



Mundo Mayor!



HUELLAS DE LUCIÉRNAGA

BOLETÍN # 28

Nuestra egresada del programa de Administración de Empresas Turísticas, Sandra Zapata, doctora en Gestión Aeroportuaria, actualmente docente titular en el Departamento de Administración de la Facultad de Ciencias Económicas y de Administración en la Universidad de la República de Uruguay, nos entrega en esta sección una reflexión sobre la internacionalización y la interculturalidad, leída desde su propia experiencia.

Robinson Restrepo García

Director de Internacionalización
internacionalizacion@colmayor.edu.co





Como egresada de esta casa de estudios me complace colaborar con el boletín Mundo Mayor para compartir una breve reflexión desde mi experiencia.

Abrirse al mundo requiere adoptar una postura de predisposición a nutrirse de todo lo que una experiencia internacional e intercultural implica, ya sea en contextos personales como profesionales. Como profesional, tuve la oportunidad, gracias a diferentes programas de ayudas, de realizar mi formación de maestría y doctorado en el exterior, España e Italia, respectivamente. En la maestría éramos aproximadamente 20 personas de ocho países y ocho culturas; esto es, ocho oportunidades de acercarse a otras sociedades y sus costumbres, a otras formas de ver el mundo, de comunicarse, a otras miradas de lo político, lo religioso y lo mejor, oportunidades de hacer nuevos amigos.

Mi formación a nivel de doctorado la llevé adelante porque encontré en la investigación un mundo de posibilidades, además de ser requisito obligatorio para ser docente universitario. Actualmente, estoy vinculada laboralmente con la Universidad de la República en Uruguay y desde este lugar he podido seguir manteniendo y creando nuevos vínculos en diversas latitudes geográficas, esto ha sido posible gracias a esas redes de colegas (varios de los cuales terminaron siendo amigos) que me fueron abriendo puertas, especialmente durante mi estancia en Europa.



Como es bien sabido, son varios los países de este continente que tienen una sólida trayectoria en cooperación internacional y actividades de internacionalización de la educación superior a través de excelentes programas. Evidentemente cuando se retorna a nuestros países de origen queremos poder seguir teniendo esa oportunidad de contacto con el mundo en todos los ámbitos universitarios y nos volvemos más conscientes de lo que significa que a nivel institucional exista una estrategia de internacionalización de todas las funciones universitarias. Afortunadamente, comparando con el año en que culminé mis estudios de pregrado, la realidad a nivel de nuestra región es otra. Algunos países y universidades estarán más consolidados y otros estarán dando los primeros pasos, pero lo cierto es que hoy la internacionalización de la educación superior está en la agenda de las instituciones y cada vez más pensada en clave intercultural como aspecto inherente de cualquier proceso o experiencia que vincule culturas, en nuestro caso, motivada por un contexto académico.

En las próximas líneas quiero referirme a la importancia de la transversalidad de la internacionalización en las funciones universitarias de la enseñanza, investigación, extensión y gestión y lo haré desde mi experiencia como docente universitaria.

Actualmente no estar en el mapa internacional es quedarse atrás. La internacionalización permite mejorarlos a través de las buenas prácticas.

En lo que refiere a la función de extensión universitaria, es una función con tanta potencialidad y en mi experiencia desde la universidad a la que pertenezco, descubrí que son tantas las posibilidades que tiene una institución para volcar su conocimiento a la sociedad, a los actores no universitarios y a las formas de relacionamiento con el medio. Aquí pude establecer comparaciones con algunas de nuestras universidades colombianas y encuentro que no todas llegan a desarrollar ese fuerte componente social en la misma medida. Luego, conocí también que existen congresos y redes de extensión universitaria, con los cuales los

actores académicos que participan de estos espacios generan un volumen de transferencia de conocimiento rico en el saber práctico que deja el intercambio de experiencias sobre cómo otras instituciones se involucran con sus comunidades y cómo se comprometen con los problemas de interés social.

