

XIII Foro Académico de Diseño

XV Festival Internacional de la Imagen

PAN¹

Transmisión y herencia de un oficio

Grupo de Investigación Saberes Implícitos

Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Artes, Programa Curricular de Diseño Industrial
Grupo de Investigación Saberes Implícitos
Bogotá, Colombia
implicitosaberes@gmail.com

Abstract

Son múltiples los escenarios y las situaciones que involucran la producción y consumo de pan, desde el alimento en la cotidianidad hasta las locuciones metafóricas del lenguaje. Adherido al territorio inmenso del comer se desliza entre la naturaleza y la cultura. Desde la óptica de quien lo produce, se dibuja un sujeto creador, una persona que sabe hacer y que busca la excelencia, que transforma materiales y manipula herramientas, éstas a su vez, son extensión del cuerpo. Así, operaciones y gestos filtrados por la técnica, materializan un saber, lo hacen tangible, fáctico, pero además, evidencian un conocimiento que también es memoria y recuerdo. Nosotros, Saberes Implícitos, somos un grupo de personas que busca indagar sobre los oficios, los objetos de conocimiento y las dinámicas de codiseño e innovación social. En esta ocasión nos preguntamos por los procesos a través de los cuales este conocimiento es transmitido, cuáles son los derroteros y los tránsitos del saber, cuándo es heredado y qué transformaciones suceden en el paso de una generación a otra.

Nos acercamos al objeto de conocimiento: Pan (odc Pan)² y en nuestra exploración definimos categorías que nos ubican desde diferentes perspectivas: Pan³, Panadero (técnica), Panadería (Taller), y Pansumidor (consumidor de pan). Íntimamente relacionados, han dejado huellas, recuerdos y memorias que buscamos activar, recuperar. Nos preguntamos en este proyecto cómo funciona ese organismo y cómo se relacionan y se complementan las distintas esferas mediante el estudio de dos casos –dos panaderías bogotanas: *Panificadora Malagón* y *Panadería La Real Gitanita*, las cuales están vinculadas por territorio e historia y que son además testimonio de la herencia de un oficio, como ha revelado nuestra indagación.

Hemos construido ese objeto de conocimiento mientras recorremos sus aristas, un recorrido más de tipo documental y vivencial que teórico, de ahí la manera en que recogemos la información; entrevistas que se convierten en conversaciones, relatos, e historias que nos llevan a un origen: narraciones para reelaborar el pasado y desde el presente, imaginar un futuro. Nos encontramos con un sistema complejo de relaciones que nos arrojan pistas sobre las distintas dinámicas involucradas en torno a cómo se da la herencia, no solo de una tradición o un conjunto de prácticas y saberes, sino que hemos descubierto que con el oficio se entregan formas de vida y maneras de estar en y construir el mundo.

Un camino emprendido, que nos ha dejado más preguntas que respuestas, y que hoy por hoy nos invita a seguir explorando el odc Pan.

¹ PAN: Proyecto del grupo de investigación Saberes Implícitos

² Odc: Objeto de conocimiento Pan

³ Pan: alimento que gracias a la fermentación hace digeribles los cereales

Palabras clave

Pan, Saberes Implícitos, Panadería, Transmisión, Oficio, Diseño

Ensayo

1. A manera de introducción y contextualización.

Dice Octavio Paz que *“la memoria no es lo que recordamos, sino lo que nos recuerda. La memoria es un presente que nunca acaba de pasar. Acecha, nos coge de improviso entre sus manos de humo que no sueltan, se desliza en nuestra sangre: el que fuimos se instala en nosotros y nos echa afuera.”*

Podemos decir que la construcción en torno a los saberes implícitos está relacionada en primera instancia con los movimientos de la memoria, sus transformaciones y aquellas formas de materialización que se convierten en los distintos caminos sobre los cuales circulan los signos. Estos signos, emitidos desde algún lugar en un tiempo pasado, constituyen conocimientos moldeados por la cultura; relatan maneras de estar en el mundo, viven en el presente a través de las prácticas, se proyectan al futuro por la transmisión.

Desde este punto de vista, estamos bordeando la dimensión temporal de un saber implícito. Donde la persona pone su memoria a disposición de un otro. Es el conocimiento como construcción social, pues cada unidad es apprehendida, incorporada y relatada nuevamente. Es por eso que resultan fundamentales los mitos, las historias cotidianas, las enseñanzas detrás de los refranes y las prácticas que propician la oralidad.

