

Importancia del género Naturaleza muerta en la formación sociocultural del Licenciado en Ciencias Alimentarias

Importance of the still life genre in the sociocultural training of the Bachelor of Food Science

Mercedes Caridad García González¹ (mercedes.garcia@reduc.edu.cu)
(<https://orcid.org/0000-0003-4785-8605>)

Humberto Silvio Varela de Moya² (humberto.valera@reduc.edu.cu)
(<https://orcid.org/0000-0002-6632-3182>)

Adonis Isidro Ordán Bolívar³ (adonissordan@gmail.com) (<https://orcid.org/0009-0002-7546-7687>)

Resumen

Los alimentos identifican a cada pueblo y exponen los elementos que forman parte de su cultura, de ahí que, el arte y los alimentos están estrechamente vinculados durante los siglos. El objetivo de la investigación es contribuir a destacar la importancia del género Naturaleza muerta en la formación sociocultural del Licenciado en Ciencias Alimentarias, a partir del estudio de la temática desde la historia de pintores a nivel internacional, nacional y artistas de la provincia dedicados a reflejar en sus pinturas los alimentos. De los métodos empíricos fueron empleados la revisión bibliográfica. Se concluye que mediante el género Naturaleza muerta se realzan las relaciones entre los alimentos y la cultura alimentaria que identifican a un país, además, aunque la comida constituye una necesidad fisiológica, es a su vez, un significativo acontecimiento cultural, social y de comunicación, por lo que constituye una excelente área para hablar de diversidad cultural y de contemporaneidad cuando se vincula su representación a través del género.

Palabras clave: formación sociocultural, naturaleza muerta, alimentos, arte, ciencias alimentarias

Abstract

Food identifies each people and exposes the elements that are part of their culture, hence, art and food are closely linked over the centuries. The objective of the research is to contribute to highlight the importance of the still life genre in the sociocultural

¹ Doctora en Ciencias Pedagógicas. Máster en Enseñanza de la Química. Licenciada en educación especialidad Química. Profesor Titular. Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias Aplicadas. Universidad de Camagüey Ignacio Agramonte Loynaz. Camagüey, Cuba.

² Máster en Enseñanza de la Química. Licenciado en educación especialidad Química. Profesor Auxiliar. Departamento de Química. Facultad de Ciencias Aplicadas. Universidad de Camagüey Ignacio Agramonte Loynaz. Camagüey, Cuba.

³ Doctor en Ciencias Pedagógicas. Licenciado en Psicología. Profesor Titular. Facultad de Ciencias Pedagógicas. Universidad de Camagüey Ignacio Agramonte Loynaz. Camagüey, Cuba.

formation of the Bachelor in Food Sciences, from the study of the subject from the history of painters at international and national level and artists of the province dedicated to reflect food in their paintings. From the empirical methods were used the bibliographic review. It is concluded that through the still life genre, the relationships between food and the food culture that identify a country are enhanced, in addition, although food is a physiological need, it is also a significant cultural, social and communication event, so it is an excellent area to talk about cultural diversity and contemporaneity when its representation is linked through the genre.

Key words: sociocultural training, still life, food, art, food science

Introducción

La alimentación ha sido y es una necesidad biológica primaria del hombre, la mezcla de sabores, olores, colores, y texturas que se encuentran en la comida, construye fuertes relaciones sociales y simbólicas en cada grupo humano. En cada bocado de comida vivimos a diario nuestra doble condición de seres culturales y biológicos. De ahí que, cada sociedad codifica el mundo de los sentidos desde su propia mirada y racionalidad, y en el comer están presentes las particularidades de ese grupo humano.

Según Contreras y Gracia (2005) la alimentación constituye una de las múltiples actividades de la vida cotidiana de cualquier grupo social y, por su especificidad y polivalencia, adquiere un lugar esencial en la caracterización biológica, psicológica y cultural de la especie humana. En este sentido, se consolida que: los alimentos no son sustancias que sirvan solamente para nutrirnos ni la alimentación es un hecho meramente biológico.

Así pues, Díaz (2017) refiere que la necesaria ingesta de nutrientes ha sido una de las necesidades básicas de la especie humana, basada en la búsqueda y preparación de los alimentos para ser consumidos. La comida y lo alimentario suponen por tanto un objetivo vital que, junto a la muerte o la reproducción aparece de un modo u otro presente en todos los aspectos de la vida diaria, desde el lenguaje hasta su representación en el arte.

Por tanto, los alimentos que se consumen identifican a cada pueblo y muestran los diferentes componentes que forman parte de su cultura. Las comidas y bebidas, “reflejan la especificidad étnica e histórico-cultural de los pueblos, poseen una función social como elemento motivador de relaciones humanas, (...) generador de normas de conducta y tradiciones que se establecen en torno a ellas” (Núñez y González 2000, p.3).

