



**“La cocina como espacio de construcción de conocimiento en el proceso formativo desde un enfoque de género, a partir de una acción emancipadora y democrática con la comunidad de la Institución Educativa Micoahumado en el municipio de Morales (Bolívar)”**

Cindy Natalia Arango Galeano  
Santiago Aristizabal Serna

Proyecto de investigación presentada(o) como requisito parcial para optar al título de:

Licenciado(a) en Educación Básica con énfasis en Ciencias Sociales

Asesora

Clara Lucia Grisales Montoya

Antropóloga y Mg. en Estudios Urbano-Regionales

Línea de Investigación:

Pedagogía Social

Grupo de Investigación:

Uni-pluri/versidad – Expedición Dignidad la Comida al Centro del Pensamiento

Universidad de Antioquia Facultad de Educación, Departamento de Ciencias Humanas,  
Pedagogía Social.

Medellín, Colombia

2022

<b>Cita</b>	(Arango Galeano & Aristizabal Serna, 2022)
<b>Referencia</b>	Arango Galeano, C., & Aristizabal Serna, S. (2022). <i>La cocina como espacio de construcción de conocimiento en el proceso formativo desde un enfoque de género, a partir de una acción emancipadora y democrática con la comunidad de la Institución Educativa Micoahumado en el municipio de Morales (Bolívar)</i> [Trabajo de grado profesional]. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.
<b>Estilo APA 7 (2020)</b>	



Centro de Documentación Educación

**Repositorio Institucional:** <http://bibliotecadigital.udea.edu.co>

Universidad de Antioquia - [www.udea.edu.co](http://www.udea.edu.co)

**Rector:** John Jairo Arboleda Céspedes

**Decano/Director:** Wilson Bolívar Buriticá

**Jefe departamento:** Cártul Vargas Torres.

El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Antioquia ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por los derechos de autor y conexos.

## Agradecimientos

Agradezco a mi tutora Clara Grisales, por ser maestra, amiga y guía desde la generosidad y el afecto.

A mis compañeras y compañeros de Expedición Dignidad, con quienes aprendí el poder transformador de la compañía solidaria.

A Johanna y Yohany, mi familia, mi motor, mi apoyo.

A Paola y Victoria, por no soltar mi mano en los momentos de tempestad y ser luz.

A Giovanni y su familia, por acogerme amorosamente en su hogar.

Por último, agradezco infinitamente a mi tía Jenifer, que en su lucha me enseñó que la vida debe vivirse un día a la vez.

*Cindy*

Un agradecimiento especial a mi madre Esthela Serna, a mi hermana Cristina Aristizabal y a mi sobrina, quienes han sido, son y continuarán siendo las personas más importantes de mi vida.

A mi tutora Clara por todo el acompañamiento y el apoyo que me ha brindado, y sobre todo por ayudarme a crecer como persona.

A mis compañeros de Expedición Dignidad por recibirme con los brazos abiertos, por los aprendizajes y las palabras de ánimo.

A mi compañera Cindy por la comprensión, el apoyo y porque a pesar de los problemas nunca se rindió ni conmigo, ni con nuestro trabajo.

Finalmente me gustaría agradecerle también a mis amigos y compañeros con los que he compartido durante más de 5 años en la Universidad, porque fueron ellos quienes me dieron la fuerza para continuar cuando quería dejarlo todo, y porque sin ellos nada de esto hubiera sido posible.

*Santiago*

Agradecemos a la comunidad de Micoahumado por recibirnos con los brazos abiertos en un tiempo de contingencia nacional.

A Institución Educativa Micoahumado por abrirle las puertas al proceso

A nuestros/as tutorados/as por acompañarnos en los encuentros.

Al PDP del Magdalena Medio por ayudarnos a sacar adelante esta acción educativa.

Y especial agradecimiento a todas las personas que nos apoyaron con sus donaciones en un momento en el que no teníamos con que iniciar el viaje.

**Tabla de contenido**

Agradecimientos	3
Resumen	8
Abstract	10
Introducción	11
Justificación	11
Planteamiento del problema	14
Pregunta problematizadora	14
Objetivo general	14
Objetivos específicos	14
Antecedentes	15
Acercamientos	20
Santiago	20
Cindy	21
Marco conceptual	23
La Cocina como espacio de construcción de conocimiento	23
Desarrollos del sujeto político en la constitución de la cocina	28
Los roles sociales y la formación de las subjetividades desde la construcción del género	29
La performática de género en la cocina: una cuestión sobre el poder	31
Cuerpos que habitan la cocina	35
Acción educativa: una visión emancipadora y democrática	36
Metodología	40
Técnicas	41
Trabajo Tutor/a - Tutorado/a	41
Género epistolar	42

Enrutante	43
Trabajo de campo:	44
Observación	44
Registro audiovisual	44
Recorridos territoriales	45
Revisión y análisis de fuentes documentales	45
El taller	46
Cocina como laboratorio	46
Cuadernos de trabajo	47
La entrevista	48
Población	48
Procesamiento de información	48
Caracterización territorial: conectando micoahumado y medellín a través de la Cocina	49
Hallazgos: alfabetizar es alfabetizarse	54
1. De la plaza y las cocinas al cuerpo en movimiento.	55
Del fogón a la estufa: relatos de la cocina en micoahumado	56
2. Los cuerpos en la cocina: movimiento y extensión	58
Cuerpos expedicionarios en la cocina. de la inmovilidad del aula a la coreografía de la cocina	58
Los cuerpos en la escuela: Tutorados y Tutoradas	63
Los cuerpos en sociedad	66
Manolo y Deisy: diferenciación de roles según el género	66
Yamith y el rechazo por los géneros disidentes	67
Esperanza: el ángel del hogar. La sumisión y el sacrificio como parte de lo que significa ser mujer.	68
Carolina: la condena de ser mujer	70

	7
Nelson. Religión y conflicto en los problemas de género	71
Amparo: El fantasma de la libertad presente en las matronas	75
Johanna: una figura de resistencias desde el género	77
Juliana y el poder de la cocina en la consolidación de la nueva vida	77
Alberto y la reivindicación del género a través de la cocina	79
Grupo de mujeres y la imposibilidad de la reivindicación del género desde sus prácticas	80
3. Escuela y cocina: reconociendo las posibilidades formativas	82
Cocina como espacio de conocimiento	82
Cocina y género para superar la inequidad: el cuerpo en términos de colectividad	84
Relación cocinar- educar:	88
Consideraciones éticas	92
Recolección de información:	93
Financiamiento:	94
Devoluciones:	94
Consideraciones finales (Conclusiones)	95
Recomendaciones	96
A la Institución Educativa de Micoahumado	96
Referencias	97
Anexos	101

### **Tabla de fotografías**

Fotografía 1: Posibilidades formativas de la comida (p. 35)

Fotografía 2: Montañas que configuran el paisaje micoahumadense (p. 46)

Fotografía 3: Niños/as de Micoahumado. Cocina como laboratorio (p. 60)

Fotografía 4: Cocinar y Educar, la cocina en la escuela (p. 84)

Fotografía 5: Causa Limeña con el grado 6° (p. 85)

### **Resumen**

Reconocer la comida como estructurante cultural a partir de los tejidos de relaciones que se tejen desde ella, la develan como una posibilidad formativa y por ende se ha de concebir la cocina un espacio de conocimiento, en donde se materializan las historias, geografías, y los



relatos que trae consigo la comida, y a partir de los cuales nos es posible profundizar en los diferentes campos del conocimiento, todo esto partiendo de una realidad cercana.

En este sentido, nos proponemos llevar la cocina a la Institución Educativa de Micoahumado para darle visibilidad a la figura femenina, y reconocer el valor de los saberes tradicionales que posee la cocinera, dando lugar a reflexiones en el marco de un enfoque de género, pero que no se limita solo a la mujer, ya que es necesario cuestionar también la figura masculina construida desde una visión patriarcal, para generar problematizaciones que nos permitan sabernos desde otras formas de ser hombre y mujer, con el objetivo de transitar hacia una verdadera igualdad.

Para el desarrollo de la presente investigación tomamos elementos metodológicos de la etnografía para acercarnos al territorio, pero la fuerza de nuestro proceso radica en lo performativo, desde donde nos disponemos a narrar a las personas que nos acompañaron, reconociendo con esto la importancia del cuerpo en los planteamientos de género y en el proceso educativo, ya que es desde él que se pone en escena lo que atraviesa al sujeto.

*Palabras clave:* cocina, comida, género, escuela, posibilidades formativas

## Abstract

Recognizing food as a cultural structuring agent based on the relationships that are woven from it, reveals it as a formative possibility and therefore it is necessary to conceive the kitchen as a space of knowledge, where the histories and geographies that food brings with it materialize, and from which it is possible to deepen in the different fields of knowledge, all this starting from a close reality.

In this sense, we propose to bring the kitchen to the Educational Institution of Micoahumado to give visibility to the female figure, and to recognize the value of the traditional knowledge that the cook possesses, promoting reflections within the framework of a gender approach, but not limited only to women, since it is also necessary the question for a male figure built from a patriarchal vision, to generate problematizations that allow us to know ourselves from other ways of being men and women, with the aim of moving towards true equality.

For the development of this research, we took methodological elements of ethnography to approach the territory, but the strength of our process lies in the performative, from where we narrate the people who accompanied us, recognizing with this the importance of the body in gender approaches and in the educational process, since it is from it that is staged what crosses the subject.

*Keywords:* kitchen, food, gender, school, formative possibilities

## **Introducción**

La siguiente propuesta busca formular las posibilidades formativas de la cocina como espacio de construcción de conocimiento desde un enfoque de género, y se da a partir de la experiencia de la práctica pedagógica en la Institución Educativa Micoahumado, del corregimiento del mismo nombre, en el Sur del Bolívar. Esta investigación desarrollada en el marco del semillero de investigación Expedición Dignidad, busca a través del establecimiento de la comida como una ruta, generar una acción educativa emancipatoria desde la colectividad para la superación de las inequidades reflejadas en el reconocimiento del género.

Para plantear esto, se divide el presente trabajo en 3 capítulos, el primero referido a las posibilidades formativas de la cocina, como espacio para la creación de conocimiento. El segundo, enfocado al cuerpo como eje fundamental para comprender las diferenciaciones de género desde la cocina, y el tercero, centrado en entender la relación cocinar-educar como forma posible para abarcar los problemas del género en la cocina desde sus posibilidades formativas.

## **Justificación**

Se entiende la educación tradicional como aquella que se presenta bajo el régimen controlado y estandarizado de la escuela, que se ha transformado en un sistema homogéneo globalizado enfocado en estándares de calidad y que ha olvidado y relegado la vida experiencial de su funcionamiento general, de forma que

... la relación social, que por vía de la socialización se encuentra implícita en la educación, se desdibujó y se redujo a una simple relación escolar...

La escuela se convirtió en un lugar aislado con un discurso y unas prácticas legitimadoras, pero por fuera de la representación social a la cual obedece: es del mundo pero aislada de él, y en los últimos tiempos su encierro, en función de las competencias y estándares, promueven las lógicas de la producción y, por tanto, del capitalismo globalizado. (Mejía, 2011, p. 63)

Por lo mismo, el sistema educativo escolar que conocemos, maneja el mismo modelo de siglos anteriores, limitando su accionar a la medición y al alcance de objetivos, fomentando la competitividad y la individualidad en sus estudiantes, convirtiendo al maestro en un funcionario y transformando la escuela en una herramienta para la conservación de la estructura social. Esta expresión de escuela tradicional ha tenido un amplio análisis en la pedagogía social y desde “la educación popular, planteada desde los intereses de los grupos oprimidos y el sufrimiento, haciendo de la pedagogía un hecho político-cultural que visibiliza la existencia de saberes que no se mueven en la lógica formal del llamado “conocimiento universal”.” (Mejía 2011, p. 29)

La presente investigación busca integrar elementos transformadores que se producen por fuera del aula, concibiendo específicamente la cocina como un espacio para la formación, desnaturalizando la función de la comida para la sobrevivencia como el único factor de importancia, y estableciendo que es posible a través de esta generar conocimiento, si damos luz y validez a sus características geográficas, históricas, políticas, económicas, matemáticas, físicas, químicas, entre otras manifiestas a través del sujeto que la habita y la vive.

Si la educación no se da sólo en el aula, pensar en la pertinencia de la cocina dentro de los ámbitos educativos es posible, si podemos devolver a la escuela la visión socrática de que toda acción humana es una acción consciente, un saber. (Hessen, 1925, p. 6)

Así pues, validar los conocimientos que se producen dentro de la cocina y su alcance cultural y social dentro del proceso formativo del aula, implica encarnar al sujeto en ella, preguntarnos por su devenir en la cocina y cuál es su materialización dentro de este territorio, dándole protagonismo a esas voces silenciadas y mayormente feminizadas, pero abriendo también campo a la pregunta por la voz masculina dentro de ella. La pregunta por el género aquí

es la pregunta por el cuerpo proyectado, el cuerpo como relato portador de saberes ancestrales y materializaciones culturales, ya que como lo indica Pollan

... nuestra forma de comer representa nuestro más profundo compromiso con el mundo natural. A diario, a través del acto de comer convertimos la naturaleza en cultura transformando el cuerpo del mundo en nuestro propio cuerpo, en nuestra propia mente. (2017, p. 21)

En esta medida, pensarnos la cocina como aula nos lleva a la necesidad de construir una acción educativa emancipadora y democrática en la que el género cobra relevancia, encarando su presencia diferenciada y transformando la cocina en el punto de encuentro de lo común y del relacionamiento que se construye con el otro a través de la ofrenda. Buscamos entonces poder hablar de la cocina como un espacio de inclusión, ya que la misma alude al trabajo a través de un cuerpo instalado que se mueve a través de simbolismos y rituales, encarnando a quien la habita como sujeto cognoscente, poseedor de técnicas y conocimientos pertinentemente territoriales y que la escuela está dejando perder al permanecer inmersa en las lógicas globalizadoras de estandarización.

Buscamos pues que la escuela atienda a contenidos próximos del sujeto, a la inclusión de su propia historicidad, de la espacialización y territorialización del proceso vital de las/os estudiantes, considerando la comida un plato fuerte para pensar, y atendiendo a la necesidad de emancipación de una condición subordinada y subsidiaria del conocimiento, que se presenta al estudiante como un acto, una forma dada y estandarizada de asumir su existencia; la comida nos revela un horizonte posible de insubordinación, de insumisión, de descolonización al trasegar por sus contenidos y problematizarla para entender la estructura cultural y el orden social que nos confiere sentido (Grisales, 2019, p. 2).

## **Planteamiento del problema**

### **Pregunta problematizadora**

¿Cómo darle sentido dentro del proceso formativo a la cocina como espacio de construcción de conocimiento desde un enfoque de género, a partir de una acción educativa emancipadora y democrática con la comunidad de la Institución Educativa Micoahumado en el municipio de Morales (Bolívar)?

### **Objetivo general**

Formular las posibilidades formativas de la cocina como espacio de construcción de conocimiento desde un enfoque de género, a partir de una acción educativa emancipadora y democrática con la comunidad de la Institución Educativa Micoahumado en el municipio de Morales (Bolívar)

### **Objetivos específicos**

- Generar posibilidades formativas de la cocina como espacio de construcción de conocimiento en la Institución Educativa Micoahumado en el municipio de Morales (Bolívar).
- Considerar los planteamientos del enfoque de género en la cocina como acción emancipadora y democrática en la construcción de conocimiento para la Institución Educativa Micoahumado
- Articular la acción educativa emancipadora y democrática de la comida en su dimensión política con la comunidad de la Institución Educativa Micoahumado en el municipio de Morales (Bolívar).

## Antecedentes

Nuestro proceso se encuentra necesariamente ligado a una serie de experiencias que nos anteceden, cuyas vivencias y trabajos se configuran como la primera base de nuestra incursión en los asuntos de la comida y lo educativo. El primer acercamiento que realizamos a estos ámbitos fue a través del Semillero “Expedición Dignidad -*La comida al centro del pensamiento*”, proceso que ve la luz en el año 2018 acompañado e impulsado por nuestra maestra y asesora Clara Grisales, y que tiene como objetivo problematizar la comida como un ámbito de conocimiento.

Con la comida nos proponemos atravesar la acción educativa vinculada al territorio, a nuestro plano vital, a las experiencias directas, a lo que realmente nos constituye, a pensar de manera priorizada en la otredad que configura el acto alimentario, siguiendo la premisa propuesta por Levi Strauss “lo que es bueno para comer es bueno para pensar”. (Grisales, 2019, p. 2)

De esta forma concebimos en la comida una posibilidad dentro de los contextos educativos, ya que a través de ella podemos abordar de una manera diferente, tanto los contenidos propios de la escuela, como otras formas de conocimiento que en muchas ocasiones están ausentes o son ignorados, pero que constituyen la estructura de toda sociedad. En este sentido, partimos acompañados de la comida en la búsqueda de nuestra dignidad social para saber cómo se dan hoy estas formas alimentarias, su producción, el acceso, las geografías e historias que componen nuestro edificio cultural. (Grisales, 2019)

En este camino expedicionario, el Semillero, con el fin de desarrollar su propuesta de educación social, más allá de la escuela y pensada para los sujetos, ha optado por el trabajo en comunidad, articulando escenarios y protagonistas desde la identificación de un enrutante, que será el punto de partida de toda la acción educativa a desarrollar en los diferentes contextos.

Nuestro caminar está guiado por alimentos que se transforman en una puerta de entrada a múltiples conexiones, interacciones, ellos operan como enrutantes porque nos guían, se vuelven un hipertexto para comprender dinámicas que a su alrededor se han ido tejiendo al convertirse desde la semilla en comida. Son orientadores de preguntas, relatos, recetas, cartografías, mercados, entre otras variables con las que nos encontramos de

forma cotidiana. Su condición multidimensional se hace presente cuando abrimos las preguntas, ya que a fuerza de tenerlos tan cerca obviamos su existencia porque nos resulta más que imposible no verlos diariamente, advertimos entonces razonamientos que necesitan des-entrañarse, y donde claramente nuestro papel como sujetos es sabernos. (Grisales, 2020)

En esa medida, este encuentro cara a cara que busca lograr una educación como acción experiencial, ha establecido a través de los enrutantes un punto de encuentro en diferentes territorios. El primer paso se dio en la comuna 8 de Medellín, donde a partir del trabajo con la comunidad de Esfuerzos de Paz 1 se estableció como enrutante la panela. Esta identificación fue posible a partir del trabajo en conjunto con la Institución Educativa Vida para Todos y con los habitantes del asentamiento (el cual no está reconocido como barrio) que voluntariamente se integraron al proyecto. Si bien aquí el trabajo comenzó como un

... convenio interadministrativo para asistir integralmente a niños y niñas de la Institución Educativa Vida para Todos, para el logro de las competencias en matemáticas y lenguaje operado por la Facultad de Educación de la Universidad de Antioquia a través del semillero (Grisales, 2020).

La recolección de información dejó ver problemáticas sociales, las cuales se trabajaron a través de diferentes técnicas que permitieron integrar a la comunidad en el trabajo del reconocimiento de su propia historia y territorialidad, con el fin de crear un proyecto pertinente para la superación de la exclusión y la marginalidad.

De igual manera se trabajó con la Institución Educativa Churidó Pueblo, en el municipio de Apartadó y en Necoclí con el Centro Educativo Rural Río Necoclí, donde se pudo identificar que, a pesar de estar en una región bananera, el enrutante para ambos es el arroz, alimento que no se produce, pero que es esencial, tanto por su carácter nutricional, como por el carácter simbólico de sustento y prosperidad que ha adquirido.

A partir de estos encuentros, desde el semillero y su accionar nace la línea de trabajo de grado enfocada en pedagogía social, acompañada por nuestra profesora y asesora Clara Grisales en la Facultad de Educación de la Universidad de Antioquia, donde se desarrollan tres trabajos de pregrado y una investigación de maestría, proyectos que, si bien abordan los contenidos desde una variedad de intereses investigativos, centran la comida como una posibilidad educativa y la cocina como un espacio de formación. Tal como lo indica Hernández

La comida como acción educativa es la apuesta por la formación del sujeto en autonomía, es la problematización de la acción de comer de forma consciente como una decisión



política, ética y ecológica en relación con el territorio y es ante todo, una forma de lucha por la vida digna. (2020, p. 111)

De igual manera, Cano y Cano abordan la comida haciendo énfasis en la relación de ésta con la acción educativa y su carácter político y emancipatorio

... para interpelar las dinámicas tradicionales del aula y la naturaleza de los conocimientos que allí circulan, y así adentrarnos en una propuesta formativa en la que dichos conocimientos se construyen a partir de las voces y los esfuerzos de todos/as los involucrados en la acción educativa y se destina en beneficio de sus realidades sociales, en la búsqueda de un sujeto soberano y emancipado (2020, p. 53)

Estos procesos de práctica se realizaron en la vereda Guapante Abajo, en la sede escolar Juan María Gallego de la institución educativa Ezequiel Sierra del municipio de Guarne, donde se establece como enrutante la panela y el chocolate, a pesar de que se cultiva mayormente tomate. Este al ser un contexto rural, se encuentra sujeto a una serie de dinámicas que ubican el campo en un rol de productor, pero que es pensado a su vez como un espacio atrasado en relación con las ciudades, dejando claro que los gobiernos colombianos desde su centro de poder, poco o nada, han considerado los contextos rurales y la caracterización de estos desde sus necesidades, organización, economía, cultura y desde las diferentes formas existentes de ruralidad.

Esta visión de atraso en comparación con las ciudades no escapa a las realidades de la escuela, donde se evidencia una brecha de desigualdad tanto a nivel de cobertura y materiales, así como en los contenidos que se imparten, los cuales poco tienen que ver con las realidades que se viven en el territorio. Con el trabajo de práctica, se buscó entonces construir una acción educativa pertinente a la territorialidad, que les permitiera a los/las estudiantes asumir su identidad y autonomía a través de la reflexión por la comida como organizador social que articula los roles de Cosechero/a-Cocinero/a, no únicamente en función de las lógicas capitalistas, sino en relación directa con el encuentro cara a cara que es fundamental en los procesos de emancipación que se proponen construir desde Expedición Dignidad.

Este conjunto de experiencias que se han tejido desde Esfuerzos de Paz 1, Churidó, Necoclí y Guapante Abajo, han permitido

... abrir inquietudes y preguntas con relación a nuestros propios referentes geográficos, al reconocimiento de lo que nos constituye como país, y llevarlos a viajar de una manera posible a través de los relatos y la conexión con otros niños/as con quienes comparten las preguntas por la comida. Logramos destacar el reconocimiento de sujetos, relatos,

historias, geografías que dan cabida a un análisis territorial por medio de la comida (Grisales, 2020).

Sumado a estas experiencias nos hemos acercado a otros autores que nos han guiado por la historia de la comida, por la diversidad que trae consigo, y los conocimientos que residen en ella, por ejemplo, Boudan (2004) que en sus palabras reconoce en la comida y en la cocina una fuente de conocimiento

Lo que se cocina hoy en día en los fogones del mundo entero es una materia conocida y descrita. Es también una inmensa fuente de conocimientos históricos, puesto que numerosas cocinas están fijadas en el tiempo desde hace siglos e incorporan, a menudo, los estratos de grandes cambios geopolíticos. (p.15)

Tal como nos encontramos con Boudan (2004), también hemos pasado por Fernández (2004), Caparrós (2014) y Pollan (2006), Ducasse (2018), Patiño (2016), Dussan (1953), Garcés (1977), Martínez (2017), Grisales (2020), en un viaje por el carácter comunitario de la comida, sus geografías, sus significados, su magia y sus rituales, reconociendo las formas en las que alrededor de la comida, su producción, preparación y consumo han construido, configurado, problematizado y organizado el mundo.

Con esto nos fue posible acercarnos al campo investigativo que se ha desarrollado alrededor de la comida y la cocina, reconociendo así con Dussan (1953) un primer desarrollo muy superficial “Ya que en su mayoría los antropólogos dedicados a esta clase de estudios de comunidades latinoamericanas son hombres poco familiarizados tal vez con los problemas de la cocina,” (p. 105) lo que nos plantea que los roles sociales terminan por afectar la forma en que como investigadores nos acercamos a las realidades para construir conocimiento, y un efecto de esa falta de interés por la comida y la cocina desemboca en una relativa escasez de referencias, tal como lo expresa Patiño (2017)

... la cocina como elemento de la cultura, al menos en el área de estudio, no cuenta con mayor bibliografía especializada, ha sido necesario mirar hacia la literatura; hacia la gran novela romántica de América Latina, María, fruto cultural del mismo territorio, para encontrar allí sugerencias, indicaciones, observaciones y certezas que permitan desentrañar las redes ocultas de la cultura sobre la que se indaga (p. 63)

Teniendo en cuenta este panorama investigativo todavía en consolidación se entiende que nuestro principal referente sea la maestra Clara Grisales y el trabajo que ella ha realizado en Expedición Dignidad.

Ahora bien de manera personal, como investigadores, si bien la pregunta por la comida es nueva y nace del acercamiento a los planteamiento de Expedición Dignidad, es para nosotros fundamental también, hacernos la pregunta por el género y sus implicaciones en el desarrollo de los sujetos, por lo que hemos decidido vincular ambas cuestiones para establecer una relación comida-género, expresada desde sus lugares de enunciación cocina-cuerpo, a través de autores y autoras tales como Butler (1999), Braidotti (2013), Mejía (2017), Castellanos (2004), Williams (2014), Bergara, Riviere, Bacete (2008). La estructura para abordar la cocina y la comida como ámbitos donde se produce conocimiento, se da a la luz de un análisis de género, desde el cual buscamos visibilizar tanto lo femenino, como lo masculino en sus voces y sus ausencias, de manera que la cocina se convierta en un espacio democrático para todas y todos.