Es así como el proyecto PAN toma forma a partir de la indagación por el oficio de la panadería y su proceso de transmisión: ¿cuáles son las lógicas incorporadas tras el oficio del panadero? ¿como son las dinámicas del lugar donde realiza su labor?, ¿cómo son las interacciones entre los diferentes entes que conforman ese objeto de conocimiento que llamamos Pan?. Nuestro acercamiento fue en primera instancia, cenital, de rastreo e identificación de territorios para después descender en los lindes y las intersecciones entre cada uno.

Buscamos que nuestro proceso investigativo estuviera fuertemente anudado a los procesos de creación y diseño. Tomando como referencia autores, pero sobre todo escuchando la voz de las autoridades, pudimos alimentar desde diversas perspectivas la singularidad de un objeto de conocimiento de una comunidad, abierto, poroso, donde quede espacio para el intercambio y la interacción. Dislocados un poco de formas y modelos metodológicos viñetados, cada etapa de nuestra investigación, constituye un despliegue de interpretaciones y nuevas formas de proceder al siguiente momento. Resulta entonces importante



FESTIVAL
INTERNACIONAL DE LA
IMAGEN

15 FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA IMAGEN
9-13 mayo / may 2016

Diseño + Arte + Ciencia + Tecnología

Manizales - Colombia
www.festivaldelaimagen.com

reflexionar constantemente sobre lo que ocurre al interior de cada uno de los investigadores y las formas de explicitar y contar eso que resulta del proceso creativo, lo que denominamos nosotros como boronas.

Queremos dar cuenta de la importancia del pan como objeto cultural: es un alimento que permite hacer digeribles los cereales (Bourdon, 2016). Hay datos de fabricación de pan en Colombia desde 1567, en el transcurrir del tiempo volvió masivo y relata un pasado que sigue vivo de diversas maneras: en 1854 la gente consumía mogollitas morenas como alimento popular y pan francés como alimento selecto. El pan por ser alimento básico, causa también malestares políticos (Pollan, 2016), como el motín del pan, hecho que ocurrió en 1875 en Bogotá a causa del monopolio de los molinos y los altos precios del alimento. (Restrepo, 2012)

Desde el pasado, se reconoce la memoria que hoy está presente en el pan, y es la panadería, escenario y espacio social que en la cotidianidad propicia el compartir: *“La identidad de un grupo humano está estrechamente ligada a sus hábitos alimenticios. La cocina y el consumo de los alimentos es quizá el principal generador de espacios de socialización de las personas”* (Ministerio de Cultura, 2012)

Por eso queremos ahondar y comprender a través de preguntas la labor del artesano de este alimento, utilizando como pista el planteamiento de Richard Sennett en el artesano (2009) que nos demuestra que el conocimiento no es un don, sino que es una habilidad construida en la experiencia: *“Todos compartimos aproximadamente en la misma medida las destrezas elementales que nos permiten convertirnos en buenos artesanos; la motivación y la aspiración a la calidad es lo que lleva a los seres humanos por distintos caminos en la vida. Las condiciones sociales conforman esa motivación”*.

Y es desde la conciencia material donde podemos observar como el panadero es constructor de conocimiento a través de 3 momentos que se hacen evidentes en el pan: la metamorfosis que realiza al introducir nuevos panes con las mismas formulas (como los hojaldrados), la presencia en la marca del pan chino y su trama característica que es única en cada pan, y la antropomorfosis que se hace presente al referenciar el color apropiado de la corteza con terminos de moreno o pálido. Es en el espacio del taller que Sennett (2009) logra acotar como *“el espacio productivo en el que las personas tratan cuestiones de autoridad en relaciones cara a cara (...) entendiendo las habilidades como fuente de legitimidad del mando o de la dignidad de la obediencia”*, Reflejo de esto es la interacción constante entre el panadero y el ayudante.



Universidad de Caldas



Doctorado en
DISEÑO
+ Creación

maestría en
diseño
+ creación interactiva



FESTIVAL
INTERNACIONAL DE LA
IMAGEN

15 FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA IMAGEN
9-13 mayo / may 2016

Diseño + Arte + Ciencia + Tecnología

Manizales - Colombia
www.festivaldelaimagen.com

Al abordar la transmisión de estas prácticas, una de las obras que ha estado arrojando algunas luces sobre nuestro camino es “Transmitir” de Regis Debray, en la que plantea la mirada que debe asumirse para entender el proceso de transmisión por medio del cual al hombre le es posible heredar.