Como expresa Vilaplana (2003) una parte muy importante de la cultura del hombre está constituida por su alimentación, a través de su relación con la naturaleza que lo rodea. Otros valores para tener en cuenta en la alimentación son los religiosos y los ideológicos que impregnan la vida del hombre también en temas de alimentación. Son estos factores culturales y también económicos los que van a originar una cultura alimentaria y gastronómica concreta.

De este modo, uno de los puntos cruciales radica en que la alimentación para el hombre es necesaria, a lo largo de los años el progreso del ser humano en las áreas científicas y sociales, han influenciado de manera significativa en ¿qué?, ¿cómo?, ¿cuándo? y ¿dónde? disponer de la comida y sobre todo en los procesos diseñados para el tratamiento y producción de los alimentos, evolución que la gastronomía muestra en un plato con comida en el que a través de los productos, su preparación y algo muy importante su presentación cuentan historias completas de un país y de las personas que lo habitan, de un momento exacto en la historia, por ejemplo: migraciones, influencia artística, bonanza, pobreza, clases sociales y de otros muchos aspectos (Ordóñez, 2018).

Por lo que respecta a la formación de profesionales en los que el objeto de estudio sean los alimentos, se encuentra la carrera de Ciencias Alimentarias, la que comienza en el curso 2004-2005 a impartirse en la Universidad de Camagüey Ignacio Agramonte Loynaz. Este futuro titulado estudia los alimentos como complejas materias en movimiento, constituidas por macromoléculas y otras entidades químicas que se expresan en propiedades fisicoquímicas, funcionales y nutricionales (Ministerio de Educación Superior, 2017).

En el documento anterior se plantea que estos constituyentes y con ello sus características, son transformados durante los procesos de obtención, conservación, elaboración o deterioro que pueden tener lugar, por factores internos dada su naturaleza biológica o a factores externos, como son los tratamientos tecnológicos, las condiciones de almacenamiento, transporte, distribución y otras relaciones con el medio.

De este modo, es mediante la asignatura Alimentación y Cultura que el estudiante debe apropiarse de contenidos que establecen las relaciones de la alimentación como forma de identidad, patrimonio alimentario, derecho prioritario, tradiciones alimentarias, diversidad cultural, publicidad y comunicación, sus vínculos con el medio ambiente, la economía, la ética y la ecología y de manera general con el modelo alimentario actual en tiempos de globalización, la capacidad de manipulación y de modificación de comportamientos alimentarios, la evolución de la alimentación y su representación artística, así como las patologías psicosomáticas de la conducta alimentaria.

Sin embargo, se ha constatado por la autora principal de la investigación en su vínculo por años al proceso de enseñanza aprendizaje de la asignatura que los estudiantes que les corresponde argumentar la temática acerca de la evolución de la alimentación y su representación artística en el trabajo de curso como modalidad de evaluación final manifiestan dificultades en su realización. Las principales regularidades detectadas se relacionan con:

- Limitados conocimientos acerca de las artes plásticas, sus géneros e interpretación, ya que en los niveles educativos precedentes no se aborda.

- Insuficientes documentos a nivel nacional que refieren la historia de artistas de la plástica dedicados a reflejar en sus pinturas los alimentos.
- Desconocimiento del género Naturaleza muerta o Bodegones, así como la importancia de este en su formación sociocultural como futuro profesional de las Ciencias Alimentarias.
- Exiguos conocimientos acerca de por qué mediante este género de las artes plásticas se contribuye a fortalecer los valores identitarios de la cultura de un país.

Por tanto, el objetivo de la investigación es contribuir a destacar la importancia del género Naturaleza muerta o Bodegones en la formación sociocultural del Licenciado en Ciencias Alimentarias, a partir del estudio de la temática desde la historia de pintores a nivel internacional, nacional y de manera particular, artistas camagüeyanos dedicados a reflejar en sus pinturas los alimentos.

En consecuencia, para el desarrollo de la investigación se emplearon de los métodos teóricos el análisis y síntesis, y el inductivo y deductivo para los referentes teóricos del tema. De los métodos empíricos fue utilizada la revisión bibliográfica con el objetivo de sistematizar la información contenida en los diferentes documentos consultados. Se consideraron para el análisis artículos originales y de revisión, tesis de maestría y doctorado, ponencias presentadas en eventos, entre otros, publicados en idioma español que abordaron la temática. Se utilizó como motor de búsqueda el Google Académico y se valoraron bases de datos de acceso abierto como SciELO y Dialnet, del contexto iberoamericano.