Esta reflexión por el género en la cocina, ha sido fundamental en los planteamientos de Expedición Dignidad, principalmente en los desarrollos de Grisales, y en las construcciones de Hernández (2020) y Agudelo (2020), quienes reconocen en la cocina un espacio feminizado, dando protagonismo a las voces de las mujeres con quienes trabajaron, además de problematizar por lo mismo la ausencia del relato femenino, tanto en el ámbito histórico como en el culinario, reflejado en los trabajos de Pollan (2006), Boudan (2004), Fernández (2004) y Ducasse (2018). Una vez podemos relacionar los antecedentes con nuestra pregunta por el género, el camino que se traza nos permite profundizar en la relación género-cocina, buscando resignificar el que históricamente se ha visto como un lugar del encierro, de opresión e invisibilización de lo femenino, reformulando necesariamente la pregunta por lo masculino, la cual no puede desaparecer.

## **Acercamientos**

### ***Santiago***

La pregunta por el género no siempre fue un punto en común durante el desarrollo de la investigación. Mi experiencia como coautor de la presente propuesta desde una postura masculina se caracteriza por el desconocimiento en torno a los desarrollos del género, y una resistencia interiorizada gracias a la naturalización de los roles, que me hicieron restar importancia a las reflexiones sobre las formas y contenidos que nos definen socialmente como hombres y mujeres.

La razón de esta resistencia se debe a que culturalmente se han normalizado las ideas que ponen a la mujer en un lugar subalterno y que sin darme cuenta hacían parte de mi forma de ver el mundo, a pesar de que durante toda mi vida observé de cerca el conocimiento, la capacidad y la fuerza que tienen las mujeres. He de afirmar que el hecho de crecer rodeado mayormente por mujeres marcó en mi experiencia una forma de relacionamiento donde la premisa es: todos somos iguales, evitando que desde mis acciones reprodujera de forma sistemática prácticas violentas o que desvirtúan a la mujer, sin notar que, desde la lógica del respeto y el reconocimiento, igualmente caía en la dinámica de normalizar y disminuir la importancia de las muchas problemáticas que abarca el género y sus cuestiones de roles.

La pregunta por el género no era fundamental en mis procesos personales y/o académicos, y me llegó casi que impuesta al momento de comenzar con este proceso investigativo, a medida en que me relacionaba con mi compañera de investigación, quien ya se preguntaba por las cuestiones de género desde su ser como mujer. El sumergirme en una problemática que antes no me atravesaba, ha significado más que nada aprender sobre mí mismo, y las formas como me he relacionado con el mundo a través de mi masculinidad, enfrentándome a los miedos e inseguridades que se me incrustado, pero al mismo tiempo abriendo la posibilidad de reconocer las fortalezas que ni siquiera podía ver. Es así como desde Asesorala acción de cocinar aprendí a reconocer parte de esa performática masculina con la que nunca me sentí identificado, y que irónicamente estaba reproduciendo, comprendiendo la importancia de apropiarse de este espacio como sujeto masculino, en la construcción de verdaderas posibilidades de igualdad. El reto no es sencillo, ya que este implica deconstruir las dinámicas socialmente aceptadas que mantienen a los hombres por fuera de las cocinas, dejando a un lado la comodidad, la sobreprotección, e incluso el rechazo de nuestra presencia,

convirtiendo este lugar en un espacio que nos sea propio, dejando de reproducir la idea de que “los hombres en la cocina huelen a mierda de gallina”.

### **Cindy**

Llegué a Expedición Dignidad por accidente, en el momento en que escoger una línea de trabajo de grado era necesario, dejándome llevar sólo por el nombre de la asesora, sin conocer los temas que trabajaba desde su campo de acción y en el semillero de investigación. Encontrarme entonces con un trabajo desde la comida, generó en mí choques y múltiples resistencias, ya que, si bien este tema había sido pasado por el orden de la reflexión desde mi vegetarianismo, me generaba fuertes rechazos y principalmente, grandes desconciertos, al no lograr concebir su aplicación en el contexto escolar.

Mi historia con la comida y la cocina, como la historia de muchas otras mujeres, ha sido marcada por una relación de sometimiento. En la niñez, la condición de ser la hija mayor me otorgó el rol de cuidadora y por ende se me entregó la cocina, sin mucho acompañamiento ni instrucción. Cocinar para niñas que se quejaban y despreciaban lo que preparaba para ellas, hizo que mi relación con la cocina fuera de rechazo y desprecio, pero también de soledades. La pregunta por el género llegó más tarde, y con base en ella encaminé mi idea de sujeto en libertad desde el rechazo de toda imposición de roles con la que no me sintiera cómoda, siendo la cocina la fuente principal de inconformidad y negación.

Al momento entonces de elegir el género como tema central de mi investigación, era claro para mí que el resultado sería la confirmación de la necesidad de abandonar el espacio de la cocina como condición femenina, ya que este relatava el sometimiento de la mujer frente al hombre. Para esto fue necesario que, desde mi carácter, más bien dominante, impusiera esta idea de trabajo sobre mi compañero de investigación.

Comenzamos así nuestro trabajo investigativo con lecturas y retos de cocina que nos permitieron el acercamiento teórico y práctico necesario para esclarecer las posibilidades formativas de la comida, pero que no podían en mí restarle peso a la cocina como el lugar de la imposición. Comprender las epistemologías de la comida y más adelante, el poder que contiene la cocina, fue posible a través de los recorridos por la plaza, los laboratorios de cocina y las ollas comunitarias, pero entender que el lugar del sometimiento del que has intentado huir durante años es al mismo tiempo el lugar que te empodera y te brinda verdaderas posibilidades de libertad, es más difícil.

Quisiera poder decir cuándo pasó o cuál fue el punto de inflexión de esta resistencia, pero no puedo. Es complicado establecer si fue el momento en el que pude reconocer a mi maestra como cocinera y académica, o el momento en que pude ver a una lideresa trabajando desde las ollas comunitarias con la sopa multiplicadora, sin dejar de denunciar las necesidades y problemáticas de su comunidad, o el día en que una mujer, dedicada a ser partera, me explicó cómo desde su cocina podía preparar con plantas de su jardín, “pociones” para los dolores de parto, baños para acelerar el nacimiento o ungüentos para sanar las heridas.

Sin darme cuenta me convencí de que la verdadera libertad no se alcanza abandonando el lugar de la opresión, sino reclamando el dominio de su poder y devolviéndole el estatuto de lugar digno, desde el cual pueden desarrollarse sujetos emancipados sin condicionamientos de género. Tal como lo indica Garcés (1977)

De niña me resistía a ayudar en las labores de la cocina porque las consideraba un tanto elementales, prosaicas y aburridas, inferiores al vago destino intelectual que había soñado para mí misma...

Comprendí más tarde que yo también estaba dotada de unos conocimientos de mujer, de unos saberes ancestrales que me unían a toda una cadena de mujeres de mi linaje –cubano y español, colombiano y europeo–, pero también, a la legión de mujeres anónimas que durante siglos ha tenido el placer de manipular los alimentos, de organizar o de inventar platos o manjares, entrelazando sus experiencias con las de sus congéneres (p. 23)

El abandono a este rechazo, pudo darse entonces desde la sororidad en el reconocimiento de la labor de tantas que en el anonimato, han gestado transformaciones desde el ocultamiento del espacio que les ha sido propio. Entender el lugar de la mujer en la ciencia y devolverles su posición de académicas poseedoras y creadoras de conocimiento, parte pues de darles visibilidad a sus relatos, por lo que hoy, en este trabajo, buscamos devolverle voz a los cuerpos que permitieron que este encuentro con la cocina fuera posible.

## Marco conceptual

### La Cocina como espacio de construcción de conocimiento

Validamos el conocimiento en la medida en que este se desarrolla bajo los parámetros de las instituciones regidas por las prácticas del poder disciplinar hegemónicas. A su vez, los espacios que han sido reconocidos como contenedores de la verdad, están limitados a los ámbitos académicos, dejando por fuera de la categoría de conocimiento a todo saber que no se desarrolle bajo la normativa de la academia.

A pesar de esto, no podemos entender el conocimiento como una simple acumulación de información validada institucionalmente. Este, por el contrario, es la capacidad que tiene el ser humano de aprehender la realidad, que ajena a él, puede ser comprendida a través de las relaciones con el otro y con el mundo. Así pues, el conocimiento como fenómeno se da gracias al relacionamiento del sujeto con el mundo de la vida, en el que el objeto determina al sujeto: cuando conocemos algo como sujetos cambiamos en función de lo que hemos aprendido del objeto. Dichos objetos que nos han condicionado como sujetos, al ser la materialización de la realidad, los encontramos en el camino de la experiencia y no dependen exclusivamente de la validación de la ciencia o la academia, ya que como nos indica Hessen, “Un conocimiento es verdadero si su contenido concuerda con el objeto mentado. El concepto de la verdad es, según esto, el concepto de una relación”. (Hessen, 1925, p.14)

Es posible entonces conocer y crear nuevo conocimiento, ya que el origen de este se da por la combinación de la relación razón- experiencia. La esencia del conocimiento surge pues, tanto del objeto como de la conciencia, en la medida en que el objeto en sí es independiente de nuestro pensamiento, pero lo que conocemos de él está limitado a las percepciones de nuestra conciencia. El mundo que se convierte en una realidad objetiva se puede conocer sólo a través del relacionamiento, ya que el sujeto, como nos indica Freire, “no sólo está en el mundo sino con el mundo.” (1969 p. 28)

Ahora bien, aunque existe un conocimiento que se presenta de manera discursiva, y claro está, puede, y es en gran medida, mediado por la ciencia, también existe un conocimiento que es más inmediato y hace referencia a las certezas que se dan en el momento frente a un objeto dado y no necesita de validaciones epistémicas, ya que es verdadero porque su inmediatez está ligada a la experiencia. Sin embargo, las lógicas de poder globalizantes han favorecido unas formas de conocimiento sobre otras, condicionando la selección de contenidos aplicables a los espacios escolares, y reproduciendo únicamente aquellos que cumplen con los estándares de

calidad para la formación en el trabajo, dejando de lado los visiblemente relacionados al mundo experiencial de los sujetos, al mundo de la vida.

... el conocimiento que llega ahora a la escuela es ya el fruto de una elección entre un universo mucho más amplio de principios y conocimientos sociales posibles. Es una forma de capital cultural que viene de alguna parte, y que a menudo refleja las perspectivas y creencias de poderosos segmentos de nuestra colectividad social. Ya en su misma producción y distribución como bienes públicos y económicos —en forma de libros, películas, materiales, etc.— se ha filtrado repetidamente a través de compromisos ideológicos y económicos. Por tanto, los valores económicos y sociales están ya encerrados en el diseño de las instituciones en las que trabajamos, en el «corpus formal del conocimiento escolar» que conservamos en nuestros currículos, en nuestros modos de enseñanza y en nuestros principios, niveles y formas de evaluación (Apple, 1986, p. 20).

Con esto se da a entender que la escuela en su función formativa se encuentra ligada a las necesidades de un sistema social que ha establecido unas formas correctas de ser sujeto, convirtiéndose en un espacio para la reproducción de contenidos que refuercen las estructuras de poder, los patriotismos y las ideologías estatales en los estudiantes, generando inmovilidad en el pensamiento y en las acciones. El conocimiento que nace bajo estas lógicas ya no dinamiza el mundo en el que el sujeto es creador, pasando por alto la necesidad de situar a los sujetos, a las escuelas y al conocimiento contextualmente, siendo administrado por lógicas homogeneizadoras de control justificadas bajo una noción falsa de verdad.

Pensar en un rompimiento con estas lógicas de conocimiento hegemónico, es entonces, pensar en espacios alternativos en donde desarrollar formas de conocimiento experienciales e intuitivas, dando espacio al reconocimiento de lo que ha sido marginado por el poder, lo invisibilizado, lo que ha permanecido a la sombra de lo establecido.

Este es el caso de la cocina, especialmente la doméstica y feminizada, que, al ser excluida de los espacios académicos, se le ha negado su carácter epistemológico, desconociendo en ella las acciones y técnicas que posibilitan el desarrollo de un conocimiento propio, identitario, territorial y ancestral

En occidente, la desvalorización de la cocina en el ámbito del conocimiento está vinculada al desarrollo de dos planteamientos que han venido a separar y a ocupar el espacio



culinario: el de la gastronomía, que monopoliza el discurso sobre los placeres y su historia, y el de la nutrición, que expone el estado del conocimiento científico sobre las relaciones entre alimentación y salud (Boudan 2008, p.13).

La cocina puede ser pensada por lo hasta aquí dicho, como el espacio para el rompimiento con los estándares hegemónicos, en la medida en que, si bien no es reconocida por la academia como espacio productor de conocimiento, contiene una serie de relatos y saberes que hacen referencia a las formas en que nos relacionamos con el mundo. Es posible por lo mismo, catalogar la invención de la cocina como una revolución que propicia espacios para la experimentación, ampliando los límites de lo que podemos consumir demostrando “una magia” transmutadora de venenos a comidas deliciosas y poderosamente curativas. Incluso si pensáramos en la cocina exclusivamente desde un orden nutricional, seguiría teniendo importancia vital, ya que como omnívoros necesitamos una serie de vitaminas, minerales, lípidos y proteínas, entre otros, para el desarrollo de la mente y las sinapsis que nos han permitido evolucionar como especie y que hemos conseguido obtener y transformar desde ella.

Podemos decir que la actividad culinaria proporcionó a los homínidos una conciencia de agente (los llevó, ante todo, a diferenciar a ellos mismos de su obra) que les permitió relacionar, en las primeras oraciones, voces “sustantivas” y voces “verbales”; en una palabra, la actividad culinaria llevó a hablar al homínido, esto es, a percibir en la realidad para comunicar a otros, no seres aislados, ni acciones aisladas, sino el proceso, la relación misma, entre seres (inicialmente, ellos mismos) y acciones (inicialmente el alimento en proceso de cambio). (Moreno 2012, p. 27)

Pensar que la cocina no es un espacio generador de conocimiento, si no el mero receptor de los saberes que se generan por fuera de ella, en ámbitos más académicos, es desdibujar la carga epistemológica de las creaciones de esta, negándonos como indica Boudan, a “mirar en el fondo de las ollas y prefiriendo, a menudo, la distinción de los usos y las buenas costumbres del servicio antes que el análisis de las fórmulas y de los libros de recetas”. (2008, p.14)

El conocimiento que se produce en ella, a pesar de su falta de reconocimiento académico, se establece sobre las bases de la experimentación y la observación, del ensayo y el error. Desborda experiencia acumulada, por tanto “tiene tras de sí una tradición... [dejando ver que] Todo quehacer culinario procede, entonces, de un proceso histórico, y es su resultado.” (Moreno 2012, p. 13), Y sobre todo no se limita a mostrar qué, cómo y cuándo comer, si no que nos habla de rendimiento y aprovechamiento, tanto de nutrientes como de recursos, de administración (en

los ámbitos públicos y privados), de cuestiones geoclimáticas y ambientales (a la hora de escoger los ingredientes de una preparación), del uso de la física, la química y las matemáticas para sus procesos de cocción, de economía, política, historia y estética, además de sus implicaciones dentro de la escala global y sus consecuencias, si hablamos de la producción y distribución de los alimentos.

Reconocer la importancia y la validez de los procesos que en la cocina se desarrollan, se torna complicado en la medida en la que se le ha delegado la labor de transformación de los alimentos, pero se ha velado su labor en la transformación de lo humano, condicionada por la construcción cultural que le da sentido a su representación en el mundo de la vida que lo implica en razonamientos para ejercerse como sujeto. El entregarle la función de ejecutora y repetidora y no de creadora, dificulta que se genere interés, preguntas y reflexión sobre ella, más allá tal vez de cierta fascinación estética. A su vez, otro de los problemas del reconocimiento de la cocina en el campo de la ciencia y los conocimientos válidos, es su protagonista. La mujer delegada a la cocina, en un rol de sumisión, es difícilmente considerada como creadora y poseedora de conocimiento, debido a que el acto mismo de construir conocimiento deviene de un poder masculinizado. Así, el sistema capitalista que ha sentado su explotación sobre el cuerpo de la mujer, desvalorizando su quehacer (que no es pagado, pero es indispensable para el funcionamiento social) desconociendo que “tras cada fábrica, tras cada escuela, oficina o mina se encuentra oculto el trabajo de millones de mujeres que han consumido su vida, su trabajo, produciendo la fuerza de trabajo que se emplea.” (Federici 2013, p. 55 y 56), y es esta invisibilización la que normaliza aquellas ideas que desvirtúan las posibilidades creadoras de la mujer en la cocina, más allá de su carácter doméstico. Por lo mismo, un cuerpo sometido que no sabe que es sometido, no encuentra razón para luchar o reflexionar sobre las lógicas en las que se desarrolla.

Quienes están en la cocina son cocineras; cocina y cocinera son acepciones femeninas de la ocupación de una condición subalterna, para quienes no es posible el reconocimiento científico, aunque sus procedimientos se deriven de la observación, la experimentación, la capacidad de elaborar técnicas adecuadas para el manejo de sus productos, ellas con mucho llegarán a ser reconocidas como excelentes amas de casa, y es en el camino de la cocinera donde pretendemos hacer el zoom para colar nuestra mirada con la intención de resignificar no solo el espacio de la cocina, sino al sujeto allí presente: la cocinera. (Grisales, 2021, p.18)

Por lo mismo, el hecho de que en la cocina se piense lo femenino como poseedora de lo artesanal, y lo masculino como poseedor de la técnica, ha dado como resultado que la misma caiga en una dicotomía público-privado, lugares de enunciación que han marcado una separación que le resta rigurosidad epistemológica, en la medida en que sus producciones diferenciadas por el rol, establecen que la cocina doméstica y feminizada será pensada exclusivamente para la intimidad, ocultando su voz, mientras que la cocina masculinizada y pública goza de un estatus y reconocimiento, que sin embargo no alcanza el nivel de episteme en la sociedad académica porque su valor está anclado al gusto, a los sabores y a la estética en un contenido eminentemente emocional.

Por lo dicho, encontramos la necesidad de problematizar estos saberes hegemónicos, efectivos en su reproducción desde la legitimación del *statu quo*, avalados y validados por una élite encabezada por la academia, ya que reconocemos que su carga de validez pasa por una construcción soportada en la intersubjetividad contenida en la experiencia para la producción de conocimiento. Así pues, la cocina se devela como un espacio que produce conocimiento científico, posibilitando establecer desde ella, por ejemplo, las bases de la ciencia moderna, y siendo a su vez, también, creadora de una red de estructuras complejas (tabúes, rituales, hábitos y tradiciones culinarias) que nos han permitido establecernos como sociedad. Tal como lo expresa Martínez

El debate que debe situarse no es necesariamente en el marco de la denominación adecuada, sino de las relaciones políticas o de poder que determinan los criterios para que se privilegie un tipo de conocimiento sobre otro (poder epistemológico) o para que se acepte una naturaleza identitaria como válida en medio de la diversidad y la heterogeneidad (poder ontológico), en una comunidad determinada. (2017, p. 67)

Para lograr reconocer la cocina como un espacio para la formación, con la capacidad de transmitir los contenidos que la escuela misma ha establecido como fundamentales, debemos comprenderla como lo que es, un laboratorio de exploración a través del cual podemos descubrir el mundo más cercano, lo que nos es propio, liberando de fronteras academicistas la producción de saber y haciendo posible a través del mundo de la vida, la inclusión de sujetos que se reconocen en dimensiones espaciales, temporales, sociales, culturales, comunicativas y simbólicas, necesarias para la construcción de individuos que saben, pero también que se saben libres y emancipados.

Este mundo de la vida ubicado espacialmente en la cocina se traduce en territorialidad, contenedora de la cultura. Así, comprender la cocina como un territorio es reconocer que desde ella se tejen construcciones y relaciones entre los sujetos y los espacios, demarcadas por fronteras simbólicas que la establecen como un espacio propio (del sujeto que la habita y de la casa como unidad que congrega a varios sujetos), dotada de un carácter político con posibilidades emancipadoras. Con esto entendemos que se han constituido múltiples imágenes de la cocina a partir de las diferentes formas de experimentarla, y que al problematizar dichas imágenes desde un análisis de género nos es posible reconocer en la cocina un espacio abierto e inclusivo.

### **Desarrollos del sujeto político en la constitución de la cocina**

Una vez entendida la cocina como territorio es necesario profundizar en el sujeto que la habita y constituye, el sujeto que cocina, o en palabras más precisas, la cocinera y el cocinero. Nos referimos aquí al sujeto político como aquel capaz de reflexionar su cotidianidad y problematizar lo que ha sido naturalizado desde la relación con el otro y el entorno. Visto desde la cocina, el sujeto político es quien la defiende y reconoce como espacio de saber y de poder.

Un sujeto político en términos sociales, retomando a Nussbaum (2010), es representado desde la figura del ciudadano democrático, formado en el modelo del desarrollo humano, en el cual la dignidad humana es expresada en la capacidad de tener voz y elección en el gobierno de la propia vida, por lo cual es necesario que esté sujeto reflexione y tome decisiones sobre temas de importancia nacional y global. Esta perspectiva hace énfasis en la importancia de la educación y su papel de formar sujetos críticos, capaces de ponerse en la situación del otro, respetuosos de la diversidad cultural, y conscientes de la importancia del trabajo en conjunto, este en palabras de Nussbaum (2010) es “Un ser humano capacitado para seguir los argumentos en lugar de seguir al rebaño [y por lo tanto] es un ser valioso para la democracia” (p. 79)

Esto nos permite afirmar la existencia de un sujeto político en la cocina, quien a partir de sus reflexiones sobre el mundo toma decisiones con respecto a las preparaciones que lleva a cabo. Por lo dicho, no sería correcto afirmar que toda persona que cocina es cocinera o cocinero, o de la misma manera asumirse como un sujeto político, ya que para serlo, tendría que entrar en un proceso reflexivo que le permita tomar una postura crítica desde la cocina, algo que se escapa a la rutinización de la misma y a su subalternidad doméstica en el juego tradicional de los roles para la representación del género.

Con todo lo expuesto hasta el momento hemos logrado reconocer el carácter epistemológico que entraña la comida, y entender que esta no puede ser reducida a un producto, sino que es principalmente, una ofrenda que hace la cocinera y/o el cocinero, con la cual, a través de su ingenio e inventiva, integra con recetas y relatos una postura política, siendo válido

...recurrir a la epistemología para comprender las posibilidades de la cocina como ciencia, entendiendo la epistemología como: una reflexión de carácter filosófico y por tanto teórica, de una cualidad particular, que tiene como misión establecer un diálogo permanente y de manera crítica con el desarrollo, posibilidad y fundamentos sobre los que se sustenta todo conocimiento científico posible, lo mismo que con las condiciones y consecuencias que hacen viable y trae la ciencia. (Martínez, 2017, p. 69)

### **Los roles sociales y la formación de las subjetividades desde la construcción del género**

Ahora, para hablar de desarrollos de género en la cocina y lo que implican las diferenciaciones de roles en la forma de verla, sentirla y habitarla, es necesario que primero establezcamos a qué nos referimos con los términos género y rol, y por qué estos determinan relaciones de poder en las sociedades, que se reflejan directamente en espacios como la cocina.

Se ha pensado en el género como un paso de la biología a la cultura, una construcción social que busca hacer una diferenciación entre hombres y mujeres basada en la autoidentificación, siendo el sexo entonces la distinción que puede hacerse entre hembras y machos a nivel anatómico, cromosómico y hormonal.

El papel (rol) de género se forma con el conjunto de normas y prescripciones que dictan la sociedad y la cultura sobre el comportamiento femenino o masculino. Aunque hay variantes de acuerdo con la cultura, la clase social, el grupo étnico y hasta al nivel generacional de las personas, se puede sostener una división básica que corresponde a la división sexual del trabajo más primitiva: las mujeres paren a los hijos, y por lo tanto, los cuidan: ergo, lo femenino es lo maternal, lo doméstico, contrapuesto con lo masculino como lo público. La dicotomía masculinofemenino, con sus variantes culturales (del tipo el yang y el yin), establece estereotipos las más de las veces rígidos, que condicionan los

papeles y limitan las potencialidades humanas de las personas al estimular o reprimir los comportamientos en función de su adecuación al género. (Lamas, 1996, p. 5)

Si bien esta diferenciación sexo-género ha cobrado fuerza en las últimas décadas, los modos que se han considerado apropiados de ser hombre o mujer, obedecen a una historicidad regida por lógicas biologicistas, que han desarrollado y sedimentado expectativas sociales para que todas las hembras se conviertan en mujeres y los machos en hombres, naturalizando discursos que terminan introyectándose en el cuerpo, y expresándose en prácticas de relacionamiento con el yo y con el otro.

Sin embargo, desde una perspectiva más amplia, hablar de género no debería limitar al binarismo, ya que según Butler el sexo “natural” y la construcción del género alrededor de este, solo permite la constitución de dos tipos de cuerpos, uno femenino y otro masculino, borrando del mapa las multiplicidades posibles de transitar por el ser. Para Butler, el género más que una construcción social, es una actividad en la medida en que es performativo: el género pues, es una actuación reiterada, un conjunto de actos que al repetirse día a día producen la ilusión de ser la expresión del mundo interno de cada sujeto, generando la idea en la medida en que nos desarrollamos y expresamos, de que este actuar es interior, aunque en realidad ese interior no existe, sino que es una impronta externa de lo que se debería ser.

Estos actos performativos de repetición son el resultado de una serie de normas establecidas por los poderes institucionales para mantener el cuerpo bajo control, siendo una reproducción de convenciones sociales que generalmente apuntan a la heterosexualidad hegemónica.

... la «unidad» del género es la consecuencia de una práctica reguladora que intenta uniformizar la identidad de género mediante una heterosexualidad obligatoria. El poder de esta práctica reside en limitar, por medio de un mecanismo de producción excluyente, los significados relativos de «heterosexualidad», «homosexualidad» y «bisexualidad», así como los sitios subversivos de su unión y resignificación. (Butler, 1990, p 86)

Si bien esta matriz heterohegemónica promueve y legitima las formas básicas que defiende sus modelos, y excluye y sanciona, las que considera discontinuas, no están exentas del modelo, ya que incluso, según Butler, aquellos instalados en la matriz heteronormativa performan su género en un juego de expectativas con el cual se hace sujeto a través de la imitación del mito de la originalidad en sí (las idealizaciones de género que en principio ofrece la

cultura: hombre o mujer), que en el caso de la sociedad occidental pertenece a unas formas de ser ancladas a la tradición judeocristiana.

