

Verónica Martínez Guzmán¹
Luis Antonio Marín Moncada²
Juan Sebastián Ochoa Laverde³
Juan Sebastián Wilches Bernal⁴
Fundación Universitaria del Área Andina
Colombia

LENGUAJES GASTRONÓMICOS: ESTÉTICAS Y PROCESOS CREATIVOS COMO OBJETO DE EXPRESIÓN ARTÍSTICA Y SUS INTERRELACIONES POIÉTICAS. CASO DE ESTUDIO: ACTORES Y GESTORES DEL ÁMBITO GASTROCULTURAL EN BOGOTÁ

Resumen

¿Cómo se vinculan los lenguajes gastronómicos a las estéticas y procesos creativos del arte, sus elementos simbólicos, expresivos y comunicativos, a partir de las interrelaciones poiéticas de actores y gestores del circuito gastrocultural de Bogotá? Esta pregunta estima los siguientes propósitos investigativos: a) identificar un corpus epistemológico - metodológico para la exégesis de los procesos creativos asociados al arte - alimento en gastronomía; b) analizar la relación arte, gastronomía y diseño a partir de procesos creativos donde convergen arte - alimento como elemento para la construcción de nuevos lenguajes gastronómicos; y c) mapear los procesos artísticos asociados al arte - alimento en el contexto de actores y gestores del circuito gastronómico de Bogotá. El carácter cualitativo de la investigación denota un enfoque de interaccionismo simbólico apoyado en las técnicas de entrevista, cartografía social y grupo focal y sus consiguientes instrumentos: guía de entrevista y grupo focal y mapas sociales. La población que se abarca corresponde a actores y gestores del circuito gastrocultural de Bogotá representado en los siguientes territorios: Zona G, Zona C, Zona T, el entorno de la Plaza de Usaquén; y la Zona M, a la cual se aplican (3) tipos de muestreo: voluntario, de conveniencia y por oportunidad equivalente a un total de (40) personas. Los resultados esperados se condensan en la gestión de: a) espacios artísticos - culturales que promuevan experiencias dialécticas en torno al alimento como objeto de reflexión y pensamiento crítico; b) escenarios dialógicos transdisciplinarios que repercutan en el contexto cultural de los sectores intervenidos; y c) un

¹ vmartinez40@areandina.edu.co

² lmartin50@areandina.edu.co

³ jochoa16@areandina.edu.co

⁴ juwilches@areandina.edu.co



horizonte potencial para el desarrollo de estrategias formativas enfocadas hacia disciplinas emergentes *Food Design*, *Food Art* y «puestas en escena gastronómica». En conclusión, esta investigación, permitirá la generación de nuevo conocimiento en torno al arte – alimento a partir de la consolidación de un escenario estético – expresivo de la gastronomía como transdisciplina.

Palabras clave: gastronomía, creatividad, arte, cultura, *food design*.

**GASTRONOMIC LANGUAGES: AESTHETICS AND CREATIVE PROCESSES AS AN OBJECT OF ARTISTIC EXPRESSION AND THEIR POETIC INTERRELATIONS.
CASE STUDY: ACTORS AND MANAGERS OF THE GASTROCULTURAL FIELD IN BOGOTÁ**

Summary

How are gastronomic languages linked to the aesthetics and creative processes of art, its symbolic, expressive and communicative elements, based on the poetic interrelations of actors and managers of the gastrocultural circuit of Bogotá? This question considers the following research purposes: a) to identify an epistemological - methodological corpus for the exegesis of the creative processes associated with art - food in gastronomy; b) analyze the relationship between art, gastronomy and design from creative processes where art - food converge as an element for the construction of new gastronomic languages; and c) map the artistic processes associated with art - food in the context of actors and managers of the gastronomic circuit of Bogotá. The qualitative nature of the research denotes an approach of symbolic interactionism supported by the techniques of interview, social cartography and focus group and its consequent instruments: interview guide and focus group and social maps. The population that is covered corresponds to actors and managers of the gastrocultural circuit of Bogotá represented in the following territories: Zone G, Zone C, Zone T, the surroundings of the Plaza de Usaquén; and Zone M, to which (3) types of sampling apply: voluntary, convenience and opportunity equivalent to a total of (40) people. The expected results are condensed in the management of: a) artistic and cultural spaces that promote dialectical experiences around food as an object of reflection and critical thinking; (b) transdisciplinary dialogical scenarios that have an impact on the cultural context of the sectors involved; and c) a potential horizon for the development of training strategies focused on emerging disciplines *Food Design*, *Food Art* and "gastronomic mise-en-scène". In conclusion, this research will allow generation of new knowledge around art - food from the consolidation of an aesthetic – expressive scenario of gastronomy as transdiscipline.

Key words: gastronomy, creativity, art, culture, *food design*.

La revisión de antecedentes de esta investigación se sitúa en comprender el ámbito de desarrollo de los procesos creativos, particularmente, en torno al arte - alimento como vehículo de expresión en el campo de acción de la gastronomía entendida desde sus elementos comunicativos y poder simbólico, en tal sentido, es pertinente evaluar distintos niveles de exploración: a) disciplinar, específicamente de la gastronomía, la culinaria y el arte; b) interdisciplinar, convergencia de los objetos de estudio de los campos señalados; y c) sociocultural, definir el impacto que estas interacciones simbólicas tienen en las construcciones antrópicas a las que impactan a partir del debate que suscita la concepción



de la gastronomía como una transdisciplina, iniciando, es importante definir lo que se entiende por gastronomía, culinaria y arte.

Brillat Savarin, define gastronomía, en su obra *Fisiología del gusto (Physiologie du Gout, 1825)*, a partir de la antítesis francesa burguesa del exceso, confundido con la refinación, y la falta de pensamiento crítico y una doxa propia del estudio de la culinaria y el alimento:

He buscado la palabra gastronomía en los diccionarios y no me satisface lo que encuentro. Se confunden perpetuamente los términos gastronomía y gula, con glotonería y voracidad; de donde he sacado la consecuencia que los lexicógrafos, aunque muy apreciables en otros conceptos, no son de esas personas doctas que graciosamente toman la embocadura a un ala de perdiz emparrillada, con el dedo meñique levantado para humedecerla con una copa de vino Lafitte o de Vougeot. (Brillat-Savarin 2001: 100).