Para la indagación documental se emplearon palabras clave como formación sociocultural, naturaleza muerta, alimentos, arte, ciencias alimentarias. En tal sentido, fueron analizados aquellos documentos que cumplieron con los siguientes criterios de selección: la alimentación como forma de identidad; el género Naturaleza muerta o Bodegones; artistas de la plástica que representan en sus pinturas los alimentos; el contexto sociocultural y su influencia e identidad cultural.

Desarrollo

El género Naturaleza muerta o Bodegones

En la opinión de Blanco (2020) el análisis del papel de las artes en la vida de los individuos en la sociedad constituye una forma específica de la actividad humana, ya que es uno de los componentes más reconocidos de la cultura pues forma parte de la conciencia social. Este autor señala que resulta no solo un contenido de la educación del ser humano, sino también un medio para educarlo, para ampliar su visión del mundo y de sí mismo, desde la perspectiva de los valores estéticos, que condicionan sus criterios y actitudes ante el arte.

Precisamente, en torno a la comida se consolida un conjunto de reglas, muy precisas, que dan sentido e identidad a cada grupo social. Desde la comida elaborada en familia

hasta la que se consume en el trabajo, tiene su ritual con pautas establecidas por la idiosincrasia de cada grupo humano (García, Cardona y Varela, 2023). Como dice Mendoza y Niella (2019) las comidas no son un conjunto de sustancias alimenticias, sino que se transforman en comida a partir del arte culinario que actúa sobre la base de dimensiones socioculturales, siendo ella misma una de tales dimensiones.

De hecho, cuando se piensa en la representación de alimentos, la idea que primero vendrá será el bodegón o naturaleza muerta. Es evidente según Díaz (2017) que la representación de la comida no ha cesado durante toda la historia del arte. En la literatura consultada acerca del tema pudo comprobarse que son diversos los autores que definen el término Bodegón. Los autores parten de las argumentaciones empleadas por Hurtado (2020), Muñoz y Rivera (2021), Fernández y Rubal (2022) los que expresan que la palabra Bodegón se acuñó en España y se refiere a la pintura de alimentos y objetos de cocina. Agregan que, en otros países, este tipo de pintura se denominó Naturaleza muerta, connotación que se desarrolla en su utilización hacia otras modalidades artísticas y que pervive en el presente.

Empleando las palabras de Alzate (2011) la Naturaleza muerta se le conoce también por los elementos utilizados que pueden ser frutas, vegetales, flores o animales muertos, entre otros. También pueden estar representados vasos, platos con comida, utensilios domésticos, floreros, libros e instrumentos musicales. Expresa esta investigadora que el Bodegón suele mostrar también un interior, bien de una habitación o de una cocina y sobre el marco de una ventana o una mesa se disponen una serie de elementos naturales inertes como, por ejemplo, frutas, verduras, carnes y pescados, así como pueden aparecer utensilios de cocina como platos, jarras, cubiertos, cuencos y vasos.

De este modo, Alzate (2011) plantea que fueron los alimentos, fundamentalmente los vegetales, los que dieron inicio con las flores, al género del Bodegón, que incursionó desde la antigüedad hasta el siglo XVI cuando aparece como tema secundario, como arte de segunda clase, pero que en el siglo XVII llegó a ser reconocido y respetado como género pictórico.

A tenor con todo lo antes expuesto, Santamaría (2022) sostiene que los primeros bodegones nacen en Italia a comienzos del XVI, de ahí que, uno de los primeros ejemplos lo es el lienzo *Natura morta* (1501) de Jacopo de' Barbari (1450- 1526). Otros, en cambio, sitúan su nacimiento como género independiente en la pintura holandesa donde, debido a que la Reforma protestante había prohibido el culto a las imágenes religiosas, los artistas como Jan van de Velde (1593-1641), Jan Fyt (1611-1661) o Willem Kalf (1619-1693) debían buscar otras fuentes de inspiración para sus lienzos.

Still-Leven (naturaleza inmóvil) será el término holandés utilizado para designar este género de pinturas que se extenderá con asombrosa rapidez a las lenguas germánicas, al inglés -Still Life (naturaleza silenciosa)-, al francés -vie coye, nature morte o nature reposée (naturaleza muerta o naturaleza en reposo)- y al italiano: *ogeti di ferma* (objetos parados) (Santamaría, 2022).

