



De Ollas y Sueños



Guía educativa

INTRODUCCIÓN

Esta guía que tienes en tus manos acompaña al documental **“De Ollas y Sueños”**. La hemos hecho pensando en difundir el mensaje de la película, un pueblo mestizo unido y proyectado al mundo a través de su cocina, más allá de las salas de proyección y los festivales de cine.

La **Asociación Guarango**, la casa productora, ha explorado con sus obras puntos de encuentro y desencuentro en la sociedad peruana. Esta vez, con **“De Ollas y Sueños”**, decidimos sumergirnos en ese sentimiento de pertenencia y orgullo que despierta en los peruanos y las peruanas nuestra cocina, cuyo universo de sabor, aromas y color conquista cada día a más paladares en el mundo entero, llegando a convertirse en una oportunidad de desarrollo para nuestro pueblo.

Confiamos en que el género documental puede ser un atractivo y poderoso instrumento de sensibilización y educación pública. Con esta guía, buscamos facilitar su uso como herramienta educativa, y por ello, la hemos estructurado en cinco sesiones:

1. La oportunidad en la diversidad
2. La gastronomía como identidad cultural
3. La gastronomía como patrimonio cultural inmaterial
4. El rol de los cocineros y las cocineras en el desarrollo
5. La pobreza en torno a la olla

Cada una de esas sesiones, trabajará con una serie de escenas del documental y se estructurará en cuatro pasos:

1. Poniéndonos los lentes (introducción al tema de la sesión)
2. Viendo con todos los sentidos (visionado de escenas seleccionadas)
3. Mirando más allá de lo evidente (reflexión sobre lo visto y vivido)
4. Pasando a la acción (aprendizajes y acciones a emprender)

Hemos trabajado con mucho empeño en esta guía y esperamos que te sea de utilidad. Llevar esta creación a un público más amplio y diverso, en aulas y videoforos, lo asumimos como una devolución. El documental recoge el sentir e historias de un pueblo y tiene que regresar a él.

Gracias por tu atención y que disfrutes del plato.

Ernesto Cabellos
Director

DE OLLAS Y SUEÑOS Guía educativa

El presente folleto educativo es complementario del DVD documental “De Ollas y Sueños”.

Asesoría pedagógica y elaboración de textos: Arnaldo Serna
Revisión de textos: Susana Araujo y Ernesto Cabellos
Diseño de la guía: Rudi Quiroz

Fotografías tomadas del documental, excepto foto pág. 32 (Supay Fotos)

Todo el contenido podrá reproducirse libremente, en cualquier medio, siempre que se cite la fuente correspondiente.

Para más información sobre este documento, dirigirse a:
Asociación Guarango Cine y Video
Jr. Cayetano Heredia 785, Interior 2, Lima 11
Tel.: (+51 1) 460-1135
Correo-e: info@guarango.org

Impreso en Perú.

Diefa Impresores S.A.
Tel.: 433-0379

Primera edición: Junio 2010.
Tiraje: 1.000 ejemplares.

© 2009 Asociación Guarango Cine y Video

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2009-14771
ISBN: 978-612-45770-0-0 (DVD)



«Esta publicación ha sido realizada con el apoyo financiero de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID). El contenido de dicha publicación es responsabilidad exclusiva de la Asociación Guarango Cine y Video y no refleja necesariamente la opinión de la AECID»

1. La oportunidad en la diversidad

- 01. Intro
- 02. De la selva su sabor
- 03. Selva en Londres
- 04. Madrid Fusión

2. La gastronomía como identidad cultural

- 05. Señor de los Milagros
- 06. Fervor en Madrid
- 07. Nostalgia en NYC y Londres
- 08. Pioneros en París y Ámsterdam

3. La gastronomía peruana como patrimonio cultural inmaterial

- 09. Pachamanca en Cusco
- 10. Mercado de Cusco
- 11. Día de los Muertos
- 12. Sipán
- 13. Arroz con pato
- 14. Caballitos de Totorá

4. Rol de los cocineros y cocineras en el desarrollo

- 15. Cocina Novoandina
- 16. Mesa de chefs 1
- 17. Pachacútec - Jóvenes en el arenal
- 18. Cocina peruana en Madrid

5. Pobreza y riqueza en torno a la olla

- 19. Pisco, la olla solidaria
- 20. Estrellita en San Andrés
- 21. Pescadores en San Andrés
- 22. Cena Benéfica
- 23. Mesa de chefs 2
- 24. I Feria Gastronómica de Lima

Para trabajar las sesiones:

- La riqueza de cada sesión de trabajo dependerá del diálogo que se genere. Para ello, las preguntas propuestas son la principal herramienta, pero cualquier otra que surja en la reflexión, también.
- Selecciona las preguntas según los temas que quieras trabajar y el tiempo de que dispongas. Revisa las ideas clave para ello, eligiendo cuáles son los puntos que más te interesan.
- Ten en cuenta que cada pregunta requiere como mínimo unos cinco minutos para su desarrollo.
- Antes de la sesión, asegúrate de tener listos todos los aspectos técnicos de la proyección: audio, imagen, disposición de los asientos, etc. Ten preparada alguna alternativa en caso de que falle algo y vigila que no haya interrupciones.

Para la proyección (“Viendo con todos los sentidos”):

- Como facilitador ya conoces las escenas, así es que aconsejable que, durante la proyección de las mismas, observes a las personas participantes y estés atento a su lenguaje no verbal, para poder generar el diálogo a partir de ello. Por ejemplo, si alguien sonrío en una imagen o con una frase, puedes preguntarle después, qué le hizo sentir o pensar dicha escena.
- Una vez terminada la proyección, es útil dejar un momento de silencio, incluso quizás, de conversación libre, entre las personas que asisten a la sesión de trabajo.

