

DE LA COCINA Y LAS COCINERAS. UNA PROPUESTA DE FORMACIÓN DESDE LA INVESTIGACIÓN-ACCIÓN PARTICIPATIVA.

MSc. Aryelis Linárez

Universidad Nacional Experimental del Yaracuy
San Felipe, Venezuela
alinarez@uney.com.ve

<https://orcid.org/0009-0002-0591-6256>

Dra. Rosana Mieres

Universidad Nacional Experimental del Yaracuy
San Felipe, Venezuela
rosanamieres275@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0000-8594-4876>

Dr. Manuel Azo Piña

Universidad Nacional Experimental del Yaracuy
San Felipe, Venezuela
mazo@uney.com.ve

<https://orcid.org/0009-0000-8594-4876>

Resumen

Asumir la alimentación como un derecho, implica ponderar la valoración de la vida como principio y razón de los seres humanos, que debe contemplarse en los estamentos legales que rigen las políticas públicas. El presente artículo tiene como objetivos: Interpretar espacios colectivos de formación, con miras a entender la valoración cultural y social del oficio de las Cocineras de la Patria, desde la puesta en práctica de un diseño curricular creado por el Centro de Investigaciones Gastronómicas de la UNEY (CIGUNEY), para el desarrollo y/o acreditación de saberes y experiencias, capaz de motorizar la participación de todos los actores escolares involucrados en los procesos ejecutados a través del Programa de Alimentación Escolar (PAE), programa que forma parte de una política más amplia relativa a la seguridad alimentaria del país. La metodología que lo sustenta es la investigación acción participativa y su desarrollo se implementa en tres fases: la primera para el acercamiento a la realidad, la segunda para la ejecución del diagnóstico participativo y la tercera en la generación de acciones de cambio. Las técnicas de recolección de la información fueron implementadas desde el diagnóstico participativo, a través de preguntas generadoras y el análisis de una matriz categorial que permitió delinear acciones y construir una planeación curricular, desde su composición política, procedimental e instrumental. Entre las conclusiones resalta, la identificación y valoración de los saberes y experiencias colectivas de las cocineras de la patria, quienes, desde sus prácticas vivenciales, su arraigo y sentido de pertenencia, permiten ver el ejercicio convencido de cocinar, en su dimensión más profunda, como un espacio de encuentro, de resistencia y de afirmación cultural, más allá de las habilidades técnicas, la cocina en su dimensión más trascendente, como espacio de construcción, reconocimiento, arraigo, integración y mecanismo pedagógico.

Palabras clave: *cocineras, formación, identidad, saberes.*

Recibido: 30/06/2024

Aceptado: 04/05/2026

Revista In Situ/ISSN 2610-8100/Vol. 9 N°9/ Año 2026. San Felipe, Venezuela/ Universidad Nacional Experimental del Yaracuy, pp. 15 - 29

THE KITCHEN AND THE COOKS: A TRAINING PROPOSAL BASED ON PARTICIPATORY ACTION RESEARCH

Abstract

Assuming food as a right implies weighing the value of life as a principle and reason for human beings, which must be considered in the legal frameworks governing public policies. The objective of this article is to interpret collective training spaces to understanding the cultural and social value of the Cocineras de la Patria (Cooks of the Homeland profession); This was achieved through a curriculum designed by the UNEY Center for Gastronomic Research for the development and accreditation of knowledge and experience, driving the participation of all school actors involved in the school feeding program (PAE)- component of the country's broader food security policy. This article emphasizes the relevance of training and how these cooks have of their role, through critical awareness, dialogue and knowledge sharing. Employing participatory action research, the methodology comprised three phases: approach to reality, participatory diagnosis, and actions for change. Data collection techniques were derived from the participatory diagnosis using generative questions and a categorical matrix analysis, which outlined actions and a curriculum based on political, procedural, and instrumental dimensions. The conclusion highlights the identification and assessment of the collective knowledge and experiences of the country's cooks. Their experiential practices, roots, and sense of belonging reveal the practice of cooking, in its deepest dimension, as a space for encounter, resistance, and cultural affirmation beyond technical skills. Cooking Ultimately, serves as a transcendent space for construction, recognition, integration, and pedagogical transformation.

Keywords: *cooks, training, identity, knowledge.*

Introducción

La presente investigación se distancia de la observación convencional de los procesos técnicos e instrumentales de la cocina, para convertirse en un acercamiento profundo a la dimensión humana del oficio del cocinero. Se busca resaltar la labor del cocinero, no como un operario sino como un sujeto integral, tomando en cuenta sus afectos, su memoria, su espiritualidad y ese compromiso inquebrantable con lo que hace y lo define. Al emplear la metodología de Investigación-Acción Participativa (IAP), el investigador procura comprender el significado que el cocinero confiere a su labor. En este sentido, el “hacer” (lo técnico) es visto como una extensión del “ser” (lo ontológico), revelándose en las categorías que emergen de su propio discurso y vivencias.