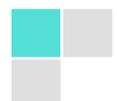
Esta reflexión, llamada meditación en su libro, comprende una primera aproximación al concepto de gastronomía, en la que se revelan intenciones claras de empezar a separar el concepto de alimento y comer, de la estética y el pensamiento crítico-sensible que pueden suscitar estos materiales concretos a través de la transformación culinaria.

Una definición más actual, es la de Maberly y Reid, quienes entienden la gastronomía como «an interdisciplinary approach to understanding food not yet commonly found in academia or beyond (...) that (...) may be key in effectively addressing complex contemporary problems within food culture and food systems»⁵ (Maberly and Reid 2014: 272). En este aspecto ya se empieza a encontrar claramente la necesidad de considerar la gastronomía como un espacio interdisciplinar, donde las diversas doxas epistemológicas pueden hallarse transversalizadas por la acción homogeneizadora del alimento como vehículo cultural, social, económico y político.

Esta perspectiva se constituye en una visión prospectiva donde la gastronomía puede llegar a tener alcances en el arte, como se afirma desde el estudio enfocado a las expresiones ludológicas planteado por Patricia Pons y Javier Jaen (2018), en el que el juego y la construcción lúdica con el alimento son interpretadas como tabú, por su relación con el desperdicio de alimentos. Señalan los autores, frente a la relación entre alimento y juego como expresión que:

Beyond its nourishing properties the essence of food is in the interaction between the eater and the amalgamation of smell, taste, action and interaction instigated by the food much

⁵ «enfoque interdisciplinar para entender el alimento, no encontrado aun en la academia o más allá (...) el cual puede ser clave para dirigirse a problemas complejos al interior de los sistemas y cultura alimentaria»



like the essence of toys and games is in the actions and interactions invoked by the shape and arrangement of game elements.⁶ (Chisik *et al.* 2018: 156)

Lo anterior, se encuentra mediado por lo que Marianne L. Quinet (1981) denomina como «la función», un elemento que describe de una manera teórica si un *craft* puede tener o no una finalidad de arte, definido por su material concreto y el análisis existente de la «función» de dichos elementos e interacciones con el espectador-comensal. De hecho, la autora, sostiene en dos conceptos, el *Qua Art* y el *Qua Food* que estos tienen en su corazón dos funciones muy diferentes, y que, para ser conciliadas, deben despojarse de su materialidad y su función:

(1) The only central function of a work of art, *qua art*, is to provide an object for aesthetic contemplation; (2) Food, *qua food*, has the central function of providing an object for potential consumption and digestion; (3) Therefore, nothing can be simultaneously considered *qua food* and *qua art*.⁷ (Quinet 1981: 160)

Y en el corazón de este problema, que puede ser entendido no como la aplicación que puede tener un objeto, sino como su función central desde el diseño y la creación, el alimento debería despojarse de su función central de consumo y digestión. Un reflejo fundamental de análisis, sobre este punto, es la obra de Simone Mattar, quien desde la exploración estética transgresora construye el elemento conceptual de «conocimiento, pensamiento, contacto con los sentidos y una inmersión reflexiva a sus visitantes/participantes.» (Marins de Oliveira 2019), este espacio teórico se materializa desde el simbolismo estético como mecanismo de expresión en el que la función del arte busca remplazar a la del alimento, aunque una ingesta se haga, volviéndola simbólica y radicándola al servicio de la expresión buscada mediante el espacio del *performance*, enfocado en el estudio de ritualísticas tribales antropofágicas y el concepto de cuerpo sin órganos como epicentros epistemológicos del cuerpo de trabajo (De Andrade 1928; Artaud and Morgan 1958).

Señala Rubens Alves, en su texto «A Arte de produzir fome», que el hambre es el objeto central del alimento, su función primaria, y como tal solo es desvinculable a través de la saciedad, que permite de cierta manera eliminar este aspecto de la construcción

⁶ «Más allá de sus propiedades nutricionales, la esencia del alimento es la interacción entre el comensal y la amalgama de sabores, olores acción e interactividad instigadas tanto por el alimento al igual que la esencia de los juguetes y juegos es la acción en interacción invocadas por la forma y organización de dichos elementos lúdicos.»

⁷ «La única función de una obra de arte, *Qua art*, es proveer un objeto para su contemplación estética (...) el alimento, *Qua Food*, tiene la función central de proveer un objeto para su potencial consumo y digestión (...) por lo tanto, nada puede ser considerado simultáneamente *Qua Art* y *Qua Food*.»



funcional determinada como nuclear del alimento, la culinaria y hasta cierta extensión de la gastronomía (Alves 2002).

Por lo tanto, esta interdisciplinariedad ha llevado a teóricos del diseño, a enfocarse en el alimento desde «la función» explorando metodologías creativas que desembocan en la disciplina del *Food Design*, sin excluir los roles funcionales del mismo, definidos en pilares tecnológicos, de alimento, sociales y ambientales, de acuerdo con Zampollo (2017).

Esta definición desarrolla una construcción holística del alimento, que puede existir afuera de la función del *Qua Food*, de tal manera que, el alimento se ha imaginado como material constructivo e incluso como fuente de contemplación a partir del diseño. En esta instancia, es importante referenciar los campos de estudio simbólicos planteados por Arthur Hocart (1933), Víctor Turner (1967), y Edmund Lich (1960); fundamentados en las *Mitológicas* de Levi Strauss, en los que, como señalan Wright y Ceriani Cernadas (2007: 320):

(...) descansa asimismo en una clasificación más vasta sobre la cual se apoyan los supuestos dos órdenes matrices del mundo social: el simbólico y el material. Las raíces de esta división son profundas y anteceden con creces a la vertiente simbolista. Nos referimos al dualismo, heredero del platonismo y sus cristianas reapropiaciones, entre espíritu y materia, reconvertido luego en la dicotomía ideal vs. material.

En esta discusión, se encuentran inmersos idealismo y materialismo; enfocándose en formas de ver el alimento, el cual, como elemento simbólico, hace parte de innumerables rituales en distintas culturas; llegando a ser el propio concepto de cocina, un constructo cultural, tal como sugiere, Levi-Strauss (1968: 68-70).

Este contexto reafirma el *performance*, entre otras artes, desde su valor ritual, para despojar o transgredir las barreras funcionales impuestas por la sociedad para entender los roles ritualísticos, comunicativos y sociales que tiene el alimento, y que se pueden traslapar con el arte.

