

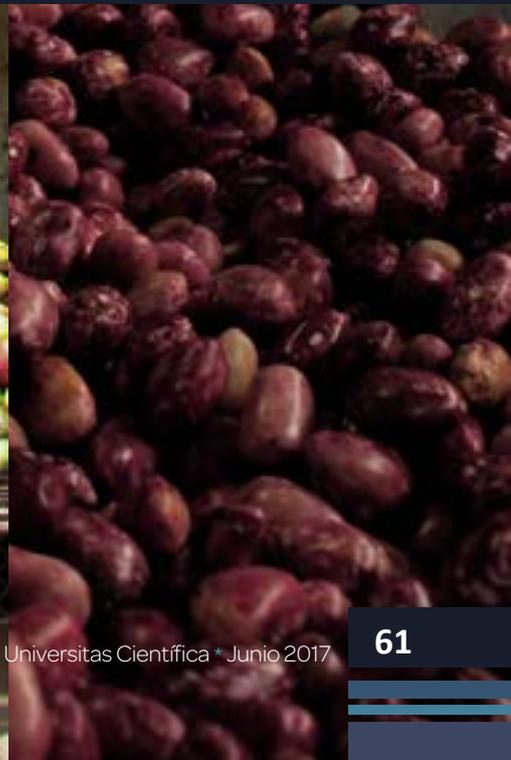


Por: Luisa María Echeverry Barrera / [luisa.echeverry@upb.edu.co](mailto:luisa.echeverry@upb.edu.co)  
Fotos: Participantes VI Concurso de Fotografía Científica: La Ciencia en Imágenes  
Curaduría: Natalia Botero

# Reportaje gráfico: Un álbum de sabores



El Programa de Divulgación Científica comparte con los lectores de Universitas Científica una selección de imágenes que incluye las ganadoras del VI Concurso de Fotografía: La Ciencia en Imágenes, los alimentos como una experiencia. Esta es una invitación para que se encuentren en las fotos elementos que definen la naturaleza humana.



Si usted está en Antioquia, que no le falten los fríjoles, el aguate y la mazamorra. No se olvide del tinto en la mañana y a la visita ofrézcale, por lo menos, aguapanela con queso. Lo más probable es que sus amigos costeños le compartan carimañolas o, tal vez, suero. Ah, eso sí, antes de comer hormigas en Santander, tome una foto que le recuerde siempre la grata experiencia de acercarse a la cultura.

En la mesa convergen olores, colores, texturas, formas y, en especial, diversidad de sabores. Es posible encontrarse con el menú de lo que fuimos, somos y seremos como sociedad. Los alimentos dispuestos para el disfrute del paladar, además de satisfacer una necesidad biológica del hombre, inciden y determinan hábitos gastronómicos ligados con estilos de vida, por ende, se convierten en un asunto social lleno de simbología y significación.

El Concurso invitó a los participantes a retratar la importancia social de los alimentos que día a día se consumen. Los jurados eligieron las fotografías que, con una mirada antropológica, capturaron de la mejor manera semblanzas de cultivos, ingredientes, preparación, experiencias y sensaciones que se dan alrededor de la comida.

