



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA®

Acreditados
en ALTA CALIDAD

EDICIÓN 33

MUNDO MAYOR

BOLETÍN DE INTERNACIONALIZACIÓN

HUELLAS DE LUCIÉRNAGA

Humberto Sánchez, es un hermano mexicano que al igual que muchos ciudadanos, ha sabido reconocer desde su discurso y su práctica, la riqueza cultural y material que poseemos en esta nuestra América; como líder empresarial, pero sobre todo como ser humano, aliado de nuestra casa de estudios y muy cercano al ámbito académico, nos recuerda hoy en “Huellas de Luciérnaga” el valor de la amistad y del encuentro en la diversidad.

Robinson Restrepo García

Director de Internacionalización
internacionalizacion@colmayor.edu.co

INTERCULTURALIDAD: PANORAMA DESDE UN ESTADO EN MÉXICO QUE NO EXISTE Y LO LLAMAN TLAXCALA

Quiero iniciar agradeciendo a la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia por este espacio, en especial al profesor Robinson Restrepo y a la profesora Alma Bonilla.

Pues bien, el tema de la interculturalidad es muy enriquecedor, me ha permitido conocer, apreciar y sobre todo vivir y comprenderla a través de la experiencia de viajar y el contacto con personas de distintos países en distintos sectores económicos, industriales y sociales.

Me siento con la libertad de compartirles que en México y en Tlaxcala, contamos con una gran calidad de personas, cálidas, amables, serviciales y sobre todo seres humanos de gran valor, que, como todos, tienen o tenemos una historia de vida, raíces, costumbres, valores y principios.

Vivimos entre ciudades, con playas, bosques, montañas, culturas, etnias, ríos, lagos, manantiales y muchas maravillas que la madre naturaleza nos ha dado y que la mano del hombre ha construido.





Pues, todo esto relacionado con el tema intercultural, nos permite observar y descubrir que entre un mexicano y un colombiano no hay muchas diferencias, bebemos café, tenemos sembradíos, nos gusta la naturaleza, nos gusta el ambiente, la fiesta, conocer, explorar, comer, viajar, nos tocaron mujeres hermosas, entre muchas otras cosas más.

En lo personal, he tenido la oportunidad de viajar a distintos países en nuestro continente americano y en el continente europeo. Y no me queda la menor duda que, en la comunidad latina compartimos tantas cosas y existe una hermandad que va más allá de pertenecer a un bloque de países o un mismo continente. Es nuestra riqueza, tradiciones, idioma, la mejor forma de enfrentarnos al mundo y demostrar que, aun siendo países en desarrollo, somos capaces de retar a países del primer mundo para mostrar que podemos hacer cosas tan buenas y tan creativas como ellos.

En México decimos “hay talento, solo falta apoyarlo”, mucho de este talento se crea a diario en las instituciones educativas, como la Universidad Tecnológica de Tlaxcala en México y la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia en Colombia, este acercamiento me ha dejado ver que todos realizamos esfuerzos para buscar ser mejores y ampliar la visión que tenemos como personas, después como profesionales y como miembros de un núcleo familiar.

Aprovecho esta oportunidad que me han dado de expresar en estas líneas mis palabras, para invitar a todos los lectores a empujar siempre, a mantener la convicción de que se puede hacer grandes cosas, proyectos, ideas y sobre todo realidades que lleven a nuestras comunidades a ser mejores, a que seamos ejemplo de lo que pensamos y lo que hacemos, a ser congruentes de nuestras acciones, involucrar a nuestra sociedad siempre con responsabilidad y sobre todo a poner amor en cada deseo

que venga de nuestro ser interior. Confío en que la hermandad y el idioma que compartimos, es tan fuerte y claro como para hacer llegar este mensaje, que más allá de ser palabras, son expresiones de fortaleza que interculturalmente he visto que compartimos.

