



INTEGRACION,  
EXTENSION,  
DOCENCIA  
E INVESTIGACION  
PARA LA  
INCLUSION  
Y COHESION  
SOCIAL

22 AL 25  
NOVIEMBRE  
DE 2011  
SANTA FE  
ARGENTINA



**TITULO: “Cocineras de la Memoria”. Saberes alimentarios, prácticas culinarias y formación laboral**

**EJE: 3 Extensión, docencia e investigación**

**AUTORES:** María Isabel Corfield Integrantes del equipo: Carolina Clérici, María Laura López, Elina Schauman, Nicolás Zonis, Claudio Vera, Mercedes Piaggio, Leonardo Fabre, Guillermo Peralta, María Tulia Aizaga, Cristina Possidoni, Ana María Tesouro, Susana Morán, Víctor Badaracco, Alejandro Garro.

**INSTITUCION:** Institución: Facultad de Bromatología. Universidad Nacional de Entre Ríos.

**CONTACTOS:** [quime06@yahoo.com](mailto:quime06@yahoo.com)/ [isabelcorfield@gmail.com](mailto:isabelcorfield@gmail.com)

## **RESUMEN**

Entre febrero y noviembre de 2009, en la Facultad de Bromatología, (UNER), se desarrolló un proyecto de extensión universitaria orientado a formar profesionalmente en el campo de la gastronomía turística a mujeres desempleadas promoviéndolas para llevar a cabo, en forma autónoma y cooperativa, un emprendimiento productivo a partir del rescate y puesta en valor de saberes y prácticas reconocidos como parte del patrimonio cultural intangible gastronómico, local y regional. Para ello se convocó públicamente a mujeres mayores de cuarenta años que quisieran participar de la experiencia y que estuvieran inscriptas en el Registro de búsqueda de empleo de la Dirección de Empleo y Emprendimientos del Municipio de la ciudad de San José de Gualguaychú.

Las cocineras, a las que se denominó Cocineras de la Memoria, a la que vez que participaban del relevamiento de saberes culinarios, de su transcripción y traducción en términos nutricionales, bioquímicos, bromatológicos y tecnológicos en el laboratorio-cocina, iban realizando diversos talleres en los que se trabajaron aspectos relativos a la seguridad alimentaria, la comercialización de alimentos, el gerenciamiento de emprendimientos gastronómicos, el diseño de la mantelería y la ropa de trabajo, y la escritura de la Carta de esos comedores, salones de te o de preparación y venta de comida para comensales con alguna dieta especial, tal los distintos emprendimientos que encararon luego las Cocineras. También, y de modo transversal, se llevaron a cabo dos talleres destinados a trabajar



INTEGRACION,  
EXTENSION,  
DOCENCIA  
E INVESTIGACION  
PARA LA  
INCLUSION  
Y COHESION  
SOCIAL

22 AL 25  
NOVIEMBRE  
DE 2011  
SANTA FE  
ARGENTINA



aspectos relativos al fortalecimiento de la autoestima y la comunicación, teniendo en el registro de los gestos corporales y en la literatura de registro alimentario a los principales insumos, tanto para el análisis y la reflexión como para el disfrute y el goce.

Finalizada la experiencia, las cocineras recibieron la certificación de Cocineras de la Memoria por parte de la facultad, estuvieron en condiciones de tramitar ante el Municipio la libreta sanitaria y de elaborar sus propios proyectos para aspirar a créditos para microemprendimientos. El proyecto fue co-financiado por el Consejo Federal de Inversiones (CFI) dentro del Programa Identidad Entrerriana.

#### DESARROLLO

Los antecedentes de este proyecto se remiten al Programa de Extensión Universitaria de formación en cultura alimentaria que se desarrolló desde 1999 y hasta el año 2006 en la Facultad de Bromatología de la Universidad Nacional de Entre Ríos, como extensión de las actividades de docencia de la materia Antropología, del primer año de la Licenciatura en Nutrición, una de las carreras que se cursa en la facultad, dada la ausencia de registros locales y regionales sobre prácticas culinarias y de comensalidad en las cuales estudiar aspectos de la configuración de las cocinas, plasmados en recetarios y en otros modos de testimonios sobre prácticas culinarias. Dicho programa de extensión estuvo dirigido entonces a proveer de insumos a la docencia apelando al registro de recetas a partir de relevamientos de testimonios que permitieran conocer y recuperar prácticas culinarias y, en ellas las relaciones entre selección y uso de ingredientes, utensilios y técnicas y las creencias, taxonomías y clasificaciones en que se sostenía esa relación para dar lugar al tránsito entre alimentación y comida, al paso de “lo natural” a “lo cultural”. Entre las estrategias llevadas a cabo, además de registro de testimonios orales, durante seis años se convocó a participar de un concurso que fue denominado “Recetas con Historia”. Un concurso para recordar., invitando a relatar historias de vida alrededor de experiencias alimentarias. El concurso se convocó en distintas ciudades de las provincias de Entre Ríos, Santa Fe, Córdoba, Buenos Aires y Jujuy, y desde sus comienzos más de un centenar de mujeres y varones aportaron relatos orales y escritos hilvanando recuerdos alrededor de la comida y abriendo un nuevo horizonte para nuestro trabajo, esta vez a partir de las relaciones entre prácticas culinarias, cocinas y construcción de memorias. En esos relatos, las recetas se constituían en “lugares de memoria”, al decir de Pierre Nora, ya que en ellas “encarna la memoria” desplegando estrategias en las cuales los sujetos se reapropian y negocian con su pasado, olvidando y recordando, en un juego dialéctico en el cual memoria