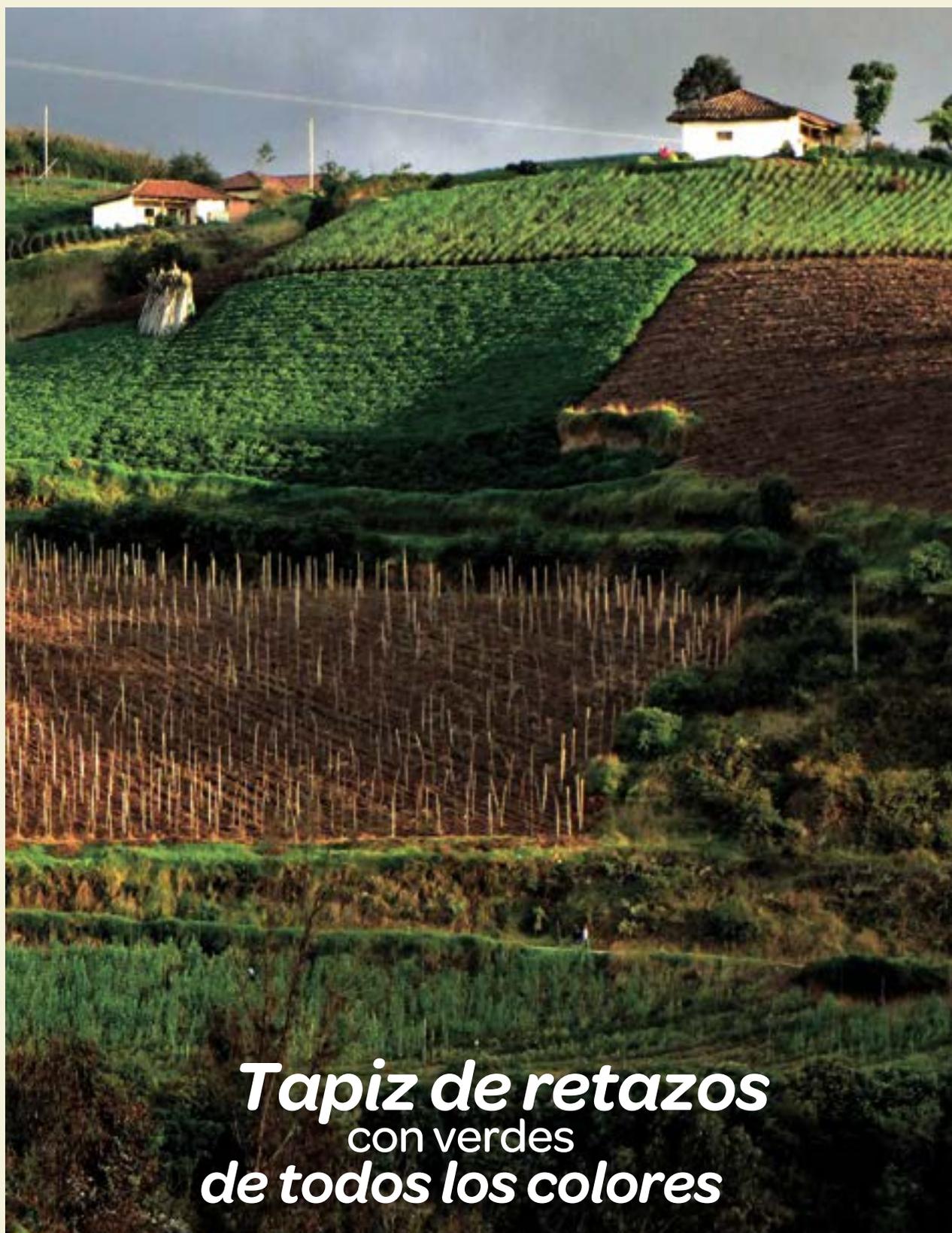
La VI versión del certamen recibió más de 140 imágenes, con un total de 41 participantes entre estudiantes, docentes y egresados de las diferentes seccionales de la Universidad en las ciudades de Medellín, Bucaramanga, Palmira y Montería. La temática se determinó a propósito del Año internacional de las legumbres, declarado por la ONU para el 2016.

Preparen los sentidos para apreciar el álbum de sabores que se presenta en las siguientes páginas.

**Autor: Camilo Andrés García / Nombre: Serie Texturas**

Alimentos que hacen parte de nuestra cotidianidad colombiana e identifican la variedad que tiene nuestro país. Quise mostrar al máximo cada textura que a simple vista es normal, pero que a nivel macro parece de otro planeta. El concepto trabajado fue las texturas que tienen nuestros alimentos, las cuales por cuestión de ser imperceptibles al ojo no podemos ver, pero sí logramos probar y disfrutar por medio del gusto.