En México / Tlaxcala, donde se nos ha dicho por varios años que somos un estado que no existe, hoy parece más claro, somos un estado que parece no existir por la riqueza que tenemos, la visión, los valores, la humanidad y sobre todo la fortaleza que construimos con calidad de seres humanos, mismos que puedo apreciar en Medellín. Entonces amigos míos, no se espanten si en próximas fechas en Colombia empiezan a mencionar que Medellín no existe, personas y lugares tan mágicos como los que nos tocó habitar, explorar y sobre todo vivir, ¡son únicos!

Seguir hablando de las riquezas de interculturalidad podría llevarme más tiempo “y yo... como digo una cosa digo otra” y probablemente se me pueda “chispotear” alguna idea más a compartir, pero prefiero conversar pronto con ustedes en una reunión presencial para compartir una “torta de jamón y un tinto” o simplemente tomarnos un “algo”.

Gracias nuevamente por la invitación a escribir y quedo a su disposición siempre, como servidor y amigo.

Humberto Sánchez

Director / iT-Global
Consulting & Services

CONCURSO DE ESCUELAS GASTRONÓMICAS 2022 – UNICOMFACAUCA, UN ESPACIO DE FORMACIÓN EN TORNO A LAS RAÍCES DE LA COCINA COLOMBIANA

Por: Esteban Ortiz / Docente

La cocina tradicional colombiana, se concibe como una materia interdisciplinar que integra saberes como la historia y la antropología, estos, permiten la comprensión de rasgos culturales e identitarios de determinado pueblo o región que son establecidos a partir de los alimentos y las formas en como los grupos sociales transforman estos. Espacios de transmisión y divulgación del conocimiento en torno a la culinaria tradicional, como es el caso del II Concurso de Escuelas Gastronómicas de Unicomfauca, permiten la formación, el desarrollo y el crecimiento personal alrededor de las materias primas, técnicas, formas de consumo, tradiciones y hábitos de las diferentes cocinas regionales que comprenden el universo culinario de Colombia. Estas líneas son una mínima muestra de la amplitud de sabores y saberes que se conjugan en un mismo espacio, donde los verdaderos amantes de la cocina son los protagonistas.

La mixtura de sabores, colores, aromas y conocimientos aportados por los diferentes participantes (escuelas gastronómicas, empresarios, restauradores), permite dimensionar la Colombia que desde hace algunos años ha sido considerada como el segundo país más biodiverso, con variedad de pisos térmicos y amplitud en sus regiones gastronómicas. El adecuado uso de los productos alimenticios y las diferentes



Concurso de Escuelas Gastronómicas 2022 – UNICOMFACAUCA, un espacio de formación en torno a las raíces de la cocina colombiana



técnicas de cocción que se producen en cada una de las regiones del país, permite enaltecer la biodiversidad y la importancia que tiene la gastronomía, como elementos clave, para el fomento del turismo, desarrollo y crecimiento de la sociedad, así como del país. El II Concurso de escuelas gastronómicas – Unicomfauca, permitió el crecimiento profesional de cada uno de los participantes a través de un espacio de que se centraba en el conocimiento de la gastronomía local, abarcando desde materias primas, hasta tradiciones que se ligaban a cada preparación.

Los alimentos son la base clave para la concepción de la gastronomía general. En el caso de la plaza de mercado la

Esmeralda – Popayán, se pueden encontrar gran variedad de productos que van desde tubérculos, hasta productos de casquería. Papa colorada, cúbitos, ollucos, cebolla de rama, pescados, patas, vísceras, carnes y mariscos, son solo una pequeña muestra de la amplia despensa que ofrece el municipio de Popayán a locales y visitantes. Además, estos espacios se vuelven “laboratorios gastronómicos”, donde materia prima es modificada para proporcionar a la población deliciosos manjares llenos de sabiduría y sazón. Caldo de neonato, sancocho de ponedora, caldo de pescado, empanadas de pipián, son el reflejo de parte del patrimonio que perdura en el ADN de la culinaria payanesa.