Bajo este mito, las mismas sociedades tejen una cantidad de expectativas de comportamiento (que se les supone propias), las cuales denominamos roles, y que marcan las diferencias entre hombres y mujeres. La gran cantidad de discursos sobre las feminidades y las masculinidades y, en consecuencia, sobre las oportunidades asociadas a estos, como ya se ha dicho, enmarcan a la mujer como sujeto responsable de lo doméstico y, por ende, de la cocina, a la vez que rechazan dentro de este ámbito a lo masculino. Aceptar entonces como indispensables dichas asignaciones, crea conflictos al negar condiciones óptimas a los cuerpos que no se reconocen en la imagen que se propone, ni al acomodamiento al que están predeterminados. Esta dicotomía que establece la separación masculino-público, femenino-privado, ha logrado que todo lo relacionado con el trabajo femenino se margine, ya que las lógicas del mercado no reconocen el trabajo doméstico como esencial para el funcionamiento social, restando valor a su quehacer, capaz de generar diariamente nuevas formas de organización desde la administración y el aprovechamiento de los recursos, además de negarle a la mujer un papel protagónico por ser la portadora, y a la vez formadora en saberes y tradiciones ancestrales, pero invisibilizada por la academia, derivado de lo que por visión histórica ha significado la patriarcalización del conocimiento y la ausencia de la mujer en la formación científica y profesional.

### **La performática de género en la cocina: una cuestión sobre el poder**

El poder según Foucault es múltiple, móvil y se ejerce en varias direcciones. A diferencia de la concepción clásica del poder, indica que no es algo que pueda poseerse, sino que se ejerce a partir del relacionamiento con el otro

El poder para Foucault no es una propiedad que se detente desde una instancia única (estado, padre, sujeto) y se imponga en un sentido único de arriba hacia abajo, de dominadores a dominados. Se ejerce desde distintos puntos repartidos en una red o matriz de relaciones múltiples. De ahí que deban entenderse «las grandes dominaciones» como «los efectos hegemónicos sostenidos continuamente por la intensidad de todos estos enfrentamientos» (Foucault, 1976: 115). Tampoco puede concebirse como una superestructura, exterior a una serie de relaciones (económicas, sexuales, etc.) sobre las que establecerá principios de organización, selección, etc. Las relaciones de poder son inmanentes a todas esas relaciones, las estructuran y definen desde dentro. Son

intencionales y no subjetivas: están orientadas por un cálculo que no proviene de ningún sujeto (ni individual ni colectivo) sino de su propia lógica interna por la cual distintas técnicas se relacionan entre sí, se influyen creando efectos de conjunto (Foucault, 1976: 114-116). (Córdoba et. al, 2005, p. 30)

En esta línea de pensamiento encontramos lo que es la Biopolítica, término que es usado para explicar cómo este poder es ejercido sobre la forma en que usamos y vemos nuestros cuerpos, el cual no se impone sobre el territorio sino sobre las vidas de las personas y es usado principalmente para servir al capitalismo, de forma tal que se genera una normalización del cuerpo social, estableciéndose así un régimen de control de cuerpos dóciles y productivos.

Ahora bien, al hablar de poder desde una perspectiva de género la apuesta no se establece sobre lo que significa ser hombre o ser mujer, sino dónde se impone el poder y dónde esta imposición ubica al sujeto. Tal como lo indica Braidotti

...las formaciones de poder no actúan sólo a nivel material, sino que encuentran también expresiones en sistemas de representaciones teóricas y culturales, en narrativas político-normativas y en modelos sociales de reconocimiento. Estas narrativas no son ni coherentes ni racionales y su naturaleza improvisada es funcional a su fuerza hegemónica. (2013, p.39)

Hablar de género desde las relaciones hegemónicas ha significado entonces el establecimiento de un orden de inequidad a través del cual se han construido los discursos sobre lo que es o se debería ser, haciendo que, desde la visión binaria, lo desarrollado por las mujeres pierda importancia porque se las ha condenado a las lógicas subalternas, mientras que lo tocado por las lógicas masculinizadas obtiene un estatus de verdad. Al ser la figura masculina la que históricamente ha detentado el poder, son sus desarrollos los que establecen la verdad: El poder produce verdad.

En este sentido, entendida la relación género y poder, reconocerla en el espacio de la cocina es reconocer al sujeto que la habita. Hablar de la comida y el sujeto que la construye a pesar del peso feminizado que implica lo doméstico en la vida social, no es hablar exclusivamente de la mujer como cocinera, sino también del papel del hombre en su constitución histórica. El hombre, contrario a la idea naturalizada que tenemos de la cocina, no ha estado ausente de ella, y por el contrario ha sido su protagonista en los ámbitos públicos, mientras la mujer es el rostro de la cocina doméstica, advirtiendo una distancia categórica frente al hecho de lo que ha



significado cocinar para cada sujeto según los roles que se le imponen desde una diferenciación de género.

Esto podemos identificarlo en autores tales como Boudan, quien en su recorrido histórico de lo que ha significado la cocina para las culturas en la constitución de la sociedad, ha descrito el desarrollo de la misma desde su tecnificación y por lo tanto ha mostrado al hombre como su figura central, en el sentido de que es él quien posee y monopoliza la técnica. A su vez, Pollan al reflexionar los aspectos relacionados con la comida, mantiene esta idea de la masculinización de la tecnificación desde el orden del mercado y las lógicas de la industrialización alimentaria, siendo común en ambos autores la ausencia del relato femenino, en la medida en que lo doméstico se excluye de los desarrollos académicos, políticos y del mercado. Masculinizar los relatos a través del chef, el cosechero, el distribuidor, etc., atribuyendo al hombre la tecnificación de la cocina, niega protagonismo al cuerpo feminizado en su papel de cocinera, que ha sido el pilar en su constitución tal como la conocemos hoy.

Las nuevas formas de producción en la cocina la han subalternizado mucho más, ahora depende del saber “técnico” de quienes son nombrados como chef, gourmet, que en su mayoría son hombres, y la misión de la cocinera en su saber ancestral, popular y cultural se pierde en la sombra del cuidado y las recetas amorosas del rincón doméstico, como un anacronismo, como una superación de tiempos marginales de la mujer (Grisales, 2019, p.8).

La mujer protagonista de la cocina, es la gran ausente del relato de la historia de las cocinas y de la historia de la producción y la industrialización de la comida. Esta última, que bajo las lógicas de mecanización vende una comida sin alma, esconde tras la máscara de la eficiencia la opresión de los cuerpos femeninos, quienes no solo son las obreras de la industria alimentaria, sino que son también las autoras de aquellas recetas que de voz en voz, y gracias a las tradiciones, han sabido llegar a cada persona dentro de una sociedad. Por lo mismo, se habla de comida y de recetas, pero se niega la presencia femenina porque no es importante en el desarrollo del capitalismo según los estándares patriarcales. La cultura, atravesada por estos estándares, nos enseña en el escenario mundial como las diferenciaciones de género privilegian cruelmente a unos sobre otros en función de dicha diferenciación. Caparrós, por ejemplo, al hablar sobre el hambre en el mundo permite hacer un análisis sobre una relación histórica entre el hambre y la hembra, y a través de las voces de sus protagonistas deja ver como el hombre, que si bien, al tener el rol de proveedor tiene duras y largas jornadas laborales, sigue contando

con un estatus de privilegio sobre la mujer, que en casa, aparte de administrar los recursos, se ha encargado de la cocina, posición donde ha sabido encontrar un poder, que sin embargo, carga el hambre sobre ella misma por su papel de dadora y protectora, y quien a expensas de su sufrimiento y decadencia mantiene el bienestar de sus hijos. En un contexto donde el hambre es ley, la mujer es la hambrienta; la sociedad, y ella misma, se niega un lugar de prioridad.

Dicha falta de reconocimiento sobre los cuerpos femeninos habitando el espacio que les ha sido propio, ha generado en las mujeres el malestar de quien está pagando una condena, propiciando un alejamiento cada vez mayor y un rechazo a la cocina, contrario a lo que pasa con el cuerpo masculinizado, que gracias a este alejamiento y al reconocimiento técnico, cada vez se siente más a gusto dentro del territorio de la cocina profesionalizada. Aunque esto no es nuevo, ya que como nos indica Boudan, desde el siglo XVI los más famosos recetarios eran de autoría masculina, así como los más grandes reconocimientos en el mundo de la cocina eran para ellos, mientras que los recetarios firmados por mujeres sólo tenían reconocimiento dentro de las esferas domésticas; hoy por hoy, gracias a movimientos tales como los feminismos, la asignación de roles y su rompimiento con estos, cobra cada vez mayor fuerza y relevancia, y más en cuanto a los ámbitos privados se refiere.

Si bien se ha pensado el auge del feminismo como el abandono sistemático de las mujeres de la cocina, siendo este supuestamente el causante de la pérdida de las tradiciones culturales culinarias, es preciso indicar que ha sido el establecimiento de la industria alimentaria, desde dinámicas capitalistas, la que ha separado paulatinamente la cocina de sus vínculos con el territorio y con el propio sujeto que la habita.

...un vistazo a la historia de la industria alimentaria sugiere que no se puede culpar a las feministas por estas tendencias alimentarias. La comida rápida y los productos de conveniencia surgieron décadas antes y pueden vincularse a las innovaciones tecnológicas de principios del siglo XX. Cuando surgió el feminismo de la segunda ola, la industria alimentaria aprovechó el estereotipo de que las feministas no cocinaban y trató de vender alimentos precocinados como pro-feministas. (Williams, 2014, p.2)

Por lo mismo, si bien las cocinas se fueron llenando de alimentos procesados sin un origen claro, recortando ampliamente los tiempos de preparación y liberando el tiempo de las cocineras, manifiestos feministas de la segunda ola, aun siendo conscientes de la idea generalizada de que cocinar era una carga de la que muchas mujeres deseaban deshacerse, en lugar de amputar simbólicamente la cocina de la condición femenina, hablaron abiertamente de una cocina sin

género, y en condición de igualdad, en la que ningún sujeto este a disposición del servicio del otro, siendo entonces cocinar una actividad de género neutro. A pesar de esto, las lógicas industriales del mercado, vendiendo una idea “pro feminista” ocupó el espacio de la cocinera con marcas, electrodomésticos y técnicas, reemplazando su figura con la del Chef, máximo referente culinario, poseedor de la técnica y el conocimiento académico, mayormente masculino.

### **Cuerpos que habitan la cocina**

Si bien, la cocina históricamente ha estado sumida en las visiones patriarcales, lo que buscamos aquí al hablar de género y cocina es romper con dichos estereotipos culturales que determinan su entrada y participación en ella como sujetos. Una cocina que es pensada desde las cuestiones de género, busca reivindicar el poder de la mujer que la habita, y mostrarle su potencial creador dentro de la misma, sin que pierda su autonomía o se sienta condicionada. De la misma manera busca romper con el carácter de condición tecnicada para el hombre que desea apropiarse de ella, y al que se le ha negado la entrada en los ámbitos domésticos y privados, precisamente para mantener el estatuto de hombría. Una cocina al margen de las expectativas de género, no necesita idealizar un cuerpo bajo parámetros, normas y formas, y en este sentido no es necesario buscar una contraparte para definir la presencia de un cuerpo en la cocina.

El cuerpo es un territorio, siendo este el medio a través del cual nos relacionamos con el mundo para dotar y dotarnos de sentido, bajo esta línea de pensamiento retomamos a Grisales (2020) para comprender mejor esta idea sobre el cuerpo y

Entender que si bien su estructura es un hecho biológico, es también el resultado de habitarlos culturalmente, por tanto su sustrato es orgánico y su sentido es cultural. Implica todo ello comprender la conformación del sujeto, una entidad cultural en su relato y una ocupación territorial en toda su forma, que no viene autodeterminada, sino que su papel es construirse, y en ello la educación tiene un rol fundamental para emancipar aquellos patrones deterministas que dan origen a las asimetrías. (p. 45)

Por lo mismo, las diferencias entre los cuerpos no son sólo una cuestión biológica, sino también de orden cultural que desde las lógicas del poder establecen límites para lo que se es y se puede ser, pensar la cocina desde una perspectiva de género, busca cuestionar y deconstruir estas ideas en busca de una verdadera igualdad social. En esta búsqueda emancipadora de los

cuerpos, la comida se nos presenta como apuesta colectiva y política, con posibilidades discursivas formativas que al ser llevadas al aula de clase permite un razonamiento en simultánea, que no propone soluciones temáticas en lo pedagógico, si no integraciones con el sujeto en la medida en que la pregunta por la comida es la pregunta por el sujeto encarnado.

### **Acción educativa: una visión emancipadora y democrática**

Si tenemos en cuenta que, como dice Freire, “La educación verdadera es *praxis, reflexión y acción del hombre sobre el mundo para transformarlo*”. (1969, p.7), la acción educativa debe enfocarse en todo aquello que haga posible crear un escenario formativo para los sujetos, en la base de la construcción colectiva y la relación con el otro y con el contexto. Dicha relación debe partir en primera instancia de la palabra, generadora de relaciones en igualdad, pero también herramienta de construcción de realidad con el otro a través del diálogo. Por otro lado, es importante también la relación del sujeto con el contexto, con su territorio, que no puede agotarse en la pasividad, ya que él mismo no solo está en el mundo si no que está con él. La acción es movimiento y quien se mueve, participa y crea comunidad.

Una educación que facilita la reflexión, facilita la movilidad del sujeto, lo desacomoda y le da el poder para que desde esa nueva visión de lo que es como sujeto, como comunidad y como territorio, utilice su voz para desenmascarar las estructuras dominantes que han controlado las instituciones, las comunidades y las personas en general. La educación entonces, como acción social desde una perspectiva crítica, debe permitirnos reconocer que la realidad de la que hacemos parte tiene sus problemas, y en esta medida es imprescindible que nos movamos en aras de su transformación. Así pues, es necesaria una escuela abierta al diálogo y que posibilite la participación en busca de la emancipación, que no niegue la diversidad de los sujetos que la habitan, puesto que

[una] educación adecuada para la vida en una democracia pluralista debe ser de carácter multicultural, o sea que debe familiarizar a los alumnos con los datos básicos referentes a las diversas culturas e historias de los numerosos grupos con los que comparten las mismas leyes e instituciones, sean éstos grupos religiosos, étnicos, económicos, sociales o de género. (Nussbaum, 2010, p. 127)

Es por lo anteriormente mencionado que reconocemos que la escuela necesita deconstruir su performatividad y pasar de disciplinar el cuerpo del estudiante para la pasividad y el silencio, a incitar la participación, liberando el cuerpo de los escritorios y las aulas que funcionan

como límites, para explorar un espectro más amplio, donde el proceso de enseñanza y aprendizaje atraviese el cuerpo completo, en el cual el maestro ya no es una figura que simplemente supervisa y califica según los estándares, sino un acompañante de los/las estudiantes en el proceso formativo, en el que aprender y comprender, los lleve a cuestionarse y cuestionar el mundo, para construir una ciudadanía que, como dice Giroux (2012) al ser una práctica histórica socialmente construida necesita ser problematizada y reconstruida para cada generación.

... toda tradición histórica precisa ser pensada a la luz de su significado político, pues obedece a formas hegemónicas del discurso, a lógicas del poder y la manera como las élites reproducen y validan el conocimiento que las mantiene. La escuela no puede pues, ser ausente de esta realidad que reproduce pero no piensa. El maestro como mediador en el proceso educativo, ha de desacomodarse para buscar la emancipación como propósito de la formación. (Grisales, 2016 p. 16).

La emancipación vista como un acto de liberación del sujeto frente a la opresión, debe darse desde la escuela con una educación que le permita al sujeto establecer reflexiones sobre su contexto, a partir de sus experiencias y el diálogo con los otros, de forma que tenga las herramientas para enfrentar las problemáticas que lo atañen, y rechace las mediaciones ideológicas que le ofrece el medio.

Es función de una acción educativa que busque la emancipación y la democracia, formar a los estudiantes en conciencia crítica, para que a través de ella puedan problematizar la realidad y la transformen, pero para esto es necesario también que escuela y maestros problematicen su quehacer y sus contenidos, que se repiense el currículo y descartar aquellos contenidos que sedimenten las relaciones de poder que generan desigualdad. Pasar por un filtro aquellas temáticas que se han despolitizado, y entregarles de nuevo su fuerza liberadora, y al mismo tiempo cuidar el uso de aquellas que contengan un carácter instrumentalizador y técnico. Lograr esta emancipación es posible si logramos entender la educación en términos verdaderamente democráticos, donde la participación sea la protagonista.

Así, entendemos por lo ya dicho, que la democracia debe atravesar la vida del sujeto, convirtiéndolo en un ser reflexivo, dispuesto al debate y a la participación para el cambio, la democracia es pues aquella que garantiza que todo sujeto posea los medios –físicos e intelectuales- para hacer frente a las dinámicas politizadas de poder que busquen mantener la desigualdad. La palabra, por sobre todo, es el mayor poder de un sujeto politizado, ya que “para

una perspectiva democrática, silenciar es quitarle al individuo no solo su voz, sino también su responsabilidad de construir con otros” (Grisales, 2018, p.13).

En este orden de ideas, la acción educativa que buscamos construir, es una acción que desde la escuela recupere las voces de los silenciados y genere espacios diversos, donde la participación cobre relevancia dejando ver una educación pertinente que tenga en cuenta las problemáticas y los contextos de los actores, pues son ellos quienes mejor conocen las realidades que viven y quienes por vivirlas tienen el poder de transformarlas. Proponemos así la cocina como un espacio ideal para devolver esa voz y esa participación negadas, reconociendo la cocina como espacio de conocimiento, en la que el trabajo colectivo es posible y necesario.



Fotografía 1: Posibilidades formativas de la comida<sup>1</sup>

Abordar la cocina y la comida como espacios y elementos formativos, nos permite develar que existe una serie de realidades que experimentamos y que no hacemos conscientes, pero que al pasarlas por el acto reflexivo brindan la posibilidad de acercarnos al tejido de relaciones que compone la sociedad, revelando situaciones problemáticas que nos aquejan, desde la contaminación generada por las industrias de alimentos, hasta el uso excesivo y contaminación del agua, además de situaciones de discriminación por clase, etnia y género. La comida experimentada como posibilidad educativa termina por abrir un horizonte de cuestionamientos en los que las voces de los sujetos reflexionan desde sus experiencias, dejando ver la cocina como un espacio democrático para todas y todos, posibilitador del análisis y la transformación de la realidad en la que vivimos.

---

<sup>1</sup> Fotografía de Mateo Echavarría, Micoahumado 2021



## Metodología

Teniendo en cuenta la intención de la presente propuesta investigativa, reconocemos la necesidad de adoptar un planteamiento metodológico de corte cualitativo ya que este no propone hipótesis, no busca verificación y no plantea universales o señalamientos homogeneizantes. Su esencia se basa en la pregunta por las relaciones que se tejen entre los sujetos y las construcciones culturales que se dan a partir de ellas. En esa medida el objeto de investigación es el sujeto inmerso en la cultura y las implicaciones de no poder evadirse del sistema de relaciones.

Como investigadores somos conscientes de la importancia de sumergirnos en el contexto, dejando de lado pretensiones de una objetividad de corte positivista. La razón de no optar por datos cuantificables se basa en la necesidad de recolectar relatos, no cifras, ya que, desde lo que implica el relacionamiento y el encuentro cara a cara, podemos decir que el sujeto es colectivo y social, y por lo mismo, el relato nos habla del sujeto como pluralidad. Así pues, el enfoque cualitativo nos posibilita el encuentro con el otro a través del diálogo, que a su vez permite la construcción de conocimiento y en nuestro caso particular, el relacionamiento también con el territorio y la comida, siendo la epistemología de esta última, la base de nuestra línea de investigación

Al ser un espacio común a todos, la comida abre caminos de encuentro con los otros y lo otro, puesto que el comer como una acción es, en este ejercicio pedagógico, una invitación a conocer, reflexionar y dialogar sobre el lugar que los alimentos y sus transformaciones ocupan en las culturas y los procesos sociales, económicos y políticos de los seres humanos. (Agudelo, 2020, p.16)

Por lo mismo, al entender la comida como estructurante cultural y la cocina como un espacio de la experiencia en la que se da plenamente el relacionamiento entre los sujetos, hemos decidido utilizar técnicas que nos permiten trabajar en terreno, y comprender la performática como escenificación de la realidad en la que las acciones se transforman y adquieren sentido, gracias al contenido simbólico del que podemos dar cuenta a través de la narración.

En concordancia con lo anterior, nuestra búsqueda de relatos se basa en el establecimiento de relaciones, que no se vean limitadas por muros que nos dividan, sino por el acompañamiento a través de una relación *cara a cara en reciprocidad*



La relación <<nosotros-pura>> es la relación <<cara a cara>> en la que los individuos están conscientes uno del otro, y uno participa -aunque sea brevemente- directamente de la vida del otro. Este tipo de situación es decisiva para establecer las características de la educación como *acción simbólica* (Melich, 1996, p.39)

Para esto, nos basaremos en el método etnográfico, sin pretender desarrollar una etnografía en toda propiedad, pero sí haciendo uso de su disposición de técnicas para leer una realidad social y cultural, abordando performáticas expresivas de la narración que configuran espacios rituales y escenarios que nos proponen una lectura simbólica para darle sentido a la realidad en la que los sujetos generan una continuidad del estar, de permanecer con otros en la vida social, donde la escuela reproduce estos patrones rituales, y constituye una performática que abordaremos a través de la interpretación de tramas de sentido, tal como lo propone Goodman en una acción que interpela las palabras más allá de los conceptos, como iconos, imágenes, metáforas, desdoblado el lenguaje en todas sus formas para la acción dramática que da forma a la existencia cotidiana, y que en este caso concreto será planteada en la existencia de las y los estudiantes de Micoahumado, en relación con la comida y la cocina, mientras nos vinculamos directamente con ellas y ellos.

### **Técnicas**

Teniendo en cuenta los objetivos que se han establecido y la línea metodológica que guía este proyecto de investigación, se proponen una serie de técnicas para la recolección de información, su sistematización y análisis. Cabe señalar que la mayoría de los talleres y las técnicas a los que haremos referencia son una construcción del semillero de investigación Expedición dignidad, la comida al centro del pensamiento, y cuya principal autora es la maestra Clara Grisales, por lo cual ella se convierte en nuestro principal referente metodológico.

### ***Trabajo Tutor/a - Tutorado/a***

Melich (1996) indica que lo esencial en el relacionamiento cara a cara es la reciprocidad, por lo mismo, la técnica de Tutor/a-Tutorado/a permite establecer este encuentro entre los sujetos protagonistas de la acción educativa. Aquí, la figura del Tutor/a se separa del imaginario del maestro como poseedor del conocimiento y el poder, y se convierte en una persona que desde la proximidad busca acompañar las elaboraciones que a partir del trabajo con la comida puedan desarrollarse. Si bien el Tutor/a busca guiar la reflexión sobre la comida, la intencionalidad de su figura dentro del trabajo expedicionario, es encarnar a través de la cercanía la construcción de conocimiento desde sus aspectos colaborativos, cooperativos y afectivos.

El Tutorado/a por su parte, en este relacionamiento, tampoco se toma desde el rol de estudiante tradicional, ya que por las lógicas homogeneizadoras suele perder visibilidad bajo el manto estandarizador escolar. Aquí, por el contrario, se busca enrostrar a los/las estudiantes, recuperar su voz y enmarcar los procesos en el reconocimiento de sus experiencias. En este relacionamiento entonces,

... el Tutor/a acompaña al Tutorado/a en su propio viaje expedicionario para que logre encontrarse con su mundo, indagándolo, desacomodándose para interpelarlo, abriendo espacio de conversación con su familia y su comunidad, entendiendo las dinámicas de las que hace parte como sujeto en una cultura específica que plantea una manera de comprender la comida y a la cual le responde de una determinada forma en consonancia con su estructura social. (Grisales, 2019, p.13)

### ***Género epistolar***

El género epistolar como técnica, herramienta y material didáctico, busca crear una vinculación entre Tutores/as y Tutorados/as a través de la palabra escrita. Las cartas que se envían y reciben, tienen como finalidad acortar las distancias (teniendo en cuenta que el presente trabajo se realiza con Tutores/as y Tutorados/as en diferentes departamentos), guiar el trabajo de reflexión a partir de la comida y tejer lazos de afectividad, todo a través de un formato atravesado por colores, texturas, olores y sabores que permitan activar los sentidos y crear experiencias significativas. Esto, sin perder el sentido mismo de lo que significa la correspondencia entre pares, las cartas trabajadas en este proceso expedicionario comparten la narración del remitente, que si bien por parte del Tutor/a, como ya lo dijimos, busca guiar un camino reflexivo, por parte del Tutorado/a, se convierten en un insumo de análisis que nos permite adentrarnos en los aspectos geográficos, sociales, culturales y políticos, que acompañan su cotidianidad y que como información, nos da las bases para la orientación de una acción educativa pertinente.

Esta técnica se desprende del trabajo que se ha venido realizando desde Expedición Dignidad, y las articulaciones que se han hecho

Esta articulación se constituye en un propósito central en el proceso que venimos construyendo desde el inicio para articular territorios (Apartadó-Guarne), maestros y escuelas (quienes nos han acompañado desde el inicio en cada una de las instituciones educativas, tanto de Churidó Pueblo como de la escuela Juan María Gallego) y los/as niños/as (que han sido asumidos como tutorados en uno y otro lugar). Este tejido de

relaciones nos ha permitido abrir inquietudes y preguntas con relación a nuestros referentes geográficos, al reconocimiento de lo que nos constituye como país, y llevarlos a viajar de una manera posible a través de los relatos y la conexión con otros niños/as con quienes comparten las preguntas por la comida. (Grisales, 2019, p.13)

En vista de que el trabajo expedicionario continua en el territorio de Micoahumado, esté necesariamente entra a ser parte de las articulaciones territoriales, que servirán de referente para los futuros procesos que se desarrollen desde el semillero.