Los bodegones del español Diego Velázquez (Diego Rodríguez de Silva y Velázquez 1599-1660) de acuerdo con Alzate (2011)

incursionaron y perpetuaron en este género, escenas menos intimistas como las típicas de tabernas y mercados, elevando el carácter y la naturaleza de cuencos, jarrones, tinajas, peroles, así como los más sencillos alimentos, frutas y flores, mediante pinceladas, luces y sombras, volúmenes y contornos, que intentan dar vida a la eterna inmovilidad que los imbuye, pero quedando plasmados en lienzos que resisten el paso del tiempo y que siglos después de creados perduran como los consentidos del arte pictórico. (p. 96)

En la tesis doctoral de Santamaría (2022) se destaca que una buena prueba del éxito temprano de estas naturalezas muertas, surgidas en la antigüedad griega y romana y que prosiguieron en el Medioevo y en el Renacimiento, es una obra maestra como *Cesto con frutas* de Caravaggio (1571-1610).

Figura 1

Niño con un cesto de frutas, de Michelangelo Merisi da Caravaggio, 1593 Óleo sobre lienzo



Tomado de https://historia.nationalgeographic.com.es/a/retrato-vegetal--rodolfo-ii_13774

En ella se contempla una representación enormemente realista de uvas, manzanas y frutas en una línea que apenas unos años después, en 1602 (aunque ya se hubiera iniciado en el género antes de esa fecha), continuará Juan Sánchez Cotán (1560-1627) en *Bodegón de cazas, hortalizas y frutas*. Esta será una de las primeras naturalezas muertas conocida, fechada y firmada en España, la que la convierten en una de las fuentes prototípicas del bodegón español.

Apunta esta investigadora que, como pintor, Sánchez Cotán será reconocido sobre todo por la calidad de sus naturalezas muertas, en las que el pintor hace hincapié en lo ordinario, en lo humilde y en lo inferior para situarse deliberadamente dentro de la corriente barroca española. Con ella entra a formar parte de la llamada pintura de vanitas que resalta la vanidad de la vida (*Vanitas vanitatis, et omnia vanitas*) frente al paso del tiempo.

A juicio de García y Lapeña (2013) y Marulanda (2022) la pintura de vanitas muestra alimentos y objetos como alusiones directas a la fugacidad de la vida, por lo que es frecuente encontrarlo con referentes como un reloj, un cráneo o una vela que se consume. A menudo, las frutas se representan demasiado maduras y en proceso de pudrición para insistir en lo efímero de los placeres sensoriales.

Agrega al respecto Santamaría (2022) que fuera de la tradición de un género basado en ocasiones en la trampa naturalista, donde el ilusionismo cumple un papel decisivo a la hora de intentar engañar al espectador, tiene lugar un acontecimiento decisivo para la conexión del arte con la gastronomía como es la aparición, a mediados del siglo XVI, de un pintor que utiliza los alimentos (frutas, verduras, pescados) como fuente de inspiración para sus creaciones y cuyo eco se puede encontrar en la cocina de hoy en día.

Es el pintor Giuseppe Arcimboldo (1526-1593), artista al servicio de la corte de los Habsburgo, cuyas fantasías y caprichos pictóricos utilizan los productos habituales de las naturalezas muertas (frutas, verduras, carnes, pescados...) para componer unos retratos grotescos y antropomórficos en los que el hombre se convierte en la medida de todas las cosas y donde lo humano se impone sobre el mundo animal y vegetal.

Mención especial merece en este apartado el versátil Leonardo da Vinci (1452-1519), quien dibujó decenas de bocetos de alimentos y trabajó en la taberna Los tres caracoles antes de convertirse en su copropietario junto con Sandro Botticelli y de cambiar su antiguo nombre por el de: La enseña de las tres ranas de Sandro y Leonardo.

A propósito de Da Vinci, enfatiza esta investigadora que recibe el de pionero de la *Novelle cuisine*, ya que escribió un refinado tratado de cocina, considerado adelantado para su época renacentista en que para comer bastaban los dedos y un cuchillo. Se le atribuyen varios inventos relacionados con la cocina como la máquina de moldear pasta, la picadora de carne y la de ajo y perejil, la servilleta, el añadido del tercer diente al tenedor o el asador de carne.

Además, se le considera el autor del *Codex Romanoff* y el creador de la cocina moderna al servir platos muy refinados a partir de pequeñas porciones de comida dispuestas sobre un lecho de polenta. Unas innovaciones que iban en contra de lo acostumbrado, donde se valoraba más la cantidad que la calidad de los productos y se despreciaba el sentido estético.

Figura 2

Retrato de Rodolfo II como Vertumno, de Giuseppe Arcimboldo



Tomado de https://historia.nationalgeographic.com.es/a/retrato-vegetal--rodolfo-ii_13774

Desde el punto de vista de Alzate (2011) es en el siglo XVII que se reconoce como el de la madurez del Bodegón como género de la pintura barroca. Sensualidad y simbolismo expresan los cuadros de grandes pintores por medio de frutas, flores y pequeños utensilios, que en primeros planos o en paisajes profundos recrean la historia completa alrededor de una faena doméstica y cotidiana.