“Por un lado, al privilegiar la dimensión diacrónica, nos preguntaremos mediante qué redes de transmisión y formas de organización se constituyó tal o cual herencia cultural. ¿Cómo se fundaron los pensamientos fundadores? ¿Qué medio físico y mental tuvieron que atravesar, cómo negociaron con él, qué compromisos debieron suscribir? (...) Por otro lado, al privilegiar el corte sincrónico nos preguntaremos de qué manera el surgimiento de un aparataje modifica una institución, una teoría establecida o una práctica ya codificada” (Debray, 1997)

Como pistas del transmitir Debray enuncia la materia organizada como el modo semiótico por la que viajan los mensajes que se transmiten, en las panaderías se dan en gran parte a través de la oralidad, en una relación cara a cara como lo menciona Sennett, y con registros a través del producto de la fabricación del pan o formulas escritas en cuadernos que con el tiempo quedan en la memoria. La Organización materializada transita estrechamente dentro de la familia, en las redes que se crean en el territorio, y que se van formando por el voz a voz. En la obra, introducción a la mediología (Debray, 2001) el nos recuerda que toda antropogénesis es una tecnogénesis: *“La memoria es en sí misma una acumulación de programas de comportamiento, de gestos en potencia y por lo tanto, una información simbólica materializada. El instrumento en la mano es un objeto técnico, pero la mano que lo manipula es un objeto cultural (y el instrumento sin la mano es una abstracción propia de un museo). Esta sinergia operatoria del instrumento y el gesto se convierte, de pronto en tecnocultura.”*

Estas aproximaciones teóricas son un instrumento que nos permiten comprender el objeto de conocimiento Pan, al estudiarlo en mayor detalle su espectro crece cada día más. La metodología transcurre entre las reflexiones que toman lugar durante las conversaciones, en las ideas y en las destrezas de cada miembro del equipo, que han adquirido forma a través de las participaciones que hemos logrado: beneficiarios de la convocatoria de proyectos de egresados de la Universidad Nacional (Facultad de Artes) impulsada por Bienestar Universitario, y la ponencia realizada en Lima en el Encuentro de Artesanos y Diseñadores en la Pontificia Universidad Católica de Perú (2015).



Universidad de Caldas



Doctorado en
DISEÑO
+ Creación

maestría en
diseño
+ creación interactiva



FESTIVAL
INTERNACIONAL DE LA
IMAGEN

15 FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA IMAGEN
9-13 mayo / may 2016

Diseño + Arte + Ciencia + Tecnología

Manizales - Colombia
www.festivaldelaimagen.com

2. Proyecto Pan; el camino recorrido hasta ahora.

Guiados por las preguntas que intentábamos responder sobre herencia y transmisión, decidimos tomar el oficio de panificar como caso de estudio a través del cual pudiéramos rastrear los recorridos y los movimientos de esas huellas que viajan en el tiempo y constituyen pensamientos y formas de vida.

En ese sentido decidimos inaugurar nuestra experiencia preguntándonos qué sabía cada uno de nosotros sobre el pan, planteando también la cuestión sobre lo que no sabíamos que sabíamos. Un día como equipo de trabajo nos reunimos a hacer pan con nuestras nociones, ideas e imaginación, en la búsqueda de un saber del cual no sospechábamos internalizado y que fue heredado en algún momento de nuestras vidas. Allí planteamos nuestras inquietudes e intereses alrededor de PAN, con la motivación de conocer los saberes adquiridos al panificar, cómo se ha dado su herencia, cómo se transmite y cuales son las huellas materiales que hablan de la presencia de la habilidad adquirida.

La oportunidad de tener a disposición dos panaderías bogotanas: Panificadora Malagón, de Pedro Nel Malagón, y la Panadería Real Gitanita, de Nelson González, cercanas a 2 miembros del equipo de trabajo, pues son hijas de estos panaderos, propició el escenario necesario para iniciar la investigación. Tal vez por efectos de sincronicidad ambas se encuentran ante la posibilidad de heredar las panaderías de sus padres, descubriendo el primer indicio de un recuerdo (a veces inconsciente) o una memoria colectiva. Esta familiaridad enriqueció el proceso de investigación pues permitió poner de manifiesto sensibilidades y saberes incorporados desde el oficio pero sobre los cuales no necesariamente se había reflexionado.