### ***Enrutante***

El enrutante es un alimento que nos une por su presencia constante en nuestras mesas y los significados que le damos, se configura como una ruta que amplía nuestros horizontes, un hipervínculo que abre preguntas, las cuales dan cuenta de unas dinámicas territoriales, económicas, sociales y culturales, tal como expresa Grisales (2020)

Nuestro caminar está guiado por alimentos que se transforman en una puerta de entrada a múltiples conexiones, interacciones, ellos operan como enrutantes porque nos guían, se vuelven un hipertexto para comprender dinámicas que a su alrededor se han ido tejiendo al convertirse desde la semilla en comida. Son orientadores de preguntas, relatos, recetas, cartografías, mercados, entre otras variables con las que nos encontramos de forma cotidiana.

Sin embargo, el alimento que pensamos como enrutante necesita ser desnaturalizado para observar aquello que no es visible a simple vista, precisamente porque siempre ha estado presente y obviamos su contenido.

En Expedición Dignidad el enrutante que nos ha acompañado es el maíz, con él se han desentrañado historias que nos han llevado de viaje por las culturas que se han tejido alrededor de este alimento, se han generado preguntas por América como territorio originario de esta planta ancestral, e incluso por sus formas de cultivo, selección y modificación. El maíz ha transformado el mundo, siendo hoy uno de los alimentos más cultivados y con más variedad de usos, convirtiéndose en una planta que aporta a la construcción del mundo tal como lo conocemos, impulsando el desarrollo de la esfera económica global.

De la misma manera que el maíz para éste Semillero en la convergencia de nuestros días, encontramos en los otros territorios de la ruta expedicionaria plantas y productos

recurrentes, con los que nuestros amigos nos ofrendaron y que también hacen parte de su cotidianidad, de esta manera se convirtieron en enrutantes para seguir abriendo puertas y pensándonos. Por ejemplo, en el caso de Esfuerzos de Paz 1 nos encontramos con la panela, en Guapante Abajo, además de la panela, el cacao y en Churidó Pueblo, el arroz. (Grisales, 2020)

### ***Trabajo de campo:***

#### **Observación**

La observación hace parte fundamental del trabajo de campo, ya que, a través de la experiencia inmediata, se accede a explorar el contexto, reconocer las actividades que realizan los sujetos, las dinámicas territoriales y sus relaciones y tensiones sociales, permitiendo identificar expresiones culturales o posibles problemáticas, importantes para el análisis de la investigación.

Los métodos de observación permiten obtener un registro del comportamiento en el momento en que sucede, por lo que no se incurre en errores y hay mayor exactitud para registrar la información. Algunos tipos de información solo pueden recolectarse utilizando la observación, esta técnica además reduce las desviaciones debidas al entrevistador; aunque no las elimina totalmente. (Piza, 2019 p. 3)

#### **Registro audiovisual**

Teniendo en cuenta que las imágenes son también fuentes documentales, el registro audiovisual cobra fuerza en la investigación, este nos permite hacer un análisis de la situación, a través de la captura del espacio y su performática, convirtiéndose esa imagen en un texto que apoya la memoria de lo ya vivido y lo experimentado, permitiendo hacer las indagaciones que en el momento de la observación directa pudieran escaparse. El registro audiovisual captura los ritos, pero podemos decir que es en sí mismo un rito, ya que busca a través de un acto consciente contener el mundo para que este pueda ser visto con nuevos ojos.

El material audiovisual puede ser una forma instrumental de registro de eso que se observa; sin embargo, aquí se toma como técnica en la medida en que la imagen es documento, también susceptible a la interpretación y análisis. Una fotografía es la recreación ritual para la memoria de un tiempo vivido y escenificado, es relato y no dato. La imagen no se reduce a una evidencia, sino que se constituye en texto a la luz de esta experiencia de acción educativa. (Hernández, 2020, p. 34)

## **Recorridos territoriales**

El recorrido territorial es una lectura, y por esto tiene como propósito fundamental la obtención de información que permita hacer un análisis tanto del espacio como de los sujetos que lo habitan, además de las relaciones que se establecen entre ellos y la comida. De la misma manera, debe ser objetivo del recorrido territorial, comprender que nunca terminamos de conocer los lugares y siempre hay algo nuevo por descubrir, una nueva categoría de análisis con la cual trabajar.

Estar sobre un territorio no significa conocerlo, pues lo que en la mayoría de los casos hacemos, es una práctica de implicación que no deriva en preguntas sino en acciones como respuesta directa del relacionamiento. El conocimiento se presenta cuando además de la práctica, pensamos, reflexionamos, analizamos los contenidos que se formulan en la relación que nos implica; no es pues tomar distancia; es preguntarle a la acción con un propósito reflexivo para convertir en conocimiento aquello que de otra manera simplemente se ejerce como vivencia (Grisales, 2018, p.6)

En un territorio que es contenedor de conocimiento, para reconocer, por ejemplo, las cocinas y los saberes que de ellas nacen, es necesario recorrerlas tanto en sus ámbitos domésticos, como en los públicos, para verlas, sentirlas, olerlas y vivirlas. Dichos recorridos nos permiten pensar la cocina como un territorio que necesita ser explorado, analizado y reflexionado y que está íntimamente relacionado con el mundo.

### ***Revisión y análisis de fuentes documentales***

El rastreo de fuentes documentales como técnica investigativa brinda las bases conceptuales con las que establecer un objeto de estudio, así como categorías y conceptos que constituyen el horizonte de los diferentes análisis que se irán produciendo. Por este motivo en el presente trabajo es necesaria la revisión de documentos oficiales, tanto del municipio como de la Institución Educativa, además de una serie de documentos teóricos.

En vista de la importancia que tiene un correcto manejo de la información, cabe señalar que para el procesamiento de estas fuentes, toda lectura estará acompañada de su respectiva ficha descriptiva, en donde se registran las ideas que los autores expresan y los pensamientos y comentarios que como investigadores surgen durante la lectura de los mismos. La ficha en palabras de Grisales (2015)

... es un soporte descriptivo que expresa la importancia de las comunidades académicas y de sentido, la voz de los autores desde sus perspectivas, enfoque, paradigmas, por ello trasciende el resumen y se propone como un diálogo con el lector, que a través de su pregunta de investigación recorre los conceptos para desarrollar conocimiento. (p.1)

### ***El taller***

El taller como técnica y herramienta no es tomado aquí como dispositivo evaluativo y por el contrario, basa su aplicación en la idea de este como medio para la construcción de conocimiento en la colectividad. El diseño, guía y aplicación de un taller desde los fundamentos metodológicos adoptados por Expedición Dignidad, se entiende como experiencia de reconocimiento propia y reconocimiento del otro a través del encuentro y la validación de la palabra. El taller como alternativa pedagógica a la verticalidad del conocimiento, deja de apuntar a la memorización y apuesta por una configuración de saberes construidos grupalmente.

Teniendo en cuenta que la presente propuesta busca establecer conversaciones entre los sujetos para construir relaciones democráticas, el taller visto como herramienta y como técnica, se convierte en el medio para el encuentro y la construcción de vínculos, indispensables para la recolección de información que nos permitirá desarrollar los análisis necesarios en este proceso de investigación.

En este sentido se aplica una guía elaborada para cada taller que busca orientar los desarrollos del objetivo propuesto en la dinámica de la acción educativa, donde se aplique como técnica de recolección de información para el proceso investigativo y a su vez como espacio formador, generando un espacio de intercambio de saberes que cada vez afianzan más los desarrollos de esta técnica para abordar la comida como elemento maestro de la acción educativa.

### ***Cocina como laboratorio***

La cocina como realidad cercana se ha naturalizado, por lo que se ha reducido a poco la experiencia que de ella adquirimos, y por lo mismo, se le ha restado importancia dentro de la organización del hogar y de la sociedad, limitándola a ser el espacio en donde se preparan los alimentos por su mero carácter nutricional y pasando por alto que de ella nacen modos, formas, discursos y saberes que dan cuenta del mundo tal como lo hemos construido.

Por lo mismo, decir que la cocina es un espacio desde donde se produce conocimiento no debería ser novedad, por lo que la intención de reconocerla como laboratorio es validar sus producciones a través del razonamiento de sus técnicas, sacándola del mundo del olvido en el

que ha permanecido durante tanto tiempo a través de la implementación del lenguaje científico que posee pero que ha sido invisibilizado. Por este motivo nos referimos a la cocina como laboratorio ya que en palabras de Grisales (2019) esta imagen

... nos permite entender las dinámicas de la transformación alimentaria, desde la consecución de un alimento, hasta la disposición como desecho o destino final. Rutinas, tiempos, manejos del espacio, contenidos gastronómicos, y de esta manera nos disponemos a recrear un escenario creativo y con múltiples posibilidades para el proceso de humanización. (p. 20)

Cabe mencionar que desde este lugar de enunciación la pretensión no se encuentra en la formulación de leyes, sino que, y retomando nuevamente a Grisales (2019), “se busca alquimia, encuentros, solidaridades para dar de comer y generar empatías colectivas. No se aíslan los elementos para lograr un resultado, por el contrario, se conjugan las posibilidades para lograr buenas mezclas y favorecer la vida compartida” (p. 20).

Así pues, hablar de la cocina como laboratorio tiene implicaciones formativas en la escuela para los maestros y maestras que se reconocen como sabedores y sabedoras dentro de este espacio, e implicaciones con los otros que desde la colectividad comprenden la cocina como un espacio englobante, que ofrece nuevas posibilidades a las dinámicas tradicionales y en donde es posible una acción educativa a través del ensayo, la prueba y el error.

### ***Cuadernos de trabajo***

En este tipo de procesos investigativos, es necesario el registro riguroso de la información que se recolecta durante los trabajos de campo y por lo mismo, hemos decidido hacer uso de la técnica de los cuadernos de trabajo, con los que, según Grisales (2017)

Lo que hacemos... es registrar el proceso. En él se puede realizar el registro preciso de espacio y tiempo como forma estructural de nuestra visión del mundo, y no como representación de una cronotopía como lo demanda el Diario de Campo (aspecto de estructura simbólica de alta elaboración). (p. 2)

En este sentido, los cuadernos de trabajo serán insumos para el procesamiento de la información, posibilitando análisis, reflexiones y consideraciones a partir de la lectura de la realidad. Igualmente, desde la posición de investigadores, el cuaderno de trabajo se convierte en una herramienta vital del proceso, ya que nos permite organizar el trabajo experiencial (que debe ser preciso en los datos temporales y espaciales) y contrastarlo con fuentes teóricas e

iconografía, que aportarán al momento de volver sobre los encuentros, una visión más amplia y detallada de los posibles cuestionamientos, configurando una narrativa que al ser releída, de luz a nuevas interpretaciones.

### ***La entrevista***

La entrevista en un proceso de investigación se establece como una importante fuente de información que nos acerca al mundo de la vida del entrevistado, desde una perspectiva cualitativa la estructura de la entrevista se encuentra

a medio camino entre la conversación cotidiana y la entrevista formal. Es una técnica o actividad que, conducida con naturalidad, hace imperceptible su importancia y potencialidad. La o el sujeto, a partir de relatos personales, construyen un lugar de reflexión, de autoafirmación (de un ser, de un hacer, de un saber), de “objetivación” de su propia experiencia. (Gurdián, 2007, p. 197)

Con lo cual las entrevistas a la comunidad desarrolladas en medio de una relación cara a cara, nos permiten reconocer cómo han construido conocimiento en relación con su territorio, y profundizar en nuestro tema de investigación.

### ***Población***

Para llevar a cabo la presente propuesta educativa en Micoahumado nos decantamos por los estudiantes de grado 6º, ya que para iniciar un proceso emancipador consideramos importante hacerlo desde una edad temprana, en donde los chicos y chicas se encuentran más abiertos a ideas nuevas, y por ende es más fácil transformar los imaginarios sociales que han ido interiorizando.

### ***Procesamiento de información***

El procesamiento de la información durante nuestro proyecto tiene como base el diálogo de autores y saberes, en este sentido y en vista de las múltiples fuentes de información que adoptamos nos decantamos por organizar la información, las reflexiones y relatos, en una serie de matrices, las cuales nos permitieron realizar un análisis comparado de los diferentes autores. De la misma manera cada uno de los talleres y entrevistas que se realizaron tienen su correspondiente relatoría o transcripción, además de los propios cuadernos de trabajo en los que



registramos nuestras experiencias durante el trabajo de campo, y los cuales enriquecieron nuestras matrices y producciones.

Por otro lado los registros audiovisuales se configuran en apoyos en el procesamiento, permitiéndonos abordar otras reflexiones que no surgieron en el trabajo de campo, pero que de igual manera fueron importantes para el proyecto.

### **Caracterización territorial: conectando micoahumado y medellín a través de la Cocina**

De manera casi simultánea a nuestro propio acercamiento y resignificación de la cocina, iniciaba por otro lado el contacto con el territorio de Micoahumado y con nuestros tutorados/as. Es adecuado indicar que la comunicación con la comunidad no fue nada sencilla, debido a las restricciones planteadas como respuesta a la propagación del virus Covid-19 y sus posteriores variantes, esto además de que las condiciones de conectividad en el territorio hicieron inviables los encuentros virtuales. En respuesta a las circunstancias, nos decantamos por el género epistolar para comunicarnos, y es así como las cartas se consolidaron en las ventanas que hicieron posible los primeros acercamientos a nuestros tutorados/as. Las cartas, así como los talleres que contenían estas, sentaron las bases de la acción educativa.

Aproximarnos a este corregimiento también significó realizar una lectura de documentos institucionales, de los cuales el EOT y el PEI se convirtieron en las principales fuentes documentales que nos permitieron reconocer las características generales del territorio, antes de tener la oportunidad de visitarlo personalmente. A través de estos documentos fue posible dar cuenta de su economía, la cual está basada en la agricultura de café, frijol, caña de azúcar, plátano y yuca, entre otros.

En este reconocimiento inicial, al profundizar en la historia del territorio, encontramos que el mismo origen de su nombre está relacionado a la comida, específicamente a la receta que permitió la consolidación del espacio como enclave, tal como es relatado en el PEI

En la década de los sesenta, campesinos y colonos se dedicaban a la explotación de la madera, conformaban un epicentro que comúnmente la (sic) llamaron “La Plaza” pues era un sitio de mercadeo y abastecimiento y diversión. Se denomina “La Plaza de Micoahumado” porque los colonos que se dedicaban a la explotación de la madera que era la riqueza de ésta región, se vieron precisados a cazar micos, los cuales adornaban

la fauna de la selva, los micos que cazaban se los comían ahumados de ahí la epistemología (sic) de su nombre (PEI, 2006, p. 2).

Que el nombre del pueblo esté asociado a la comida es importante para el desarrollo del trabajo de Expedición Dignidad, en la medida en que permite una reflexión directa de la comida asociada a la territorialidad y a la identidad. Esto, sumado al propósito institucional planteado en el PEI, de ser un “espacio de formación de ciudadanos capaces de compartir experiencias significativas de aprendizaje y proyectar el desarrollo socioeconómico y cultural de la región” (2006, p.9), nos permite pensar el trabajo a realizar con los estudiantes, desde una acción educativa con pertinencia territorial, donde sea posible continuar tejiendo relaciones entre sujetos y territorios, llevando la comida al centro de pensamiento.

### **Ruta expedicionaria**

Llegar a Micoahumado desde Medellín implica un viaje complejo, ya que es necesario utilizar varios medios de transporte para acceder a las montañas de la Serranía de San Lucas. El trayecto cuya primera parada se realiza en Aguachica, siguiendo a Gamarra, luego a Morales, no presenta mayores complicaciones hasta el trayecto Moralito-Micoahumado. Es en este segmento del viaje donde se siente el rigor de un territorio rural, anclado en la Colombia profunda en la que no se invierte por parte del Estado en aspectos tan vitales como las vías de acceso. El camino en este trayecto se realiza en un vehículo de carga adaptado para transportar pasajeros, por un terreno de vía destapada de abundante presencia rocosa, por un extenso recorrido de tierras boscosas y terrenos dedicados a la labor agrícola, con presencia no solo de sembradíos variados, sino también de algunos animales dedicados al consumo.



Fotografía 2: Montañas que configuran el paisaje micoahumadense<sup>2</sup>

Esta posibilidad de variedad ha generado en la comunidad una autoimagen de sostenibilidad, en la que, según ellos, basta con “Sembrar para no comprar lo que la tierra nos da”, aunque el mercado de productos procesados que se traen de afuera tiene bastante fuerza y puede reflejarse en la cantidad de tiendas que se encuentran en el casco corregimental y los productos que allí se comercian.

### **Institución Educativa Micoahumado**

En Colombia, como nos indica Grisales, la escuela, y más aún, la escuela en los escenarios rurales, constituye en ocasiones, el único existente para cualquier asunto que se presume como estatal. (Grisales, 2018, p. 9) Estas lógicas no son ajenas a la Institución Educativa Micoahumado, ubicada frente al centro de salud, cerrado por peligro de derrumbe. La institución educativa puede considerarse, al momento de nuestra visita, y teniendo en cuenta el abandono de dos años de confinamiento por pandemia, en un nivel precario de sus instalaciones, con baterías de aseo fuera de uso, sin agua para mantener los protocolos de seguridad que se exigían al momento del retorno a clases, sin embargo la necesidad de retornar a la regularidad de la

---

<sup>2</sup> Fotografía de Mateo Echavarría. Micoahumado, 2021, Archivo de Expedición Dignidad

escuela, y el hecho de que a pesar de sus condiciones se encontrara activa, nos da a entender la importancia que tiene para la comunidad.

Su infraestructura, con los quiebres que ha generado los movimientos del terreno, cumple con la identificación tradicional con la que concebimos los establecimientos educativos, con un área para la recreación, baños, una cocineta, tienda escolar y evidentemente, aulas de clase. A ella es posible llegar fácilmente si te encuentras dentro del casco corregimental, aunque este no sea el caso de todos los estudiantes de la institución, ya que quienes viven en las zonas veredales requieren del transporte en vehículo. Este transporte que facilita la llegada de los/las estudiantes a la institución es también un vehículo de carga en el que viajan de pie por un trayecto de iguales características al camino de llegada desde Moralito: una carretera destapada y pedregosa que hace complicada la movilidad por la misma. A consecuencia de estas características del terreno, en días lluviosos los/las estudiantes que hacen uso de este transporte no pueden asistir a las jornadas de clase por cuestiones de seguridad.

La institución cuenta también con un cuerpo de docentes y una malla curricular, un plan de área que sigue los lineamientos establecidos por el MEN con respecto a las competencias generales, pero que no responde a las dinámicas de un territorio que se reconoce como cultivador.

Lo que termina haciendo entonces la escuela, son las tareas del día a día de la sociedad sin entender su propia lógica política como reproductora estatal, dejando incluso de lado el territorio del cual hace parte, y del que debería extraer su sentido para la acción educativa que en ella se ejerce; pero sus contenidos como institución no responden a su dinámica porque son impartidas desde una centralidad que no logra entender las interacciones territoriales, y le impone a la escuela respuestas administrativas. (Grisales, 2018, p. 9)

El propósito de esta investigación, es establecer las posibilidades formativas de la cocina dentro de la institución educativa, desde el reconocimiento del cuerpo en extensión como el punto de partida para el relacionamiento con el mundo y con el otro, estableciendo el trabajo en equipo como el paso fundamental para alcanzar verdaderas posibilidades democráticas y en libertad. A través de la comida buscamos desarrollar contenidos con pertinencia territorial, enfocados en los sujetos; articulaciones que se desarrollaron en el trabajo con los estudiantes de grado 6° que nos acompañaron durante la puesta en escena del grupo de práctica en la construcción de una acción educativa que buscaba ser democrática y emancipadora.



### **Hallazgos: alfabetizar es alfabetizarse**

Antes que nada, consideramos necesario aclarar por qué hablamos de construir conocimiento **desde** la cocina y no **en** ella. No hablamos de *producir conocimiento en la cocina*, ya que esta expresión termina por reducir su actividad a estar físicamente en la misma como espacio de procesamiento y no de reflexión, en cambio, al pensar en construir conocimiento **desde la cocina**, la estamos reconociendo como un territorio dotado de sentido, en el que se materializan múltiples formas de conocimiento, y donde cada elemento abre posibilidades para reflexionar desde los diferentes ámbitos que le son propios, tales como los científicos, culturales y sociales, que posibilitan su entrada en los espacios educativos.

Así, pensándonos desde la cocina, hemos vivido este proceso de práctica acercándonos a las epistemologías de la comida guiados por la maestra Clara Grisales, a través de retos de cocina, laboratorios, lecturas, y recorridos por la plaza de mercado, que se convirtieron en los primeros pasos en nuestro recorrido por el amplio universo de lo que significa cocinar, a través de reflexiones por el territorio, los cuerpos, el otro, la identidad, la memoria y la soberanía alimentaria, cada una de estas reflexiones se convirtieron en preguntas, que han ido aportando a nuestra construcción de maestras/os de maneras diferentes a las tradicionales propuestas para el entrenamiento escolar, y que nos han desacomodado en nuestras propias construcciones como sujetos, aportándonos una perspectiva crítica, ampliando nuestro escenario de operación, más allá del aula, más allá de la escuela, generando una identidad en acción que pasa de ser maestro/a como acumulación de un saber para transmitir y ponerlo en operación, a la reconfiguración activa de un ejercicio permanente de ser bajo la necesidad de habilitar la vida para vivirla, con el deseo de saber sobre el camino y no solo de cruzarlo, lo que nos implica en movimiento, y nos habla de maestraz como una acción permanente en el acompañamiento a otras/os.

Estas experiencias son un ejemplo claro de lo que refiere Agudelo (2020) cuando expresa que alfabetizar es alfabetizarse; para llevar a cabo este proyecto con la comunidad de Micoahumado fue indispensable que nosotros como sujetos pensáramos, reflexionáramos y aprendiéramos con la comida al centro de nuestro pensamiento, de manera que la comida y la cocina nos pasara por el cuerpo para darle coherencia a nuestras construcciones.

### **1. De la plaza y las cocinas al cuerpo en movimiento.**

Comenzar a pensar en la comida más allá de sus implicaciones nutricias no fue una tarea sencilla, ya que para lograr comprenderla en sus aspectos históricos, territoriales y culturales, tuvimos que sumergirnos en la totalidad de su mundo, en la medida en que incluso desde sus implicaciones meramente biológicas, la comida atraviesa el cuerpo, no siendo posible una reflexión sobre esta que no sea encarnada. Desacomodarnos pues, fue la condición de cualquier reflexión que pudiéramos desarrollar sobre la comida y la cocina, ya que era necesario el rompimiento con lo cotidiano, que naturaliza las formas en las que nos relacionamos con el mundo. Descubrimos entonces en la comida y en la cocina, un lugar tan cercano como lejano, presente pero invisible para el pensamiento.

El reconocimiento de comida y cocina como ejes fundamentales de reflexión y generadoras de conocimiento, debía comenzar entonces, si no desde la tierra misma, desde su contacto más directo, la plaza de mercado, en la que comprendimos que existen dinámicas complejas sobre las que se mueve lo que comemos, que van más allá del mercado mismo a las mesas. La plaza misma como lugar, precisa de múltiples miradas, despierta los sentidos y nos abre la perspectiva organoléptica de la materia viva que es el alimento (en su carga de colores, olores, sabores y sonidos) y socialmente, ya que es plural y multicultural.

Cuando a la plaza se entra, no en busca de un tomate, sino de la historia y procedencia de ese tomate, encontramos que cada persona que lo vende este tomate es potencialmente un maestro/a, que no siendo consciente de los conocimientos mismos que posee, fácilmente puede explicarte porque la temperatura, el suelo y el lugar de procedencia pueden afectar el color y el sabor de este tomate. No siendo suficiente, quien te vende el tomate en la plaza se convierte en sanador cuando sin lugar a dudas te indica que es fuente de hierro, bueno para la circulación, que es bueno para la piel o que te ayuda con el estreñimiento, dándote incluso recetas de preparación para aprovechar al máximo los beneficios de lo que te está vendiendo. Sumemos a esto el hecho de que quien en la plaza de mercado te vende un tomate, te habla de economía y a través de él, te explica la inflación, o como las coyunturas políticas del momento pueden facilitar o dificultar su acceso, según los acontecimientos nacionales (como sucedió con el paro nacional del año 2021).

De la plaza de mercado, que sin saberlo, es contenedora de la historia y las características políticas y culturales de un pueblo, con todo este arsenal de información adquirido, pasamos entonces a la cocina, en donde se congregan a través de una receta la ciencia y la ancestralidad, la técnica y la improvisación. Conociendo el vínculo de la comida con el mercado y las dinámicas sociales, comprender la dimensión organizativa de la cocina y el alcance del poder que la misma

contiene, requiere un paso reflexivo más, en el que la observación de sus piezas y los sujetos que la habitan, se vuelve fundamental para resignificarla y devolverle su carácter epistemológico. La cocina como laboratorio nos muestra un espacio de investigación y exploración, que abandona los límites del lugar estático, teniendo la posibilidad desde sus desarrollos de ampliarse, siendo un escenario en movimiento. Así pues, la cocina que Expedición Dignidad busca replicar es aquella que puede ubicarse en nuestras casas, en las movilizaciones sociales y en las esquinas de las calles a través de ollas de sopa multiplicadoras que en cada plato ofrendan trabajo colectivo; pero principalmente en las escuelas, en donde las temáticas establecidas en las mallas curriculares puedan transversalizarse, englobando los contenidos estandarizados, los conocimientos populares y conocimientos ancestrales.