INTEGRACION,  
EXTENSION,  
DOCENCIA  
E INVESTIGACION  
PARA LA  
INCLUSION  
Y COHESION  
SOCIAL

22 AL 25  
NOVIEMBRE  
DE 2011  
SANTA FE  
ARGENTINA



e identidad se abrazan una a otra y producen historias en las que los sujetos crean y recrean constantemente sus propias identidades y, en ellas, sus aldeas, sus mundos, sus tiempos.

Las cocinas constituyen complejas construcciones sociales y culturales desde las que podemos analizar procesos significativos en la historia de los individuos y de los pueblos. Y decimos procesos significativos, porque entendida en el marco de las relaciones que le dan sentido, constituyen, al decir de Grignon y Passeron, “marcas sociales”. Estudiar las relaciones culinarias remite a experiencias que comprometen las acciones, los sentimientos y los espacios más íntimos de los sujetos. La configuración de una cocina manifiesta no sólo relaciones de producción, distribución y consumo de bienes materiales y simbólicos, sino que estos procesos constituyen espacios privilegiados en los que se vinculan y producen experiencias constructoras de memorias e identidades. Constituyen, al decir de Marcel Mauss, un “hecho social total”, condensado en un saber hacer, agregamos nosotros. Principalmente desde estas asunciones se encaró el trabajo con los relatos de recetas: produciendo fuentes para ser editadas y utilizadas como insumos en una experiencia de formación profesional gastronómica destinada a mujeres mayores de cuarenta años partiendo de poner en valor a sus propios saberes culinarios y a los saberes culinarios locales y regionales. Además del contenido propiamente culinario, los relatos de recetas remiten a historias locales y regionales, visibilizando hacia aquellos espacios de la vida cotidiana en los cuales las prácticas culinarias se concretan, a sus actores y circunstancias y, en algunos casos, permitiendo reconocer procesos de la transformación de la cocina popular en cocina regional.

Propósitos del proyecto:

Formar profesionalmente en el campo de la gastronomía orientada al circuito turístico a mujeres mayores de cuarenta años interesadas en llevar a cabo un emprendimiento autónomo y cooperativo.

Poner en valor los saberes culinarios de las Cocineras y de otros sujetos, recuperando los relatos que hilvanan las recetas.

Transmitir conocimientos necesarios para gestionar la libreta sanitaria y gestionar un emprendimiento gastronómico desde sus facetas comercial, nutricional, tecnológica, sanitaria y comunicacional.

Promover el conocimiento de la cultura alimentaria local y regional y hacer de ese conocimiento un insumo productivo.



INTEGRACION,  
EXTENSION,  
DOCENCIA  
E INVESTIGACION  
PARA LA  
INCLUSION  
Y COHESION  
SOCIAL

22 AL 25  
NOVIEMBRE  
DE 2011  
SANTA FE  
ARGENTINA



Vincular interactivamente en una actividad común a sujetos portadores de saber académico y de saber práctico.

Generar conocimiento que retroalimenten el espacio académico de la docencia y la formación profesional universitaria.

El diseño de la propuesta comprendió una serie de talleres que se desarrollaron semanalmente, de manera simultánea o sucesiva, estuvieron coordinados por equipos interdisciplinarios de la facultad integrados por docentes y estudiante y se realizaron preferentemente en el Laboratorio-Cocina de la facultad. Sus ejes se centraron en aspectos tales como: relevamiento y escritura de recetas y otros relatos culinarios, transcripción, traducción y elaboración de esas recetas en términos nutricionales, bioquímicos, bromatológicos y tecnológicos en el laboratorio-cocina, seguridad alimentaria, comercialización de alimentos, gerenciamiento de emprendimientos gastronómicos, diseño de la mantelería, la ropa de trabajo y de la Carta de menús a ofrecer, además de un taller sobre alimentos y comidas sin gluten.

También, y de modo transversal, se llevaron a cabo dos talleres destinados a trabajar aspectos relativos al fortalecimiento de la autoestima y al reconocimiento y reflexión de lenguajes corporales que aparecen como gestos codificados en la práctica culinaria y de la comensalidad, apelando especialmente a la lectura de literatura y música de registro alimentario.

Finalizada la programación y realizada la evaluación, catorce cocineras recibieron el Diploma que las acredita como Cocineras de la Memoria.



**XI CONGRESO  
IBEROAMERICANO  
DE EXTENSION  
UNIVERSITARIA**

**INTEGRACION,  
EXTENSION,  
DOCENCIA  
E INVESTIGACION  
PARA LA  
INCLUSION  
Y COHESION  
SOCIAL**

22 AL 25  
NOVIEMBRE  
DE 2011  
SANTA FE  
ARGENTINA