En las primeras disertaciones descubrimos que si bien nos enfrentábamos a un sistema complejo de relaciones, podíamos delinear algunas categorías que agruparíamos en lo que denominamos Objeto de Conocimiento Pan: PANADERO artesano. PANADERÍA, espacio para la técnica. PANSUMIDOR, consumidor de pan. PAN, objeto cultural. Esferas íntimamente relacionadas y complementarias donde decidimos iniciar la búsqueda de vestigios que dieran cuenta del proceso por medio del cual se transmite un oficio.

Al acercarnos y observar fuimos testigos de cómo toda esa memoria se materializa en el alimento, se hace presente; nos encontramos con el taller, y otros espacios que la representan. Toda una serie de dispositivos estructurados y organizados bajo las lógicas y dinámicas de la producción y la técnica. Capturamos las imágenes del gesto, la mano que calcula, moldea, y da forma. Captamos miradas y desplazamientos. Órdenes, rutinas y procedimientos que garantizan procesos de comunicación en el mismo espacio y tiempo,



Universidad de Caldas



Doctorado en
DISEÑO
+ Creación

maestría en
diseño
+ creación interactiva



FESTIVAL
INTERNACIONAL DE LA
IMAGEN

15 FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA IMAGEN
9-13 mayo / may 2016

Diseño + Arte + Ciencia + Tecnología

Manizales - Colombia
www.festivaldelaimagen.com

en presencia directa con un otro. Operaciones que componen un tejido de prácticas y costumbres para ser heredadas. Formas de pensar exteriorizadas que transitan en tiempos y espacios distintos.

Sobre el Panadero. Para entender el oficio del panadero, aprendimos que debíamos conocer al maestro artesano, no sólo desde su profesión, sino también desde sus historias de vida. Activar su memoria y recuerdos, fue nuestra tarea. Nos contaron el transcurrir de su infancia, el devenir que los llevó a panificar, sus pericias, logros y frustraciones. Haber podido contar con testimonios de panaderos experimentados nos mostró un panorama más grande en el tiempo de las múltiples transformaciones que ha sufrido el oficio y por supuesto sus protagonistas.

Encontramos que si bien con el paso del tiempo materias primas, máquinas, procesos, y tareas han sufrido transformaciones tecnológicas, gracias a las dinámicas crecientes (y algunas veces desmesuradas) de la industrialización, permanecen vivas determinadas características de estructuración, enseñanza, aprendizaje y sensibilidades en el panificar. Ese espíritu que perdura a pesar de las múltiples transformaciones, es pues, la forma en que se materializa un saber y da forma a la memoria.

Para el panadero, los sentidos, umbral entre el interior y el exterior, constituyen la metáfora de una rigurosidad en el oficio. Así pues, el panadero oye (transita), toca (se hace acreedor de memoria táctil), ve (observa), huele (tiene olfato), se concentra, es exacto e intuitivo.

El panadero tiene la capacidad de oír, de transitar, esto es prestar atención, recordar con cuidado fórmulas, pasos, tareas. Oír es transitar de un lugar a otro, aprender en cada taller que se habite. Transitando se conocen formas, se adquieren habilidades y se estimula la creatividad.

En el tacto, se manifiesta la importancia de aprender a sentir con las manos, sólo las manos sabrán cuándo un ingrediente es bueno, cuándo la mezcla es correcta. Las manos calculan el tiempo suficiente para que crezca un pan, las manos saben cómo moverse, saben de direcciones, formas, texturas y tamaños.

El aprendiz de manera paralela ve, observa al artesano, en sus movimientos, en como mide; ser buen observador es clave para poner en práctica el oficio posteriormente. El maestro no necesariamente hace explícitos todos sus secretos, ya sea porque quizá no sea consciente del saber que posee o porque intencionalmente busque que su aprendiz lo descubra solo. Una vez el aprendiz toma esos secretos, los interpreta y formula los suyos propios, demuestra su dominio de la técnica, y se convierte en panadero.