A nivel de enseñanza, programas como las dobles titulaciones y los intercambios académicos tanto de profesores, como de estudiantes y administrativos, traen consigo una riqueza que le da a quien lo vivencia la oportunidad de compartir una experiencia académica en un contexto intercultural. Destaco el papel de los actores administrativos porque es algo que para nuestro contexto cultural llama la atención, pero en los países europeos su participación está incorporada en los programas de movilidad internacional. Y es que, si pensamos en un proceso de aprendizaje de buenas prácticas como un proceso integral, es difícil imaginarse hacerlo sin la colaboración y formación de los funcionarios administrativos.



Con relación a la importancia de la investigación, es un aspecto donde quisiera hacer hincapié porque creo que es donde mejor puedo aportar a la reflexión en la temática de este espacio de difusión, ya que me desempeño fundamentalmente en actividades de investigación. De acuerdo con la Organización de Estados Iberoamericanos (OEI), la internacionalización de la investigación latinoamericana es insuficiente. Aún se evidencia escasa movilidad, limitada capacidad de atraer talento y necesidad de cooperación horizontal. Como decía más arriba, estos procesos de internacionalización han sido dispares. En el caso de mi universidad, diría que somos afortunados en contar con programas de ayudas económicas permanentes para actividades de difusión de la investigación, estancias de investigación y ponencia en congresos. Pero, por otro lado, a nivel de facultades, es notable la disparidad en la práctica o en la cultura de la internacionalización, esto se ve reflejado en los aspectos antes mencionados por la OEI, ya que se observa que unas están más afianzadas en la cultura de la investigación colaborativa e internacional, la asistencia a eventos en nuestro idioma o uno diferente, la visita de profesores del exterior, entre otros. Desde mi experiencia he ido aprendiendo la importancia de llevar nuestros vínculos académicos-laborales más allá de nuestras aulas, de nuestro escritorio y de las relaciones laborales que se viven en el día a día en nuestros espacios de trabajo. Relacionarse con el otro más allá de una mera experiencia académica, es decir desde un vínculo cultural, te enseña a ser colaborativo, cooperativo, reflexivo y todo esto es esperable trasladarlo a nuestros estudiantes y a nuestros colegas.

Es así, entonces, como pasar por una experiencia de internacionalización implica no solo conocer estructuras de un sistema universitario en cada país para mejorar, implica también visualizar lo que