### **Del fogón a la estufa: relatos de la cocina en micoahumado**

Habiéndonos en este proceso alfabetizado, con la comida a través de la cocina, nuestro siguiente paso en el acercamiento de sus posibilidades formativas, fue enfocarnos en el relacionamiento de nuestros/as tutorados/as con la comida y sus cocinas.

En primera instancia nuestra indagación fue territorial, encontrando que la historia de este territorio demuestra de forma clara la importancia de la cocina en su configuración. Micoahumado es un territorio anclado en la serranía de San Lucas, siendo de difícil acceso, por lo que la preocupación por cómo conseguir, mantener y aprovechar la comida, se convirtió en cuestión central para el sostenimiento de los asentamientos. El relato de la receta del mico ahumado como determinante en la consolidación del territorio, evidencia claramente como ante la escasez pueden gestarse desde las cocinas acciones de resistencia capaces de consolidar organización social. La cocina se configura así, como un elemento que alimenta la cultura a través de las relaciones y construcciones que en ella se producen, mediante un estrecho vínculo con el territorio, hecho que bien expresa Pollan (2006) cuando dice que “La cocina, una de las más ingeniosas herramientas del omnívoro, abrió las puertas a todo un nuevo panorama de comestibilidad. De hecho, probablemente la cocina nos convirtió en lo que somos.” (p. 333)

Entendiendo ahora la importancia de las cocinas en la constitución de una comunidad como Micoahumado, es necesario preguntarnos a continuación por las formas en que se ha configurado la cocina en el territorio, pregunta que toma relevancia si tenemos en cuenta que los elementos que constituyen la cocina, son una forma de acercarnos a las características de cada cultura, idea que se hace más relevante si tenemos en cuenta el hecho de que los habitantes de



Micoahumado provienen de múltiples territorios y con ellos/ellas, traen la impronta de las recetas de los hogares que dejaron atrás.

Cuando hablamos del territorio solemos preguntarnos por su espacialidad y sus dinámicas alrededor del relacionamiento que tejen los sujetos con este. Estas son precisamente las preguntas que deberíamos hacernos si queremos hablar de la cocina como territorio: ¿Dónde está ubicada y por qué?, ¿cómo está dividida?, ¿quién la habita?, ¿cómo se desarrollan las acciones dentro de ella?. y finalmente, ¿Cómo se ubican los cuerpos dentro de ella y qué relaciones entretejen?

Estas preguntas cuando hablamos geográficamente del territorio se pueden responder a través del uso de la cartografía, la cual dentro de sus ramas cuenta con la cartografía social, que nos permite hacer un análisis visual a través del mapeo de espacios tales como la cocina. De las cartografías de la cocina realizadas con los niños y las niñas de Micoahumado, ubicamos las cocinas como un territorio dentro de la espacialidad del hogar y pudimos definir gracias a los tutorados y tutoradas que, los elementos para transformar y conservar los alimentos son el centro de sus cocinas, siendo el fuego el elemento constitutivo de estas, seguido de la nevera y no siendo la comida misma un elemento indispensable en su graficación. Si bien estas cartografías permitieron evidenciar las características de lo común o compartido por la comunidad, también nos permitieron notar que en ellas poco se ubica el cuerpo.

La ausencia de los cuerpos en estas cartografías nos genera entonces la pregunta: ¿El cuerpo se ignora dentro de la cocina o se ignora al otro?, Este interrogante nace teniendo en cuenta que, en el procesamiento del taller “*Un día en la vida de*”, se evidencia que en los círculos familiares de los niños y las niñas son mayormente las mujeres (Madres, tías, abuelas y las niñas mismas) las que se encargan de la cocina y la preparación de las comidas, por lo que podríamos decir que la ausencia de los cuerpos en el mapeo es consecuente a la idea de la cocina como un espacio vacío de contenido, y de la cocinera como un sujeto de poco valor, que realiza un quehacer sin relevancia social, convirtiéndolas entonces en cuerpos que transitan pero no habitan.

## 2. Los cuerpos en la cocina: movimiento y extensión

La pregunta por el género y la cocina necesariamente tiene que traer consigo la pregunta por el cuerpo en movimiento y extensión, de la cocina misma y de los cuerpos de quienes me acompañan en ella. Una cocina como espacio cobra relevancia en la medida en que es habitada bajo lógicas internas y a veces inamovibles que la consolidan como el lugar *de* o el lugar *para*. Pensemos aquí en aquellos casos en el que la cocina no es habitada permanentemente por un cuerpo consciente y en disposición, o, en otras palabras, habitada por un cocinero o una cocinera. En este caso la cocina se convierte pues en el lugar *para* la transformación de los alimentos, de paso o transición, en el que busca pasarse el menor tiempo posible. En el caso contrario, en el que la cocina es habitada permanentemente por un cuerpo que se adueña del espacio como propio, la cocina se convierte en el lugar *de* aquel sujeto que reconoce en ella una parte fundamental del desarrollo de su subjetividad.

Al comprender esa relación cuerpo-género como inseparable, es imperativo entonces que los cuerpos que nos han acompañado sean narrados, motivo por el cual se presentan a continuación los relatos de aquellas personas que atravesadas por la comida y la cocina nos han dado elementos sobre los que reflexionar.

### **Cuerpos expedicionarios en la cocina. de la inmovilidad del aula a la coreografía de la cocina**

Pensar el aula es pensar una disposición espacial rígida, que por la ubicación de las sillas impide a las/os estudiantes el movimiento, y cuando este se produce, todas/os hemos asistido a la urgencia de disciplinar los cuerpos para que vuelvan a ocupar el orden esperado, en el razonamiento que solo al traspasar la puerta se convierte en la performativa de ser y estar en el aula: callarse y sentarse, es pues un espacio sin movimiento, pero hemos de dar cuenta en el presente trabajo de lo que implica trasladar la cocina al aula o el aula a la cocina, y para ello debemos empezar a narrar lo que significa nuestro trabajo en circuitos, las implicaciones del trabajo colectivo, la presencia del cuerpo en una ocupación activa y consciente, y en esta descripción de movimientos hemos de recrear los ritmos que necesariamente nos han de llevar a la pregunta por el género, porque esta solo es posible si el cuerpo se habita en presente, si realmente se hace visible, si no pasa por el silencio en emergencia del aula para conservar el orden y la disciplina. En la cocina la pregunta se transforma en acción, por tanto, el género no es un desplazamiento futuro hacia la inclusión de la otredad, es el presente de su ejercicio.

Para poder aproximarnos a esta narrativa del cuerpo en la cocina desde el proceso formativo, primero habremos de hacernos conscientes de nuestras propias dinámicas, y cómo nos ejercemos en el espacio de la cocina, empezaremos entonces, por narrar el movimiento de los cuerpos de todo el grupo de Práctica Pedagógica que acompañó el presente trabajo.

Como miembros de Expedición Dignidad hemos desarrollado una fuerte relación con el espacio de la cocina, ya que hemos partido en un viaje por lo educativo poniendo al centro la pregunta por la comida. En vista de esto, el mejor escenario para narrar-nos no es otro que la cocina de Micoahumado, aquella que experimentamos como colectivo por más de una semana de convivencia.

Iniciando con Alejandra, podemos notar que ella en la cocina se vuelve pequeña, a pesar de que su cuerpo podría ocupar mucho más espacio, esto debido a que es capaz de agudizar sus movimientos de tal manera que no choca con los otros, estando contenida pero en trabajo constante. Sus movimientos adquieren la capacidad de centrar el espacio en su cuerpo, lo que hace que, ante la presencia de otros cuerpos, se convierta en apoyo y soporte de sus propios movimientos, sin afectar sus dinámicas. Si bien en ella nos apoyamos todas/os, entrar a apoyarla es posible solo si se le sigue el paso, pues su constancia es intensa y determinante en una línea rítmica que se contiene, pero no para. Hay que precisar la continuidad para seguirle el paso y no abandonar, se trata de comprender el alcance de la acción para que pueda sentir la confianza de descargar un poco de responsabilidad. Las acciones que realiza desde su contención, marcan el ritmo de trabajo de toda la cocina. Alejandra es cuidadora de todas/os quienes la rodean.

Alicia por otro lado, mantiene el ritmo a través del sonido, siendo una mujer pequeña, las explosiones de su movimiento se hacen visibles con la fuerza, produciendo estallidos espontáneos, sin cálculo, sin premeditación, pero que generan alerta y disponen a quienes entran en su ritmo a acelerar el paso, hasta que vuelve a pausar, para nuevamente acelerar. Si bien está ubicada en un punto fijo es capaz de estirarse de tal manera que sus manos siempre están ocupadas tocando todo y moviendo todo, cual baterista usando sus baquetas. Sus movimientos imperceptibles se vuelven reconocibles en el momento del estruendo producto de sus acciones, de sus movimientos rápidos y precisos que buscan terminar las cosas lo más rápido que se pueda. La experiencia de Alicia en la cocina le ha permitido desarrollar una agilidad y confianza en sus acciones, pero esta misma familiaridad es también la razón de su rechazo, porque para Alicia como mujer, la cocina se convirtió en una imposición, en una acción despreciada, en un recuerdo solitario.

Si nos vamos con Carlos notamos en él un cuerpo que se mueve en un solo lugar, girando levemente la parte superior de su cuerpo, atento al movimiento de sus compañeros, cuidadoso de no chocar ni interferir en las tareas de los demás. Su movimiento medido y moderado es atento, sabe responder a la quietud del movimiento sin apagar el ritmo, por el contrario, le confiere plasticidad y gracia para que todo entre en armonía sin saturar los momentos de agitación, lo que resulta un apoyo para quienes al moverse se han fatigado, pues en la cocina los momentos álgidos son el reto del colectivo, y es menester que alguien encuentre la forma de sofocarlos para encontrar la calma. Es indispensable el estado de alerta que no suponga la vigilancia, teniendo siempre un panorama de lo que sucede, motivo por el que destaca y lidera acciones en la cocina.

Continuando con Sebastian, nos encontramos con un cuerpo que busca no ser notado porque cree que materializar su presencia es estorbar en la cocina, y de ahí el cuidado en sus acciones, de no tocar al otro y de que el sonido que hace sea casi inexistente. Su desplazamiento consciente o inconscientemente lo lleva a alejarse, para así no estorbar a nadie, sus maneras de moverse en el espacio precisan de segmentos amplios de tiempo, mientras observa todo aquello con lo que puede entrar en contacto, porque su búsqueda es no ser rozado, y no porque sienta algún tipo de fastidio frente al otro, su preocupación está en no perturbar, y esto lo lleva a puntos excesivos, que le confieren un carácter solitario, pasivo, y en ocasiones huraño para acompañar su ritmo con otros/as, lo que no impide que se deje movilizar, logrando compases tan armónicos que son extraños aun para él. Sus acciones contenidas en un pequeño espacio le facilitan desentenderse de todo aquello que no lo implique, por eso cuando alguien se dirige a él se desconcierta, pues no entiende cómo fue posible que lo notaran.

Siendo un cuerpo que poco roza con otros, ha logrado precisar en la cocina con sus compañeros/as un movimiento suave, que no le impide ejercerse, aunque no quiera ser notado, pero por las condiciones propias de la cocina, su distancia y alejamiento lo han hecho visible, y esto ha hecho que las/os compañeros/as lo busquen para apoyarse en el sosiego que brinda un cambio rítmico cuando se agota la regularidad y se necesita la divergencia. La cocina no permite el aislamiento, quienes coinciden para las preparaciones han de asumir un trabajo colectivo que necesariamente genera contactos y roces corporales, además de una comunicación permanente, con lo cual Sebastian ha ingresado con su propio ritmo a un escenario que cada vez lo hace sentir más confiado y cómodo. Por esta razón, Inicialmente las ocasiones en las que Sebastian entró a cocinar fueron escasas, su labor se producía posterior a las elaboraciones, para atender faenas como lavar trastes y organizar la cocina después de las preparaciones alimentarias, esto le hacía confiar en que su presencia no causaría molestias, aunque poco a poco precisamente por las

dinámicas que exige la cocina en grupo, fue posible ver cada vez más a Sebastian en diferentes procesos de la cocina, sin que ello le implicara un esfuerzo desgastante.

En contraste con Sebastian, nos encontramos con el cuerpo de Mariana, quien ocupa un lugar central en la cocina, siempre en disposición de ayudar a los demás, atenta a los lugares donde puede ser necesitada, una figura que observa la totalidad para moverse entre los lugares que considera necesarios. Va y viene en movimiento constante siempre cercana y dispuesta a brindar apoyo. Su posición corporal define trayectos y ritmos de una danza donde el cuerpo adquiere plena conciencia del movimiento para conectar con la acción requerida. Su cubrimiento de toda la cocina le otorgaba a su cuerpo, ya grande, una mayor dimensión, donde abarcaba cada uno de los aspectos que se accionaban en esta. Su propio ritmo es intenso sin que esto requiera que los demás deban elevar su propia intensidad, precisando de movimientos firmes, fuertes, amplios pero no excesivos; su movimiento se hace brillante, irradia para todas/os con fuerza sin opacar a quienes la acompañan, su cuerpo en la cocina se dispone a seguir las necesidades de los otros/as para apoyarlos.

Pasando a Helena nos encontramos un cuerpo que en la cocina pocas veces se llegó a ver, debido al conflicto que le generaba la lesión y la muleta que la acompañaban. Desde esta condición comenzó a asumirse desde el lugar de la invalidez, perdiendo la noción de su propio cuerpo hasta el punto de sentirse fuera de lugar en la cocina. La situación con su cuerpo sobrepasó sus dimensiones, porque los ritmos de la cocina pueden ser diversos, y con ellos el movimiento, pero exige una conciencia sobre el cuerpo, que para el momento vivido por nuestra compañera, le era ajeno, pues su resistencia a la muleta que la sostenía, se convirtió en el obstáculo para conectar con el cuerpo de los otros/as en movimiento, esta situación le proporcionó en muchos momentos frustraciones mientras lograba encontrar su propio centro corporal para obtener bienestar consigo misma, sin embargo esta misma situación le permitió cuestionarse frente al momento que estaba viviendo para atender la recomposición de su cuerpo en equilibrio con su emocionalidad, lo que no fue ajeno a todas/os quienes hacíamos parte de esta Práctica, por el contrario, nos propuso una conversación que le dio contenido a nuestra manera de ocupar un espacio, a la sensibilidad de quienes ingresan en el proceso formativo, y a lo que puede acontecer dentro de la escuela sin que nadie lo note, pero que en un escenario como la cocina no pasa desapercibido, y por el contrario, requiere hacerlo visible y tramitarlo.

Esta situación paradójicamente nos permitió a todas/os, asumir una conciencia de nuestro cuerpo en la cocina, y hace parte justamente del presente desarrollo, pues nos señala

que nuestros ritmos corporales adquieren un propósito que no puede pasar de largo en el proceso formativo, tal como suele hacerse dentro del aula de clase, aquí por el contrario todas/os nos afectamos y generamos una coreografía con unas trayectorias que hacen posible la existencia en presente de quienes nos acompañan, y nos muestra con claridad lo que implica el trabajo colectivo.

Continuando con esta narrativa pasamos a Cristina, quien se convirtió en un agente dinamizador de la cocina, ya que su cuerpo estaba en movimiento constante y la disposición de este movimiento, amplió los límites de la cocina, extendiéndola hasta la parte trasera de la casa, donde se encontraba el lavadero; lugar en el que, aunque no se piensa la cocina, Ana encontró su ampliación, en un ejercicio de desplazamiento espacial que le dio movilidad. Al ser un sujeto en desplazamiento, configuró un hilo conductor en función de la cocina, que permitió aprovechar esta ampliación para el desahogo y liberación de cierta estrechez. Sobre esta fluidez de movimiento se propone una mirada interesante de la conexión de la cocina con el cuerpo, pues sería claro decir que esto no podría pasar en el aula donde a pesar de lo ignorado que es el cuerpo debe ocupar un espacio fijo, mientras que para la cocina, es imperativo que el cuerpo entre a participar en movimiento, incluso proponiendo incluso desde este los circuitos en los que se organizan las elaboraciones en la cocina, que se adaptan al movimiento propuesto por quienes ingresan a ella.

Continuando con los cuerpos, seguimos el ritmo de Camilo, y nos encontramos con un movimiento de entrada y salida, que para nada afecta el ritmo de las/os otras/os, pero que al momento de cocinar se hace visible, en la medida en que muchas veces era preciso calcular su movimiento para los pedidos y requerimientos de ingredientes que debían transportarse. Se convirtió en el proveedor, generando una conexión con el territorio fuera de la cocina, desde donde traía los ingredientes y los utensilios necesarios, siendo el puente, para la relación entre cosechero/a-cocinero/a.

Por último, tenemos a Lola, quien sería la cabeza del equipo, liderando las acciones de Expedición Dignidad desde su amplia experiencia en la cocina y el trabajo formativo de esta en la escuela. Lola incluso desde su ausencia era un cuerpo que no dejaba de estar presente, ya que marcaba las pautas del trabajo, dando las guías y lineamientos necesarios en la escuela y siendo el cuerpo más presente en la cocina. Sus movimientos son los de quien sabe que dirige y se sabe el centro de los desarrollos reflexivos, con el poder de congregar para liberar las presiones que implica la convivencia y el trabajo en equipo desde la comida atravesada por la

palabra. Con ella reflexionar alrededor del trabajo que se hace con la comida debe hacerse a través de la comida misma, sedimentando desde la comensalía en diálogo, los procesos y los sentimientos que atraviesan los cuerpos de los expedicionarios.

Cada uno de los miembros de este grupo de práctica asumió el trabajo en terreno desde una disposición diferente, enfrentándose a sus propios problemas y complicaciones, y por lo mismo, habitando la cocina de diversas formas, ampliando el espectro de posibilidades de acción, permitiendo agilizar el trabajo desde las fortalezas individuales, unidas al trabajo colectivo. Esta es una de las características que buscamos trasladar de la cocina a la escuela, para recordar la importancia del trabajo en equipo, y como este conduce a la equidad y la transformación de las relaciones desde una visión democrática en condiciones de igualdad.

### **Los cuerpos en la escuela: Tutorados y Tutoradas**

Si bien nuestro proceso se ha apropiado de otros espacios que no son necesariamente el aula de clase, esto no significa que se haya dejado de lado el espacio escolar y, por el contrario, como maestros/as, nos apartamos de la escuela como edificación y en su carácter institucional, pero no en su propósito formador, para realizar una crítica que nos permita, volver a ella para transformarla. En este caso particular, nos ubicamos en el aula del grado 6° de la Institución Educativa Micoahumado, donde sus estudiantes nos esperaban para acompañarnos en esta acción educativa atravesada por la comida y la cocina. Para dar cuenta de esta experiencia, nos decantamos por un ejercicio escritural desde donde sea posible narrar a sus sujetos y aquello que los permea, poniendo especial atención en la performática de sus cuerpos.

Es de importancia hacer claridad en este punto que, teniendo en cuenta nuestro compromiso ético con la comunidad, protegeremos sus nombres haciendo el cambio de estos con el fin de asegurar su privacidad y garantizar su anonimato en el proceso investigativo.

Durante nuestro tiempo en Micoahumado, y a medida que observamos a nuestros tutorados/as, notamos que la agresividad era un elemento común en sus formas de relacionarse, lo cual conlleva a un conflicto constante, reflejado en el volumen de sus voces y las posiciones desafiantes de sus cuerpos, que necesitaban constantemente del señalamiento del otro, lo que dejaba claro que la violencia hace parte del relacionamiento cotidiano entre ellos/as.

Este es el caso de Miguel (lo llamaremos Miguel), un estudiante que en el aula desconfía de todas/os, siendo un cuerpo que se rehúsa a la inmovilidad y su actitud lo pone en tensión constante con el resto de sus compañeros/as, característica que resulta evidente en la actitud que toma frente a las figuras de autoridad, aparentando evitar el enfrentamiento, mientras instiga al grupo a que lo produzca. El suyo es un cuerpo que no soporta al otro, hecho que se pudo evidenciar en la comensalía durante el laboratorio de cocina, momento en el que se negó a comer la causa limeña preparada por el grupo, porque una chica con la que tenía diferencias se encontraba en el circuito de preparación. Miguel se ha apropiado de una performática masculina agresiva, y su construcción como sujeto lo lleva a rechazar tajantemente cosas con las que no está familiarizado, reproduciendo estándares y formas de ser que lo ubican como un pequeño hombre, en medio de un contexto que pocas veces diferencia a los niños de los adultos. Las cicatrices en su piel, que conocimos gracias al taller de cicatrices, dan cuenta de actividades que desde una lógica occidental no tendría que realizar a tan temprana edad, pero que desde los roles de género que se han constituido en el territorio lo ubican en las lógicas de la masculinidad.

Así mismo encontramos también la figura de Felipe, un chico activo de voz potente, de personalidad alegre y dispuesto siempre a hacer comentarios jocosos. Su figura durante nuestra estadía en Micoahumado se convirtió en la de un anfitrión, atento siempre para acompañarnos, aun cuando no tenía la obligación de hacerlo. Precisamente porque su presencia fue tan clara para nosotros, su ausencia, cuando se dio, fue un signo de advertencia, y en la necesidad de entender su situación, pudimos enterarnos de que su vida también estaba atravesada por el conflicto exacerbado que vive el territorio, y alejarse durante ese tiempo difícil fue la manera que encontró de procesar la tristeza que sentía en el momento. Este ocultamiento es consecuencia del imaginario que se ha construido de hombre, que debe evitar mostrarse en su vulnerabilidad, y que resulta ser dañino en la constitución de un joven que se niega a expresar sus sentimientos y que necesita del apoyo de otros en el proceso de asimilar las circunstancias.

De la misma manera, en la dinámica de cuerpos que necesitan ser notados nos encontramos con Jesenia, Fernanda y Sara, quienes en una unión casi simbiótica, sincronizaban sus movimientos en la medida que encontraban seguridad en su conexión. Su relacionamiento con los otros se daba a partir del apoyo mutuo que encontraban en sus palabras y sus acciones, no enfrentándose al mundo desde la individualidad, refugiándose en el círculo que formaron para enfrentarse desde la hostilidad. Encontramos en ellas el patrón social de feminidad que se ha impuesto desde un orden patriarcal, que las ubica en la lógica de la competencia dirigida



especialmente hacia otras mujeres, reconociendo en esta unión la posibilidad de atacar sin ser atacadas.

En contraste con el accionar de estos cuerpos, nos encontramos con quienes se caracterizaban por el silencio y el esfuerzo por no destacar ni ser notados. Este es el caso de Susana, quien se negaba a entablar una conversación, a hablar de ella misma, de su vida o de cualquier otra cosa que significara abrirse al otro. Una de las razones de esta actitud la encontramos en el hecho que encarnaba la figura de la niña nueva, recién llegada a Micoahumado desterrada de su territorio. Su cuerpo tímido demostraba el disgusto, la incomodidad con el espacio escolar y el desacomodo que le generaba el tener que relacionarse con quienes eran extraños, no solo refiriéndonos a sus compañeros/as de aula, sino sumando también al conjunto de tutores/as que buscaban intervenir y trabajar con ellos/as en el aula. Su negación a relacionarse con los otros logró efectivamente invisibilizarla, ya que, si bien en muchos momentos buscamos su palabra, al volver sobre nuestra experiencia en la escuela, no logramos ubicarla por fuera de su actitud reservada, y si nos preguntamos por ejemplo en su papel dentro del circuito de la cocina como laboratorio, su cuerpo es una figura ausente en nuestras memorias.



Fotografía 3: Niños/as de Micoahumado. Cocina como laboratorio <sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> Fotografía de Mateo Echavarría. Micoahumado, 2021, Archivo de Expedición Dignidad

Cada una de estas visiones corporales aquí presentadas, se unen a la manera de comprender la existencia de las/os estudiantes dentro del aula, como sujetos presentes, que deben ser interpelados en su existencia, donde los contenidos de transferencia que se propone la escuela, no sean la disculpa para ordenar un cuerpo desde la quietud y el silencio que los invisibiliza y los desenrostra. Buscamos con esto aligerar el peso de los contenidos curriculares, para fijar una mayor atención en la existencia de los/as niños/as, desde el enrostramiento que permite la comida y que paradójicamente ha perdido la escuela, aunque sea esta una institución a la que se le confiere el papel socializador, asumiendo contenidos diversos que se incorporan en la acción presente del sujeto, cuando es afectado en su propia corporalidad, lo que además ha posibilitado pensar asuntos que para la escuela constituyen una carga más, mientras que en la comida se asumen con naturalidad, tal es el planteamiento del género, encarnado, vivido, experimentado socialmente para ser abordado en la singularidad del cuerpo presente.

## **Los cuerpos en sociedad**

### ***Manolo y Deisy: diferenciación de roles según el género***

En un lugar apartado de la serranía de San Lucas, en donde la fuerza física se ha hecho necesaria y así mismo el uso de la fuerza en el relacionamiento con los otros, vive un hombre nacido en Micoahumado, quien trabaja en la minería.

Perdido en la montaña, creció entre una familia numerosa y su cuerpo se moldeó a las necesidades del entorno, siendo grande y con la fuerza de varios hombres juntos, pero con el corazón golpeado y partido por la violencia, el odio y la pérdida. Por lo mismo es más observador, sintiéndose incómodo ante las multitudes, razón por la cual le resultábamos molestos: “¿Usted para qué se puso a traer toda esa gente?”, decía mientras pasaba sin mirarnos. Al manejar un nivel tan alto de sospecha hacía el otro, la montaña lo hace sentir protegido.

A Manolo lo atraviesa la comida, aunque él no lo sepa, tanto desde su posición de cazador, como desde el rol adoptado de masculinidad que lo convierte en el proveedor. Como toda persona que dedica su tiempo a la caza, tiene armas de fuego, pero prefiere fabricarlas artesanalmente: tramperos, chispum, atarrayas, alarmas... La noche es su momento, y su cuerpo se ha convertido en uno con el territorio, por lo que no le tiene miedo al conflicto, y a pesar de él, se mueve sigiloso atrapando guartinajas, armadillos, ñeques, pajules y animales de monte en general (incluso aquellos prohibidos) porque para él, la diferenciación hombre-animal es una y está clara: el

hombre es cazador y el animal es presa. La carne, trofeo ganado gracias a la imposición de su astucia sobre la naturaleza, es el alimento que provee a su hogar, cumpliendo con su deber.