Con base refiere esta autora en su artículo que en el siglo XVIII se destaca en el género de los bodegones o naturaleza muerta otro pintor español, Luis Egidio Meléndez (1716-1780), representado por varias obras, entre ellas: Bodegón con pan, manzanas, uvas y una botella. Como lo hace notar Santamaría (2022) con respecto a pintores destacados en el género, en el capítulo de su tesis doctoral: Del bodegón flamenco al bodegón barroco señala:

Quizás sin proponérselo Francisco de Goya y Lucientes (1746- 1828), cuyos bodegones de animales sacrificados para su consumo, como Aves muertas y Bodegón con costillas, lomo y cabeza de cordero, aluden a la guerra de la Independencia, tal y como sucedería asimismo en 1939, en plena Guerra Civil, con la Naturaleza muerta con cráneo de oveja (1939) de Picasso (1881- 1973) y con la Tête de taureau mort (1940) de Luis Fernández (1900-1973). (p. 79)

Pérez Uribe (2023) al respecto comenta:

Lo que sorprende, más para aquella época -siglo XVIII - es el mundo rural conservado en mesones sobre los que descansa el pan nutricio, las uvas frescas y la presencia decorativa de una cazuela, una vasija o el motivo de un vaso de agua, transparente y sosegado. Lo ornamental en aquella luz tibia que recae sobre los bodegones, esa soledad de las frutas cercana a la paciencia, interesan a pocos. (p. 119)

Como lo hace notar Alzate (2011) a finales del siglo XIX, Vincent Van Gogh, produjo su más famoso bodegón: Girasoles o Vaso con quince girasoles (1888); sin embargo se le ocurrió pintar acciones cotidianas alrededor de la alimentación con excelente

perspectiva, por ejemplo: Los comedores de patatas; *Naturaleza muerta con uvas, manzanas, limones y pera*; *Naturaleza muerta con peras*; *Naturaleza muerta con cesto de verdura* y *Naturaleza muerta con verdura y frutas*, son ejemplos de sus bodegones más famosos, entre muchos otros.

El género Naturaleza muerta o Bodegones en Latinoamérica y Cuba

Latinoamérica y Cuba no quedan detrás. Es importante resaltar que en toda América hubo pintores con preocupaciones afines, orientación y reconocimiento en el género. Por ejemplo: En México sus principales exponentes fueron Agustín Arrieta (1803-1874), José J. Montiel (1824-1899), Manuel Ocaranza (1841-1882), Hermenegildo Bustos (1832-1907), Frida Kahlo (1907-1954), Diego Rivera (1886-1957), Rufino Tamayo (1899-1991), entre otros (Muñoz y Rivera, 2021).

En Colombia, el origen del bodegón se identifica en el siglo XIX, sintiéndose su fuerza en el XX con maestros como Francisco Antonio Cano (1865-1935), Roberto Páramo (1859-1939) e Ignacio Gómez Jaramillo (1910-1970), pasando por Fernando Botero (1932-2023), Alejandro Obregón (1920-1992), Enrique Grau Araújo (1920-2004) y Germán Vieco Betancurt (1933-2009), hasta llegar a Bernardo Salcedo (1939-2007), Ana Mercedes Hoyos Mejías (1942-2014) y muchos otros que han hecho de la naturaleza muerta uno de sus géneros pictóricos más representativos (Muñoz y Rivera, 2021).

De acuerdo con Padrón (2013), en Cuba fue el poeta, pintor y escultor Manuel Justo de Rubalcaba (1769-1805) el primero que incursionó en el bodegón. El que da en el siglo XVII la primera naturaleza muerta de que se tiene noticia en la historia de la pintura con frutas de toda América. Desde el siglo XIX se diseñaron expresivos bodegones, entre ellos se encuentran los de los artistas: Dulce María Borrero de Luján (1883-1945), María Josefa "Pepa" Lamarque (1892-1975), Leopoldo Romañach Guillén (1862-1951), Armando José Isabel García-Menocal y García Menocal (1863-1942), José Joaquín Tejeda Revilla (1867-1943) y Juan Gil García (1876-1932).

Avanzando en el tiempo, las vanguardias acercan a una Amelia Peláez (1896-1968) que a los motivos tradicionales del Bodegón agrega el barroquismo de manteles y vitrales donde las gamas cubanísimas iluminan, uniéndose a Gil dentro de los más destacados cultores del género. Así pues, se recuerda a la destacada pintora cubana Amelia Peláez como creadora de hermosos vitrales y murales, pionera del modernismo en Cuba, que legó un vasto catálogo de lienzos, cartulinas, cerámica, vitrales, murales, entre otras piezas, que se desplazan entre corrientes como cubismo, abstracción geométrica y surrealismo.