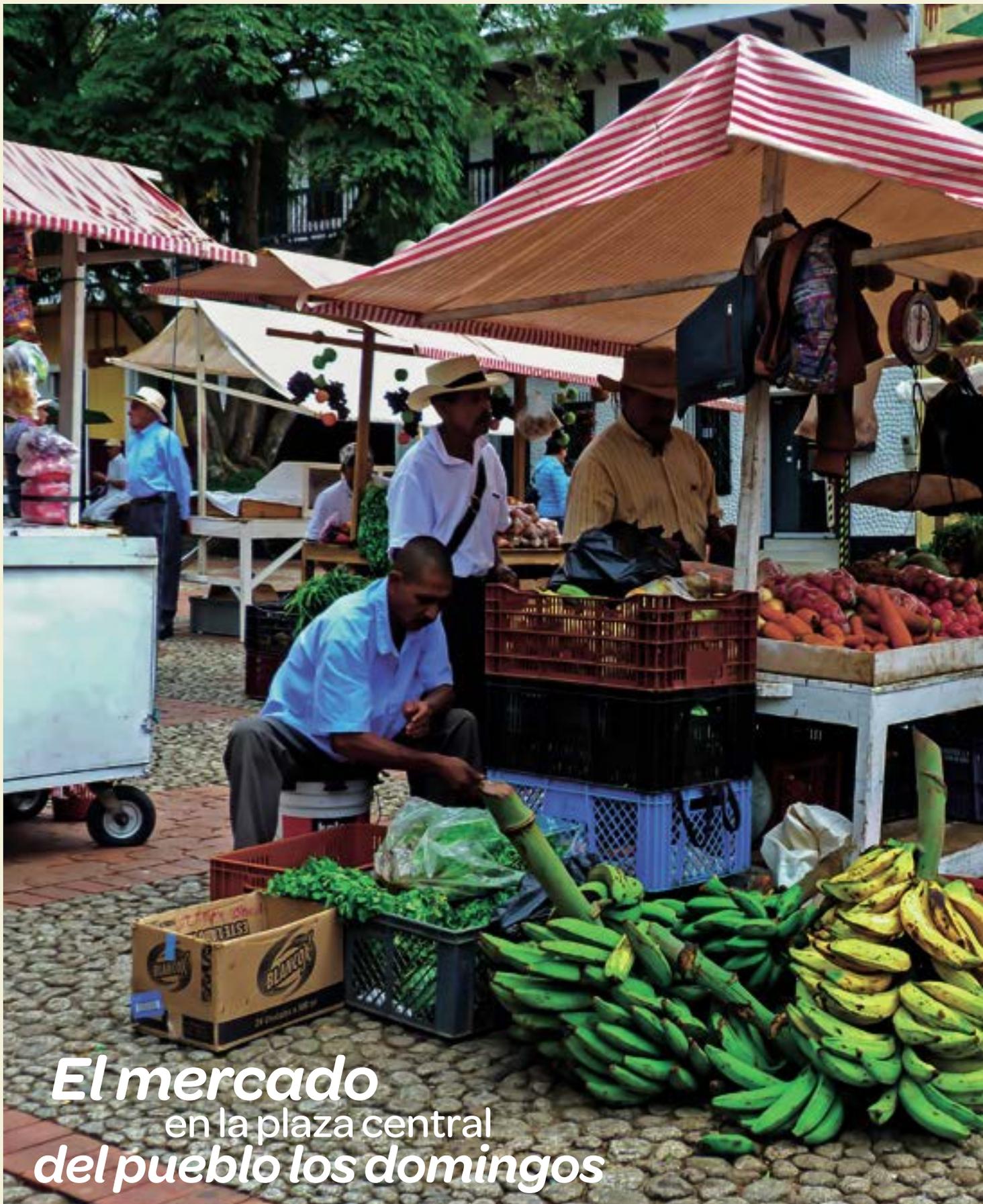




## ***Tapiz de retazos con verdes de todos los colores***

**Autor:** Iván Mauricio Rosero Chamorro / **Nombre:** Las pequeñas huertas.

Pequeñas extensiones de tierra denominados minifundios y que nuestros poetas, como Aurelio Arturo denominan como un “*tapiz de retazos con verde de todos los colores*”. Son el resultado de la división o herencia que el testador deja a sus herederos.



