

**XIV Congreso Internacional de Análisis Organizacional**

**Educación Superior y Desarrollo Sustentable**

**Construcción Social de la Gastronomía en la Institución Universitaria**

**Colegio Mayor de Antioquia**

Mesa Temática: Educación y Transformación Social

Modalidad: Protocolo de Investigación

Autor: Camilo Ernesto Restrepo Ayala

Nacionalidad: Colombiano

[camilo.restrepo@colmayor.edu.co](mailto:camilo.restrepo@colmayor.edu.co)

Docente tiempo completo Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia

Dirección Carrera 78 # 65 – 46 Medellín - Antioquia

Teléfono 57 – 4 – 444 5611 Ext 147

Guanajuato, Gto

8 al 11 de noviembre de 2016

## **Construcción Social de la Gastronomía en la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia**

### **Resumen**

Esta ponencia tiene como objetivo presentar la propuesta de investigación: “Construcción Social de la Gastronomía en la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia”. Inicialmente se presenta el planteamiento del problema y los antecedentes, allí se describe la situación de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia (IUCMA) alrededor de la gastronomía haciendo énfasis en la importancia del estudio de esta desde la construcción social.

Posteriormente se presentan algunas reflexiones alrededor de la teoría que da soporte a la investigación así como el planteamiento inicial de la metodología a utilizar.

**Palabras clave:** Análisis del discurso, vida cotidiana, institucionalismo.

## **Antecedentes**

En el último tiempo se ha tomado conciencia de la importancia de la gastronomía y en especial la cocina tradicional, como factor de identidad cultural de los pueblos. La cocina tradicional representa la vida social, económica y productiva de los grupos o comunidades, al respecto Rivera dice:

La cocina tradicional constituye, pues, parte del patrimonio intangible de la comunidad antioqueña y es a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales y locales unidas al desarrollo que hoy presenta el turismo. Centenares de personas visitan diariamente la ciudad de Medellín y los municipios que integran la región. Los turistas vienen a degustar sus patrimonios gastronómicos que cada vez se afianzan como sustento económico de innumerables familias dedicadas a las prácticas culinarias tradicionales” (Rivera, 2014, p. 14).

Se vuelve imperativo entonces tener una gastronomía tradicional reconocida y valorada. Siguiendo con Rivera: “La integración de la comunidad antioqueña a los procesos de globalización y nuevas condiciones del mercado transforman con gran rapidez sus prácticas culinarias. La cocina tradicional va desapareciendo o hibridándose con otras propuestas culinarias del planeta” (Rivera, 2014, p. 14). En este párrafo el autor deja entrever como se pone en riesgo la cocina tradicional y por consiguiente a sus organizaciones.

A raíz de todo este proceso, el Ministerio de Cultura crea en el año 2012 la “Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y la cocinas tradicionales de Colombia”. Al elevar la gastronomía tradicional a

categoría de política pública se evidencia cada vez más la necesidad de abordar su estudio desde distintos campos del saber.

Por otro lado, la gastronomía en Colombia como objeto de estudio, ha tenido un gran desarrollo en años recientes, se ha evolucionado de una visión operativa enfocada en la preparación de alimentos hacia un enfoque multidisciplinar con una construcción epistemológica que hace que empiece a considerarse como campo del saber, pasando de ser un oficio a ser considerada como una profesión. Prueba de lo anterior es que al año 2015 en Colombia había 23 instituciones de educación superior que ofrecían 30 programas en gastronomía y afines en los niveles técnico profesional, tecnológico y profesional.

Adicionalmente en todo el país hay un sinnúmero de escuelas gastronómicas y centros de estudio, que ofrecen programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano. Según el Sistema de Información de la Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano –SIET– en Colombia hay 162 instituciones que ofrecen 235 programas de formación para el trabajo en gastronomía. Esto muestra un crecimiento del 1075% en alrededor de 10 años ya que el año 2005 solo se registraban 20 programas.

Toda esta fenomenología hace que la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia (IUCMA) a través de su Facultad de Administración se interese en este tema y se plantee en el año 2007, la creación de un programa de nivel tecnológico en el área de la gastronomía. En el año 2008 fue aprobada la Tecnología en Gastronomía por el Ministerio de Educación Nacional según

resolución No. 5364 del 25 de agosto iniciando actividades en febrero de 2009 con 40 estudiantes.