Con una extensa lista de obras como *Naturaleza muerta con piña*, *Las muchachas*, *Peces*, *Mujeres*, *Helechos*, entre otras y disímiles exposiciones dentro y fuera del país, la creadora figura en el podio de lo mejor de las artes plásticas en Latinoamérica y el Caribe. Autora de indudables trazos que identifican la visualidad cubana. Peláez transformó en colores los objetos más comunes e hizo arte de las rejas, flores,

enredaderas, frutas, vitrales, mamparas y cenefas, con una maestría envidiable (Recuerdan a la destacada pintora cubana Amelia Peláez, 2023).

Y es que, precisamente a partir del tema de la naturaleza muerta, Amelia Peláez del Casal define su obra plástica. Esto se hace evidente desde época temprana, con una fuerte disciplina en los años treinta, al estilo de *Naturaleza muerta* con mameyes, aún alejada de la sensualidad y el barroquismo alcanzados por su obra en la década del cuarenta. Amelia, aunque mantiene inalterable la esencia de su estilo, se acomoda a un tipo de composición en la que prevalece la geometría, apreciándose, entre otras, en su óleo *Peces*, 1958, resuelto en una espléndida gama de azules (Jubrías, 2008; Cobas, 2016).

Figura 3

Bodegón, óleo sobre papel 1958, de Amelia Peláez del Casal



Tomado de <https://artsolido.com/2019/02/22/ornamento-y-naturaleza-muerta-en-la-pintura-de-amelia-pelaez/>

La obra de Amelia Peláez constituye un monumento a la defensa de los valores identitarios de la cultura cubana. Afianzándose en estas raíces supo proyectarlas en un lenguaje universal de singular unidad. Su evolución transcurre sin saltos, en una continuidad que se afirma en la voluntad de ser consecuente con ella misma sin desvíos ni repeticiones. Por lo que ocupa un espacio de honor dentro de la plástica cubana para, desde ahí, conquistar un merecido reconocimiento en el ámbito latinoamericano e internacional (Cobas, 2016).

Artistas de la plástica en Camagüey que emplean el género Naturaleza muerta o Bodegones

De igual modo, en la provincia de Camagüey, se pueden realzar Maikel Herrera Pacheco (1979) y Osvaldo Díaz Moreira (1970). Ambos graduados de la Escuela Profesional de Artes Plásticas de Camagüey, en la especialidad de Pintura y dibujo. Estos profesionales mantienen una destacada trayectoria artística de exposiciones personales, colectivas y premios nacionales e internacionales.

Obras del artista plástico Maikel Herrera Pacheco.

Figura 4

Good Bye



Figura 5

Gracias a la carga



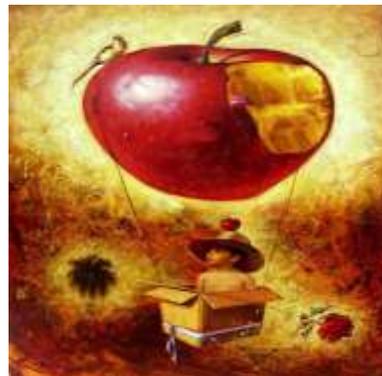
Figura 6

Nafragio tropical



Figura 7

Para subir al cielo



Tomado de https://www.ecured.cu/Sistema:Galer%C3%ADa/Maykel_Herrera/obras

Este destacado artista de la plástica popularmente calificado como el pintor de los niños, su obra ha trascendido fronteras para en un plazo breve ganar espacio dentro del arte cubano contemporáneo. En las obras de Maykel Herrera se trasmite la belleza y armonía de formas y colores, en la que logra unir la naturaleza con los niños a través del arte, lo que provoca un efecto de serenidad, bienestar y armonía. Para conseguir esa vinculación escoge un elemento como la fruta, la que estimula el sentido del gusto por su sabor generalmente dulce- acidulado, por su aroma intenso y agradable, y por sus propiedades nutritivas.

Obras del artista plástico Osvaldo Díaz Moreira

Figura 8

El toro. Cazadores furtivos



Figura 9

Bésame mucho



Tomado de https://secure.cernudaarte.com/cgi-local/exhibitions.cgi?mode=show_image&id=903

Asimismo, Osvaldo Díaz Moreira es miembro de la Unión Nacional de Escritores y Artistas de Cuba y de la Asociación Hermanos Saiz. Es profesor en la Academia Provincial de las Artes Vicentina de la Torre y del Instituto Superior de Arte en Camagüey.