# *El mercado* en la plaza central *del pueblo los domingos*



**Autor:** Zulima Azeneth López Torres  
**Nombre:** Antioquia dominical

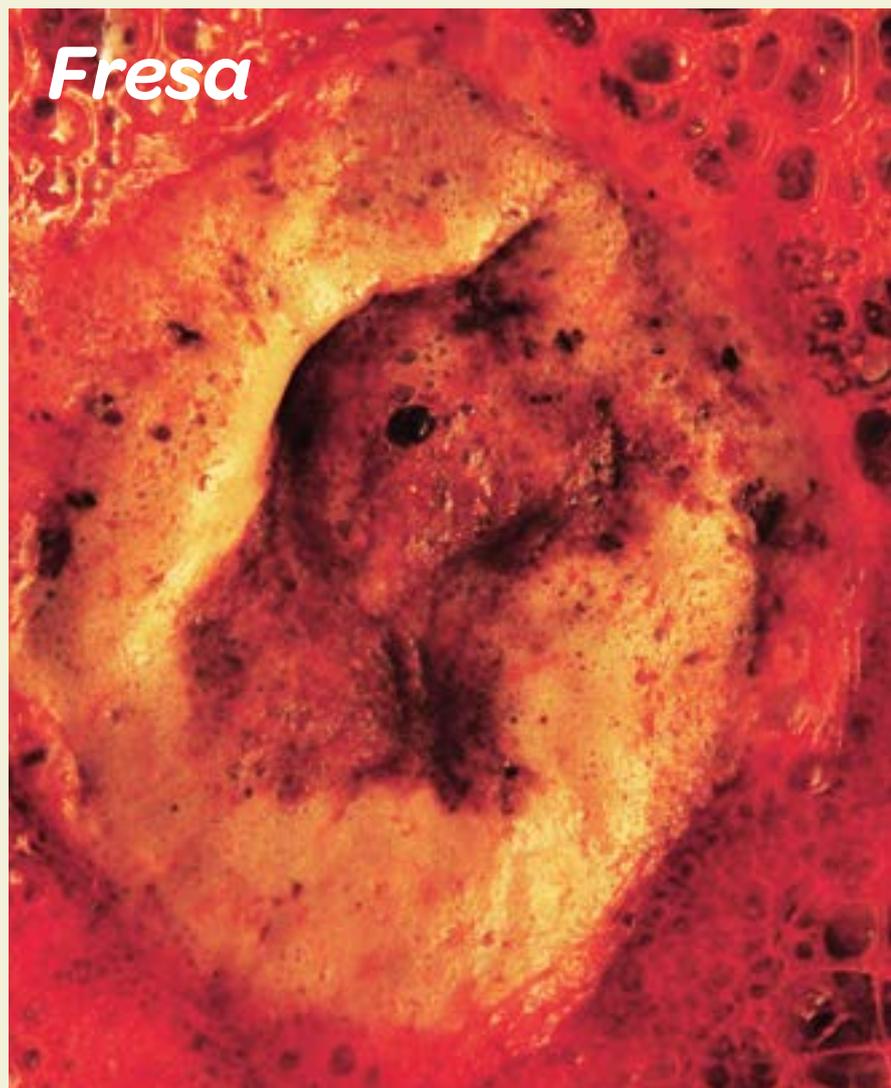
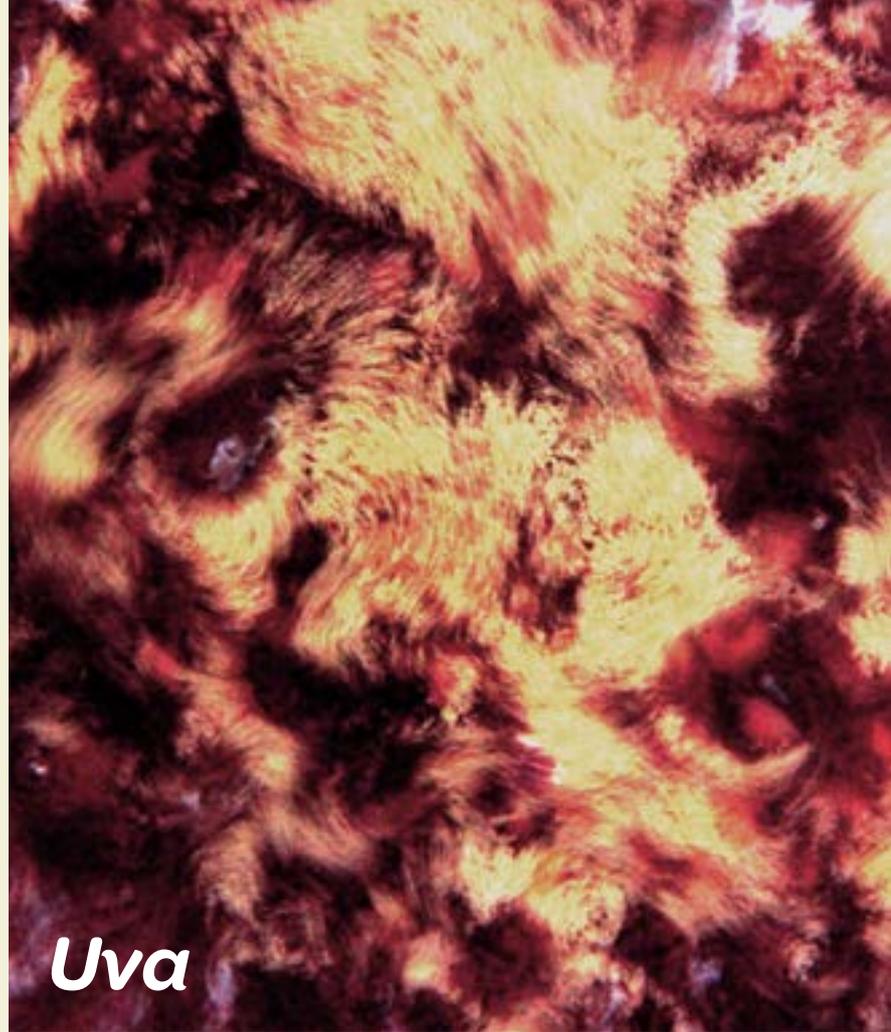
Imagen que se repite en alto porcentaje de los municipios antioqueños el día domingo: el mercado en la plaza central del pueblo, en el cual los campesinos llevan sus productos desde las veredas hasta las cabeceras municipales. Lugar: Municipio de Jericó – Antioquia.