Según los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional los programas de educación superior deben renovar su registro luego de transcurridos siete años. Es por esto que en el año 2015 se realiza el proceso de renovación de registro calificado teniendo que cambiar el nombre del programa a Tecnología en Gestión de Servicios Gastronómicos debido al planteamiento del ministerio de considerar la gastronomía asociada a programas de nivel profesional.

A lo largo de estos años el programa de gastronomía se ha convertido en uno de los más representativos para la IUCMA. Hay varias razones para ello.

En primera instancia está la alta demanda de aspirantes. El programa es uno de los que mayores inscripciones tiene, aproximadamente 200 inscritos por semestre de los cuales se reciben 60 lo que genera un buen proceso de selección.

Cabe también mencionar también, su ajuste a las necesidades del medio laboral. Existe una alta demanda de egresados del programa por parte de las organizaciones del sector gastronómico que consideran como factor diferenciador de sus egresados el manejo de procesos administrativos y su compromiso con las instituciones a las que ingresan. Por medio de los estudios que realiza el Centro de Graduados de la institución se ha podido evidenciar el impacto de sus egresados en el sector productivo donde cuentan con el 76% de empleabilidad.

Finalmente la Gastronomía le genera una alta exposición a la institución y a la facultad de Administración. Es reconocido en el mundo gastronómico el enfoque del programa en Cocina Tradicional y esto ha permitido que continuamente se

realicen publicaciones en este tema por parte de profesores y estudiantes y que estos sean invitados a participar en proyectos de alto impacto para la gastronomía regional y nacional

Dado lo anterior, se evidencia la importancia que el programa tiene para el gastronomía colombiana y específicamente para la IUCMA, justificando esto la necesidad del estudio de este fenómeno desde distintas perspectiva, en este caso de los estudios organizacionales, ya que va permitir generar conocimiento que podrá ser utilizado en la institucionalización del gastronomía al interior de la organización de manera que este pueda contribuir de mejor forma a la supervivencia de la cocina colombiana como factor de identidad cultural.

### **Planteamiento del Problema**

A partir de la evolución que el concepto de gastronomía ha tenido en el último tiempo, es claro que esta no puede seguir siendo concebida solo desde las técnicas y métodos de preparación de los alimentos sino que debe ser considerada en su complejidad donde su objeto de estudio pasa a ser “la relación del ser humano con los alimentos” y convergen ciencias sociales como: historia, sociología, antropología, psicología, administración y economía; y ciencias naturales como química, física y biología.

Se evidencia entonces una evolución de una visión operativa enfocada en la preparación de alimentos hacia un enfoque multidisciplinar con una construcción epistemológica que hace que empiece a tenerse en cuenta como campo del saber, pasando de ser un oficio a ser considerada como una profesión.

Por otro lado la Comisión Nacional Intersectorial de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior (CONACES, 2015), ente encargado de conceptuar ante el Ministerio de Educación de Colombia sobre la aprobación de programas de educación superior, plantea que en los últimos años se ha venido observando una dinámica internacional a considerar la gastronomía como de enfoque profesional. Para ellos la gastronomía implica el desarrollo de conocimientos y habilidades, relacionados con actividades laborales complejas y con implicaciones en el trabajo con otros. En este orden de ideas se plantea que las titulaciones relacionadas con la gastronomía deben ser consideradas de carácter profesional.

Lo anterior pone de manifiesto una serie de dificultades para la IUCMA y su programa de gastronomía ya que se crea una nueva profesión prácticamente por decreto y no es claro lo alcances de esta y su papel en la sociedad y las organizaciones lo que necesariamente se ve reflejado en dificultades en la definición de sus currículos y la formación de sus estudiantes.

Así mismo, es evidente que los actores relacionados con la cocina en la IUCMA son diferentes con el resto de personas de la institución. Son distintos en su relación con la academia, en la forma que asumen los procesos e incluso en su comportamiento profesional

Hay indicios para pensar que la profesión gastronómica tiene una cultura particular. Tiene sus propias maneras de sentir: deseos, símbolos y signos; de pensar: valores, creencias e ideologías y de actuar: estilos de vida, costumbres y métodos que son aprendidas y compartidas por el colectivo.

Según lo planteado por Geertzen el texto: “la interpretación de las culturas” (Geertz, 2005) el ser humano es singular y su comportamiento y cultura está altamente influenciado por el contexto en el que se desenvuelve. El ser humano no es modelable, razón por la cual no se puede definir unos principios culturales que sean proyectables, en este caso a todas a las profesiones.