Bajo este enfoque, el Centro de Investigaciones Gastronómicas de la UNEY (CIGUNEY), asume que la construcción del conocimiento nace en la acción dialógica y el acercamiento horizontal a los actores sociales. Esta postura acentúa el papel de la universidad no como un ente aislado, sino como un agente transformador de la realidad, capaz de generar soluciones sostenibles y humanizadas, adaptadas a las necesidades reales de quienes dan vida a la cultura gastronómica. Es, en esencia, un tributo al conocimiento que se gesta en el fuego, en la palabra y en la identidad compartida, haciendo énfasis en el derecho a la alimentación y la seguridad alimentaria como eje transversal de la cocina y de las políticas alimentarias del país.

Alimentación: Derecho Humano que afianza la Identidad

La alimentación, como derecho humano, es reconocida por las Organización de las Naciones Unidas (ONU), en el año 1948, dentro de la Declaración Universal de los Derechos Humanos que, en su artículo 25, invoca el derecho de toda persona y de su familia, a una vida digna donde se le garantice, bienestar, asistencia médica, salud, vestido, vivienda y servicios sociales, con especial referencia a la alimentación, siendo precedido este mandato consensuado por las naciones representadas en el seno de esta organización, por el artículo 22, que le sirve de marco al reconocer el derecho a la seguridad social, siendo esta declaración un texto supra legal, de obligatoria observancia por los Estados parte. Igualmente, se reafirma en la Convención de los Derechos del Niño (CDN) y en el Pacto Internacional de los Derechos Económicos Sociales y Culturales (PIDESC), en su artículo 11 (p. 4), por sólo nombrar algunos marcos de referencia de carácter universal, destacando que todo ser humano tiene derecho a una alimentación adecuada y tiene el derecho fundamental a no padecer hambre, según las normas internacionales de derechos humanos. En pocas palabras, se trata del “derecho a la alimentación”. El derecho a una alimentación adecuada comprende los aspectos cuantitativos, cualitativos y de aceptabilidad cultural. Los Estados tienen la obligación de respetar, proteger, promover, facilitar y materializar el derecho a la alimentación. Algunas obligaciones son de carácter inmediato y otras deberán cumplirse gradualmente destinando la mayor parte posible de los recursos disponibles. El derecho a la alimentación no es el derecho a ser alimentado sino, primordialmente, el derecho a alimentarse en condiciones de dignidad. Sólo cuando una persona no pueda, por razones ajenas a su voluntad, proveer a su propio sustento, tiene el Estado la obligación de proporcionarle alimentación o los medios de adquirirla.

Por supuesto, en la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (CRBV), de 1999, se asume este mandato, de modo específico en el artículo 305, donde se establece el deber que tiene el Estado, de promover la agricultura sustentable como base para garantizar la seguridad alimentaria de la población. El mismo, define la seguridad alimentaria y se vincula con el artículo 306 (referido al desarrollo rural y el apoyo a los productores), el 307 (que aborda la reforma agraria) y el artículo 307 (que plantea la necesidad de una reforma de la tierra), siendo este último, piedra fundacional para el moldeamiento de la Ley de Tierras del año 2001, todos estrechamente vinculados con los principios de soberanía y seguridad alimentaria delineados por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), cuyos acuerdos son vinculantes. Tomando en cuenta, lo que expresa la Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria (2008), en su artículo 5:

La seguridad agroalimentaria es la capacidad efectiva que tiene el Estado, en corresponsabilidad con el sector agroalimentario nacional, para garantizar a toda la población, la disponibilidad, acceso, intercambio y distribución equitativa de los alimentos de manera estable, que aseguren las condiciones físicas y emocionales adecuadas para el desarrollo humano integral y sustentable [...](p. 48) | Resaltado nuestro.

El derecho a la alimentación, debe repercutir en todo el sistema alimentario de la nación, en las políticas públicas, en los programas que dependen de ella, en el acto de cocinar, en los servicios gastronómicos, en los espacios públicos de comensalidad incluyendo, restaurantes, comedores escolares, espacios educativos, en fin, en otras instancias y servicios. Siendo lo gastronómico y la cocina parte fundamental de este ecosistema alimentario, es preciso reconocer su función primordial: práctica cultural y social transformadora, refugio de la memoria, identidad y expresión viva del territorio. Tal como lo afirma Massimo Montanari (2006), en la reflexión “La Invención de la Cocina” ... el Hombre selecciona la comida, según preferencias individuales y colectivas, ligadas a valores, significados y gustos diferentes cada vez” (p. 31). En otras palabras, la cocina es cultura en todas sus dimensiones, reafirma este autor:

La comida es cultura cuando se produce, porque el hombre no utiliza solo lo que se encuentra en la naturaleza (como lo hacen todas las demás especies animales) sino que ambiciona crear su propia comida, superponiendo la actividad de producción a la de captura. La comida es cultura cuando se prepara, porque una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina. La comida es cultura cuando se consume, porque el hombre, aun pudiendo comer de todo, o quizás justo por ese motivo, en realidad no come de todo, sino que elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida”. (p. 9-10)

En esta perspectiva, la cocina expresa un mundo multidimensional y significativo, capaz de integrar diversas disciplinas y universos. Para los propósitos de este trabajo, interesa entender la valoración cultural y social de las Cocineras de la Patria, desde la puesta en práctica de un diseño curricular generado por el CIGUNEY, para el desarrollo y/o acreditación de saberes y experiencias, para aquellos que trabajan a favor de los grupos vulnerables del medio educativo, quienes participan en la transformación y servicio de alimentos en los diferen-

tes centros educativos de nivel básico, a través del Programa de Alimentación Escolar (PAE), concebido con el fin de garantizar el derecho y acceso a los alimentos desde una visión de equidad y pertinencia socio-cultural, favoreciendo la garantía de la seguridad alimentaria, jugando un rol estratégico, en este camino, las cocineras, quienes se convierten en figuras centrales, reafirmando en su hacer, un principio humano: la alimentación como un derecho fundamental, expresión cultural y un factor importante en el desarrollo escolar.