Esta propuesta ha sido acuñada y crecida en la relación entre teatro y antropología, entre estructura y proceso, entre reflexividad y *flow*, entre Manchester y Bali, entre arte y ritual, entre canonización y rebeldía, entre identidad y alteridad, entre forma y contingencia, entre tradición y renovación, entre lo uno y lo otro: en «el puente» (Johnson and Guzmán 2015: 4). Este «puente» descrito por Johnson y Guzmán, funge como potencial elemento que puede transformar la función del arte y alimento, hallando nuevas respuestas e interacciones que lleven al pensamiento crítico y reflexivo, más allá de la ingesta, trasformando esta en un elemento ritual, derivando nuevas funciones para el alimento (Guzmán y Díaz Cruz 2015).

Así las cosas, sostiene Esther Langdon (2006: 162-183) que, el *performance*, se vuelve un constructo del paradigma analítico que tiene como punto de partida el pensamiento



crítico (Langdon 2006). Las acciones ritualizadas permiten a los participantes entrar en un espacio atípico, propicio para la reflexión y el análisis, al igual que la elación y el gozo espiritual, de acuerdo con la construcción de dicho *performance*; siendo así un instrumento estético puro que se vale del acto para generar estos estímulos (Langdon 2006: 167).

Finalmente, puede indicarse que, la relación arte - alimento está siendo mediada y analizada desde perspectivas funcionales del arte introducidas a la gastronomía por autores como Charles Spence y Charles Michel, entre otros, quienes buscan comprender la relación que tienen estos estímulos estéticos en la función del alimento, dando al *Qua food* una visión afuera del espacio de función de sí mismo, y otorgando unas visiones claves en torno a la relación social, simbólica y psicológica que tenemos con el mismo (Michel *et al.* 2014). En cuanto al *Qua Food* definido por Quinet (1981), Anne Warren Johnson (2015), junto con otros teóricos, han explorado la importancia de estas manifestaciones artísticas como elementos conectores disciplinares, desviándose de la rigurosidad anterior de los modelos de interpretación simbólica.

1. Gastronomía y arte a partir de la expresión, el símbolo y el lenguaje

Este proyecto se fundamenta en la construcción de la expresión artística, en torno al alimento, a partir del análisis de «la función» como objeto de estudio; y la potencialidad de gestión de pensamiento analítico - crítico, para esto, es importante analizar esta construcción teórica en elementos categóricos, definidos como: Construcción simbólica; b. Lenguaje y comunicación; c. Elementos expresivos-estéticos.



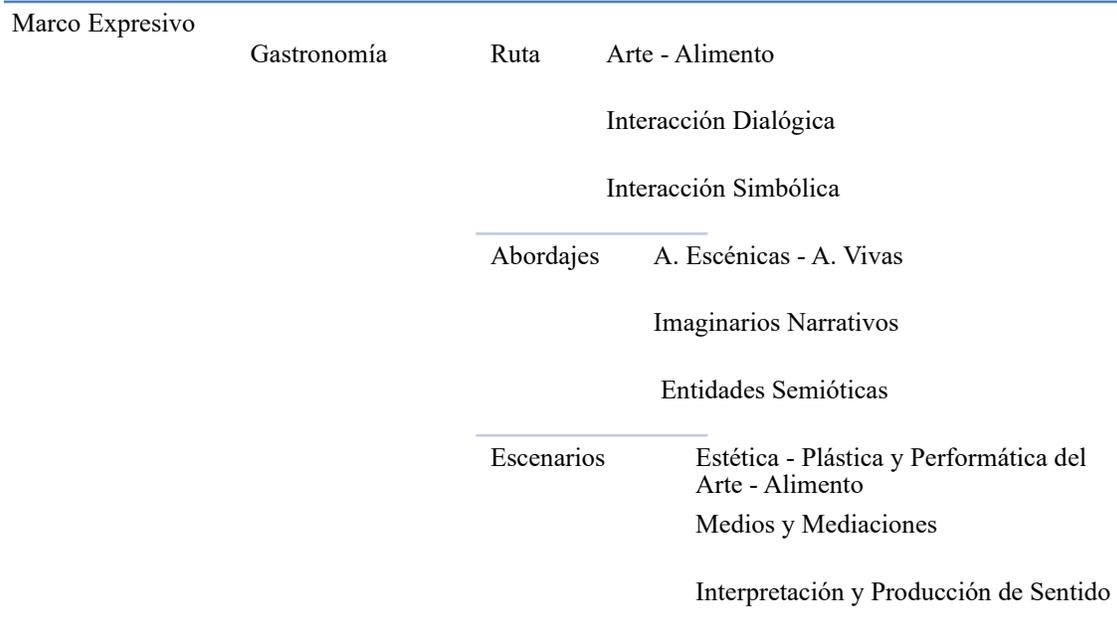


Figura 1. Relacionamiento epistemológico de la Gastronomía – Arte, por Marín y Martínez, 2021

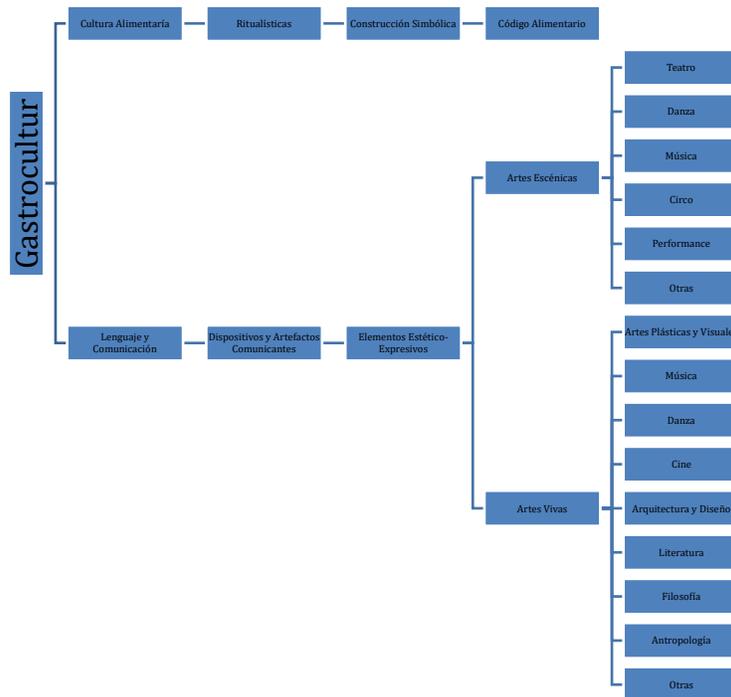
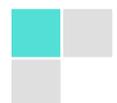


Figura 2. Elementos categóricos de la relación Gastronomía – Arte, por Marín y Martínez, 2021



Construcción simbólica. El alimento es una de las constantes antrópicas más relevantes, y tal vez, uno de los elementos más básicos para la existencia misma, y como tal, hemos dedicado como especie una significativa porción de nuestro tiempo a entenderlo, este ha formado nuestra cosmogonía, a través de la construcción de mitologías relacionadas a la cosecha, la fertilidad y el agua, hallamos símiles de nuestra existencia misma.