Universidad de Caldas



Doctorado en
DISEÑO
+ Creación

maestría en
diseño
+ creación interactiva



FESTIVAL
INTERNACIONAL DE LA
IMAGEN

15 FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA IMAGEN
9-13 mayo / may 2016

Diseño + Arte + Ciencia + Tecnología

Manizales - Colombia
www.festivaldelaimagen.com

De otro lado, la memoria se manifiesta aquí a través de múltiples formas, “La memoria es; actual, viva; fundacional, primigenia, alentadora. Toda sociedad vive de memoria”. El acto de creación del panadero como activación de memoria permite la emergencia de saberes implícitos, saberes de los cuales, aunque arraigados en la memoria y re-presentados en imágenes de cultura y sociedad, no son concientes de ellos.

Finalmente, hacer pan es oler y es “de oler”, oler la frescura de los ingredientes y oler el pan recién horneado que nos recuerda algo acogedor. Hacer pan es “de oler” es estar atento e intuir, es oler cuando algo va a salir mal, y tener la habilidad de reparar en el instante preciso y aprender del error. Es ser sagaz y listo, de ser cuidadoso con la exactitud, minucioso en las medidas, y atento en el tiempo.

Es allí donde los relatos, y las experiencias nos empiezan a dar pistas del movimiento de los saberes. En los casos de estudio Nelson y Pedro provienen del mismo territorio, Santa Sofía, Boyacá. En sus huellas observamos un patrón: la decisión por migrar a Bogotá, la búsqueda de su sustento económico que se ve apoyado por el apoyo de un familiar en la capital, el primer contacto con el oficio panadero: limpiar latas, embolar los panes, sus primeros aprendizajes sobre el pan, los desafíos económicos y finalmente la búsqueda por contar con su propio negocio. Todo esto marcado por una clara ruta, acompañada por los valores campesinos; el trabajo arduo, el cálido y emotivo trato con las personas, y la constante remembranza por la vida del campo. Estas aparentes coincidencias entre los dos personajes se confirman en los testimonios de otros panaderos, familiares, cercanos. Las historias se vida se yuxtaponen y al final parecen contar una sola historia. La historia de un joven campesino, criado en las dificultades del campo, enseñado para creerse y ser berraco para el trabajo pesado. Un joven que sale de casa y se va a la ciudad, encontrando la oportunidad de aprender (empíricamente) el oficio y abriendo camino como proyecto de vida, como opción de vida, como medio para manifestarse y hacerse visible.

Esto nos lleva al último de los sentidos: ser panadero es tener gusto, tener el gusto relativo al sabor en la producción del producto pan, pero sobre todo tener gusto por el oficio, amar lo que se hace y tener inquietudes constantes por mejorar. Levantarse cada mañana muy temprano para dar lo mejor de sí y ver lo importante que es poder estar presente en la primera comida del día de cientos de personas.

Sobre la Panadería, La panadería es ése espacio propicio para el oficio. Alrededor del pan se ubican los elementos que le dan forma y que a su vez constituyen la Panadería; recinto de aprendizajes y enseñanzas.



Universidad de Caldas



Doctorado en
DISEÑO
+ Creación

maestría en
diseño
+ creación interactiva



FESTIVAL
INTERNACIONAL DE LA
IMAGEN

15 FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA IMAGEN
9-13 mayo / may 2016

Diseño + Arte + Ciencia + Tecnología

Manizales - Colombia
www.festivaldelaimagen.com

Memorias que son materializadas por medio de lo productivo y la interoperación de objetos, rutinas, tiempos, recorridos y flujos.

La panadería resulta ser entonces la relación entre un *adentro*, que es el taller donde se da la producción, y un *afuera* que es el espacio que convoca a un público; transeúntes, vecinos, amigos, personas. Constituye también el espacio pensado para el pansumidor. Espacios aparentemente opuestos, que sin embargo, en la pura descripción geométrica no se agotan sus intercambios, más bien, son espacios que se retroalimentan y que dan origen a una espiral que los separa y acerca rítmicamente como dos íntimos que están prontos a invertirse, a trocar.

El *adentro* o Taller, trabajadero; da cuenta del espacio donde máquinas, herramientas y materias primas son desplegadas por una mano que mira y un ojo que da forma; un hombre que panifica, actividad por medio la cual es capaz de explicitarla gracias a la misma técnica, fruto de aprendizajes, de ése saber hacer que domina y enriquece todos los días.

