



# III SIMPOSIO INTERNACIONAL

PARA LA INNOVACIÓN Y EL  
DESARROLLO EMPRESARIAL



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA  
COLEGIO MAYOR  
DE ANTIOQUIA®

*Acreditados*  
en ALTA CALIDAD



Alcaldía de Medellín



**III SIMPOSIO  
INTERNACIONAL**  
PARA LA INNOVACIÓN Y EL  
DESARROLLO EMPRESARIAL

# LOS IMAGINARIOS GASTRONÓMICOS Y LOS PORTADORES DE TRADICIÓN COMO FACTORES INCIDENTES EN LA REACTIVACIÓN ECONÓMICA DEL SECTOR TURÍSTICO

Proyecto de investigación

Imaginarios de las cocinas tradicionales del Suroeste de Antioquia, Colombia, y del Estado de México, México.

Investigadores

Juan Sebastián Arango – Tatiana Gómez Vidales – Gustavo Mazo Quintero

**VIGILADA** por el Ministerio de Educación Nacional



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA  
**COLEGIO MAYOR  
DE ANTIOQUIA®**

*Acreditados*  
en ALTA CALIDAD



Alcaldía de Medellín



**III SIMPOSIO  
INTERNACIONAL**  
PARA LA INNOVACIÓN Y EL  
DESARROLLO EMPRESARIAL

# RESUMEN

- Identificar y revalorizar los imaginarios gastronómicos mediante los portadores de tradición.
- Empleo de enfoque cualitativo y técnica de producción de datos: observación etnográfica y entrevistas.
- Recuperación sector turismo con nodo en gastronomía en progresión de lo local a lo nacional de cara a la esfera global. Protagonistas centrales: portadores de tradición e imaginarios gastronómicos.





**III SIMPOSIO  
INTERNACIONAL  
PARA LA INNOVACIÓN Y EL  
DESARROLLO EMPRESARIAL**

# OBJETIVOS

## GENERAL

### IDENTIFICAR Y REVALORIZAR

- Imaginarios gastronómicos.
- Portadores de tradición.
- Analizar procesos simbólicos gastronómicos.
- Análisis comparativo imaginarios de regiones objeto de estudio.
- Documentar tradiciones culinarias.

## ESPECÍFICOS







III SIMPOSIO  
INTERNACIONAL  
PARA LA INNOVACIÓN Y EL  
DESARROLLO EMPRESARIAL

# INTRODUCCIÓN

Por origen del proyecto, conceptualización de:

**Agudelo (2011):** Unidades de sentido que operan de manera simbólica.

## IMAGINARIOS

**Contreras (2005):** Actitudes hacia la comida aprendidas de otras personas en diversas circunstancias de tiempo, modo y lugar.

**Goody (1995):** Simbolización de estructura social con identidad cultural.



- Interacción con portadores de tradición para consideración de su saber gastronómico.
- Identificación de imaginarios para preservar tradición.
- Alcance caracterización de portadores de tradición para beneficio de comunidades e instituciones educativas.





# MARCO TEÓRICO

- Abordaje de imaginarios desde disciplinas adscritas a las ciencias sociales. Campo de estudios creencias y/o mitos, y su influjo en cultura y sociedad.
  - OSSA (2012), alimentos como parte del patrimonio cultural inmaterial.
  - **Elección de alimentos:** busca la satisfacción de necesidades, deseos, gustos personales y tipo de sociedad.
- Gastronomía, acercamiento a cultura local.
  - **Turismo gastronómico:** no es solo cenar, debe incluir visitas agro-fincas, plazas de mercado, mercados campesinos entre otros.
  - Habito alimentarios predecibles en virtud de patrones culturales.