En la profesión gastronómica hay artefactos físicos y visuales que tienen un significado que va más allá su simple uso como herramienta. Hay mitos, historias y héroes propios. Los grandes cocineros se convierten en un referente alrededor de los cuales surgen cuentos, se escriben libros e incluso se realizan películas y series de televisión. Personajes como Gordon Ramsay, HestonBlumenthal, Anthony Bourdain, entre otros se convierten en un referente cultural. Así mismo la profesión tiene rituales y ceremonias propias que dan lugar a comportamientos particulares.

Igualmente se evidencia que tanto estudiantes como docentes asumen el proceso de aprendizaje de manera diferente lo que genera dificultades al interior de la IUCMA cuando se tienen que relacionar con personas o dependencias que no tiene que ver con el mundo gastronómico. Así mismo parecen ser más comprometidos con su profesión lo que puede generar que se estén desaprovechando potencialidades.

Con el fin de precisar mejor estas diferencias y concretar el problema se realizaron entrevistas exploratorias con las directivas de la Facultad de Administración de la IUCMA, dependencia a la cual pertenece el programa de gastronomía encontrando aspectos que se plantean a continuación:

*Perciben muchas diferencias en entre los docentes de gastronomía y los de las demás áreas. Estos docentes se salen del esquema docente tradicional. Tienen arraigado el tema del arte. Son irreverentes, independientes, son muy fuertes en la imposición de la autoridad y tienen formas de pensar diferente. Tienden a ser rebeldes y a ir en contra de la regla.*

*Si bien siguen las pautas de los programas curriculares cada docente lo hace a su manera creando sus propias reglas. Esto tiene aspectos positivos como la versatilidad de los estudiantes pero genera problemas en el cumplimiento de los parámetros definidos en los documentos directrices del programa de gastronomía. Un ejemplo de lo anterior es la evaluación ya que no cumplen con los parámetros que se exigen en esta de acuerdo al modelo pedagógico del programa lo que puede tener consecuencias tan complejas como la no obtención de una acreditación de alta calidad o la pérdida del registro de funcionamiento. Se han implementado estrategias metodologías para tratar de regularlos en los referente a le evaluación y ha sido difícil que las acepten.*

*En general puede decirse que los docentes de gastronomía y les cuesta mucho cumplir con los procedimientos y requieren de una gestión diferente por parte de las directivas de la IUCMA.*

*En cuanto a los estudiantes, tiene más cosas en común con los estudiantes de áreas asociadas al arte. Su sentido de la disciplina es diferente y a los profesores provenientes de otras áreas diferentes a la gastronomía les cuesta servirles los cursos. Tiene dificultades para seguir reglas y pautas, presentan problemas con la autoridad y algunas veces son contestatarios. Esto genera problemas como los*

*presentados en las prácticas profesionales donde la deserción más alta es en los programas de gastronomía y sus dificultades son de frecuente discusión en los consejos de facultad.*

*Estos estudiantes tienen baja tolerancia a la frustración y presentan expectativas muy altas frente al mundo laboral que frecuentemente no corresponden con la realidad. Adicionalmente su enfoque basado en el artedista de los requerimientos del mundo laboral donde los procedimientos, las normas y la eficiencia son aspectos preponderantes.*

*Tanto docentes como estudiantes tiene como aspectos muy positivos la creatividad y la innovación y lo que posiblemente no se aprovechando de la mejor forma dado el poco entendimiento que se tiene de la forma como asumen las gastronomía y su quehacer profesional.*

Dado lo anterior toma importancia el estudio de la institucionalización y la construcción social de la gastronomía ya que a través de este se podrán analizar sus artefactos, estructura mental y patrones de acción colectiva al interior de la IUCMA.

El entendimiento de estos aspectos culturales es fundamental si se quiere llegar a una estabilidad y una estructura de las relaciones, es por esto que la gastronomía requiere ser estudiada desde, la antropología social, la sociología, la psicología y el análisis del discurso y se vuelve importante analizar cómo se construye socialmente la gastronomía en estudiantes, docentes y directivos de IUCMA de manera que se genere información que permita en el entendimiento del

fenómeno, la identificación de potencialidades, diferencias con otras profesiones y la institucionalización de la gastronomía en la organización.

### **Preguntas de Investigación**

#### **Pregunta Central:**

¿Cómo se construye socialmente la gastronomía en la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia y como se organizan y relacionan las personas entorno a ella?

