

**Artes Visuales y  
reivindicación de saberes  
populares como discursos de  
identidad sociocultural y  
pertenencia**



## **Descripción del proyecto**

El proyecto de unidad '*RECETARIO COLECTIVO: Recetas de familia; de la palabra al plato, del plato a la web*' es una secuencia didáctica que se relaciona con la reivindicación de saberes ancestrales, en específico con las tradiciones gastronómicas familiares de los estudiantes. Se propone descubrir desde esta materialidad cotidiana, en cuanto a plasticidad y creación, nuevas formas de experimentar las Artes Visuales; desde la analogía creativa que se produce al tomar los ingredientes de las comidas típicas como materiales plásticos con los que elaborar una obra visual. Se asiste, por tanto, a una posible instancia de trabajo investigativo y experimental centrado en una temática de herencia de un contexto local particular. Por una parte, al desarrollar una metodología de trabajo con la que se invita a las y los estudiantes a identificar y comprender un tópico de creación no convencional, en este caso, la Comida en el Arte, se favorece el desarrollo de un impulso de la visualidad desde lo habitual hacia lo experimental. En el fondo se insta a salir de lo mismo, a ir más allá y a proponer nuevas maneras de construir un relato. Por otra parte, estas situaciones visuales dan pie, a su vez, (en cada relato de estudiante) a la reconstrucción de sus identidades socioculturales desde una perspectiva de pertenencia autocrítica.

Para lograr los objetivos propuestos se inicia la presentación de material didáctico observando y analizando la comida como manifestación cultural en diferentes países o culturas. Luego revisamos el trabajo visual de diversos artistas (pintoras, pintores y de arte objetual), quienes ocupaban el recurso de la comida como fuente creadora. Por último, nos adentramos en el imaginario del artista italiano Giuseppe Arcimboldo (1526-1593) quien sirvió como inspiración para crear ingeniosos retratos utilizando los ingredientes de las comidas

investigadas en su realización.

Aprendizajes esperados según los tópicos de la Propuesta triangular

– Lectura de obras

Comprender y analizar las obras artísticas en donde la comida es la temática principal y/o fundamento creativo.

– Contextualización:

Dialogar en torno a las características y diferencias de las tradiciones gastronómicas familiares de cada estudiante.

Construir colectivamente el significado de los conceptos asociados a esta propuesta didáctica (Cultura, Rol Femenino, Ritualidad, Identidad y Arte Objetual).

– Producción artística

Elaborar una propuesta de arte objetual incorporando los elementos culinarios como materiales plásticos.

Experimentar con el lenguaje visual para producir simbólicamente una obra personal.

Crear retratos fotográficos con los ingredientes de las recetas familiares.

Resulta importante implementar este diseño pedagógico bajo la Propuesta de Ana Mae Barbosa, ya que el enfoque reconstruccionista cuestiona las grandes verdades instaladas; y en este caso, uno de los objetivos iniciales de esta intervención es desmitificar el error en sí mismo y entenderlo como una oportunidad para el aprendizaje. Entonces, al incorporar didácticamente la noción de poner en tela de juicio las hegemonías en torno a cómo se construyen los aprendizajes y saberes se estará también asistiendo a una apertura y reafirmación de nuevos espacios de conocimiento. Además, con la incorporación de esta estrategia pedagógica se brindará, a

los estudiantes, mayor confianza en sí mismos como generadores de sus propios conocimientos; al reconocer las recetas culinarias familiares como un saber válido, apto para desarrollar una actividad académica, en donde se recuperen las pequeñas narrativas que vienen a reemplazar los metarrelatos asumidos y recuperar el arte de los desplazados, de los periféricos al sustituir la estética hegemónica universal por las estéticas locales de minorías. De esta forma, y bajo los lineamientos de la Propuesta triangular, el currículum es construido colaborativamente y se origina contextualmente en el mundo fenomenológico de los estudiantes.

## Fundamentación de la Unidad y Recursos Didácticos

El diagnóstico realizado a nivel de curso tiene relación con la baja participación de los estudiantes en las clases sincrónicas, por lo que al diseñar esta unidad didáctica se puso especial atención en que la temática a tratar fuese presentada de una manera altamente atractiva, en términos de novedad y diferencia para despertar la curiosidad y así recapturar los intereses del estudiantado.

De esta manera, los fundamentos pedagógicos curriculares, desde los que se ha originado este diseño didáctico, vendrán no sólo teóricamente a fortalecer esta propuesta didáctica, sino que también servirán como referentes para la experiencia didáctica pedagógica al facilitar la creación inspirada por medio de la relación entre personas, naturaleza, patrimonio y medioambiente. Por ejemplo, cuando se les pide a los estudiantes investigar una receta típica familiar se estarán colocando en práctica estas premisas creativas, al indagar, en primer lugar, dentro de sus patrimonios, luego en las prácticas cotidianas de sus hogares y también al construir con esta búsqueda y aprendizaje una oportunidad para la autoeducación, tan propio de la pedagogía crítica.

## Diseño Didáctico

En particular, este diseño didáctico está compuesto por 5 clases. La primera desarrollada de manera asincrónica, por medio de la aplicación de dos encuestas diagnósticas y, luego, cuatro realizadas de manera sincrónica. Hubo dos sesiones (semana 1 y 2) en donde se organizó la presentación del material didáctico para la introducción al tema realizando un recorrido de imágenes donde el imaginario utilizado era el fundamento basal de la idea de la comida como manifestación artístico-cultural que refuerza nuestras identidades. Entendiéndola como un aspecto clave de nuestro diario vivir.

La cocina es una importante manifestación de cultura y de vida y no hay país que no tenga una. La cocina acompaña, se desarrolla y cambia con los distintos procesos históricos –y sus altibajos– que experimentan las naciones. Decir de un país que no tiene cocina es como decir que no tiene madre, equivale a olvidar de dónde venimos. (Álvarez, 2017, p. 19)

Posteriormente, continuando con la planificación, se hizo un recorrido visual por diferentes manifestaciones de la Comida en diversas culturas del mundo, tales como un altar de la fiesta de los muertos o una representación de la ceremonia del té. La intención de mostrar estas referencias visuales se basa en que con ellas se construye un panorama de lo que significa la Comida culturalmente en los diferentes contextos,

Comer descalzo o sin cubiertos son hechos tan habituales en determinadas culturas como rarezas en otras. En cualquier caso, la cocina y todo aquello que la rodea, la cultura en sí misma, es parte y todo en el desarrollo de las comunidades y la vida en sociedad en cualquier parte del mundo. (Fuste-Forne, 2016, p. 8)

La elección temática de esta unidad trajo por añadidura la producción de conversatorios grupales dedicados al desarrollo colectivo de definiciones conceptuales de términos como: cultura, identidad, rol de la mujer y representación de la

comida en el arte desde la imagen pictórica al arte-objeto. Estos conversatorios se desarrollaron en paralelo a la exposición de imágenes y dieron origen a algunas reflexiones en torno a lo que los artistas quisieron llegar a expresar con sus obras.

Como parte del material de apoyo didáctico se presentó la vida y obra del artista Giuseppe Arcimboldo, incorporando la referencia de este artista al contenido de la Comida en el Arte, vinculando sus obras como parte del diálogo que da apertura a la tarea central. Este encargo creativo estaba en relación con ejecutar un retrato al estilo de Arcimboldo, utilizando como elementos formales de la elaboración de esta pieza los ingredientes de sus recetas investigadas.

A lo largo de la historia, el ser humano ha convertido la ingesta de alimentos en mucho más que una necesidad vital. Con el paso de los siglos, la gastronomía, el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su entorno, ha ido cobrando fuerza y ya es considerada parte fundamental del arte y la cultura del planeta. (Aparicio, 2004)

Se comienza fomentando el análisis de imágenes y con ello la lectura de obras al revisar de manera conjunta y sincrónica la selección visual de artistas contemporáneos que utilizan la comida como inspiración. Se construye una muestra variada que tiene como hilo conductor el hecho de la representación de la comida en el arte desde el imaginario pictórico desarrollado con los bodegones y naturalezas muertas hasta la incorporación del objeto mismo como obra. Para ello se hizo referencia al arte objetual, entendiéndolo como el trabajo artístico realizado a partir de un objeto -o pedazo de este- de origen natural o industrial, pero que no fue creado por el artista. Se trata de objetos que pueden haber sido encontrados y que cobran un carácter de objeto artístico por medio de su modificación, intervención o interacción con otros elementos. El arte objetual tiene entre uno de sus máximos exponentes al artista francés Marcel Duchamp con sus conocidos ready-made.

(Artistas visuales chilenos, s/f)

Luego de conocer las obras de este recorrido visual, los estudiantes debían crear su boceto de proyecto, planificando sus decisiones. Enviar este dibujo fue parte fundamental del proceso de trabajo, ya que determinaba en primer lugar, la comprensión del encargo creativo, identificando las características estéticas del retrato como representación de otro, en este caso representación de una alteridad que diera además cuenta de la propia identidad y, por ende, refiere a los discursos de pertenencia en los que se enfoca este ejercicio creativo. La ejecución de esta tarea permitía que los estudiantes pudiesen hacer interrelaciones con sus comidas al establecer relaciones formales entre los ingredientes de sus recetas y las características socioculturales de sus tradiciones familiares.

Finalmente, incorporando las sugerencias de mejora en el diseño preliminar de retrato, cada estudiante consideraba su anteproyecto para armar su trabajo y elaborar durante la clase, un trabajo de taller en vivo. De esta forma, los estudiantes tenían la misión de individualmente elaborar sus retratos ocupando creativamente los ingredientes de los que ya habían indagado sus orígenes, interrelaciones, formas, colores, texturas, considerando los contrastes que podrían darse entre cada elemento visual de la composición y de esta forma, poder reflexionar sobre la ejecución de la tarea.

Conclusiones

**Bocetos y trabajos finales**





Boceto Vicky López



Trabajo Vicky López



Boceto Bárbara Ramírez



Trabajo Bárbara Ramírez



Boceto Nicolás Mesías



Trabajo Nicolás Mesías



Boceto Renata González



Trabajo Renata González



Boceto Vicky López



Trabajo Vicky López

## Referencias Bibliográficas

Aguirre, I. (2005). Teorías y prácticas en Educación artística. Barcelona: Octaedro.

Aguirre, I. (2008). Contenidos y enfoques metodológicos de la Educación Artística. En Encuentro Observatorio Laboratorios de Investigación Creación. Recuperado de <https://enobserva.wordpress.com/contenidos-y-enfoques-metodologicos-de-la-educacion-artistica/>

Aguirre, I. y Jiménez, L. (2009) Diversidad cultural y educación artística. En Educación artística, cultura y ciudadanía. (pp.31-43). Madrid: Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura (OEI)

Álvarez, I. (2017). Cocinas, Alimentos y Símbolos, Estado del arte del patrimonio culinario en Chile. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes – CNCA.

Aparicio, D. (7 de abril de 2014). Un viaje por las cuatro cocinas consideradas patrimonio inmaterial de la humanidad. 20 minutos. <https://www.20minutos.es/noticia/2102700/0/gastronomia/patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad/dieta-mediterranea/?autoref=true>

Azar, S. (2010) Existe otro mundo, pero está en éste LA DIDÁCTICA ESPIRAL Revista Educarte 41, (pp. 7-19)

Barbosa, A. (1998). Tópicos Utópicos. Ciudad: Editora C/Arte. Belo Horizonte.

Barbosa, A. (2014). Contexto, hacer y apreciación: enfoque triangular en la Educación Artística. Canal Observatorio del Departamento de Estudios del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes CNCA – Gobierno de Chile. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=2zMviPxj0Nc>

Barbosa, A. (2015). Propuesta triangular. En A. Orbeta (Ed)

Educación artística. Propuestas, investigación y experiencias recientes. (pp. 97-107) Serie Discusiones. Colección de arte. Ediciones UAH, Santiago.

Cabaluz, F. (2015). Entramando Pedagogías Críticas Latinoamericanas. Santiago de Chile: Editorial Quimantú.

Efland, A., Freedman, K., & Sthur, P. (2003) La educación en el arte posmoderno. Barcelona: Paidós Arte y Educación.

Freire, P. (1968) La pedagogía del oprimido. Ediciones UTEM, Programa Interdisciplinario de Investigación en Educación PIIIE, Santiago.

Serie Maestros de América Latina: PAULO FREIRE. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=t-Y8W6Ns90U>