Para la reflexión colectiva (“Mirando más allá de lo evidente”):

- Como verás, las preguntas buscan generar reflexión y debate. No tienen una respuesta única que hay que encontrar. Incluso, pueden generarse otras preguntas en el diálogo.

- Aprovecha las palabras de las personas para seguir fomentando el diálogo. Por ejemplo, las opiniones pueden ser comentadas y las preguntas que te hagan, pueden ser devueltas a los/as asistentes para que primero las respondan ellos y ellas.
- Las ideas clave o aprendizajes sugeridos pueden servir de ayuda; pero, es normal que se generen ideas diferentes. Es bueno que tomes nota de ellas y luego las compartas en el blog del documental que encontrarás en: www.guarango.tv/dols. De esta manera, iremos enriqueciendo el contenido del documental y creando una comunidad virtual de aprendizaje.
- Si el grupo es grande, conviene que todos y todas puedan responder en pequeños grupos (dúos o tríos), para que después, algunos/as expongan sus comentarios al resto.
- Es conveniente que tomes nota de algunas ideas que surjan en el grupo (si es posible, escríbelas en una pizarra o papelote) y que las repitas a manera de recuento cada cierto tiempo.
- A partir de las ideas del grupo, es necesario que hagas un resumen para encontrar qué acciones futuras se pueden realizar (a esto le podemos llamar lecciones o aprendizajes).
- Es importante que hayas visto antes las escenas, de manera que tengas las imágenes y frases a la mano para colocarlas a lo largo de la sesión. En especial, en el momento de la reflexión colectiva. Si no se dan respuestas, puedes motivarlas haciendo referencia a las imágenes y preguntando directamente a las personas qué es lo que significan para ellas.

Para la aplicación de lo aprendido (“Pasando a la acción”):

- Para hacer el resumen, trata de utilizar las ideas y la forma de decirlo que el grupo ha utilizado. Las ideas claves son referentes y pueden ser útiles, pero las generadas por el grupo tienen un significado mayor.
- Es importante que identifiques acciones concretas que el grupo puede hacer para aplicar en parte algo de lo reflexionado en la sesión.

- Trata de que las acciones propuestas no sean generales, sino concretas, y en lo posible, que tengan plazos y resultados visibles para que se puedan revisar en la próxima sesión.

Para después del trabajo de la sesión:

Para **Guarango**, es muy importante conocer el tipo de público que accede a los contenidos del documental y cómo han sido sus reacciones. Por ello, te pedimos que compartas esa información con nosotros en el siguiente correo electrónico: filmsperu@gmail.com.

Toma nota de las nuevas ideas y preguntas que vayan surgiendo en las sesiones y compártelas en nuestro blog para poder enriquecer la reflexión que se está generando con este documental.

También, te pedimos que contestes la siguiente encuesta de un minuto para valorar el documental y poder tener una idea de su utilidad.

Encuesta de 1 minuto

¿Qué te pareció?	Muy mala	Mala	Regular	Buena	Muy buena
El mensaje que ofrece el video	☐	☐	☐	☐	☐
El video (las imágenes, el sonido, la producción)	☐	☐	☐	☐	☐
Las sesiones de trabajo después de la proyección del video	☐	☐	☐	☐	☐

Comentarios y sugerencias generales



Sesión 1: La oportunidad en la diversidad

- ESCENAS:**
1. Intro
 2. De la selva su sabor
 3. Selva en Londres
 4. Madrid Fusión

Aprendizajes / Ideas clave

En los últimos años, la gastronomía peruana se ha convertido en un motor de desarrollo a nivel nacional y regional, representando una gran oportunidad para aquellos peruanos y peruanas más emprendedoras. La cocina tradicional peruana y la riqueza de sus sabores, formas, olores y colores son capaces de seducir no solo a nuestros vecinos, sino también a cualquier extranjero que desee conocer el Perú.

Los insumos en los que esa gastronomía tradicional se asienta son aún un tesoro por descubrir. Su riqueza es todavía poco conocida en el resto

del mundo; pero, también, en nuestro mismo país. Por ello, es necesario revalorizarlos, superando los prejuicios, conociendo sus propiedades y a quiénes los trabajan, abiertos a aprender lo que nos tengan que enseñar.

«Los insumos en los que esa gastronomía tradicional se asienta son aún un tesoro por descubrir.»

Esos insumos amazónicos, andinos y costeños tienen el potencial de posicionarnos en la vanguardia de la gastronomía mundial. Sin embargo, hemos de cuidar su riqueza, asegurándonos de que la diversidad biológica y cultural que los origina, se mantenga y perdure frente a las amenazas. El cambio climático, la ambición desmedida del ser humano que depreda bosques y mares, la sobreexplotación de los recursos o la producción de transgénicos, son solo ejemplos de ellas.

Aprovechar ese potencial significa respetar en nuestras acciones de emprendimiento, no solo la autenticidad de los insumos y recetas, sino también los criterios éticos que aboguen por los derechos de quienes trabajan con nosotros y de quienes nos proveen de los insumos: los agricultores y las agricultoras.

«Esos insumos amazónicos, andinos y costeños tienen el potencial de posicionarnos en la vanguardia de la gastronomía mundial.»

La misión de los chefs y las chefs es “convertir la cocina peruana en una tendencia mundial de consumo”. Para ello, hemos de crear un producto de primera calidad, algo que depende no solo del sabor y los insumos, sino de otros factores como la armonía en la imagen y presentación, la higiene del ambiente y la calidad de la atención al cliente.