**Autor:** Natalia Calderón Ruíz

**Nombre:** Serie Primario

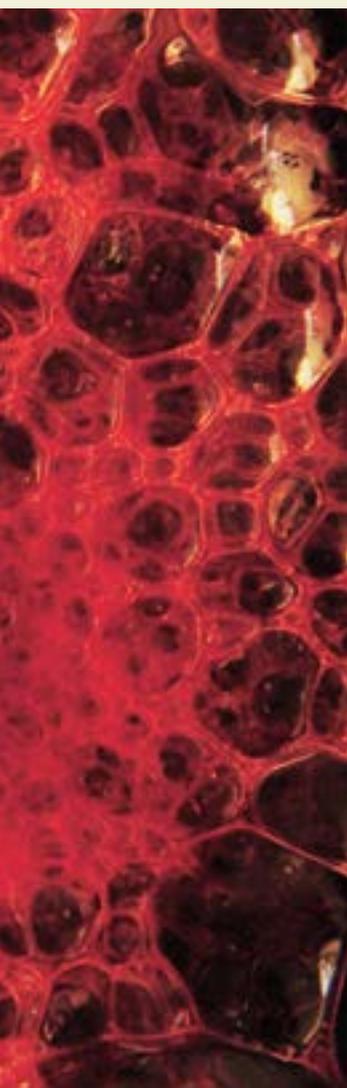
Que tire la primera piedra quien nunca quiso un dulcecito después del almuerzo, y es que todos conocemos ese alguien que no perdona bocadillo o panelita al terminar la comilona. Como buenos colombianos adaptamos la tradición del postre a los sabores de nuestra tierrita, rica en alimentos.

Las imágenes fueron tomadas durante la cocción de confites caseros a base de agua, azúcar y zumo de jagua, papaya, uva, y fresa. ¿Por qué estas frutas y no otras? Colombia es la meca, el *google* de la tierra para las frutas. Teniendo presente que autóctono se refiere a aquello que le es propio a un lugar, entonces las hay de dos tipos: las que lo son por nacimiento y brotan de los árboles como una tormenta y las que lo son por adopción, frutas de otra madre que hacen parte de nuestras costumbres e inspiran platos, colecciones de ropa y hasta películas; no cabe duda que también a ellas aplica el *slogan* “Colombia, el riesgo es que te quieras quedar”.