El drama de la caza vincula a los actores que en él intervienen, el depredador y la presa, mucho antes de que lleguen a encontrarse. Al acercarse a su presa, el cazador empieza a parecerse instintivamente al animal, esforzándose por hacerse menos visible, menos audible, por estar completamente alerta. Tanto el depredador como la presa se mueven de acuerdo a sus propios mapas de este territorio, sus propias formas de atención y sus respectivos instintos, que evolucionaron expresamente para precipitar o impedir precisamente este encuentro (Pollan, p. 380)

En casa está Deisy, su compañera de vida, quien encargada de la cocina prepara lo recibido, generalmente en fritos y guisos. Él prefiere más que nada la carne de monte, y frente a sus preferencias, Deisy, a su lado, ha aprendido a comerla y disfrutarla, aunque el proceso no fue sencillo. El hecho mismo de tener que prepararla y cocinarla, fue lo que le permitió vincular esta carne en su dieta, después del rechazo inicial dado por las improntas y prohibiciones sociales y culturales hacía el consumo de la misma. Podemos decir que tal vez Deisy comprende el rasgo de bestialidad que existe en la caza, y busca, a través de la cocina humanizar su consumo. “Uno de los fines que perseguimos al cocinar carne (además de hacerla más sabrosa y fácil de digerir) es el de civilizar, o sublimar, lo que en el fondo es una transacción brutal entre animales.” (Pollan, p. 302)

### ***Yamith y el rechazo por los géneros disidentes***

Prefiere asumir que nació ayer y empezar a contar su vida desde hoy; un suceso en su pasado hace que lo niegue por completo, siendo reservado y cuidadoso al hablar de su historia. Micoahumado le queda pequeño y, sin embargo, es el lugar donde puede estar, aunque este le violente su ser.

Carga con los prejuicios y las etiquetas que le impusieron a su familia como transgresora ya que una persona perteneciente a esta, se declaró abiertamente transgénero, aunque para esto, tuvo que abandonar el territorio que la declaró fenómeno y la enmarcó en la locura, el pecado y la burla. El título de “la familia de dañados” le pesa, y lo desvincula cada vez más del territorio que debe habitar, pues reacio a hablar de sí mismo, debe escuchar a diario lo que los demás piensan de su ser, de su estar y de su orientación.

A su cuerpo lo atraviesa el arte, le gusta pintar, bailar, leer y cocinar, por lo que se siente descolocado en un lugar donde el ser pentecostal significa rechazar el cuerpo por ser mundano, e impone la adoración al espíritu. El lugar que habita en este mundo que lo cohibe y no lo deja ser, lo ha empujado a la necesidad de soledad y autosuficiencia, características que se reflejan en su cocina.

Verlo cocinar es entender cómo trabajan los cuerpos solitarios. No delega, y ante la cocina que sabe suya, los otros le estorban y tiende a expulsarlos. A pesar de esto podemos decir que, en cocina ajena, supo trabajar por circuitos. Es importante aclarar que el hecho de que prefiera la soledad no implica que no pueda trabajar en equipo y esto se reflejó en su disposición a ayudar en la primera cocina instalada dentro de la institución educativa. Aquella cocina que se sabía colectiva no le generó incomodidades y abrió su disposición al trabajo con el otro, tal vez desde la posición del anfitrión que se esmera por la comodidad de sus invitados, buscó brindar el apoyo necesario para que las actividades se desarrollaran con éxito.

La performática que ha adoptado a partir de su género, infractora en el contexto en el que vive, se constituye en una masculinidad disidente, abierta a las múltiples posibilidades que el arte, la lectura y la cocina, le brindan para el desarrollo de su subjetividad. Así pues, encontró en el grupo de visitantes con estéticas transgresoras, un espacio donde tenía la posibilidad de expresarse abiertamente, sin miedo a ser juzgado por sus gustos, sus conocimientos y sus ideas acerca del mundo y sus formas de proceder.

***Esperanza: el ángel del hogar. La sumisión y el sacrificio como parte de lo que significa ser mujer.***

Esperanza llegó con su familia al territorio siendo una niña. Se establecieron en un pueblo que nacía a través del desmonte con pico y pala, y una comunidad pequeña que se formó a través del trabajo de sus pobladores. La escuela, dedicada a formar a los niños y las niñas hasta quinto de primaria, no pudo acompañarla más, ya que la falta de maestros/as limitaron las posibilidades de quienes esperaban su continuidad escolar. Por lo mismo, como es el destino de muchas de las niñas en América Latina (23% según Encuesta Nacional de Demografía y Salud), se casó joven y dedicó su vida al hogar. Su esposo, un hombre igualmente de tradición campesina, dedicado a trabajar la tierra, creía en la necesidad de la abundancia reflejada en la idea de tener a disposición obreros y comida por cantidades siempre. Por lo mismo, como esposa y mujer de casa, dedicó su vida a la cocina: a las 3:30 am, se levanta y prende el fogón, un armazón enorme elaborado de concreto que funciona quemando dentro de él la madera que brinda el fuego

transformador y creador. Monta en este el café y comienzan a moverse las ollas para el desayuno. Ella, en su dinámica diaria, no es consciente de la ruta que marcan sus movimientos en la cocina, que comienzan en el mesón y se va en círculos en dirección de las manecillas del reloj. Su cocina, como el territorio que habita, está mapeada bajo la lógica de la eficiencia y el ahorro de energía, estando estacionada de tal manera que cada punto es una extensión eficiente de su cuerpo en constante movimiento. Una cocina en movimiento debe organizarse según las disposiciones del cuerpo que la habita, acorde a sus ritmos y rutinas.

La cocina en este caso, más que una parte de la casa, se convierte en una parte de la mujer que la vive. Para Esperanza su vida se convirtió en su cocina, espacio que todos los días congrega personas alrededor de su comida, que es alimento, pero también cuidado, agradecimiento y amor. Su vida transcurre de la mañana a la noche acompañada del fogón, que marca el punto central de este espacio

Tanto el horno de barro como el fogón de leña, y luego la estufa de carbón, fueron los instrumentos de cocción usados en casas ricas y pobres por mucho tiempo en Colombia, incluso ya entrado el siglo XX...

El humo y el calor producidos por los fogones de leña, o por las estufas de carbón, ayudan a comprender por qué las señoras de las clases altas se limitaban a entrar a la cocina únicamente para ordenar las comidas del día o para definir qué platos debían prepararse con motivo de reuniones o celebraciones especiales. (Garcés, p. 21)

Este sin embargo, no es su caso, ya que siente orgullo de presentar su fogón y sin miedos ni mañas, se asoma sobre él para comprobar el fuego y mete la mano en sus entrañas para acomodar las brasas. Esperanza es una cocinera, una mujer que se sabe en la cocina como su sitio de vida y que no reniega de su labor. Tal vez su llegada a la misma se diera por la imposición de las costumbres, pero después de esto, aunque tímidamente, se reconoce poseedora de técnicas y dueña y señora de su cocina, donde los hombres solo tienen cabida al momento de comer.

El día que la conocimos, muy amablemente nos invitó a su casa a conocer su cocina. Era un día caluroso y como anfitriona, nos recibió con una bebida fría de panela con limón. Si bien estábamos fascinados con el espacio, ya sabía ella que esta vez nosotros cocinaríamos, lo que no implicó para ella descanso o quietud, ya que a la par de nuestra preparación, ella continuaba sirviendo platos de comida para los trabajadores que iban llegando. Poco a poco la casa se llenó

de personas, nosotros como visitantes en la cocina y algunos hombres, hijos y trabajadores de Esperanza, comiendo y disfrutando de un partido de fútbol en el corredor. Estos hombres, tan acostumbrados a estas lógicas, no ven necesaria su participación en la cocina ya que los roles son claros, ellos comen y las mujeres cocinan. Esto pues, no evitó que sintieran curiosidad por la preparación del Lomo al trapo, un trozo de carne bastante llamativo por su forma y tamaño, que debe ser cubierto completamente con sal, envuelto y amarrado en tela, para ir directamente al fuego cocinándose en sus propios jugos. Si bien, abandonaron un momento el fútbol para ver el procedimiento de la carne, ninguno se acercó más de lo estipulado por ellos correcto, no hicieron preguntas y ninguno puso sus manos. Interesante por ser carne, pero asunto de mujeres, al fin y al cabo.

### ***Carolina: la condena de ser mujer***

En nombre del amor, siguió a un hombre a la serranía de San Lucas, viviendo en la lógica campesina, pero queriendo irse, añorando la ciudad. Sus ojos se iluminaron al ver este montón de extraños de Medellín, y se emocionó al poder tener una conversación, buscando alargar al máximo el momento. Cuenta que ha vivido en Medellín y en Bogotá, y que en esta última trabajó en “la cocina elegante de una universidad estrato 6”, donde aprendió a preparar “recetas finas”. Con cierto aire de tristeza dice que las dinámicas del campo son diferentes y que está aprendiendo a cuidar pollos y a cultivar, aunque extraña poder salir y la variedad en la comida de la ciudad, ya que en el campo *“siempre se come lo mismo, siempre se prepara yuca y plátano. En Cambio en la universidad, preparábamos pollo en salsas muy ricas y ensaladas con tomate chiquitico (Tomate cherry), que por acá es rastrojo y no se puede hacer nada con él, se pierde”*.

Carolina quería hablar, pero principalmente, quería que no nos fuéramos. Nos invitó a su casa, a los charcos, al cultivo... a toda actividad que se le ocurriera en la que pudiera estar con nosotros. Al enterarse que nos íbamos al día siguiente, pidió poder acompañarnos en el carro hasta Morales, mientras nos preguntaba más de una vez *“¿Cuándo vuelven?”*.

Carolina carga con el peso de ser la nuera de Esperanza, quien en completo amor, pero también sacrificio, ha entregado su vida a su casa y su cocina. De ella se espera lo mismo, por lo que se le asignan las tareas propias del día como alimentar animales, o lavar pelar y cortar cantidades impensables de verduras, así como estar siempre disponible para servir un plato de comida a quien llegue a la casa.

Las expectativas comportamentales que se esperan de la mujer en el campo, y más en una comunidad en donde la religión abiertamente predica el sometimiento de la mujer, convierten la cocina y la casa para Carolina en una prisión en donde se le imponen tareas de las cuales no puede desprenderse. Pero su caso no es aislado, ya que las mujeres pocas veces encuentran en el lugar de su sometimiento, una posibilidad liberadora o emancipadora. Teniendo en cuenta esto, nace la pregunta de ¿Cómo hacer de la cocina un espacio democrático y emancipatorio?

### ***Nelson. Religión y conflicto en los problemas de género***

Nelson es un joven nacido en Micoahumado, con un profundo amor por el territorio, a pesar de lo doloroso que puede significar habitarlo desde sus conflictos y desencuentros. Crecer en esta comunidad lo ha determinado como sujeto, sin embargo, las posibilidades de salir al mundo le han brindado -a través de la experiencia en espacios educativos donde la diversidad es común- la oportunidad de plantearse desde el desacomodo la pregunta por las formas de ser y actuar que reproducen la desigualdad en su pueblo. Así pues, se reconoce como micoahumadense, aunque sus ideas por momentos lo ubican en el lugar del extranjero.

Como hombre, Nelson está pasando por un proceso de deconstrucción consciente, a sabiendas de que cambiar no es algo que pueda gestarse de la noche a la mañana, ya que aún choca con ideales contrarios a lo según él: está *establecido en las escrituras*, aunque está dispuesto a hacerlo, por las personas disidentes que ha conocido y que lo rodean desde el afecto.

Su formación espiritual, y podríamos decir también política, se ha dado bajo las lógicas de la religión pentecostal, aunque incluso ahora no se sienta recogido en la totalidad de sus procedimientos, negándose a abandonarla y creyendo necesario flexibilizarla. El pentecostalismo como religión, cree en el bautismo del espíritu santo y en la salvación a través de la figura de Jesucristo. Como toda religión, esta actúa dentro de la ritualidad, lo que se ha usado también para mantener un estricto control y vigilancia, sobre todo frente al cuerpo y las preferencias sexuales de mujeres y hombres, y mucho más frente a todo aquello que pueda indicar el reconocimiento al género como dimensión del sujeto, lo que interfiere con el libre desarrollo de la personalidad, tan amparado por nuestra Constitución, pero de muy pocas posibilidades ante las disposiciones religiosas que hacen parte de la vida rural en nuestro país, de manera más frecuente de lo que estamos dispuestos a reconocer, y que por supuesto son el molde de una sociedad tradicional y doctrinal.

La entrada del pentecostalismo en América Latina tuvo gran acogida, en la medida en que esta se ha caracterizado por ser una religión de masas, que llega a ocupar ausencias culturales, o sociales de unidad colectiva, o incluso, vacíos estatales, ya que en grupos que sufren privaciones colectivas y pobreza, o también de opresión, el pentecostalismo se experimenta como liberador. (Rodríguez, 2005 p. 232)

El asentamiento de esta religión se ha dado generalmente en sociedades fuertemente marcadas por la colonización, siendo una de las principales evangelizadoras en el contexto latinoamericano en comunidades de exacerbada violencia, constituyendo su base doctrinal en la literalidad bíblica, siendo moralistas e integristas. Es importante tener presente que, por la multiplicidad religiosa en América Latina, esta religión ha tenido que

... adaptarse a las realidades locales, lo que se nos presenta es la manera en la que los individuos "hacen" flexibles las doctrinas del pentecostalismo, no solamente amoldándolas a su realidad sino esbozando argumentos que consolidan, sustentan y brindan respuestas a sus interrogantes teológicas y prácticas dentro del marco de su vida cotidiana. Nos distanciamos así de la fórmula que se maneja en la actualidad para entender la religión, partiendo de la distinción entre lo que se supone que ésta "es" y lo que "hace"; y nos centramos en mostrar lo que los individuos "hacen" con la religión para poder así definirla como producto de la creación multiforme y variopinta de la inventiva de los actores sociales. (Rodríguez, 2005 p. 220)

Su cuerpo pues, marcado por los estatutos de la religión, tiene también las huellas de la guerra, en un contexto donde la pérdida frecuente de seres queridos, es una razón para armarse. Su formación casi pastoral ha desarrollado una extraña hibridación con la guerra, aun siendo la iglesia una institución que normalmente vela por la paz, pero que en este territorio, convive con el uso del miedo y la violencia para mantener el control social. Las resistencias desde la religión, encarnadas en el cuerpo de Nelson, se traducen en una añoranza de predicación y guerra, ya que en sus palabras la misma biblia dice: *si perezco que perezca*.

Si bien tomar las armas es otra forma de responder a la figura de hombre que se ha configurado en la comunidad, capaces de defender su territorio, el equilibrar la guerra con la religión a pesar de que esta pueda significar quitarle la vida a otro, se fundamenta en la idea de "protección por los míos", liberando a la conciencia de la carga que esto implica, a través del no enrostramiento en el combate, que generalmente se da de una trinchera a otra. El no enrostrar le



quita al enemigo el estatuto de humano y permite la liberación de la pulsión de guerra, en este caso particular.

Nelson se sabe consciente de la combinación entre religión y guerra bajo la que vive, y por lo mismo, aunque ambas se rigen en las bases de la patriarcalización, el proceso de deconstrucción que comenzó de la mano de la mujer que ama, y que no se identifica en estas dinámicas, le ha permitido reconocer que, como nos indica Braidotti, todo ideal que deje por fuera del espectro “lo otro”, es un ideal fallido que no merece ser reproducido, caso pues del pentecostalismo (a pesar de ser una religión de masas), y de la “guerra armada por el pueblo”, en donde las exclusiones y las condenas a todo lo que se salga de sus lógicas doctrinales son la base de su planteamiento, y es de lo que él busca desprenderse desde el afecto, pero principalmente desde la formación académica.

Nelson ingresa al mundo de la comida con todas las cargas de un mundo patriarcal, donde él es receptor del alimento preparado por las mujeres que lo rodean: madre, hermanas, tías, suegra, y en menor medida novia, quien precisamente es la mujer que empieza a cuestionar las cargas que constituyen el tipo de hombre en el que se ha constituido. Toda la sospecha, aburrimiento y desidia que le causaba la comida en sus primeras aproximaciones, se han transformado por las experiencias de cocinar con otros, de comprender en las marchas y movilizaciones por la tierra, lo que significa una olla popular como expresión colectiva. La resistencia que se logra cuando la olla se monta al fuego para conservar la unidad del grupo en la movilización, reconoce en lo que se cocina, el sabor de la tierra cultivada, reivindicando la tierra a través de la sopa como receta que recoge por gracia casi milagrosa el trabajo colectivo.

### ***Roberto: reproducción de patrones de género patriarcales en la escuela.***

Roberto es un hombre con una posición institucional visible, y a su vez poco importante dentro de las dinámicas de la comunidad. Su personalidad se ha formado bajo los estándares del macho, propios de la masculinidad patriarcal. Habla fuerte y es conquistador de mujeres, sus gestos, su postura y sus comentarios son la expresión de la necesidad de poder, llegando a ubicarse en una posición de superioridad que lo lleva a concebir la figura femenina como un pedazo de carne, un ser al cual cazar, o un objeto a poseer.

El discurso de masculinidad que lo permea no le permite entender que la comida carga con un peso epistemológico con posibilidades formativas, negándose a reconocer su valor en el aula, ya que desde sus lógicas: *no es un asunto de conocimiento si no de mujeres*. A pesar de esto se reconoce en un estado de subalternidad frente a la maestra Clara Grisales, no solo por la carga institucional al ser la representante de la Universidad de Antioquia, sino también, y principalmente por la fuerza en el carácter que ha desarrollado como mujer que se sabe poseedora de saber y poder desde la academia y la cocina.

¿Qué hace Roberto desde su figura institucional para agenciar en la escuela y la educación, formas posibles y diversas de ser? La respuesta sin duda es sencilla: su postura es la del reproductor de lógicas machistas que agencia prácticas que, aunque normalizadas en la comunidad, deberían estar excluidas del espacio escolar, tales como el acoso y el abuso. Estas prácticas se evidencian en el relacionamiento de orden “afectivo” y sexual que llevan a cabo algunos miembros de la comunidad educativa con las estudiantes de la institución, llegando incluso a normalizar el acoso verbal de uno de sus docentes hacía una de las tutoras del grupo de práctica, justificándolo como un hecho normal dentro de la comunidad, al que deben acostumbrarse las mujeres que se consideran atractivas.

Su figura como parte fundamental dentro del funcionamiento de la escuela, nos permite hacer una reflexión en torno a las posiciones de privilegio, y a la función reproductiva de las prácticas y conocimientos socialmente aceptados. Considerando que la misma es, después de la familia, el principal lugar de socialización, y que debería constituirse como un espacio protector en el que pueda darse libremente el desarrollo de las subjetividades de los niños y las niñas en formación, el hecho de que estas figuras de poder reproduzcan patrones opresores, hacen que sea necesario con urgencia una intervención que permita el reconocimiento de la diversidad y el respeto en equidad por el otro, en la formación de ciudadanos.

La escuela que en este momento encontramos en Micoahumado, es una escuela intervenida por imposiciones de poder que agencian los cuerpos, desde las imposiciones patriarcales del género, pero también desde su relacionamiento con la iglesia pentecostal, que tiene una fuerza fundamentan en el devenir del territorio, con esto reconocemos que

Cada sociedad tiene su régimen de verdad, su ‘política general de la verdad’, es decir, los tipos de discursos que ella acoge y hace funcionar como verdaderos; los mecanismos y las instancias que permiten distinguir los enunciados verdaderos o falsos, la manera de sancionar unos y otros; las técnicas y los procedimientos que son valorizados para la

obtención de la verdad; el estatuto de aquellos encargados de decir qué es lo que funciona como verdadero. (Foucault, 1992, p. 187, en Mejía, 2017, p. 7)

Dicho ejercicio de reproducción desde las imposiciones de la fe, refuerzan desde la escuela las imágenes idealizadas de lo que debería ser un hombre y una mujer, justificando desde sus entrañas el rechazo a lo diferente, en la medida en que es un reflejo del contexto en el que se encuentra inmersa.

### ***Amparo: El fantasma de la libertad presente en las matronas***

Las matronas romanas también respondían al patriarcado, pero, a diferencia del ángel del hogar, esa mujer recluida en la esfera de lo privado, silenciosa y de cabeza baja: la matrona, aparecía menos callada, menos sumisa, y con un papel un poco más valorado tanto familiar como socialmente. Dentro de la vida familiar era bien visto, y necesario que compartiera (aunque no en el mismo nivel) autoridad con el marido con respecto a la administración, negocios y crianza de los hijos.

Las matronas romanas (que eran de las clases más favorecidas) tenían acceso a la vida social, cultural e incluso acceso a la educación, en tanto que su papel familiar y social se lo exigía... Se refiere a una mujer con cierta autoridad en lo relativo al hogar (no solo los hijos, sino la administración de negocios), y con cierta incidencia también en la esfera pública, aún y cuando fuera a través de los maridos. (Mejía, 2017, p. 13)

Amparo, una mujer de la comunidad que se reconoce como figura pública, puede dentro de un discurso encarnado desde la repetición, hablar sobre la libertad de la mujer, la importancia de su participación en los ámbitos comunitarios y la necesidad de desarrollar políticas de integración, tolerancia y respeto hacía el otro, con el fin de alcanzar la paz a través de la equidad; sin embargo, detrás de su discurso comunitario, reproduce patrones machistas legitimadores de desigualdades y violencias.

Es una matrona que a pesar de la fuerza de sus palabras, se reconoce (más desde la vanidad) menos ilustrada que los hombres con los que comparte escenario, pero capaz de seguirles el paso en el discurso: *he participado en eventos que son puros profesionales, la única campesina soy yo y yo hablo como campesina, porque ese es mi modo de ser, yo no puedo*

*aparentar o ponerme a leer un libro pa' aprenderme las palabras científicas con que los profesionales hablan, yo no lo hago, yo hablo a lo mío y eso me ha identificado.*

Estas palabras las dice sin poder reconocer que se encuentra en un estado de sumisión, no solo ante ellos al llamarlos “los doctores” sino ante sus propias lógicas familiares, en las que como madre de familia, debe complementar sus labores comunitarias con las labores domésticas.

El hecho de que la matrona se sienta emancipada no quiere decir que lo sea. Tiene participación en el aspecto público, pero sigue condicionada a realizar las tareas del hogar para su compañero y sus hijos/as, en condición de subalternidad, cumpliendo con las labores autoimpuestas desde la dinámica del sacrificio, lo que le impide reconocer que en lo doméstico también hay una voz política, creyendo necesario esta división en sus labores públicas y privadas para su alcance de libertad : *Yo me levantaba a la 1 o 2 de la mañana a hacer todo y él se levantaba junto conmigo... eso de que el tiempo no alcanza pa' todo es mentira, el tiempo le alcanza a uno.*

*Mira yo a la edad que tengo, 61 años, tengo un nieto de un añito, pero yo lo dejo bañado, le dejo el tetero arreglado, le dejo todo. Hoy que lo dejé, también hice aseo, barrí la casa, cociné, dejé comida hecha, porque yo dije: no llegó por ahí hasta las 7 de la noche y el compañero mío no es de las personas que tú tienes que ser de ellos, yo lo acostumbre a que el mismo saque su ropa, mira lo único que yo cumplo como mujer es tenérsela limpia, pero de resto no... yo no, yo aprendí que uno hace al hombre y el hombre lo hace a uno y deben compartir, yo dejo la comida en esta olla y él se sirve.*

Amparo comprende la idea de la libertad como el abandono de la cocina, pasando el menor tiempo posible en esta, y aunque habla de su condición de mujer empoderada, no comprende en su totalidad el concepto de corresponsabilidad, pensando que su compañero “le ayuda” sin entender que no realiza más que las tareas de un adulto funcional. En su imagen idealizada de mujer libre, no solo sigue sacrificada, sino que reproduce, tanto en los ámbitos privados, como en los públicos, las diferenciaciones de roles por género. A pesar de defender su participación pública indicando que “*en lo privado te conviertes en una cosa*”, su pensamiento y sus acciones, vistas nada más desde la idea que tiene de la cocina, en la que el rechazo a los hombres en este espacio ha sido inculcado por ella misma, demuestra que el problema del género no es una cuestión que la atraviese como sujeto crítico aunque así lo crea, ejerciendo un control social desde el restablecimiento de las lógicas comportamentales en las que se reproduce la

visión clásica del poder y de los liderazgos, en las que desde el lugar de las inequidades se establece un acento marcado en los masculino.

### ***Johanna: una figura de resistencias desde el género***

Nació en Micoahumado, bajo una familia tradicional enmarcada en la religión pentecostal, y a pesar de esto, se configura desde una feminidad en resistencia, en la que su cuerpo, desde las estética que maneja, se encuentra en lucha por el reconocimiento de su autonomía, respeto e igualdad, en un territorio eminentemente patriarcal.

A parte de su apariencia retadora ante las costumbres religiosas, la expresión de su pensamiento la ubica como una mujer que se reconoce en la necesidad de una postura política y crítica, y que además sabe del poder de lo colectivo, por lo que busca congregarse a otras mujeres en la lucha.

Si ser mujer, como lo indica Mejía (2017), “no es una categoría esencial, es decir, no es unívoca ni invariable, sino todo lo contrario, polisémica y dinámica, cargada de significados múltiples que se resemantizan de acuerdo a los contextos...” (p. 3), Johanna encarna esta caracterización de lo plural en un espacio en el que la uniformidad es ley. El espíritu que la lleva a cuestionar las normatividades opresoras y que enmarcan en un estado de sumisión a la mujer, le han valido el rechazo de la iglesia y en esa medida, de gran parte de la comunidad que intenta castigarla desde el desprestigio.