Este artista ha desarrollado en sus bodegones una estética en la que ha influido el pintor italiano Giuseppe Arcimboldo, quien es catalogado por diferentes autores como un antecedente fundamental de la corriente vanguardista del surrealismo. Arcimboldo juega con distintos niveles de comprensión y configuración de los elementos que intervienen en la pintura, prefigurando las imágenes. En la obra de Osvaldo se mezclan vegetales, frutas, carnes, huevos, plantas, flores, dispuestas en un apretado desorden antes de alcanzar la transparencia de la figura última.

Consideraciones finales

Los presupuestos expuestos anteriormente acerca de la Naturaleza muerta o Bodegones como género de las artes plásticas que permite representar los alimentos evidencian que la alimentación, además, de un proceso biológico necesario, es también cultural y social. La manera de cómo se come, lo que se come, dónde se come y cómo se siente quien come con relación a la comida son elementos íntimamente relacionados con la identidad cultural de un pueblo. La comida ha sido fuente de inspiración para las artes plásticas, a través de la pintura se obtienen informaciones sobre los alimentos envueltos en acontecimientos que forman parte del estilo de vida de épocas y personajes.

En cuanto a las limitaciones de los estudiantes de la carrera de Ciencias Alimentarias en relación con el tratamiento de la temática justifican la endeble presencia de las artes (dentro de ellas, las artes plásticas) en la sociedad moderna, principalmente en el ámbito escolar lo que confirma la necesidad y el significado de la indagación que se presenta.

Cabe destacar que los estudiantes de esta carrera provienen desde la provincia de Ciego de Ávila hasta Guantánamo, por tanto, proceden de regiones del país con tradiciones alimentarias muy diversas y que los identifican. Por lo que se debe intencionar el amor a las artes como plantea Jacobo y Acebo (2021) mediante proyectos socioculturales que garanticen transmitir tradiciones, costumbres y expresiones artísticas identitarias de la comunidad en la que viven estos.

Por último, se coincide con Santana, Izaguirre y Reyes (2020) cuando argumentan la necesidad de vincular al individuo con el contexto sociocultural lo que contribuye a que este se sienta relacionado con sus raíces, costumbres, tradiciones, formas de la vida cotidiana, y otros elementos de su cultura en la que se conforma su identidad cultural.

Conclusiones

Se destaca la importancia del género Naturaleza muerta o Bodegones en la formación sociocultural del licenciado en Ciencias Alimentarias, pues constituye uno de los géneros más recurrentes en la historia de la pintura, ya que la comida es una necesidad fisiológica, pero a la vez un significativo acontecimiento cultural, social y de comunicación. Una parte significativa de la cultura del hombre está constituida por su alimentación, esta se encuentra enlazada a la historia social, por lo que constituye una excelente área para hablar de diversidad cultural y de contemporaneidad cuando se vincula a su representación a través del género.