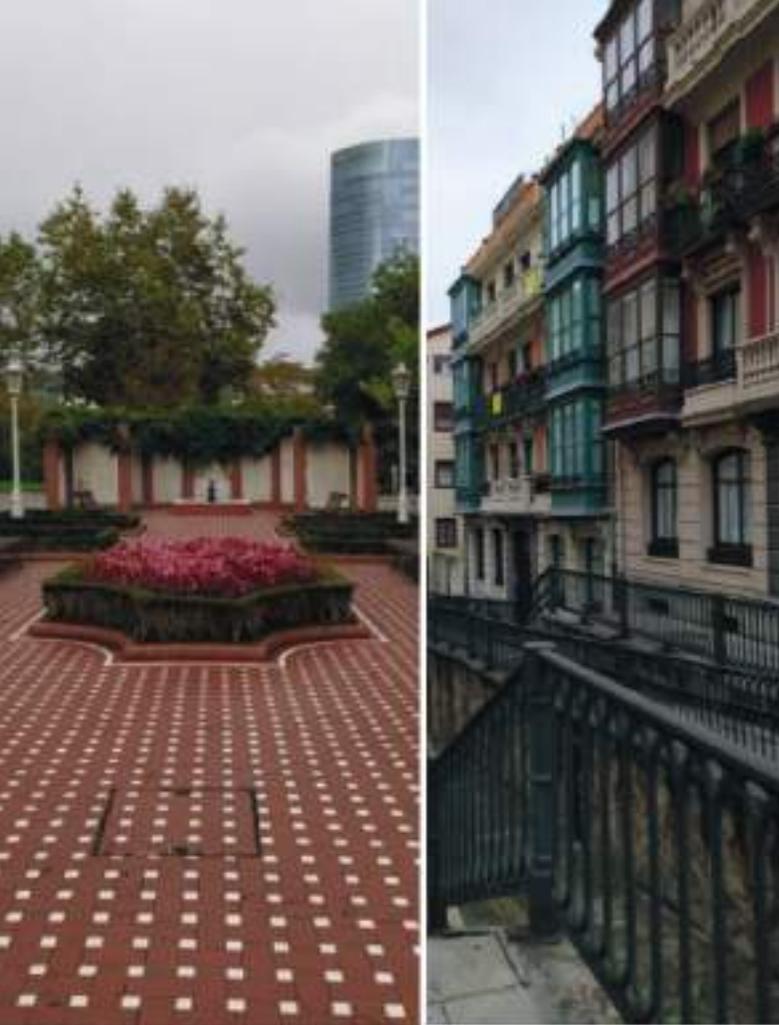




hacen los actores universitarios en sus realidades sociales. En este sentido, con la coyuntura que vive Colombia, hemos visto como comunidades de académicos colombianos residentes en el exterior han aprovechado los vínculos internacionales y nacionales para propiciar espacios de diálogo y reflexión. Pero, ¿hemos hecho todo lo necesario?, ¿cuántas acciones más podríamos emprender como actores académicos en la resolución de la profunda crisis social del país, especialmente si nos posicionamos desde esa función tan gratificante como es la extensión universitaria? ¿Están teniendo las universidades del país un rol activo en la visualización de esta realidad ante nuestros pares en diferentes latitudes? Quizá sea esta una oportunidad para estrechar lazos solidarios desde nuestro quehacer académico; se lo debemos a una generación de estudiantes deseosa de formarse y tener oportunidades de avanzar en esa formación dentro y fuera del país como la hemos tenido algunos pocos.

Finalmente, quiero terminar reafirmando, en palabras del SCEAM-UdelaR, que desde el diálogo entre sus ejes misionales, a la universidad le compete difundir la cultura, contribuir al estudio de los problemas de interés general y propender a su comprensión pública, defender los principios de justicia, libertad, bienestar social, los derechos humanos y la democracia”.

SANDRA ZAPATA AGUIRRE
MONTEVIDEO, URUGUAY.



PRÁCTICAS ACADÉMICAS / ESPAÑA, BILBAO 2020

MI EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EN EL PAÍS VASCO

POR: JUAN JOSÉ ECHEVERRY CANO

Este escrito reúne varias experiencias de mis prácticas académicas en el municipio de Bilbao, situado en el norte de España, capital de la provincia y territorio histórico de Vizcaya, en la comunidad autónoma del País Vasco.

CULTURA

El centro de Bilbao es sobrio y colonial pero la arquitectura de sus edificios, parques, bibliotecas y casas viejas se destacan por los detalles florales, los tonos neutros, pasteles y oscuros. No obstante, esta ciudad ha adquirido un componente posindustrial, el cual se ve reflejado en su cultura arquitectónica por una de las obras de trascendencia internacional como el museo de arte contemporáneo, Guggenheim Bilbao.

País Vasco, es una de las comunidades autónomas de España. Al llegar, pensé que la cultura de este lugar sería muy española, sin embargo tiene su propia idiosincrasia aislada del resto del país. El idioma que se habla mayormente es el español pero también hablan euskera; un idioma muy interesante y antiguo, del cual solo pude aprender un par de



palabras y frases básicas, por ejemplo on egin (que aproveche), eskerrik asko (gracias), egun on (buenos días), maite saitut (te quiero). Incluso pude darme cuenta que mi primer apellido, Echeverri, deriva de un apellido Vasco (Etxeberria), el cual significa casa grande.

Referente a la cultura del país vasco, se puede decir que es un lugar donde su población se apropia de su territorio y tiene un gran sentido de pertenencia por sus tradiciones y por su espacio. Por ejemplo, la gastronomía para la población de este lugar toma un gran protagonismo e importancia, las calles de Bilbao están llenas de gastrobares donde se venden pinchos (bocados pequeños) y también, hay infinidad de verdulerías con productos de gran calidad.