Un afuera que es se confoma como espacio propicio para la compra y venta de pan en sus múltiples transformaciones. Pero un espacio que jamás se agota en su función como lugar de intercambios. Mesas, sillas, corredores y vitrinas permiten el tránsito del alimento hacia el exterior, aromas frescos y aires tibios hacen de ése lugar, más bien, una yuxtaposición de espacios imaginarios. Lugar de diálogos y relatos, de asiduos o desprevénidos visitantes, donde amigos, vecinos y fortuitos deciden habitar por un instante.

Cada espacio tiene objetos propios, que están a su vez encadenados a través de procedimientos y operaciones que permiten que el pan, primero sea producido por un artesano, y segundo, que circule, y con él todos los significados. Una de las sensaciones particulares de esta investigación es su aroma a familia, sin duda un detonante fundamental que revela recuerdos, coincidencias y anécdotas, que nos muestran la forma de percibir el mundo al lado del calor de un horno. Son relaciones enmarcadas por el esfuerzo, la calidad, la constancia, el servicio y la cordialidad, eso es lo que se puede comer y sentir en un pan .

Sobre el pansumidor. El pansumidor recoge y hace manifiesto los valores intangibles producto del pan y su creación a través de las personas visibles, los consumidores, ente vital en la transmisión del panificar, pues la transmisión no sólo se da dentro del taller, sino afuera también, en el espacio donde el transeúnte decide por un momento por vivir en ésa microcápsula de tiempo que resulta ser a veces la panadería, lugar que estimula los sentidos, todo por el pan.



Universidad de Caldas



Doctorado en
DISEÑO
+ Creación

maestría en
diseño
+ creación interactiva

Comer pan, es también una acción de heredar. Las dinámicas entre abuelos y nietos que aprenden a degustar los mismos panes que tienen recuerdos de su infancia, de sus padres, de sus ancestros. Porque aunque los sabores y las masas cambian, como ya hemos visto, el pan aún artesanal posee códigos sensibles al paladar de los pansumidores, códigos de permanencia en el tiempo, códigos de memoria.

El pansumidor es quien se siente acogido por el olor, calor y la sugestividad visual del pan. Ambiente propicio para la dinámica social. Permite una infinidad de realidades que convergen y se relacionan. Este espacio soporta instantes y relaciones que son exclusivas de ése lugar, produciendo una familiaridad marcada por el trato cercano con sujetos próximos, que aunque efímera, es bastante significativa. Consumir el pan es un rito que implica partir y compartir. Un rito que propicia también la intersubjetividad.

De ésta manera, el pansumidor no es sólo el comprador-consumidor de pan que entra en la panadería, es el sujeto que es partícipe de esta cultura al vivenciar y evocar los saberes que se exteriorizan de manera consciente o inconsciente al recordar Pan.

3. Recetario y boronas de PAN; una primera etapa compartida y que busca evolucionar.

Tomando como punto de partida que todas aquellas personas que consumen pan (y por ende sus significados) son Pansumidores, buscamos que nuestros lectores, espectadores y demás personas próximas al proyecto se sintieran identificadas y reconocidas en ésta categoría a través de los productos de esta investigación-creación. Algunos de esos productos tangibles hasta el día de hoy dan cuenta de esa relación y ayudan a tener esa aproximación espectador-pansumidor con PAN. La colección de cuadernillos temáticos PAN, como creación editorial da cuenta por ejemplo de nuestro proceso de inmersión, así como de los saberes compartidos con las personas entrevistadas, éste producto editorial nos ha permitido prolongar en el tiempo las experiencias clave que nos ayudaron a vislumbrar y construir el odc Pan. Durante las tareas de registro, documentación y visualización de la información recogida, le dimos forma a un Objeto de Conocimiento Pan que no fuera un sistema simétrico y concéntrico, sino más bien un sistema vivo, latente, un entramado de redes, relaciones, objetos, lugares, memorias, olvidos y relatos. Relatos que hasta el día de hoy nos damos a la tarea de perseguir, de re-conocer, de re-significar. Reconocemos su globalidad y aunque nos sintamos cada vez mas próximos somos conscientes de que la totalidad se nos escapa.

