GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Le Cordon Bleu presenta «Equibocados», un documental que normaliza el error en los procesos de aprendizaje

Comunicados | 14/06/2023 | 00:00

La escuela de alta cocina ha presentado en Madrid su primer documental, en el que plantea reflexionar sobre el estigma del error como una herramienta de crecimiento necesaria, desde la perspectiva de la gastronomía y a través de las vivencias de su equipo con productores, chefs españoles y otros expertos del sector

/COMUNICAE/

La escuela de alta cocina ha presentado en Madrid su primer documental, en el que plantea reflexionar sobre el estigma del error como una herramienta de crecimiento necesaria, desde la perspectiva de la gastronomía y a través de las vivencias de su equipo con productores, chefs españoles y otros expertos del sector

La escuela de alta cocina Le Cordon Bleu Madrid ha presentado en la Universidad Francisco de Vitoria de Madrid su primer documental de producción propia, titulado Equibocados. Este proyecto busca reflexionar sobre los procesos de aprendizaje, volver a poner el foco en el proceso, y no solo en los resultados, además de asumir el error como una parte intrínseca dentro de cualquier proceso de aprendizaje.

Durante la jornada de presentación, se proyectó el primer episodio del documental, rodado en su totalidad en Galicia y Valencia y en el que han participado chefs y profesionales de la talla del panadero Guillermo Moscoso (Pan da Moa), el chef gallego Javier Olleros (restaurante Culler de Pau, con 2 estrellas Michelin), Jorge Guitián (historiador gastronómico), la chef María José Martínez (restaurante Lienzo, 1 estrella Michelin en Valencia) y Ricard Camarena (restaurante Ricard Camarena, 2 estrellas Michelin), Santos Ruíz (gerente de Arroz de Valencia D.O o los responsables de Todolí Citrus Fundació, entre otros productores y referentes del sector.

Durante la presentación, el filósofo español José Carlos Ruiz, escritor de publicaciones como De Platón a Batman (Editorial Toromítico, 2017) o El arte de pensar (Editorial Berenice, 2018), dio una pequeña charla titulada "Aprender con elegancia: errores sustanciales", en la que ofrecerá una visión teórica sobre la importancia de reincorporar el error y asumirlo como una parte del proceso de crecimiento y conocimiento. "El error es la respuesta de un proceso de aprendizaje que no ha sido enriquecedor, pero un error siempre suma; es una ampliación el conocimiento partiendo que una pretensión inicial diferente a la que teníamos establecida. Debemos poner en valor el proceso por encima del resultado", afirma José Carlos Ruiz.

Equivocarse como parte de un proceso de asimilación, aprendizaje y madurez

Tras la proyección del documental, tuvo lugar un coloquio con algunos de sus protagonistas, donde dieron sus impresiones.

El chef valenciano con dos estrellas Michelin, Ricard Camarena ha destacado que "El no ser capaz de asumir el error, genera muchas frustraciones. Hay que ver en el error una oportunidad de poner en duda nuestra percepción de las cosas y un punto de partida para una nueva manera de hacer un proceso. En el mundo actual cuesta tener flexibilidad en el proceso y en nuestros puntos de vista. Hay que romper con nuestros dogmas y tener mirada abierta".

Por su parte la chef valenciana María José Martínez, chef del restaurante Lienzo de una estrella Michelin en Valencia y Santos Ruiz, gerente de la Denominación de Origen Arroz de Valencia coincidían en la importancia de asumir el error como algo probable y cotidiano "Muchas veces los errores vienen por falta de tiempo para reflexionar sobre tu perspectiva de los procesos y poner en duda tu conocimiento. Si lo haces, hay que saber reenfocar el error hacia un proceso donde te pueda ser útil y encontrar las herramientas que te ayuden a conseguirlo" afirma María José. "El error sorprende y asusta cuando piensas que no lo vas a cometer. Hay que descontar el error dentro de un proceso, sea el que sea. Para ello es muy importante ser critico con uno mismo y compartir conocimiento sin sentimiento de culpa hacia el error" complementa Santos Ruiz.

El chef gallego Javier Olleros del restaurante Culler de Pau, con 2 estrellas Michelin, reflexiona que "En la cultura actual, se señala rápido al que se equivoca. Hay que verlo como una parte del aprendizaje, asumirlo con naturalidad y compartirlo para buscar soluciones. Cuando cometes un error, a veces hay que dar uno o dos pasos atrás, bajar revoluciones e intentar buscar la calma para buscar perspectiva. A veces no recorres el camino que tenías pensado, pero eso no quita que sea un camino igual de valido".

Por su parte el panadero Guillermo Moscoso (Pan da Moa) y el escritor gastronómico gallego Jorge Guitián han reflexionando sobre la importancia de trasmitir los errores para evolucionar "Venimos de una tradición de ocultar el error. Hay que intentar dar un paso atrás para revisar nuestros errores e intentar transmitirlo a otras personas. No solo enseñar los casos de existo, afirma Guitián. Guillermo Moscoso, sin embargo, afirma que en el mundo panadero durante años se ha sido muy hermético tanto en los errores como en los aciertos y costaba mucho la colaboración. Hay que intentar evolucionar y valorar el error como algo que forma parte del proceso evolutivo de una idea y que te hace reconsiderar tu postura".

"La cultura de la inmediatez y de la imagen en la que vivimos ha conseguido que percibamos el

error como algo inasumible, frustrante y mal visto socialmente. En su compromiso por apoyar la gastronomía y poner en valor la importancia de la formación en uno de los sectores más relevantes de nuestro país, como es la gastronomía, ha realizado este documental para reflexionar sobre los procesos de aprendizaje y volver a poner el foco en el proceso, y no solo en los resultados", afirma Rosario Barrios, directora de la Escuela Le Cordon Bleu Madrid.

Vídeos

Tráiler de "Equibocados" - Le Cordon Bleu Madrid

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/208514-le-cordon-bleu-presenta-equibocados-un-documental-que-normaliza-el-error-en-los-procesos-de-aprendizaje.htm