El reconocimiento internacional de la gastronomía peruana puede articularse con el impulso de un turismo sostenible y responsable, que brinde mejores oportunidades para los y las productoras, campesinos/as, pescadores/as y empresarios/as del sector turístico y gastronómico. De esta manera, no solo incrementaremos los ingresos, sino que mejoraremos las condiciones de vida y el acceso a la salud y la educación de calidad de miles de peruanos y peruanas.

Poniéndonos los lentes (12 min.)

Bienvenida al grupo.

Vamos a ver un documental que explora el sentimiento de identidad y la oportunidad de desarrollo que los peruanos y las peruanas encontramos en la gastronomía. No es un documental sobre cocina, sino sobre la diversidad biológica y cultural, fruto de siglos de fusión, que se ha convertido en un punto de encuentro de todas las sangres en el país.

Para comenzar el trabajo de la sesión, veremos una secuencia que nos presenta escenas de una pareja de emprendedores en Iquitos; el dueño de un restaurante de cocina amazónica en Londres; un chef de alta cocina amazónica en Lima y su presentación en el congreso internacional más importante de gastronomía, Madrid Fusión.

Antes de ver las escenas, conversemos sobre las ideas que tenemos de la selva peruana. ¿Qué experiencias has tenido allí? ¿Qué platos conoces?

Empezaremos la sesión tratando de mirar la gastronomía peruana como un potencial motor de desarrollo para el país. Al ver el documental, pensemos en cómo podemos aprovechar sosteniblemente nuestra riqueza y diversidad biológica. Pensemos en lo que nos ofrece una región, como por ejemplo, la Amazonía, para el desarrollo de nuestra nación. Pero, sobre todo, tratemos de conectarnos con la gente y meternos con todos nuestros sentidos en esta experiencia.

Viendo con todos los sentidos (18 min.)

Se proyectan las siguientes escenas:

1. Intro
2. De la selva su sabor
3. Selva en Londres
4. Madrid Fusión

Mirando más allá de lo evidente (30 min.)

Exploración de percepciones

¿Cuáles han sido las imágenes o frases que más han llamado tu atención? ¿Por qué?

Hemos visto algunos emprendedores en las escenas, ¿con cuál te identificas? ¿Por qué?

¿Por qué crees que los insumos de la Amazonía atraen tanto en un congreso gastronómico mundial como Madrid Fusión?

Recuerda la escena en la que, a la salida del aeropuerto, los turistas rechazaban la oferta de Peter. ¿Qué sentiste? ¿Te ha sucedido algo similar?

¿Qué opinas de la idea de Pedro Miguel Schiaffino?: “El trabajo que hicimos en Madrid fusión es ‘esta cocina existe, o esta despensa existe’. La idea es dar a conocer lo que tenemos. Creo que la cocina es el mejor vehículo para comunicar y transmitir lo que tiene el Perú”.

Reflexión y nuevas ideas

¿Qué hace la diferencia entre un restaurante que es exitoso y otro que no lo es? ¿Qué necesita un negocio de comida peruana para atraer y satisfacer al público nacional e internacional? ¿Necesitan lo mismo para uno y otro? ¿Qué criterios éticos deberían acompañar el crecimiento de nuestro negocio?

¿Cómo podemos conservar los insumos amazónicos y andinos que tanto éxito tienen fuera?

¿Cómo podemos hacer para que la fascinación que se siente hacia los insumos y platos amazónicos, beneficie al desarrollo de la región y su gente?

¿Cómo un negocio relacionado con la gastronomía puede beneficiar el desarrollo de otros negocios de la zona?

Doris cocina y Peter sale a buscar clientes. ¿Qué opinas sobre los roles de uno y otro? ¿Es así en tu casa? Si la mujer está asociada tradicionalmente a la cocina, ¿por qué crees que la mayoría de chefs son varones?

Pasando a la acción (30 min.)

Haz un resumen de las ideas que surgen a partir de las preguntas y complementa (de ser necesario) con los aprendizajes / ideas clave de esta sesión.

En pequeños grupos de tres o cuatro personas, identifiquen los pasos a seguir para aprovechar mejor nuestros insumos y recetas.

Piensen en grupo qué es necesario hacer para completar esos pasos, de quiénes depende y qué podemos hacer nosotros/as para avanzar en la valoración de nuestra riqueza gastronómica. Estas ideas se pueden convertir en un plan de acción concreto que permita valorar la riqueza de nuestra región.



Sesión 2: La gastronomía como identidad cultural

- ESCENAS:
- 5. Señor de los Milagros
 - 6. Fervor en Madrid
 - 7. Nostalgia en NYC y Londres
 - 8. Pioneros en París y Ámsterdam

Aprendizajes / Ideas clave

¿Qué es la identidad? ¿Puede la gastronomía representar nuestra identidad cultural? Ritos, símbolos, creencias, fechas, imágenes, sabores, olores... Todo ello expresa quiénes somos, de dónde venimos, cómo nos construimos en relación con otros/as. A su vez, nuestra identidad se fortalece al contrastarse con el otro y la otra, con la diferencia, como en el caso de los migrantes en países o regiones ajenas. Ellos y ellas llevan consigo sus recuerdos, sus tradiciones y también su cocina. ¿Por qué?

Porque la gastronomía integra todos los sentidos, se conecta con la historia personal, familiar, social, generando un sentido de pertenencia. Serán aquellos sabores y olores que recordamos de la niñez, las historias compartidas en torno a la mesa y la añoranza por lo propio, lo que nos permita reconocernos en nuestros platos y recetas.

