

Ursa Major: Cocina que danza

Visibilidad al empoderamiento femenino en gastronomía a través de un gastro performance.

¿Qué?

Este proyecto busca visibilizar el empoderamiento femenino en la gastronomía por medio de las mujeres jóvenes universitarias de la carrera mediante una experiencia performativa que une un postre, el diálogo y la danza como lenguajes de expresión, conexión y transformación.

Abstract

Ursa Major: cocina que danza es un proyecto de grado que propone una experiencia performativa para visibilizar el empoderamiento femenino en la gastronomía. A través de un glóbulo rojo simbólico, el testimonio y la danza, se crea un espacio de expresión donde el cuerpo, el sabor y la palabra se entrelazan como lenguajes de resistencia y creación.

Problemática

La gastronomía ha sido históricamente un espacio masculinizado, donde la presencia y el reconocimiento de las mujeres ha sido limitada, a pesar de su protagonismo cotidiano. Esta desigualdad ha invisibilizado sus voces, trayectorias y formas de expresión. Por ello, se hace necesario crear espacios que visibilicen el empoderamiento femenino, reconociendo su diversidad y utilizando formas alternativas de representación a través del cuerpo, la palabra y la cocina.

Objetivos

Visibilizar el empoderamiento femenino en gastronomía a través de un gastro performance.

Específicos:

1. Identificar un grupo de mujeres jóvenes estudiantes universitarias de gastronomía y artes culinarias que hayan demostrado tener un proceso de empoderamiento significativo.
2. Analizar cómo es una mujer empoderada dentro de la gastronomía.
3. Realizar una preparación de repostería simbólica del empoderamiento femenino.
4. Mostrar el empoderamiento femenino de las mujeres jóvenes dentro de la gastronomía a través de un proceso performativo.



Justificación

La gastronomía, como campo profesional, ha estado históricamente dominada por figuras masculinas, invisibilizando las múltiples formas en que las mujeres habitan y transforman este espacio. Aunque se han dado avances, aún persiste una brecha de reconocimiento que limita la visibilidad de sus aportes, saberes y experiencias. Este proyecto surge de la necesidad de generar espacios que permitan expresar lo femenino desde sus propias voces, reconociendo la diversidad de trayectorias y formas de empoderamiento. A través del arte, la cocina y el cuerpo, se propone una intervención simbólica que no solo cuestiona las estructuras tradicionales, sino que celebra la fuerza, la creatividad y la autenticidad de las mujeres en la gastronomía.

Marco Teórico

Ursa Major: cocina que danza se construye a partir de realidades documentadas a lo largo de la historia, utilizando datos, estadísticas y fuentes teóricas que evidencian cómo la participación de la mujer en la gastronomía ha sido históricamente invisibilizada. El marco teórico recoge autoras y estudios que abordan lo femenino como un territorio atravesado por relaciones de poder, el papel de la cocina como espacio históricamente asignado a las mujeres, y cómo esta puede resignificarse y ser un lugar de creación, expresión y empoderamiento. También se incluye la danza y el arte como lenguajes que permiten comunicar lo que muchas veces no se nombra, y alternativas para liberar, sanar y visibilizar historias personales y colectivas.

Metodología

Se utilizó un enfoque mixto que combinó entrevistas, encuestas y observación con una intervención performativa final, integrando testimonios, danza y la creación de un entremet simbólico.



Conclusiones

El empoderamiento femenino en la gastronomía se manifiesta de formas diversas y personales. La integración del diálogo, la danza y la repostería permitió crear un espacio seguro de expresión y conexión. El proyecto confirma que el cuerpo, el sabor y la palabra pueden ser herramientas poderosas para visibilizar y celebrar lo femenino en un medio históricamente masculinizado. Además de la necesidad de replicar estos espacios para promover la visibilidad de más figuras femeninas en el medio.

Referencias

- Cédric Grolet: Alta pastelería como expresión estética, técnica y simbólica.
- Simone Mattar: Gastroperformance y cocina como lenguaje político y artístico.
- Lucía, Basque Culinary Center: Integración de danza y cocina como experiencia multisensorial.
- Dabiz Muñoz (StreetXO): Gastronomía participativa y ruptura de jerarquías tradicionales.
- Pacto Mundial de Naciones Unidas: El empoderamiento femenino como elemento clave para mejorar la sociedad.