

se como el espacio donde se promuevan efectivamente futuros profesionales con una disposición ágil, abierta, solidaria y creativa. Donde la curiosidad intelectual se traduzca en una actitud proclive a la labor investigativa y conceptual ajustada a determinada metodología pero que al mismo tiempo se sacie a través de la experimentación y la apertura al conocimiento de las diferentes expresiones del quehacer creativo (cine, literatura, música, pintura), noticias, relatos, itinerarios, modos de ver e imaginarios sociales.

Esta mecánica debiera ir conformándose a lo largo de la práctica académica y el trabajo reflexivo de taller a fin de contribuir a la constitución de un sujeto auténticamente comprometido con su realidad histórica y social. Al mismo tiempo brindará insumos y herramientas siempre renovados y aplicables a su quehacer creativo para la producción de mensajes significativos.

#### Notas

<sup>1</sup> En Cuerpos de papel II. Figuraciones del cuerpo en la prensa 1940-1970. Buenos Aires. Santiago Arcos Instrumentos Editor. 2007. pág.9.

<sup>2</sup> Profesor de la Facultad de Filosofía y Letras (UBA) y director del Área de Crítica de Arte del IUNA. Editor de la revista de Teoría y Crítica de Arte Figuraciones.

<sup>3</sup> La Publicidad: máscaras y espejos. La publicidad o los misterios de la recepción.

<sup>4</sup> Traversa, O. op.cit.

<sup>5</sup> Lipovetsky, G. El imperio de lo efímero. La moda y su destino en las sociedades modernas.

#### Referencias bibliográficas

- Barnicoat, John. (2003) Los carteles, su historia y su lenguaje. Barcelona: Gustavo Gili SA.

- Borrini, A. (1998) *El siglo de la publicidad 1898-1998, historia de la publicidad gráfica argentina*. Buenos Aires: Atlántida.

- Lipovetsky, G. (1990) *El imperio de lo efímero. La moda y su destino en las sociedades modernas*. Barcelona: Anagrama S. A.

- Traversa, O. Compilador (2007) *Cuerpos de papel II: figuraciones del cuerpo y la moda*. Buenos Aires: Santiago Arcos Editor.

## El patrimonio gastronómico como parte del turismo

Gabriela Magri Harsich

Cada vez que recorremos nuestro país, nos encontramos con hermosos paisajes, diferentes idiosincrasias, pero también comidas deliciosas y únicas bebidas ¿Por qué, entonces, no incluir a la gastronomía como parte de un circuito turístico o como parte de ese paisaje que estaremos ofreciendo? Considero esta posibilidad como parte de un circuito original, regional y autóctono. Por otra parte, para muchos turistas, uno de los atractivos fundamentales para visitar otra región lo constituye la experiencia gastronómica que ofrece el sitio.

Pensemos en el origen de las rutas del vino, del queso o del chocolate. Tan sólo recordando el producto: ¿No se

nos representa en la mente “esa provincia” o “esa ciudad” que lo produjo? Las técnicas culinarias y los procesos de cocción, al igual que los materiales que se usan en la cocina, y la cocina misma como espacio, constituyen elementos importantes de una expresión cultural que bien podríamos llamar gastronómica.

La gastronomía incluye, además, el momento de elaboración como una rica manifestación de los sentimientos y costumbres de nuestros pueblos. Porque, hay que decirlo: el patrimonio gastronómico no sólo cumple la función de alimentarnos, también la de proporcionarnos placer y la de estimular todos nuestros sentidos. Este es un arte dinámico que se halla determinado por factores geográficos como el clima, los tipos de suelo; factores históricos como invasiones, colonizaciones e inmigraciones que han contribuido con sus costumbres y alimentos a la cocina de los pueblos. Justamente, para conocer un pueblo es preciso conocer su memoria y su cultura.