Èse sistema se manifiesta de múltiples maneras, dependiendo de los escenarios en lo que se encuentra. A su alrededor se crean vínculos que en ocasiones pasan inadvertidos. El odc Pan no es sólo un alimento sino

también un elemento que propicia relaciones. El pan es un objeto cultural, permite el transporte de significados encadenados con otros en diferentes planos espacio-temporales.

Otro producto tangible que trazamos en ésta primera etapa de PAN es *Aquí huele a Pan*; la muestra expositiva que reveló sensiblemente algunos de los hallazgos de la investigación en un montaje guiado por la estimulación de los sentidos: un olor, evocador, una serie de imágenes fotográficas y un sonido ambiente difuso pero extrañamente familiar, que acompañado de ciertas frases acompañaban la experiencia de éste panusumidor-visitante durante la muestra que terminó por cerrar un primer ciclo de retroalimentación. Los espectadores alimentaron el proyecto al regalarnos y registrar sus recuerdos, anécdotas y reacciones que les había suscitado la propuesta expositiva, donde además se hizo abiertamente manifiesta la importancia del olor en el acto de recordar y conectarse con hogares del pasado e historias de niñez.

Ahora bien, como inicio de un segundo ciclo de PAN y con el ánimo de continuar con la constante retroalimentación de los participantes, hemos mirado de manera retrospectiva nuestro propio proceso a través de algunas herramientas sugeridas por el pensamiento de diseño. Vimos la pertinencia de documentar y registrar el proceso mucho más rigurosamente a partir de la caracterización de cada una de las temáticas con las que abordamos el odc Pan, buscando hacer visible el proceso dinámico y flexible que construimos y haciendo más explícitos, aquellos que intuimos fueron (y son) saberes implícitos que desde nosotros mismos emergieron durante el proceso de investigación y creación. En éste reciente y aún actual proceso hemos entendido mejor nuestro propio recorrido, el que hizo posible la puesta en escena de la exposición que realizamos, que mas allá de haber sido una socialización frente a la comunidad académica, tuvo como propósito retribuir desde el diseño en al menos una pequeña medida a las personas que nos ayudaron a reconstruir el proyecto PAN. Quedan en deuda, muchas otras posibles retribuciones que desde nuestro campo del diseño podamos actuar, edificar, cuestionar, plantear.

Si bien, éste proyecto no nace desde la perspectiva del FoodDesign, resulta imposible ignorar los límites y fronteras que nos separa y al mismo tiempo complementa, una subdisciplina que nos puede abrir y cerrar interrogantes. Ana Vargas (2014) define: “*el Food Design innova productos, servicios y/o experiencias relacionadas con los alimentos, dotándolos de nuevos significado cognitivos, emocionales y sensoriales que retan los actuales patrones alimenticios, sin perder de vista sus beneficios nutritivos, sociales y/o culturales.*”



15 FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA IMAGEN
9-13 mayo / may 2016

Manizales - Colombia
www.festivaldelaimagen.com

Diseño + Arte + Ciencia + Tecnología

Creemos que PAN , en su recorrido hasta hoy, contribuye a develar algunos de esos beneficios y patrones sociales y culturales del alimento pan, que creemos deben ser insumo básico para llevar a cabo procesos de innovación y creación futura. Creemos que cuando el diseño nos permite aproximarnos a esos lugares olvidados, a esos personajes no reconocidos, a esos territorios inexplorados, logramos desdibujar la gran brecha que hay entre el aprendizaje académico y el aprendizaje empírico, al hacer visibles esos saberes.

Podríamos decir hasta ahora que en el fondo hacer pan es un pretexto para decir algo más, para transmitir un pensamiento, una forma de vida. No solo se enseña a ser pan, sino que se regala una forma de entender el mundo. Nos hemos encontrado con unas bellas relaciones entre tenacidad, esfuerzo, ímpetu, trabajo, que parecen ser las claves importantes en el oficio de panadero, y que a su vez son claves que se quieren transmitir a través de su quehacer en la ciudad. Esas parecen ser las huellas que quedan y que hemos estado rastreando.

Nos queda por delante el reto de hacer visible a la sociedad la honorable labor del hacer pan, de pensarlo, concebirlo, hacerlo circular.