**III SIMPOSIO  
INTERNACIONAL**  
PARA LA INNOVACIÓN Y EL  
DESARROLLO EMPRESARIAL

## MARCO METODOLÓGICO

**Enfoque:** cualitativo.

**Técnicas:** observación etnográfica y entrevistas a portadores de tradición y profesionales de las Ciencias Sociales.



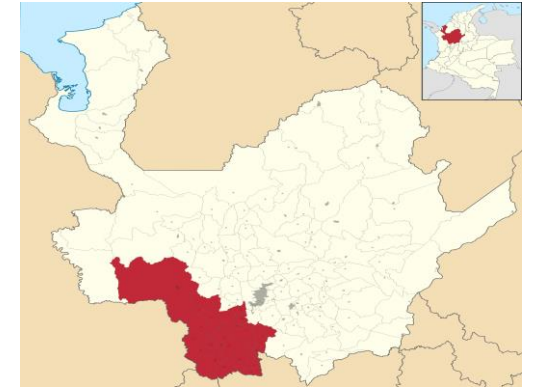




**III SIMPOSIO  
INTERNACIONAL**  
PARA LA INNOVACIÓN Y EL  
DESARROLLO EMPRESARIAL



**CBA - Roberto Obando Cardona.**  
Grupo de portadores de tradición.



**Suroeste de Antioquia**



**Municipio de Támesis**

**CBA - Roberto Obando Cardona.**  
**Támesis.**

**VIGILADA** por el Ministerio de Educación Nacional



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA  
**COLEGIO MAYOR  
DE ANTIOQUIA®**

*Acreditados*  
en **ALTA CALIDAD**



**Alcaldía de Medellín**





# III SIMPOSIO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL



**CBA - Roberto Obando Cardona.  
Támesis.**

**CBA - Roberto Obando Cardona.  
Taller de la Memoria.**

VIGILADA por el Ministerio de Educación Nacional



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA  
COLEGIO MAYOR  
DE ANTIOQUIA®

Acreditados  
en ALTA CALIDAD

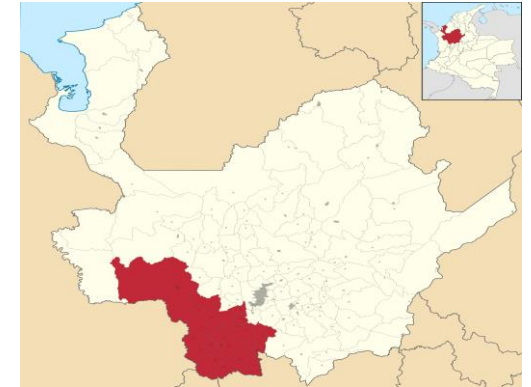


Alcaldía de Medellín





**III SIMPOSIO  
INTERNACIONAL**  
PARA LA INNOVACIÓN Y EL  
DESARROLLO EMPRESARIAL



**Suroeste de Antioquia**



**Municipio La Pintada**

## **CBA – El Guamo. La Pintada.**

**VIGILADA** por el Ministerio de Educación Nacional



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA  
**COLEGIO MAYOR  
DE ANTIOQUIA®**

*Acreditados*  
en **ALTA CALIDAD**



**Alcaldía de Medellín**





# III SIMPOSIO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL



**José Edgar Aguirre**  
CBA La Guamo, La Pintada.

## **CBA – El Guamo. La Pintada.**

**VIGILADA** por el Ministerio de Educación Nacional



**CBA – El Guamo.**  
Grupo de portadores de tradición.



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA  
**COLEGIO MAYOR  
DE ANTIOQUIA®**

*Acreditados*  
en ALTA CALIDAD



**Alcaldía de Medellín**



# RESULTADOS

## Marco teórico (imaginarios)

- Agudelo (2011): Unidades de sentido que operan de manera simbólica.
- Goody (1995): Simbolización de estructura social con identidad cultural.
- Contreras (2005): Actitudes hacia la comida aprendidas de otras personas en diversas circunstancias de tiempo, modo y lugar.

## Objetivos

- Reconocer - recuperar y resignificar- portadores de tradición.
- Identificar imaginarios gastronómicos.
- Documentar tradiciones culinarias.

## Resultados

- Talleres de la Memoria.
- Identificación de 6 imaginarios.
- Artículo para revista indexada y capítulo de libro.





**III SIMPOSIO  
INTERNACIONAL**  
PARA LA INNOVACIÓN Y EL  
DESARROLLO EMPRESARIAL

# CONCLUSIÓN

Existe una relación de consustancialidad entre imaginarios, saberes tradicionales y costumbres gastronómicas. Ahora bien, se trata entonces de materializar dicha relación esencial entre los factores mencionados resignificando el saber-hacer de los portadores de tradición llevándolo a la práctica de tal manera que la gastronomía sea el nodo del turismo.





**III SIMPOSIO  
INTERNACIONAL**  
PARA LA INNOVACIÓN Y EL  
DESARROLLO EMPRESARIAL

## REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Agudelo, P. A. (2011). Una revisión del concepto imaginario y sus implicaciones sociales. Facultad de Educación- Universidad de Antioquia, 1-10.
- Contreras, J. (2005). Alimentación y cultura; perspectivas antropológicas. España: Ariel, S. A.
- Goody, J. (1995) Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Ossa, G. P. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá: Ministerio de Cultura. Dirección de Patrimonio.