GASTRONOMÍA

Durante mi estancia de 9 meses en el País Vasco, pude enamorarme de la gastronomía de este lugar al probar ingredientes y preparaciones que se quedarán en mi memoria para siempre. Algo que me pareció muy interesante, es que en las zonas rurales el cultivo de verduras, frutas y hortalizas para el consumo propio es muy abundante. El vecino que tuve en el caserío donde me hospedaba, Josetxu, es un pensionado que dedica sus días a cultivar la tierra y durante el paso de todas las estaciones, pude saborear algunas de las cosas que cultivaba y aprender de la siembra de estos productos tan locales.

Algo que se destaca en este territorio es el consumo de quesos de cabra, los vinos tempranillos y las sidras que pude también probar de las fábricas locales. Uno de los productos que me enamoraron fue el





Este escrito reúne varias experiencias de mis prácticas académicas en el municipio de Bilbao, situado en el norte de España, capital de la provincia y territorio histórico de Vizcaya, en la comunidad autónoma del País Vasco.

CULTURA

El centro de Bilbao es sobrio y colonial pero la arquitectura de sus edificios, parques, bibliotecas y casas viejas se destacan por los detalles florales, los tonos neutros, pasteles y oscuros. No obstante, esta ciudad ha adquirido un componente posindustrial, el cual se ve reflejado en su cultura arquitectónica por una de las obras de trascendencia internacional como el museo de arte contemporáneo, Guggenheim Bilbao.

País Vasco, es una de las comunidades autónomas de España. Al llegar, pensé que la cultura de este lugar sería muy española, sin embargo tiene su propia idiosincrasia aislada del resto del país. El idioma que se habla mayormente es el español pero también hablan euskera; un idioma muy interesante y antiguo, del cual solo pude aprender un par de palabras y frases básicas, por ejemplo on egin (que aproveche), eskerrik asko (gracias), egun on (buenos días), maite saitut (te quiero). Incluso pude darme cuenta que mi primer apellido, Echeverri, deriva de un apellido Vasco (Etxeberria), el cual significa casa grande.

Referente a la cultura del país vasco, se puede decir que es un lugar donde su población se apropia de su territorio y tiene un gran sentido



de pertenencia por sus tradiciones y por su espacio. Por ejemplo, la gastronomía para la población de este lugar toma un gran protagonismo e importancia, las calles de Bilbao están llenas de gastrobares donde se venden pinchos (bocados pequeños) y también, hay infinidad de verdulerías con productos de gran calidad.

GASTRONOMÍA

Durante mi estancia de 9 meses en el País Vasco, pude enamorarme de la gastronomía de este lugar al probar ingredientes y preparaciones que se quedarán en mi memoria para siempre. Algo que me pareció muy interesante, es que en las zonas rurales el cultivo de verduras, frutas y hortalizas para el consumo propio es muy abundante. El vecino que tuve en el caserío donde me hospedaba, Josetxu, es un pensionado que dedica sus días a cultivar la tierra y durante el paso de todas las estaciones, pude saborear algunas de las cosas que cultivaba y aprender de la siembra de estos productos tan locales.

Algo que se destaca en este territorio es el consumo de quesos de cabra, los vinos tempranillos y las sidras que pude también probar de las fábricas locales. Uno de los productos que me enamoraron fue el queso idiazabal, un queso madurado que tiene un gran sabor por la leche de ovejas latxas y carranzanas con las que es fabricado.

La cerveza en País Vasco es todo un mundo, puede probar infinidad de tipos de cerveza en los bares que puedes encontrar en cada esquina de la ciudad y pueblos; en estos lugares tan agradables te venden la cerveza en diferentes presentaciones, en un zurito, una caña o incluso en una jarra, donde además, las puedes acompañar con variedad de pinchos, por ejemplo: una tortilla de patatas, una guilda (pincho compuesto por anchoas, piparras, cebollas encurtidas y pimientos, todo sobre una rebanada de pan tostado) o un bocadillo de cabeza de jabalí y chorizo.

El mar cantábrico es la despensa de mariscos y pescados de Bilbao y todo el País Vasco. En el mercado de la ribera dentro de la ciudad, se pueden encontrar estos productos que además, son de excelente calidad, tanto que restaurantes con estrellas michelín compran allí sus insumos. Productos como embutidos, quesos, jamones, anchoas, erizos de mar, bonito del cantábrico, frutas y verduras se encuentran de gran calidad en este lugar.