*Jagua*



*Papaya*



**Autor:** Claudia Elena Villegas Stellyes  
**Nombre:** Rosso e giallo

Rojo y amarillo en italiano, representa el colorido contraste entre dos ingredientes comunes en la cocina mediterránea. El limón amarillo, llevado a Italia desde Asia por los romanos tiene una amplia utilización culinaria, al igual que los pimientos rojos en la rica y variada gastronomía peninsular. Esta fotografía fue tomada en el Lago Di Garda, al norte de Italia.



**Autor:** Luz Gisela Grajales Pérez

Sin importar la región en la que nos encontremos, siempre las semillas rojizas del frijol estarán presentes, pues es uno de los alimentos de mayor consumo en el país, gracias a su versatilidad no solo de siembra, sino también de platos que lo hacen un alimento primordial en las cocinas colombianas.

# Los alimentos nos definen al igual que la ropa.



**Autor:** Carolina Delgado Mesa / **Nombre:** La familia de alimentos

Los alimentos nos definen al igual que la ropa que usamos o la forma en que nos peinamos, sobre todo en la familia a la que pertenecemos. Si bien en nuestra familia estamos constituidos de lo mismo o podemos decir que tenemos la misma base, cada uno se viste de distintos alimentos que se ajustan a nuestras características o gustos. El padre no puede negar su papel fuerte y de construcción grano a grano, la madre es quien tiene la información del hogar y la comparte, y el hijo representa la diversión y la dulzura que complementa el cuadro familiar.



**Autor:** Manuela Fernández Roldán / **Nombre:** Raíces

Las raíces se producen en la base del tallo, son poco abundantes, pero llenas de vida, donde cada hoja verde y blanca se une estrechamente con la base de las demás hojas, formando un segundo tallo, envuelto por láminas finas o capas que le dan una forma particular.



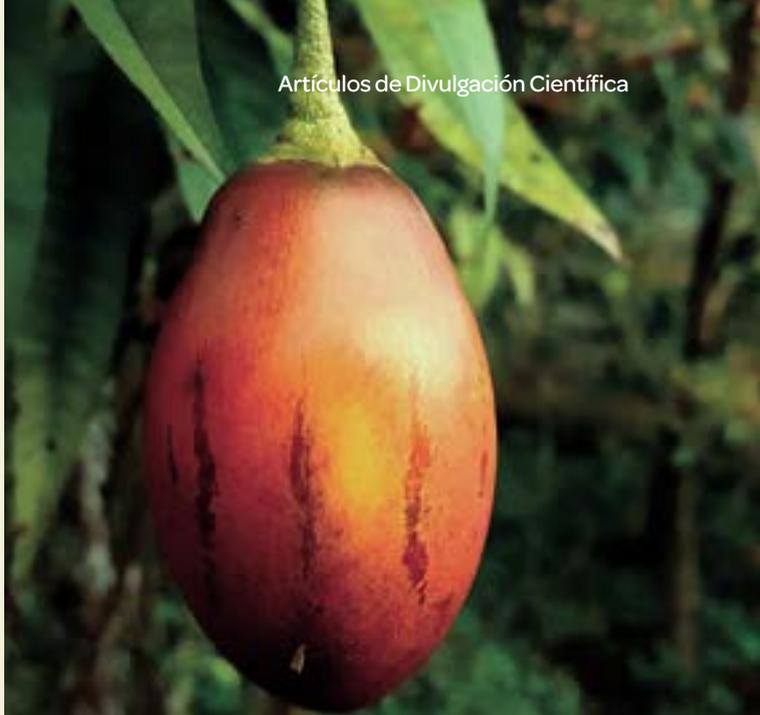
**Autor:** César Hernando Flórez L.  
**Nombre:** Niñez inmadura

A diario, vemos imágenes como ésta, en las que los niños, son los principales actores en la película de la vida cotidiana, si bien las frutas y las verduras son la base de la nutrición de los menores, también debería ser la erradicación total del trabajo infantil en todo el mundo. El niño que aparece en la foto, empuja una zorra cargada de frutas y verduras rumbo a la plaza de mercado de Bucaramanga, tristemente, éste niño en lugar de estar trabajando, debería estar estudiando y consumiendo los alimentos que todos los días carga para beneficio de personas que él no conoce.