No obstante, todo derecho y garantía de la seguridad alimentaria, no se contrae al acto legislativo, requiere que sus actores tomen conciencia y se formen de manera permanente. Las cocineras requieren formación, ya que esto representa una experiencia de crecimiento y valoración del oficio, desde principios esenciales, en consecuencia, cualquier propuesta pedagógica, puede mejorar el desempeño del programa. La valiosa experiencia y los saberes, asociados al proceso social y de trabajo colectivo que desarrollan las Cocineras de la Patria, constituye además de un proceso pedagógico, vinculado a las dinámicas socioeconómicas y culturales, uno de los procesos fundamentales, para alcanzar los fines constitucionales derivados de la educación y el trabajo, lo que las convierte en miembros valiosos de la comunidad educativa y promotores de la identidad cultural.

Como señala Velandia (2021), “la comida en contexto, puede indicar el grado de reconocimiento entre los individuos; funciona como mediador entre las personas” (p. 67), pero, también es reafirmadora de cultura, la territorialidad, valores e identidad, como lo expone Montanari (citado). De allí, la necesidad de generar, desde el CIGUNEY, un diseño curricular para fortalecer la formación de las cocineras de la patria y la producción de conocimientos esenciales, que incidan en la valoración del oficio, para construir soluciones viables y sostenibles, desde metodologías participativas, donde el reconocimiento de las experiencias y saberes, tomen un espacio protagónico para crear transformaciones, en congruencia con el derecho a la alimentación (Y, con ella, la cocina), como expresión de la cultura y el principio constitucional que asume “el trabajo como hecho social” (Art. 89, Cap. V),

Tomando en cuenta que es tarea de las universidades y centros de investigación, desde su responsabilidad ética y educativa, ejecutar acciones ineludibles para fomentar la formación y el conocimiento en un campo tan sensible y perentorio como es la alimentación, en este caso la alimentación escolar. Esta propuesta curricular del CIGUNEY, nace como respuesta a las necesidades formativas evidenciadas en el Programa de Alimentación Escolar desde su ejecución, expresadas por las cocineras durante el proceso dialógico, que se perciben como nudos críticos: 1) Visión instrumental de la cocina, subvalorando la integralidad de la misma; 2) Desconocimiento de técnicas culinarias y principios de conservación de alimentos; 3) Desconocimiento integral de la despensa gastronómica y potencialidades de la misma para su aprovechamiento; 4) Acentuación de la subvaloración de economía circular y principios de la gastronomía sostenible y 5) Inexistencia de un diseño curricular para el desarrollo y/o acreditación de saberes y experiencias, con acento en la visión cultural de la cocina.

A pesar de presentar estas limitaciones en el ámbito curricular, las cocineras de la patria exhiben potencialidades humanas que se expresan en las siguientes dimensiones del diseño curricular: 1) Vigencia de valores humanos como la responsabilidad, la solidaridad, el respeto y la empatía; 2) La resilien-

cia como principio fundante; 3) Desarrollo de habilidades como el orden y la organización; 4) Entrega y compromiso, y 5) valoración de sus conocimientos empíricos que tributan a la cultura gastronómica del lugar, a la identidad y al arraigo por la comunidad educativa.

En atención a esta realidad expuesta y conscientes de las transformaciones en materia social y económica que se experimentan en Venezuela, conducentes al diseño y la generación de acciones de cambio urgentes que garanticen la puesta en práctica de iniciativas pertinentes para resolver problemas desde enfoques novedosos y sensibles, especialmente, en áreas orientadas al desarrollo social y cultural de la nación, se propone, como ya se ha mencionado: El diseño curricular para el desarrollo y/o acreditación de saberes y experiencias, capaz de motorizar la participación de todos los actores escolares involucrados en los procesos ejecutados a través del PAE.

Objetivos:

- Generar un espacio de formación que responda a las necesidades formativas de las Cocineras de la Patria, en áreas pertinentes.

- Promover la participación de todos los actores escolares involucrados en los procesos ejecutados a través del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para la comprensión de la cocina como espacio cultural, identitario de construcción y sostenibilidad.

- Impulsar el desarrollo colectivo, la conciencia crítica y los espacios para el diálogo de saberes entre las cocines de la Patria y la comunidad educativa en general.