#### **Preguntas específicas:**

¿Cuál es el discurso de la gastronomía en la IUCMA?

¿Está institucionalizada gastronomía en la IUCMA?

¿Cómo se agrupan las personas entorno a la gastronomía en la IUCMA?

¿Cuál ha sido el proceso histórico de la participación de los distintos actores en la construcción de la Gastronomía en la IUCMA?

¿Cómo es la vida cotidiana de los actores de la gastronomía en la IUCMA?

### **Objetivos**

#### **Objetivo General**

Analizar la construcción social de la profesión de gastronomía en estudiantes, docentes y directivos de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia.

#### **Objetivo Específicos**

- Caracterizar el proceso histórico de la participación de los distintos actores en la construcción de la gastronomía en la I.U. Colegio Mayor de Antioquia
- Identificar el discurso de la gastronomía en la I.U.
- Describir la vida cotidiana de los actores de la gastronomía en la I.U.

- Evaluar la institucionalización de la gastronomía en la I.U.

### **Marco Teórico**

Es importante iniciar este marco teórico con algunas consideraciones sobre la gastronomía. Etimológicamente Gutiérrez De Alva (2012): “la palabra gastronomía no tiene un significado del todo válido ya que deriva del griego “gaster” o “gastros” que significa estómago y “gnomos”, conocimiento o ley” P. 6 . La Real Academia de la Lengua Española la define como “el arte en el disfrute y preparación de los mejores alimentos”. Brillat – Savarin (2001) concibe la gastronomía como el conocimiento razonado de todo lo que respecta a la alimentación.

En las discusiones de los profesores del área de gastronomía de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia se ha llegado al consenso de considerar la gastronomía como: “el estudio de la relación entre el hombre, sus alimentos y el entorno” se asume como materia autónoma que integra un conjunto de saberes - técnicas, métodos y lenguaje-, y está dotada de fundamentos propios. Asimismo, se concibe como sistema multidisciplinar en el sentido que abarca un amplio espectro de disciplinas -blandas y duras- y dimensiones -cultural, científica, técnica, ética y estética y este será el concepto a utilizar en el desarrollo de la presente investigación.

Tradicionalmente el término Gastronomía se ha utilizado para nombrar todo lo relativo “a la cocina y al arte de cocinar”, involucrando lo relacionado a productos y preparaciones, métodos y técnicas, saberes y al mundo de cocineros y chefs.

La alimentación no solo está asociada a la nutrición también conlleva significados culturales, religiosos y sociales. Comer es algo físico, biológico, social y cultural y tiene implicaciones para la salud, las relaciones sociales y la búsqueda de satisfacción y el placer. Es por esto que se deben entender como una actividad multi e interdisciplinar, en la que se vinculan las ciencias sociales y humanas, las ciencias exactas y naturales, las ciencias económicas y administrativas, las ciencias de la salud y las bellas artes.

La gastronomía integra otras disciplinas que aportan saberes, lenguajes, comprensiones y soluciones, enriqueciendo con ello su acervo teórico y práctico; se considera como una disciplina porque como saber contiene los métodos y técnicas que le dan la autonomía, se marcan los límites con otras disciplinas, dándole su particular perspectiva del mundo (Morín, 1994).

García Arnaiz (2011) al referirse a las múltiples dimensiones de la gastronomía plantea:

La centralidad que la alimentación ha adquirido en la vida humana a lo largo de la historia, así como el conjunto de las actividades tecnológicas, sanitarias o políticas que la articulan, han hecho de ella un objeto atractivo para la ciencia. En general, la literatura científica concibe el hecho alimentario como un objeto poliédrico de numerosas caras, limitadas entre sí. Cada una de ellas responde, habitualmente, a una visión o interés particular sobre la comida o el comer, sobre sus funciones y efectos. Como ha sucedido con otros fenómenos de naturaleza compleja, hoy nadie discute que lo alimentario pueda, o, mejor dicho, deba ser

estudiado atendiendo a una perspectiva multidisciplinar (García Arnaiz, 2011. P. 358).

La gastronomía aborda lo socio-cultural, lo técnico, lo científico-tecnológico, la innovación y el desarrollo, y la gestión. En el escenario contemporáneo, la gastronomía busca diferencia, complementariedad y equilibrio entre dichos ámbitos; estos atributos están ligados más que al perfeccionamiento de la cocina, a la comprensión de la transformación psicológica, cultura, social y científica que se ha dado entre el ser humano, el alimento y su entorno.