Llegando casi al final de mi experiencia en el País Vasco, tuve la oportunidad de recolectar frutos secos que no había probado nunca. En los alrededores de la casa donde vivía habían nogales, avellanos, castaños que mientras iba cerrando el otoño caían al suelo los frutos y yo mismo hacía el proceso de recolección, en verdad es una experiencia gratificante y deliciosa. También, en el otoño pude recolectar hongos boletus comestibles, en un bosque tan inmenso como lo es el del monte Gorbeia.



La comida que preparábamos en el restaurante oneko del hotel Etxegana, me cautivó e hizo que se abriera mi mente a nuevos sabores, platos como el bacalao al pil pil con pimientos morrones o los chipirones en su propia tinta, hacen que quede marcado en mi memoria la cocina vasca. Otros platos como el bonito encebollado, los begiaundis con patatas panaderas, el rodaballo con ajoarriero de centollo, el rape con vinagreta de pistacho, la lubina con crema de coliflor, los cortes madurados de carne y el chuletón a la parrilla, también son platos que recuerdo en el paladar.

El Hotel Etxegana, donde realicé mis prácticas académicas, se encuentra ubicado en la vereda Ipiñaburu, aproximadamente a una hora de la ciudad en transporte público. Movilizarme en otro país, implicó recordar los horarios del bus y las rutas más adecuadas.



En mis días libres, conocí gran parte de la ciudad y pude recorrer muchos lugares, todo de norte a sur. Posteriormente, compré una bici por medio de una página similar a Mercado Libre y me costó alrededor de 50 euros.

De esta manera, pude recorrer más fácil y sencilla varios parques naturales como el Monte Gorbea, el Hayedo de Otzarreta y la playa Salvaje. Soy una

persona que prefiere estar en lugares más naturales, por lo que el hecho de estar alejado de la ciudad no era problema para mí y disfrutaba bastante de mi tiempo libre yendo a explorar la zona y el bosque.

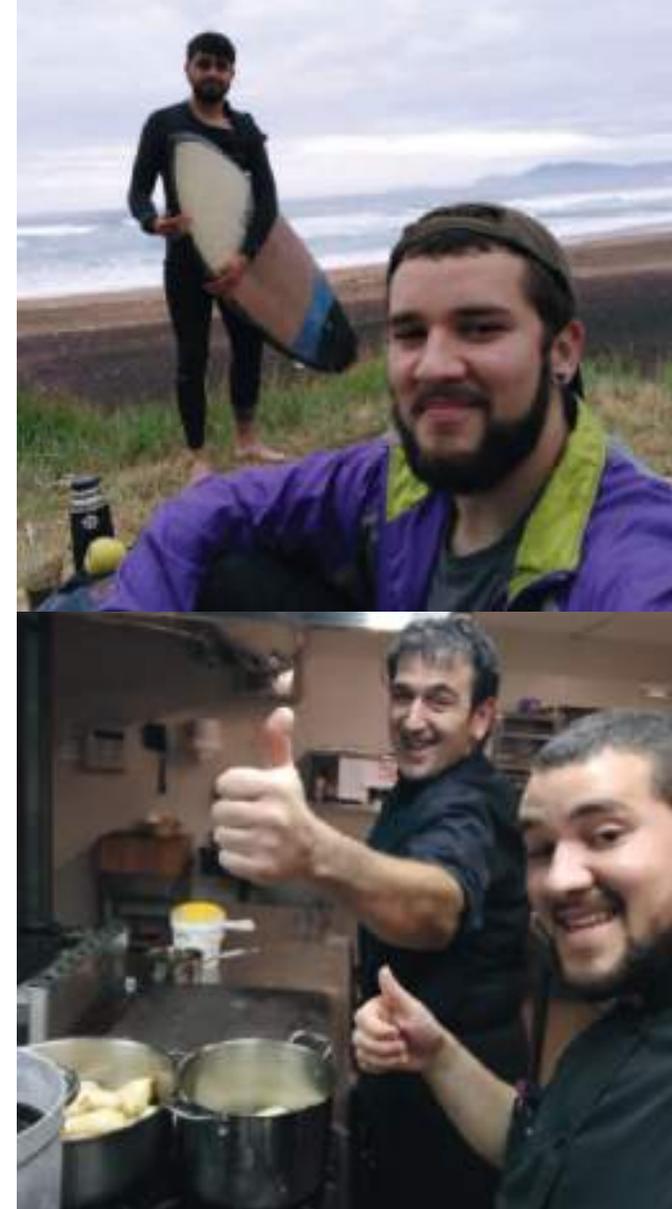
El hayedo de Otzarreta, fue un lugar que me cautivó demasiado, puesto que es un bosque milenario repleto de hayas de muchos años de vida con un ambiente similar a cuento de hadas. Tener este lugar tan espectacular y cerca, me hacía sentir afortunado.

