

MUSEM – CENTRO DE CAPACITACIÓN EN ARTES CULINARIAS



PARTICIPACIÓN INCLUSIÓN CONOCIMIENTO CIUDADANÍA
INTERGENERACIONAL INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS
CONSERVACIÓN MUJERES JOVENTUD TRADICIÓN

1. Contexto

Gaziantep está situada en la región sudeste de Anatolia en la Mesopotamia y es una de las ciudades habitadas más antiguas del mundo. Su historia data de la Edad de Bronce, y alberga capas hititas, romanas, bizantinas, selyúcidas y otomanas. Debido a su ubicación especial en la Ruta de la Seda, durante el reino otomano la ciudad se transformó en un centro de intercambio de mercaderías y dinero, pero también de creencias, tradiciones, pensamientos y conocimiento científico. En consecuencia, la ciudad creó una estructura social multicultural singular que se reflejó significativamente en la cultura gastronómica.

El proyecto fue iniciado por la Municipalidad Metropolitana de Gaziantep en abril de 2013. La cocina es el hecho principal que identifica a Gaziantep y siempre ha sido el principal agente de desarrollo cultural y económico. Sin embargo, no existía una institución específica que se dedicara a la gastronomía tradicional.

El desafío de la ciudad era ver cómo la interacción entre el diseño físico y las prácticas culinarias podía ayudar a mantener, en términos sociales, un espacio urbano rico, productivo y sostenible. Para hacerlo, MUSEM adhirió a un enfoque de desarrollo sostenible que resultó ser el iniciador de un proyecto. Se organizaron distintos tipos de cursos y eventos para jóvenes, niños, chefs, estudiantes o mujeres. El objetivo es recordar platos olvidados, garantizar la transmisión a las generaciones futuras, mejorar los aspectos conocidos de la cocina y capacitar en los elementos desconocidos de los platos.

Como consecuencia del impulso que significó el Centro Culinario MUSEM en sus primeros dos años de actividad, la Comisión Europea le otorgó a Gaziantep el premio EDEN (destino europeo de excelencia) por "la gastronomía y el turismo locales", y la ciudad fue elegida miembro de la Red de Ciudades Creativas de Unesco en el campo de la gastronomía, lo que le permitió ocupar un lugar entre las ciudades gastronómicas conocidas en todo el mundo.

EL OBJETIVO DEL PROGRAMA ES MANTENER VIVO EL PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE QUE REPRESENTA LA GASTRONOMÍA DE GAZIANEP E INTRODUCIRLO A PÚBLICOS MÁS AMPLIOS.

2. Gaziantep y la cultura

La ciudad desarrolló diversas aplicaciones, tales como el plan de acción sobre cambio climático, el plan de protección ambiental y los ecoparques de pistachos y olivas, para garantizar la protección de la agricultura, el equilibrio ecológico y su cocina basada en la producción local. En 2014 la Municipalidad Metropolitana de Gaziantep lanzó un programa de amplio alcance para mejorar el diseño de las calles, las infraestructuras y arquitecturas de la ciudad y las zonas con viviendas. Se han iniciado programas de paisajismo e investigación de soluciones en normas ecológicas, y aún continúa la restauración de los edificios tradicionales.

Gaziantep lleva adelante diferentes programas para sostener su desarrollo. Mientras la gastronomía se concibe como la principal fuerza motriz, porque permite la participación de las mujeres en la vida laboral activa, las artesanías tradicionales se utilizan para incluir a los grupos desfavorecidos en la vida cultural, y casi todos los centros que brindan educación en gastronomía suelen organizar capacitaciones en artesanías dirigidas a esos públicos. Además, en el pasado se habían implementado con éxito proyectos similares que ahora se utilizan para garantizar que los cientos de miles de inmigrantes sirios puedan expresarse libremente y socializar mejor con los habitantes del lugar. La gastronomía es un patrimonio cultural inmaterial, pero es el factor más importante que garantiza la fusión cultural entre todos los habitantes de Gaziantep.