En el contexto de los estudios sobre turismo, el tema de los hábitos alimentarios, las costumbres gastronómicas y los patrones de consumo de alimentos cobra cada vez mayor relevancia, porque implica un llamado de atención sobre un tema fundamental, que afecta tanto a las comunidades receptoras como a las visitantes: los alimentos. Por esto, cuando se analiza la situación alimentaria en contextos turísticos, ésta debe ser entendida como un tema que exige análisis e intervenciones integrales. Para quienes se ocupan de ofrecer una propuesta cultural en materia de turismo, las comidas regionales son, sin duda, un modo de acercarse culturalmente a distintas sociedades que, en el terreno de la mesa, se presentan como mundos ajenos

El tema de los alimentos reviste importancia desde los aspectos macro, regulados por situaciones de orden más estructural como es la producción, el abastecimiento y la distribución de los alimentos, hasta los micro (entendiendo, por esto, las relaciones empresariales, personales o de grupos que socializan en torno a la preparación y consumo de los mismos). Con ello, se pretende colocar a las costumbres gastronómicas en una dimensión despojada de aquello que, en el contexto del turismo, sólo le atribuye un carácter de arte de exportación, expresión folklórica o exhibición de valores de mesas expresadas como “cocina gourmet”, “nueva cocina” o “cocina étnica”. Las costumbres, hábitos o patrones de alimentación de una sociedad constituyen una expresión de lo que llamamos el alma colectiva, una suerte de “grupo que siempre se mueve en los bordes interiores de una cultura”. Ahora bien, un punto importante a considerar es que el turismo es un campo social en el que los sujetos actúan individual y colectivamente en favor de ciertos intereses en situación de colaboración en muchas ocasiones, pero también, en otros momentos, de conflicto.

Por eso es importante destacar que a través de la comida nos conocemos; a partir de los usos, costumbres y gustos en la mesa podemos entablar diálogos interculturales. Si ese patrimonio nos es arrebatado, nos estaríamos también perdiendo como pueblo y muy poco de nosotros llevaríamos a la mesa servida. Vale destacar que el turismo gastronómico fortalece nuestra identidad, ya que forma un vínculo entre el viajero-turista y las costumbres regionales a través de la experiencia culinaria. Además,

amplía y profundiza el conocimiento de la actividad cultural, turística y gastronómica de una región.

La gastronomía, de esta manera, se relaciona con la identidad, la cultura y con el turismo. Justamente ésta insiste en declarar caminos o rutas donde el eje sea vincular los sabores con la identidad. El proceso de patrimonialización contempla las diferencias culturales locales y regionales, como también las desigualdades socio-económicas que marcan procesos históricamente construidos de distinción social, los que sin duda contribuyen a la legitimación oficial de algunos repertorios culinarios. Vale aclarar que El patrimonio gastronómico es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos—su cultivo, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, recetas, rituales— que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y evoca sentimientos con sólo su mención, compra o consumo.