En el Perú, esta gastronomía tiene una particularidad, que es integrar un sinfín de culturas, convirtiéndose en fruto de siglos de mestizaje y fusión. ¿Por qué no aprender de ella para construir otras áreas de la vida en sociedad? Históricamente, el mestizaje ha sido un proceso violento de dominación y subordinación; pero, en la cocina, hemos encontrado un ejemplo de integración armónica, fusionando de cada uno/a lo mejor y creando algo nuevo, con lo que todos y todas nos podemos identificar.

«En el Perú, esta gastronomía tiene una particularidad, que es el integrar un sinfín de culturas, convirtiéndose en fruto de siglos de mestizaje y fusión.»

La identidad cultural es una dimensión de nuestro ser en permanente cambio y enriquecimiento. Avanzar y modernizarse significa mirar atrás para descubrir qué nos distingue, qué nos hace únicos y únicas. Innovar, adaptarse, manteniendo nuestra identidad, como en el caso de los ajíes. Roberto Ugáz, profesor principal de la UNALM (Universidad Nacional Agraria La Molina), nos explica:

Muchos creen que la diversidad de productos alimenticios es un regalo de la naturaleza, cuando lo que tenemos ahora son signos de coevolución. El hombre ha cambiado todo. Estos ajíes, por ejemplo, para hacerlos más adecuados a lo que les gustaba, más picantes, menos picantes, más resistentes a las enfermedades, hay un montón de tiempo de influencia humana, y sobre todo, de mujeres; porque, muchos de estos ajíes son ajíes de huerta, y en la huerta, quien mete más la mano, es la mujer.

(Entrevista realizada el 30 de junio del 2009, en la sede de la UNALM).

«Avanzar y modernizarse significa mirar atrás para descubrir qué nos distingue, qué nos hace únicos y únicas.»

Poniéndonos los lentes (15 min.)

Bienvenida al grupo.

Brevemente, con quienes están a nuestro lado, vamos compartiendo las acciones que hemos realizado para valorar nuestros recursos y productos, qué resultados tenemos y qué obstáculos hemos encontrado (aplicación de la sesión anterior).

Antes de ver las escenas de la sesión de hoy, conversemos sobre: ¿Qué tradiciones o celebraciones de tu tierra mantienes? ¿Has tenido la experiencia de “estar fuera” de tu país o región? ¿Qué comida crees que mejor representa a tu país o región?

Hoy vamos a ver cómo, en torno a las expresiones culturales, formamos nuestra identidad regional y nacional, aquellas por las que nos reconocemos unidos/as a otras personas por el solo hecho de ser de una misma tierra.

Vamos a ver unas escenas de la procesión del Señor de los Milagros en las que, más allá de las creencias religiosas, encontramos diversas manifestaciones de la cultura peruana. Veremos cómo esto ha ido más allá de nuestras fronteras, convirtiéndose en una forma de recordar nuestro ser peruano. Visitaremos a peruanos y peruanas en el exterior que añoran su comida y a otros y otras que hicieron de ella una forma de vida.

Al ver las escenas, pensemos: ¿Cuáles son las expresiones culturales que nos unen como peruanos/as? Tratemos de conectarnos con nuestra gente y meternos con todos nuestros sentidos en esta experiencia.

Viendo con todos los sentidos (15 min.)

Se proyectan las siguientes escenas:

5. Señor de los Milagros
6. Fervor en Madrid
7. Nostalgia en NYC y Londres
8. Pioneros en París y Ámsterdam

Mirando más allá de lo evidente (30 min.)

Exploración de percepciones

¿Cuáles han sido las imágenes o frases que más han llamado tu atención? ¿Por qué?

¿Recuerdas alguna comida que te transporte a algún momento especial de tu vida o a alguna festividad concreta?

¿Qué opinas de la siguiente idea sobre el anticucho? “Antes comida de esclavos negros, hoy un plato nacional, en los anticuchos encuentro el ingenio de un pueblo, capaz de darle dignidad y sabor a los alimentos en medio de la adversidad, como diciendo, recibo las sobras y menudencias, pero haré un plato tan rico que vas querer comerlo conmigo.”

Carlos Huamán, en Londres, dice: “Es una añoranza que tenemos nosotros los peruanos acá, de tener ese sabor que recordamos, de mamá, que nos prepara nuestra rica comida, nuestro rico sabor, nuestro ajicito siempre en todas las comidas” ¿Qué opinas de lo que dice?

¿Qué opinas de la idea de que la comida peruana no debe ser como McDonald's, sino que tiene que ser “universal, artesanal y auténtica”, como dice Eduardo Justo, en París?

Reflexión y nuevas ideas

¿Cuáles son los elementos de la cocina que te unen con tu comunidad o te hacen sentirte parte de un lugar concreto?

¿Por qué crees que la cocina o la gastronomía se relacionan con la identidad?

¿Debemos cambiar en algo nuestra gastronomía para conquistar los paladares del mundo? ¿Cuál es la esencia de la cocina peruana? ¿Cuáles son los insumos que nos distinguen?

Eduardo Justo, en París, dice: “El objetivo de nosotros era, no solamente satisfacer la nostalgia de los peruanos, sino hacer compartir a los franceses el descubrimiento de una cocina nueva y muy importante”. ¿Cuál es el objetivo con el cual tú pondrías un restaurante?

¿Crees que la cocina puede ser un elemento de integración en un país tan diverso como el Perú? ¿Por qué?

¿Qué harías tú para fortalecer nuestra identidad nacional?