La experiencia racional y sensible que propicia en la actualidad la gastronomía, consolida su posicionamiento como saber y disciplina, requiriendo por ello de la exploración y comprensión académica de sus dimensiones: socioculturales, científicas, técnicas y económicas.

Santich (2007) entiende que el estudio de la gastronomía se extiende a la producción y preparación de alimentos y bebidas, asimismo al cómo, dónde, cuándo y por qué se consumen; esto implica aspectos sociales, culturales, históricos y nutricionales de la comida y la alimentación, ello es un enfoque multidisciplinario. Coherente con la apuesta multi e interdisciplinar de la gastronomía esta requiere de las ciencias sociales y humanas que recogen el estudio de la comida y la cocina como una construcción social y cultural resultado de distintos procesos históricos que determinan su relación con la identidad, la comensalidad y el territorio

Algunos de los conceptos teóricos y autores de los estudios organizacionales y la teoría organizacional que dan soporte al proyecto son los siguientes:

- Construcción social de la realidad. Berger y Luckmann, Ran, Camargo Borges

- Análisis del discurso. Alvesson, Van Dijk

- Análisis fenomenológico de la vida cotidiana. Marshak y Grant

- Construcción colectiva y capital social. Granovetter, Prats

- Cultura, simbolismo y teoría de la organización. Geertz, Alvesson, Leech, Heertz, Douglas

- Institucionalismo. DiMaggio y Powell, March y Olsen

A continuación presentan algunas reflexiones preliminares sobre dichos conceptos.

Los EO son un campo interdisciplinario. Dada la complejidad de las organizaciones posmodernas donde su economía está basada en el conocimiento y existe una interdependencia entre estado, sociedad, ciencia, mercado y empresa; se requiere del uso de múltiples disciplinas como sociología, psicología, antropología, lingüística y semiótica, entre otras, para poder generar un entendimiento de los fenómenos organizacionales. Algunos de los métodos de estudios de estas disciplinas pueden ser utilizados para abordar los EO.

En este punto es importante reflexionar sobre algunos de los aspectos abordados por Berger y Luckmann en su texto “La construcción social de la realidad”, aspectos que deben ser considerados al momento de investigar sobre la gastronomía.

Es claro que cuando se habla de construcción social hay una referencia a la sociología que según los autores es una ciencia empírica que tiene como objeto de estudio el mundo de la vida cotidiana (considerada por los autores como la realidad suprema), bajo esta premisa el abordaje de la profesión de gastronomía deben hacerse con métodos que permitan caracterizarla, al respecto mencionan los autores, Berguer (2003): “El método que consideramos más conveniente para clarificar los fundamentos del conocimiento en la vida cotidiana es el del análisis fenomenológico, método puramente descriptivo y, como tal, "empírico", pero no “científico”, que así consideramos la naturaleza de las ciencias empíricas”. P. 35

Lo anterior plantea la necesidad de un ejercicio investigativo que implica un involucramiento en la cotidianidad del profesional de gastronomía buscando identificar sus historias, ritos, dinámicas laborales, entre otros, y de esta manera caracterizar el fenómeno, Berguer (2003): “Un análisis fenomenológico detallado revelaría las diversas capas de experiencia, y las distintas estructuras de significado que intervienen”. P. 36.

El investigador, entonces, deberá identificar la realidad de la vida cotidiana de la profesión de gastronomía, analizando a profundidad el contexto de las relaciones con sus pares, ya que esta realidad se presenta en Berguer (2003): “un mundo intersubjetivo, mundo que comparto con otros” P. 38. No solo es identificar la visión que el profesional se tiene de sí mismo sino también la de sus iguales, “El otro, en cambio, sí se me presenta directamente en la situación "cara a cara". Por lo tanto, "lo que él es" se halla continuamente a mi alcance. Esta disponibilidad es

continua y pre-reflexiva. En cambio, "lo que yo soy" no está tan a mi alcance". P. 45

Dada la complejidad de este fenómeno, el abordaje debe hacerse desde un enfoque multidisciplinario y es necesario tomar prestadas algunas de las técnicas de la antropología como la observación etnográfica y de la psicología como la entrevista en profundidad, en razón a que éstas permiten obtener un conocimiento sobre lo que los profesionales de la gastronomía consideran su propia realidad y que según los autores, Berguer (2003): "La distribución social del conocimiento de ciertos elementos que constituyen la realidad cotidiana puede llegar a ser sumamente compleja y hasta confusa para el que mira desde afuera". P. 63. Además, el conocimiento que se expresa de la vida cotidiana está influenciado "por mis propios intereses pragmáticos inmediatos, y otras por mi situación general dentro de la sociedad". P. 62