DEBIDO A SU UBICACIÓN ESPECIAL EN LA RUTA DE LA SEDA, LA CIUDAD CREÓ UNA ESTRUCTURA SOCIAL MULTICULTURAL SINGULAR QUE SE REFLEJÓ SIGNIFICATIVAMENTE EN LA CULTURA GASTRONÓMICA.

3. Objetivos e implementación del proyecto

1.1. Meta principal

El objetivo del programa es mantener vivo el patrimonio cultural intangible que representa la gastronomía de Gaziantep e introducirlo a públicos más amplios (tanto en el ámbito local como internacional).



1.2. Etapas principales

El Curso de Cocina de Gaziantep, que está organizado con el Centro de Educación Pública y fue aprobado por el Ministerio de Educación de Turquía, consiste en cursos de 264 horas y cursos trimestrales. Los estudiantes reciben un certificado al finalizar el curso, aprobado por la Municipalidad Metropolitana de Gaziantep y el Ministerio de Educación de Turquía. Brinda programas de capacitación trimestrales o de 72 horas tanto para aficionados como para trabajadores durante el fin de semana. La capacitación consiste en talleres, concursos gastronómicos, descubrimientos de cocina como jornadas de puertas abiertas (u otras actividades que promuevan la Cocina de Gaziantep), entrevistas con los amantes de la buena comida, sibaritas o investigadores de alimentos, etc. (Total de 110 certificados de aficionado)

Si bien los activos gastronómicos pertenecen a la comida tradicional, continuamente se llevan a cabo proyectos de investigación y desarrollo, además de tratar de superar las dificultades con las capacitaciones que puede enfrentar MUSEM. El centro trata de mantener la auténtica Cocina de Gaziantep al mismo tiempo que intenta mejorar su conocimiento y las actividades vinculadas con otros tipos de cocina. A tal fin, se organizan intercambios estudiantiles o talleres de cocina con chefs extranjeros. Por ejemplo, en 2013, Daniel Rebert, que es un chef con estrella de Michelin, realizó un taller de 3 días con diferentes grupos objetivo. Hasta el momento, 360 personas han finalizado con éxito su capacitación en Gastronomía de Gaziantep y han recibido el certificado de aprobación correspondiente. Además, debido a la popularidad del programa, se ha generado un sistema de prerregistro para los novatos.

DURANTE DÉCADAS SE HAN UTILIZADO LAS ACTIVIDADES CULINARIAS CON MÚSICA, LITERATURA, TEATRO O ARTESANÍAS TRADICIONALES PARA EDUCAR A LA GENTE CON UN NIVEL SOCIOECONÓMICO BAJO, ASÍ COMO A LAS MUJERES Y A LOS DISCAPACITADOS.

El programa beneficia a los trabajadores de la industria alimenticia, a los chefs, a los grupos desfavorecidos, a las mujeres, a los estudiantes y a quienes quieren trabajar en la industria alimenticia. En síntesis, a todos quienes deseen mejorar sus conocimientos sobre la cocina de



Gaziantep. Ha beneficiado en gran medida a la población que vive en áreas donde existe la necesidad de estimular una regeneración física, económica y social, particularmente para las amas de casa, quienes han visto partir a sus hijos adultos y quieren seguir activas y siendo parte de la comunidad. El hecho de que las capacitaciones estén certificadas y sean reconocidas por el Ministerio de Cultura conlleva un nivel alto de satisfacción y autoestima para los participantes. Les permite buscar un empleo en el sector gastronómico o ser reconocidos dentro de sus propias familias.

EN TÉRMINOS DE DERECHOS HUMANOS E IGUALDAD DE GÉNERO, TODOS TIENEN EL MISMO ACCESO A LAS COCINAS, A LA CAPACITACIÓN Y A LOS CONCURSOS, SIN DISCRIMINACIÓN, GARANTIZANDO DE ESTE MODO LA INCLUSIÓN CULTURAL DE LOS DESFAVORECIDOS.

