

## CURSO

# Investigación-creación y diseño desde el oficio panadero

En el contexto colombiano los sistemas culinarios tradicionales enfrentan problemáticas que ponen en riesgo su permanencia en el tiempo. En este curso el estudiante contará con herramientas de diseño y de investigación-creación para identificar y explicitar saberes en torno al oficio culinario-panadero. En ese sentido, proponer alternativas con el ánimo de potenciar y garantizar la continuación de dichos saberes en el tiempo.

## TEMÁTICAS POR SESIÓN:

### 1. Identificar

- Identificación de generalidades y mapa de actores del mundo del amasijo y la panificación, así como los factores que ponen en riesgo saberes culinarios tradicionales.
- Presentación de antecedentes y algunas técnicas desde la investigación-creación.

### 2. Comprender

- Presentación de elementos para el abordaje de un trabajo de campo y herramientas y técnicas para la realización de una investigación-creación con la comunidad. En esta sesión los estudiantes prepararán sus roles en el trabajo de campo (talleres de la sesiones siguientes).

### 3. Apropiar y cuestionar (Agenda académica Encuentro Nacional por la Emancipación de los Amasijos) MAÑANA

- Jornada de trabajo que incluye 4 conferencias:
- Charla 1: Cultura amasijo
  - Charla 2: Colombia a través de sus amasijos

- Charla 3: Amasijos: perspectiva desde el territorio
- Charla 4: Amasijo y técnica

### 4. Apropiar y cuestionar (Agenda académica Encuentro Nacional por la Emancipación de los Amasijos) TARDE

Jornada de trabajo que incluye 3 conferencias:

- Charla 5: Perspectivas desde la herencia y la transmisión
- Charla 6: El caso de la panadería en Perú - rescate y difusión (Renato Gago) y un panel de discusión

### 5. Apropiar y cuestionar (Talleres con portadoras de tradición)

- Preparación de una receta tradicional con una portadora de tradición del departamento de Boyacá en compañía de un Chef. Los estudiantes reconocerán los saberes que transitan, a través de la discusión con las sabedoras, el registro, documentación de la experiencia.

### 6. Experimentar

- Actividad práctica de la experiencia durante trabajo de campo así como el material recogido en la jornada de trabajo. Los estudiantes aprenderán a documentar y sistematizar la información en función de los intereses e inquietudes particulares.

### 7. Proponer

- Obtención de elementos generales para propuestas (técnicas, recetas, documentos, piezas de comunicación, emprendimientos, entre otros) de potenciar y garantizar la preservación y la transmisión de saberes recogidos en el recorrido del curso.

### 8. Compartir

- Sesión de presentación y retroalimentación de la experiencia recogida en el curso. Se contará con invitados que complementarán la sesión