En el texto también se da relevancia al análisis del discurso, como método de los Estudios Organizacionales destacando la importancia del análisis del lenguaje ya que este transmite significado. Los autores definen el lenguaje Berguer (2003): "como un sistema de signos vocales, es el sistema de signos más importante de la sociedad humana". P. 53 y manifiestan que "los hombres necesitan hablar de sí mismos hasta que llegan a conocerse a sí mismos". P. 55

Dado lo anterior, en la profesión de gastronomía el análisis del discurso se constituye en una estrategia de investigación muy interesante. Las palabras y las construcciones gramaticales que con estas realizan los integrantes de la organización son una representación de lo que esta es. Se vuelve importante,

entonces, analizar documentos donde esté presente el discurso de la profesión: escritos de direccionamiento estratégicos, planes estratégicos y de mercadeo, actas de reuniones incluso información publicada por la organización y notas e informes periodísticos sobre esta. Así mismo analizar el dialogo y la comunicación en un entorno natural.

Por otro lado el enfoque de construcción social señala que las organizaciones y las profesiones que en estas se desenvuelven no se pueden analizar solo con variables ya que estas no dan cuenta de la organización como grupo social constituida por las relaciones entre sus integrantes. Para poder entender la organización es necesario identificar sus mecanismos de auto regulación, entender el orden interno y como se dan las relaciones de poder. Para esto se requiere de la observación directa a través de la participación del investigador en las actividades de la organización analizando su día a día en las distintas actividades que en ella se desarrollan. Así mismo es importante entrevistar a personal de todos los niveles esto con el objetivo de ir más allá de lo superficial obteniendo respuestas completas y profundas que permitan identificar la construcción social que en la organización se desarrolla.

El nuevo institucionalismo también es materia de análisis de este proyecto. Scott (2008) define las instituciones: “Las instituciones consisten en estructuras y actividades cognitivas, normativas y regulativas que proporcionan estabilidad y significado a la conducta social” (p. 48)

Por otro lado De La Rosa (2015) plantea las características de una institución:

- Perdurable en el tiempo

- Se resiste a los cambios
- Atribuible a un espacio social amplio, al menos dentro de su ámbito de influencia, aunque su ámbito de influencia es relativo porque la institución es tal solo en relación a la experiencia del individuo
- Se construye socialmente (no es algo natural)
- Crea y da sentido a la acción personal y colectiva (es un patrón a seguir que restringe el comportamiento)
- No sólo es construida sino construye
- No se cuestiona: se da por hecho, se da por sentado
- En el extremo soslaya la coerción.

Tomando en cuenta los dos autores previamente citados puede considerarse la gastronomía como una institución en sí misma. Por su condición asociada a las tradiciones culturales perdura en el tiempo y se resiste a los cambios, cualquier tipo de innovación o cuestionamiento tendrá gran cantidad de detractores y se considera atentatoria contra la institución. La gastronomía se ha venido construyendo socialmente a partir de la interacción de sus actores y aun es difícil definir técnicamente que es gastronomía y que no es, y puede considerarse como un constructo social. Finalmente establece parámetros que se deben cumplir por los individuos y las organizaciones que en ella participan.

Hablando de la utilidad del nuevo institucionalismo De La Rosa (2015) precisa: “las instituciones cobran vida a través de las organizaciones, las organizaciones pueden ser comprendidas como instituciones en sí mismas (la mayoría de los procesos organizacionales están altamente institucionalizados) y las instituciones

restringen la dinámica interior de las organizaciones (el ambiente organizacional, en tanto cúmulo de instituciones, impactan la estructura y procesos de las organizaciones)".