Referencias bibliográficas

- Alzate Yepes, T. (2011). El bodegón: comida hecha pintura. Parte I. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 13(1), 95-99.
<http://www.scielo.org.co/pdf/penh/v13n1/v13n1a8.pdf>
- Blanco Pérez, A. (2020). La importancia de las Artes en la educación de la nación y el individuo. *Debates por la Historia*, 8(1), 17-40.
<https://www.redalyc.org/journal/6557/655768522002/html>
- Cobas Amate, R. (2016). *Amelia Peláez. Una mirada en retrospectiva. Aniversario 50 del fallecimiento de Amelia Peláez*.
https://www.bellasartes.co.cu/sites/default/files/public/publicaciones/50_anos_amelia_pelaez.pdf
- Contreras Hernandez, J. y Gracia Arnaiz, M. (2005). *Alimentación y Cultura: Perspectivas antropológicas*. Ariel. https://www.researchgate.net/profile/Jesus-Contreras14/publication/332190746_Alimentacion_y_cultura_Perspectivas_antropologicas/links/5ea189aaa6fdcc88fc36921e/Alimentacion-y-cultura-Perspectivas-antropologicas.pdf
- Díaz Ruíz, M. C. (2017). *Arte y comida en la creación contemporánea desde un enfoque de género*. [Tesis de doctorado, Universidad de Málaga].
https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/15683/TD_DIAZ_RUIZ_Maria_del_Carmen.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- Fernández Jiménez, M. E. y Rubal Lorenzo, N. (2022). Bodegón basado en la etimología de términos morfológicos. En *XII Coloquio Integrador de Historia, Arte y Medicina*. Universidad de Ciencias Médicas de la Habana ICBP Victoria de Girón. La Habana, Cuba. <https://histarmed2022.sld.cu>
- García González, M. C., Cardona Soberao, Y. y Varela de Moya, H. S. (2023). La precedencia de la asignatura Alimentación y Cultura para la disciplina Preparación para la Defensa. *Revista Santiago*, 183-197. <https://santiago.uo.edu.cu/index.php/stgo/article/view/13714/5058>
- García López, A. y Lapeña Gallego, G. (2013). Arte y cocina: nuevas formas de expresión artística a través de los alimentos. *Arte y Sociedad. Revista de Investigación*, (5). <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4408772.pdf>
- Hurtado, G. (2020). Naturaleza muerta. *Revista de Filosofía Diánoia*, 64(83), 181–207. <https://doi.org/10.22201/iifs.18704913e.2019.83.1567>
- Jacobo García, M. y Acebo Rivera, M. (2021). Evolución histórica de la formación de la identidad cultural en estudiantes de educación artística. *Opuntia Brava*, 13(4), 351-360. <https://opuntiabrava.ult.edu.cu/index.php/opuntiabrava/article/view/1359>
- Jubrías, M. E. (2008). *Amelia Peláez. Cerámica*. Ediciones Vanguardia Cubana.
- Marulanda Cano, J. D. (2022). *Confluencias de la Muerte en el Dibujo Contemporáneo. Vanitas, Baudelaire y Schopenhauer*. [Tesis de maestría, ITM. Institución Universitaria. Facultad de Artes y Humanidades de Medellín]. <http://hdl.handle.net/20.500.12622/5722>
- Mendoza, R. M. y Niella, G. B. (2019). *Antropología de la Alimentación y Análisis Sensorial de Alimentos*. [Ponencia]. V Encuentro de Investigación de Ciencias Jurídicas Humanas y Sociales, Universidad Autónoma de Encarnación, Paraguay. <https://www.unae.edu.py/ojs/index.php/invjuridica/article/view/152/147>
- Ministerio de Educación Superior (2017). *Plan de estudios E carrera Ciencias Alimentarias*. Universidad de la Habana.
- Muñoz Muñoz, I. y Rivera Herrera, L. G. (2021). La gastronomía a través de los bodegones de Frida Kahlo y Fernando Botero. En R. Hernández López, A. López Ojeda, H. J. Favila Cisneros, C. Guzmán Hernández (Comps.). *Gastronomía y Patrimonio. Estética de lo intangible*. Universidad Autónoma del Estado de México (pp. 229-265). <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/110666>
- Núñez González, N. y González Noriega, E. (2000). Comidas y Bebidas de la población rural. En *Atlas Etnográfico de Cuba* (1era ed.) [CD-ROOM]. Centro de Antropología, Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello y Centro de Informática y Sistemas Aplicados a la Cultura.

- Ordóñez Garrido, D. P. (2018). *La importancia de la concepción artística dentro de la gastronomía*. Universidad de los Hemisferios. <https://backdspace.uhemisferios.edu.ec/server/api/core/bitstreams/42b8fe9c-8d48-42b2-81cb-6bc886fed8ee/content>
- Padrón, F. (2013). *Excelencias Gourmet Naturalezas muertas...tan vivas*. <https://excelenciasgourmet.com/es/noticia/naturalezas-muertas-%E2%80%A6tan-vivas>
- Pérez Uribe, W. (2023). *Naturaleza muerta. Miradas sobre Giorgio Morandi*. *Revista Universidad de Antioquía*, (345), 118-121. <https://revistas.udea.edu.co/index.php/revistaudea/article/view/352789>
- Recuerdan a destacada pintora cubana Amelia Peláez* (2023, 5 de enero). Prensa Latina. <https://www.prensa-latina.cu/2023/01/05/recuerdan-a-destacada-pintora-cubana-amelia-pelaez>
- Santamaría Martínez, A. (2022). *Las relaciones existentes entre el arte y la gastronomía: el caso de Andoni Luis Aduriz y Mugaritz* [Tesis de doctorado, Universidad Complutense de Madrid]. <https://docta.ucm.es/bitstreams/321019b3-22aa-4e75-b35b-18df697f15c9/download>
- Santana González, R., Izaguirre Remón, R. y Reyes González, J. (2021). Influencia del contexto sociocultural en el desarrollo del pensamiento histórico. *Opuntia Brava*, 13(Especial 1), 232-245. <https://opuntiabrava.ult.edu.cu/index.php/opuntiabrava/article/view/1382>
- Vilaplana Batalla, M. (2003). La alimentación como signo de cultura. *Offarm: farmacia y sociedad*, 22(4), 111-114. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5325365>

Conflicto de intereses: no existe conflicto de intereses entre los autores.

Contribución de los autores:

Mercedes Caridad García González: conceptualización, análisis formal, investigación, redacción-borrador original, redacción-revisión y edición.

Humberto Silvio Varela de Moya: conceptualización, análisis formal, metodología, supervisión, redacción-borrador original.

Adonis Isidro Ordán Bolívar: análisis formal, metodología, supervisión, redacción-borrador original.