



BOLETÍN N°1

CIENCIAS CULINARIAS

NOVIEMBRE 2018
2018/2

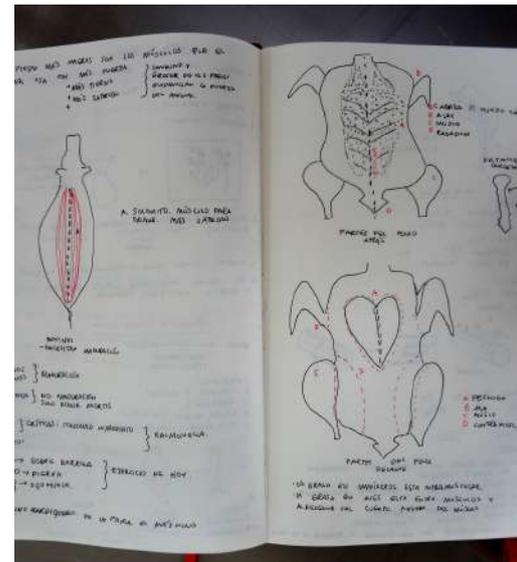


**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

**Facultad de Ciencias
Farmacéuticas y Alimentarias**

Departamento de Alimentos

Tabla de Contenido



04

Cocinar hizo al hombre

Julián Estrada Ochoa

06

Fundamentación del programa

Permanencia, historias

08

¿Cómo vamos?

El programa Ciencias Culinarias adscrito a la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias es el primer programa profesional de esta naturaleza en desarrollarse en una universidad pública en el país, es el resultado de un trabajo interdisciplinario y articulado con la Facultad de Ciencias Sociales y Humanas y la Escuela de Nutrición y Dietética, y responde a las necesidades de la región en concordancia con los planes de desarrollo locales y nacionales.

03

Equipo de trabajo

07

Objetivos de formación



Equipo de trabajo

Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias
Escuela de Nutrición y Dietética
Facultad de Ciencias Sociales y Humanas

COMITÉ DE CARRERA

Juan Carlos Amayá Gómez
Jefe Departamento de Alimentos

Ramiro Delgado Salazar
Facultad de Ciencias Sociales y Humanas

Luz Marina Arboleda Montoya
Escuela de Nutrición y Dietética

Milena Montoya Tamayo
Coordinadora Académica Ciencias Culinarias

DECANOS

Juan Carlos Alarcón Pérez
Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentos

Hernando Muñoz Sánchez
Facultad de Ciencias Sociales y Humanas

Berta Lucía Gaviria
Escuela de Nutrición y Dietética

EDITORA

Milena Montoya Tamayo

Correo electrónico

cienciasculinarias@udea.edu.co

Teléfono

(57+4) 219 84 61

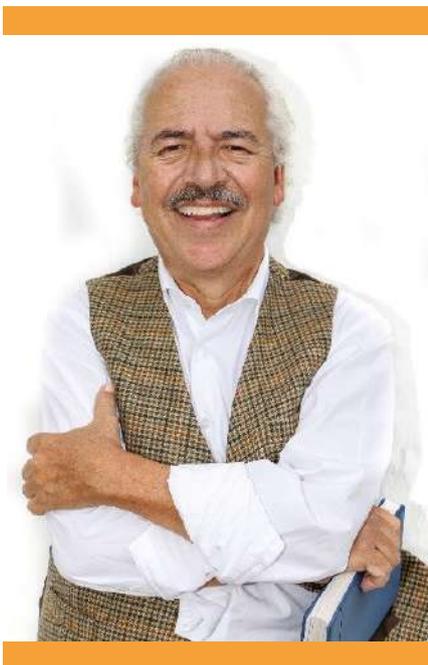
Boletín N°1
Ciencias Culinarias
Noviembre de 2018
Medellín

Cocinar hizo al hombre

*Durante la Edad Media en Italia
llamar el medico a la casa, era llamar el cocinero.
Jean François Revel*

La titulación de este artículo corresponde originalmente al título de un conspicuo libro cuya primera edición salió en Barcelona en 1980 editado por Tusquets Editores y cuyo autor fue el biólogo y científico español Faustino Cordón Bonet. Tan breve y contundente aseveración llama la atención y motiva a su lectura, donde en poco más de 170 páginas el autor sostiene su tesis, convirtiéndola a la vez en otro mojón de su biología evolucionista. A propósito de este libro(1) el comentarista gastronómico catalán Xavier Domingo escribió: “sobre el tema de la cocina se ha hecho y se hace mucha literatura, lo cual es digno de encomio. Pero faltaba eso, faltaba el dato científico, la autoridad científica que asentara el placer de comer y el arte de confeccionar comida, con todas las implicaciones vitales y sensuales, en la verdad profunda del nacimiento biológico del ser humano. Ese es el principio y el fundamento”. En el segundo semestre del 2017 la Universidad de Antioquia iniciará su programa de Ciencias Culinarias en su sede de El Carmen del Viboral (oriente

antioqueño) y seguramente serán muchos quienes dentro de la comunidad académica del país quedarán sorprendidos por tan osada propuesta, dada la estigmatización que histórica y culturalmente ha tenido la cocina. Aclaremos: esta nueva propuesta no es una decisión oportunista que coincide con la epidemia mundial de estudiar cocina y gastronomía. No. Se trata más bien de una propuesta vanguardista con un contenido curricular que de lejos marca la diferencia con aquellos programas que hoy existen en otras instituciones del país y además se homologa con tres (3) universidades norteamericanas, dos (2) universidades españolas, dos (2) universidades italianas y una (1) universidad ecuatoriana, las cuales llevan varios lustros enseñando ciencias culinarias a sus nacionales y a estudiantes de todas partes del mundo. La cocina como ciencia es algo que no se digiere fácilmente, por lo tanto permítaseme transcribir algunas reflexiones de Ferran Adrià (reconocido chef de talla mundial) quien en el prólogo del libro El Cocinero Científico (2) afirma:



Julián Estrada Ochoa

Antropólogo - Profesor Ciencias Culinarias

“cada vez es menos extraño ver unidas las palabras que hasta no hace mucho parecían tan alejadas: ciencia y cocina. Lo cierto es que desde hace diez o quince años, cada vez han proliferado más los intentos de tender puentes entre ambas disciplinas, en principio tan diferentes por metodología, utilidad y función social. En lo referente al método, sobre todo, mientras que hasta hace poco la práctica culinaria diaria se regía por un funcionamiento puramente empírico, sin ninguna base científica o sin enfoque metodológico alguno, hoy resulta claro que, dado que las reacciones que se producen en una cocina tienen en todos los casos una base científica, es posible profundizar gracias a la ciencia en algunos de los fenómenos con los que cada día se encuentra el cocinero. Este diálogo no tiene porque verse de manera peyorativa.

Al contrario, para el cocinero, servirse de la ciencia no es sustituto de nada: ni de su intuición, ni de su sabiduría, ni de su dominio del oficio. Pero si es una herramienta más, que no se debe desdeñar porque todo lo que puede ofrecernos no hace más que enriquecer nuestro conocimiento”.

En mi condición de antropólogo con más de tres décadas observando nuestras cocinas regionales y el valioso potencial de nuestro desconocido patrimonio colombiano; celebro con total complacencia el que sea la Universidad de Antioquia quien ponga la impronta de su calidad académica en un programa minuciosamente concebido alrededor del oficio más longevo de la humanidad: cocinar. Estoy convencido que los resultados a futuro serán portentosos y esta nueva propuesta de conocimiento académico culinario proveniente de una universidad como la U de A, me permite soñar con un país donde cocina, alimentación, gastronomía, nutrición, dietética,

ingeniería alimentos, seguridad alimentaria y soberanía alimentaria constituirán una cantera de áreas de trabajo para que los futuros profesionales de las ciencias culinarias puedan aplicar su conocimiento y construir un mejor país. Hace 35 años fui permanentemente cuestionado por presentar una tesis de grado titulada: Antropología del Universo Culinario (validez y fuerza de un elemento cotidiano en la formación de una identidad socio-cultural) hoy observo con absoluto encanto como La Cocina ha entrado en la universidad.

(1) Cordon Faustino. Cocinar hizo al hombre. Editorial Tusquets. Barcelona 1980

(2) Golombek Diego, Schwarzbaum Pablo, Ferrán Adrià (prólogo). El Cocinero Científico. Editorial Siglo XXI. Madrid 2005

Texto publicado en: Alma Mater N° 662, Universidad de Antioquia, marzo de 2017, Medellín. Pag. 12



Fundamentación teórica

El objeto de estudio de las Ciencias Culinarias se basa en “Las transformaciones culinarias de los alimentos y su conocimiento en los aspectos físicos, químicos, nutricionales y culturales”.

MISIÓN

Formación interdisciplinaria de cocineros profesionales íntegros e idóneos que mediante la aplicación de conocimientos en los campos de la nutrición, las ciencias sociales y humanas, la físico-química de los alimentos y la investigación contribuyen al crecimiento de la región, el fortalecimiento del patrimonio culinario y al desarrollo social y empresarial de los territorios; participando de manera activa en el gremio de la cocina, la hotelería, el turismo y servicios relacionados con la alimentación.

VISIÓN

Para el 2022, el programa de Ciencias Culinarias estará posicionado en el país por su compromiso académico y social en la formación de cocineros profesionales interdisciplinarios, íntegros e idóneos, comprometidos con la transformación socioeconómica de las regiones, el fomento del dialogo intercultural y el respeto por la biodiversidad.



Principios Filosóficos



OBJETIVOS DE FORMACIÓN

GENERAL

Formar profesionales íntegros e idóneos en Ciencias Culinarias, con responsabilidad social en el campo práctico de la culinaria, que les permita desarrollar a través de la fundamentación científica y humana, productos y/o servicios culinarios; permitiéndoles la participación activa en el desarrollo y el crecimiento de la región.

ESPECÍFICOS

- Desarrollar las competencias específicas que lo cualifiquen y califiquen como profesional en Ciencias Culinarias.
- Trabajar en equipo en la resolución de problemas en el desarrollo de productos y servicios culinarios.
- Fortalecer el espíritu emprendedor para el desempeño de actividades e iniciativas de su formación profesional.
- Brindar herramientas que permitan la comprensión de los contextos territoriales.



Primera
Universidad Pública
 en ofertar un
 programa profesional
 en **Culinaria**

PERFIL PROFESIONAL

El profesional en Ciencias Culinarias de la Universidad de Antioquia es un ciudadano ético, creativo, racional, crítico, con una sensibilidad social que apunta al desarrollo de la región.

Su formación integral le permite aplicar conocimientos culinarios, nutricionales, científicos, creativos, sociales y administrativos; facilitando su capacidad de investigar, desarrollar y diseñar de manera individual o con grupos interdisciplinarios.



DESEMPEÑO OCUPACIONAL

- Cocinero
- Investigador e innovador en productos culinarios
- Investigador para la salvaguardia, el fomento y la difusión del patrimonio culinario
- Creador y administrador de empresas afines a la culinaria
- Gestor y organizador de eventos con componentes culinarios



¿Cómo vamos?

2017/2

2018/1

2018/2

Inscritos



164

151

No se oferta

Matriculados



23

18 ^{2017/2}
14

18 ^{2017/2}
13 ^{2018/1}