Su carácter, como el de muchas personas que se han desarrollado en contextos violentos, es fuerte, y no le teme a los señalamientos sociales a la hora de denunciar el maltrato y las injusticias, o al exigir la participación femenina en la toma de decisiones, velando por la formación de otras mujeres en el reconocimiento de sus derechos y las posibilidades de consolidarse como sujetos independientes. Su figura femenina, que choca y desacomoda con los cuerpos que han sido sometidos bajo los imaginarios sociales contruidos en torno al deber ser del hombre y la mujer, podría ser una luz de esperanza en la posibilidad de hablar abiertamente de problemáticas de género con la comunidad, si no estuviera atravesada por el desarraigo y el deseo de salir de un territorio que la castiga constantemente.

### ***Juliana y el poder de la cocina en la consolidación de la nueva vida***

Llegó a Micoahumado hace unos 22 años, siendo una mujer joven, consolidando una familia propia. Como su madre, después de lo que ella llama “una señal divina” decidió dedicarse

a la partería, profesión ancestral en la que debió prepararse desde la investigación personal, estudiando a través de un libro sobre partos, pero yendo más allá, preguntando en las farmacias sobre los medicamentos e indagando con las mujeres más ancianas y sabías sobre las propiedades de las plantas medicinales, abundantes en el territorio.

Salvaguardando la profesión ancestral de las mujeres, cuidadoras de la vida, emprendió desde la cocina la recuperación de este espacio como laboratorio, elaborando en ella los baños y las infusiones que facilitarían a las mujeres su labor de parto. Con todo esto se ha consolidado como una figura indispensable para la comunidad, puesto que es una de las pocas personas con conocimientos para tratar heridas y dolores, lo que la hace invaluable si tenemos en cuenta el abandono estatal en el que se encuentra el territorio, y lo precario del sector salud en estos contextos, reflejado claramente en el estado en el que se encuentra el “el centro de salud”.

Su vida a lo largo de estos 22 años ha estado atravesada por el conflicto y el desplazamiento, no en una, sino en varias ocasiones, aunque desde su tenacidad, se ha negado a abandonar lo que ha construido durante años como su hogar, ya que en sus palabras: *y uno para donde se va a ir, aquí estamos bien*. Juliana no tiene claridad de su importancia como sujeto poseedor de saberes ancestrales y por lo mismo, está desdibujada políticamente. El hecho de que no reconozca su peso socialmente la hace menos visible que otras mujeres en el territorio, aunque sea pilar de la comunidad. Su carácter apacible es tal vez el que no le ha dado voz en los procesos de consolidación de la estructura política de Micoahumado, y tampoco parece interesarle, aunque desde un espíritu movido por la solidaridad con los suyos, no quiere ser la última mujer con estos conocimientos, y a diferencia de mujeres, lideresas por ejemplo, que se niegan a formar a otras mujeres en participación política porque no desean ceder el trabajo de sus vidas, Juliana desea que otras mujeres aprendan y repliquen este oficio ancestral, para que la tradición no muera con ella. En un territorio como Micoahumado, en el que el abandono estatal y la falta de seguridad no permiten contar con un cuerpo médico permanente, la alternativa para quienes, en medio de la enfermedad o el trabajo de parto, no desean viajar 4 horas hasta Morales con los riesgos que implican el camino ya descrito, es el paso generacional de las tradiciones ancestrales en el cuidado de la vida.

A Juliana su labor de partera la ha llevado a pensar la comida desde un ingreso distinto a la cocina, y se ha servido de ella para los procesos curativos que recomienda y utiliza en su labor de cuidadora. Identifica con solvencia algunas plantas para la preparación de medicinas, y de recetas culinarias que sean soporte de su labor sanadora, conoce el valor de la comida en el

cuerpo y facilita un diálogo abierto entre las implicaciones políticas de la comida, porque reconoce su alcance y el papel que cumple en la vida de todas/os.

### ***Alberto y la reivindicación del género a través de la cocina***

Entre las lógicas machistas y patriarcalizadas de Micoahumado, está el profesor Alberto, una figura de masculinidad anormal dentro del ambiente sexista del pueblo. Su historia es tan compleja como la de tantos que llegaron desposeídos al territorio y tuvieron que enfrentarse a nuevas situaciones de violencia que los hizo víctimas de nuevo. El conflicto del territorio en el que ha decidido quedarse, alejó a su familia y lo dejó en una soledad que le pesa y que lo obliga a recordar con lágrimas en los ojos tiempos que no fueron mejores, pero en los que por lo menos podía consolarse en la presencia de su esposa y de sus hijos. Podría estar con su familia en el exilio, pero el amor que ha desarrollado por el territorio lo obliga a quedarse, tratando de mejorarlo todo desde la escuela.

Su figura de hombre diferente, lo hace memorable, ya que desde el afecto y respeto expresa constantemente sus sentimientos a través de la trova, las cartas, los poemas, las obras de teatro y la comida. Los niños y las niñas lo quieren como maestro y lo aman como ser humano, y para la comunidad, es un personaje fundamental. Tal vez la comunidad no sepa cómo debe ser una escuela ideal, pero reconocen en él una figura importante, y por lo mismo, el profe, dedicado de corazón a lo que hace, es fundamental dentro de las lógicas de la comunidad.

La institución educativa cuenta con un cuerpo de docentes amplio, aunque ninguno de ellos se interesó por el trabajo realizado por el grupo de Prácticas de la Facultad de Educación de la UdeA en la Institución. Día a día nos veían pasar con ollas llenas y cargando a cuestas con cuanto material de trabajo teníamos disponible para realizar los talleres; de lejos nos observaban en el aula y por fuera de ella, trabajando en el patio y en los corredores, entrando y sacando mesas, pero nunca acercándose, aunque fuese por curiosidad a nosotros, más que en una ocasión cuando uno de tantos llegó para exigirnos silencio. Alberto, por el contrario, siempre estuvo presente en las actividades dentro y fuera de la institución, tomando nota, atento y participando activamente en las actividades. Es un hombre que cocina y que no siente vergüenza por esto, por lo que en cada intervención ponía su toque y su sazón.

Es un hombre activo en la cocina, que cocina para él y para los otros, y es más que nadie consciente en Micoahumado del papel fundamental que juega la comida para romper con las inequidades, y por lo mismo, mucho antes que nosotros, llevó la cocina a la escuela, mezclada

con relatos creó una receta de recuperación, accesible para todos aquellos en situación de vulnerabilidad económica:

Una familia que vivía en una finca y no tenían dónde comprar, ideó una receta muy peculiar -una ensalada encascarada - cogió la cáscara del plátano verde la echó a cocinar con un poco de ajo y sal, después de cocinada la dejó enfriar y la desmenuzó como si fuera carne, luego le picó cebolla, tomate, algo de color, aceite, cebollín y la montó al fogón para sofreír todo, por último le agregó dos huevos y le picó un poco de cilantro, esta ensalada la sirvió con arroz blanco y patacón, al terminar de almorzar su esposo, le preguntó qué en dónde había comprado carne, ella con una pequeña sonrisa le dijo, que se había ideado una receta nueva y que lo que le había servido no era carne sino cáscara de plátano, ojalá no se fueran de Micoahumado sin preparar esto, la verdad queda muy delicioso.

Teniendo en cuenta que

... se ha visto que los espacios simbólicos de la mesa y de la comida llevan generalmente la marca de la mujer, y que a menudo son las viejas cocineras quienes transmiten sus saberes de mano en mano y de generación en generación.

Ellas han ejercido por siglos el dominio de la cocina familiar, en la cual el presente y el pasado se mezclan y las experiencias primitivas reencarnan en creaciones culinarias frecuentemente investidas de valor afectivo (Garcés, 1997, p. 52)

El hecho de que el profesor desde su masculinidad se sienta cómodo en la cocina y esté dispuesto a transmitir desde la escuela las posibilidades para reconocer y aprovechar el territorio, demuestran que la diferenciación de género según los roles no tiene cabida en una cocina que se sabe formadora, y que las imposiciones de poder en este espacio sobran cuando se sabe democrática y abierta para todos y todas. Que Alberto desde su masculinidad invite a la cocina nos permite tomarlo como referente en el trabajo con los niños y las niñas, para demostrar que es posible constituir la desde formas diversas, fundadas en el respeto y el reconocimiento del otro.

### ***Grupo de mujeres y la imposibilidad de la reivindicación del género desde sus prácticas***

El grupo de mujeres que se reúne en Micoahumado, se caracteriza por contar con mujeres reivindicativas en los procesos comunitarios y que reconocen la necesidad de su participación



social, pero que, a pesar de su lugar protagónico dentro de las cocinas, que adoptan una multiplicidad en las formas de llamarlas (abuela, mamá, tía), no han politizado la privacidad de su hogar, viéndola desde el lugar de la obligación y no de la reflexión, reproduciendo los patrones anteriormente mencionados.

En su accionar como colectivo han buscado ser protectoras del territorio y protectoras de la familia, pero no protectoras de lo femenino desde la reivindicación de lo que significa ser mujer en un contexto atravesado por el conflicto. Esto hemos de entenderlo ya que la cocina se le vino a la mujer no desde el reconocimiento de su poder, ni sobre la pregunta de por qué puede ser un asunto digno, sino sobre la necesidad de su abandono como condición para terminar con el estado de sumisión.

El peso que significa que la organización de las mujeres en Micoahumado no esté pensándose el género y la mujer de una manera distinta, hace que su prédica no sea más que un discurso sin cuerpo, en el que no existe solidaridad entre ellas, quienes se encuentran en un estado de competencia clara, representando todo lo que en términos de negación de lo femenino está propuesto: son reproductoras del papel de la mujer subsidiaria, aun desde un liderazgo que se cree emancipatorio. Si no hay una reafirmación de lo femenino desde la base de la solidaridad no existe posibilidad de generar una voz política capaz de agenciar transformaciones. Por lo mismo, el papel del género debe ser el papel de lo colectivo en la medida en que un sujeto negado no se hace visible a través de sí mismo, si no a través del trabajo conjunto.

Así pues, la nula consolidación, reconocida incluso por las mujeres del grupo, no se debe a la poca preparación sobre la que ellas mismas se justifican, sino a las atascadas relaciones sociales que se fundamentan en temores, desarraigos, y rivalidades entre mujeres, que se revisten de un atavismo que no considera la negación o subalternidad social, precisamente porque la excesiva individualización del dolor de cada mujer, supone una tragedia que no se comparte y no tiene redención colectiva, lo que necesariamente acarrea una falta de solidaridad y de vergüenza pertinaz. La reciprocidad, entonces, fundamental para el trabajo en conjunto, debe comenzar por el reconocimiento de la compañera que en el mismo camino, se encuentra en la búsqueda de objetivos comunes, que beneficien no solo a la individualidad, sino también al colectivo desde la sororidad

### 3. Escuela y cocina: reconociendo las posibilidades formativas

#### Cocina como espacio de conocimiento

La mujer ha sido la gran excluida de la historia de la ciencia en la medida en que, relegada a la tras escena, se ha ocultado su genialidad al reproducir la idea de que lo relacionado a los ámbitos privados son asuntos menores. La cocina pues, que se le encomendó en relación a la “naturaleza cuidadora” de sus roles, hoy se libera del ocultamiento al que ha sido sometida.

Como ya se ha dicho, no es una cuestión nueva. No “*descubrimos el agua tibia*” al decir que la cocina es un centro de poder desde el cual se crean y se reproducen los conocimientos que nos han permitido asumir procesos civilizatorios. Si el conocimiento es la forma que tenemos de aprehender la realidad, ¿De qué otra manera podríamos tomar los elementos del mundo, si no a través de la comida, que nos pasa por los sentidos y los altera?. Conocemos porque los objetos nos cambian en relación a ellos, y la cocina cambia, transforma y transmuta desde adentro todo aquello que la atraviesa.

Si como dice Fernández (2004) se puede considerar la invención de la cocina como la primera revolución en la historia de la civilización, capaz de diferenciar lo humano de la naturaleza, su establecimiento dentro del desarrollo de lo social y lo cultural es la materialización de los procesos reflexivos de quien, a partir de la relación razón y experiencia, establece las bases del relacionamiento sujeto-mundo, en la medida en que Según Garcés (1977) “Analizar lo que come un pueblo no solo es describir los alimentos y manjares que lo caracterizan sino también examinar el grado de cultura alcanzado, las estructuras sociales reinantes, las creencias tradicionales imperantes...” (p. 63)

Tal como lo indica Grisales (2022) ha sido tanto su impacto que precisamente por esto se le ubicó en el fondo de la casa, ya que a sabiendas de la fuerza de su poder, y en aras de mantener el orden establecido, fue necesario invisibilizar las potencialidades creadoras y destructoras de sus atributos. Si buscamos un ejemplo concreto podríamos remitirnos a la Francia del siglo XVI, en la que Catalina de Médici una vez llega a la corte se vale de sus conocimientos en la cocina para transformar plantas en venenos mortales y posibles antídotos, con los cuales se abrió paso entre sus enemigos para llegar al poder. El reconocimiento del saber que se materializa en la cocina se traduce entonces en una campaña de desprestigio en contra de la misma, haciendo que pasara de ser un laboratorio a una prisión.

No por esto la cocina ha dejado de ser un espacio para la experimentación, ya que incluso desde el ocultamiento se continuó con los procesos de transformación de la comida, solo que bajo nombres que le restan rigurosidad epistemológica, porque se reducen a la tradición, como si esta no fuera un elemento importante en la consolidación de la cultura y los procesos sociales. En Micoahumado por ejemplo, encontramos de la mano de Juliana procesos que desde la cocina desarrollan la farmacopea sin la validación de la ciencia hegemónica, pero con el reconocimiento cultural que le da el peso de la tradición. Ella en su labor dentro del cuidado de la salud, sin reconocimiento académico, es quien recibe y cuida de la vida en el pueblo y desde su oficio como partera nos cuenta:

*Por allá por los lados de una finca una muchacha se enfermó y me vinieron a buscar, llegué y la examiné y dije: usted no va a parir todavía, usted demora pa' parir; ella dijo: dijeron que la fecha mía la tengo así; pero yo le dije: pero no, todavía no va a parir, vamos a buscar unas ramas y le hago unos baños y verá que sale bien. Entonces buscamos albahaca, ramas de naranja agria y de naranja dulce, una matica que llaman ese llantén, lo que es el paico y el rabo de alacrán, muy buena. Esas ramas yo las froté y hago los baños y cojo la persona, el paciente y la desnudo para que reciba ese vapor, primero la baño y después que ya la bañé le digo que coja una cobija y separen las piernas y le pongo una bacinilla que llamamos, bien caliente, que vote ese vapor, y reciben ese vapor, y oiga ¡qué remedio tan bueno!.*

*Cuando tiene hielo se forma una bolsa de agua y esa es la que da el dolor, como el dolor de parto, yo le hago el tacto que llaman, la examino y le siento la bolsa esa, yo le digo: esto es hielo usted no va a parir, y al hacerle esos vapores eso se revienta, eso hace pass.*

*Cuando digo que se lo hagan ellos, y les explico como tienen que hacer: si revienta una bolsa no se asusten que ese es el problema que tiene, el dolor que le está dando... y miren que se alentó muchacha.*

El poder creador de la cocina se nos presentó en el cuerpo de una partera en Micoahumado, demostrando los conocimientos de los que ya hablamos, reconocidos desde la tradición. Sin embargo, estos saberes los veníamos reconociendo en nuestro proceso alfabetizador cuando a través de una cocina moderna logramos identificar el poder de la comida sobre nuestras propias dolencias, aprendiendo los beneficios de la menta para el dolor de cabeza, la mentalba para los cólicos menstruales, las escamas de pescado para absorber colágeno, los

clavos de olor para dolores dentales, el arroz como conductor de calor para dolores e inflamaciones (en almohadas), la valeriana para dormir, la acacia de la india, el boldo y el zen en infusión para desintoxicar el sistema digestivo, el jengibre para afecciones de la voz, entre muchas otras posibles en el universo de la comida y la cocina como laboratorio.

Siguiendo con las ideas de Grisales (2022), el rechazo a las labores de la cocina en la conformación de los procesos culturales no parece ser el problema, ya que por el hecho de que contiene poder creador, lo sabemos vital. Su verdadero problema parece radicar entonces en quién detenta este poder, en la medida en que, como ya se ha dicho, la categoría de verdad bajo las que se mueven las lógicas hegemónicas, se atribuyen a la masculinidad y todo aquello que se salga de sus parámetros homogenizadores es rechazado.

La disputa de este poder es la razón por la que se ha generado esta división entre la cocina en lo público y lo privado, configurando el mismo espacio en una división de opuestos, en la que lo femenino, se supone, debe configurarse desde lo afectivo y el cuidado, mientras lo masculino se define en la búsqueda de prestigio y el reconocimiento en términos de tecnificación. La tensión que divide el mundo bajo los preceptos del género que ubican al hombre en una posición de dominación sobre la mujer, se traduce aquí en un intento de apropiarse de la cocina y su conocimiento, validando su carácter epistemológico sólo bajo el desconocimiento de lo otro: la ciencia se establece sobre el detrimento de la ancestralidad.

### **Cocina y género para superar la inequidad: el cuerpo en términos de colectividad**

Reconocemos por lo dicho que el género no es una representación finita o estática en la medida en que, como construcción que establece una performática, se encuentra en constante movimiento y cambio. La tensión en su reconocimiento se centra entonces sobre la idea heredada del humanismo que enmarca al sujeto bajo un ideal alcanzable de homogeneidad, en la que lo natural se consolida como el alcance de los estándares de lo que se debe ser en términos no sólo físicos, sino también comportamentales. En la medida entonces en que nos enmarcamos bajo relaciones de poder que segregan lo que no encaja bajo esta normatividad, el problema del género se ha configurado en la diferenciación: bajo las lógicas occidentales binarias, ser hombre significa no ser (comportarse como) mujer y viceversa. El asunto del género es pues, el asunto de la inequidad sobre lo masculino y lo femenino bajo el discurso de las distancias y las separaciones.

La presión que genera esta división atraviesa al sujeto y su dignidad en la medida en que las diferenciaciones generalmente radican sobre la idea de que existe el sujeto como un todo

(quien detenta el poder), estableciendo al otro como su contraparte (el oprimido). La consecuencia de estos sesgos se reflejan en formas de relacionamiento tales como el machismo, que siendo cultural, se reproduce continuamente en todo lo que aprendemos como sociedad y validan la idea de la sumisión de la mujer ante el hombre.

La mujer, que se reconoce en un estado de subalternidad, dependiendo de su contexto, puede recogerse o no bajo las condiciones de esta imposición. En el caso de Micoahumado, en donde se carga con el dogma de la religión pentecostal que establece normas a sus seguidores, bajo las doctrinas comportamentales que se les establece (sobre el manejo del cuerpo en los parámetro de la obediencia), las mujeres se reconocen en una situación de inferioridad que se traduce a la emocionalidad, pero que no llega a ser reflexiva. En cuestiones tales como el tiempo en la cocina y su papel en ella, por ejemplo, se refleja el enojo de quien se sabe bajo una imposición, con expresiones escuchadas en los talleres realizados con el grupo de mujeres tales como: *los hombres no hacen es nada, piensan que nosotras somos sirvientas... no ayudan en nada.*

Sin embargo, estas expresiones no pasan de ser más que quejas sin contenido, ya que su discurso no piensa en una inclusión de lo masculino en este espacio. Cuando se habla con ellas de los hombres en la cocina, es común que los reconozcan como inútiles, desconociendo que son ellas mismas quienes niegan la posibilidad de su presencia. Después del procesamiento del taller *“un día en la vida de”* al establecer que el sujeto en la cocina Micoahumadense es la mujer, cuestionamos esto dentro de la escuela, buscando reconocer por que los niños hombres no se representaban en la misma y encontramos una respuesta común: *No me dejan entrar.*

Este patrón, que no es exclusivo de las mujeres de Micoahumado, reproduce el machismo del cual se quejan, ya que aún bajo el precepto de la imposición, se reconocen como las que saben, las que poseen el poder dentro de la misma y no parecen dispuestas a cederlo. Cuando el oprimido alcanza el poder, difícilmente desea volver al lugar de sumisión, llegando incluso a reproducir las lógicas que en algún momento les asfixiaron. La cocina entonces parece no salvarse de caer en estos patrones patriarcales, en la medida en que al ser reconocida como un espacio vital que necesita de actores que le den movimiento, se convierte también en un territorio en disputa.

Teniendo en cuenta esto, ¿Cómo lograr entonces la superación de la inequidad que atraviesa el género a través de la cocina? la respuesta, aunque parezca sencilla es una y clara:

a través del reconocimiento de los cuerpos desde un trabajo colectivo que se traduce en solidaridad con el otro.

Tratar el problema del género desde la cocina nos lleva a pensarnos como sujetos en colectivo en la medida en que esta es un espacio de roces y de encuentros que visibiliza los cuerpos a través del movimiento. Si la pensamos en comparación con el aula tradicional que adoctrina los cuerpos bajo la premisa de que es necesario su abandono a través de la inmovilidad para lograr la comprensión, la cocina como espacio de conocimiento no le da tregua, no lo desaparece y no lo corta, ya que lo reconoce en todas sus dimensiones. La cocina es acción, capaz de formar relaciones democráticas a través del reconocimiento de quien cocina a mi lado, que es mi igual y que no necesita solo de mi apoyo, sino también de mi cuidado, por lo que se debe superar la idea del sujeto como individuo, proponiendo una visión de la democracia que contiene el ejercicio de ser con el otro.

La cocina es un eterno abrazo, porque a través de ella estas afectando el mundo del otro mientras se afecta tu mundo en la relación de pares. En ella, al hablar de género el sujeto trasciende su figuración individual pasando de ser cuerpo ensimismado a ser cuerpo colectivo, premisa que se da a través de la acción, pero también a través del discurso que deja de pensar en términos de inclusión y/o exclusión. ¿Qué pasa con un discurso que no se ha convertido en cuerpo? carga con una fuerza sonora que pareciera emancipatoria, pero que no lo es en la medida en que la repetición no asegura su comprensión y encarnación.

Pensar en la tríada género-cuerpo-cocina desde la escuela es pensar en una verdadera acción educativa que sea democrática y emancipadora explicada en la expresión "*saberme para sabernos*". En la cocina como acción educativa, la disposición corporal se vuelve un asunto de respeto por el otro, por los cuerpos que la habitan, llevándonos necesariamente a pensar los movimientos propios y a hacer cálculos que finalmente se convierten en un plan pensado para el trabajo en conjunto o como lo llamamos desde Expedición Dignidad, trabajo en circuitos, en donde cada sujeto tiene su papel dentro de la acción en la cocina, pero hace parte de un todo grupal que permite el desarrollo armónico.

Al establecer esta triada como necesaria para la superación de las inequidades, buscamos presentar otras formas desde donde poder construirnos en masculinidades y feminidades diversas, donde el conocimiento que se construye en colectividad le devuelve la dignidad al sujeto, ya que le permite una reflexión que pone en tela de juicio a través de la comida, el relacionamiento que ha establecido con el mundo. En la cocina que se

propone desde esta perspectiva, se trabaja por desarmar todo lo que se nos ha enseñado como normal o natural, permitiendo que nos reconozcamos en términos democráticos y rompiendo con la perpetua disputa por el poder, ya que tal como nos indica Braidotti,

Si el poder es complejo, difuso y productivo, así debe ser nuestra resistencia a él. Y una vez movimiento deconstructivo es activado, tanto la noción tradicional de Hombre, como aquella del segundo sexo, de la mujer, son puestas en cuestión precisamente en nombre de su complejidad intrínseca. (2013, p.40)

Dicho esto, en nuestra pretensión por construir relaciones cara a cara, dotamos de un sentido transformador el trabajo con nuestros/as tutorados/as, al mostrar la cocina como una espacialidad diversa, en donde hombres y mujeres son sujetos con las mismas posibilidades creadoras.

Lo planteado podemos decirlo en la medida en que, al llevar la cocina como laboratorio a la escuela real, entendimos primero al cocinar como grupo de prácticas y luego con los niños y las niñas, que no es suficiente con llevar las herramientas de la cocina al aula y volverlas instrumentales si no se pasa por un proceso de reflexión encarnado. En actividades tales como *El museo de la cocina*, realizada en el grado 6°, aparte de evidenciar que el relacionamiento con la cocina por parte de las niñas se da desde cocinar (llevando ollas, cacerolas y fuego) y la de los niños se desarrolla más desde la comensalía (llevando principalmente cucharas y algún plato), pudimos reconocer también, que si bien son pocos los niños que entran a la cocina, la mayoría de ellos conoce recetas que pueden explicar desde sus ingredientes hasta su preparación, sin muestra de rezagos de pensamiento en los que se evidenciara cierto tipo de negación. Estos niños, que no expresaron desdén a la hora de cocinar, demostraron que la barrera que no les permite participar activamente en la cocina no es impuesta por ellos sino por la lógicas sociales.

En contextos tan marcados por el sexismo y el machismo como Micoahumado, superar las inequidades de género desde la cocina a través del trabajo en conjunto verdaderamente emancipatorio, es posible sólo en la medida en que aprendan como comunidad a valorarse en términos de grupo, trabajo que debe empezar en la escuela desde edades tempranas, ya que si la reproducción de patrones de opresión es una cuestión generacional que va desde los más grandes a los más chicos, el rompimiento con estas lógicas también deben darse a partir de los relevos generacionales, empezando con los niños y las niñas de la comunidad.

### **Relación cocinar- educar:**

Hablar de género en la cocina, como una acción emancipadora y democrática de sujetos que saben y se saben libres, es posible en una comunidad tan marcada por el conflicto y tan atravesada por la religión, a través de la relación cocinar-educar, ya que esta no se piensa bajo los parámetros de lo sexual y la sexualidad, a lo que tanto miedo le tienen los dogmas religiosos, sino que centra sus consideraciones a partir del reconocimiento del otro como mi igual y en relación de colectividad para alcanzar una solidaridad común.

Esto se logra al llevar la cocina a la escuela, en palabra de nuestra maestra Clara Grisales, *en un ejercicio de mudanza*, cargando y resignificando nuestros utensilios como herramientas pedagógicas, mezclando tizas y papeles con delantales, gorros, ollas y semillas, elementos que nos acompañaron en un viaje por la historia, la geografía y las culturas, para desentrañar los relatos que pueblan la cocina, y a partir de los cuales es posible generar problematizaciones que, recuperadas en el aula, no buscan educar en competencias, sino formar sujetos críticos.

Este ejercicio de mudar la cocina, empezó a través de las cartas, con las cuales buscamos establecer los primeros pasos en el encuentro cara a cara, introduciendo poco a poco a los/as niños/as en la cocina y en la formación de lazos relacionales, que nos permitieran en el territorio plantear el trabajo con el otro como compañero, desde el apoyo y la confianza. Con las cartas, hablábamos de comida, y les acercamos a ella a través de las especias, con el fin de establecer la premisa corporal fundamental, que busca una educación territorialmente pertinente a partir de la encarnación.

Formular las posibilidades formativas de la cocina como espacio de construcción de conocimiento desde un enfoque de género, a partir de una acción educativa emancipadora y democrática en la Institución Educativa Micoahumado, implicó cambiar sus dinámicas desde el desacomodo de la comodidad en primera instancia, que se preocupaba por sus niños/as ante la presencia de figuras transgresoras, e incomodando la escuela misma y a sus maestros desde el ruido y los movimientos. En la medida en que no podemos pensar una cocina en silencio, pues siempre está en ellas el sonido de las cacerolas chocando, del fuego encendido, del agua corriendo, de los cuchillos cortando...cuando la llevamos a la escuela, debemos sumar a esta orquesta rítmica las voces cantantes de quienes en ella cocinan. Por lo mismo, no es posible que las jornadas en la escuela durante el laboratorio de cocina o la elaboración de los talleres sobre la comida, se enmarque en la calma y el silencio, al contrario, es necesario que se sienta pobladas por las voces y los movimientos de nuestros/as tutorados/as, dinámica que molestó a maestros,



que ignoran el potencial de los cuerpos en el proceso formativo y que solo saben trabajar mediante el *cállese y siéntese*.

La relación cocinar-educar, que como ya lo vimos se da sólo a partir del relacionamiento cara a cara, en función de reconocer al otro como importante y necesario, en términos de solidaridad, esto fue posible gracias al trabajo por talleres que como herramientas guiaron la producción de conocimiento en colectivo.



Fotografía 4: Cocinar y Educar, la cocina en la escuela<sup>4</sup>

El taller “*Huella Hídrica*”, *por ejemplo*, figura especialmente por introducirnos en la reflexión sobre el cuidado del agua en relación con el cuerpo, experiencia que se vivió de manera grupal, al intentar pasar la misma cantidad de agua en las manos de unos a otros, intentando completar el circuito hasta regresar al cuenco de donde se tomó. Este taller, al parecer sencillo, tiene una complejidad que implica a los cuerpos desde la disposición del movimiento, que los involucra en lo que les acontece sobre la importancia del agua, pero, sobre todo, la importancia de la organización comunitaria y el trabajo como colectivo para la protección de la fuente de vida.

Una cocina que se sabe colectiva, devuelve desde la comida la dignidad a los sujetos. Una cocina como aula por lo mismo, tiene posibilidades formativas en donde la acción educativa que se genera a través de ella es democrática y emancipatoria, en la medida que el trabajo colectivo permite liberarse de las tensiones que giran alrededor del otro. En esta relación cocinar-

---

<sup>4</sup> Fotografía de Mateo Echavarría. Micoahumado, 2021, Archivo de Expedición Dignidad

educar, se dejan de lado los libros de texto y se establece la receta como una ruta alrededor de la cual elaboramos el ejercicio democrático que hacemos de ella, configurando el espacio como uno abierto para todos, sin distinción de raza, género o cualquier otra categoría diseñada para dividirnos.

La receta aparece como una posibilidad pedagógica, que nos brinda la oportunidad de hacer un ejercicio reflexivo transversal. Aplicar por ejemplo el laboratorio de “*La Causa Limeña*”, nos remite a la época de las independencias americanas, y sobre todo a las acciones de las cocineras que alimentaron al ejército revolucionario en Perú para nutrir la causa: en la Institución Educativa de Micoahumado, no sólo fue de utilidad para enseñar historia y geografía, si no que sirvió como conector para que, por un momento, los niños y las niñas se olvidaran de sus rivalidades.



Fotografía 5: Causa Limeña con el grado 6<sup>o</sup>

Es así como la cocina como laboratorio implica la construcción de un puente por el que pueda transitar la comida junto con el análisis de las geografías y las historias de los territorios contenidos en ella. Y ese puente es el cuerpo, ya que estas reflexiones necesitan encarnarse y pasar por los sentidos. La relación cocinar-educar, abre puertas a través de otras pedagogías posibles, que buscan repensar la escuela en su lógica desencarnada, para proponer formas próximas a los sujetos y al territorio, generando una acción educativa en otredad.

---

<sup>5</sup> Fotografía de Mateo Echavarría. Micoahumado, 2021, Archivo de Expedición Dignidad

Hasta aquí, es claro que los análisis sobre la comida y la cocina son producto de un ejercicio transversal, es decir que implica ir y venir desde diferentes esferas de conocimiento para dar cuenta de la realidad en sus múltiples dimensiones. Hemos hecho especial énfasis en lo histórico y lo geográfico al ser los dos campos de conocimiento con los que más acercamientos hemos tenido, pero lo que se materializa en la cocina no se limita a estos dos campos. Cocinar es un ejercicio que transforma, por lo tanto existen cambios en las composiciones químicas, producto de las mezclas y combinaciones de ingredientes, de igual forma es posible observar los diferentes estados de la materia gracias a una olla que se pone sobre el fuego, una acción simple que nos abre la posibilidad de hablar de termodinámica, y además no podemos olvidar que los cálculos son de suma importancia en las cocciones, ya que cada ingrediente necesita de un tiempo específico para cocinarse y por lo tanto la/el cocinara/o debe ser capaz de medir la llama, la cantidad de ingredientes y los tiempos de la preparación. Una receta tiene muchos de estos elementos, por lo que la cocina nos proporciona un acercamiento a aquellos procesos que a primera vista parecen abstractos, pero que en realidad suceden de forma cotidiana y cuyo abordaje en la escuela facilitarían la comprensión de los/as estudiantes.

Entrar en la cocina bajo las condiciones que proponemos desde Expedición Dignidad implica un desacomodo, al constituirse en un espacio para la deconstrucción de los discursos que nos ubican como hombres o mujeres, abriendo la pregunta por el cuerpo del otro y el propio, permitiéndonos problematizar los roles que se nos asignan a través del género.

Este tipo de experiencias en colectivo se vuelven especialmente valiosas en territorios como Micoahumado donde la violencia permea las formas de relacionamiento, haciendo que la comunidad se implique realmente en un trabajo desde la unión en la que pueda ver a mi vecino no como el bache que me impide alcanzar mis intereses personales, sino como la mano amiga amparada por la solidaridad de quienes se saben pares.

### **Consideraciones éticas**

*Una mano, más una mano no son dos manos; son manos unidas.*

*Une tu mano a nuestras manos para que el mundo no esté en pocas manos, sino en todas las manos.*

*Gonzalo Arango.*

En nuestra ruta expedicionaria tuvimos la oportunidad de dialogar con hombres, mujeres, niños y niñas que hacen parte de esa Colombia profunda, término que ha sido usado por periodistas, escritores e investigadores para referirse a las poblaciones que se escapan de la centralidad homogeneizante en la que se ha consolidado este país; esa Colombia profunda es aquella que por décadas ha estado olvidada, condenada a un silencio dentro de la historia, que ha sufrido y padecido la huella del conflicto armado dentro de sus territorios. Es por esto, que en esta investigación reivindicamos las voces de todos aquellos/as, que desde la serranía de San Lucas han luchado por su territorio, han resistido en él y han encontrado la forma de seguir construyendo en colectividad, porque es a partir de esa colectividad la que nos permite plasmar en esta investigación las voces de cada uno/a con los/as que tuvimos la oportunidad de encontrarnos, pues cada uno de estos conocimientos recogidos fueron gracias a conversas atravesadas por ofrendas desde la comida, entrevistas y encuentros cara-a-cara en las cocinas y en la escuela. Con esto en mente, hace parte de la responsabilidad ética tener una persona que enlace nuestro quehacer con el territorio además de realizar un viaje de indagación previo para evaluar todas las implicaciones de realizar un trabajo de campo en una comunidad como Micoahumado donde el acceso es restringido por sus mismas dinámicas sociales.

De igual manera, las propuestas didácticas que se desarrollaron son expresión de este compromiso ético, ya que en esta dinámica de trabajo siempre estuvo presente la preocupación por el otro, y en este sentido las cartas, la caja alfabetizadora, las palabras dulces y los talleres

fueron pensados para reconocernos y acompañarnos mientras construimos conocimiento con pertinencia territorial.

### **Recolección de información:**

Dentro de estas consideraciones, cada una de las entrevistas y diálogos que aquí se plasman poseen un reemplazo de nombres propios para salvaguardar y proteger la identidad de aquellos/as con los que tuvimos la oportunidad de encontrarnos, exceptuando por supuesto los nombres de las instituciones y organizaciones que nos acompañaron en el transitar. Por otro lado, cada uno de nuestros encuentros estuvo mediado por consentimientos informados que dan cuenta que toda la información recolectada es con un fin meramente académico.

Siendo responsables como maestras en formación del trabajo con niños/as, cada encuentro estuvo mediado por las respectivas solicitudes y confirmaciones para poder desarrollar el trabajo con el consentimiento de la Institución Educativa, y de los/as adultos responsables, es por esta razón que se tramitaron permisos entre la UdeA y la Institución Educativa de Micoahumado para nuestra visita y para el desarrollo de las actividades académicas, además del consentimiento informado ya mencionado, también el cuidado en el manejo de imágenes fotográficas que contienen los rostros de menores de edad, tanto dentro de la Institución Educativa como en el trabajo con jóvenes del Corregimiento, las cuales son de uso exclusivo del presente trabajo, y están únicamente enmarcadas en los ámbitos escolares de desarrollo de actividades académicas para la presente investigación.

El respeto a la construcción colectiva de conocimiento, implica para nosotras/os el reconocimiento de quienes materializan sus aportes en textos, fotografías, talleres, documentales, etc., todas aquellas fuentes de las que nos servimos para entrar en la conversación de un amplio mundo intelectual, y que por supuesto reflejamos en las referencias bibliográficas y la clara citación de las fuentes, incluyendo las primarias que corresponden a las conversaciones por entrevista, diálogos informales, encuentros, y las demás técnicas aplicadas de las que nos servimos para el análisis, y en los momentos en los que hicimos eco de aportes que corresponden a desarrollos de la comunidad sujeto de esta investigación como de la comunidad académica.

De acuerdo con los protocolos de bioseguridad que exigía el gobierno, y en consonancia con la dinámica correspondiente a los momentos en los que nos encontrábamos con relación a

la pandemia, se siguieron todos los controles y cuidados para preservar la seguridad de la población, además de contar con el esquema completo de vacunación de quienes integraron este trabajo de Práctica Pedagógica.

La comida, tiene una relación encarnada y por ello se debe asumir que quienes ingresan a una cocina deben observar reglas higiénicas y formas del cuidado para la transformación del alimento y para la ofrenda, nos convertimos en custodias de la comida, lo que significa asumir responsabilidad frente a la vida, se trata de comida en otredad, y ello conlleva enrostramiento, reconocimiento de toda la traza que sigue el producto para su transformación y ofrenda, y por supuesto, de nuestra propia higiene y el manejo adecuado de los alimentos para que no haya contaminación alguna que nos enferme o nos dañe al ingerir alimentos, por tanto observamos una serie de criterios para el acceso al alimento, que además ponemos en circulación.

El manejo del agua, asumida como fuente de vida, el reconocimiento de su condición como sujeto de derechos, nos propone salvaguardar en todo momento su uso y disposición para que no haya excesos y despilfarros entre quienes cocinan con nosotras/os.

El manejo de desechos se plantea no como una tarea sino como una responsabilidad con el planeta, de la que nos convertimos en custodios para que ingrese en el proceso formativo como razonamiento sobre nosotros, es decir, como una dimensión de nuestra existencia en la protección al medio ambiente, como una responsabilidad categórica e inapelable.

### **Financiamiento:**

Las gestiones para financiar este proyecto se dieron en cabeza de la maestra Clara Lucia Grisales acompañada del compañero Marlon Osorio, quienes con su persistencia lograron que a esta propuesta se vincularan diferentes entidades como lo fue el CIEP -Centro de Investigación Educativa y Pedagógica- de la Universidad de Antioquia, y El Programa De Desarrollo y Paz del Magdalena Medio, además los expedicionarios por medio de una plataforma que busca recolectar fondos llamada Vaki realizaron también la gestión de recursos en los cuales aportaron varios compañeros, familiares y profesores.

### **Devoluciones:**

Dentro de la apuesta expedicionaria por la construcción de conocimiento colectivo se encuentra nuestra responsabilidad político-pedagógica como maestros/as de realizar las

devoluciones pertinentes a nuestros tutorados/as, sus familias, grupo de jóvenes, grupo de mujeres y en general a toda la comunidad que nos abrió sus puertas y caminó con nosotros durante todo este tiempo.

### **Consideraciones finales (Conclusiones)**

La pregunta por el género no es solo un ejercicio académico y erudito, a medida que profundizamos en ella fue más claro que en este tipo de investigación era necesario que nos cuestionáramos a nosotros mismos, ya que nos hemos apropiado de unas formas de ser hombre y mujer, con lo cual nuestras experiencias se convirtieron en insumos para la reflexión, más aún si tenemos en cuenta que hemos tomado ciertas distancias de las formas hegemónicas impuestas. Sin embargo, construirnos desde otras lógicas no implica per se la superación de todas las formas de desigualdad, por lo tanto, la cuestión del género debe ser una pregunta constante, que dé paso a la construcción de otra sociedad posible, en donde hombres y mujeres sean sujetos con las mismas posibilidades creadoras, proceso que toma importancia en el accionar del maestro.

Atravesados por el género nos acercamos a Micoahumado para darnos cuenta de que esta pregunta entraba en tensión con la comunidad, debido a que es un territorio con una fuerte tradición religiosa problematizar las imágenes de hombre y mujer, descritas en la Biblia, se convierte en una perturbación del orden social. Con esto logramos reconocer que no se puede hablar de género sin hablar de libertades, y en este sentido las doctrinas religiosas que no aceptan el desarrollo de las subjetividades por fuera del dogma realmente no tienen reivindicaciones desde la colectividad, sino desde la suma de múltiples individualidades que finalmente no son solidarias. En Micoahumado hay algo que necesita liberarse, y si bien la pregunta por el género se vuelve problemática, esto no quiere decir que no sea necesaria, por el contrario, es por eso que es importante, ya que saca a los sujetos de su zona de confort para enfrentarlos a una realidad desigual que debe transformarse.

Lo que hemos intentado a partir de nuestro trabajo en la escuela es, precisamente, abordar la reflexión sobre el género con nuestros/as tutorados/as, sin cuestionar directamente el andamiaje sobre el que se constituyen como comunidad. Bajo estas lógicas nos valimos de la cocina para hablar sobre la igualdad, el respeto y el cuidado, a medida que presentamos este espacio abierto a la diversidad, en donde hombres y mujeres pueden encontrar un lugar para

desarrollarse como sujetos, lo cual nos pone en un camino para construir masculinidades y feminidades divergentes.

En la cocina como aula el cuerpo es un eje central, debido a que a través de él nos es posible generar comprensiones y análisis de aquello que nos acontece, potencialidad que ha sido ampliamente ignorada, pero que dentro de nuestra propuesta cobra relevancia, sobre todo en nuestra pregunta por el género, ya que las formas de movernos dan cuenta de las apropiaciones y construcciones que hacemos, así como también son evidencia de la manera en la que nos relacionamos con otros y como concebimos el mundo.

## **Recomendaciones**

### **A la Institución Educativa de Micoahumado**

1. Articular a los diferentes docentes en el trabajo que integra la cocina y la comida como posibilidades formativas, de forma que el proceso iniciado por Expedición dignidad pueda continuar desarrollándose en la escuela de la mano de los maestros, conexiones que son necesarias para no perder lo que ya se ha construido, y para movilizar la Expedición hacia otros territorios.
2. Incentivar la producción de material didáctico por parte de los docentes, de manera que se reconozca la figura del maestro como un sujeto que produce conocimiento desde su práctica, y que de esta manera el proceso expedicionario en la institución se configure en doble vía, para retroalimentarnos.
3. Desde nuestro punto de vista es necesario que en la escuela se aborde una pregunta por el género, con la cual se problematicen las imágenes que se han construido en la comunidad sobre el ser hombre o mujer, de manera que se abran otros caminos posibles desde donde la premisa básica del relacionamiento se encuentre en la igualdad. a pesar de que somos conscientes de lo complicado que puede ser, pero no es algo que debamos dejar de mencionar.



## Referencias

Agudelo, G. (2020). Alfabetización de adultos a través de la comida como centro del pensamiento en la acción educativa de expedición dignidad -una experiencia de resignificación de la acción comunicativa en las comunidades educativas de incidencia del Semillero de Investigación Uni-pluri/versidad-. Universidad de Antioquia.

Dussan, A. (1953). Prácticas culinarias en una población mestiza de Colombia. Recuperado de [https://catalogoenlinea.bibliotecanacional.gov.co/client/es\\_ES/search/asset/161880](https://catalogoenlinea.bibliotecanacional.gov.co/client/es_ES/search/asset/161880)

Apple, M. (1986). Ideología y currículo. España: Akal.

Boudan, C. (2008). Geopolítica del gusto: la guerra culinaria. (M. Salaün, Trad) España: Trea.

Braidotti (2013). *Lo Posthumano*. Editorial Gedisa S. A., Barcelona, España.

Butler (1999). *El género en disputa, El feminismo y la subversión de la identidad*. Editorial Planeta

Cano B. y Cano R. (2020). La comida en la construcción de un sujeto emancipado y soberano - una perspectiva política en la escuela rural Juan María Gallego-, Universidad de Antioquia.

Caparros, M. (2014). El Hambre, Planeta

Córdoba, D, Saéz,J y Vidarte, P. (2005) Teoría Queer. Políticas Bolleras, Maricas, Trans, Mestizas. Editorial EGALES.

Expedición Dignidad. (2020), *Caminando la ruta*, Recuperado de [:https://expediciondignidad.wixsite.com/expediciondignidad/caminando-la-ruta](https://expediciondignidad.wixsite.com/expediciondignidad/caminando-la-ruta)

Federici, S. (2013). Revolución en punto cero, Trabajo doméstico, reproducción y luchas feministas, Traficantes de Sueños

Fernández-Armesto, F. (2004). Historia de la comida: Alimentos, cocina y civilización. Barcelona: Tusquets.

Freire, P (1969). La educación como práctica de la libertad. México: Siglo XXI editores.

Garcés, M. (1977). Con cagüinga y con callana. Rescatando la cocina perdida del Valle del Cauca. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Ministerio de cultura. Bogotá, Colombia.

Giroux, H. A. (1998). La escuela y la lucha por la ciudadanía: pedagogía crítica de la época moderna. México: Siglo veintiuno editores.

Goodman, N. es: De la mente y otras materias, Madrid. Visor.

Grisales, C. (2015). La perspectiva crítica que se asoma a la escuela a través de la democracia y la ciudadanía, Conversación acerca de Henry Giroux y su texto “la escuela y la lucha por la ciudadanía

Grisales, C. (2016) tutorial de la Ficha Descriptiva: Material de trabajo.

Grisales, C. (2017). Cuadernos de trabajo: Material de trabajo.

Grisales, C. (2018). Educación con enfoque territorial desde una perspectiva crítica. Sello Editorial Universidad de Medellín.

Grisales, C. (2021). El recorrido como técnica. Material de trabajo.

Grisales, C. (2019). EXPEDICIÓN DIGNIDAD, La comida al centro del pensamiento. Recuperado de <https://expediciondignidad.wixsite.com/expediciondignidad>

Grisales, C. (2020). EXPEDICIÓN DIGNIDAD: La comida al centro del pensamiento. Cuadernos Pedagógicos, 23(31), 73–Grisales, C.L (2019). EXPEDICIÓN DIGNIDAD, La comida al centro del pensamiento.

Grisales, C. (2020). Ruradanía y Territorio encarnado. En A. Garcés Montoya, & L. Jiménez García, Minga de pensamiento polifónico. Diccionario colaborativo (págs. (25-26) y (44-46). Medellín: Redbiencomun.

Grisales, C. (2022). Mudanza de la comida. La cocina un territorio que se agita. En A. Garcés Montoya, & L. Jiménez García, Cartografía Social -Minga de saberes y metodologías- (pág. 222). Medellín: Ediciones Unaula.

Gurdián A. (2007) El Paradigma cualitativo en la investigación Socio-educativa, Colección: Investigación y Desarrollo Educativo Regional (IDER). Coordinación Educativa y Cultural Centroamericana (CECC) Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI)

Hernández, V (2020). La comida: una acción educativa pertinente territorialmente desde la ruralidad- Experiencia en la I.E Rural Ezequiel Sierra sede Juan María Gallego del municipio de Guarne, vereda Guapante Abajo. Universidad de Antioquia.

Hessen, J (1925). Teoría del conocimiento. Instituto latinoamericano de ciencias y artes. (J. Gaos, Trad).

Lamas, M. (1996) La perspectiva de género. La Tarea, Revista de Educación y Cultura de la Sección 47 del SNTE. No. 8. Enero- marzo de 1996.

Martínez, C. (2017). Epistemología y cocina: hacia la construcción de un marco científico. Revista de Epistemología y Ciencias Humanas, 60-71. Bogotá, Colombia.

Mejía, D. (2017). Entre el Ángel del Hogar y la Matrona Paisa: Discursos de Disciplinamiento y Subjetivación Femenina en la Medellín Moderna. Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, Departamento de Sociología, Maestría en Sociología, Universidad de Antioquia.

Mejía, M (2011). Educaciones y pedagogías críticas desde el sur (cartografías de la educación popular), consejo de educación de adultos de américa latina (CEAAL), Lima.

Mèlich, J.-C. (1996). Antropología Simbólica y Acción educativa. Barcelona: Paidós.

Moreno, L. (2012). Palabras junto al fogón. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Ministerio de cultura. Bogotá, Colombia.

Nussbaum M. (2010) Sin fines de lucro, Por qué la democracia necesita de las humanidades. Katz editores, Buenos Aires, Argentina

Patiño, O. (2016). Fogón de negros. Bogotá: Ministerio de Cultura: Biblioteca Nacional de Colombia.

PEI (2006) Institución Educativa Micoahumado.

Piza, N., Amaiquema, F, & Beltrán, G. (2019). Métodos y técnicas en la investigación cualitativa. Algunas precisiones necesarias. Conrado, 15(70), 455-459. Epub 02 de diciembre de 2019.

Recuperado el 29 de mayo de 2021, de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1990-86442019000500455&lng=es&tlng=es](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1990-86442019000500455&lng=es&tlng=es).

Pollan, M. (2017). El dilema del omnívoro: en busca de la comida perfecta. (R. Nagore, Trad.) Bogotá: Debate.

Rodríguez, E. (2005). Pentecostalismo, teología y cosmovisión. *Península*, 1(0), 219-242. Recuperado de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1870-57662005000100010&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-57662005000100010&lng=es&tlng=es).











## Anexo 2 - Matriz metodológica

Objetivo	Técnicas
<p>Generar posibilidades formativas de la cocina como espacio de construcción de conocimiento en la Institución Educativa Micoahumado en el municipio de Morales (Bolívar).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Revisión de fuentes documentales</li> <li>● Retos de cocina</li> <li>● Relación Tutor-tutorado</li> <li>● Talleres</li> <li>● Cocina como laboratorio</li> <li>● Trabajo de Campo</li> <li>● Entrevistas</li> </ul>
<p>Considerar los planteamientos del enfoque de género en la cocina como acción emancipadora y democrática en la construcción de conocimiento para la Institución Educativa Micoahumado en el municipio de Morales (Bolívar).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Revisión de fuentes documentales</li> <li>● Relación Tutor-tutorado</li> <li>● Talleres</li> <li>● Cocina como laboratorio</li> <li>● Trabajo de Campo</li> <li>● Entrevistas</li> </ul>
<p>Articular la acción educativa emancipadora y democrática de la comida en su constitución política con la comunidad de la Institución Educativa Micoahumado en el municipio de Morales (Bolívar).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Revisión de fuentes documentales</li> <li>● Retos de cocina</li> <li>● Relación Tutor-tutorado</li> <li>● Talleres</li> <li>● Cocina como laboratorio</li> <li>● Trabajo de Campo</li> </ul>

## Anexo 3 –Batería de talleres

En el presente trabajo se desarrollaron una serie de talleres y laboratorios que nos ubicaron en las reflexiones por la comida, y que pasaremos a nombrar a continuación. Cabe recordar que todos estos son producto del trabajo de Expedición dignidad encabezado por los Esfuerzos de la maestra Clara Grisales.

**Talleres**

Taller ruta de las especias

Taller Comida en otredad

Taller Territorio

Taller genograma

Taller Ancestra

Taller comida externa

Taller Amasa Maíz

Taller Paneliando

Taller Audela

Taller Marcas en la mesa

Taller Oráculo de las ensaladas

Taller Museo de la cocina

Taller Cadáver exquisito

Taller genograma

Taller de semillas y frutos secos

Taller un día en la vida de

Taller semillas en el mundo

Taller Huella hídrica

Taller de cicatrices

Taller comida mestiza

Taller Bases territoriales

**Laboratorios**

Causa limeña

Ancestra

Expedicionario