De este modo, considero fundamental incluir, en la planificación de los estudios del turismo, a los vinculados con la gastronomía teniendo en cuenta, desde ya, el impacto que el turismo puede tener en la autenticidad gastronómica y no descuidando el respeto y el bienestar de las comunidades locales regionales. Por eso, a la hora de comenzar un cuatrimestre, pienso que sería oportuno llevar al aula, como muestra, algunos de los productos regionales de diversas provincias y ciudades para que los alumnos puedan conocerlos, degustarlos y disfrutarlos. Al menos, se intentará, de esta forma, volver tangible dicho patrimonio gastronómico. Muchos de los productos característicos de la Argentina son fuente de economía e ingreso de una ciudad o región. Mas allá de la representación económica que implican, me parece importante e interesante que los alumnos de Circuitos Turísticos I puedan conocer y reconocer la ciudad o la provincia a través de su patrimonio gastronómico. Por ejemplo, tomemos el caso del vino torrontés proveniente de Cafayate, Salta, como un fiel ejemplo de exportación e ingreso de divisas, pero que también es representativo de nuestro patrimonio gastronómico en el mundo. O, asimismo, por qué no mencionar los alfeñiques tucumanos, los alfajores cordobeses, las empanadas santiagueñas, los chocolates rionegrinos y los dulces frutales de Tierra del Fuego, entre otros. Sin irnos tan lejos, por otra parte, ¿porque no compartir una ensaimada de San Pedro provincia de Buenos Aires! Claro está que, de la mano de esta actividad, se encontrará obviamente el propósito académico, que busca la enseñanza, en el marco de lo turístico, de la gastronomía como parte de una región. Ahora bien, ¿Un futuro profesional del turismo puede no conocer el patrimonio gastronómico de una región? Sí, puede ocurrir. La práctica del turismo no siempre está al alcance de todos los alumnos. Debemos tener en cuenta que, en estos años, las posibilidades de viajar son más acotadas que en otros tiempos, con lo cual es más complejo conocer desde la práctica. Además, es importante tener en cuenta que algunos de los alumnos de nuestra universidad provienen del extranjero y que, por lo tanto, no han conocido, en su mayoría, este importante patrimonio argentino, el gastronómico. Por estos motivos, desde mi humilde lugar como docente, trato de acercarlos algunos productos, enseñarles las materias

primas que los componen, explicarles resumidamente la elaboración y algunas de las festividades que se realizan en una región como parte del patrimonio gastronómico nacional. Realmente considero que esta acción los acerca a las raíces de nuestra cultura. Y de eso se trata mi obligación: enseñar y mostrarles aquello que no conocen, teniendo en cuenta que no hay forma más comprometida con los temas que estudiamos que probar uno mismo algo que vemos en una carta, en un menú o que, simplemente, se puede conocer a través de un folleto, de internet, etc. Además está latente la fomentación del deseo de viajar, para lo que se les enseña previamente a dónde dirigirse, la accesibilidad, las posibilidades de alojamiento, los sitios interesantes que se pueden visitar dentro de una región, la música originaria del lugar y, además, aquello que se puede degustar allí.

Esta materia no sólo podría ser una asignatura donde se aprenda a recorrer el país, conociendo sus rutas y paisajes, también puede ser un espacio de interacción y de intercambio de culturas regionales argentinas desde la consideración de la producción nacional.

## La importancia de la reescritura en las producciones de los alumnos

Leonardo Maldonado

*El ensayo está en la frontera de dos reinos: el de la didáctica y el de la poesía.*

Eduardo Gómez de Baquero (1917)

El proyecto *Ensayos sobre la Imagen*, nueva publicación de la facultad que reúne una serie de escritos realizados por los estudiantes como trabajo práctico final de las cursadas de las materias del área de los Discursos Audiovisuales y de los Talleres de Creación Artística, no sólo implica un trabajo distinto respecto del seguimiento del aprendizaje del alumno sino el establecimiento de una relación distinta con él.

Varios son los desafíos que se plantean: primero, tratar de lograr que el alumno pueda dejar de lado la forma trabajo práctico, a la que está acostumbrado, y se adentre en la escritura de un ensayo propiamente dicho; segundo, incentivar el fenómeno de la reescritura como práctica necesaria del quehacer intelectual. Si bien los alumnos no desconocen que el acto de escribir no es espontáneo, como la conversación oral, son pocos los que advierten o valoran la verdadera importancia de la etapa de corrección y revisión. De hecho, en las cursadas, los únicos que practican la reescritura son aquellos que deben rehacer sus trabajos porque no han sido aprobados.

Una de las modalidades que adoptan los trabajos prácticos de cursada es aquella en que se solicita a los alumnos la aplicación de determinados conceptos teóricos a un texto dado (en este caso un ) con el objeto de que lo analice a la luz de esos postulados; por ejemplo: reconocer en *Casablanca* las características de la narración canónica establecidas por Bordwell para el cine clásico norteamericano. Escribir un ensayo, entonces, se convierte en un trabajo nuevo, diferente, arduo. Una de las