Pudiera considerarse, entonces, que las organizaciones se ven fuertemente impactadas por la institucionalización de la gastronomía. Zucker (2001): "Los actos con un alto grado de institucionalización se resistirán a las tentativas de cambio por medio de la influencia personal" (p.132), por otro lado De La Rosa (2015) refiriéndose a Thornton y Ocasio menciona: "la institución genera una lógica de acción que guía los principios que fundamentan el organizing (o la forma en que se organiza una específica y determinada organización) y que dota a la organización de jerga e identidad particular", así mismo Di Maggio y Powell (1983) hablan del isomorfismo institucional planteando que las organizaciones de un mismo campo tienden a comportarse igual y que existe un isomorfismo que se da por imitación. Di Maggio y Powell (1983):

"Cuando las metas son ambiguas o cuando el ambiente crea incertidumbre simbólica, las organizaciones pueden construirse siguiendo el modelo de otras organizaciones. Las ventajas de la conducta mimética son considerables; cuando una organización enfrenta un problema de causas ambiguas o soluciones poco claras, la búsqueda en otras organizaciones puede dar una solución viable con pocos gastos" (Di Maggio y Powell, 1983, P. 111)

El relacionar lo tres autores mencionados se encuentran argumentos que pueden servir para explicar la complejidad que presenta la gastronomía al interior

de la IUCMA y justificar la necesidad de estudiarla desde los planteamientos del institucionalismo.

### **Aproximación Metodológica**

Dada la complejidad del fenómeno a analizar, su carácter holístico y la necesidad de desarrollar un enfoque interpretativo se considera que la mejor estrategia metodológica para este proyecto, es el estudio de caso ya que permite el uso de diversas técnicas de investigación que posibilitan analizar el fenómeno de manera integral.

El estudio es de carácter explicativo con técnicas cualitativas ya que pretende responder principalmente a preguntas cómo?, por qué? y para qué?: “las preguntas "cómo " y "por qué" son más explicativas y probables para usar en estudios del caso, historias, y experimentos”. (Yin, 1994, p.5). Así mismo es importante anotar que el estudio de caso no requiere de control sobre eventos de comportamientos cosa es que casi imposible de hacer en investigaciones del corte social como la que atañe al presente estudio.

El estudio de caso tiene ventajas importantes como la posibilidad de analizar a profundidad un fenómeno contrastándolo con la teoría y el uso de varias técnicas, según Yin:

El estudio de caso se prefiere en el examen de los eventos contemporáneos, pero cuando las conductas pertinentes no pueden manipularse. El estudio del caso confía en muchas de las mismas técnicas como una historia, pero esto agrega dos fuentes de evidencia normalmente no incluidas en el repertorio de los historiadores: la observación directa y la entrevista sistemática. (Yin, 1994, p. 6)

Al ser realizado a través de un estudio de caso es importante resaltar que esta investigación cuenta con las limitaciones propia de este tipo de estudios relacionados con la imposibilidad de proyectar los resultados a la población e identificar relaciones de causalidad entre las variables, como bien lo plantea Yin: “el estudio de caso, como los experimentos, es generalizable a las proposiciones teóricas y no a poblaciones o universos” (Yin, 1994, p. 8)

Se realizará un estudio de caso simple en la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, esta fue seleccionada según criterios de validez y necesidades de la investigación.

Los métodos de recolección de datos utilizados serán los siguientes.

1. Revisión Documental de:

- Archivos gubernamentales e históricos, reglamentos, marco jurídico y políticas publicas generados por instituciones gubernamentales relacionados con la gastronomía.

- Documentos generados por asociaciones y gremios gastronómicos.

- Búsqueda de notas e informes periodísticos sobre la gastronomía

- Documentos del I.U. Colegio Mayor de Antioquia

2. Observación directa: el investigador dedicará un tiempo a realizar una observación en la organización y fenómenos relacionados. Flores (2009) define la observación “como la interacción social entre el investigador y los informantes en el ambiente de estos últimos, durante el cual se recogen datos de modo sistemático y no intrusivo”, se utilizará esta técnica ya que permite la recolección de información en un entorno natural a través de la participación directa del

investigador en las actividades de la organización. Se observará el día a día de la gastronomía en ambientes donde se desarrolle tanto internos como externos a la institución.

3. Entrevista en profundidad: Taylor y Bogdan (1986) define la entrevista en profundidad como: "reiterados encuentros cara a cara entre el investigador y los informantes, encuentros dirigidos a la comprensión de las perspectivas que tienen los informantes de sus experiencias o situaciones, tal como las expresan con sus propias palabras. El objetivo de esta técnica es ir más allá de lo superficial obteniendo respuestas más completas y profundas que las obtenidas en otras técnicas. Se entrevistarán académicos e investigadores de la gastronomía, chef y cocineros reconocidos en la ciudad, líderes de opinión del mundo gastronómico, empresarios y estudiantes, docentes y directivos de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia.