Para poder comprender la culinaria tradicional colombiana, sus raíces y diversidad, es fundamental adentrarse en las cocinas regionales y locales y, además, generar procesos de interacción con conocedores de la gastronomía de ese territorio. Los portadores de tradición son las personas que llevan consigo el conocimiento culinario, las tradiciones y costumbres que están arraigadas al territorio nacional. Cocineras y cocineros cargan consigo todo el patrimonio cultural inmaterial de la región (técnicas, recetas, hábitos alimenticios). Los saberes y sabores de la culinaria tradicional colombiana se ven reflejados en las preparaciones que estos artesanos realizan. Es de suma importancia la valoración y la salvaguardia de la cultura gastronómica del país, ya que estos son elementos claves para conocer y comprender las tradiciones y costumbres en torno al acto de comer de un colectivo.

Finalmente, el amplio recorrido por fogones y cacerolas se materializa en un solo elemento: la preparación. Allí se conjugan elementos culturales, sociales y ambientales de la cocina tradicional, como es el caso de los alimentos, las técnicas y formas de preparación, las formas de consumo, rituales y hábitos, así como, portadores de tradición que son los encargados de mantener y trascender las costumbres gastronómicas de las regiones y del país.

GUATEMALA: “CORAZÓN DEL MUNDO MAYA”

Por: Kelly Johana Morales Franco / Estudiante

Uno de mis sueños cuando ingresé a la universidad, era hacer una pasantía internacional, y gracias a la disciplina y principalmente a Presupuesto Participativo hoy ese sueño es una realidad. En el momento que elegimos el destino, ocho de los electos, seleccionamos Guatemala con el fin de dejarnos sorprender y en lo personal superó todas mis expectativas.

Guatemala, es un país ubicado en Centroamérica conocido como el corazón del mundo maya, es plurilingüe, destacado por su diversidad en cultura, gastronomía, paisajes, historia, el carisma de la gente, además el sentido de identidad arraigado en los habitantes los hace conservar las tradiciones mayas, y en general, aunque este país no suene tan llamativo es un mundo mágico por descubrir que vale la pena conocer. Desde el momento de emprender el viaje inició esta aventura, ya que en lo personal era la primera vez que montaba en un avión, y desde ese instante me dispuse a disfrutar cada experiencia.

Inicialmente, la primera visita fue al Centro de Investigación Científica y Cultural San Pedro de la Laguna, donde nos recibió su fundador el señor Domingo Yoikom, este espacio tiene como objetivo realizar proyectos de investigaciones para recuperar los saberes mayas y favorecer a las comunidades. Para empezar, nos contó generalidades del país, además de las luchas que han tenido que enfrentar las comunidades indígenas para permanecer en el tiempo, por eso se caracterizan por



Guatemala: “Corazón del mundo maya”

ser un pueblo resistente y con un gran sentido de pertenencia; también conocimos el funcionamiento del sistema educativo del país, donde la Universidad de San Carlos es la única pública y es todo un monopolio, ya que parte del dinero del producto interno bruto del país es direccionado a la misma, y se encarga de aprobar o desaprobar las universidades privadas, por ende, no hay muchas oportunidades para las personas más pobres de acceder a la educación.

Por otro lado, tuvimos una importante charla acerca del concepto de desarrollo, que para su cultura está relacionado con el tiempo y el bienestar comunitario, donde podíamos hacer grandes comparaciones de la academia con la realidad que está viviendo Latinoamérica.

Degustamos sus platos tradicionales, donde el producto principal es el maíz, y detrás del mismo se esconde la historia del origen del hombre, ya que, para la cultura maya, el hombre proviene del maíz, que está representado en 4 colores: amarillo,





negro, blanco y rojo, y que a su vez, cada uno simboliza un año maya; así mismo, los alcaldes indígenas que son independientes de los gubernamentales, tienen dicho periodo de permanencia junto a su equipo de trabajo, son electos por la misma comunidad, y tienen como objetivo resolver las problemáticas generadas en las comunidades.