Con base en el diálogo de saberes, esta propuesta curricular se propuso -desde el enfoque participativo- realizar un diagnóstico que condujo a la ejecución de acciones orientadas a transformar la realidad antes señalada. Sobre esto, nos dicen Varas, Esteves y Vélez. (2023: “La investigación acción participativa [...] se concreta con la necesidad de movilizar a las personas y/o grupos sociales para generar cambios en torno a la realidad que les circunda, mediante el proceso de acción-reflexión como fuente de conocimiento social transformador”. (p. 570)

Por tal razón, se propone como parte de la estructura metodológica, el desarrollo de esta propuesta en tres fases: la primera para el **acercamiento a la realidad**; la segunda, para la ejecución del **diagnóstico participativo** y la tercera, en **acciones de cambio**; de manera que, durante el proceso de la IAP sea posible: 1) Comprender la realidad, como parte de la tarea de los investigadores, con base en el testimonio de los actores sociales; 2) Construir avances en colectivo, desde el intercambio de experiencias, y 3) Reflexionar, desde el diálogo abierto, en torno a los hallazgos, dando paso a las acciones de cambio.

I Fase: Acercamiento a la realidad

La UNEY, como institución educativa con trayectoria y experiencia formativa en el área gastronómica, inicia el abordaje metodológico de la situación fenoménica donde se evidencia, luego de un trabajo de observación directa con las cocineras de las escuelas participantes, la necesidad del reconocimiento de sus experiencias, así como capacitación y formación para el mejoramiento de habilidades, para así contribuir con su desarrollo personal, laboral, social y cultural. La recolección de información, se llevó a cabo a partir de tres preguntas generadoras a saber:

1. ¿Qué significa ser cocinero de la patria?
2. ¿Qué es el arte culinario,
3. ¿Qué hace un cocinero de la patria al llegar a la cocina?

Estas preguntas, permitirán conocer las percepciones de los actores sociales en tres dimensiones: el ser, el conocer y el hacer, respectivamente, permitiendo que esta aproximación proporcione la información necesaria para la generación de soluciones viables ante la situación problema. Un total de 09 cocineras, serán los actores sociales participantes en la investigación. Todas, personal activo de centros educativos ubicados en el municipio Independencia, Estado Yaracuy.

Cuadro N° 1. Agrupamiento de actores sociales. Cocineros y Cocineras de la Patria por centro educativo.

N°	Centro educativo	Cod.	N° de actores sociales
1	E.B. “Ignacio Gregorio Méndez”.	001	02
2	E.B. “Ana Elisa López”.	002	02
3	E. B. “Oscar Barreto”.	003	02
4	C.E.I. “Rafael Zumeta”.	004	02
5	Preescolar “Dr. José Gregorio Hernández”.	005	01
6	Preescolar “Prof. Tomasa de Herrera”.	006	01
7	Preescolar “Dr. Rubén Villalba P”.	007	01

Fuente: Autor, 2025.

II Fase: Diagnóstico participativo

Cuadro N° 2. Exploración de la dimensión del ser. Información recabada a partir de la pregunta generadora.

Dimensión	Actores sociales	Discurso
Ser ¿Qué significa ser cocinero de la patria?	001-1	Somos parte importante en las instituciones escolares, somos amor, somos afecto.
	001-2	Comprender cada acto que se nos presenta con los niños y todas las personas que hacen vida en la escuela.
	002-1	Es una bendición para todos.
	002-2	Es preparar, día a día, con dedicación, alimentos para los niños.
	003-1	Brindar amor a los niños.
	003-2	Dedicación a los niños.
	004-1	Tener pasión por cocinar para los niños
	004-2	Preparar alimentos a los niños con amor.
	005	Esforzarse cada día por los niños.
	006	Preparar alimentos con dedicación y esfuerzo
	007	Esforzarse por cocinar para los niños.

Fuente: Autor, 2025

Esta fase del proceso, permitirá conocer y comprender la situación que requiere intervención, facilitando la planificación de actividades. Inicialmente, se propició el diálogo, sobre las preguntas generadoras, lo que permitió identificar y sistematizar hallazgos claves para la investigación y definir criterios para la construcción colectiva, sobre la base de las áreas de conocimiento y las necesidades formativas de los participantes.

Cuadro N° 3. Exploración de la dimensión del conocer. Información recabada a partir de la pregunta generadora.

Dimensión	Actores sociales	Discurso
Conocer ¿Qué es el arte culinario?	001-1	Es hacerlo bien.
	001-2	Es planificar las tareas.
	002-1	Es la buena presentación de los platos.
	002-2	Es saber preparar y presentar los platos.
	003-1	Es tener creatividad para preparar y servir.
	003-2	NR.
	004-1	Servir una buena comida.
	004-2	NR.
	005	Preparar una buena comida.
	5	NR.
	007	Es planificar y hacerlo mientras se cocina.

Fuente: Autor, 2025.

Cuadro N° 4. Exploración de la dimensión del hacer. Información recabada a partir de la pregunta generadora.

Dimensión	Actores sociales	Discurso
Hacer ¿Qué hace un cocinero de la patria al llegar a la cocina?	001-1	Ponerme el delantal y el gorro.
	001-2	Revisar la planificación.
	002-1	Lavarme las manos.
	002-2	Lavarme las manos y ponerme el delantal.
	003-1	Repartir las tareas.
	003-2	Ponerme el delantal y el gorro.
	004-1	Ponerme el delantal y el gorro.
	004-2	NR.
	005	Lavar los utensilios a usar.
	006	Lavarme las manos y los implementos a usar.
	007	Dar gracias a Dios.

Fuente: Autor, 2025.

Cuadro N° 5. Exploración de la dimensión del convivir. Información recabada a partir de la pregunta generadora.