Por su carácter de cualitativo esta investigación no cuenta con instrumentos estructurados y estandarizados. Pudiera decirse que el instrumento será el investigador mismo que como tal tiene el papel de comprender y explicar los fenómenos contrastándolos con la teoría. No obstante se contará con guías de observación y entrevista, diario de campo y formatos de registro de análisis documental que permitirán que la investigación se desarrolle de manera sistemática.

Las entrevistas serán grabadas en audio para su posterior transcripción y análisis, igualmente se procederá con las observaciones, siendo complementadas esta últimas con el diario de campo.

Al momento no se ha profundizado frente a los métodos de análisis, inicialmente se tiene planteado realizar un análisis de contenido de los hallazgos contrastándolos con la teoría de los EO y esto debe ser complementado según se vaya avanzando en el conocimiento de sus métodos de análisis

Organización objeto del estudio de caso: Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia

## **Bibliografía**

ACODRES - FPT. (2010). Operación de restaurantes en Colombia. Bogotá.

Berger, Peter y Thomas Luckmann, 2003, La construcción social de la realidad, Amorrortu Editores, Buenos Aires.

Brillat-Savarin, Jean A. (2001). Fisiología del gusto. Barcelona: Óptima

Camargo-Borges, Celiane y Emerson K. Rasera, 2013, Social Constructionism in the Context Organization Development. Sage Open april- June, pp 1-7.

Comisión Nacional Intersectorial de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior (2015). Concepto de visita de registro calificado Programa de Tecnología en Gastronomía, Bogotá.

De la Rosa, Ayuzabet, Notas de clase del curso Estudios Organizacionales I, Sesión 10 servido en Medellín, 2015.

- Di Maggio, Paul y Powell, Walter (1983). "The iron cage revisited: institutional isomorphism and collective rationality in organizational fields" en *American Sociological Review*, Vol. 48 núm 2. Pags 147 - 160.
- Flores, Rodrigo (2009). *Observando observadores: Una introducción a las técnicas cualitativas de investigación social*. Ediciones Universidad Católica de Chile. Santiago, Chile. P. 121
- García Arnaiz, Mabel (ed.) (2011). *Alimentación, salud y cultura: encuentros interdisciplinares*. Disponible en <http://llibres.urv.cat/>
- Geertz, Clifford, 2005, *La interpretación de las culturas*, Editorial Gedisa, Barcelona, pp. 19-59
- Gergen, Kenneth J. y Tojo Joseph, 1996, *Organizational Science in a Postmodern Context*, *Journal of Applied Behavioral Science*, No. 32, pp 356-378.
- Gutiérrez De Alva, Cecilia Isabel. (2012). *Historia de la gastronomía*. Red Tercer Milenio S.C.
- March, James y Olsen Johan (1997). *El redescubrimiento de las instituciones. La base organizativa de la política*. Universidad Autonoma de Sinaloa, México.
- Meyer, John y Brian Rowan. *Institucionalized Organization: Formal structure as myth an ceremony*" en *The American Journal of Sociology*. Vol 83. Num 2
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2010). *Gastronomía sector de oportunidades*. Bogotá.
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2009). *Plan Indicativo de formación en turismo*. Bogotá.

Rivera, Luis (2014). La cocina tradicional paisa. Fondo Editorial del ITM, Medellín.

P. 14 – 17

Ran, Bing y Thimoty J. Golden, 2011, Who are We? The social construction of Organizational Identity through Sense-Exchange. *Administratration & Society*, 43 (4) pp 417-445.

Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst for cultural understanding. *International Journal of the Humanities*.

Scott, Richard (2008). *Institutions and Organizations*. Sage. California.

Taylor, S. y R.C. Bogdan (1989). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Paidós, Barcelona. P. 101

Vélez Jiménez, L. M. (2013). Del Saber Y El Sabor. Un Ejercicio Antropofilosófico Sobre La Gastronomía. *Escritos*, 21(46), 171-200.

Yin, R.K. (1994). *Investigación sobre estudios de caso: Diseño y Métodos*. Segunda edición. Thousand Oaks, CA: Sage.

Zucker, Linne (2001). "El papel de la institucionalización en la persistencia cultural" en Powell, Walter y Paul Di Maggio (Comp) *El nuevo institucionalismo en el análisis organizacional*, Fondo Cultura Económica, Colegio Nacional de Ciencias Políticas y Administración Pública, Universidad Autónoma del Estado de México, México, pags 126 - 153