También, visité otros lugares cercanos como la cascada Uguna, los pozos de agua cristalina en Ibañeta y realicé una excursión por mi propia cuenta al Monte Gorbeia, escalando hasta la parte más alta, donde hay una torre llamada la cruz del gorbeia y se puede apreciar una vista impresionante del horizonte y de montañas rocallosas hermosas. La zona rural del país vasco me gustó más que la urbana, debido a la conservación de su arquitectura baserri tan significativa para la cultura y la forma en la que se fusiona con el ambiente natural.

En mis descansos también visitaba Bilbao y otros municipios aledaños, acompañado o solo, me gustaba simplemente caminar por las calles observando la arquitectura, las tiendas, las personas, las tradiciones. Una zona en especial de la ciudad llamada casco viejo me gustó mucho, había infinidad de restaurantes y lugares para relajarse, además de variadas tiendas donde vendían verduras, productos delicatessen o panaderías artesanales con un encanto especial.

Un poco más alejado de la ciudad, a unas cuantas estaciones del metro, estaban algunas de las playas de Vizcaya, pude conocer una llamada “La Salvaje” en Sopelana, donde mi amigo Matías practicaba surf y pasábamos tardes enteras observando el océano.

Es un hecho que mis prácticas profesionales de gastronomía estuvieron en pleno furor de la pandemia actual, al inicio en mis planes estaba quedarme por un



PRÁCTICAS ACADÉMICAS YARUMAL 2020-2

POR: LADY VANESSA GUTIÉRREZ

Siempre había querido realizar mis prácticas fuera de la ciudad, pensando en enriquecer mis conocimientos y no me equivoqué al llegar a un municipio como Yarumal, que está ubicado al norte de Antioquia a sólo 3 horas de Medellín; lo único que sabía de este pueblo era lo que la gente me decía “vas para el municipio de las 3F feo, frío y faldudo“. Que sorpresa me llevé al conocer este lugar, los mejores paisajes y amaneceres los pude observar allí, no les miento con lo faldudo y frío, pero es un pueblo lleno de lugares maravillosos para conocer.

Llegué a realizar mis prácticas al E.S.E Hospital Yarumal San Juan de Dios, un hospital de segundo nivel que me ayudó a fortalecer y poner en práctica todo lo aprendido en la universidad, soy muy agradecida con la vida porque llegué a un grupo de trabajo maravilloso de los cuales aprendí demasiado, me trataron como lo que era ¡una bacterióloga! Fue sin duda una experiencia que me ayudó a enfrentarme con la realidad que se presenta dentro de los hospitales de nuestro país.

El hospital tiene un laboratorio muy dotado, en el que pude poner en práctica todos los conocimientos que adquirí durante mi carrera, además, de tener a mi lado el acompañamiento de otros profesionales y especialistas que fueron mis maestros. Pero sin lugar a dudas, la mejor de





todas las vivencias fue con los pacientes, porque pude identificar las problemáticas sociales, educativas y económicas que se presentan en esta población; esto me abrió los ojos y darme cuenta que hay mucha desigualdad y problemas sociales a pesar de ser un pueblo lleno de magia, de movimiento y no muy lejos de la ciudad.