Dimensión	Actores sociales	Discurso
Convivir ¿Cuáles son las cualidades que debe expresar un cocinero de la patria?	001-1	Debe expresar comprensión y empatía.
	001-2	Debe expresar amor y afecto a los niños.
	002-1	Debe ser amable, cariñosa.
	002-2	Debe ser respetuosa y amorosa con los niños.
	003-1	Debe ser humilde.
	003-2	Responsabilidad.
	004-1	Debe expresar creatividad y visión.
	004-2	Debe expresar empatía y planificación.
	005	Respeto.
	006	Amabilidad y respeto.
	007	Humildad

Fuente: Autor, 2025.

Cuadro N° 6. Hallazgos obtenidos del grupo focal a partir de las preguntas generadoras.

Preguntas	Dimensiones a explorar	Hallazgos
¿Qué significa ser cocinero de la patria?	Ser	Somos parte importante en las instituciones escolares, somos amor, somos afecto. Comprender cada acto que se nos presenta con los niños y todas las personas que hacen vida en la escuela. Es una bendición para todos. Es preparar alimentos día a día para los niños con dedicación. Brindar amor a los niños Dedicación a los niños. Tener pasión por cocinar a los niños. Preparar alimentos a los niños con amor. Esforzarse cada día por los niños. Preparar alimentos con dedicación y esfuerzo. Esforzarse por cocinar para los niños.
¿Qué es el arte culinario?	Conocer	Es hacerlo bien. Es planificar las tareas. Es la buena presentación de los platos. Es saber preparar y presentar los platos. Es tener creatividad para preparar y servir. Servir una buena comida. Preparar una buena comida. Es planificar y hacerlo mientras se cocina.
¿Qué hace un cocinero de la patria al llegar a la cocina?	Hacer	Ponerme el delantal y el gorro. Revisar la planificación. Lavarme las manos. Lavarme las manos y ponerme el delantal. Repartir las tareas. Ponerme el delantal y el gorro. Ponerme el delantal y el gorro. N/A. Lavar los utensilios a usar. Lavarme las manos y los implementos a usar. Dar gracias a Dios.
¿Cuáles son las cualidades que debe expresar un cocinero de la patria?	Convivir	Debe expresar comprensión y empatía. Debe expresar amor y afecto a los niños. Debe ser amable, cariñosa. Debe ser respetuosa y amorosa con los niños. Debe ser humilde. Responsabilidad. Debe expresar creatividad y visión. Debe expresar empatía y planificación. Respeto. Amabilidad y respeto. Humildad.

Fuente: Autor, 2025.

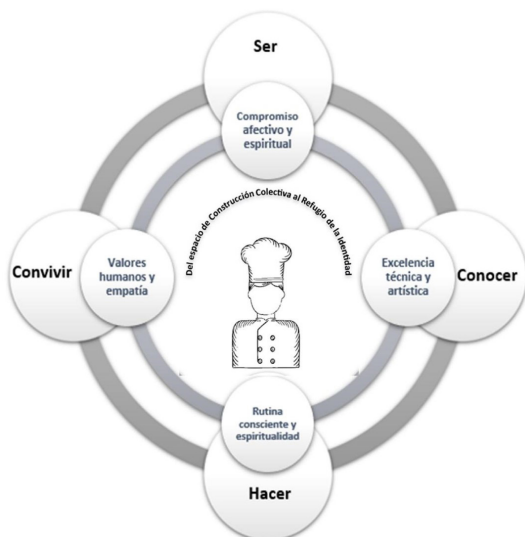
La información compilada a partir de las preguntas generadoras, servirán para construir la planeación curricular, desde su composición política, procedimental e instrumental, tomando en cuenta, las necesidades y áreas formativas que se desean cubrir. Se propone iniciar el proceso de planeación curricular completando la información solicitada en el siguiente cuadro, referida a objetivos curriculares, plan de estudio y evaluación.

Cuadro N° 7. Categorías emergentes

Dimensión	Categoría emergente	Análisis
Ser	Compromiso afectivo y espiritual	Lo que brilla en cada acción del cocinero va más allá de la preparación de alimentos. Es esa entrega palpable, esa forma en que su presencia llena el espacio con una calidez que reconforta, como si cada plato cargara un poco de su alma, un gesto de cariño que trasciende lo físico. Y es que, cada día, esta figura se presenta como un acto de amor, un papel sagrado en la comunidad educativa que alimenta corazones además de cuerpos. La verdad es que esa pasión, esa fe en lo que hace, se siente con sólo observarlo. Este compromiso afectivo y espiritual, reafirma el derecho a la alimentación, fortalece la soberanía alimentaria y como señala Montanari (Citado) la preparación y consumo de alimentos están cargados de simbolismo y ritualidad en las diferentes culturas que existen, también en los centros educativos..
Conocer	Excelencia técnica y artística	Aquí se revela una maestría que combina precisión y creatividad. La planificación meticulosa, la presentación que invita a saborear con los ojos y la capacidad de reinventar platos con un toque personal. Como si cada tarea fuera una danza en la que se equilibran el conocimiento y la intuición. Además, la atención a cada detalle refleja un respeto profundo por el acto de alimentar, como si cada comida fuera una obra que merece ser admirada y apreciada. La experiencia se vuelve palpable en pequeñas acciones: lavar con cuidado, preparar con paciencia y presentar con cariño. Sin duda, en este proceso reafirmamos que la comida como cultura, nos aporta una visión muy pertinente, como un eje vertebrador para expresar la identidad cultural, definiendo lo que comemos, cómo lo preparamos y cómo lo comemos, cómo lo disfrutamos y cómo lo compartimos con los demás. Tal como lo señala Montanari (Citado)
Hacer	Rutina consciente y espiritualidad	Estas acciones cotidianas parecen olvidarse en muchas partes del mundo, pero en este contexto adquieren un sentido profundo. Cada paso —ponerse el delantal, limpiar los utensilios, revisar la planificación— se convierten en una especie de ritual silencioso, una muestra de humilde gratitud. Como si, en esas tareas, el cocinero pusiera en práctica una forma de oración cotidiana, una expresión de amor y respeto hacia quienes recibirán su trabajo. La sencillez de lavar manos, cuidar alimentos y dar gracias, se asemeja a una ceremonia que dignifica la labor y llena de sentido la rutina diaria. Nuevamente subrayando el derecho a la alimentación y la grandeza de la cocina. Recordándonos que las acciones prácticas sobre la comida, como son las festividades o las tradiciones familiares, se sustentan en mentalidades compartidas y hacen más fuerte la unión del grupo
Convivir	Valores humanos y empatía	Aquí aparece un mosaico de virtudes que, al unirse, forman un espacio de verdadera humanidad. La empatía que se expresa en la forma en que se conecta con los niños, la humildad que evita la arrogancia, el respeto y la amabilidad que florecen en cada interacción. La creatividad y responsabilidad no son sólo palabras, sino actitudes que enriquecen esa relación, haciendo que el acto de cocinar sea ese espacio sagrado donde se cultiva el amor y la confianza. Como si cada palabra, cada gesto, estuviese impregnado de ese cariño que, al final del día, no sólo alimenta el estómago: alimenta almas.

Fuente: Autor, 2025

Gráfico N° 1. Categorías emergentes



Fuente: Autor, 2025.

Desde el corazón de cada hallazgo emerge una categoría que refleja lo más profundo del ser del cocinero de la patria. En su dimensión de “Ser”, encontramos una especie de compromiso afectivo y espiritual que va más allá de la simple acción de cocinar. Es como si cada preparación fuera una expresión de amor y afecto, un acto que llena el espacio con calidez y, casi, con una bendición silenciosa. La presencia del cocinero parece ofrecer más que alimentación: aporta una sensación de cuidado, como un abrazo cálido en medio del día. Es esa figura que, con su dedicación diaria, transmite que su labor es parte de una misión más grande sagrada.

Al pasar a la dimensión de “Conocer”, aparece una categoría que tiene alma: la búsqueda de la excelencia técnica y artística. Aquí se habla de planificar con esmero, entender la importancia de la buena presentación y de preparar cada plato con creatividad y amor. Es tanto una ciencia como un arte; un equilibrio delicado entre seguir pasos firmes y dejar volar la imaginación. Se percibe en estas acciones un respeto profundo por el acto de servir, un toque de distinción que hace que la comida no sólo sea rica, sino también hermosa. Como una obra de arte que invita a ser admirada y valorada.

Luego, en la dimensión de “Hacer”, surge una categoría que muchas veces pasa desapercibida pero que, en realidad, revela la esencia del compromiso diario: La rutina transformada en acto consciente y lleno de propósito. Poner el delantal, lavar manos y utensilios, verificar cada paso, todo cobra un sentido casi espiritual. Es como si cada acción fuera una oración silenciosa de agradecimiento y humildad. La madre tierra, la comunidad y la gratitud se mezclan en cada movimiento, haciendo de esa labor algo que va más allá de lo físico y se convierte en un acto de servicio, de amor silencioso que fortalece la dignidad y la confianza en cada comida que se prepara.

También, en el campo de las cualidades humanas, encontramos un verdadero mosaico de valores que alimentan relaciones humanas y que dan sentido

profundo a cada tarea: La empatía, la humildad, el respeto, la creatividad y la responsabilidad. Estos atributos hacen que la cocina deje de ser un trabajo para convertirse en un espacio donde se construyen vínculos, donde cada gesto transmite un mensaje de cariño y respeto hacia los niños y la comunidad. Es como si cada cocinero representara el corazón de una patria que se expresa a través del afecto que se pone en cada plato, en cada acto cotidiano.

Así, estas categorías emergen como reflejo de un compromiso que va más allá de la alimentación. Se convierten en una expresión de cariño, cuidado y dignidad que fortalece la identidad y la espiritualidad de quienes sirven y acompañan ese acto pleno de humanidad.

III Fase: Acciones de cambio

A continuación, se presenta el diseño curricular propuesto, para el desarrollo y/o acreditación de saberes y experiencias dirigido a los cocineros y cocineras de la patria de acuerdo a los resultados de esta investigación. El mismo contempla la formación en temas de relevancia en el área de preparación de alimentos como: la manipulación higiénica, técnicas de preparación y conservación, tradición e identidad, así como temas transversales a la preparación asociados a la seguridad laboral y las políticas alimentarias.

Diseño curricular

Propuesta

Nombre del curso	Cocinero de la Patria
Duración (en horas)	120 horas.
Modalidad/régimen/carácter	Semi presencial/ Teórico-Práctico.
Objetivos del curso	-Generar un espacio de formación que responda a las necesidades formativas de las Cocineras de la Patria, en áreas pertinentes. -Promover la participación de todos los actores escolares involucrados en los procesos ejecutados a través del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para la comprensión de la cocina como espacio cultural, identitario de construcción y sostenibilidad. -Impulsar el desarrollo colectivo, la conciencia crítica y los espacios para el diálogo de saberes entre las cocines de la Patria y la comunidad educativa en general.
Competencias del participante	-Valora la cocina como expresión Cultural. -Conoce la Despensa del Lugar. -Toma decisiones en la selección y preparación de alimentos. -Aplica principios de manipulación higiénica de alimentos. -Conoce las normativas sanitarias y las cumple. -Promueve el Derecho a la alimentación y a la seguridad y seguridad alimentaria. -Trabaja en equipo.
Denominación de los módulos	1. Introducción a la cocina: fundamentos básicos. 2. Cocina y cultura 3. Principios de higiene y seguridad en áreas de almacenamiento, producción y servicio de alimentos. 4. Técnicas de cocción y conservación de alimentos. 5. Platos tradicionales: identidad y memoria. 6. Formación socio-crítica: seguridad alimentaria y soberanía alimentaria. 7. Gestión del economato.
Evaluación del módulo	Uso de pruebas teóricas, evaluaciones prácticas, seguimiento de actividades en cocina, simulaciones de situaciones reales, y evaluación de participación en debates sobre soberanía y seguridad alimentaria.
Perfil del participante	Ser cocinero de la patria.

Fuente: Autor, 2025.

Reflexiones finales

La identificación y valoración de los saberes y experiencias colectivas de las cocineras y cocineros, abre una puerta a algo que va más allá de la simple recopilación de recetas o procedimientos. Es entender que cada acto en la cocina puede estar impregnado de historias, tradiciones y aprendizajes que se transmiten de generación en generación. Reconocer esas vivencias, esa memoria viviente, tiene un impacto que trasciende lo técnico; enriquece su sentido de pertenencia y fortalece su identidad como portadores de una cultura que se refleja en cada plato y en cada gesto. En ese mismo camino, fortalecer las capacidades técnicas y éticas, requiere de un trabajo que deviene en un acto amoroso cuando la formación se diseña con métodos participativos, pensando en esas manos que, día a día, trabajan con esfuerzo y paciencia en las cocinas escolares.

Los aprendizajes prácticos, acompañados de reflexiones sobre la higiene, la conservación y la manipulación correcta de los alimentos, permiten que cada cocinero se sienta más seguro y, esa seguridad, a su vez, se traduce en un entorno más saludable para todos. Es como si cada técnica perfeccionada fuera una pieza clave para cuidar su propia integridad y la de quienes confían en esa comida que alimenta no sólo al cuerpo, sino también al alma. La transformación va más allá del conocimiento, pues implica un compromiso ético profundo con la comunidad y la responsabilidad de asegurar que la alimentación sea un acto de dignidad y respeto.

Así, esa misma educación en valores y en pensamiento crítico, que despierta en las cocineras una reflexión sobre su papel social y cultural los invita a reconocerse como agentes de cambio cuando entienden que su labor impacta en el derecho a la alimentación y la seguridad alimentaria, así como en la formación de una cultura que defiende el derecho a una alimentación nutritiva y culturalmente pertinente; algo se enciende en ellos. Ese acto de conciencia, que brota desde su interior, también los lleva a valorar la importancia de su trabajo en un marco de justicia social y de respeto a la biodiversidad.

La formación en esta línea les ayuda a fortalecer una mirada crítica, a cuestionar prácticas tradicionales que pueden ser insostenibles o desactualizadas, y a imaginar nuevas formas de promover una alimentación más sostenible, justa y soberana. Desde esa perspectiva, las cocineras empiezan a entender que su misión trasciende la cocina instrumental; se convierte en un pilar fundamental en la construcción de una comunidad consciente, orgullosa y fuerte, que se reconoce en su identidad cultural y en la defensa de sus derechos básicos.

Como todo, aquel camino de formación que propone esta estrategia enmarcada en la investigación acción participativa, no solamente aspira a perfeccionar técnicas o conocimientos, busca profundizar en la esencia misma de su oficio. Es un proceso que emociona y compromete, que pone en valor cada sacrificio y que invita a la reflexión constante. La cocina, en su dimensión más profunda, es un espacio de encuentro, de resistencia y de afirmación cultural; por eso, enseñar a quienes la alimentan de manera consciente y respetuosa, resulta ser un acto de justicia social y un paso firme hacia un país más soberano y justo en su alimentación.

Referencias

- Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. Gaceta Oficial Extraordinaria N° 5.967. 24 de marzo de 2000.
- Declaración Universal de los Derechos Humanos (1948). Organización de las Naciones Unidas (ONU). Proclamada por la Asamblea General de las Naciones Unidas en París, el 10 de diciembre de 1948. Resolución 217 A (III).
- FAO (2007). El derecho humano a la alimentación. <https://www.fao.org/4/a1601s/a1601s.pdf>
- Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria (2008). Decreto Ley N° 6.071/08. Gaceta Oficial Extraordinaria N° 5.889. 31 de julio de 2008.
- Ministerio del Poder Popular para la Educación (2015). Programa de Alimentación Escolar Venezuela. [Documento en Línea]. En: Programa de Alimentación Escolar | SITEAL.
- Montanari, M. (2006). La comida como cultura. Trea.
- ONU. Asamblea General (1966). Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales-PIDESC, Resolución 2200 A (XXI). https://www.ohchr.org/sites/default/files/ceschr_SP.pdf
- _____. (1989) Convención sobre los Derechos del Niño. <https://www.unicef.org/es/convencion-derechos-nino>
- Varas-Contreras, J., Esteves-Fajardo, Z. & Vélez-Sancarranco, M. (2023). La investigación acción participativa en la inclusión educativa universitaria. Revista Arbitrada Interdisciplinaria Koinonía, 8(Supl. 2), 562-574. Epub 19 de julio de 2024. <https://doi.org/10.35381/r.k.v8i2.2919>
- Velandia, Y. (2021). El alimento: un elemento cultural diferencial de la identidad de los pueblos. Sosquua, 3(1), pp. 61-71. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v3i1.414>

Aryelis Yudith Linárez Castillo: Magíster Scientiarum en Ecología del Desarrollo Humano, de la Universidad Nacional Experimental “Simón Rodríguez” (UNESR); Certificación de conocimientos del Programa de Maestría de la Universidad Nacional Abierta (UNA); Docente en el espacio académico Ciencia y Cultura de la Alimentación y Docente Invitada del espacio académico Ciencias del Deporte, en la unidad curricular: Nutrición deportiva (UNEY). Ha sido Coordinadora de la Biblioteca Universitaria “Elisio Jiménez Sierra” (UNEY); Coordinadora de los Cursos Intensivos Universitarios, Delegado de Pasantías y Delegado de Servicio Comunitario (UNEY); Diplomado en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos, Universidad Centrooccidental “Lisandro Alvarado” (UCLA); Diplomado en Investigación Cualitativa en los Estudios de Postgrado (UNA); Elaboración de proyectos socio-productivos para la Unidad territorial Yaracuy del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación; Miembro del programa académico Cocinas Patrimoniales de Yaracuy. Actualmente se desempeña como Coordinadora del Centro de Investigaciones Gastronómicas de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (CIG-UNEY).

Rosana Inés Mieres: Doctora en Ciencias de la Educación, de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (UPEL); Post Doctorado en Políticas Públicas y Educación, de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY); Cronista con formación universitaria en el Diplomado para la Formación de los Cronistas del Siglo XXI “Gilberto Antolínez” (UNEY); Docente (Titular) de la UNEY, donde también se ha desempeñado como Directora de Postgrado; Directora de Investi-

gación y Educación a Distancia coordinando, actualmente, la Especialización en Patrimonio Gastronómico. Curso Programas Sociales y Planificación de Políticas Públicas (FUDECO - Escuela de Gerencia Social y el IESA. Ha publicado los libros La Descentralización en el Estado Yaracuy (COPRE-Yaracuy); Fiesta y Gastronomía. Calendario Gastronómico para Yaracuy y, LUANGO de Venezuela. Aportes desde la Pedagogía Crítica (Edición digital), participando como editora de los trabajos Alimentación Memoria y Símbolo Vol. 1 y 2 y LUANGO de Venezuela. Registros del Alma. Coordinadora de Formación y Gestión Social del Centro para la Investigación y Resguardo del Patrimonio y la Diversidad Cultural – ARFEY-CIRPADIC; del Programa Académico Cocinas Patrimoniales de Yaracuy (Mención Tenedor de Oro 2022, por la AVG) y de los Diplomados Alimentación y Derechos Humanos; Alimentación Memoria y Símbolo; Cocina, Cultura y Patrimonio; Gastronomía y Turismo Sustentable y Valoración y Registro de la Cocina Patrimonial.

Manuel Eduardo Azo Piña: Doctor en Ciencias de la Educación (UFT); PhD en Hermenéutica y la Interpretación Científica (UNEY); PhD en Educación Matemática en la transmodernidad; PhD en Filosofía e Investigación; Locutor Profesional de la Fundación Académica Comunicacional Barinas; Profesor categoría asociado en la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy, adscrito al Espacio Académico Ciencia y Cultura de la Alimentación en las unidades curriculares: Matemáticas y Estadística Aplicada, Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos, Investigación en Ciencias de la Alimentación II, Coordinador de Extensión y Educación Continua (UNEY); Miembro del Consejo General de Postgrado de la UNEY; También Fue Docente Universitario en el Colegio de Administración y Mercadeo (CUAM); Profesor de Postgrado en la UFT; asesor de trabajos especiales de grado, especialidades, maestrías y doctorados en UFT, Universidad Tecnológica Sucre (UTS), Universidad Nacional Abierta (UNA), UNEY y UPEL. Posee publicaciones arbitradas en la Revista In Situ de la Dirección de Investigación y Postgrado de la UNEY, Revista Scientiarum de la UFT; también ha participado con aportes para diversos libros, es autor del libro Arístides Bastidas. Un Centenario de su Nacimiento. Ha fungido como árbitro de artículos científicos y ha sido ponente en diversas conferencias y seminarios nacionales e internacionales.