Visitamos ciudad de Guatemala, con el fin de encontrarnos con el ex ministro de educación, quien nos contó que su mayor lucha ha sido buscar apoyo para las comunidades mayas, que muchas veces son invisibilizadas, ya que decía que a diferencia del pensamiento radical de muchos indígenas, para él es muy importante estar dentro de los que tienen poder de decisión, ya que a través de esto es posible ejecutar proyectos a favor de las comunidades, y es por esto, que se mueve de un lugar a otro, con el fin de dejar un legado a su pueblo y visibilizar dichas comunidades. Además, tuvimos la oportunidad de visitar el Ministerio de Educación de Guatemala, donde básicamente hablamos del funcionamiento del mismo dentro del país.

Para concluir, si pudiera definir con una palabra esta experiencia sería: mágica, ya que me permitió conocer diferentes culturas, darle sentido a lo que estoy estudiando por medio de la práctica, relacionar muchos de estos conocimientos para aportar a mi comunidad, y construir el concepto de desarrollo, entendiendo que donde hay oportunidades y donde hay bienestar social, mas no asistencialismo está el desarrollo.

HAY VIDA ENTRE META Y META

Por: Valentina Herrera Moreno / Estudiante

Desde el inicio de mi pregrado, soñaba con complementar mi paso universitario con una experiencia internacional, la cual alimentara mi conocimiento desde otros aires, visiones y perspectivas que me permitieran comprender el concepto de desarrollo, cultura y vida. Desde entonces, la dedicación y entrega han sido mis mayores aliados al momento de cursar cada una de las materias y retos universitarios, todo con el fin de llegar a obtener el apoyo institucional para cumplir dicha meta marcada en el inicio de mi vida profesional.

Con la llegada de la pandemia se desdibujaba mi sueño, puesto que había culminado todas las materias e ingresaba a mis semestres de práctica, con la expectativa de poder ser aceptada en un proceso internacional, pero el Covid 19 se encargó de aplazar y romper muchos de los convenios firmados en los años anteriores. Sin embargo, no dejé que esto retrasara mi proceso y continué con las prácticas en mi ciudad, agradeciendo la oportunidad de aprendizaje y riqueza profesional. Justo antes de culminar mi segunda práctica profesional, recibí una llamada que recargo mi mente y corazón de ilusión y esperanza, dicha



llamaba anunciaba la posibilidad de hacer parte de una salida internacional financiada por Presupuesto Participativo y la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia.

Siendo aceptada en el proceso, luego de superar unas pruebas que definían la capacidad analítica y escritural del profesional, comienza la aventura por el país de Sudamérica, caracterizado por su diversidad cultural y gastronómica, Perú, se convirtió en mi hogar por aproximadamente 25 días,

con el objetivo principal de construir por medio de la experiencia el concepto de desarrollo de las comunidades indígenas andinas, tales como La Quechua y Los Aymara.

La vivencia de compartir espacios, comidas, culturas y diferentes lugares me permitió crecer como persona en el ámbito de adaptación y agradecimiento, y como profesional en las diferentes perspectivas que existen para comprender los conceptos de planeación, comunidad y desarrollo. Fue sin duda, unos días en los cuales enfrenté diferentes sentimientos, miedos, incertidumbre, pero sobre todo felicidad. Ahora distinguir un país, cinco ciudades, ocho organizaciones sociales y más de quince lugares turísticos, es una riqueza cultural e Intelectual que todo profesional debería de vivir en algún momento de su vida académica.

Finalmente, quiero reafirmar mis mas sinceros agradecimientos a la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia y Presupuesto Participativo, por permitirme cumplir una meta, conocer un nuevo destino y reafirma la importancia y el impacto que tiene viajar en la vida y a la profesora Luisa Fernanda Cadavid por la guía en este camino a la felicidad.





 **Colmayor de Antioquia**

  **@iucolmayor**



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación