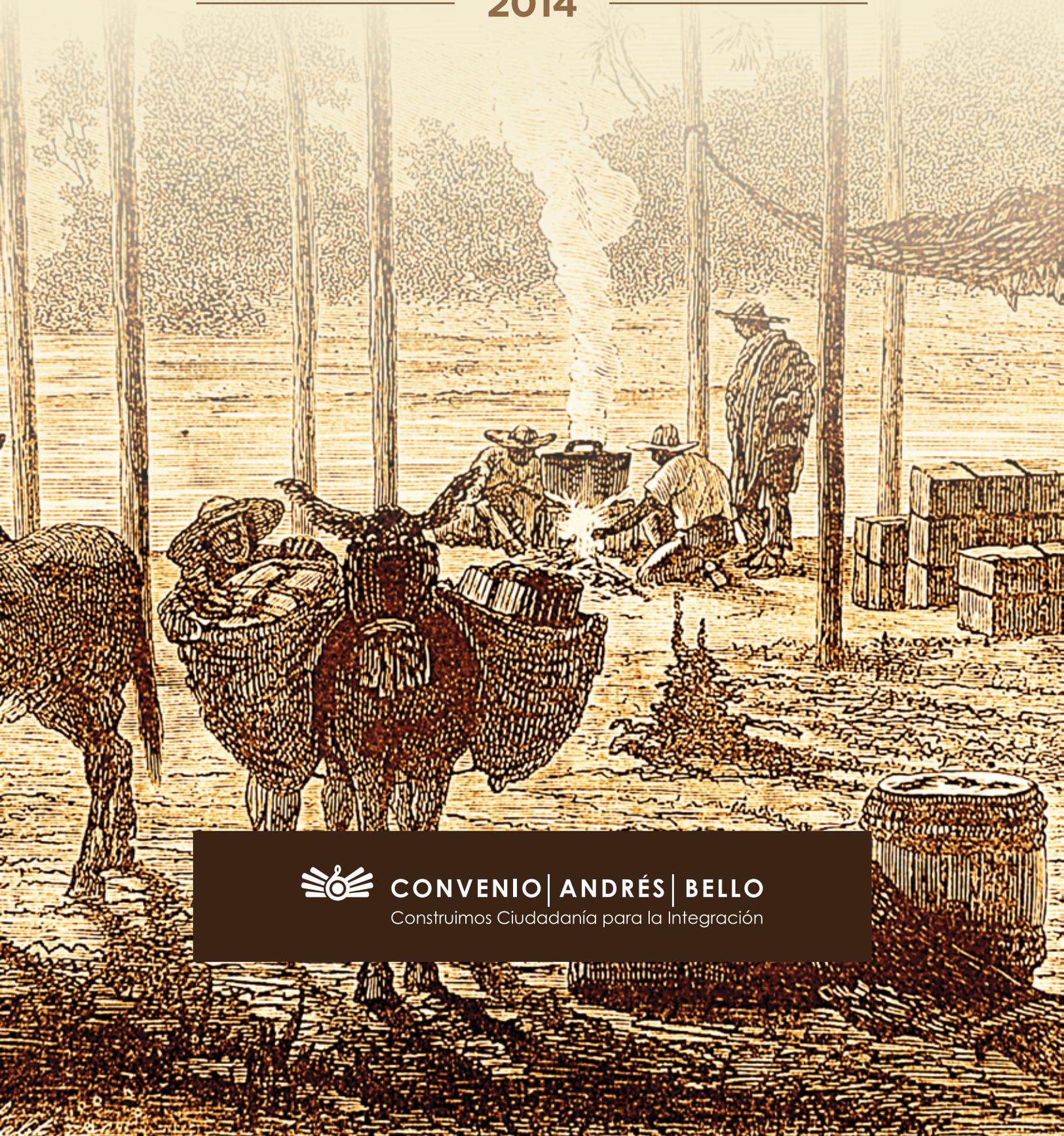


VIII EDICIÓN PREMIO

SOMOS PATRIMONIO SABORES DE NUESTRO SABER

ORGANIZACIÓN DEL CONVENIO ANDRÉS BELLO

2014



CONVENIO | ANDRÉS | BELLO

Construimos Ciudadanía para la Integración

VIII EDICIÓN PREMIO

SOMOS PATRIMONIO SABORES DE NUESTRO SABER

ORGANIZACIÓN DEL CONVENIO ANDRÉS BELLO

2014



BOLIVIA



CHILE



COLOMBIA



CUBA



ECUADOR



ESPAÑA



MÉXICO



PANAMÁ



PARAGUAY



PERÚ



REPÚBLICA
DOMINICANA



VENEZUELA

Secretaría Ejecutiva
Organización del Convenio Andrés Bello
SECAB - COLOMBIA
www.convenioandresbello.org

Instituto Iberoamericano de Patrimonio Cultural y Natural
IPANC - ECUADOR
www.ipanc.org

Instituto de Transferencia de Tecnologías para sectores Marginales
ITACAB - PERÚ
www.itacab.org

Instituto Internacional de Integración
IIICAB - BOLIVIA
www.iiicab.org.bo

Secretaría Ejecutiva del Convenio Andrés Bello
Secretaría Ejecutiva
Mónica López Castro

Asesora de Relaciones Externas y Cooperación Internacional
Olga Lucía Turbay Marulanda

Directora de Programas de Cultura
Diana Marcela Rey Vásquez

Coordinación General: Diana Rey
Redacción: Alejandro Molano y Catalina Bateman
Diseño y Diagramación: Diego Parra

Portada: La cocina del alto de Cuevitas. Grabado de Riou, 1975-76. Un tambo. Grabado de A. de Neuville. 1869. Grabado 1836.

PBX: (+571) 6449292 Ext: 101 / Calle 93 B N°. 17-49 / Oficina: 401- 402/
Bogotá- Colombia
www.convenioandresbello.org

Tabla de Contenido

- ■ **06 Una pizca del sabor de nuestro saber**

- ■ **10 Introducción**
 - 12 Lugares desde donde se plantearon las experiencias
 - 13 Temas e intereses de las experiencias
 - 14 Retos y horizontes

- ■ **17 Acta**
 - Sesión del jurado internacional
 - VIII Premio Somos Patrimonio, Sabores de nuestro saber

- ■ **24 Categoría de Investigación**
 - ■ **26 Gran Premio Somos Patrimonio a la Investigación**
 - Calendario nutricional OIMA Siembra

 - ■ **32 Menciones en la categoría de Investigación**
 - 32 Implementación de un mercado local como estrategia de protección de los saberes asociados a las cocinas tradicionales en Tarapacá, Amazonas

 - 36 Conservación y transformación de alimentos autóctonos de la región cordobesa para el fortalecimiento de su competitividad

 - 40 De la chacra al fogón. Travesía de las rutas de la papa, la yuca y el maíz

 - 44 La gastronomía campechana: patrimonio cultural inmaterial del estado

—■ **49 Otras experiencias participantes en la categoría de Investigación**

- 50 El jitomate: origen mexicano
- 51 Romería gastronómica y artística
- 53 El simpático verso del pregón perdiéndose en las calles de la urbe de la Ciudad de México
- 54 Desarrollo de actividades de tipo participativo que promuevan el uso sostenible de variedades de maíces criollos, como especies promisorias mediante un “encuentro campesino” que garantice el intercambio de conocimiento tradicional
- 55 Fomento de la política y salvaguardia de cocinas tradicionales por piso térmico en comunidades campesinas del municipio de Garagoa, Boyacá
- 56 Ruta gastronómica de los sabores y saberes de la provincia del Alto Ricaurte, Boyacá
- 58 La cocina criolla cubana
- 60 Panorama de la cocina cubana
- 61 Sabores de la ciudad imaginada: Tunja
- 62 Siembra

——■ **64 Categoría de Documentación de Experiencias**

——■ **66 Gran Premio Somos Patrimonio a la Documentación de Experiencias**

Grupo musical campesino Campo y Sabor

——■ **72 Menciones en la categoría de Documentación de Experiencias**

- 72 Tecnología andina de conservación y almacenamiento de alimentos: una estrategia de seguridad alimentaria en la comunidad de Alto Kalasaya
- 76 Ingredientes y técnicas de tradición ancestral en la cocina afrocolombiana
- 82 El sabor de Sonora
- 88 Divulgación del uso alimentario de la semilla de guanacastle (*enterolobium cyclocarpum*)

- **93 Otras experiencias participantes en la categoría de Documentación**
- 94 Saberes, olores, sabores y fogones del Pacífico afrocolombiano
- 95 El vino y su entorno
- 96 La comida colombiana en el marco de “Buenos Aires celebra a Colombia”: Conmemoración de la Independencia Colombiana desde un enfoque folklórico
- 97 Cartas a nuestras abuelas
- 98 Con sabor a tradición en la Huasteca Baja veracruzana
- 99 Experiencia de salvaguardia del patrimonio culinario en Mompox a través de la reconstrucción de una receta tradicional
- 100 Gastronomía ancestral muisca - Estudio del origen del ajiaco
- 101 Dulce patria
- 103 Desde la comida mexicana, con sus valores nutritivos, medicinales y su agradable sabor y color
- 104 El sabor del Pacífico
- 105 Gastronomía mestiza y migrante: sabores de Latinoamérica

VIII Edición Premio Somos Patrimonio Sabores de Nuestro Saber

Una pizca del sabor de nuestro saber

Mónica López Castro

*Secretaria Ejecutiva
Organización del Convenio Andrés Bello*



Cuando Don Andrés Bello, en su poema *Agricultura de la zona tórrida*, llamaba a los americanos a recuperar las tradiciones agrícolas abandonadas por las guerras de Independencia, reconocía la riqueza natural de la zona tórrida americana y describía con su pluma única, la relevancia de la caña de azúcar y el cacao en la conformación de Hispanoamérica.

Siguiendo este legado, la Organización del Convenio Andrés Bello se ha encargado de promover una reflexión sobre las especies promisorias de nuestra región, los sistemas tradicionales de cultivo y la preparación de alimentos. El proyecto Unidades Productivas Agroindustriales Rurales -UPAR-, la publicación *Recetas de la Abundancia*, y el libro *Fogón de Negros*, son tan solo algunos ejemplos de nuestro interés por resaltar las creencias, prácticas, saberes, platos típicos de fiestas populares, mitos, tradiciones, costumbres, y el rico acervo que representan nuestros pueblos a través de sus patrimonios culturales.

En el año 2013, con ocasión del relanzamiento del Premio Somos Patrimonio, quisimos dar continuidad a ese reconocimiento de la diversidad de alimentos y cocinas que Don Andrés Bello destacaba, centrando la VIII Edición del Premio en la identificación de experiencias de investigación y sistematización de experiencias que reflejan cómo nuestras cocinas son expresión del encuentro de ingredientes del trópico con las zonas templadas de nuestro continente y la amplia diversidad de las cocinas de paisajes culturales geográficamente diversos, ricos en montañas, valles, selvas, playas y desiertos.

“Sabores de nuestro saber fue así una oportunidad única para identificar, caracterizar y reconocer la apropiación social del patrimonio que comunidades indígenas, afrodescendientes, chefs, cocineros, estudiantes, miembros de la academia y entidades de gobierno efectúan desde un lugar ligado con la identidad regional: el patrimonio culinario.”

Sabores de nuestro saber fue así una oportunidad única para identificar, caracterizar y reconocer la apropiación social del patrimonio que comunidades indígenas, afrodescendientes, chefs, cocineros, estudiantes, miembros de la academia y entidades de gobierno efectúan desde un lugar ligado con la identidad regional: el patrimonio culinario.

Cada una de las experiencias presentadas da cuenta de la riqueza de las prácticas de las nuevas generaciones, la confluencia de entornos urbanos y rurales y, la preocupación sobre el patrimonio cultural inmaterial. Corroboran la diversidad de la cocina de estos pueblos, cada uno dando a conocer sus iniciativas para salvaguardar plantas y alimentos originarios, especies promisorias, recetas, técnicas de conservación y mezclas que componen la riqueza de los alimentos prueba de la interculturalidad y el patrimonio cultural de la región.

Es precisamente la riqueza de este panorama la que deseamos compartir con esta publicación que hoy ponemos a su disposición, seguros, que más allá de los premios y reconocimientos otorgados con la VIII Edición de Somos Patrimonio, esta es una oportunidad especial para compartir los esfuerzos que en toda la región se vienen realizando desde instituciones de gobierno, academia, organizaciones de base, sociedad civil organizada e iniciativas personales que promueven desde el patrimonio culinario, el proceso de integración regional, propósito superior de la Organización del Convenio Andrés Bello.

Este panorama siempre será incompleto y apenas nos da una pequeña prueba de lo que se cuece en nuestras sociedades, pero nos permite corroborar, que versión tras versión del Premio Somos Patrimonio, las experiencias participantes son muestra fehaciente del compromiso de las comunidades por enriquecer cada vez más sus activos culturales, como lo vislumbró y propuso tan acertadamente el Maestro Jesús Martín Barbero, en el año 1997.

Sea esta la ocasión para subrayar la importancia del trabajo hecho desde y con las comunidades. Las experiencias premiadas cuentan con una gran actividad de diversas comunidades indígenas, afrodescendientes y locales que las proponen o con las que se desarrollan. A la vez, nos complace la numerosa participación de investigadores y profesionales que, aun sin tener vínculos académicos, han emprendido iniciativas para revalorar, visibilizar o salvaguardar las cocinas tradicionales como patrimonio cultural, y se han comprometido con su cultura. Sin duda, las experiencias demuestran la existencia de grupos de expertos cuyo trabajo ha venido madurando, pero también de una nueva generación, que ya tiene sus intereses puestos en el avance de los estudios sobre el patrimonio culinario desde una amplia diversidad de enfoques.

“Cada una de las experiencias presentadas da cuenta de la riqueza de las prácticas de las nuevas generaciones, la confluencia de entornos urbanos y rurales y, la preocupación sobre el patrimonio cultural inmaterial.”

Queremos agradecer la respuesta a esta voz desde el Convenio Andrés Bello, que hoy constata con satisfacción como los Estados han asumido políticas sobre el patrimonio cultural que dialogan más de cerca con las comunidades,

y han avanzado en el desarrollo de marcos normativos y administrativos especializados. Las organizaciones de base y la sociedad civil organizada han visto crecer en su seno iniciativas de salvaguarda y apropiación social de sus prácticas, bienes, territorios y saberes con ellos relacionados, los vínculos de cooperación se han fortalecido, y el patrimonio cultural se ha convertido en un tema que las comunidades tratan y discuten como parte de su ejercicio ciudadano.

Nuestra labor para la visibilización del patrimonio es concebida como actividad permanente de la Organización y es así como desde la Red Somos Patrimonio, ofrecemos un lugar de encuentro desde el cual los invitamos en esta oportunidad, a reflexionar aún más sobre las cocinas tradicionales, compartir experiencias y establecer relaciones provechosas tanto a los investigadores con mayor experiencia en el campo, como a los profesionales que se han acercado de manera más intuitiva a la investigación y documentación de experiencias.

Conozcamos de primera mano a quienes han asumido el reto de velar por la salvaguardia y apropiación cultural de nuestro patrimonio. La Organización del Convenio Andrés Bello entrega a los lectores este documento que les permitirá disfrutar los olores, los colores y los Sabores de nuestro saber.

Mónica López Castro

Secretaria Ejecutiva

Organización del Convenio Andrés Bello



OLLA AL FUEGO CON CANGREJOS
Fotografía: Oliver Erming. Ingredientes y técnicas de tradición ancestral en la cocina afrocolombiana. Miguel Ángel Abadía Moreno.



Introducción

“

Sabores de nuestro saber es una “degustación” de las tradiciones culturales de Iberoamérica sobre cómo sembrar, cultivar, cosechar, conservar y cocinar alimentos que representan diferentes formas de interpretar el mundo. Las cocinas tradicionales nos han mostrado, una vez más, la importancia de la protección de la diversidad, de cuidar las particularidades de cada plato y receta pues es allí donde se hacen tangibles tradiciones, saberes y formas específicas de transformación del entorno. Es desde ese espacio común, las cocinas, desde donde se pueden saborear, oler y degustar las infinitas posibilidades de la creatividad humana.

”

Sabores de nuestro saber es una “degustación” de las tradiciones culturales de Iberoamérica sobre cómo sembrar, cultivar, cosechar, conservar y cocinar alimentos que representan diferentes formas de interpretar el mundo. Las cocinas tradicionales nos han mostrado, una vez más, la importancia de la protección de la diversidad, de cuidar las particularidades de cada plato y receta pues es allí donde se hacen tangibles tradiciones, saberes y formas específicas de transformación del entorno. Es desde ese espacio común, las cocinas, desde donde se pueden saborear, oler y degustar las infinitas posibilidades de la creatividad humana.

Con el objetivo de hacer visibles estos sabores y saberes, la VIII Edición del Premio se dedicó a visibilizar las experiencias de apropiación social del patrimonio, que promueven el desarrollo comunitario. Es así, como entre el 1 de agosto y el 8 de noviembre de 2013, con el auspicio del Ministerio de Cultura de Colombia y el apoyo de la sede en Bogotá de LaSalle College International, la convocatoria se difundió en todos los países de Iberoamérica.

“Es desde ese espacio común, las cocinas, desde donde se pueden saborear, oler y degustar las infinitas posibilidades de la creatividad humana.”

En total, se postularon 37 experiencias provenientes de Argentina, Bolivia, Colombia, Cuba, Ecuador y México, de las cuales 31 cumplieron con los parámetros propuestos en la convocatoria. Tras la selección inicial, los libros, documentos, videos, fotos y registros de las propuestas participantes fueron enviados a un jurado internacional, conformado por representantes de los Ministerios de Cultura de Bolivia (Johnny Guerreros Burgoa), Colombia (Juan Luis Isaza), Costa Rica (Javier Salazar), Guatemala (Magdalena Ixquiactap) y México (Catharine Good). Este selecto grupo de jurados se reunió en Bogotá, el 12 de diciembre de 2013, para premiar las categorías de Documentación e Investigación y declarar desierta la categoría de Tesis de Maestría o Doctorado.

La decisión del jurado del **VIII Premio Somos Patrimonio, Sabores de nuestro saber**, así como una buena parte de las experiencias participantes en esta convocatoria, nos confirmó una realidad sobre el patrimonio cultural que, aunque no es del todo novedosa, sigue sorprendiendo: este representa para las comunidades, de la manera más pragmática y a la vez más vital, sus formas de habitar el mundo y su sobrevivencia.

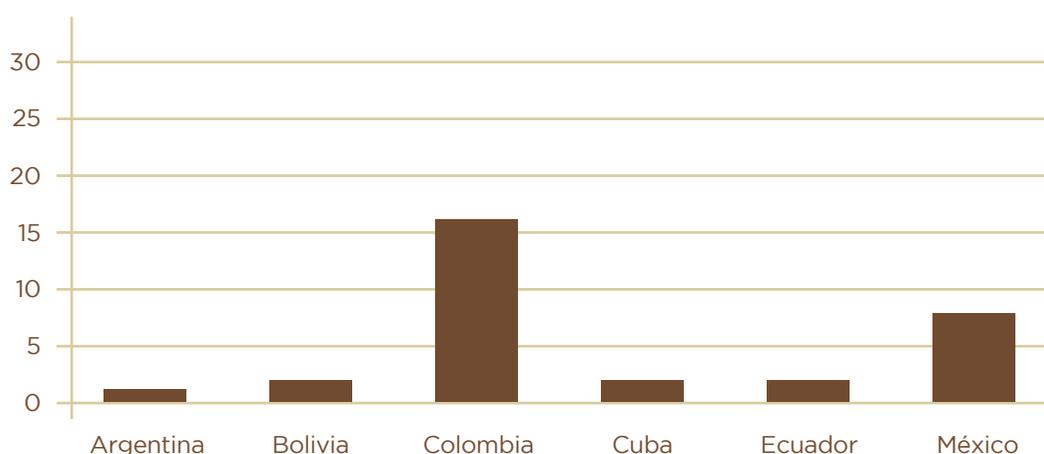
Queremos destacar que las postulaciones recibidas coincidieron en tres elementos clave para la comprensión de nuestras sociedades: primero, la importancia de la conservación de la memoria de las prácticas culinarias; segundo, las formas de apropiarlas socialmente, y tercero, la valoración del patrimonio culinario como elemento esencial de existencia de las comunidades y sus culturas. Estos elementos comunes tienen una innegable relación con la identidad y muestran cómo estas prácticas relativas a la alimentación destacan lo que en términos de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, de 2003, se ha denominado “sentimiento de continuidad” de las comunidades y grupos.

Lugares desde donde se plantearon las experiencias

En esta edición, México fue el país invitado a la convocatoria como reconocimiento especial a la valoración que este país otorga a la apropiación social del patrimonio cultural culinario y a la inscripción de la Cocina Tradicional mexicana en la lista representativa del Patrimonio Cultural de la Humanidad¹.

Es fundamental resaltar que la convocatoria del Premio no da cuenta de la totalidad de experiencias regionales sobre el patrimonio culinario, pero sí ofrece una “pizca” de las sistematizaciones e investigaciones que se emprenden en los países del CAB. Es preciso señalar que la convocatoria coincidió con la etapa de reapertura del CAB y logró convocar a 32 experiencias significativas de varios países y su participación se dio de la siguiente forma (Gráfico 1):

Gráfico 1. Participación de acuerdo al país



Las experiencias fueron en su mayoría colombianas entre las que se cuentan las dos premiadas. Sigue la participación mexicana, gracias a la labor de divulgación entre los agentes culturales, efectuado por CONACULTA², en ese país. Ecuador, por su parte, tuvo una participación significativa con una Mención a una de las experiencias presentadas. Desde Bolivia y Cuba llegaron cuatro iniciativas y desde Argentina, se presentó una experiencia.

En cuanto a los convocados, en esta oportunidad la sociedad civil tuvo una participación mayoritaria con el 94 por ciento, mientras que las instituciones gubernamentales y las organizaciones mixtas tuvieron una participación del 3 por ciento, cada una. Este dato hace un llamado a las instituciones gubernamentales a promover, desarrollar e implementar actividades relacionadas con las cocinas tradicionales.

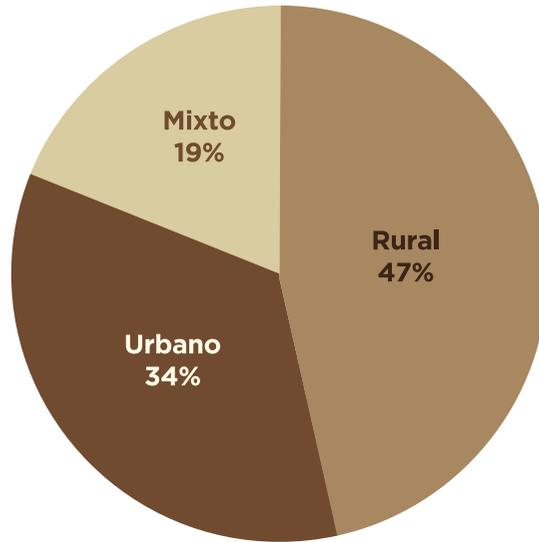
Por procedencia rural, urbana o mixta, se identificó que la mayoría de propuestas se concentran en comunidades específicas. Como se puede ver en el Gráfico 2, la mayoría de las experiencias investigaron o documentaron en ámbitos rurales e hicieron énfasis en el reconocimiento de la

¹ La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria ancestral y viva. El paradigma de Michoacán. Inscrito en la lista de Patrimonio Intangible de la UNESCO en 2010.

² Consejo Nacional para las Artes y la Cultura. México.

riqueza local como parte del espacio cultural común a los países iberoamericanos, y como un acto de memoria sobre estas particulares maneras de ser, vivir y percibir el mundo.

Grafico 1. Participación de acuerdo al ámbito



Resaltamos este dato pues evidencia una mirada enfocada en la región como ámbito de estudio, a los procesos locales y a la importancia que las comunidades le están otorgando a sus capitales culturales. A la vez, un análisis transversal de las iniciativas revela un incipiente interés de los proyectos por estudiar el uso de las especies promisorias o nativas.

Temas e intereses de las experiencias

El análisis de las experiencias proporciona material para entender aspectos sobre los intereses y formas de apropiación del patrimonio cultural, a través de experiencias de Investigación y Documentación de experiencias.

En la categoría de Investigación, se contó en total con 15 experiencias de las cuales 7 fueron resultado del trabajo desde o con una comunidad; 6 producidas por investigadores académicos y 2 desarrolladas por chefs profesionales. Cifra que denota cómo son individuos u organizaciones civiles, quienes se están planteando las principales inquietudes en torno a las cocinas tradicionales, haciendo uso de metodologías novedosas y creativas. Vale la pena resaltar que 4 de los investigadores académicos, son estudiantes de pregrado, apenas en formación profesional, que ya tienen parte de sus intereses puestos en el avance de los estudios sobre el patrimonio culinario desde enfoques diversos lo que, esperamos, a futuro se consolide como área de investigación.

Los principales temas abordados por las experiencias en la categoría de Investigación se relacionan con la protección y recuperación de recetas tradicionales; la recuperación de prácticas y técnicas tradicionales de siembra, recolección; la conservación de semillas y alimentos; así como sobre productos representativos, entre los que se destacan el plátano, la papa, la yuca o especies

promisorias, por ejemplo, el maíz. Existe un fuerte interés por conocer el origen y transformación de los platos y la recopilación de oficios en torno a la alimentación.

Dos de las experiencias presentadas se desarrollaron casi de manera exclusiva sobre documentos históricos, pero en todas se plantean exploraciones documentales relacionadas con la memoria de las comunidades o los procesos estudiados. El reconocimiento de fuentes escritas incluso para trabajos cuya principal materia ha sido la tradición oral es una clave para comprender el valor de la memoria, no sólo circunscrito a una sola fuente, perspectiva o forma de transmitirse o preservarse.

En cuanto a la categoría de Documentación, de las 16 experiencias concursantes, 10 fueron postulaciones a título personal; 5 por parte de una organización civil y 1 de una institución educativa. En este caso sobresale la participación de individuos interesados en proteger y promover el tema de las cocinas tradicionales. Las tesis y los libros fueron los tipos de sistematización más recurrentes,

seguidos por escritos cortos y soportes mixtos como videos y fotografías apoyados con textos y en un sólo caso la fotografía fue empleada como único recurso.

“Los temas documentados se relacionaron principalmente con el registro escrito acompañado de fotografías de los ingredientes y procesos de los platos tradicionales, casi siempre a manera de recetarios.”

Los temas documentados se relacionaron principalmente con el registro escrito acompañado de fotografías de los ingredientes y procesos de los platos tradicionales, casi siempre a manera de recetarios. La constante preocupación

por recuperar recetas se efectuó a través de entrevistas a los adultos mayores y encuestas o formatos epistolares dirigidos a generaciones dispersas geográficamente. El tercer tema de interés se enfocó a los usos y transformaciones de los ingredientes y por tanto, del resultado final de los platos. Finalmente, fueron documentadas, al igual que en la categoría de Investigación, las técnicas tradicionales de siembra, recolección y conservación de semillas y alimentos.

Retos y horizontes

Las identidades sociales en el mundo actual se enfrentan a situaciones de reajuste permanente debido, entre otras cosas, a la disponibilidad de alimentos que varía de sus formas ancestrales por cambios en las formas de cultivar o por importaciones de sustitutos más baratos para el comprador final, el prestigio ganado o perdido por ciertos platos o ingredientes ante otros, la regulación sobre los cuerpos a partir de discursos nutricionales, la apropiación de semillas de especies nativas o promisorias o el uso de semillas modificadas y las leyes de propiedad intelectual sobre éstas son apenas algunos de los factores que modifican las relaciones tradicionales con la cocina y sus productos. Esta situación es esencial para las cocinas en nuestras culturas y se extiende incluso hasta las costumbres y los hábitos que surgen en comunidades con diferentes grados de urbanización, industria y afectación en los recursos naturales. Se trata de un problema común a los países iberoamericanos que necesariamente debe ser abordado desde el contexto específico de cada una de las comunidades.

Por ello, desde la Organización del Convenio Andrés Bello se considera la construcción de redes de gestores de patrimonio cultural y natural como elemento clave para esta variedad de actores que, de una manera u otra, están hallando elementos y soluciones comunes a sus problemáticas pues les permitirán la difusión de experiencias que posibiliten aprendizajes y la comprensión de las dinámicas

de los procesos culturales; la visibilización del patrimonio socialmente apropiado, y la consecuente comprensión de sus elementos en el consumo y la formación de identidades sociales.

Queremos resaltar la necesidad de hacer visibles los procesos sociales y comunitarios, que constituyen en sí mismos un resultado de investigación y documentación; consolidar dinámicas para que sean las propias comunidades quienes narren sus diferentes formas de asumir el patrimonio cultural y natural. Las experiencias presentadas confirman lo que convocatoria tras convocatoria se ha visto: son tantas y tan diversas las miradas sobre el patrimonio como las soluciones a sus problemas, por tanto, es fundamental mostrar sus múltiples realidades y continuar con su exploración, indagación y disfrute.

“Es entonces un reto para los Estados, identificado con esta convocatoria, el ofrecer apoyos de largo aliento para que las comunidades puedan plantear transformaciones concretas y que, con esto, sepamos que estamos contribuyendo a generar sociedades más democráticas y diversas”

Permiten, además, formular un horizonte para las acciones que se proponen: contar con políticas patrimoniales que garanticen la protección, difusión y salvaguarda del patrimonio culinario y que fomenten el trabajo, desde y, con las comunidades.

En este sentido se hace un llamado a los Estados para generar y promover políticas patrimoniales que sean el resultado de un diálogo permanente con la sociedad civil y, respondan a las necesidades de las comunidades y a sus formas de solucionarlas. Las experiencias presentadas muestran que la ciencia, la educación y la comunicación son esenciales para la apropiación social de la cultura y del patrimonio. La baja participación de entidades gubernamentales en esta convocatoria, reiteramos, obliga a realizar un llamado para que éstas promuevan planes y proyectos de investigación, promoción y divulgación de las cocinas tradicionales. El llamado, por tanto, se extiende a generar políticas culturales transversales donde estas áreas se integren al campo de la cultura para dejar de ser abordadas de manera aislada.

Es entonces un reto para los Estados, identificado con esta convocatoria, el ofrecer apoyos de largo aliento para que las comunidades puedan plantear transformaciones concretas y que, con esto, sepamos que estamos contribuyendo a generar sociedades más democráticas y diversas, con una ciudadanía que disfruta tanto de las tradiciones culturales que es capaz de respetarlas, protegerlas y resignificarlas continuamente.

La vitalidad del patrimonio cultural y natural depende tanto de la transmisión de los saberes de las comunidades, como de su permanente apropiación social, de la creatividad de todos los actores involucrados y de ser capaces de entender otras lógicas de producción. Es pues, un reto para los gobiernos, brindar los espacios apropiados para la formación de ciudadanos capaces de reconocer la importancia y el valor de la diversidad cultural en todas sus manifestaciones.

BOTE CON PLÁTANOS
Fotografía: Oliver Eming. Ingredientes y técnicas de tradición ancestral en la cocina afrocolombiana. Miguel Ángel Abadía Moreno.



Acta

Sesión del jurado internacional

VIII Premio Somos Patrimonio, Sabores de Nuestro Saber

Los abajo firmantes, miembros del jurado del VIII Premio CAB Somos Patrimonio, reunidos en la ciudad de Bogotá, D. C., el día 12 de diciembre de 2013, después de acoger el patrimonio culinario como el marco para valorar las experiencias presentadas al premio y considerando los criterios establecidos en la convocatoria que se mencionan a continuación, decidimos por unanimidad premiar las categorías de **documentación** e **investigación** y declarar desierta la categoría de **tesis de maestría o doctorado**, debido a la ausencia de propuestas.

La convocatoria, abierta entre el 1 de agosto y el 8 de noviembre de 2013, recibió un total de 32 experiencias evaluadas por jurados de Bolivia, Colombia, Costa Rica, Guatemala³ y México.

Criterios de la convocatoria:

1. Pertinencia y calidad de la estrategia de investigación o documentación de experiencias, en términos de congruencia entre lo planteado en la metodología, los objetivos y los resultados.
2. Importancia de la experiencia para la valoración, salvaguardia y apropiación del patrimonio culinario específico, sobre el cual trata.
3. Aportes a la identidad y diversidad cultural, la interculturalidad y la difusión de los saberes ancestrales.
4. Relación de la experiencia con los contextos locales, su impacto en el mejoramiento de la calidad de vida de las poblaciones relacionadas, la construcción de espacios de convivencia y el estímulo de vínculos comunitarios.
5. Propuesta de reinversión del monto del premio en la experiencia.

Durante la jornada de deliberación se reconoció la importancia de las iniciativas presentadas al Premio, que se están desarrollando en torno a la salvaguardia del patrimonio culinario y la cocina tradicional en los países participantes. Así mismo, se evidenció la ausencia de experiencias de algunos de los países convocados que, sin duda, habrían enriquecido mucho más el panorama que esta convocatoria ha pretendido visibilizar en torno a las prácticas culinarias.

³ Por inconvenientes de última hora, la jurado de Guatemala no participó presencialmente en la sesión del jurado, pero lo hizo a lo largo de toda la jornada por videoconferencia y por tanto no firma la presente acta.

Previo a la sesión final del jurado, sus miembros, individualmente y desde sus países de origen, estudiaron las 31 experiencias provenientes de Argentina, Bolivia, Colombia, Cuba, Ecuador y México que se presentan a continuación:

EXPERIENCIA	PAÍS	PROPONENTE
Grupo Musical Campesino Campo y Sabor	Colombia	León Octavio Osorno Aguirre
Ingredientes y técnicas de tradición ancestral en la cocina afrocolombiana	Colombia	Miguel Ángel Abadía Moreno
El Sabor de Sonora	México	Editorial Imágenes de Sonora
Tecnología Andina de Conservación y Almacenamiento de Alimentos una estrategia de Seguridad Alimentaria en la comunidad de Alto Kalasaya	Bolivia	Fidel Chambi Jalacori
Saberes, Olores, Sabores y Fogones del Pacifico Afrocolombiano	Colombia	Walter Nilson Atehortúa-Castillo
Divulgación del uso alimentario de la semilla de guanacastle (<i>enterolobium cyclocarpum</i>)	México	Susana Romero Guillot
Gastronomía Ancestral Muisca/Estudio del Origen del Ajiaco	Colombia	Oscar Javier Martínez Polo
El sabor del Pacífico	Colombia	Emilia Eneyda Valencia Murraín
Experiencia de salvaguardia del patrimonio culinario de Mompox.	Colombia	Cecilia Restrepo; Doris Méndez
La utilización de la gastronomía colombiana como elemento identitario representante de una construcción de identidad positiva al mundo, revierte esa imagen negativa como son las drogas, el narcotráfico y la guerrilla	Argentina	Ángel Jesús Otero
Con sabor a tradición en la Huasteca Baja Veracruzana	México	Eladio Cruz Martínez
Dulce de Patria	México	Jennifer Contreras Marisol Herrera
Cartas a nuestras abuelas	Ecuador	Mayra Flores
El vino y su entorno	México	Vanessa Landero Arámburu
Desde la comida mexicana. Con sus valores nutritivos, medicinales y agradable sabor y color	Colombia	Mónica María Echeverry Ceballos
Gastronomía mestiza y migrante: Sabores de Latinoamérica	Bolivia	José Rafael Vilar Mendoza

Implementación de un mercado local como estrategia de protección de los saberes asociados a las cocinas tradicionales en Tarapacá, Amazonas.	Colombia	Asmucotar
Calendario nutricional OIMA Siembra	Colombia	Organización Indígena Murui del Amazonas-Gobernación del Amazonas
Conservación y Transformación de Alimentos Autóctonos de la Región Cordobesa para el Fortalecimiento de su Competitividad.	Colombia	Universidad de Córdoba
De la chacra al fogón: Travesía por las rutas de la papa, el plátano, la yuca y el maíz.	Ecuador	Ministerio de Cultura Y Patrimonio
La gastronomía Campechana, patrimonio cultural inmaterial del estado.	México	Escuela de Gastronomía del Instituto Campechano
Siembra	Colombia	Fundación Más Arte, Más Acción.
La Cocina Criolla Cubana	Cuba	Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba
Romería Gastronómica y artística	Colombia	Corporación Educativa de El Carmen de Vivalor, Coreducar
El simpático verso del pregón perdiéndose en las calles de la urbe de la Ciudad de México	México	Universidad Insurgentes
Desarrollo de actividades de tipo participativo que promuevan el uso sostenible de variedades de maíces criollos, como especies promisorias, mediante un “encuentro campesino” que garantice el intercambio de conocimiento tradicional.	Colombia	Corporación Mamapacha
Ruta Gastronómica de los Sabores y Saberes de la Provincia del Alto Ricaurte Boyacá	Colombia	Corporación Agencia de Desarrollo Económico Local ADEL Los Dinosaurios, en el departamento de Boyacá
Panorama de la Cocina Cubana	Cuba	Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba
El jitomate: Origen mexicano.	México	Colegio Superior de Gastronomía, Campus Lomas Verdes
Sabores de la ciudad imaginada Tunja	Colombia	Universidad de Boyacá
Fomento de la política y salvaguardia de cocinas tradicionales por piso térmico en comunidades campesinas del Municipio de Garagoa, Boyacá.	Colombia	Corporación Mamapacha

GRAN PREMIO SOMOS PATRIMONIO A LA INVESTIGACIÓN

El jurado otorga el Gran Premio Somos Patrimonio a la investigación denominada **Calendario nutricional OIMA Siembra** (Colombia), destacando que: (i) se trata de una investigación endógena que surge del seno del propio pueblo Murui, en el Amazonas colombiano; (ii) desarrolla una estrategia para garantizar la sostenibilidad alimentaria y el reconocimiento de los saberes tradicionales; (iii) cuenta con un enfoque holístico, al contemplar aspectos de significación cultural y denotar un amplio conocimiento del territorio y el medio ambiente, y (iv) documenta los ciclos anuales de producción. Igualmente, la propuesta de utilización de recursos correspondientes al premio se considera altamente pertinente y contribuye al fortalecimiento del proceso emprendido por el pueblo Murui.

MENCIONES ESPECIALES A LA CATEGORÍA DE INVESTIGACIÓN

Los miembros del jurado otorgan mención a las siguientes experiencias:

- **Implementación de un mercado local como estrategia de protección de los saberes asociados a las cocinas tradicionales en Tarapacá, Amazonas** (Colombia), por su trabajo con las comunidades involucradas y el desarrollo de una investigación endógena que busca promover los alimentos tradicionales en las mismas comunidades. Se sugiere que su estrategia abarque actividades de fortalecimiento comunitario y no se limite a la adquisición de un predio para la realización de ferias gastronómicas.
- **Conservación y transformación de alimentos autóctonos de la región cordobesa para el fortalecimiento de su competitividad** (Colombia), por su trabajo en la comprensión de la comunidad sobre las posibilidades de mejora de su calidad de vida a partir de la comercialización de sus productos tradicionales, como parte de un proceso de salvaguardia de sus saberes comunitarios. Se recomienda que se profundicen sus acciones en el seno de la comunidad, buscando alianzas estratégicas con instituciones públicas o privadas para resolver las problemáticas detectadas.
- **De la chacra al fogón: travesía por las rutas de la papa, el plátano, la yuca y el maíz** (Ecuador), en la que se reconoce el esfuerzo del sector público por emprender este tipo de investigaciones sobre productos identitarios de una amplia fracción del continente americano. Dada la calidad del documento presentado, se alienta al Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador a publicar este trabajo y fortalecer las estrategias de divulgación desde y para las comunidades.
- **La gastronomía campechana, patrimonio cultural inmaterial del estado de Campeche** (México), por la importancia de los procesos de reconocimiento y visibilización que adelanta la comunidad. Se recomienda explorar otras estrategias de salvaguardia, adicionales a la planteada.

GRAN PREMIO SOMOS PATRIMONIO A LA DOCUMENTACIÓN DE EXPERIENCIAS

El jurado otorga el Gran Premio Somos Patrimonio a la documentación de experiencias denominada **Grupo musical campesino Campo y Sabor** (Colombia), destacando que: (i) propone una herramienta metodológica innovadora y creativa, que reconoce diversos aspectos del patrimonio material e inmaterial; (ii) se interesa y contribuye a la seguridad y soberanía alimentaria, así como a procesos de fortalecimiento de la medicina tradicional; (iii) propone ingeniosas alternativas al consumo de productos alimenticios industrializados, y (iv) reconoce el papel de los miembros de las familias en la construcción de la cultura alimentaria. El jurado valora en esta iniciativa una experiencia exitosa que puede ser replicada en otros países y regiones. Igualmente, la propuesta de utilización de recursos correspondientes al premio se considera altamente pertinente y contribuye al fortalecimiento del proceso emprendido por el grupo musical campesino Campo y Sabor.

MENCIONES ESPECIALES A LA CATEGORÍA DE DOCUMENTACIÓN DE EXPERIENCIAS

Los miembros del jurado otorgan mención en esta categoría a las siguientes experiencias:

- **Tecnología andina de conservación y almacenamiento de alimentos: una estrategia de seguridad alimentaria en la comunidad de Alto Kalasaya** (Bolivia), por el esfuerzo de recuperar tecnologías tradicionales que son patrimonio de los pueblos andinos; igualmente, se exalta el trabajo de investigación endógena con las comunidades.
- **Ingredientes y técnicas de tradición ancestral en la cocina afrocolombiana** (Colombia), por la excelente calidad del producto presentado; por tratarse de una investigación endógena en las comunidades del Pacífico colombiano; por contemplar aspectos de significación cultural, y por denotar un amplio conocimiento del territorio y el medio ambiente. Se alienta a que continúe con la investigación y el desarrollo del documental.
- **El sabor de Sonora** (México), por su trabajo de investigación con comunidades en una región del país en la que estos trabajos no son frecuentes. Se sugiere que se amplíe a futuro para que tenga un mayor impacto sobre las comunidades y se enfoque en el aspecto cultural detrás de las recetas.
- **Divulgación del uso alimentario de la semilla de guanacastle (*enterolobium cyclocarpum*)** (México), debido a su labor en torno a la biodiversidad con fines alimentarios y al esfuerzo por recuperar y aprovechar alimentos de alto contenido nutricional.

El jurado vio con satisfacción cómo distintas personas y grupos, en varios países, se han aproximado metodológicamente a los marcos de las cocinas tradicionales desde procesos académicos de formación superior.

El jurado exalta la iniciativa de la Organización del Convenio Andrés Bello por retomar el Premio Somos Patrimonio que, sin lugar a duda, a lo largo de sus ocho convocatorias, ha contribuido significativamente en los procesos de salvaguardia y apropiación social del patrimonio, reconoce el

potencial de la Red Somos Patrimonio, alienta su reactivación y fortalecimiento; así mismo, valora la participación del Ministerio de Cultura de Colombia, como entidad aportante de los premios de esta convocatoria. Del mismo modo, recomienda a las entidades responsables de la política cultural en los países de la región no solo den visibilidad a las experiencias participantes en esta convocatoria, sino que fortalezcan sus políticas relacionadas con patrimonio cultural inmaterial, y ánima el intercambio de experiencias significativas y buenas prácticas entre ellos.

Finalmente, el jurado resalta el valor y la importancia de aquellas postulaciones que infortunadamente no se ajustaron a los criterios de la convocatoria, que, si bien no han sido consideradas, denotan un importante esfuerzo de la región en la valoración de sus saberes culinarios tradicionales.

En constancia de lo anterior, suscriben la presente acta:

Por Bolivia,

JOHNNY GUERREROS BURGOA

Por Colombia,

JUAN LUIS ISAZA LONDOÑO

Por Costa Rica,

JAVIER SALAZAR SÁENZ

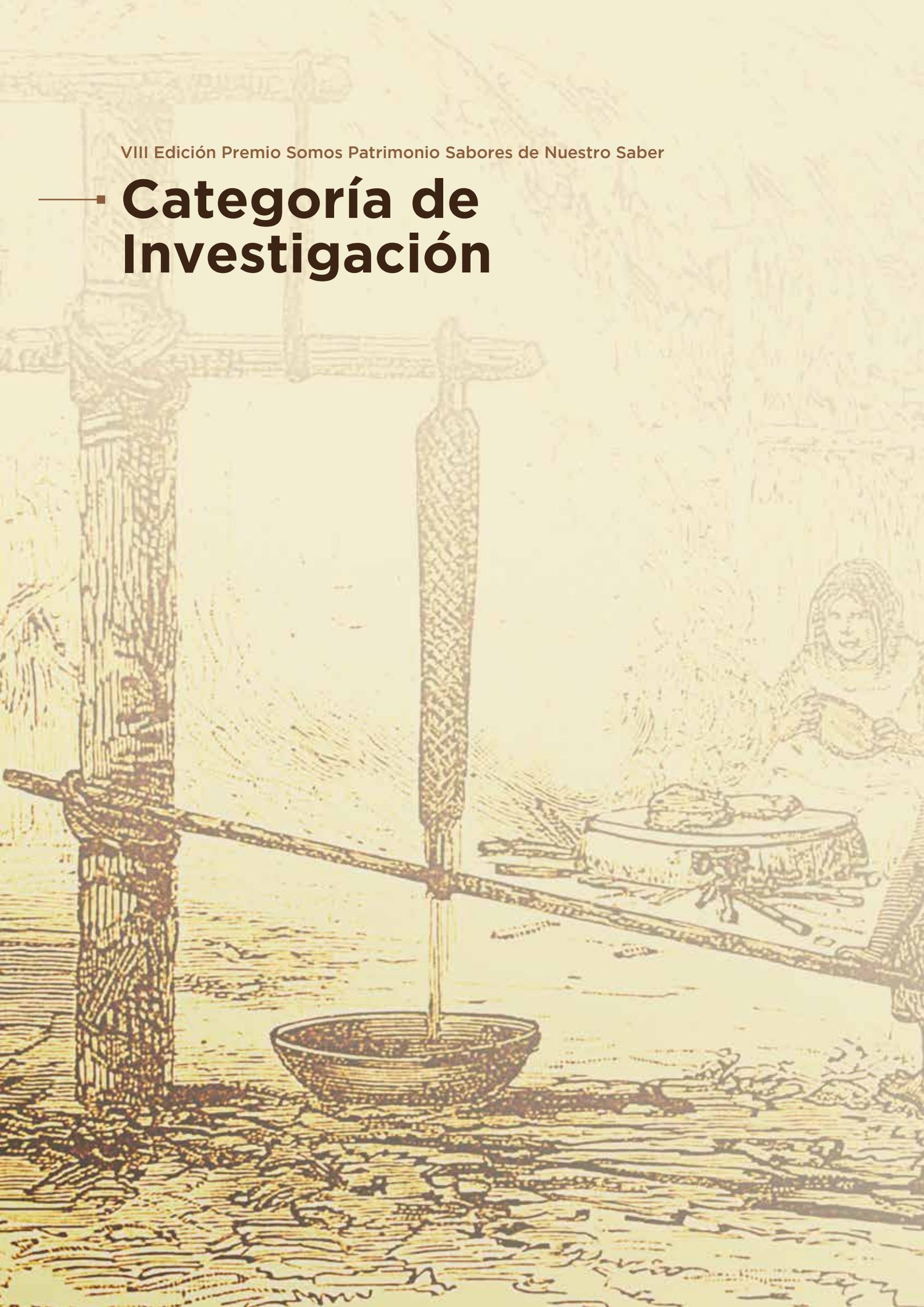
Por México,

CATHARINE GOOD ESHELMAN



VIII Edición Premio Somos Patrimonio Sabores de Nuestro Saber

— Categoría de Investigación



- 
- **24 Categoría de Investigación**
 - **26 Gran Premio Somos Patrimonio a la Investigación**
Calendario nutricional OIMA Siembra
 - **32 Menciones en la categoría de Investigación**
 - 32 Implementación de un mercado local como estrategia de protección de los saberes asociados a las cocinas tradicionales en Tarapacá, Amazonas
 - 36 Conservación y transformación de alimentos autóctonos de la región cordobesa para el fortalecimiento de su competitividad
 - 40 De la chacra al fogón. Travesía de las rutas de la papa, la yuca y el maíz
 - 44 La gastronomía campechana: patrimonio cultural inmaterial del estado
 - **49 Otras experiencias participantes en la categoría de Investigación**
 - 50 El jitomate: origen mexicano
 - 51 Romería gastronómica y artística
 - 53 El simpático verso del pregón perdiéndose en las calles de la urbe de la Ciudad de México
 - 54 Desarrollo de actividades de tipo participativo que promuevan el uso sostenible de variedades de maíces criollos, como especies promisorias mediante un “encuentro campesino” que garantice el intercambio de conocimiento tradicional
 - 55 Fomento de la política y salvaguardia de cocinas tradicionales por piso térmico en comunidades campesinas del municipio de Garagoa, Boyacá
 - 56 Ruta gastronómica de los sabores y saberes de la provincia del Alto Ricaurte, Boyacá
 - 58 La cocina criolla cubana
 - 60 Panorama de la cocina cubana
 - 61 Sabores de la ciudad imaginada: Tunja
 - 62 Siembra

Gran Premio Somos Patrimonio a la Investigación



Calendario nutricional OIMA Siembra

Organización Indígena Murui del
Amazonas (OIMA) - Gobernación del Amazonas

Corregimiento El Encanto - Departamento del Amazonas - Colombia

“

El calendario nutricional Murui, en su primera fase de construcción, refleja el origen de nuestros alimentos en la palabra que cuenta su creación, que los creó y los crea, en los ciclos ecológicos de nuestro territorio y su relación con la disponibilidad de alimentos. Iniciamos este camino palabreando nuestros sabores desde el río, la chagra, la selva, el mambiadero y, por supuesto, en la cocina. Empezamos acá el camino que recorre nuestra gastronomía porque, para llegar a un plato con caldo de pescado y fariña, acompañado de casabe y tucupí, debemos recorrer la selva, el río, la chagra y nuestra historia.

Organización Indígena Murui del Amazonas (OIMA)

”

¿Por qué esta iniciativa?

Debido a los cambios globalizantes en la alimentación, se ha perdido conciencia del origen de los alimentos, al punto que no es raro que algunos niños crean que la leche es producida por la nevera del supermercado. Esta investigación invita a la conservación y recuperación de las prácticas, la memoria y la consciencia colectiva de la alimentación; invita a la reflexión del presente y pasado de la alimentación tradicional del pueblo murui, e incita a otros involucrados a pensar en los alimentos cotidianos como alimentos con historia, con origen y transformación. El calendario ha sido construido por la comunidad murui, que reconoce en su alimentación un fundamento material y espiritual.

Su construcción es la primera parte de un proyecto que busca fortalecer la cultura alimentaria de la comunidad a través de la construcción de su calendario nutricional, mientras indaga con mayor interés en cada uno de los procesos involucrados en la alimentación, en términos de cosmología, técnicas agropecuarias y de recolección, dietas y preparaciones culinarias.



CHAGRA

¿Qué pretende?

Esta investigación explora la cultura alimentaria del pueblo murui desde un enfoque en el que se presentan en conjunto las interacciones múltiples que ella supone, e indaga en las tradiciones del pueblo murui desde el origen de los alimentos y su transformación, no solo en términos culinarios, sino en términos socioculturales, de manera que esta construcción permita:

- Identificar la relación de la alimentación con los ciclos agroecológicos y cosmológicos del pueblo murui de OIMA.

- Describir las dietas que se deben cumplir en las diversas etapas de crecimiento y de la vida.
- Identificar cuáles son los principales aportes nutricionales de sus alimentos tradicionales.
- Impulsar acciones que fomenten la práctica y preservación de su memoria culinaria.

¿Cómo lo hace?

Se construyó una metodología cualitativa que consideró esencial la participación de diferentes actores líderes de la comunidad, como médicos tradicionales, sabedores y sabedoras, abuelos y abuelas, parteras, líderes políticos, malokeros, caciques, entre otros. El calendario nutricional tomó como base los calendarios agroecológico y epidemiológico, ya construidos, y se dinamizó valiosos diálogos de saberes, discusiones grupales, reuniones en el mambiadero y la cocina, grupos focales y entrevistas no estructuradas, desde los que se organizó el calendario.



COCINANDO

El calendario se configuró a partir de una serie de categorías elaboradas en una primera etapa: alimentos de la chagra, alimentos silvestres, aves, peces y animales de río, animales de monte, alimentos constantes, enfermedades tradicionales y occidentales, todas en relación con el calendario agroecológico y el calendario occidental. Tras esta primera fase, se incluyó la categoría correspondiente a vegetales (que introduce ocho hojas comestibles y cogollos). Esta omisión inicial hizo evidente la necesidad de recuperar la circulación de ciertos alimentos ante el olvido en que han caído en la cocina tradicional, por lo que es necesario generar estrategias que fomenten su consumo.



RAYANDO PLÁTANO

Finalmente, las enfermedades tradicionales y occidentales solo se incluyeron en relación con el calendario nutricional y se jerarquizaron de acuerdo con la carga simbólica que tuviera cada grupo y la condición que regula todo el calendario: la dieta. Todos los alimentos que hacen parte del calendario nutricional “deben ser dietados según la tradición, así como se deben dietar el comportamiento y la palabra”.

Durante el proceso, también se consideró metodológicamente la alimentación que se proporcionó a los participantes, que fue recolectada-sembrada-cazada y cocinada por ellos mismos, y degustada en la maloka y en espacios de trabajo.

Toda esta dinámica llevó a que el tiempo de trabajo comunitario excediera al planteado inicialmente, pero permitió desarrollar el proceso según las necesidades que fue planteando.

Todos los alimentos que hacen parte del calendario nutricional “deben ser dietados según la tradición, así como se deben dietar el comportamiento y la palabra”.

¿Qué sigue?

La construcción del calendario nutricional es solo una de las estrategias del proceso que la comunidad murui de OIMA se ha propuesto desarrollar para preservar su cultura alimentaria. Se trata inicialmente de un calendario preliminar de la relación entre disponibilidad de alimentos y ciclos agroecológicos y cosmológicos y, aunque las palabras y términos empleados en el calendario quedan cortos para su sabor y para la profundidad de su significado: “no basta con decir boruga, almendra... para que estén servidas en nuestro plato, hay que hacerlas amanecer”.

Cada uno de los alimentos mencionados tiene una historia, un camino que se recorre por el río, por la selva, un puesto en la chagra, un tiempo en los ciclos vitales y cosmogónicos de la comunidad, por lo que en esta fase se ha acompañado al calendario de algunas consideraciones pertinentes respecto a roles sociales, cosmogonía, técnicas de siembra etc.

Aunque nuestra alimentación tradicional la vivimos en nuestra cotidianidad, palabrearla sobrepasa el espacio gustativo de nuestras cocinas y nos permite pensarla como fundamento material y espiritual de la cultura murui, e indagar por las transformaciones que, tal como en nuestra forma de vida, ha tenido la forma tradicional de alimentarnos.

Organización Indígena Murui del Amazonas (OIMA)



Organización Indígena Murui del Amazonas (OIMA)

Corregimiento departamental de El Encanto (Amazonas - Colombia)

Resguardo Indígena Predio Putumayo

Contacto: salud.oima.murui@gmail.com • goryhnegedeka@gmail.com



Gobernación del Amazonas

Secretaría Departamental de Salud - Programa de Nutrición

Calle 10 # 10-77, Leticia (Amazonas - Colombia)

www.amazonas.gov.co

Contacto: (+57 8) 5926629



Menciones en la categoría de ■ **Investigación**



Implementación de un mercado local como estrategia de protección de los saberes asociados a las cocinas tradicionales en Tarapacá, Amazonas

Asociación de Mujeres Comunitarias de Tarapacá (Asmucotar)
Corregimiento de Tarapacá - Departamento del Amazonas - Colombia

“

Somos mujeres... trabajamos unidas. Nuestra organización se fortalece trabajando las mingas de la chagra y la comida. Documentamos los saberes de nuestras chagras para valorar lo que tenemos y lo que debemos recuperar. Compartimos los saberes en la comida de acuerdo a nuestra etnia e intercambiamos semillas para mejorar las chagras. Realizamos intercambios de semillas y recetas con Cimtar y Asoaintam. Hacemos mingas de pensamiento sobre la comida. Entre etnias compartimos nuestros saberes y experiencias en la cocina y medicina tradicional. Documentamos recetas, juegos tradicionales, historias. Compartimos con los niños, intercambiamos entre las distintas etnias de Asoaintam, Asmucotar, Cimtar con la comunidad de Tarapacá.

Asociación de Mujeres Comunitarias de Tarapacá (Asmucotar)

”

Desde 2010, en Tarapacá (Amazonas), las organizaciones indígenas Asoaintam, Asmucotar y Cimtar iniciaron un proceso de protección, recuperación y promoción de sus conocimientos tradicionales, con el respaldo del MADS-PNUD y el Instituto Sinchi, entidades que apoyan al proyecto Incorporación del Conocimiento Tradicional Asociado a la Agrobiodiversidad en Ecosistemas de Colombia.

Con el objetivo de generar una “propuesta de política pública pluricultural para la protección de los sistemas de conocimientos tradicionales asociados a la biodiversidad”, el proceso de las organizaciones indígenas se vio fortalecido en relación con el conocimiento tradicional sobre agrobiodiversidad.

Mientras tanto, las experiencias sobre la comida y las prácticas en las chagras y la documentación de las cocinas tradicionales por parte de las comunidades indígenas llevaron a instaurar una “Feria de productos de la chagra y la selva”, como espacio de intercambio de saberes y sabores.



INTERCAMBIOS DE SEMILLAS Y RECETAS

Esta feria se estableció como un mercado local, para el que se conformó un equipo de trabajo en el que Asmucotar elaboró un recetario tradicional; se diseñaron talleres y actividades que permitieran a las mismas comunidades sistematizar y difundir sus saberes, y se conformó y documentó una red de sabedores y productores para la “Feria de productos de la chagra y la selva”. Para esta se adecuó un espacio y se desarrolló una serie de cartillas elaboradas por las mismas comunidades como material divulgativo y de sensibilización sobre el uso y consumo de los productos en la feria.

La coadministración, uso y aprovechamiento de un espacio fijo de intercambio de productos, alimentos y medicinas tradicionales se ha hecho mediante acuerdos entre las asociaciones indígenas participantes. Por otra parte, los talleres se han concentrado en el intercambio de saberes en la cocina entre las comunidades y asociaciones de Tarapacá, así como en fundamentos de economía solidaria, administración, mercadeo y promoción cultural de los productos de la chagra y el bosque.

¿Para qué un mercado local?

El mercado local busca apoyar la apropiación de comidas tradicionales y del espacio del mercado, por parte de las comunidades, para que sea utilizado regularmente como lugar de intercambio y comercialización de productos de la chagra y de la selva.

Esto supone un trabajo sostenido en favor de la soberanía alimentaria de las comunidades tarapaqueñas, mediante el acceso a productos de la región y la configuración del mercado local como una estrategia de protección, promoción y recuperación de saberes tradicionales, intercambio de conocimientos, fortalecimiento de las cadenas de valor locales y visibilización de las etnias indígenas de Tarapacá, en particular, las comunidades bora, cocama, inga, ocaina, tikuna y huitoto. A diferencia de iniciativas que buscan la circulación de productos promisorios “hacia afuera”, el mercado local permite abrir a las comunidades hacia una diversidad de prácticas, conocimientos, productos y alimentos tradicionales que no son de fácil acceso para las familias del casco urbano de Tarapacá, en parte gracias a que los excedentes de producción permanecían en las chagras comunitarias y no contaban con un espacio para promover su circulación e intercambio.

TRABAJANDO LAS MINGAS DE LA CHAGRA Y LA COMIDA



¿Cómo se logró esta acción de investigación?

A partir de la vinculación del Instituto Sinchi a las organizaciones indígenas que iniciaron este proyecto, el trabajo implementó una metodología de Investigación Acción Participativa (IAP), con la que se conformaron e identificaron redes de intercambio. En éstas se buscó que tanto las comunidades como los especialistas del instituto fueran responsables de la información y la sistematización de las riquezas culinarias de dos comunidades (la de Puerto Nuevo y la de Buenos Aires) y cinco cabildos asociados a Asointaim y Asmucotar, considerados como sistemas de producción rotativos y agrobiodiversos.

Con base en este trabajo previo, las organizaciones indígenas vinculadas solicitaron a la Gobernación del Amazonas un lote en comodato para la ubicación de un espacio fijo de intercambio y comercialización de productos, a la vez que se inició un trabajo de apropiación cultural y

sensibilización a los consumidores, por medio de la organización de ferias de productos y alimentos en las que participan las comunidades.

¿Qué surgió de la implementación de IAP?

Gracias a la recuperación de las cocinas tradicionales se fortalecieron prácticas autónomas para el uso y manejo de las semillas; prácticas de las mingas comunitarias; el acceso y trabajo en las chagras; la conformación de redes de intercambio; la celebración de fiestas, rituales y encuentros de pensamiento donde las 82 familias participantes han elaborado las caracterizaciones de sus chagras, y su consecuente contribución al aumento de la agrobiodiversidad.

Las cartillas ilustrativas y videos con recetarios de comida tradicional que elaboraron los miembros de estas familias han permitido la divulgación de sus técnicas, productos y costumbres en escuelas, encuentros, intercambios y eventos culturales, incluso en regiones ajenas a la influencia amazónica, en otras familias indígenas, y en poblaciones negras y campesinas que se han vinculado al proyecto, en Boyacá, Nariño y Chocó.

Asociación de Mujeres Comunitarias de Tarapacá (Asmucotar)

Avenida Vásquez Cobo entre calles 15 y 16, Leticia (Amazonas - Colombia)

Contacto: (+57 8) 5925481 • 5925479

asmucotar@gmail.com

Menciones en la categoría de

■ Investigación



Conservación y transformación de alimentos autóctonos de la región cordobesa para el fortalecimiento de su competitividad

Universidad de Córdoba - Beatriz Elena Álvarez Badel (docente)

Montería - Departamento de Córdoba - Colombia

Esta es la primera investigación realizada en la zona sobre alimentos autóctonos en la que hay contacto directo con los productores en su quehacer diario, con el ánimo de revisar los procesos de elaboración y la evaluación de la inocuidad de estos alimentos y sus alternativas de conservación, desde un punto de vista microbiológico, fisicoquímico, bromatológico y sensorial.

Los alimentos autóctonos del departamento de Córdoba, pese a ser muy apetecidos por los consumidores, manejan una alta perecibilidad y sus procesos de elaboración sin estandarización se han convertido en una barrera tecnológica para la comercialización que de ellos reclaman las comunidades de la región.

Por ello, la Universidad de Córdoba ha propuesto alternativas de conservación que protejan las características sensoriales de los productos y sus componentes simbólicos relacionados con la identidad cultural de los productores artesanales, a pesar del acceso restringido a algunas zonas geográficas como el Alto Sinú y de la dificultad para proponer una estandarización de procesos ante la heterogeneidad que manejan los productores. Estos productores artesanales poseen un inmenso saber sobre los alimentos autóctonos y el diálogo y la relación establecida con ellos evitó generar detrimento en su identidad cultural.

Saberes académicos, comunitarios de calidad de vida

El proyecto se enfocó en ofrecer una mejora a la calidad de vida de los productores artesanales, prestando mucha atención a los saberes de las comunidades. Para ello se procuró mejorar las condiciones de producción artesanales, desde los procesos agroindustriales con los que se caracterizó la elaboración de alimentos típicos y con los que se evaluaron las diferentes técnicas de conservación y empaque de los mismos.

Como un esfuerzo inicial, esta labor se concentró en los dos alimentos autóctonos más representativos de la población cordobesa, producidos en las zonas aledañas al río Sinú, con el fin de ampliar su tiempo de vida útil y sus condiciones de comercialización: la galleta de limón y el bollo limpio.

Sobre estos se realizó una revisión de los patrones culinarios y culturales de consumo de alimentos en las comunidades que los producen artesanalmente; se identificaron los insumos, procesos y técnicas de conservación utilizados en su elaboración, en las tres zonas de río Sinú; se clasificaron los productos escogidos, de acuerdo a sus características fisicoquímicas (pH, porcentaje de acidez y porcentaje de humedad) y al riesgo epidemiológico que representan; se caracterizaron fisicoquímica, bromatológica, microbiológica y sensorialmente; se evaluó el efecto que tienen diferentes tipos de empaques y el conservante sobre la calidad fisicoquímica, microbiológica y sensorial en la vida útil de los alimentos seleccionados, y se desarrolló un análisis de riesgos y puntos críticos de los procesos de elaboración de estos productos.

“El proyecto se enfocó en ofrecer una mejora a la calidad de vida de los productores artesanales, prestando mucha atención a los saberes de las comunidades.”

Así, se conformó una base de datos amplia sobre los productores artesanales y con la información que ellos mismos aportaron se reconocieron los patrones culturales y culinarios de los productores de alimentos típicos; los destinos tradicionales de sus productos, y por supuesto el tipo de insumos, empaques

y métodos de conservación utilizados y los procesos de elaboración de los alimentos autóctonos de Córdoba, configurando así un repositorio de memoria sobre las prácticas tradicionales en esta materia.

La articulación del laboratorio con los productos artesanales

Un componente importante de la investigación fue el trabajo de laboratorio que supuso la identificación de productos, riesgos, efectos de distintos insumos y análisis de los procesos de producción. En los laboratorios de la Universidad de Córdoba se analizaron fisicoquímica, bromatológica, microbiológica y sensorialmente los alimentos autóctonos seleccionados; se estimó su durabilidad y se evaluaron en el tiempo los cambios de estos alimentos.



ELABORACIÓN DEL BOLLO LIMPIO

Pero la actividad en el laboratorio fue apenas el soporte para establecer el diálogo con los productores de alimentos autóctonos. Inicialmente se levantó un mapa de estos en las zonas aledañas al río Sinú y con unas cien encuestas aplicadas se determinó que los alimentos más relacionados como fuente de sustento para los productores encuestados son la galleta de limón y el bollo limpio.

Con esta información se regresó al laboratorio, en donde se identificaron de acuerdo con su riesgo epidemiológico. Así, mientras que el bollo fue clasificado como alimento de alto riesgo, la galleta tuvo valores que la clasificaron de bajo riesgo. Así mismo se hicieron pruebas con catadores. En resumen, los mayores riesgos asociados al proceso de elaboración de estos dos productos se relacionaron con la cocción y el almacenamiento. Llama la atención la envoltura del bollo limpio en hoja de bijao, como tradicionalmente se hace, y el uso de conservante en la preparación garantizan las

mejores condiciones de conservación de las propiedades fisicoquímicas y el sabor. La conservación de la galleta, por su parte, mejora considerablemente con el uso de envoltura de polipropileno y conservante en su preparación.

Con las encuestas a los productores de alimentos autóctonos también se documentaron los patrones culinarios y de consumo, insumos, procesos, métodos de conservación y sistemas de comercialización de los alimentos. Con esta información y los resultados de laboratorio se realizó un análisis de riesgo de los procesos de cocción y almacenamiento y diseñaron capacitaciones a los productores artesanales en las que se ofrecieron las propuestas fruto de la investigación.



ELABORACIÓN DE LA GALLETA DE LIMÓN

¿Qué dejó la investigación?

En el ámbito académico, esta investigación permitió el desarrollo de una tesis de la maestría en Ciencias Agroalimentarias y dos monografías como opción de grado del programa de Ingeniería de Alimentos, además del material de divulgación y la publicación de la información en artículos científicos en revistas indexadas.

La gran diversidad gastronómica de Córdoba cuenta en la producción artesanal de dulces y repostería con su principal actividad económica asociada con la cocina en la zona de influencia del río Sinú. Por ello se ha propuesto continuar con la investigación aplicada a otros productos, de manera que se incida en la generación de valores agregados a la producción artesanal de alimentos.

Universidad de Córdoba

Facultad de Ingeniería - Departamento de Ingeniería de Alimentos
Carrera 6 # 76-103, CP 230002, Montería (Córdoba - Colombia)

Investigadora: Beatriz Elena Álvarez Badel

Contacto: (+57 4) 7860151 • 7860113 • 7860154

rectoria@unicordoba.edu.co • bealvarez@correo.unicordoba.edu.co

Menciones en la categoría de — ■ **Investigación**



De la chacra al fogón. Travesía de las rutas de la papa, la yuca y el maíz

Ministerio de Cultura y Patrimonio

Ecuador

“

En el patrimonio alimentario se articulan [...] prácticas de producción y transformación de alimentos, así como todos los espacios y saberes asociados, conocimientos que no se restringen a aquellos referentes del pasado reconocidos como tradicionales, pues al igual que la identidad, el patrimonio es una manifestación construida socialmente que experimenta un continuo proceso de transformación, gracias a un permanente diálogo entre tradición y modernidad. El patrimonio alimentario se apoya en el pasado, pero se recrea y reproduce en el presente.

De la chacra al fogón

”

Permanencia histórica

Esta investigación se acerca a los sentidos inmersos en el sistema alimentario del Ecuador, mediante la exploración de algunos de sus referentes, en particular, de cuatro de sus alimentos más representativos: el maíz, el plátano, la papa y la yuca. La investigación los considera símbolo del patrimonio alimentario ecuatoriano, sin pretender insinuar su exclusividad. Se consideran representativos debido a su permanencia histórica y su consecuente presencia en todas las cocinas, cotidianas y festivas, y en los conocimientos de un sinnúmero de poblaciones que conforman el territorio ecuatoriano.

La extendida coincidencia sobre su valor cultural confiere a estos cuatro alimentos su carácter patrimonial, fundado en su participación en la configuración de la memoria, historia e identidad de Ecuador y en su lugar clave para comprender su sistema alimentario. Pero esta coincidencia demanda la consideración de las experiencias locales para hallar puntos de disenso y elementos compartidos, bajo el supuesto de que cada comunidad ha desarrollado particularidades y a la vez intercambia y comparte prácticas con otras sociedades. Por tanto, el principal reto de esta investigación fue proponer la comprensión de una realidad alimentaria general, siendo necesario hacerlo a través del estudio de prácticas locales.

“El concepto de transculturación permite comprender con mayor acierto el acontecimiento del contacto que, si bien es conflictivo, no ocurre de manera pasiva, sino que pasa por procesos de selección de los individuos que se apropian o no de elementos de la cultura, los resignifican, los transforman, los recrean e incorporan en sus propias prácticas. En el caso particular de las cocinas, es evidente que el encuentro de dos culturas las afecta y transforma mutuamente.”

Transculturación en lugar de mestizaje o aculturación

Además de la importancia del análisis etnográfico de los 4 productos y la construcción de un recetario de platos tradicionales propios de las comunidades de Ecuador estudiadas, basados en los productos mencionados, la investigación señala un elemento diferenciador con muchos de los estudios que, sobre la materia, se han desarrollado en el continente: en lugar de plantear la cocina de las comunidades de América, y en particular de Ecuador, como producto o prueba de procesos de mestizaje, propone que la transculturación y la hibridación cultural son los procesos constitutivos

en la historia del Ecuador y que estos representan a la vez la dinámica socio cultural de la población a través de su gastronomía.

El concepto de transculturación permite comprender con mayor acierto el acontecimiento del contacto que, si bien es conflictivo, no ocurre de manera pasiva, sino que pasa por procesos de

“Esto permitió, además, caracterizar a cada uno de los productos símbolo tomando en cuenta sus ciclos de producción desde la siembra, la cosecha, hasta su presencia en la comida, describiendo y analizando las prácticas tradicionales generadas en estos procesos y su valor simbólico y ritual.”

selección de los individuos que se apropian o no de elementos de la cultura, los resignifican, los transforman, los recrean e incorporan en sus propias prácticas. En el caso particular de las cocinas, es evidente que el encuentro de dos culturas las afecta y transforma mutuamente.

Por ello, se buscó describir y analizar, en función de las características obtenidas del estudio de estos alimentos, los distintos procesos de transculturación sin desconocer el mestizaje biológico que claramente supone otro plano de

análisis, mediante un estudio etnográfico de los aspectos socioculturales existentes en la culinaria del Ecuador.

El camino a los caminos

Por tratarse de trabajo etnográfico, hubo tres etapas para llegar al documento final de investigación: una revisión bibliográfica y de archivo que dio pie a un trabajo de campo y a la posterior sistematización. Para el trabajo de campo, y con el objeto de tener un panorama nacional de dichos alimentos, se consideraron al menos dos provincias ecuatorianas por cada alimento y, a su vez, dos comunidades por provincia, de acuerdo con tres variables: una que buscó considerar comunidades diversas distribuidas en lo posible en distintas regiones del territorio nacional; otra, sociocultural,

“La investigación permitió hacer visible la riqueza agrícola, gastronómica y cultural del patrimonio alimentario de Ecuador, considerándolo un elemento vivo, presente en la cotidianidad de la gente, desde épocas prehispánicas hasta la actualidad.”

para definir a dichas comunidades considerando sus sabores característicos y la significativa disponibilidad del alimento, y una variable temporal, para limitar la cantidad de comunidades.

De esta manera se obtuvo un documento etnográfico con elementos teóricos que orientan el abordaje del universo alimentario, una lectura conjunta de la manera en la que estos alimentos han sido apropiados y construidos como

parte del patrimonio alimentario ecuatoriano y una perspectiva de la naturaleza agrícola y culinaria de cada alimento. Esto permitió, además, caracterizar a cada uno de los productos símbolo tomando en cuenta sus ciclos de producción desde la siembra, la cosecha, hasta su presencia en la comida, describiendo y analizando las prácticas tradicionales generadas en estos procesos y su valor simbólico y ritual.

Riqueza culinaria en cuatro alimentos comunes

Al identificar y caracterizar los diferentes productos gastronómicos tradicionales (alimentos y bebidas) cuyo ingrediente fundamental son los productos escogidos y concentrarse en las formas de

preparación, los instrumentos involucrados en ella, las formas de conservación, y sus permanencias, adaptaciones y cambios, la investigación permitió hacer visible la riqueza agrícola, gastronómica y cultural del patrimonio alimentario de Ecuador, considerándolo un elemento vivo, presente en la cotidianidad de la gente, desde épocas prehispánicas hasta la actualidad.

 **Ministerio de Cultura y Patrimonio**

Avenida Reina Victoria y Jorge Washington, Edificio Aranjuez, 9° piso, Quito (Ecuador)

www.culturaypatrimonio.gob.ec

Directora de investigación: Catalina Unigarro

Contacto: (+593 2) 3814550 Ext. 2124

lapaez@culturaypatrimonio.gob.ec • ngangotena@culturaypatrimonio.gob.ec

Menciones en la categoría de — ■ Investigación



La gastronomía campechana: patrimonio cultural inmaterial del estado

Escuela de Gastronomía del Instituto Campechano
San Francisco de Campeche - Estado de Campeche - México

“

...la culinaria campechana tiene una personalidad muy especial y bien definida, aunque para algunos resulte un tanto desconocida e inclusive llegue a confundirse con la gastronomía de nuestro estado vecino de Yucatán; claro, compartimos bases culinarias heredadas de nuestros ancestros los mayas. Sin embargo, al arribo de los españoles la variada alimentación de los oriundos peninsulares se vio enriquecida aun más con la llegada de los productos del viejo mundo e inclusive del lejano oriente. Es bien sabido que la historia de nuestro estado cuenta con un lapso peculiar de la piratería durante el periodo colonial, lo cual también confirió innovaciones culinarias a la gastronomía campechana.

Rafael Enrique Meneses López

”

Esta investigación constituye la justificación, presentada a la Secretaría de Turismo y a la Secretaría de Gobierno del estado de Campeche, para solicitar la declaratoria de la gastronomía campechana como patrimonio cultural inmaterial del estado. Esta investigación, cuya finalidad es fortalecer los lazos de identidad de los campechanos, describe los intercambios y acervos culturales culinarios de las comunidades de esta región del sur de México, los aportes culinarios de la cultura maya que siguen vivos, así como los provenientes de otros países, que se pueden identificar como componentes claramente instalados en la cultura.

Antecedentes de la declaratoria

El 16 de noviembre de 2010 la Unesco informó que la gastronomía tradicional mexicana entraría a formar parte del Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad, debido a la diversidad de sus aromas y sabores, técnicas de cocina prehispánica, usos y costumbres, así como las manifestaciones culturales que se presentan alrededor de ella y que aun se preservan, heredadas del México prehispánico. Los primeros esfuerzos para alcanzar esta declaratoria surgieron en Campeche, en 2008, de acuerdo con el acta del Conservatorio de La Cultura Gastronómica Mexicana o Acta de Campeche.

De acuerdo con esto, la gastronomía campechana tiene al menos tres características compartidas con las destacadas por Unesco para efectuar la declaratoria: se trata de una cocina histórica, que vivió fuertes cambios con la Conquista y Colonia hispánica, pero que jamás perdió la usanza en técnicas e ingredientes de la región del mayab, sino que se adaptó, sobrevivió hasta nuestros días y sigue heredándose de generación en generación; tiene un carácter popular determinado por la mezcla de los nuevos ingredientes traídos por la Conquista, la creación de nuevos platillos y la adaptación e incorporación de las técnicas y utensilios traídos durante la Conquista y en períodos posteriores, y

“La gastronomía campechana tiene al menos tres características compartidas con las destacadas por Unesco para efectuar la declaratoria: se trata de una cocina histórica, que vivió fuertes cambios con la Conquista y Colonia hispánica, pero que jamás perdió la usanza en técnicas e ingredientes de la región del mayab, sino que se adaptó, sobrevivió hasta nuestros días y sigue heredándose de generación en generación.”

fue gestada en el seno de la tradición religiosa mesoamericana, de profundas raíces mayas, lo que le confiere un importante componente simbólico.

Situación de la declaratoria en el ámbito estadual

La documentación presentada a las autoridades del estado de Campeche recogió una investigación con la que se determinó el origen de los platillos más importantes que conforman la gastronomía del estado, de acuerdo con las culturas que han influido en su conformación y moldeado esta identidad cultural culinaria. En este proceso se lograron distinguir las zonas gastronómicas del estado, en

“La documentación presentada a las autoridades del estado de Campeche recogió una investigación con la que se determinó el origen de los platillos más importantes que conforman la gastronomía del estado, de acuerdo con las culturas que han influido en su conformación y moldeado esta identidad cultural culinaria.”

relación con la geografía y la hidrografía, así como con los procesos de aculturación que se han gestado durante los procesos históricos vividos por las comunidades de esta región, y se levantó un inventario de las recetas destacadas en las zonas gastronómicas del estado para su rescate, preservación y difusión.

De esta manera, el gobierno del estado recibió la investigación e inició su análisis, con unas zonas gastronómicas identificadas como cocina de mar, cocina de ríos, camino Real, región de los Chenes, región del Petén y

Escarcega; técnicas culinarias prehispánicas mayas vigentes en la cocina campechana reseñadas y que hacen parte de la gastronomía étnica de la región; alimentos y preparaciones más significativas de cada zona gastronómica, y un rastreo de la génesis de platillos considerados “típicos” del estado, a partir de lo criollo y lo mestizo, y de influencias del Caribe, árabes, ultramarinas, asiáticas y africanas.

Identidad local y nacional

La identificación de la conformación histórica de la gastronomía campechana ha logrado generar altos grados de identidad en los campechanos, a través de las costumbres y manifestaciones culturales que ella involucra. Por ello, la investigación tuvo un componente documental fuerte con el que se desarrolló un trabajo descriptivo y explicativo, se recogió información histórica en fuentes bibliográficas que se confrontaron con trabajo de campo o experimental, a través de los inventarios realizados por el Instituto Campechano en los diferentes municipios del estado.

Así, además de inscribirse en una tradición más amplia, que de una u otra manera ya hace parte de la mesa de todo mexicano a través del uso del maíz, el chile y el frijol, se consiguió determinar especificidades locales de Campeche que reafirman que los elementos significativos de la cocina tradicional, su originalidad y sus técnicas tradicionales y ancestrales siguen vivas y son palpables en el día a día de las comunidades.

Perspectivas de la investigación

Ya que esta investigación es la primera de este tipo que se realiza en el estado, en la que se indagan los orígenes de los alimentos y se busca explicar los procesos de aculturación gastronómicos que

Campeche ha vivido a lo largo de la historia y aun hoy son perceptibles, el Instituto Campechano se ha planteado la necesidad profundizar en la investigación de campo en las comunidades indígenas del estado, ante la falta de registros y el desconocimiento de las connotaciones culturales que sus cocinas tienen.

 **Escuela de Gastronomía del Instituto Campechano**

Avenida José López Portillo S/N, Colonia Sascalum, CP 24090, San Francisco de Campeche (Campeche - México)

www.institutocampechano.edu.mx

Contacto: (+52 981) 8181494

lc_lic_gastronomia@yahoo.com.mx • ic_chef_rafael@yahoo.com.mx



RECOLECCIÓN DE LA PAPA
De la chacra al fogón. Travesía de las rutas de la papa, la yuca y el maíz.



Otras experiencias participantes en la categoría de **Investigación** ■

■ El jitomate: origen mexicano

Superior de Gastronomía, Campus Lomas Verdes

Naucalpan de Juárez - Estado de México - México

La historia de México, desde la época prehispánica, está marcada por la presencia innegable del cultivo del jitomate y su uso en la cocina mexicana, aun manifiesto en una gran cantidad de platillos. Este fruto y su uso generaron tal impacto hacia el viejo mundo, que los europeos adoptaron y adaptaron este producto a su gastronomía, en un proceso que los investigadores de este Instituto denominan mestizaje.



EL JITOMATE: ORIGEN MEXICANO

Con estos supuestos, la investigación recopila información respecto al origen, evolución e impacto gastronómico del jitomate, desde los códigos Chavero, Cozcatzin y Florentino hasta la actualidad. Además se muestra cómo, en México, se ha usado y se sigue utilizando a diario al jitomate como base esencial en la cocina.

📍 Superior de Gastronomía

Avenida Lomas Verdes 414, Colina Santiago Occipago, CP 53250, Naucalpan de Juárez (México - México)

www.superiordegastronomia.edu.mx

Coordinación de Titulación

Contacto: (+52 55) 53445170

Claudia Teresa Albor Juárez: calbor@superiordegastronomia.edu.mx

Reyna Elizabeth Sereno Medrano: esereno@superiordegastronomia.edu.mx

Marisol Herrera Jiménez: herrera_marisol@yahoo.com.mx

Romería gastronómica y artística

Corporación Educativa de El Carmen de Viboral (Coreducar)

El Carmen de Viboral, Departamento de Antioquia, Colombia

Lo que comenzó como una actividad para la recolección de fondos de la institución educativa, se convirtió en una convocatoria anual, en torno a la preparación de diversos platos tradicionales del oriente antioqueño, con la que se reconoce, valora y registra su patrimonio gastronómico.

La investigación fue realizada por la población escolar, con las personas mayores, inicialmente como recuperación de memoria colectiva en torno a preparaciones culinarias tradicionales, pero también para promover la participación activa de las familias antes, durante y después del evento, de manera que se garantizara la réplica del conocimiento en relación a la preparación, y aportara en el mejoramiento de la calidad de vida al ofrecer recetas culinarias tradicionales, con productos de la región.

“La investigación fue realizada por la población escolar, con las personas mayores, inicialmente como recuperación de memoria colectiva en torno a preparaciones culinarias tradicionales, pero también para promover la participación activa de las familias antes, durante y después del evento.”

El proceso de investigación fue acompañado de talleres prácticos en los que se experimentaron colores, sabores, olores y texturas propias de la cocina tradicional, como apoyo a la romería gastronómica, y estas recetas tradicionales se integraron al restaurante escolar. De otra parte, se hizo énfasis en el reconocimiento de la agricultura como parte esencial de este proceso y, a partir de ello, el colegio ha promovido el uso de tecnologías con base ecológica.

Corporación Educativa de El Carmen de Viboral (Coreducar)

Colegio Monseñor Ramón Arcila Ramírez

Calle 27 # 30-75, El Carmen de Viboral (Antioquia - Colombia)

coreducar.edu.co

Contacto: (+57 4) 5432506

rectoriacoreducar@une.net.co • coreducar@une.net.co

HOMBRE PILANDO

Fotografía: Oliver Elmig. Ingredientes y técnicas de tradición ancestral en la cocina afrocolombiana. Miguel Ángel Abadía.



El simpático verso del pregón perdiéndose en las calles de la urbe de la Ciudad de México

Universidad Insurgentes - Teresa Reyes, Lorena Trejo y Marcela Celis

México, D. F. - México

Esta propuesta se concentró en los pregoneros en la Ciudad de México y se encontró que, además de carecer de registros de sus experiencias o historias de vida, su oficio está desapareciendo y, con ello, sus saberes sobre ingredientes, preparaciones, recursos orales, etc., entre el barullo de la ciudad.

Se trata de una recopilación de oficios en torno a la alimentación, hecha desde documentos históricos de la cultura mexicana y entrevistas a pregoneros vivos. Se enfoca en recuperarlos para la memoria mediante la documentación de rituales, ingredientes, utensilios, versos, etc., en los que puedan ser visibles tradiciones centenarias.

“Se trata de una recopilación de oficios en torno a la alimentación, hecha desde documentos históricos de la cultura mexicana y entrevistas a pregoneros vivos.”

El documento escrito se ha desarrollado con una propuesta de cursos y talleres de divulgación de estos oficios, en instituciones educativas que los reeditan.

La investigación rastrea cuáles de estos sobreviven en la ciudad de México y se indaga sobre los platos con los que se vinculan y sus modos de preparación, sobre las historias de vida de estos personajes que mantienen viva la tradición y promueve la revalorización de estos oficios, cocinas y alimentos.

Universidad Insurgentes

Licenciatura en Gastronomía

Calzada Ermita Iztapalapa # 1693, Colonia Octava, Ampliación de San Miguel Iztapalapa, CP 09830, Iztapalapa, México, D. F. (México)

www.universidadinsurgentes.edu.mx

Contacto: (+52) 41992020 • 41992021 • 41992022 • 41992023

cocina_clases@yahoo.com.mx • tea.sommelier.celis@gmail.com

■ Desarrollo de actividades de tipo participativo que promuevan el uso sostenible de variedades de maíces criollos, como especies promisorias mediante un “encuentro campesino” que garantice el intercambio de conocimiento tradicional

Corporación Mamapacha

Garagoa - Departamento de Boyacá - Colombia

Esta propuesta parte de un inventario de maíces criollos y nativos que se realizó en 2007 y se socializó entre las comunidades, para indagar sobre su existencia y localización, así como la posible aparición de nuevas variedades o denominaciones. Con este insumo, se desarrollan actividades

“El proyecto presentado a concurso es la Quinta Fiesta de Saberes, Semillas y Sabores, cuyo énfasis en el intercambio de maíces criollos y nativos se acompañó de muestras de bailes, coplas y un reinado del maíz, e integró a Garagoa y sus veredas con tres de sus municipios aledaños: La Capilla, Tenza y Pachavita.”

de tipo participativo que promueven el uso sustentable de los maíces criollos, considerados especies promisorias, mediante “encuentros campesinos” que garanticen el intercambio de conocimientos tradicionales y variedades de maíz, en una zona eminentemente rural, en el valle de Tenza (sudoriente de Boyacá y ruta obligada hacia el piedemonte llanero), como el municipio de Garagoa y sus alrededores.

El proyecto presentado a concurso es la Quinta Fiesta de Saberes, Semillas y Sabores, cuyo énfasis en el intercambio de maíces criollos y nativos se acompañó de muestras de

bailes, coplas y un reinado del maíz, e integró a Garagoa y sus veredas con tres de sus municipios aledaños: La Capilla, Tenza y Pachavita.

Como resultado del trabajo de la comunidad se encontraron 38 variedades de semillas de maíces criollos y nativos, en especial maíces blandos usados para los amasijos, con preferencia por aquellos de sabores dulces. Se identificaron también maíces antiguos en vías de desaparición, como los pollos y los pajaritos, muy apreciados por su sabor. Con este panorama se definieron rutas de intercambio, que incluyen un mapa con las variedades a intercambiar y su localización en el encuentro.

Corporación Mamapacha

Carrera 8 No. 13-63, Garagoa (Boyacá - Colombia)

Contacto: (+57) 3133188276 • (+57 8) 7500061 • 7500272

corpomamapacha@gmail.com • doramonsalveparra@gmail.com

Fomento de la política y salvaguardia de cocinas tradicionales por piso térmico en comunidades campesinas del municipio de Garagoa, Boyacá

Corporación Mamapacha

Garagoa - Departamento de Boyacá - Colombia

Se trata de una investigación conjunta con las comunidades campesinas de Garagoa (municipio mayoritariamente rural, capital de la provincia de Neira, al sudoriente de Boyacá) en torno a la necesidad de conservar, fortalecer y transmitir su conocimiento ancestral relacionado con las cocinas tradicionales y el manejo de las plantas cultivadas y silvestres en su propio territorio. Estas se consideran expresión de su diversidad biológica y saber cultural libre y compartido, y como reservorios de semillas y conocimientos para las nuevas generaciones.

Así, a través de encuestas de caracterización aplicadas en doce veredas del municipio, se destacaron preparaciones, equipamientos de cocina, patrones de consumo, producción en finca, grado de dependencia de mercados externos y transmisión de saberes asociados a la cocina tradicional. El registro audiovisual de este proceso y las encuestas fueron hechos por jóvenes de la región. Además, se caracterizaron recreaciones de cocinas que se realizaron en seis veredas, a través de encuentros familiares.

Ya con este material, se logró identificar, documentar, visibilizar a través de un registro y muestra documental, el Patrimonio Cultural Inmaterial asociado a las prácticas productivas con fines alimentarios y las tradiciones culinarias, lo que permitió generar una experiencia participativa de discusión de la política pública para la salvaguardia y fomento de las cocinas tradicionales campesinas, en la que se vinculó a toda la población, desde infancia en edad escolar hasta abuelos portadores de los saberes tradicionales.

Se contó con el apoyo del Ministerio de Cultura de Colombia para la documentación de la experiencia, mas no el desarrollo de la investigación presentada.

“Se trata de una investigación conjunta con las comunidades campesinas de Garagoa (municipio mayoritariamente rural, capital de la provincia de Neira, al sudoriente de Boyacá) en torno a la necesidad de conservar, fortalecer y transmitir su conocimiento ancestral relacionado con las cocinas tradicionales y el manejo de las plantas cultivadas y silvestres en su propio territorio.”



Corporación Mamapacha

Carrera 8 No. 13-63, Garagoa (Boyacá - Colombia)

Contacto: (+57) 3133188276 • (+57 8) 7500061 • 7500272

corpomamapacha@gmail.com • doramonsalveparra@gmail.com

■ Ruta gastronómica de los sabores y saberes de la provincia del Alto Ricaurte, Boyacá

Corporación Agencia de Desarrollo Económico Local (ADEL) Los Dinosaurios

Villa de Leyva - Departamento de Boyacá - Colombia

Con el ánimo de fomentar el turismo gastronómico en la provincia del Alto Ricaurte (región predominantemente turística, al norte de Boyacá), dinamizar la economía de sus habitantes y recuperar su alimentación tradicional, se elaboró una ruta gastronómica basada en la identificación y rescate de cocinas tradicionales, técnicas tradicionales de cocción, platos típicos y creencias en torno a estos y sus ingredientes.

A partir de la identificación de 18 cocinas tradicionales se compiló un recetario de diferentes platos tradicionales en la región y se hizo el inventario de los utensilios para su preparación, gracias al diálogo que se estableció con las mujeres que poseen y practican los saberes relacionados con la cocina. Esto repercutió en un proceso de sensibilización a la comunidad sobre la importancia

“A partir de la identificación de 18 cocinas tradicionales se compiló un recetario de diferentes platos tradicionales en la región y se hizo el inventario de los utensilios para su preparación, gracias al diálogo que se estableció con las mujeres que poseen y practican los saberes relacionados con la cocina.”

que tiene este patrimonio y lo primordial de su transmisión, y en una consecuente apropiación social, sustentada en la preparación de estos platos y la identificación de riesgos sobre los que se construyeron estrategias para su conservación y divulgación; de allí surgió la propuesta de una ruta gastronómica.

Esta cuenta con un inventario de atractivos y recursos turísticos, festividades, eventos y tradiciones que involucran los saberes de las cocinas tradicionales (festividades y eventos, molinos de caña o trapiches, molinos de trigo, viñedos), y la caracterización de los establecimientos gastronómicos, atractivos y recursos culturales en los municipios de Arcabuco, Gachantivá, Villa de Leyva, Santa Sofía, Sáchica, Sutamarchán, Tinjacá y Ráquira.

Corporación Agencia de Desarrollo Económico Local (ADEL) Los Dinosaurios

Calle 13 # 8-87 piso 2, Villa de Leyva (Boyacá - Colombia)

www.adelboyaca.com

Contacto: (+57 8) 7320770

gerencia@adelboyaca.com • cadenaturismo@adelboyaca.com



■ La cocina criolla cubana

Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba

Cuba

A modo de recetario, esta investigación fue liderada por el chef Eddy Fernández Monte y la licenciada Miriam Rubiel Díaz, como un trabajo de recuperación de memoria que compiló recetas

tradicionales de las provincias de Cuba, incluyendo la panadería, repostería y coctelería, desde la perspectiva de su origen criollo.

“A modo de recetario, esta investigación fue liderada por el chef Eddy Fernández Monte y la licenciada Miriam Rubiel Díaz, como un trabajo de recuperación de memoria que compiló recetas tradicionales de las provincias de Cuba, incluyendo la panadería, repostería y coctelería, desde la perspectiva de su origen criollo.”

De esta forma, se orienta a visibilizar los modos de elaboración de diferentes recetas de la cocina cubana con el uso de los productos autóctonos de cada provincia e identificar las influencias de los colonizadores y el mestizaje en el arte culinario.

En este caso, la relación de los platos tradicionales cubanos se hizo de acuerdo con géneros (en los que se incluyen a la panadería, la repostería y la coctelería, como ya se mencionó), a partir de entrevistas y visitas a los distintos lugares, acompañadas de una documentación en archivos y bibliografía especializada.

📍 **Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba**

Habana # 304 e/ O´Reilly y San Juan de Dios, Habana Vieja, La Habana (Cuba)

www.arteculinario.cu

Contacto: (+537) 8636574 • 8625143

cubachef@ceniai.inf.cu



■ Panorama de la cocina cubana

Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba

Cuba

Esta compilación de recetas, realizada el chef Eddy Fernández Monte y la licenciada Miriam Rubiel Díaz, presenta los platos típicos de la isla, e incluye datos sobre su cultura, el arte culinario y algunas

personalidades de este tanto en Cuba como en la cocina internacional. Reseña además la historia de algunos platos típicos, incluye información sobre algunos productos que se utilizan en las recetas, consejos útiles, refranes culinarios, recetas complementarias, unidades de medidas y un vocabulario técnico especializado para facilitar la interpretación de las recetas.

“La investigación fortalece la propuesta acerca de la formación de la cultura cubana a partir del proceso histórico que denomina mestizaje; identifica las influencias de otras cocinas que han estado presentes en distintas provincias de la isla, y enmarca el origen y desarrollo de la misma en tres grandes etapas: precolombina, formación de los etnos cubanos hasta el siglo XIX y desde finales del siglo XIX hasta el presente.”

La investigación fortalece la propuesta acerca de la formación de la cultura cubana a partir del proceso histórico que denomina mestizaje; identifica las influencias de otras cocinas que han estado presentes en distintas provincias de la isla, y enmarca el origen y desarrollo de la misma en tres

grandes etapas: precolombina, formación de los etnos cubanos hasta el siglo XIX y desde finales del siglo XIX hasta el presente.



Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba

Habana # 304 e/ O´Reilly y San Juan de Dios, Habana Vieja, La Habana (Cuba)

www.arteculinario.cu

Contacto: (+537) 8636574 • 8625143

cubachef@ceniai.inf.cu

Sabores de la ciudad imaginada: Tunja

Carlos Mario Rodríguez Rodríguez (investigador, Universidad de Boyacá)

Tunja - Departamento de Boyacá - Colombia

Este proyecto nace de la iniciativa del grupo de investigación Xisqua, de la Universidad de Boyacá, para desarrollar una lectura de la ciudad de Tunja (la capital departamental) a través de los imaginarios urbanos de sus habitantes y de las manifestaciones visuales que se presentan en la ciudad, producto de la apropiación que el ciudadano hace del entorno urbano, con el objetivo de desarrollar una interpretación del imaginario percibido por los habitantes de Tunja acerca de los sabores de la ciudad.

La investigación se desarrolla desde la perspectiva del diseñador gráfico como agente traductor de procesos semióticos y, con esta perspectiva novedosa, reconoce en la riqueza gastronómica de la ciudad de Tunja una vía para su conocimiento, desde la perspectiva de sus habitantes: los sabores se plantearon como medio para el descubrimiento de la ciudad a partir de las costumbres.

Reconocer la ciudad más allá de sus parámetros físicos, es una forma de construir sentido de pertenencia y fortalecer la identidad local, y ello configura el carácter patrimonial de estar formas de percibir la ciudad. Por ello se promueve la divulgación de las mismas desde las herramientas que ofrecen el Diseño Gráfico y la creación editorial, como una de las formas de comprender las culturas urbanas.

“Reconocer la ciudad más allá de sus parámetros físicos, es una forma de construir sentido de pertenencia y fortalecer la identidad local, y ello configura el carácter patrimonial de estar formas de percibir la ciudad.”

Universidad de Boyacá

Carrera 2 Este # 64-169, Tunja (Boyacá - Colombia)

www.uniboyaca.edu.co

Contacto: (+57 8) 7450000 Ext. 3103

carrodriguez@uniboyaca.edu.co • informa@uniboyaca.edu.co

■ Siembra

Fundación Más Arte, Más Acción

Colombia

Este proyecto inició durante 2012 en la costa del Pacífico colombiano. La idea de la comunidad fue explorar las técnicas tradicionales de la siembra y obtener un mayor reconocimiento por su gastronomía. En consecuencia, se construyeron una huerta comunitaria y dos invernaderos y se inició un trabajo multidisciplinar: agrónomas del proyecto Bioinnova, de la Universidad el Chocó, impartieron talleres sobre técnicas de plantación y aprovechamiento de los recursos naturales; artistas y escritores con experiencia en alimentos, salud y sostenibilidad de otras partes de Colombia y el mundo (Tailandia, Senegal, Holanda) participaron con talleres sobre los mismos temas, y, a partir de la primera cosecha, se organizó un festival gastronómico con la ayuda y participación de Funleo, experiencia que permitió la recolección de las recetas y experiencias que se recogerían en un libro.



MÁS ARTE MÁS ACCIÓN

El festival gastronómico permitió que los participantes revaloraran su tradición gastronómica y la socializaran entre diferentes generaciones, mientras que el recetario permite que este conocimiento ancestral y estas recetas del saber tradicional tengan visibilidad ante el mundo (se encuentra disponible en <http://www.masartemasaccion.org/>).

📍 Fundación Más Arte, Más Acción

Bogotá, D. C. (Colombia)

www.masartemasaccion.org

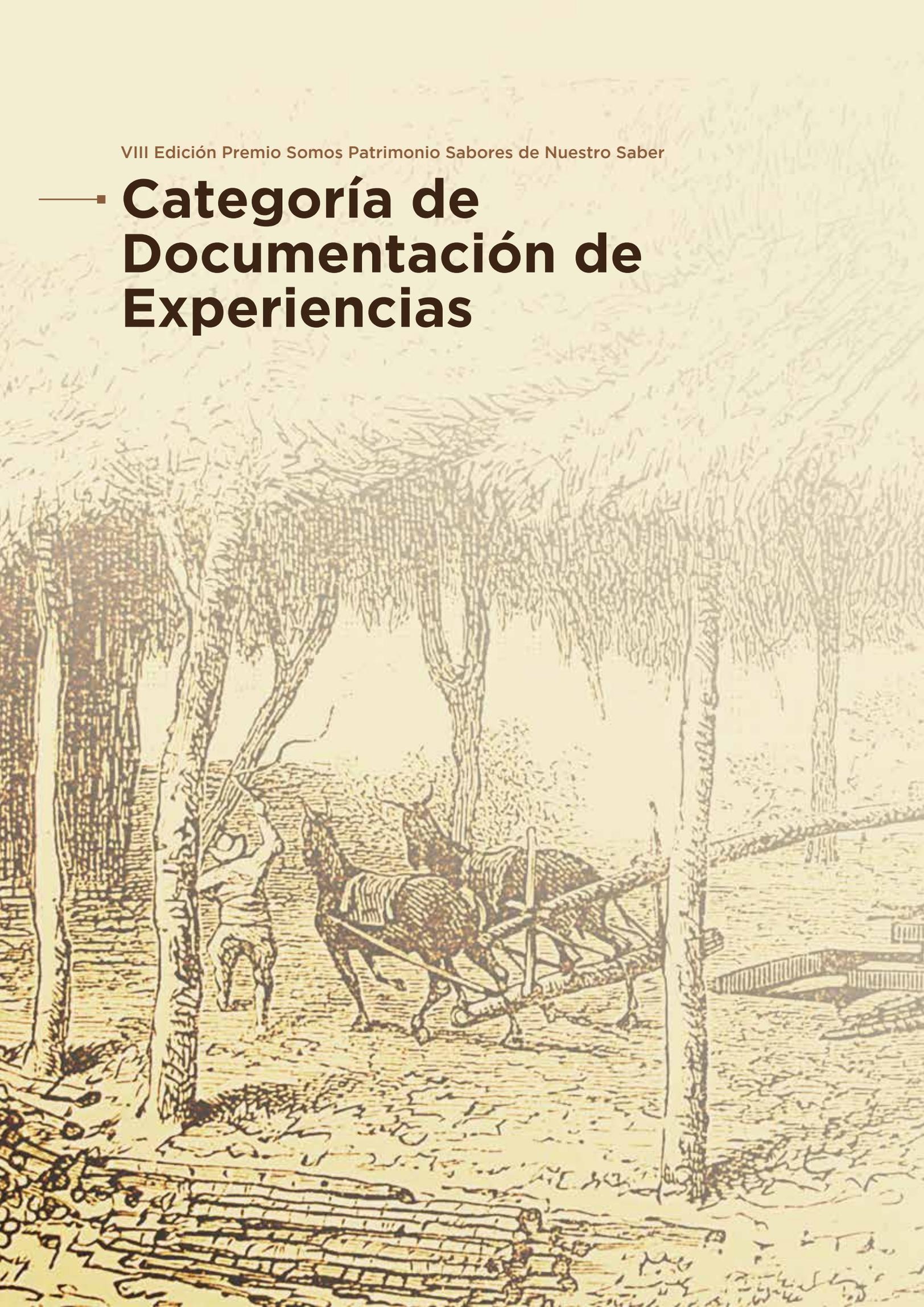
Contacto: (+57 1) 4623541

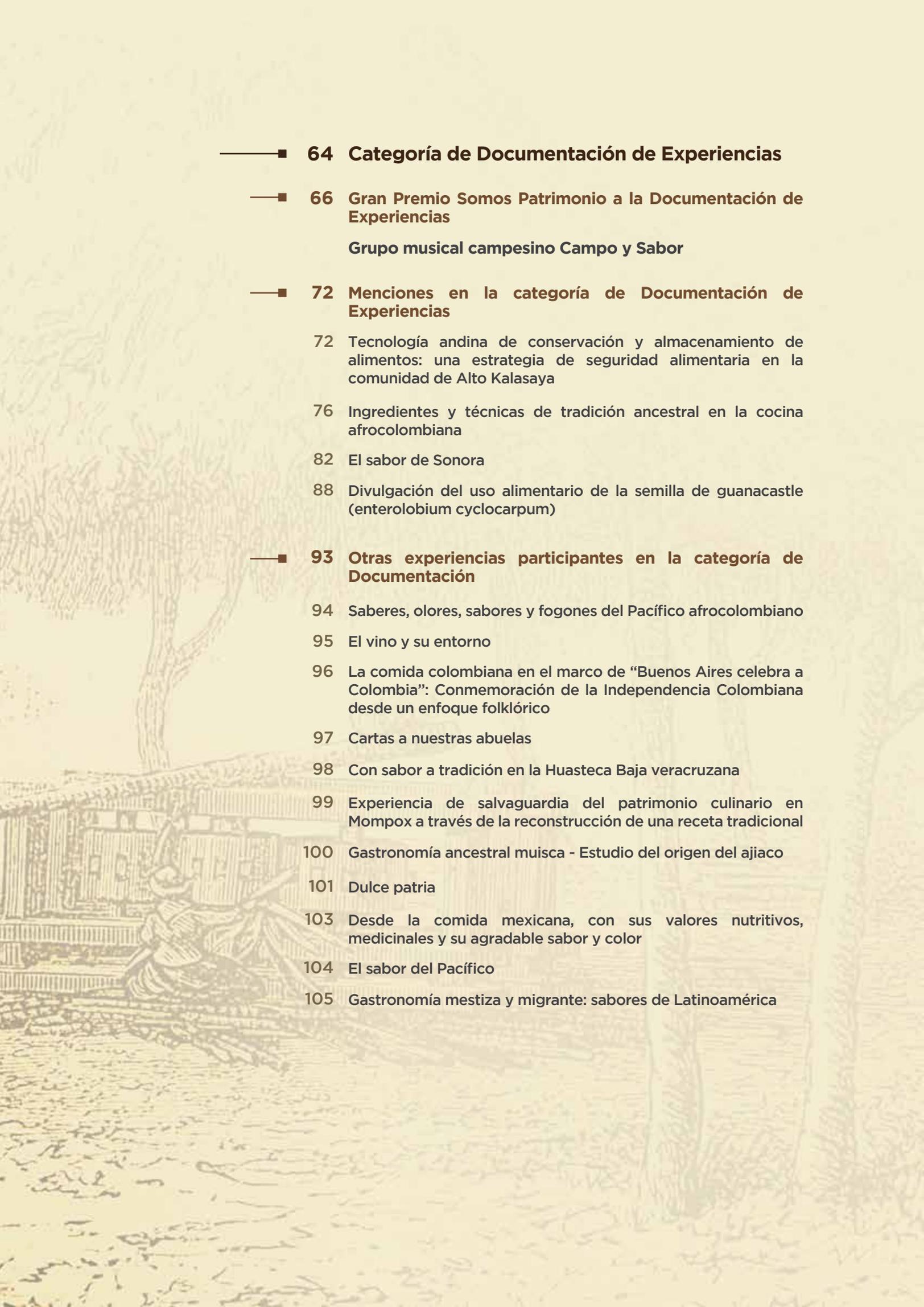
silvie@masartemasaccion.org



VIII Edición Premio Somos Patrimonio Sabores de Nuestro Saber

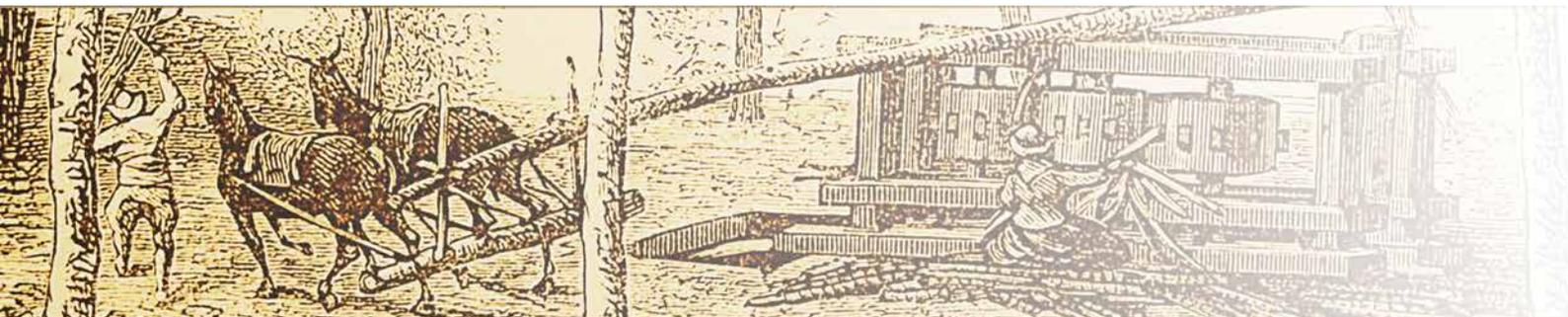
— Categoría de Documentación de Experiencias



- 
- **64 Categoría de Documentación de Experiencias**
 - **66 Gran Premio Somos Patrimonio a la Documentación de Experiencias**
 - Grupo musical campesino Campo y Sabor**
 - **72 Menciones en la categoría de Documentación de Experiencias**
 - 72 Tecnología andina de conservación y almacenamiento de alimentos: una estrategia de seguridad alimentaria en la comunidad de Alto Kalasaya
 - 76 Ingredientes y técnicas de tradición ancestral en la cocina afrocolombiana
 - 82 El sabor de Sonora
 - 88 Divulgación del uso alimentario de la semilla de guanacastle (*enterolobium cyclocarpum*)
 - **93 Otras experiencias participantes en la categoría de Documentación**
 - 94 Saberes, olores, sabores y fogones del Pacífico afrocolombiano
 - 95 El vino y su entorno
 - 96 La comida colombiana en el marco de “Buenos Aires celebra a Colombia”: Conmemoración de la Independencia Colombiana desde un enfoque folklórico
 - 97 Cartas a nuestras abuelas
 - 98 Con sabor a tradición en la Huasteca Baja veracruzana
 - 99 Experiencia de salvaguardia del patrimonio culinario en Mompox a través de la reconstrucción de una receta tradicional
 - 100 Gastronomía ancestral muisca - Estudio del origen del ajíaco
 - 101 Dulce patria
 - 103 Desde la comida mexicana, con sus valores nutritivos, medicinales y su agradable sabor y color
 - 104 El sabor del Pacífico
 - 105 Gastronomía mestiza y migrante: sabores de Latinoamérica

Gran Premio Somos Patrimonio a la

Documentación de Experiencias



Grupo musical campesino Campo y Sabor

Grupo Musical Campesino Campo y Sabor

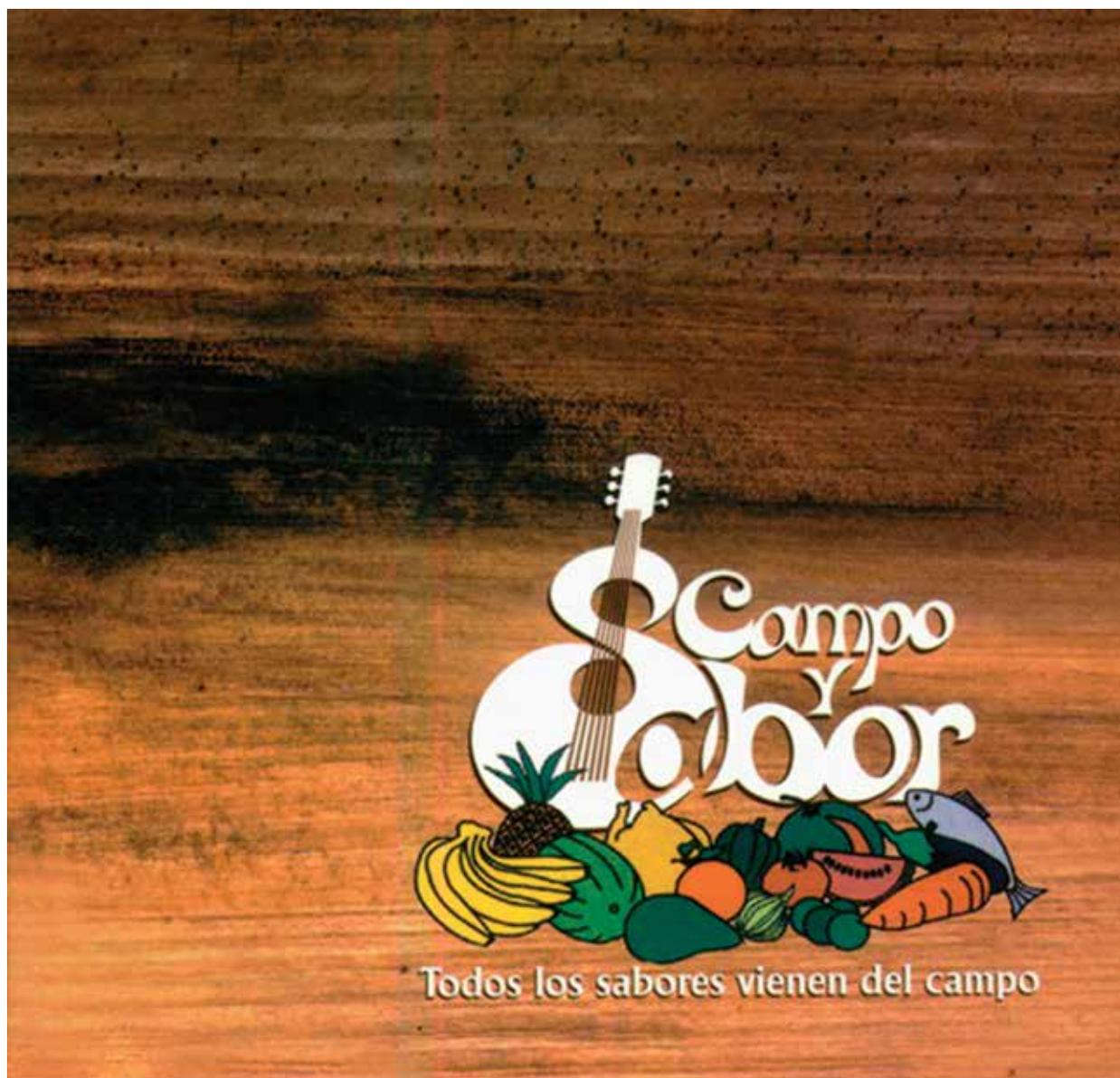
Cali - Departamento del Valle del Cauca - Colombia

“

¿Qué hacemos? Primero que todo, salud, porque estamos promoviendo el cultivo sano, porque nosotros hacemos parte de la red de productores ecológicos, estamos afiliados a esa red, estamos cultivando sin químicos. ¿Y no le parece a usted que poner a la gente a bailar y a parrandear es salud mental? Buscamos que el campesino conozca el nombre científico del producto que se está cultivando o que la gente está comiendo, de dónde es originario, qué se hace con él y anécdotas de los productos... Eso es lo que tratamos de hacer: que la gente empiece a conocer y ese trabajo es difícil. Nadie lo ha hecho porque esto se ha quedado en el lenguaje de los científicos.

León Octavio Osorno

”



CARÁTULA CAMPO Y SABOR

La vereda Chicoral, del corregimiento de Bitaco, municipio de La Cumbre (Valle del Cauca, Colombia), es el lugar en el que este grupo de música campesina muestra cómo ha diseñado una estrategia que, en sus palabras, puede educar y brindar conocimiento sobre aquellos alimentos que hacen parte de su postura de defensa de la soberanía alimentaria y muestra la preparación de recetas de la tradición culinaria no valoradas comúnmente, con el fin de promover formas alternativas de aprovechar los productos cultivados en el campo.

El grupo musical campesino Campo y Sabor, de la ciudad de Cali, Valle del Cauca, está conformado por campesinos apasionados por la música. En 2002 surgió en ellos la iniciativa de componer canciones sobre la producción agrícola, que pudieran inscribirse en la filosofía de la seguridad o soberanía alimentaria, para garantizar, mediante los modelos de agricultura basados en el aprovechamiento sustentable de sus propias fincas, la comida tanto de animales como de las propias familias campesinas.

Campo y Sabor produce canciones que conjugan ciertos aspectos de la botánica con los saberes ancestrales culinarios del campo, lo cual supone un valor agregado en el ejercicio de rescatar y afianzar el sentido de pertenencia de este importante patrimonio cultural.

La producción de comida, tanto de origen vegetal como animal, ha sido el destino natural de este grupo de líderes campesinos, cuyas obras tocan los sabores, sin olvidar que ellas satisfacen los demás sentidos, por eso se podría decir, sin exagerar, que todos los sabores vienen del campo.

Su origen

El Instituto Mayor Campesino de Buga, IMCA, que trabajaba en ese enfoque e investigaba recetas culinarias con productos genéticos no valorados, y conector del propósito educativo y botánico del grupo musical Campo y Sabor, organizó una degustación en las calles de Buga para que el público conociera los sabores perdidos de la cocina tradicional campesina como el chachafruto, cidra, bore, arracacha, y zapallo, entre otros, con el apoyo de la Oficina de Gestión Empresarial Sostenible (GES) de la CVC.

El IMCA realizó con cierta periodicidad estas degustaciones y también la creación de espacios de recuperación e intercambio de semillas nativas para la conservación de la agrobiodiversidad y la alimentación, con campesinos “custodios de semillas” que tuvieran el conocimiento tradicional y la iniciativa para su rescate, conservación y propagación. Fue así como Campo y Sabor se volvió el grupo “oficial” de aquellos espacios y su trabajo comenzó a ser conocido en otros eventos realizados en los departamentos colombianos de Valle del Cauca, Cauca, Quindío, Huila y Antioquia.



IMAGEN DEL VIDEO. CAMPO Y SABOR

¿Qué hace?

Además de su música y promover la parranda campesina, Campo y Sabor realiza talleres de recetas culinarias en espacios de participación cultural campesina y trabaja para salvaguardar el patrimonio gastronómico del campo.

De este modo, promueve e incentiva procesos de aprendizaje alrededor de la conservación del patrimonio cultural culinario del campo, a través de la música popular campesina como una fuente de motivación, valoración y apropiación del saber gastronómico que, según su experiencia, se ha perdido paulatinamente, y cuya recuperación y de alguna manera puede ayudar a resolver problemas de seguridad alimentaria, nutrición, abastecimiento y calidad de vida.

“Además de su música y promover la parranda campesina, Campo y Sabor realiza talleres de recetas culinarias en espacios de participación cultural campesina y trabaja para salvaguardar el patrimonio gastronómico del campo.”

Su metodología

La botánica es el primer recurso académico que está presente en esta experiencia de desarrollo comunitario, y su incorporación en la música facilita el aprendizaje de manera didáctica y sencilla, así como contempla algunos aspectos de la investigación etnográfica:

1. Creación de espacios de participación comunitaria para visibilizar aspectos culturales como la alimentación y costumbres culinarias.
2. Obtención de información de institutos y organizaciones de investigación agropecuaria y ambiental que velan por la seguridad alimentaria.
3. Análisis de la realidad gastronómica e información obtenida a través de entrevistas y contacto directo con la comunidad campesina.
4. Realización de talleres que atienden la importancia de la seguridad alimentaria, el abastecimiento, la nutrición y la preparación de recetas tradicionales con productos del campo.
5. Formación de campesinos para formar campesinos, es decir, educar a los miembros de las comunidades que tengan características especiales como iniciativa y liderazgo para que el conocimiento y las herramientas obtenidas sean transmitidas a otros miembros.

Carácter innovador de la propuesta

El repertorio musical del grupo campesino Campo y Sabor es el único en el mundo. La combinación de la composición de música tradicional campesina con métodos etnográficos e investigaciones botánicas ha permitido el levantamiento de información tradicional. La música campesina proviene de la región Andina colombiana. En palabras de estos músicos, tiene mucho sabor y facilita la comprensión e incorporación de los contenidos, porque su raíz proviene de la misma cultura.

Estas comidas no son inventadas. Son tradicionales, de mucho tiempo atrás, que se han olvidado y se están volviendo a retomar por la economía... porque el campesino, al ver que no tiene carne y sabiendo que el abuelo, el tatarabuelo tenían el cuento de que esto se comía y a ese recuerdo empiezan a agregarle un poquito más y un poquito más, hasta llegar a agregarle por ejemplo [cilantro] cimarrón [a la bellota], aunque de pronto [el abuelo] no se la comía así.

Guillermo Yela (cantante del grupo)

 **Grupo musical campesino Campo y Sabor**

Cali (Valle del Cauca - Colombia)

musicampoysabor.blogspot.com

Director: León Octavio Osorno Aguirre

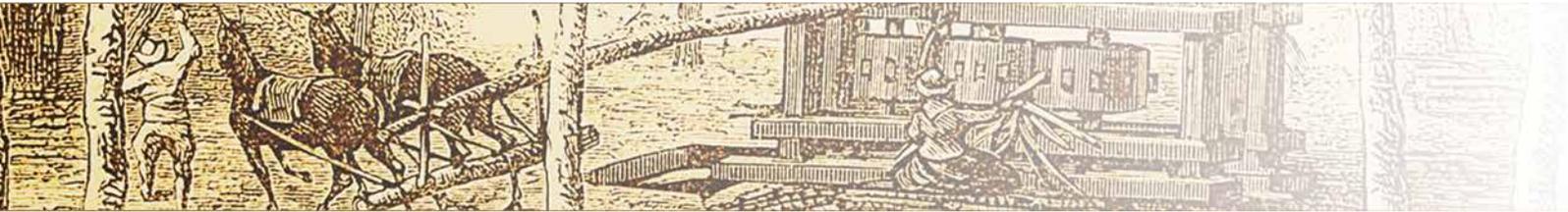
Contacto: (+57) 3163668884

villamaga@emcali.net.co



Menciones en la categoría de

■ Documentación de Experiencias



Tecnología andina de conservación y almacenamiento de alimentos: una estrategia de seguridad alimentaria en la comunidad de Alto Kalasaya

Fidel Chambi Jalacori

Uncía - Departamento de Potosí - Estado Plurinacional de Bolivia

La documentación presentada en esta propuesta busca promover una valoración de la tecnología de conservación y almacenamiento de alimentos de una comunidad boliviana, al considerarla característica de las comunidades altoandinas, pero en riesgo de olvido debido a la creciente penetración de las formas de circulación de alimentos propias de la actual economía de consumo. Se destacó por constituir un esfuerzo por recuperar tecnologías tradicionales que son patrimonio de los pueblos andinos y un ejemplo de trabajo de investigación endógena con las comunidades.

La población de la comunidad andina de Alto Kalasaya es fundamentalmente campesina y su organización y su estructura social se soportan en una economía profundamente simple, en la cual la agricultura es la principal actividad productiva. Ubicada en un ecosistema de puna, sus habitantes mantienen la práctica de transformar o conservar y almacenar sus alimentos como respuesta cultural a su situación alimentaria.

“Ubicada en un ecosistema de puna, sus habitantes mantienen la práctica de transformar o conservar y almacenar sus alimentos como respuesta cultural a su situación alimentaria.”

La valoración que en esta propuesta se hace de la comunidad de Alto Kalasaya es enfática en el impacto que tiene la economía de consumo en su seguridad alimentaria, a pesar de contar con esta tecnología ancestral, pues se desarrolla una economía de subsistencia, basada en una producción agrícola poco variada, una pequeña actividad ganadera complementaria y una leve actividad artesanal, con una reducida actividad comercial.

De acuerdo con esto, la documentación parte de la necesidad de reconocer que la tecnología andina de conservación y almacenamiento de alimentos es un elemento cultural en respuesta a condiciones ambientales y económicas y, como tal, tiene implicaciones en todas las actividades de la comunidad. Alto Kalasaya y la tecnología andina de conservación y almacenamiento.

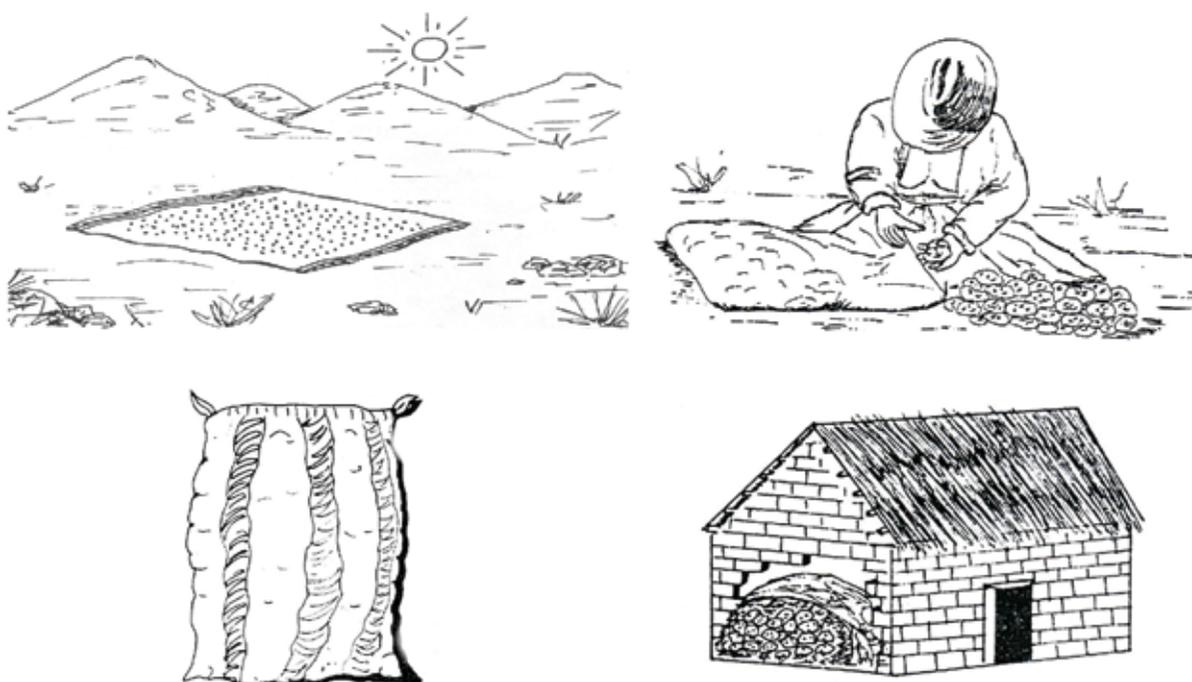
La comunidad campesina del Alto Kalasaya, municipio de Uncía, en la provincia Rafael Bustillo del departamento de Potosí, ha hecho de sus procesos productivos parte de su cultura, afectando su paisaje, integrando prácticas comunitarias e individuales y desarrollando sus relaciones sociales y los elementos simbólicos con los que se identifican como individuos, familias y comunidad.

La agricultura de esta comunidad se basa en la producción de papa, oca, papalisa, haba, arveja, trigo y cebada, complementada con una ganadería de crianza de animales, en especial ovejas y llamas. Debido a que no se practican otras actividades, no hay un comercio fuerte ni se han garantizado rutas de abastecimiento permanente de otros productos, la comunidad decidió promover estas tecnologías para conservar y almacenar alimentos como estrategias de subsistencia que minimizan los riesgos de inseguridad alimentaria.

Por ello la descripción y comprensión de los procesos productivos de la comunidad y las familias como fenómenos complejos es el objetivo de esta experiencia, desde el proceso de obtención de los alimentos, hasta su transformación, manipulación y disposición final.

Por una parte, la tecnología de conservación se da en función de métodos de tratamiento de los productos agrícolas y ganaderos como la deshidratación, congelación, asoleamiento, aireación, tostado y reducción a harina. Estas prácticas sobre los alimentos en los Andes son posibles gracias a las condiciones climáticas caracterizadas por temperaturas bajas y heladas.

Por otro lado, la tecnología andina de almacenamiento es complementaria de la anterior, y se vale de sistemas técnicos de almacenaje como el k'airu y la pirwa. La combinación de estas tecnologías ayuda a desarrollar una estrategia de seguridad alimentaria que permite que el campesino viva una vida íntegra recurriendo a sus propios recursos, en la medida en que puede disponer de los alimentos básicos en forma permanente y durante todo el año.



¿Qué busca esta experiencia documentada?

Con la visibilización y valoración de estas prácticas comunitarias se pretende llamar la atención sobre el desarrollo de estrategias de seguridad alimentaria que contribuyan a evitar crisis y asegurar

la disponibilidad, el acceso y la utilización biológica de alimentos de manera estable, y esto supone un profundo conocimiento del contexto local.

La identificación de las tecnologías de conservación y almacenamiento de alimentos y la identificación de otros factores, como los hábitos alimenticios y otras actividades productivas que incidan directa o indirectamente en la seguridad alimentaria de la comunidad es entonces uno de los factores que quiere sistematizar en esta experiencia.

Y en la misma medida en que se trata de un saber transmitido por generaciones se convierte en patrimonio de las comunidades andinas, y visto en su contexto, permite contar con elementos para revalorizar el patrimonio cultural ancestral.

¿Cómo se llevó a cabo?

Ya que se trató de un trabajo contextual, los caminos fueron trazados por la necesidad investigativa, con la definición de cuatro momentos globales: la planificación de la investigación, el diseño de sus instrumentos, un intenso trabajo de campo y la posterior organización, sistematización, interpretación y análisis de los datos, en un estudio etnográfico desde lo que el autor denomina “una mirada antropológica”, enfocada en el estudio cultural de una sociedad rural campesina.

“Es importante precisar que el aporte investigativo en este trabajo muestra que la tecnología de conservación y almacenamiento de alimentos es en suma una respuesta cultural que surge del conocimiento ancestral a una serie de elementos, ya sean ambientales, económicos o de otra clase.”

Aportes de esta documentación de experiencia

Es importante precisar que el aporte investigativo en este trabajo muestra que la tecnología de conservación y almacenamiento de alimentos es en suma una respuesta cultural que surge del conocimiento ancestral a una serie de elementos, ya sean ambientales, económicos o de otra clase.

Por tanto, se propone la comprensión de los sistemas culinarios de una sociedad a partir de la comprensión de los sistemas productivos que intervienen en ella, y en este sentido, al identificar dichos factores en la comunidad de Alto Kalasaya, ha surgido un elemento diferencial que se caracteriza de manera particular en esta documentación: su cultura culinaria es reflejo de la producción, manipulación y disposición final de los alimentos producidos en la comunidad.



Fidel Chambi Jalacori

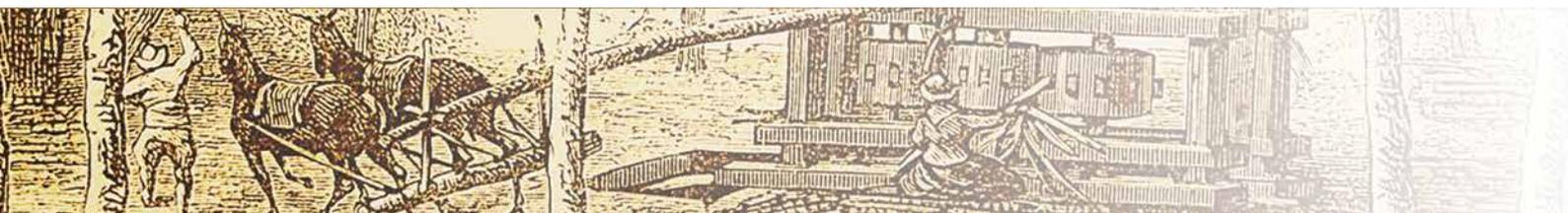
Uncía (Potosí - Bolivia)

Contacto: (+591) 77864423

fidelchambijalacori@hotmail.com

Menciones en la categoría de

Documentación de Experiencias



Ingredientes y técnicas de tradición ancestral en la cocina afrocolombiana

Miguel Ángel Abadía Moreno

Costa Pacífica - Colombia

“

Yo me fui a estudiar civilización francesa a París. En ese entonces no tenía configurada aun mi identidad, porque la construcción cultural es algo que no le enseñan a uno en ningún lado, sino que cada quien la aprende a lo largo de su experiencia vital. Cuando llegué a París conocí negros de África y me di cuenta lo que era ser negro en otro contexto. Con ellos me fui a visitar sus países y allí me di cuenta que tenía rotos todos mis vínculos con lo afro, y que tanto para ellos como para nosotros la noción de identidad se cimentaba en el hogar alrededor del fogón.

Miguel Ángel Abadía Moreno

”

Esta investigación está estrechamente relacionada con los derechos civiles, culturales, económicos, políticos y sociales (identidad y desarrollo) de las comunidades afrodescendientes del Pacífico colombiano, en particular, en la región del Chocó biogeográfico, cuya pesca artesanal, agricultura tradicional, cocina, ingredientes y técnicas son bienes culturales y referentes de valores de identidad.

Se destacó entre las demás experiencias por constituir una investigación endógena en las comunidades del Pacífico colombiano, en la que se han tenido en cuenta aspectos de significación cultural, con un amplio conocimiento del territorio y el medio ambiente, además de presentar un producto editorial y audiovisual de excelente factura.

En esta propuesta, la cocina se considera un elemento vivo que dinamiza y modifica las costumbres de un pueblo, y garantiza así su supervivencia en el tiempo. Esta forma de comprender un fenómeno como el de la alimentación en tanto referente de identidad cultural, permitió que en esta propuesta se configurara un mapa de las portadoras de memoria y emprendedoras de dinámicas sociales: las cocineras tradicionales afrodescendientes, quienes hacen uso de alimentos producidos mediante técnicas de pesca y agricultura tradicionales y sustentables, y han promovido el desarrollo económico, político y cultural dentro de su comunidad.

Con este enfoque, la documentación se materializa en un libro a modo de recetario del litoral, en una serie documental y un aporte a la cátedra de estudios afrocolombianos que implementa el Gobierno de Colombia, orientado hacia la generación de diálogos interculturales entre regiones para confrontar prejuicios y estereotipos vinculados a la comunidad afrocolombiana.

En esta dirección, la recuperación de técnicas y saberes de tradición ancestral en la cocina del Pacífico chocono se consideró prioridad para investigar la permanencia y transformación de las tradiciones culinarias de origen africano en la región, a la vez que se analizó la historiografía de la cocina como bien cultural en el imaginario colectivo de la región del Pacífico, para diferenciar matices regionales en técnicas de preparación y conservación de alimentos.



TAPAO DE CABEZA

Los actores de la tradición ancestral

Las cocineras tradicionales, con su sabiduría y experiencia, son consideradas salvaguarda de la dignidad cultural y un referente simbólico que ha dado sentido y esperanza a la memoria africana en América. Así mismo, esta perspectiva llevó a abrir el campo de visión hacia los campesinos y pescadores, soporte de economías locales, que tienen prácticas, saberes y métodos de tradición ancestral, técnicas agrícolas y pesqueras sustentables y amables con el medio ambiente. Se identificó así el vital equilibrio de estos actores con los recursos naturales y cómo se han convertido en guardianes de ecosistemas preservados por generaciones.

¿Para qué hablar de ingredientes y técnicas?

El rescate y la protección tanto de las técnicas de agricultura y pesca sustentables, como de la cocina tradicional del litoral pacífico de la región chocona, suponen la protección sus actores, de los detentores de estos saberes. Unos y otros se presentan como elementos fundamentales del patrimonio cultural de Colombia, y reconocen, afirman y fortalecen la identidad cultural de la comunidad afrocolombiana, su sentido de pertenencia, equidad social y empoderamiento de la mujer negra, permitiéndole adquirir conciencia de su papel en la sociedad.

Estas técnicas y los ingredientes con los que se emplean en la cocina suponen la presencia activa de los saberes y tradiciones de sus actores y, por lo mismo, esta propuesta busca hacerlos visibles con una publicación impresa y audiovisual; para ambas, se precisa de un paso difícil desde tradiciones salvaguardadas oralmente hacia documentos escritos que fijen estos saberes en un momento determinado de su historia.



DOCUMENTACIÓN DE LA EXPERIENCIA



COCO

¿Cómo se documentó?

Además de la investigación de campo en la que se recogieron testimonios orales y se registraron prácticas de pesca sustentable, agricultura tradicional (etnofitopatología) y cocina tradicional (técnicas de conservación y preservación de alimentos autóctonos de la región por medio de ahumados, vinagres, encurtidos y salazones), fue necesario un trabajo de gestión con los concejos comunitarios de las negritudes, autoridades locales, cocineras, pescadores artesanales y agricultores tradicionales.

A este grueso de la labor de documentación se sumaron las consultas en archivos de bibliotecas, como la Luis Ángel Arango y Nacional; consultas a expertos, como Julián Estrada (antropólogo y gastrónomo) y Germán Patiño (historiador y escritor), y la redacción, filmación, edición y publicación de la documentación sistematizada.

¿En qué se destaca?

Además de contar con unos productos de excelente factura (tanto el libro como el material audiovisual tienen un muy destacable trabajo de fotografía, diseño y edición), desde lo conceptual se propone un trabajo holístico, integral: junto a la recopilación de técnicas de cocina, se estudian las técnicas de agricultura sustentable y pesca tradicional como los medios que hacen posible la obtención de los ingredientes y materias primas para que la cocina tome lugar.

Es así como esta investigación promueve la relación vital de las comunidades con ecosistemas biológicos productivos y dinámicos, la comunicación de las prácticas patrimoniales de la cultura chocona en función de sus valores de identidad y el mejoramiento de su calidad y condiciones de vida.

Miguel Ángel Abadía Moreno

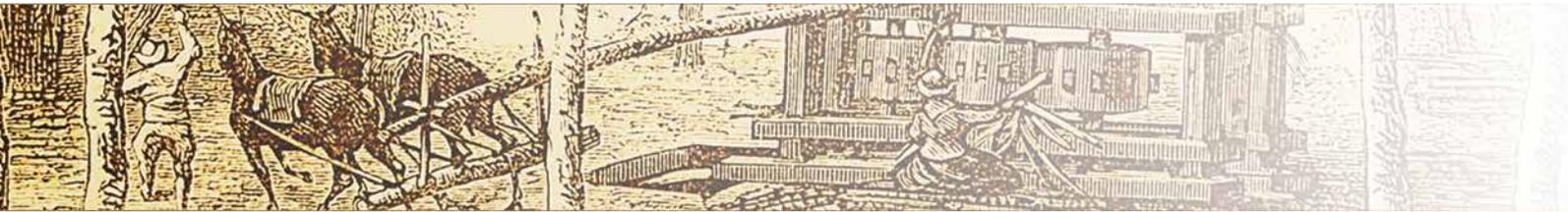
Bogotá, D. C. (Colombia)

Contacto: (+57 1) 2452635

labcocina@gmail.com

Menciones en la categoría de

■ Documentación de Experiencias



El sabor de Sonora

Editorial Imágenes de Sonora

Hermosillo - Estado de Sonora - México

“

Rescatar las tradiciones, conservar las costumbres, promover el desarrollo de las regiones rurales y compartir con nuestros amigos y lectores el contenido de este libro es el propósito de este trabajo que contiene algunas de las muchas recetas de cocina que componen la gastronomía sonorenses rural tradicional. [...] El Sabor de Sonora contiene recetas y consejos para reproducir en la cocina actual, con los aparatos modernos, los platillos tradicionales de la cocina de Sonora y del noroeste de México.

Elsa Olivares Duarte

”

El Sabor de Sonora es un trabajo de recopilación de recetas y costumbres de la cocina tradicional del estado de Sonora (México), que se destacó por la investigación desarrollada en las comunidades, en una región de México que no ha sido objeto frecuente de estudios en este campo. Presenta el resultado de la medición y cálculo completo de los procedimientos para la preparación de alimentos en esta zona de características geográficas particulares.

Como punto a resaltar, muestra cómo pueden ser usados en la cocina los alimentos y preparaciones con herramientas que sustituyan a las tradicionales, teniendo el cuidado de evitar modificar procesos de cocimiento, temperaturas, cantidades o ingredientes originales. Ya que su propuesta es fundamentalmente de difusión de estos productos culinarios y la cultura de Sonora, se configura alrededor de la cocina familiar, con platos cuya tradición se puede rastrear en al menos un siglo.

La particularidad de la cocina del estado de Sonora

Localizado en el extremo noroeste de los Estados Unidos Mexicanos, en una superficie de 184.000 km², con un clima desértico y una frontera históricamente reciente con los Estados Unidos de América, cuenta con una culinaria nacida de la diversidad cultural de microrregiones determinadas geográficamente (litoral, frontera, desierto, ciudades y Sierra Madre), cuyos orígenes y vocaciones se diferencian por su producción: pecuarios, agrícolas, mineros, pesqueros, etcétera.

Sin embargo, no se cuenta con estudios sobre su culinaria y su patrimonio cultural, o son escasos, a pesar de que Sonora ha gozado de una particular fama en México, debido a la calidad de su carne de res y a lo que la autora denomina una “cultura de la carne asada”.

No obstante, esta no es la única característica de Sonora en términos culinarios. Aunque los elementos e ingredientes que la caracterizan pueden considerarse básicos o elementales, las técnicas tradicionales de preparación de alimentos son recurrentes en el uso de chile colorado, chile tierno y verde, papas, calabazas y frijoles; la factura de tortillas de trigo y de maíz; caldos como el pozole de trigo, el cocido o puchero, o el wacabake tradicional de los grupos Mayo y Yaqui; dulces producidos con derivados de la caña de azúcar, en una tradición de trapiches aun conservada, y bebidas como el café o el bacanora (un licor elaborado de agave vivipara).

En este sentido, este trabajo inicial de documentación cumple con la función de reseñar prácticas y productos y aportar a la conservación, divulgación y apropiación social del patrimonio cultural inmaterial.



SARTAS DE CHILES

Por qué un recetario

La construcción de un recetario tiene una función esencialmente de difusión. Al hallarlo una herramienta aplicable, usable, útil, que puede valerse de un lenguaje coloquial, doméstico, comercializable, entendible, simple en su estilo de comunicación y fino en su calidad editorial, se consideró adecuado para difundir la cultura culinaria y ofrecer un panorama global del estado de Sonora.

Y dada la forma en que se presentan las recetas, no solo permite preservar para las nuevas generaciones un valor emocional, familiar y tradicional de esta cocina, sino que se convierte en un documento de memoria para recrear los sabores de Sonora en contextos ajenos al originario. Esto es clave para la identidad de una importante población migrante del estado, tanto hacia adentro de México como hacia los Estados Unidos de América, debido a su situación fronteriza.



RECOLECCIÓN DE CHILTEPINES

Reconstrucción de los sabores

Por tratarse de un libro que ya ha pasado por más de una edición, ha recibido comentarios que destacan el paso a paso y las posibles sustituciones de herramientas sugeridas en las recetas, de manera que coinciden con quienes conocen, practican y conservan esos sabores y cocinan esos platillos, a la vez que activan la memoria de migrantes provenientes de esta región, en una reafirmación de sus procesos de identidad.

Esto se debe a que, además del trabajo de campo, la consulta a familias en cada una de las microrregiones y la debida documentación, se hizo un arduo proceso de reconstrucción de cada receta, en múltiples escenarios, prestando suma atención a la variación de valores y herramientas, procesos e ingredientes, junto con algunas explicaciones y apoyos históricos que justifican las costumbres asociadas a estas prácticas culinarias.

Esta metodología permitió también rescatar una serie de valores y secretos familiares que afectaban la preparación de los platos, incluso en grupos a grandes distancias dentro del estado, o en climas diversos.



MERCADO

La importancia de la muestra práctica

De acuerdo con esta experiencia, la tecnología de alimentos promovida por la sociedad de consumo ha modificado muchas costumbres al procurar satisfacer necesidades actuales mediante la fabricación de satisfactores (alimentos) sustitutos, innecesarios, alterados, etc. De este modo, un paso a paso que se concentre en la muestra práctica de cómo producir alimentos en casa, y la consiguiente preservación de costumbres alimentarias, apunta a disminuir los riesgos para la salud que las prácticas instaladas recientemente conllevan y a preservar valores culturales que se han mantenido en armonía con el entorno y la vida cotidiana de los habitantes de esta región.

Esta iniciativa cuenta con un sitio web en donde se pueden encontrar recetas, consejos, novedades de esta investigación sobre cocina sonorense. Este es un espacio interactivo en el que pueden realizarse consultas sobre ingredientes, intercambiar opiniones y experiencias relacionadas con la cocina sonorense.

Editorial Imágenes de Sonora

Puebla # 30 entre Heriberto Aja y Revolución, colonia Centro, CP 83000, Hermosillo (Sonora - México)

www.imagenesdesonora.com • www.elsabordesonora.com

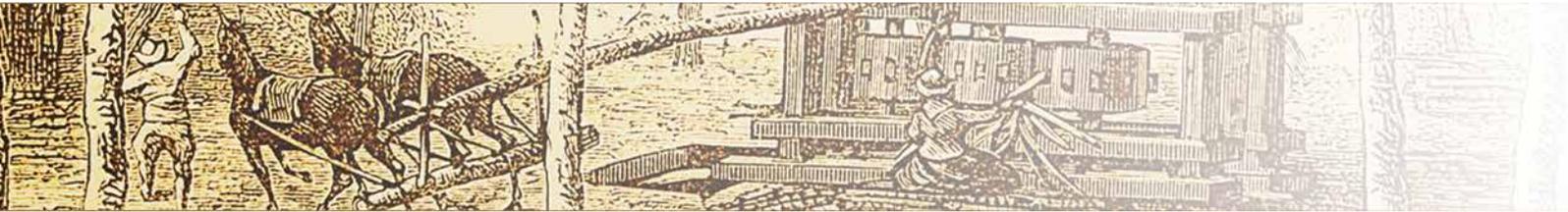
Autora: Elsa Olivares Duarte • elsa@imagenesdesonora.com

Director: Enrique Yescas Enríquez • editor@imagenesdesonora.com

Contacto: (+52 662) 2134455

Menciones en la categoría de

■ Documentación de Experiencias



Divulgación del uso alimentario de la semilla de guanacastle (*enterolobium cyclocarpum*)

Universidad del Mar, campus Huatulco - Susana Romero Guillot (investigadora, docente)

Santa María Huatulco - Estado de Oaxaca - México

El árbol de guanacastle, una especie que se da en la selva seca centroamericana y extiende su producción hasta el norte de Brasil, tiene diversos usos y aprovechamientos. Sin embargo, raramente se cuenta como alimento humano: en las costas de México es usado como leña, cerco vivo, alimento para ganado, e incluso para la fabricación de canoas y embarcaciones ligeras, ya que su madera es resistente al agua, y sus usos medicinales incluyen el uso de su corteza en infusión, para evitar el salpullido en los niños, y es conocido el uso de la pulpa de las vainas verdes como sustituto del jabón para lavar la ropa.

Sin embargo, a pesar de la facilidad de su acceso y los reducidos costos que tiene, los usos alimenticios que le dan las poblaciones costeñas son desconocidos en muchas regiones en las que se produce esta planta e incluso en estas mismas localidades.



GALLETAS DE LIMÓN Y ALBAHACA

La riqueza nutricional de su semilla permite compararlo con las harinas del trigo y de pescado, por lo que es usado para la preparación de tostadas, salsas y sopas, e incluso como sustituto del café. De hecho, estas semillas han sido utilizadas como alimento en algunos periodos de escasez de productos como el maíz y solo algunas personas mayores conocen su uso y tienen aun memoria de los momentos en los que se empleó.

Debido al carácter contingente de su uso, su apropiación como recurso alimenticio es escasa. Es en tal sentido que esta experiencia ha sido destacada, pues se concentró en una propuesta sobre biodiversidad con fines alimentarios y puso en marcha una estrategia para recuperar y aprovechar alimentos de alto contenido nutricional, con la vinculación de las nuevas generaciones que no tenían noticia de su uso alimentario.

¿Por qué la semilla de guanacastle?

El potencial gastronómico que se encuentra en esta semilla está desperdiciado. Por una parte, tiene un contenido significativo de proteínas, hierro, calcio y fósforo, es versátil y de fácil accesibilidad por ser un producto de la región. Por otra, se enfrenta a inconvenientes para su aprovechamiento, como que se cosecha solo entre abril y junio, requiere de un conocimiento especializado para que sea posible su uso y además nunca ha sido ampliamente divulgada como alimento.

La investigación inicial de la que partió esta experiencia, Valoración cualitativa en términos culinarios del guanacastle como opción detonante de desarrollo del turismo gastronómico en el municipio de Santa María Huatulco, permitió establecer que estas barreras son fácilmente superables, pues la semilla se puede almacenar hasta por quince años, constituye una fuente de proteínas gratuita o de muy bajo costo, tiene una gran versatilidad en las formas de ser consumida y, ya que el árbol del guanacastle (*enterolobium cyclocarpum*) se encuentra en bosques estacionalmente secos, desde México hasta el norte de Brasil, la divulgación de su uso puede ser un esfuerzo común de diversas comunidades en una región más amplia del continente.

Durante la investigación que precedió a esta estrategia de divulgación, se percibió también el interés por adoptar el uso culinario de la semilla en los habitantes de esta región y la posibilidad de incorporar su producción a las dinámicas de generación de ingresos y de aporte al turismo de la zona.



DEGUSTACIÓN

Más allá de la alimentación

La divulgación de los resultados de la investigación de una forma práctica y útil para las comunidades de la región buscaba la recuperación de los saberes tradicionales y de los conocimientos culinarios que tenía la población originaria acerca del uso, manejo y consumo del guanacastle.

Esta estrategia de socialización se dio en la costa de Oaxaca, a través de talleres dirigidos, en las comunidades en donde se identificó el uso tradicional de la semilla con objetivos alimentarios, de este modo, se procuró ampliar las opciones alimentarias de estas comunidades y promover acciones que favorecieran el turismo gracias a una mayor oferta gastronómica de la zona.

Los talleres se concentraron en destacar la disponibilidad del fruto; recuperar la memoria sobre los métodos de recolección, los usos alimentarios tradicionales y las propiedades alimenticias de la semilla; generar experiencias en la gente con el manejo de la semilla; transmitir algunos métodos de preparación, e investigar formas alternativas de consumo.

Socialización de una investigación

Como parte de un trabajo de mayor aliento que incluye una investigación, la divulgación del uso alimentario del guanacastle se articuló con la labor de los investigadores y, valiéndose de una metodología de investigación-acción, localizó a los grupos o recibió invitación de los mismos para desarrollar talleres. Estos fueron la principal forma de divulgación y se diseñaron temáticamente para dar a conocer el uso de la semilla de guanacastle como alimento, la temporada de cosecha, los equipos para su procesamiento, los lugares y materiales en los que este puede realizarse, el proceso para obtención de la harina y la elaboración de distintos productos con esta semilla.

De la mano de los talleres se aplicaron entrevistas a personas que habían consumido la semilla en alguna etapa de su vida para hacer memoria sobre su uso y compartirla con la comunidad.

Fue fundamental en este proceso el registro de la experiencia, con el que se fueron enriqueciendo los talleres y se logró ofrecer de manera cada vez más clara la producción de alimentos con base en esta semilla como una actividad económica complementaria de la comunidad.

El porvenir de la semilla de guanacastle

Una vez implementada la estrategia de difusión, se encontró que es posible promover el uso responsable y la apropiación de los recursos de propios de una región, específicamente de sus especies originarias, y ampliar las fuentes de proteínas en la dieta de los habitantes de otras regiones donde se da el guanacastle.

Al reconocer el uso alimentario de la semilla y utilizarla no solo en temporada de carencia sino como parte del patrimonio alimentario de la costa de Oaxaca y recuperar los procesos de obtención de su harina, se considera necesario y oportuno analizar nutricionalmente, de manera más exhaustiva, las características químicas y nutrimentales tanto de la semilla como de la harina.

Por lo mismo, dar continuidad a la experimentación con la semilla permitirá perfeccionar las técnicas de manejo, desarrollar recetas en las que esta se pueda emplear como ingrediente y divulgar este conocimiento.

Universidad del Mar

Carretera San Pedro Pochutla Salina Cruz, CP 70989, Santa María Huatulco (Oaxaca - México)

www.umar.mx

Investigadora: Susana Romero Guillot

Contacto: (+52 95) 85872559

susana@huatulco.umar.mx • susanaromerog@hotmail.com

TAPAO DE CABEZA Y FILETE BRAVO
Fotografía: Oliver Eming. Ingredientes y técnicas de tradición ancestral en la cocina afrocolombiana. Miguel Angel Abadía Moreno.





Otras experiencias participantes en la categoría de **Documentación de Experiencias** ■

■ Saberes, olores, sabores y fogones del Pacífico afrocolombiano

Walter Nilson Atehortúa-Castillo

Colombia

Consolidada en un libro, esta propuesta documenta parte de la memoria gastronómica de los pueblos afrodescendientes del Pacífico Colombiano, tanto de habitantes los departamentos de Chocó, Valle del Cauca, Cauca y Nariño, como de originarios de esta región radicados en la ciudad de Bogotá, acompañada de historias sobre su tradición culinaria y oral.



DULCE DE PAPAYA

Este trabajo se valió de metodologías microcualitativa y cuantitativa para sistematizar la información recopilada en encuestas y entrevistas a las abuelas, cocineros y cocineras, y otras personas relacionadas que poseyeran la memoria sobre la cocina tradicional del Pacífico, además de consultas bibliográficas y visitas a restaurantes y vendedores informales.

La documentación se hizo por la iniciativa del proponente, a través de la Fundación Artística Afrocolombiana Yambambó, y con ella se generó el libro postulado sobre la gastronomía del Pacífico afrocolombiano, con una orientación que plantea la relación con África.

De este modo, la propuesta documenta el sincretismo religioso y cultural que afianza a una comunidad en torno a la preservación de sus orígenes y de sus tradiciones a través del tiempo, y la manera en que su historia, sus luchas, prácticas y creencias han influido en su cultura culinaria.

📍 **Walter Nilson Atehortúa-Castillo**

Bogotá, D. C. (Colombia)

Contacto: (+57 1) 6266387 • (+57) 3153455007

walternilson@hotmail.com

El vino y su entorno

Art Balea Azul A. C.

Ensenada - Estado de Baja California - México

Documenta el patrimonio inmaterial y natural de Baja California, relacionado con el cultivo de la vid, su producción y la culinaria asociada, entre otros temas, a través de representaciones pictóricas hechas por en diversas técnicas, que conforman una colección pública.

Este registro cuenta con una labor previa de vinculación de empresas y personas relacionadas con los procesos de producción del vino (viticultores, vinicultores y demás), y de documentación, con los que se configuró un trabajo multidisciplinario compuesto por gestión cultural e investigación.

Con la creación de esta colección pictórica se busca acercar las artes visuales a comunidades tradicionalmente alejadas de estas, a la vez que propicia el turismo cultural y el reconocimiento de las identidades que se han gestado en Baja California. En un sentido más amplio, propone también la validación de las artes pictóricas y las obras que generan como objetos de producción de conocimiento.

“Este registro cuenta con una labor previa de vinculación de empresas y personas relacionadas con los procesos de producción del vino (viticultores, vinicultores y demás), y de documentación, con los que se configuró un trabajo multidisciplinario compuesto por gestión cultural e investigación.”

Art Balea Azul A. C.

Avenida Chapultepec 134-A, Chapultepec, Ensenada (Baja California - México)

baleazulart.com

Pintor del proyecto: Fernando Flores

Contacto: (+52 646) 1771302

info@fernandoflores.com.mx • info@baleazulart.com

■ La comida colombiana en el marco de “Buenos Aires celebra a Colombia”: Conmemoración de la Independencia Colombiana desde un enfoque folklórico

Ángel Jesús Otero

Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Argentina

A partir del evento “Buenos Aires celebra Colombia”, que conmemora la independencia de Colombia en la ciudad de Buenos Aires, esta experiencia plantea una comparación (“diferencias de ser, saber y sabor”) entre la gastronomía colombiana que circula en ventas ambulantes de la Ciudad de Buenos Aires y la que se realiza en su país de origen.

“A partir del evento “Buenos Aires celebra Colombia”, que conmemora la independencia de Colombia en la ciudad de Buenos Aires, esta experiencia plantea una comparación (“diferencias de ser, saber y sabor”) entre la gastronomía colombiana que circula en ventas ambulantes de la Ciudad de Buenos Aires y la que se realiza en su país de origen.”

Por ello, indaga en los conocimientos de estos vendedores y las tecnologías utilizadas para su preparación y los hábitos de consumo, para identificar los cambios que han operado en estos y la resignificación de las prácticas interculturales entre residentes colombianos y de estos con el resto de la sociedad bonaerense; también orienta su análisis hacia la caracterización de los elementos simbólicos que construyen

la identidad del pueblo colombiano residente en Buenos Aires, y en la construcción de un nuevo imaginario sobre Colombia, a partir de metodologías semióticas, etnográficas y cualitativas, con un enfoque desde el folklore.

Ángel Jesús Otero

Buenos Aires (Argentina)

Contacto: (+54 9) 1143624170

losangelestango@hotmail.com

Cartas a nuestras abuelas

Mayra Flores

Quito; Cayambe, provincia de Pichincha, y Chical, provincia de Carchi - Ecuador

Se trata de la primera fase de una investigación que pretende recoger el testimonio de jóvenes latinoamericanos acerca de sus tradiciones culinarias. Asumidos como testimonios vivenciales y textos literarios (epístola y cuento), estos ejemplifican la diversidad y el encuentro de las distintas zonas geográficas del Ecuador.

Fue así como se seleccionaron tres testimonios de jóvenes de zonas urbanas, de distinta ubicación geográfica dentro del Ecuador, sobre su experiencia con la comida tradicional, en los que se documentan las diferencias en las dietas (alimentos, preparación, conservación), determinadas tanto por las limitaciones geográficas como en relación con generaciones anteriores.

La sistematización de las experiencias sobre los sentidos culinarios se extendió a las familias de los tres jóvenes, con una especial indagación sobre la transmisión generacional de saberes, de manera que estos testimonios también fueron guía para rastrear los cambios en las dinámicas de las familias en torno a la cocina, en contextos campesinos y urbanos, y se expusieron los sentidos de la alimentación más allá de lo pragmático, desde la comprensión de los afectos y las relaciones familiares articulados en la cocina como un espacio de encuentro e identidad cultural.

“Fue así como se seleccionaron tres testimonios de jóvenes de zonas urbanas, de distinta ubicación geográfica dentro del Ecuador, sobre su experiencia con la comida tradicional, en los que se documentan las diferencias en las dietas (alimentos, preparación, conservación), determinadas tanto por las limitaciones geográficas como en relación con generaciones anteriores.”

Mayra Flores

Quito (Ecuador)

Contacto: (+593) 992988046

maf_m_89@hotmail.com • gabolimbo@hotmail.com

■ Con sabor a tradición en la Huasteca Baja veracruzana

Eladio Cruz Martínez

Ahuatitla Arriba - Chicontepec - Estado de Veracruz - México

Con un trabajo de campo nacido de la experiencia académica y de la labor del autor como gestor comunitario, esta experiencia se propone dar a conocer la tradición vigente de las comunidades originarias del país, a través del reconocimiento de su diversidad gastronómica, la sistematización tanto de los conocimientos ancestrales en cuanto a la comida tradicional, como de experiencias de su difusión de la misma entre la propia comunidad, con el ánimo de salvaguardar su riqueza cultural.



PREPARACIÓN DEL ZACAHIUIL

Para ello, el autor se valió de entrevistas, trabajo por grupos y, en algunos casos, encuestas, además de pláticas informales y la convivencia en rituales o fiestas tradicionales a las que fue invitado. El gran trabajo que desempeñan las mujeres de estas comunidades rurales fue el que determinó que sirvieran de fuentes primarias para reunir en un recetario los platos y sus formas de preparación tradicional.

Eladio Cruz Martínez

Ahuatitla Arriba, Chicontepec (Veracruz - México)

Contacto: (+52) 7461121978

cruzmar24@live.com.mx

Experiencia de salvaguardia del patrimonio culinario en Mompox a través de la reconstrucción de una receta tradicional

Cecilia Restrepo y Doris Méndez

Mompox - Departamento de Bolívar - Colombia

Ante la escasa documentación sobre la cultura momposina, carencia aun más relevante por cuanto el centro histórico de la ciudad hace parte de la lista de Patrimonio de la Humanidad de Unesco, esta propuesta se desarrolló con la comunidad del municipio de Mompox, para la recuperación y preservación de su patrimonio culinario, a partir de una receta tradicional conservada en la memoria colectiva.

Tras la recolección de información secundaria, se inició el trabajo de campo con la comunidad, gracias a la vinculación de la Escuela Taller de Mompox, en el cual se realizaron entrevistas con las portadoras de las tradiciones culinarias del municipio y se llevó a cabo la reconstrucción práctica del pebre de pato, además de comprender los procesos asociados a la preparación de otros platos, como el queso de capa, casabes y casabitos, almojábanas, panochas, dulces de frutas, agua de azahares, chicha de arroz con agua de azahares, embutidos (butifarras y chorizos ahumados), bolones de coco, rungo de cabeza de cerdo, ponche esmechado, pisingo o barraquete en viuda.

Este proceso hizo visibles elementos propios de la cocina momposina, como productos, recetas, técnicas y utensilios, además de la importante relación existente entre la alimentación, los recursos naturales de la zona y sus elementos económicos y patrimoniales.



PEBRE DE PATO

Cecilia Restrepo y Doris Méndez

Bogotá, D. C. (Colombia)

Contacto: (+57 1) 7518098

restrepofuse@gmail.com • doris4718@hotmail.com

■ Gastronomía ancestral muisca - Estudio del origen del ajiaco

Guacamayas - Departamento de gastronomía del grupo de proyectos adscrito al Cabildo Muisca-Chibcha de Bacatá

Bogotá, D. C. - Colombia

El ajiaco, un plato considerado de tradición bogotana y origen mestizo, tiene registros en la memoria colectiva de las comunidades muisca sobrevivientes en el centro del país, que lo consideran propio y en estrecha relación con su identidad. Esta propuesta se documenta en la memoria de los abuelos sabedores muisca, confrontados y complementados con relatos de cronistas e historiadores, para identificar cómo aparecen las tendencias alimentarias hoy consideradas tradicionales, durante la Conquista y Colonia, y permitir la difusión de las técnicas, ingredientes y alimentos aun conservadas por las comunidades muisca.



AJIACO ANCESTRAL MUISCA

A partir de este objetivo central, se valoran los usos y costumbres ligados a la biodiversidad, la biogeografía y la cosmovisión del territorio, e identifica los riesgos y las problemáticas actuales de los productos base del desarrollo de la cultura ancestral muisca, definidos en la propuesta como pérdida de la identidad, pérdida de los cultivos propios del territorio, pérdida de semillas nativas, pérdida de técnicas de cultivo eco sostenibles y sustentables, y mestizaje.

Con estos elementos se desarrollaron talleres de elaboración de alimentos en la comunidad y talleres de difusión de este plato en la ciudad de Bogotá. Con base en estas experiencias, se identificaron puntos de unión y divergencia que permiten ver continuidades y rupturas entre la cocina actual de Bogotá y la cocina ancestral anterior a la conquista.

📍 **Guacamayas**

Carrera 36 # 3-52 Sur, Bogotá, D. C. (Colombia)

muisca.org

Contacto: (+57 1) 3622038

ojmartinezp@gmail.com • ojmartinezp@unal.edu.co

Dulce patria

Jennifer Contreras Acevedo (estudiante - Universidad Insurgentes, Centro de Investigación Gastronómica, Licenciatura en Gastronomía)

Mérida - Estado de Yucatán - México



CAMOTE

Para hacer evidente el aporte tecnológico y la prevalencia de una técnica culinaria tradicional en la elaboración de dulces mexicanos, se documentó la producción de dulces cristalizados en la ciudad de Mérida en esta propuesta. En ella se vincula la técnica identificada y documentada con distintos aspectos de la cultura de la región, debido al reconocimiento histórico del que han gozado sus productos, y se indaga sobre su práctica actual, que se debe a su simplicidad como método de conservación, al bajo costo de aplicación y a que por los mismo se ha constituido fundamental para el soporte económico de la comunidad.

El cultivo y desarrollo de esta técnica de cristalización como aporte a la cultura gastronómica mexicana, aunque se conserva, se ve amenazado por las formas de producción en masa de dulces. Sin embargo, a partir de una indagación bibliográfica, se reconoce que la elaboración de dulces cristalizados ha permitido la transmisión de características culturales particulares y es parte de los elementos de identidad de esta región, aunque se ha modificado de acuerdo con la dinámica económica y social.

Esto, más que ser juzgado como una pérdida de tradiciones, se hace parte de la dinámica de la comunidad y su patrimonio vivo, e incluso, de acuerdo con la información ofrecida por los maestros dulceros, permite identificar los aportes de cada generación como contribuciones que mantienen y enriquecen la técnica identificada para la elaboración de dulces cristalizados.

Jennifer Contreras Acevedo

México, D. F. (México)

Docente tutor: Marisol Herrera • herrera_marisol@yahoo.com.mx

Contacto: (+52 55) 23006197

jannby_10@hotmail.com



PLATOS DE SONORA
El Sabor de Sonora.

Desde la comida mexicana, con sus valores nutritivos, medicinales y su agradable sabor y color

Monik Echeverri (colombiana residente en Estados Unidos de América)

Chicago - Estado de Illinois - Estados Unidos de América

Se trata de una colección de fotografías de los sabores, la cultura y la población mexicana residente en Chicago. Este registro fotográfico se llevó a cabo reconociendo en esta comunidad su doble carácter como migrantes y residentes, producto de una cultura inserta en un territorio en el que los procesos migratorios y los conflictos raciales han determinado su devenir histórico.

Las fotografías exploran tanto los alimentos y sus formas de preparación, como los contextos y entornos culturales en los que se desenvuelven los mexicanos residentes en esta ciudad de los Estados Unidos. De esta manera, propone una lectura sobre sus sistemas de valores y cómo han sido impactados por las fronteras invisibles presentes en contextos de segregación de facto, y las fronteras reales que determinan sus procesos de desarraigo y de reforzamiento de su cultura nativa en un entorno que dista mucho de aquel donde se presenta.



MURAL

Monik Echeverri

Chicago (Illinois - Estados Unidos de América)

Contacto: (+1) 7739619864

monicaecheverri27@hotmail.com

■ El sabor del Pacífico

Emilia Eneyda Valencia Murraín

Colombia

Este es el resultado de una investigación sobre las cocinas tradicionales de las comunidades negras en el Pacífico colombiano, documentada en un libro a modo de recetario. Cuenta con un componente de georreferenciación en tanto que presenta una reseña histórica y geográfica de las comunidades;

“Cuenta con un componente de georreferenciación en tanto que presenta una reseña histórica y geográfica de las comunidades; un componente lingüístico, concretado en un vocabulario gastronómico, con las variantes lexicales del Pacífico Norte y el Pacífico Sur colombianos, y un listado de las recetas tradicionales más representativas de cada subregión en las cuales se privilegian ingredientes autóctonos.”

un componente lingüístico, concretado en un vocabulario gastronómico, con las variantes lexicales del Pacífico Norte y el Pacífico Sur colombianos, y un listado de las recetas tradicionales más representativas de cada subregión en las cuales se privilegian ingredientes autóctonos.

Además de las consultas bibliográficas y el arduo trabajo de campo por las poblaciones del Pacífico colombiano, se desarrollaron talleres de gastronomía para difundir los platos y sus formas de preparación entre los miembros de la Asociación de Mujeres Afrocolombianas y otras personas interesadas.

Aunque no da cuenta de ello en el libro, en la documentación adicional muestra cómo el documento surgido de esta experiencia ha servido de referente para estudios académicos y nuevas publicaciones y ha permitido la trasmisión de los saberes culinarios entre generaciones, mediante los talleres de gastronomía, en los que destaca cómo se han reinventado recetas al fusionar los ingredientes tradicionales y autóctonos con otros más contemporáneos y urbanos.

Emilia Eneyda Valencia Murraín

Cali (Valle del Cauca - Colombia)

Contacto: (+57 2) 3705543

amafrocol.cali@gmail.com

Gastronomía mestiza y migrante: sabores de Latinoamérica

José Rafael Vilar Mendoza

Santa Cruz de la Sierra - Bolivia

Este trabajo de documentación compila recetas de diversos países latinoamericanos, acompañadas de un componente histórico con el que refuerza el sentido de pertenencia de cada localidad a los que denomina sus platos típicos. De esta manera los reconoce como marcas de identidad, tanto localmente, en cada país, como Latinoamericana, a partir de la comprensión de estas identidades como producto de culturas esencialmente mestizas.

Adicionalmente, con el ánimo asegurar la comprensión de los lectores en un ámbito amplio, procura establecer semejanzas lingüísticas y de sentido entre las diferentes regiones o países, cuando son pertinentes, en las formas de nombrar a los mismos alimentos o procurando equivalencias de los ingredientes.

“Adicionalmente, con el ánimo asegurar la comprensión de los lectores en un ámbito amplio, procura establecer semejanzas lingüísticas y de sentido entre las diferentes regiones o países, cuando son pertinentes, en las formas de nombrar a los mismos alimentos o procurando equivalencias de los ingredientes.”

José Rafael Vilar Mendoza

Santa Cruz de la Sierra (Santa Cruz - Bolivia)

Contacto: (+591) 76010001

jrvilar@entelnet.bo

COCINA

Fotografía: Oliver Eming. Ingredientes y técnicas de tradición ancestral en la cocina afrocolombiana. Miguel Angel Abadía Moreno.





CONVENIO | ANDRÉS | BELLO

Construimos Ciudadanía para la Integración



BOLIVIA



CHILE



COLOMBIA



CUBA



ECUADOR



ESPAÑA



MÉXICO



PANAMÁ



PARAGUAY



PERÚ



REPÚBLICA
DOMINICANA



VENEZUELA