4. Impactos

1.1. Impactos directos

Impacto en el gobierno local

Hasta el momento, el Centro de Capacitación en Artes Culinarias MUSEM es el único centro en Turquía que está directamente respaldado por el Departamento Social y Cultural de una municipalidad. De hecho, este programa aparece como un proyecto piloto en Turquía y como un ejemplo para imitar por los otros municipios. El impacto del proyecto en el gobierno local puede medirse por el establecimiento de marcos de planificación, evaluación e indicadores de desarrollo cultural.

Impacto en la cultura y en los actores culturales locales de la ciudad/territorio

El proyecto beneficia a los participantes y genera orgullo en el personal y en los estudiantes. Refuerza la cohesión económica, social y territorial, le da una fuerte identidad a la comunidad y fortalece la inclusión social y cultural.

Impacto en el territorio y en la población

Al identificar a la población que enfrenta dificultades, el programa permite la creación de un lazo social entre el gobierno y los ciudadanos. A través de la gastronomía y su aspecto sociable, muchas personas que habrían dudado en salir a encontrarse con gente o culturas diferentes, dan ese paso y ganan en autoestima.

Impactos transversales

Tal como se mencionó precedentemente, este programa puede considerarse un paradigma y un modelo para las instituciones municipales y nacionales. En términos de derechos humanos e igualdad de género, todos tienen igual acceso a las cocinas, capacitación y concursos, sin discriminación, garantizando de este modo la inclusión cultural de los desfavorecidos.

LOS PROGRAMAS DE INTERCAMBIO O COLABORACIÓN DE CHEFS EXTRANJEROS ALIENTAN LA COOPERACIÓN CULTURAL Y EL DIÁLOGO INTERCULTURAL.

1.2. Evaluación

La dirección del Centro de Arte Culinario realizó una encuesta que preparó conforme a las metas del Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001. Una vez realizada, se analizan y comparten los resultados con la junta ejecutiva del Centro y luego con el Departamento Cultural y Social de la Municipalidad Metropolitana de Gaziantep.

1.3. Continuidad

La implementación de MUSEM permitió que la Municipalidad Metropolitana de Gaziantep cumpliera con sus obligaciones y continuara prestándole atención a este tipo de proyectos. Como resultado del éxito del Centro de Arte Culinario y la búsqueda constante de desafíos, se realizaron más programas y proyectos.

El programa permitió que la ciudad ingresara en la Red de Ciudades Creativas de la Unesco. El objetivo común es trabajar en conjunto para que las industrias de la creatividad y las culturales se coloquen en el centro de los planes de desarrollo local y que exista una cooperación activa en el ámbito internacional. Como parte de esta red, Gaziantep es responsable de la creación de proyectos e iniciativas en las que participan los ciudadanos y otras ciudades de la red. Debido a su enfoque internacional, estos programas brindan más oportunidades y la posibilidad de que la ciudad se comunique a gran escala en un diálogo intercultural y, en términos locales, que sirva para ampliar el programa del Centro de Arte Culinario a otros centros distribuidos por toda la ciudad.

5. Otra información

La ciudad de Gantiatep fue una de las candidatas para el segundo "Premio Internacional CGLU – Ciudad de México – Cultura 21" (enero-mayo 2016). El jurado elaboró su informe final en junio de 2016 y solicitó que la Comisión de Cultura de CGLU promoviera este proyecto como una de las buenas prácticas de implementación de la Agenda 21 de la Cultura.

Texto aprobado en diciembre de 2016.

Buena práctica publicada en enero de 2017.

Este artículo fue redactado por la Sra. Derman Kahraman, Directora del Departamento de Asuntos Exteriores, Gaziantep, Turquía.

Contacto: dermankahraman (at) gmail.com

Sitio web principal: www.gantep.bel.tr