Levi-Strauss (1968: 48-52), señala, que el alimento esta mediado por rituales, como constructores de jerarquía, y estos mismos se constituyen como símbolos de momentos específicos de paso en distintas culturas, dando significado a las formas en las que la culinaria, y ultimadamente, la gastronomía está íntimamente ligada con el desarrollo humano.

El ritual, es un elemento de demarcación de momentos importantes, alejados de la cotidianidad, y representativos de la naturaleza humana, e históricamente existe como una puesta en escena, sea íntima o pública; en la que se entremezclan las raíces del arte (Johnson 2015: 8-14).

En este aspecto, la cocina, desde su iteración diaria, presenta formas específicas en las que estos elementos técnicos se vuelven importantes para cada cultura, y, por ende, signos culinarios de esta. El alimento trasciende su *Qua Food* (Quinet 1981) y se vuelve un signo determinado desde su importancia etnobotánica, sociocultural y espiritual, otorgándole, a determinada especie, técnica o preparación culinaria una forma de expresión que trasciende la mera cocción de alimentos.

El signo, existe como elemento de expresión de contextos culturales, rituales y sociales; articulándose como constructor de simbologías asociadas a la reflexión y explicación del mundo complejo en el que estos se construyen, de esta manera, se transforma en comunicador intercultural (Parasecoli 2011: 645-663).

En este contexto, la cocina, como escenario de transformación embarca las características de idiosincrasia, religión, ritual y actos performativos presentes en algunas formas de arte, donde el acto es elemento de reflexión y construcción de las narrativas de cada sociedad, mediadas por la cultura, las expresiones estéticas y las escrituras; buscando una cualidad estético-política en la resistencia, mediante los gestos sensibles corporantes del performance, como actividad discursiva en torno a la cuestión del racionalismo colonial europeo, tal como sostiene, Diaz (2017: 167-201).

Esto se configura en un punto elemental de partida para la discusión de las raíces de las culturalidades alimentarias, en cuanto al *Qua food* que se articula a un *Qua Culture*, si se puede hablar de una función de la cultura, se puede comprender que el primero está íntimamente ligado al segundo en formas, más que en funciones. Viendo como la reunión social-funcional primitivamente, y posteriormente cultural-funcional, está ligada desde el alimento como constructor social evolutivo y cultural.



Estas culturalidades hallan cimiento en evidencias arqueológicas en las que el fuego, y el alimento dan señas de reunión social en torno al comer (Aguilar Piña 2014; Lavelle *et al.* 2019; Wrangham 2009); además de diferencias dietarias que eventualmente se transformaron en culturales debido a los modos de vida que estas diversidades etnobotánicas y etnozoológicas propone (Pattiselanno 2005: 62–69).

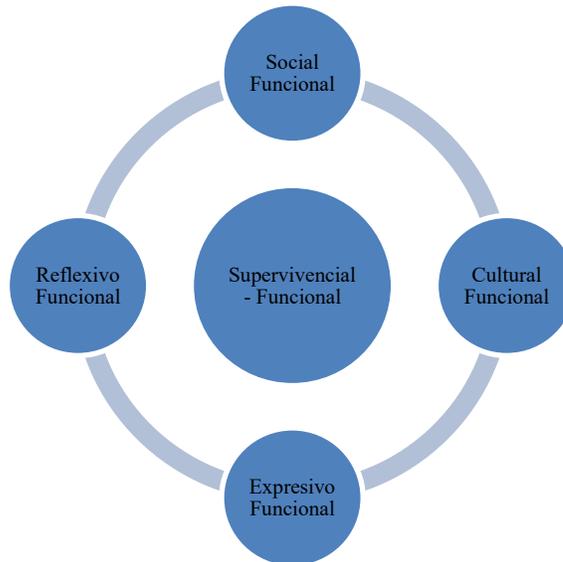


Figura 3. Roles funcionales del alimento a partir de la sofisticación de una sociedad, por Marín y Martínez, 2021

Esta cuestión de conciliación entre realidades evolutivas y una sofisticación de la necesidad, además de las diversas cosmogonías determinadas por factores geográficos, históricos y sociales, es donde se cultivan los proto-rituales, con un fin interactivo, en el que las personas buscaban, mediante el acto responder y tener un sentido de agencia e importancia en un mundo aparentemente dictaminado por reglas mágicas, míticas o religiosas. Y esta agencia, el sentido de control finalmente vinculado con la religión, también se encuentra inscrito en la forma artística y expresiva del *performance*; donde mediante unas acciones coreografiadas concretas, unos pasos específicos, ordenados y ordenantes, se invita al observador-participador a realizar una explicación, mítica o lógica de la realidad a la que es enfrentado, lo anterior, en línea con Goldingay 2009.

Lenguaje y comunicación. Una vez se establece el signo y sus relaciones, es pertinente entender la forma en que se pueden construir lenguajes y formas de comunicación a través del alimento como signo. En el origen histórico y geográfico de las diferentes costumbres alimentarias y gastronómicas, se encuentran, inscritos en elementos



culturales, tanto ritualísticos como cotidianos, expresiones de modos de vida propios de cada región, que hilvanan las idiosincrasias y características distintivas de las mismas.

Así, los fogones se constituyen como formas de expresión cultural, sojuzgadas a *la Qua Food*, en la mayoría de los casos, incluso comiendo a manera social y en conjunto comidas que de otra forma se considerarían asquerosas o no deseables por el mismo constructo (Jensen and Lieberoth 2019; Quinet 1981).

Sin embargo, en algunos, ritual, y desligada de esta función; la alimentación es evidentemente una forma de comunicar situaciones sociales, celebraciones, rituales de paso, e incluso nacionalidad e identidad a partir de sus configuraciones culinarias. En este aspecto, el alimento tiene su propio lenguaje, que expone una carga de fenomenologías sociales propias de cada hablante de dicha cultura y lenguaje gastronómico.