**Autor:** Juan David Zapata Vargas  
**Nombre:** Pasión y pecado

El mundo de los alimentos es muy amplio. Quise representarlo con una fruta que en esencia, tiene una carga histórica. Desde el principio de la creación y el pecado en el paraíso, el descubrimiento de la fuerza de la gravedad o incluso, su presencia en importantes logros de marcas.



**Autor:** Paola Andrea Correa Bedoya  
**Nombre:** Del amor al odio en un solo fruto

Infancia de todos, tragedia de unos y epifanía de otros. Una experiencia contada por muchos con gran mezcla de emociones contradictorias que terminan en discusiones eternas sobre un sabor siendo bueno o malo. Con ustedes, la guerra del gusto y del disgusto que todo niño debe enfrentar: del amor al odio en un solo fruto.



**Autor:** Annie Cuervo Gómez  
**Nombre:** La balanza

Salud, bienestar y orden, tres simples hechos que nos proporcionan felicidad en nuestro diario vivir. Vivir consciente, vivir bien.



**Autor:** Iván Mauricio Rosero Chamorro  
**Nombre:** El desgrane

Normalmente se realiza en el mismo lugar que se comercializa y su labor se denomina el menudeo. Esta venta es a pequeña escala. Cada porción equivale a media libra y su valor es de \$2000.

**Autor:** Juan José Saldarriaga  
**Nombre:** Nacimiento

En las huertas urbanas ocurre un suceso interesante, muchos nacimientos, pero pocas cosechas. Se ha ido olvidando el arte de sembrar, cuidar, alimentar y cosechar. El inmediatismo nos aleja de la gran alegría de saborear un fruto de nuestro esfuerzo.



**Autor:** Catalina Betancur  
**Nombre:** Atardecer  
en el cultivo de papa

Un cultivo de papa imponente en el frío de Santa Elena. Un cultivo que no solo es un negocio, sino que enriquece el ambiente fresco del oriente antioqueño para las familias que disfrutaban los domingos del campo paisa.



**Autor:** Angie Sarmiento Corzo  
**Nombre:** La plaza de mercado

La exhibición de los alimentos es parte característica de estos lugares que culturalmente se volvieron fenómenos sociales al ser construcciones que responden a la creencia de que “el que no muestra, no vende”.



**Autor:** Catalina Betancur  
**Nombre:** Trabajo  
en el campo

Orgánicos San Sebastián es un cultivo orgánico ubicado en Rionegro, cuya misión principal es realizar agricultura ecológica. Allí producen plántulas, frutas, aromáticas, hortalizas e insumos para cultivos.



**Autor:** Carolina Campuzano B. / **Nombre:** Aquí se nace, aquí la vida renace

Resume cómo los alimentos son los gestores de la vida, por lo cual su relación con el hombre es fundamental.



**Autor:** Manuela Fernández Roldán

El tomate, verdura que siempre está en la mesa de todos los colombianos, marcado por un color llamativo inspirado por el fuego y la sangre. Es el color de la pasión que simboliza el amor.



## “Este ají está recién sacadito”

*Autor:* Catalina Betancur

Álvaro siempre quiso una finca, pero se cansó de esperar y decidió hacer de su balcón, su territa. Empezó con una canasta llena de tierra en la que sembró pimentones y dio tantos frutos que empezó a llenarlo con tomates, habaneros, lulos, lechugas, hierbabuena, albahaca, mandarinas y ahora espera con ansiedad a que pelechen sus aguacates. Todas las noches llega del hospital directo a la huerta a regar a sus plantas y consentirlas. Su esposa, Yolanda, comparte su gusto por el campo y de la huerta tanto como él. Cada que hay cosecha, es una razón para celebrar. “Este ají está recién sacadito”. Asegura que la comida tiene mejor sabor cuando sabe que viene de su propio balcón y su propio esfuerzo.





**Autor:** Andrea Castro Pardo  
**Nombre:** Alimento milenario

Es indiscutible cómo el pan ha acompañado a la humanidad desde hace muchos siglos en muchas culturas y siempre ha sido símbolo de unión familiar y abundancia. Quiero afirmar la labor que representa hacer el pan, y ponerlo en la mesa cada día, pues más que un trabajo es un arte que muchas personas deben presenciar desde: la textura, forma y pasión.