La diversidad y riqueza de los ajíes, así como de las papas, han sido acumuladas a lo largo de los años, sobre todo, por las mujeres, que se han encargado de cultivarlas e ir las mejorando. En tiempos modernos en los que las mujeres se alejan de la cocina para asumir otros roles, ¿cómo asegurarnos de mantener esa riqueza gastronómica? ¿Qué rol juegan los hombres en ello?

Pasando a la acción (30 min.)

Haz un resumen de las ideas que surgen a partir de las preguntas y complementa (de ser necesario) con los aprendizajes / ideas clave de esta sesión.

En pequeños grupos de tres o cuatro personas, identifiquen los elementos que pueden generar integración e identidad entre nosotros y nosotras, como peruanos y peruanas.

Sería bueno pensar en grupo, qué aporta tu zona o región y acciones concretas para difundir su valor, por ejemplo, en algún plato de comida, contribuyendo de esta manera a la diversidad de nuestra gastronomía. Pueden hacer una campaña para promocionar ese plato como símbolo de identidad regional.



Sesión 3: La gastronomía peruana como patrimonio cultural inmaterial

- ESCENAS:**
- 9. Pachamanca en Cusco
 - 10. Mercado de Cusco
 - 11. Día de los Muertos
 - 12. Sipán
 - 13. Arroz con pato
 - 14. Caballitos de Totorá

Aprendizajes / Ideas clave

En el año 2007, el Estado peruano reconoció nuestra gastronomía como patrimonio cultural inmaterial, “como expresión cultural cohesionadora que contribuye, de manera significativa, a la consolidación de la identidad nacional.” (Resolución Directorial Nacional 1362/INC 2007).

El patrimonio es aquello propio que se hereda y que se puede ofrecer al mundo, para el beneficio propio, sin perjuicio del mismo. Reconocerse en él, valorarlo y preservarlo, significa construir la identidad como miembros de una comunidad y transmitirla a las futuras generaciones.

En general, pensamos en el patrimonio como monumentos o ruinas; sin embargo, las expresiones inmateriales como la gastronomía, la danza o la música conforman nuestro patrimonio cultural inmaterial.

La resolución señala que La gastronomía peruana es una importante manifestación cultural que se sustenta en varios milenios de tradición y “tuvo, en el Perú precolombino, un carácter mágico-religioso, que le otorga un profundo contenido simbólico y cultural. Su importancia también radica en ser fruto de la biodiversidad y la diversidad cultural de nuestra patria, lo que ha permitido el desarrollo de cocinas regionales que reflejan la identidad de los pueblos.” (Resolución Directorial Nacional 1362/INC 2007).

«La gastronomía peruana es una importante manifestación cultural que se sustenta en varios milenios de tradición y 'tuvo, en el Perú precolombino, un carácter mágico-religioso, que le otorga un profundo contenido simbólico y cultural'.»

Las mujeres han jugado un rol importantísimo en la conservación de los insumos y las recetas, transmitiendo de madres a hijas su preparación y cuidado. Sin embargo, muy pocas veces se ha reconocido este papel, a pesar de que haya supuesto su exclusión de la toma de decisiones en la vida pública y política. Para lograr una mayor equidad, es necesario que los hombres también disfruten y asuman tareas del ámbito doméstico, como la cocina diaria o el cuidado de los hijos e hijas, valorando la riqueza cultural que hay en él.

«Las mujeres han jugado un rol importantísimo en la conservación de los insumos y las recetas.»

Poniéndonos los lentes (10 min.)

Bienvenida al grupo.

Brevemente, con quienes están a nuestro lado, vamos compartiendo las acciones que hemos realizado para mostrar y revalorizar nuestro patrimonio cultural, es decir, aquellos recursos propios que significan un aporte a la identidad nacional (aplicación de la sesión anterior).

Antes de ver las escenas de la sesión de hoy, conversemos sobre: ¿Qué comidas tradicionales conoces y disfrutas? ¿Has tenido la experiencia de probar las comidas de otras regiones del país?

Hoy, vamos a ver cómo la gastronomía peruana y sus recetas se han transmitido a lo largo de generaciones, pasando de madres a hijas, hasta nuestros días. Además, veremos cómo otras manifestaciones culturales, como la pesca artesanal con caballitos de totora en el norte del país, también representan nuestro patrimonio y nuestra riqueza cultural.

En las siguientes escenas, nos conectaremos con nuestros ancestros, nuestras raíces, nuestra historia.

Al ver el video, pensemos: ¿Quién me enseñó a cocinar en casa? ¿Qué siento cuando disfruto un plato tradicional hecho en casa? Tratemos de conectarnos con nuestra gente y meternos con todos nuestros sentidos en esta experiencia.

Viendo con todos los sentidos (20 min.)

Se proyectan las siguientes escenas:

9. Pachamanca en Cusco
10. Mercado de Cusco
11. Día de los Muertos
12. Sipán
13. Arroz con pato
14. Caballitos de Totorá

Mirando más allá de lo evidente (30 min.)

Exploración de percepciones

¿Cuáles han sido las imágenes o frases que más han llamado tu atención? ¿Por qué?

¿Por qué nos gusta tanto la cocina tradicional? ¿A qué nos remite? ¿Qué sensaciones tenemos con ella?

¿Qué opinas de la costumbre de llevar la comida favorita de los familiares muertos al cementerio?

¿Qué opinas de la frase que dice Wilbert Achahuanca, el hombre que hace la pachamanca en Cusco: “Acá el problema no es económicamente. Hay suficiente comida para comer... Porque a veces, dicen, un hombre rico no es tranquilo, porque tiene que estar administrando su riqueza y no es tranquilo. Entonces, yo quiero vivir tranquilo así, teniendo lo suficiente nada más, conforme como sea mi suerte”?