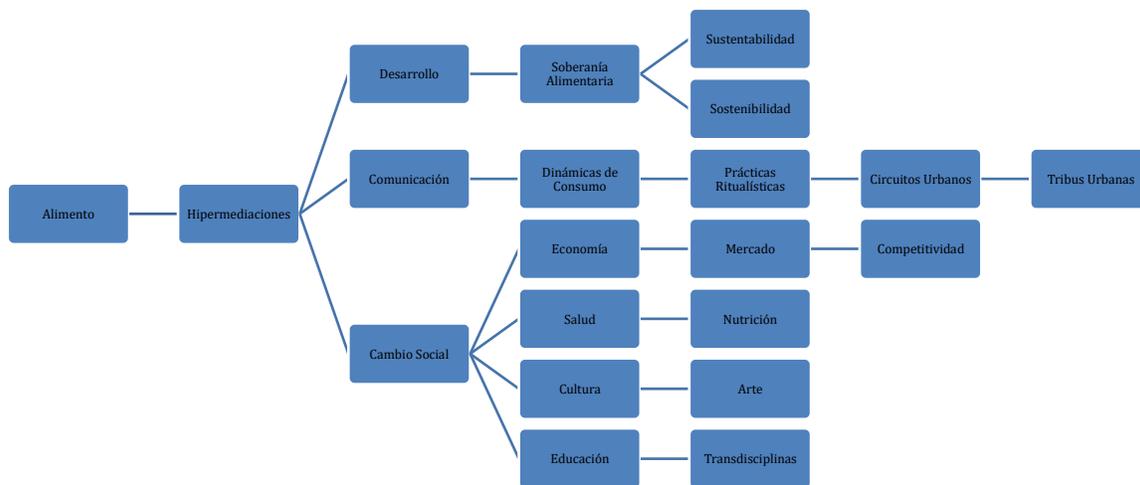


Figura 4. Valores del alimento, por Marín y Martínez, 2021

Por este motivo, es importante definir cómo este lenguaje se articula con unos elementos comunicativos, en los que se describen los signos culinarios, como constructores lingüísticos, pero también como facilitadores de la comunicación de dicho lenguaje. Las puntuaciones culinarias, fonemas metafóricos, tienen evidencia en los procesos casi kinestésicos con los que se eligen los sabores, texturas y colores de las preparaciones de una cultura. «Se puede asumir que la percepción hedónica y sensorial del comensal hacia un plato está influenciada por las expectativas que se han establecido mediante las señales visuales.» (Michel *et al.* 2014: 8)

El Rojo y el picante, por ejemplo, presentes en la construcción culinaria mexicana de manera prevaleciente, expresan una forma sávida aguda, pungente como una lanza,



que aviva los sabores y lanza un mensaje mediante una comunicación clara: una comunicación viviente, casi kinestésica, en la que la dopamina y endorfinas que se liberan, hacen al que come estos alimentos, sentirlos más expresivos que otros de sabores más sutiles o apagados.

Precisamente, a partir de este concepto, se puede empezar a construir el concepto de unos códigos comunicativos de alimentación. Viendo como estos elementos comunicativos se articulan, mediante signos, símbolos, e interpretación en diferentes mensajes y finalmente en lenguajes gastronómicos, es posible identificar los códigos mediante los que esta comunicación es lograda, evidentemente, el objeto-alimento cede su importancia, o es «perdido» para transformarse en un proceso comunicativo, con códigos diferenciados, tal como indica, Martín-Barbero (2012: 76-84). Esta «pérdida» o transición hace que el alimento se transforme en un objeto-discurso, que tiene una clara mediación de la cultura y la sociedad; dando una función comunicativa, un *Qua Communicare*, si así se desea llamar (Quinet 1981).

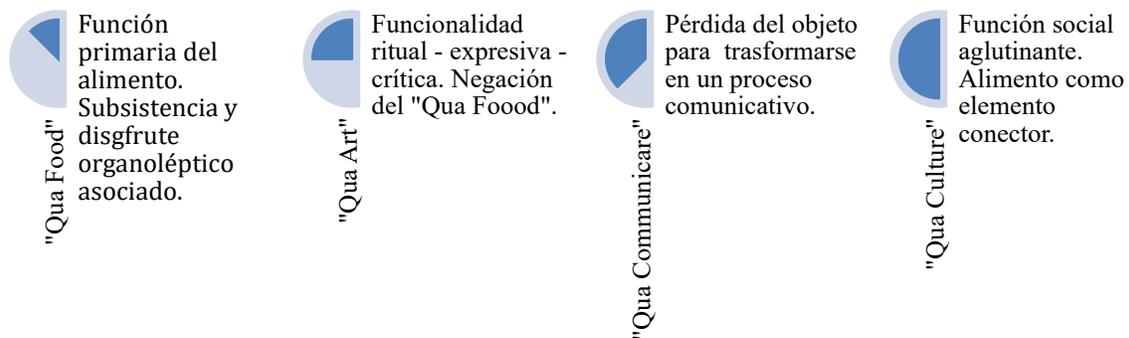


Figura 5. Divergencias de las funciones del alimento, por Marín y Martínez, 2021

Elementos estético-expresivos. En estas condiciones, surgen puentes para la comunicación entre gastronomía y arte; comprendiendo que los elementos expresivos se supeditan a la función, pero que esta al ser ampliamente dialéctica y discursiva está reservada al argumento constructivo que radica en el desarrollo de objetos artísticos en torno al alimento como punto de estudio, sostiene Iseminger (2004: 8-9). Sean estas dinámicas sociales y culturales frente al alimento, sus semióticas y cargas simbólicas en la faz



de la realidad del constructo social, o comunicativas y del lenguaje, como un elemento de carga de resistencia o sojuzgamiento.

En este espacio, el ritual, discutido previamente, es un elemento convergente dentro de las posibles funciones del alimento; pues este, determina el objeto del alimento, afuera de la configuración del *Qua Food* y le otorga un significado y simbología que es superior o incluso diferente al «ser comido». Eximiéndolo de esa restricción conceptual sin necesariamente eliminar la ingesta sino posiblemente cambiando la funcionalidad aún de esta- el alimento y la gastronomía se pueden transformar en verdadera expresión artística.

A partir de ese postulado, se observan algunas categorías artísticas, por su capacidad de generar elementos interactivos propios de los rituales, dentro del espectro de este marco. Particularmente, las artes visuales, las artes escénicas, a través del lente de las estéticas contemporáneas y el expresionismo performativo (Goldingay 2009; Guzmán *et al.* 2015; Johnson 2015; Johnson y Guzmán 2015; Langdon 2006).

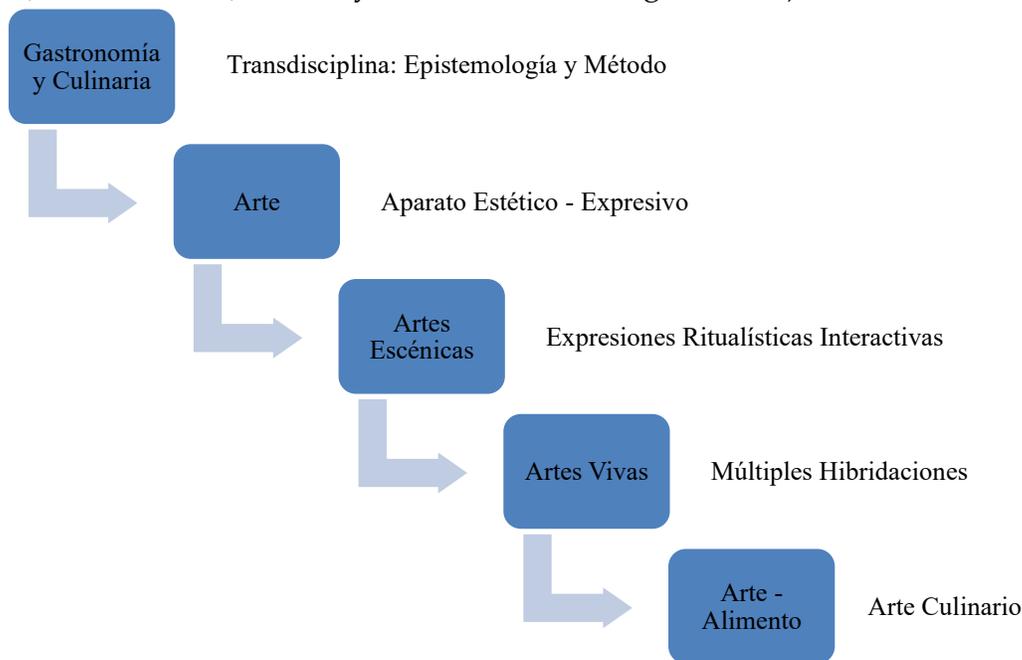


Figura 6. Jerarquía estético-expresiva del Arte - Alimento, por Marín y Martínez, 2021

El análisis de estas formas expresivas y de los medios de arte asociados a las mismas, plantean una vía para la comunicación inter y transdisciplinar, donde se pueden difuminar las fronteras categóricas absolutas, que plantean una supuesta infranqueabilidad entre funciones y objetos de estudio, esto, a partir del entendimiento de la formación de constructos socioculturales complejos, permite observar que la función determinada es un objeto de perspectiva. En tanto el lenguaje, el código y la comunicación median el

alimento, este puede habitar espacios diferentes a los tradicionales y transformarse en un verdadero vehículo del arte.

Metodología

El carácter cualitativo de la investigación denota un enfoque de interaccionismo simbólico apoyado en las técnicas de entrevista, cartografía social y grupo focal y sus consiguientes instrumentos: guía de entrevista y grupo focal y mapas sociales. La población que se abarca corresponde a actores y gestores del circuito gastrocultural de Bogotá representado en los siguientes territorios: Zona G, Zona C, Zona T, el entorno de la Plaza de Usaquén; y la Zona M, a la cual se aplican (3) tipos de muestreo: voluntario, de conveniencia y por oportunidad equivalente a un total de (40) personas. Cabe anotar que se plantearon (4) categorías de análisis: gastrocultura, patrimonio material e inmaterial, capital cultural y creativo, capital humano y creativo. Además, se indica que esta pesquisa se acotará en las siguientes fases: Fase I. Revisión de literatura, Fase II. Identificación de participantes reales y potenciales, Fase III. Diseño metodológico. Formulación del problema, objetivos, métodos, procedimientos, Fase IV. Recolección de datos, Fase V. Resultados y análisis de la información y Fase VI. Elaboración de conclusiones y recomendaciones.

Resultados

Los resultados propuestos para esta investigación se consolidan en (3) grandes ejes de la siguiente manera:

a) Espacios artísticos - culturales que promuevan experiencias dialécticas en torno al alimento como objeto de reflexión y pensamiento crítico, en relación con ello, se desarrolló el «GASTRO THINK TANK»: 1º Festival Internacional de puestas en escena gastronómica y Food Designers. +Art+Food+Tech en Bogotá - Colombia del 22 al 24 de septiembre de 2022, en el participaron (29) ponentes nacionales e internacionales y se contó con un total de (1305) asistentes. A la sazón se generó un proceso de obra - creación efímera, que permitió el montaje de dos exposiciones performáticas: «Revueltos» (2021) y «Obsoleta» (2022). Las obras en mención hicieron parte de la exposición temporal del Museo de Trajes en Bogotá del 23 de septiembre al 7 de octubre de 2022.





Figura 7. Exposición «Obsoleta» y «Revueltos» – Colectivo Lenguajes Gastronómicos, Museo de Trajes, Bogotá – Colombia, 2022. Fotografía por Juan Sebastián Ochoa Laverde.

b) Escenarios dialógicos transdisciplinares que repercutan en el contexto cultural de los sectores intervenidos, es de anotar que, el equipo investigador lidera desde 2021 (2) iniciativas producto de la armonización de lenguajes transdisciplinares:

- Foro Iberoamericano de Desarrollo y Panoramas Gastronómicos, en el cual a la fecha se cuenta con la participación de (35) ponentes nacionales e internacionales, (3160) asistentes y (26) países participantes: Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador, El Salvador, Estados Unidos, España, Guatemala, México, Paraguay, Perú, República Dominicana, Rusia, Uruguay, Venezuela, Reino Unido, Brasil, Cuba, Italia, Honduras, Haití, Costa Rica, Panamá, India y Francia.
- Agenda Académica I+C FDCBA, en números su impacto en el proyecto es el siguiente, (31) ponentes nacionales e internacionales, (1476) participantes y (8) países participantes: Reino Unido, Argentina, Chile, Ecuador, Colombia, Austria, Costa Rica y Perú.



c) Un horizonte potencial para el desarrollo de estrategias formativas enfocadas hacia disciplinas emergentes *Food Design*, *Food Art* y «puestas en escena gastronómica», en torno a nuevas prácticas formativas derivadas de la expansión transdisciplinar del arte gastronómico, el equipo ha creado una serie de podcast denominada, «Con-Textos Gastronómicos»: diálogos con propósito, un recurso de aprendizaje en formato podcast que apoya la educación gastronómica. Además de la descripción de las cartografías sociales enfocadas a la auscultación de la realidad e integración de estas disciplinas en espacios tangibles, productivos de la capital.

En este contexto, el desarrollo de estos procesos tuvo un inicio fundamental en la vinculación de los espacios reales de los determinados *circuitos gastroculturales*, proceso gestionado desde el semillero de investigación «Observatorio de Innovación y Desarrollo Gastronómico». El proceso de descripción de los circuitos se esboza como un ejercicio de cartografía en la que los paisajes urbanos bogotanos dan origen a interacciones culturales, en las que las disciplinas emergentes anteriormente mencionadas se describen en iniciativas de restaurantes, cafés y galerías, entre otros, dando pie a la observación de escenarios donde la transdisciplinariedad en torno al arte gastronómico se ve de manera más cohesionada y evidencia una tendencia a la integración artística como argumento de competitividad y complejidad de los espacios gastronómicos cada vez más prevalecientes en la ciudad.

La elección de los sitios de interés, para ser descritos como inicio fundamental en la vinculación de los espacios reales de los determinados *circuitos gastroculturales* se desarrolló a partir de la confluencia de unos factores claves asociados. A saber: a) la consolidación, o crecimiento reciente de la oferta gastronómica dentro del enclave determinado como circuito, b) la identidad diferenciada del sector en el pensamiento colectivo de la población flotante de los mismos, c) la vinculación del turismo en dicha área, como indicador de una vitalidad económica que justifica el desarrollo de los circuitos en mayor complejidad de satisfacción de las necesidades de los comensales, d) la proximidad, y evidencia de gestiones culturales y/o artísticas. Los circuitos establecidos por zonas fueron:

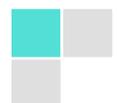




Figura 8. Circuitos Gastroculturales de Bogotá, por Marín y Martínez, 2021. Colaboradores: Estudiantes de las asignaturas Turismo Gastronómico y Fotografía Básica de la FDCBA AREANDINA.

Los recorridos por estos circuitos se desarrollaron durante el mes de noviembre de 2022 y en ellos participaron (20) estudiantes de las asignaturas Turismo Gastronómico y Fotografía Básica de la Facultad de Diseño, Comunicación y Bellas Artes de la Fundación Universitaria del Área Andina.

En las zonas de los determinados circuitos se encontraron diferentes gradientes de integración, con propuestas que varían desde las enfocadas plenamente en la gastronomía (Zona T, Zona G), con elementos artísticos articulados desde el enfoque arquitectónico, el diseño de interiores y las ofertas musicales dedicadas a la amenización de los espacios; hasta las propuestas eminentemente artísticas, que lentamente han esbozado integración de elementos gastronómicos, como aumento de la oferta de valor del circuito.

Sin embargo, es de notar que se observan pocos espacios que integren al alimento como objeto de estudio artístico, resaltando principalmente el circuito La Macarena, como *Macarena Pub*, que mediante el ejercicio de la memoria histórica en el marco del conflicto armado colombiano, articulan su oferta gastronómica a manifestaciones artísticas como la fotografía, el teatro y las artes escénicas, tanto in situ de las poblaciones vulneradas, como resultados evidentes en la identidad y productos ofrecidos en el Pub. Claro ejemplo, las cervezas artesanales desarrolladas por actores desmovilizados de este conflicto central de la historia colombiana.



Las entrevistas desarrolladas para el fin de describir los puntos de integración, o falta de estos, de elementos artísticos y gastronómicos se desarrollaron en los siguientes ejes articuladores y con los siguientes actores. a) entrevistas a propietarios y administradores de los establecimientos, con el fin de derivar sus perspectivas, entendimiento y desarrollo de arte, cultura y gastronomía. b) la población flotante, a partir de visitas guiadas, utilizando el turismo como herramienta de aproximación a la visión de quienes visitan esos sitios y su percepción a la integración artística, cultural y gastronómica en estos circuitos. c) el registro fotográfico de los espacios, con el fin de una posterior consolidación y construcción de dichos escenarios

Conclusión

Esta investigación, permite la generación de nuevo conocimiento en torno al arte – alimento a partir de la consolidación de un escenario estético – expresivo de la gastronomía como transdisciplina que empieza a deconstruir el concepto de unos códigos comunicativos de alimentación en torno al objeto-alimento, el cual cede su importancia, o es «perdido» para transformarse en un proceso comunicativo desde el arte.

Es de notar, que en la definición de la pregunta, ¿Cómo se vinculan los lenguajes gastronómicos a las estéticas y procesos creativos del arte, sus elementos simbólicos, expresivos y comunicativos, a partir de las interrelaciones poéticas de actores y gestores del circuito gastrocultural de Bogotá? se hallan aproximaciones que denotan unas utilidades de los procesos creativos del arte, estéticas, poéticas y otros enunciados en este artículo, aunque primordialmente desde la aplicación de estos procesos para una sofisticación de las propuestas gastronómicas, evidenciado en los usos de arquitectura, música, pintura y otras manifestaciones artísticas como argumentos de aumento de una oferta de valor.

En este contexto, las propuestas que parten del arte con el alimento como objeto de estudio son esporádicas en los recorridos de los circuitos, tanto en los espacios considerablemente más gastronómicos, como en los más tendientes al arte, como museos y galerías. Se encuentra que, a través de la memoria histórica, en elementos narrativos como el conflicto armado, las prohibiciones de bebidas tradicionales como la *chicha*, las semillas nativas y la resistencia frente a los procesos de globalización y gentrificación forzosa se han instado al desarrollo de manifestaciones artísticas. Es razonable concluir entonces que los lenguajes gastronómicos se pueden constituir e hilvanar desde la narrativa de la relación del pueblo colombiano con los fenómenos agrarios, la producción alimentaria y



el desarrollo cultural subvertiente; como elementos concomitantes que llevan a hablar de posteriores manifestaciones culinarias y gastronómicas.

Esto permite esbozar unas conclusiones parciales que evidencian la potencialidad de los procesos artísticos como articuladores de la expresión en medios diferentes a los establecidos. Encontrándose de lleno un interés en zonas como La Macarena, en las que se muestra la articulación orgánica entre arte, cultura y gastronomía, ahondando en las expresiones fundamentales desde la interacción de la poesía, y la praxis de los actores de los circuitos gastroculturales.

Finalmente, se puede evidenciar que la complejidad de las ofertas gastronómicas, su sofisticación como elemento transita los roles del *Qua Food*, a las distintas funcionalidades del *Qua Art*, el *Qua Culture*, y el *Qua Comunicare*. En este aspecto, existe un campo interesante de estudio, de las transiciones del alimento como objeto funcional de estudio, que, mediante el análisis de los lenguajes gastronómicos, expresa nuevas formas de observar estas funcionalidades *Qua* del alimento y presenta la oportunidad de una apertura en este campo de estudio y de desarrollo epistemológico.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar Piña, Paris. «Cultura y Alimentación. Aspectos Fundamentales Para Una Visión Comprensiva de La Alimentación Humana.» *Anales de Antropología* 48.1 (2014): 11–31. *ScienceDirect*. Web. 8 Feb. 2023.
- Alves, Rubens. «A Arte de Produzir Fome.» *Folha[Sinapse] Online*, 29.10.2002. Web. 8 Feb. 2023.
- De Andrade, Oswald. «Manifiesto Antropófago.» *Revista de Antropofagia* 1.1 (1928): 6–7. Impreso.
- Artaud, Antonin, and James O. Morgan. 2013. «The Theatre and Cruelty.» *The Tulane Drama Review* 2.3 (1958): 75–77. *JSTOR*. Web. 8 Feb. 2023.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme. *Fisiología del gusto*. Traducción del Conde de Rodalquilar. Barcelona: Editorial Optima, 2001. Impreso.
- Chisik, Yoram, et al. «Gastronomy Meets Ludology: Towards a Definition of What It Means to Play with Your (Digital) Food.» *CHI PLAY 2018 : proceedings of the 2018 Annual Symposium on Computer-Human Interaction in Play companion extended abstracts: October 28-31, 2018, Melbourne, VIC, Australia*. New York: The Association for Computing Machinery, 2018. 155–168. Web. 8 Feb. 2023.
- Diaz, Santiago. «EXcrituras Corporantes-Cuerpxs, Subjetividades Antropofágicas y Performances Decoloniales.» *Estudios Contemporáneos Da Subjetividade* 2.7 (2017): 167–201. Web. 8 Feb. 2023.
- Goldingay, Sarah. «Plagiarising Theory? Performance and Religion.» *Studies in Theatre and Performance* 29 (2009): 5–14. *Taylor&Francis Online*. Web. 8 Feb. 2023.



- Guzmán, Adriana, y Rodrigo Díaz Cruz. «Antropología y Performance?: Algunas Intersecciones y Rutas de Investigación.» *Diario de Campo* 6-7 (2015): 15-21. Web. 8 Feb. 2023.
- Iseminger, Gary. *The Aesthetic Function of Art*. Ithaca, NY: Cornell University Press, 2004. Web. 8 Feb. 2023.
- Jensen, Niels Holm, and Andreas Lieberoth. 2019. «We Will Eat Disgusting Foods Together - Evidence of the Normative Basis of Western Entomophagy-Disgust from an Insect Tasting.» *Food Quality and Preference* 72 (2019): 109-15. Web. 8 Feb. 2023.
- Johnson, Anne W. «De Raíces y Rizomas: El Devenir Del Performance.» *Diario de Campo* 6-7 (2015): 8-14. Web. 8 Feb. 2023.
- Johnson, Anne W., y Adriana Guzmán. «Deslizantes Quiebres e Itinerarios Del Performance: A Manera de Introducción.» *Diario de Campo* 6-7 (2015): 4-7. Web. 8 Feb. 2023.
- Langdon, Esther Jean. «Performance e Sua Diversidade Como Paradigma Analítico: A Contribuição Da Abordagem de Bauman e Briggs.» *Ilha* 8.1-2 (2006): 162-183. Web. 8 Feb. 2023.
- Lavelle, Fiona, *et al.* «Modern Transference of Domestic Cooking Skills.» *Nutrients* 11.4 (2019): 1-13. Web. 8 Feb. 2023.
- Levi-Strauss, Claude. *Mitológicas I. Lo Crudo y Lo Cocido*. Traducción de Juan Almela. México: FCE, 1968. Impreso.
- Maberly, Charlotte, and Donald Reid. «Gastronomy: An Approach to Studying Food.» *Nutrition and Food Science* 44.4 (2014): 272-278. Web. 8 Feb. 2023.
- Marins de Oliveira, Mirtens. «Conheça o Trabalho Transgressor Da Artista Simone Mattar.» *Artsoul*, 6.2.2019. Web. 8 Feb. 2023.
- Martín-Barbero, Jesús. «De La Comunicación a La Cultura. Perder El 'Objeto' Para Ganar El Proceso.» *Signo y Pensamiento* 3.5 (2012): 76-84. Web. 8 Feb. 2023.
- Michel, Charles, *et al.* «A Taste of Kandinsky: Assessing the Influence of the Artistic Visual Presentation of Food on the Dining Experience.» *Flavour* 3.1 (2014): 1-10. Web. 8 Feb. 2023.
- Parasecoli, Fabio. «Savoring Semiotics: Food in Intercultural Communication.» *Social Semiotics* 21.5 (2011): 645-663. Web. 8 Feb. 2023.
- Pattiselanno, Freddy. «Animal Protein in the Pot? The Ethnozoology Perspective of Native Papuans.» *Journal of Tropical Ethnobiology* 2.2 (2005): 62-69. Web. 8 Feb. 2023.
- Quinet, Marianne L. «Food as Art: The Problem of Function.» *The British Journal of Aesthetics* 21.2 (1981): 159-171. Web. 8 Feb. 2023.
- Wrangham, Richard. *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*. New York: Basic Books, 2009. Print.



- Wright, Pablo, y César Ceriani Cernadas. «Antropología Simbólica: Pasado y Presente.» *Relaciones de La Sociedad Argentina de Antropología* 32 (2007): 319–348. Web. 8 Feb. 2023.
- Zampollo, Francesca. «The Four Food Design Pillars.» *Research Gate*, December 2017. Web. 8 Feb. 2023.

Fecha de recepción: 31 de octubre de 2022

Fecha de aceptación: 28 de abril de 2023