Finalmente, puedo decir que fue de las mejores experiencias; conocí gente increíble que se hizo mi familia, viví momentos llenos de alegría y llegué a una casa donde en su mayoría vivíamos personas del área de la salud, entre

ellos: una enfermera jefe, un médico y un ingeniero financiero que era el anfitrión y el encargado de llevarme a conocer lugares maravillosos de Yarumal. Vivíamos en una casa gigante con una una maravillosa chimenea, que se convirtió en el lugar favorito de nosotros, allí nos reuníamos luego de nuestras jornadas laborales, para departir, hablar y tomar café.

Fue sin duda, una experiencia de crecimiento de la que me quedan los mejores recuerdos y enseñanzas, pero sobre todo me dejó lo más valioso de la vida: grandes amigos.

“Nada desarrolla tanto la inteligencia como viajar”

Emile Zola

En muchas ocasiones tenemos miedo de salir de nuestra zona de confort, de salir de nuestro nicho y mirar más allá del horizonte y quizás esto, se deba al arraigo por nuestra familia y por la nación. Pero desconocemos cuán maravilloso puede ser el mundo cuando salimos de esta zona, como lo dice la frase, al inicio no hay nada que motive más a desarrollar nuestro pensamiento que los viajes, porque con ellos aprendemos nuevas culturas, pensamientos y en especial a crecer como personas y académicamente y esto trae consigo otra forma de ver la vida y afrontar los retos que se nos colocan día a día.

Mi experiencia empezó el 27 de enero de 2020 en el Centro de Desarrollo de Productos Bióticos (CEPROBI), ubicado en Yautepec, Morelos, México, lleno de dudas y temores en un mundo nuevo y con muchos retos por enfrentar, pero por fortuna, viajé con mis amigos, Alejandro Londoño Moreno y Daniela Cossio, quienes fueron mis compañeros en esta institución pero desarrollando proyectos diferentes.

Allí, aprendimos a convivir como una familia y a la vez, aprendimos a conocernos más como individuos, fortalecer nuestros lazos de amistad y a tolerar aquellos lunares que como personas cargamos, pero que con el paso del tiempo vamos moldeando. También, conocimos compatriotas que desde el primer instante que pisamos tierra extranjera, nos guiaron y nos ayudaron a evitar chascarrillos, porque, aunque hablemos español, las palabras cambian su sentido, no solo de cómo se vive allá, sino también en la parte académica. Durante el camino que recorrimos por un año fuera de casa, también conocimos otras personas que nos enseñaron su historia, su cultura, gastronomía, folklore y el amor por su patria, de las que uno poco a poco se va enamorando.



Agradezco al Ceprobi- IPN, por abrirme las puertas, sin duda un grupo del cual aprendí mucho, dirigido por el Dr. Mario Rodríguez Monroy, a quien considero mi maestro, pues me dejó grandes enseñanzas. Este proceso de internacionalización también me ayudó a valorar la palabra familia, por ello, estoy muy agradecido con la mía, muchas veces somos ricos y no lo sabemos y no cuidamos ese tesoro llamado familia, amigo y hasta uno mismo.

Adentrándonos en la cultura mexicana, puedo decir que me volví fanático de su gastronomía, siento que extraño sus sabores en especial sus salsas picantes y sus tacos.

Para finalizar con este relato, agradezco a mi Alma Máter por darme la oportunidad de salir de mi zona de confort, poder aportar mi grano de arena y ser un ejemplo de que los buenos somos más, y que tenemos mucho que dar al mundo, que sin importar de donde seamos siempre debemos devolver lo que la vida nos ha permitido disfrutar, para que el mañana sea mucho mejor de lo que fue hoy. Agradezco infinitamente al programa de internacionalización. Añoro que el día de mañana pueda estrechar la mano y decir gracias, por ahora toca por este medio.

“Sigue la voz de tu alma, y deja que te lleve a donde ella crea que te tiene que llevar. Nunca en la vida dejes de confiar. lo bueno siempre se hace esperar”

Arnau de Tera.

YAMID OROZCO GÓMEZ
ESTUDIANTE DE BIOTECNOLOGÍA





Cra 78 N° 65 - 46 Robledo
Línea de atención al ciudadano 444 56 11 Ext 101
Línea gratuita 01 8000 415 380
WWW.COLMAYOR.EDU.CO



@iucolmayor