Reflexión y nuevas ideas

Explicar que la gastronomía peruana ha sido reconocida como patrimonio cultural inmaterial. ¿Por qué crees que la gastronomía peruana ha sido declarada patrimonio cultural inmaterial? ¿Qué hay que hacer para aprovechar nuestro patrimonio de una manera sostenible? ¿Qué amenazas pueden hacer que lo perdamos?

¿Cuál ha sido el papel de las mujeres en la conservación de nuestras recetas e insumos? Recuerda algún ejemplo cercano. ¿Qué ha implicado para ellas cocinar en casa diariamente y conservar así las recetas? ¿Cómo podemos hacer, hombres y mujeres, para que las recetas se conserven sin que las mujeres “se queden en casa”?

En nuestra sociedad se establecen roles para hombres y para mujeres. La cocina tradicionalmente está asociada a las mujeres, quienes han preservado las recetas y riqueza gastronómica que hoy son parte importante de nuestra identidad. Pero, en el mundo actual, ¿cómo crees que se va a mantener la cocina? ¿Cómo se puede mantener esta riqueza gastronómica? ¿Quiénes deben cocinar hoy en día? ¿Por qué en las familias no se les enseña a los hombres a cocinar? ¿Por qué a las mujeres sí? En tu región, ¿qué se les enseña a los hombres y no a las mujeres?

¿A quién llamamos una persona culta? ¿Una gran cocinera tradicional sería una persona culta? ¿Por qué?

Pasando a la acción (30 min.)

Haz un resumen de las ideas que surgen a partir de las preguntas, y complementa (de ser necesario) con los aprendizajes / ideas clave de esta sesión.

En pequeños grupos de tres o cuatro personas, identifiquen los platos de la región que pueden ser considerados como nuestro patrimonio cultural inmaterial.

¿Qué acciones podemos realizar para preservar las recetas y los insumos? ¿Qué legado cultural crees que puedes dejar a las futuras generaciones?

Ejemplos de acciones:

- Rescatar las recetas de la tía, abuela, madre que mejor cocine en la familia.
- Aprender un plato tradicional.
- Reconocer el mérito de las mujeres de nuestra familia cuando cocinen en las fiestas familiares.



Sesión 4: Rol de los cocineros y cocineras en el desarrollo

- ESCENAS:**
- 15. Cocina Novoandina
 - 16. Mesa de chefs 1
 - 17. Pachacútec - Jóvenes en el arenal
 - 18. Cocina peruana en Madrid

Aprendizajes / Ideas clave

La gastronomía peruana, además de ser considerada como patrimonio cultural de la nación, tiene el potencial de convertirse en base del desarrollo nacional y regional. La nueva generación de cocineros y cocineras peruanas tiene el reto de liderar este proceso, manteniendo nuestra riqueza cultural y aprovechando la biodiversidad para innovar en los productos.

La articulación de los actores que intervienen en el proceso productivo, como por ejemplo, los/as agricultores/as, ganaderos/as,

micro-empresarios/as y personal de la restauración, será el motor para hacer real la oportunidad que ofrece la gastronomía.

Pero, ¿cómo hablar de gastronomía en un país que tiene hambre?. El chef Gastón Acurio lanza esta idea en el documental. El compromiso de los y las cocineras pasa por agradecer y retribuir al pueblo peruano la riqueza que este ha creado, mantenido y que sigue ofreciendo.

La gratificación significa trabajar por el desarrollo de los pueblos, algo que es mucho más que tener dinero, sino que es satisfacer todas las necesidades humanas fundamentales como la subsistencia (alimentación nutritiva), la protección (casa segura y digna), la afectividad, la participación, el ocio, la creatividad... Cada pueblo debe definir cómo satisfacer sus necesidades y trabajar para ello, en articulación con otros actores.

«El posicionamiento de la gastronomía genera nuevas posibilidades para alcanzar un desarrollo sostenible integral e integrador.»

¿Qué pasaría si el Estado cambiara de un modelo de desarrollo extractivo a otro basado en el patrimonio cultural, promoviendo la gastronomía y articulándola a un turismo sostenible, beneficiando de manera más equitativa a todos los actores sociales?

Mariano Valderrama, vicepresidente de la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), explica que la cocina genera una cadena de valor que produciría más de US\$ 14 mil millones, que sería el 11,2% del Producto Interno Bruto proyectado para el 2009, casi el doble de la producción minera del 2008.

La gastronomía peruana no es solo un elemento de identidad nacional, sino también de orgullo, que permite ofrecer al mundo un producto de primera calidad. En una sociedad donde la autoestima nacional se ha basado en el pasado glorioso de los incas y donde se vive en un presente asumido como un estado de “sub-desarrollo”, el posicionamiento de la gastronomía genera nuevas posibilidades para alcanzar un desarrollo sostenible integral e integrador.

Una forma de empezar podría ser promoviendo la creación de una red de escuelas públicas de alta cocina peruana, como la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA) está impulsando.

Poniéndonos los lentes (15 min.)

Bienvenida al grupo.

Brevemente, con quienes están a nuestro lado, vamos compartiendo las acciones que hemos realizado para fomentar nuestros platos típicos como patrimonio cultural vivo. ¿Qué reacciones de la gente has observado?

Antes de ver las escenas de esta sesión conversemos sobre: ¿Qué ideas se vienen a tu mente con la palabra “chef”? ¿Qué comida internacional conoces o has probado? ¿Qué ideas crees que tiene la gente sobre la comida peruana?