Mesa temática

Gestión y transmisión del conocimiento

Categoría

Ponencia

Título e Información de Autor

Juliana Bernal

jbernalp@unal.edu.co

Laura Calderón

lauritabiche@gmail.com

Lizeth González

liagonzalezal@unal.edu.co

Margarita González

margaritasgm@gmail.com

Viviana Malagón

viclas16@gmail.com

Melisa Manrique

zmmanrique@unal.edu.co



Universidad de Caldas



Doctorado en
DISEÑO
+ Creación

maestría en
diseño
+ creación interactiva



FESTIVAL
INTERNACIONAL DE LA
IMAGEN

15 FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA IMAGEN
9-13 mayo / may 2016

Diseño + Arte + Ciencia + Tecnología

Manizales - Colombia
www.festivaldelaimagen.com

Alejandro Moreno

daamorenoma@unal.edu.co

Iván Mauricio Patiño

ivanmauricio_pm@hotmail.com

Andrés Sicard

asicardc@gmail.com

Reconocimientos

Participación en el encuentro de diseñadores y artesanos en la Pontificia Universidad de Perú, Lima (2015)
Beneficiarios de la convocatoria para el apoyo a proyectos entre egresados y estudiantes de la Universidad Nacional de Colombia. (2015-2016)

Referencias

1. Bourdon, Richard (2016). Cooked (documental de libro Homónimo del autor michael Pollan)
2. Debray, Regis. (1997). Transmitir. Buenos Aires: Manantial SRL.
3. Debray, Regis. (2001). Introducción a la Mediología. Barcelona: Paidós.
4. Gomá Lanzón, Javier. (2014). Imitación y experiencia. España:Taurus.
5. Léon-Dufour, Xavier. (2009). Vocabulario de teología bíblica. España. Biblioteca Herder. Sección de Sagrada Escritura. Celesa.
6. Ministerio de Cultura (2012), Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, tomo 17 , Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia.
7. Matvejevic Predrag. (2013). Nuestro pan de cada día. Barcelona: Acantilado.
8. Pallasmaa, Juhani. (2012). La mano que piensa. Sabiduría existencial y corporal en la arquitectura. Barcelona: Gustavo Gili, SL.
9. Pollan, Michael (2016). Cooked (documental de libro Homónimo del autor michael Pollan)
10. Restrepo, Cecilia. (2012) “La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-1773 • 1776-1900”, Tomo 06, Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, Ministerio de Cultura
11. Rossi, Paolo. (2013). Comer Necesidad Deseo Obsesión. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
12. Sennett, Richard. (2009). El Artesano. Barcelona: Anagrama.
13. Vargas, Ana Victoria (2014), Qué es Food Design. Recuperado de http://www.lafooddesign.org/docs/biblioteca/Que_es_FD_VM.pdf
14. Villoro, Luis. (1996). Creer, saber, conocer. Madrid: Siglo Veintiuno Editores.



Universidad de Caldas



Doctorado en
DISEÑO
+ Creación

maestría en
diseño
+ creación interactiva

Bibliografía

Fuentes de origen “documental-vivencial”:

Autoridades del tema:

Panificadora Malagón:

Pedro Nel Malagón Gamboa

Gladys Cotrino de Malagón

Catalina Malagón Cotrino

Miguel Rodríguez

Marco Tulio Sarmiento

Margarita Ardila

Panadería la Real Gitanita:

Nelson González

Luis González

Enrique Pineda

En trabajo de campo Santa Sofía Boyacá:

Elvira Malagón

Gabino Gamboa

Manuel Fajardo

Marta Gamboa

Reina Piñeros

Delfina de Rodríguez

Biografía de el grupo de investigación Saberes Implícitos

Juliana Bernal
Laura Calderón
Lizeth González
Margarita González
Viviana Malagón
Melisa Manrique
Alejandro Moreno
Iván Mauricio Patiño
Andrés Sicard

Saberes implícitos es un grupo de investigación que tiene como propósito abrir un espacio de discusión, debate y diálogo permanente sobre el desarrollo de los saberes implícitos, en contraste con el desarrollo de la investigación académica versus la investigación-creación. Tiene 3 líneas de investigación: Los oficios, La construcción de objetos de conocimiento y Las dinámicas de innovación Social y Codiseño. En su trayectoria ha recibido el reconocimiento en semilleros de investigación con proyectos como Evalúame (Herramientas para el abordaje de la metodología de Tras las huellas del diseño en la Artesanía) y Círculos de la Palabra. Actualmente trabajan en el proyecto PAN.