Vamos a reflexionar sobre el aporte de la gastronomía al desarrollo del país y de la imagen de nuestro país en el mundo.

En esta sesión, vamos a ver unas escenas de cómo la gastronomía peruana está proyectándose al mundo y con ello, está movilizando factores de desarrollo.

Al ver el video pensemos en cómo podemos mejorar nuestra gastronomía. Pero, sobre todo, tratemos de conectarnos con la gente y meternos con todos nuestros sentidos en esta experiencia.

Viendo con todos los sentidos (15 min.)

Se proyectan las siguientes escenas:

15. Cocina Novoandina
16. Mesa de chefs 1
17. Pachacútec - Jóvenes en el arenal
18. Cocina peruana en Madrid

Mirando más allá de lo evidente (30 min.)

Exploración de percepciones

¿Cuáles han sido las imágenes o frases que más ha llamado tu atención? ¿Por qué?

¿Qué crees que es lo que más atrae de la comida peruana a personas de otras partes del mundo?

¿Qué opinas de la frase “hambre y gastronomía son incompatibles, es decir, no es ético, no es moral”, que dice Gastón Acurio en el documental?

¿Qué opinas de la frase de Angélica Pérez: “Involucrarme en la gastronomía es involucrarme con todo el Perú, conocer todos los departamentos de mi país, conocer cada uno de sus platos, su forma, su cultura, y así poder desarrollar algo grande.”?

Reflexión y nuevas ideas

¿Qué relación encuentras entre gastronomía y superación de la pobreza en el Perú?

¿Cuál crees que es el rol de los cocineros y cocineras en el desarrollo del país?

¿Qué necesita la comida peruana para ser un producto de calidad internacional?

Considerando el pasado, el presente y el futuro, ¿cuál crees que ha sido, es y será el rol de la mujer en la cocina peruana? Y, ¿cuál es el rol del hombre?

Gastón Acurio dice: “Nuestro gran trabajo es convertir a la cocina peruana en una tendencia de consumo exitosa en cada lugar donde vayamos, para que otros restaurantes peruanos abran, tengan igual éxito...”. ¿Qué es necesario hacer para que esto sea posible?



Pasando a la acción (30 min.)

Haz un resumen de las ideas que surgen a partir de las preguntas, y complementa (de ser necesario) con los aprendizajes / ideas clave de esta sesión.

En pequeños grupos de tres o cuatro personas, señalen las principales características de la comida peruana. ¿Por qué debe ser reconocida nuestra gastronomía?

Haz una lista de las características o cualidades de un/a cocinero/a que contribuye al desarrollo del país. ¿Qué necesitas hacer para cumplir con todas estas características?

¿Qué podemos hacer en los próximos días para fomentar el desarrollo de la gastronomía en nuestra región?



Sesión 5: Pobreza y riqueza en torno a la olla

ESCENAS:

19. Pisco, la olla solidaria
20. Estrellita en San Andrés
21. Pescadores en San Andrés
22. Cena Benéfica
23. Mesa de chefs 2
24. I Feria Gastronómica de Lima

Aprendizajes / Ideas clave

El pueblo peruano ha sufrido, a lo largo de su historia, terribles catástrofes naturales que se convierten en desastres con causas y consecuencias sociales. El hambre y la pobreza se agudizan frente a los terremotos, las lluvias torrenciales o las sequías. En ese momento, la olla hace su aparición en su forma más solidaria. Mujeres organizadas, comedores populares, clubes de madres, ollas comunes, todas expresiones peruanas de ayuda mutua que se convierten en ejemplos de solidaridad

y apoyo. ¿Qué papel juegan los cocineros y las cocineras en todo ello? ¿Qué rol se reserva para los y las empresarias?

La responsabilidad social va más allá de las donaciones puntuales ante los desastres. Estas palian los primeros efectos; pero, el compromiso ha de extenderse más allá, en el día a día, en las relaciones con nuestros/as vecinos/as, nuestros trabajadores y trabajadoras, en tender la mano al/a otro/a que acude en nuestra ayuda. La ética ha de impregnar cada acción o decisión, algo que afecta también a los/as cocineros/as.

El pago de precios justos por nuestros insumos, por los salarios, y la distribución equitativa de las riquezas son elementos que garantizan la sostenibilidad del éxito de la gastronomía en cualquier ámbito. El Estado, pero también, los cocineros y cocineras emprendedoras deben asegurar estas condiciones.

«El pago de precios justos por nuestros insumos, por los salarios, y la distribución equitativa de las riquezas son elementos que garantizan la sostenibilidad del éxito de la gastronomía.»

Las nuevas generaciones de cocineros y cocineras peruanas tienen que estar preparados/as para asumir los retos de una comida internacional con identidad que contribuya al desarrollo del país, generando empleo, distribuyendo la riqueza y llevando cultura con productos de alta calidad, en base a la biodiversidad de insumos. Productos tanto tradicionales, como innovadores.

Yo tengo la percepción de que en los próximos años, el cocinero que va a ser más querido, el más legitimado, el más aplaudido en el mundo, va a ser el cocinero que así como apuesta por la excelencia, la belleza, la creatividad, apuesta por la búsqueda de un mundo mejor, la búsqueda de la justicia, de la responsabilidad social, del respeto con la ecología y el entorno. (Gastón Acurio, en el documental “De Ollas y Sueños”)

En la riqueza de la gastronomía peruana hay un potencial de desarrollo, que nos ha sido legado desde el pasado como patrimonio, pero que vive en el presente y sueña con un gran futuro.

Poniéndonos los lentes (15 min.)

Bienvenida al grupo.

Brevemente, con quienes están a nuestro lado, vamos compartiendo las acciones que hemos realizado para fomentar la gastronomía en nuestra región. ¿Qué resultados hemos obtenido?

Antes de ver las escenas de esta sesión conversemos sobre: ¿Qué rol debe cumplir el/a cocinero/a en el desarrollo de su pueblo? ¿Qué experiencias de solidaridad has tenido en torno a la cocina?

Vamos a reflexionar sobre el aporte de la gastronomía al desarrollo del país y de la imagen de nuestro país en el mundo.

En esta sesión vamos a ver unas escenas de cómo algunos/as chefs peruanos/as están reflexionando sobre el rol de la gastronomía en el desarrollo y el bienestar de nuestra gente. Veremos cómo, después de desastres como el del terremoto de Pisco del año 2007, es posible salir adelante apoyándonos solidariamente.

Al ver el video, pensemos en cómo podemos mejorar la calidad de vida de las personas que sufren problemas como el hambre. Pero, sobre todo, tratemos de conectarnos con la gente y meternos con todos nuestros sentidos en esta experiencia.

Viendo con todos los sentidos (15 min.)

Se proyectan las siguientes escenas:

19. Pisco, la olla solidaria
20. Estrellita en San Andrés
21. Pescadores en San Andrés
22. Cena Benéfica
23. Mesa de chefs 2
24. I Feria Gastronómica de Lima

Mirando más allá de lo evidente (30 min.)

Exploración de percepciones

¿Cuáles han sido las imágenes o frases que más ha llamado tu atención? ¿Por qué?

¿Qué crees que es lo que hace que la gente sea solidaria sólo en momentos de emergencia?

¿Qué opinas de lo que el joven Juan José Quispe dice: “San Andrés podría ser una zona turística muy reconocida por sus platos típicos, por el buen pescado fresco que se puede comer aquí. Yo espero que siga viniendo ayuda para que San Andrés se pueda reconstruir.”?

¿Qué opinión tienes sobre la cena benéfica a favor de la recuperación de Pisco?

Reflexión y nuevas ideas

¿Qué relación encuentras entre crisis y oportunidad?

¿Qué aporte pueden dar los y las cocineras en la solución de los problemas que tiene el país?

Además de la Feria Gastronómica, ¿qué otras formas de promover la gastronomía se pueden implementar?

Desde la cocina peruana, ¿cuál es el rol de la mujer en el desarrollo de su comunidad y del país? ¿Cuál es el rol del hombre?

¿Por qué en la cocina hemos logrado que las diferencias y la diversidad sean ingredientes enriquecedores y en otras áreas de nuestras vidas en sociedad, no? ¿Qué lecciones podemos sacar de nuestra gastronomía para la construcción de nuestro desarrollo como nación? Como pregunta el director del documental, Ernesto Cabellos.

Pasando a la acción (30 min.)

Haz un resumen de las ideas que surgen a partir de las preguntas, y complementa (de ser necesario) con los aprendizajes / ideas clave de esta sesión.

En pequeños grupos de tres o cuatro personas, identifica un problema social de tu región, asociado a la gastronomía, y señala: ¿qué podemos hacer para contribuir a la solución de este problema?

INSTITUCIONES:

- **Asociación Guarango Cine y Video - Web y Blog del documental “De Ollas y Sueños”:**
<http://www.guarango.tv/dols/>
 - **Centro Regional para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina - CRESPIAL:**
<http://www.crespial.org>
 - **INCAGRO, Septiembre 2007, “Tendencias: Gastronomía lambayecana, motor de turismo y desarrollo regional”:**
<http://www.incagro.gob.pe/blog/?p=117>
 - **Instituto Nacional de Cultura - INC:**
<http://inc.perucultural.org.pe>
 - **Sociedad Peruana de Gastronomía - APEGA:**
<http://www.apega.com.pe>
- Ver artículo escrito por Mariano Valderrama (sin fecha), “El boom de la cocina peruana”:
http://apega.com.pe/docs/peruhoy_valderrama.pdf

PRENSA:

- **Andina**, Agencia peruana de noticias, “Mincetur y Apega desarrollarán guías de rutas gastronómicas en todas las regiones de Perú”, publicado el 10-03-2009:
<http://www.andina.com.pe/Espanol/Noticia.aspx?Id=1mJovudupc>
- **El Comercio**, “El reto: crear una industria a partir de la gastronomía peruana”, publicado el 22-09-2007:
<http://elcomercio.pe/edicionimpresa/Html/2007-09-22/imececonomia0788238.html>
- **El Comercio**, “La cocina peruana es ahora Patrimonio Cultural de la Nación”, publicado el 27-10-2007:
http://elcomercio.com.pe/edicionimpresa/Html/2007-10-27/la_cocina_peruana_es_ahora_pat.html

- **El Comercio**, “Apostemos por una agricultura boutique”, publicado el 04-11-2008:
<http://elcomercio.com.pe/edicionimpresa/Html/2008-11-04/apostemos-agricultura-boutique.html>
- **El Comercio**, “Vargas Llosa escribe sobre Gastón Acurio”, publicado el 22-03-2009:
<http://elcomercio.pe/impresa/notas/vargas-llosa-escribe-sobre-gaston-acurio/20090322/262778>
- **Revista Equitierra N° 5** – “Gastronomía: Nueva locomotora del desarrollo del Perú”:
http://www.rimisp.org/inicio/nuevas_subsecciones.php?id_subseccion=10

* Todas las páginas webs han sido consultadas por última vez el 01-04-2010 (12:00 horas).





Con el auspicio de:

