



**POLITICA PARA EL
CONOCIMIENTO,
SALVAGUADIA Y FOMENTO
DE LA ALIMENTACIÓN Y LAS
COCINAS TRADICIONALES
DE COLOMBIA**

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE CULTURA
DIRECCIÓN DE PATRIMONIO

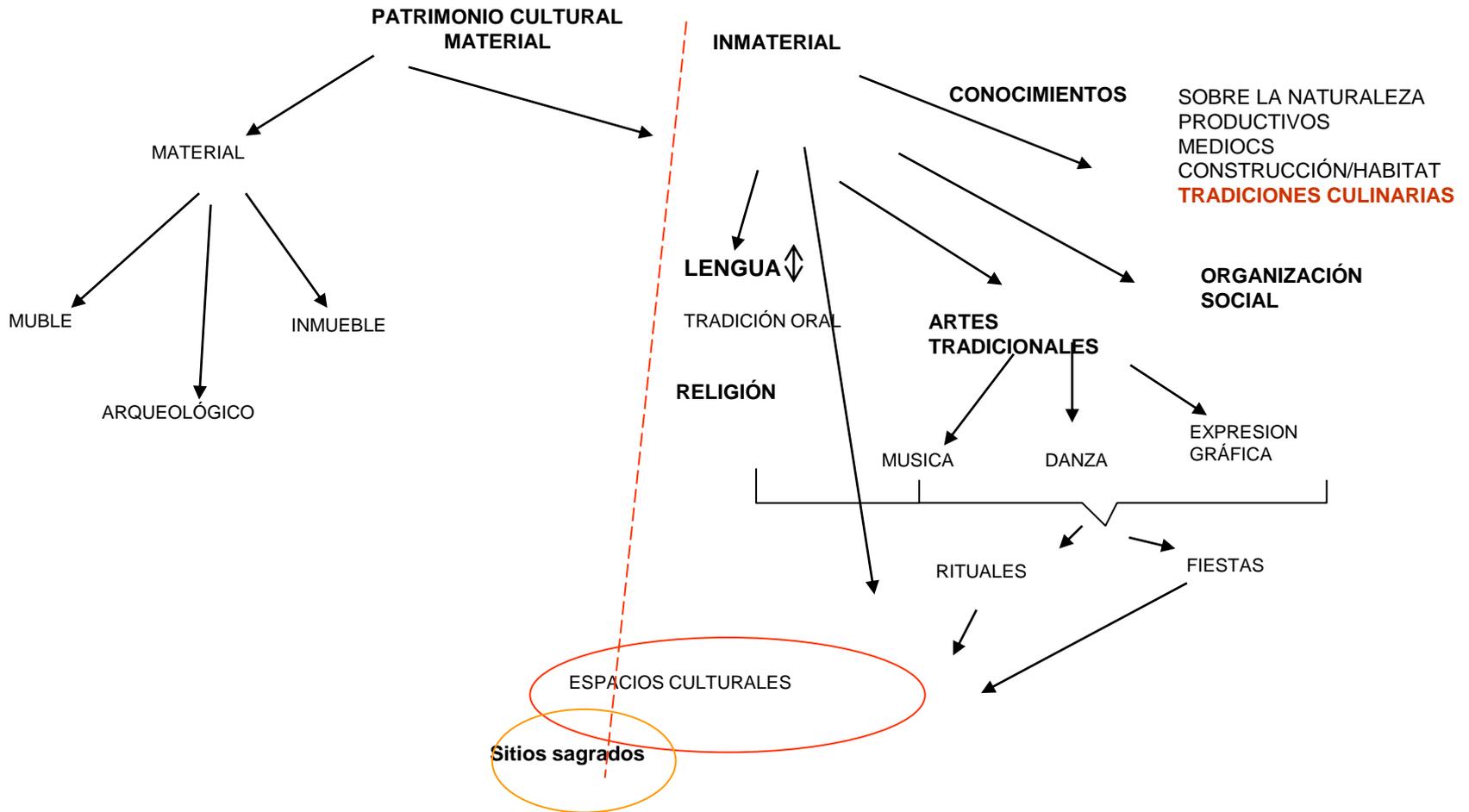
***“No nos sentamos en la mesa para comer,
sino para comer juntos”***

Plutarco

Historiador, biógrafo y ensayista griego



EL PATRIMONIO CULTURAL



MARCO LEGAL

1997

Ley 397

Ley de Cultura

Reconocimiento de la cultura como un factor fundamental en la construcción de identidad y nacionalidad en Colombia, resaltando la importancia del reconocimiento y el respecto a la diversidad. Propende por la valoración, protección y difusión del patrimonio y resalta la importancia de articular el desarrollo económico con el desarrollo cultural.

2003

**Convención
Unesco**

Considerando las dinámicas de la globalización y sus implicaciones sobre la diversidad cultural en el mundo, y teniendo en cuenta que el patrimonio cultural inmaterial es el crisol de esta diversidad y el garante del desarrollo sostenible, se reconoce la importancia y la necesidad de salvaguardar este patrimonio como forma de reconocimiento y valoración a la diferencia, como factor de acercamiento, intercambio y entendimiento entre los seres humanos.

2008

**Ley 1185
Art. 8**

Modifica y adiciona la Ley 397 de 1997, incluyendo en su Artículo 8 el patrimonio inmaterial, proporcionando su definición y enunciando las herramientas para su Salvaguardia.

2009

Decreto 2941

**Patrimonio Cultural
Inmaterial**

Reglamenta el Artículo 8 de la Ley 1185, en particular respecto a las Listas representativas de patrimonio cultural inmaterial (LRPCI) y el contenido y la metodología para elaborar los planes especiales de salvaguardia (PES)

LAS COCINAS TRADICIONALES COMO PATRIMONIO CULTURAL

1. Son el resultado de **un largo proceso histórico y colectivo**, cuyo saber se transmite de generación en generación



LAS COCINAS TRADICIONALES COMO PATRIMONIO CULTURAL

2. Se transmiten de manera viva y directa, de manera principal, en el seno de la familia. **La cocina se aprende haciendo.**



3. Las cocinas tradicionales como patrimonio cultural

Dependen de la oferta ambiental regional y están de manera profunda asociadas a la producción tradicional de alimentos.



LAS COCINAS TRADICIONALES COMO PATRIMONIO CULTURAL

4. Cumplen una **función cohesionadora** :
- Generan, por excelencia, sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica.
 - Alrededor de ellas se reúnen las familias, los amigos, los invitados...
 - Fomentan los vínculos asociativos de las personas.
 - Reafirma y fomenta valores tales como la solidaridad y la generosidad.



LAS COCINAS TRADICIONALES COMO PATRIMONIO CULTURAL

5. Son un ámbito por excelencia -aunque no exclusivo- del **saber femenino**.



LAS COCINAS TRADICIONALES COMO PATRIMONIO CULTURAL

6. Cada sistema culinario remite a una tradición y a un universo simbólico particular y a un “orden culinario” que contiene entre otros elementos:

Reglas de comportamiento



Prescripciones y prohibiciones culinarias



Rituales



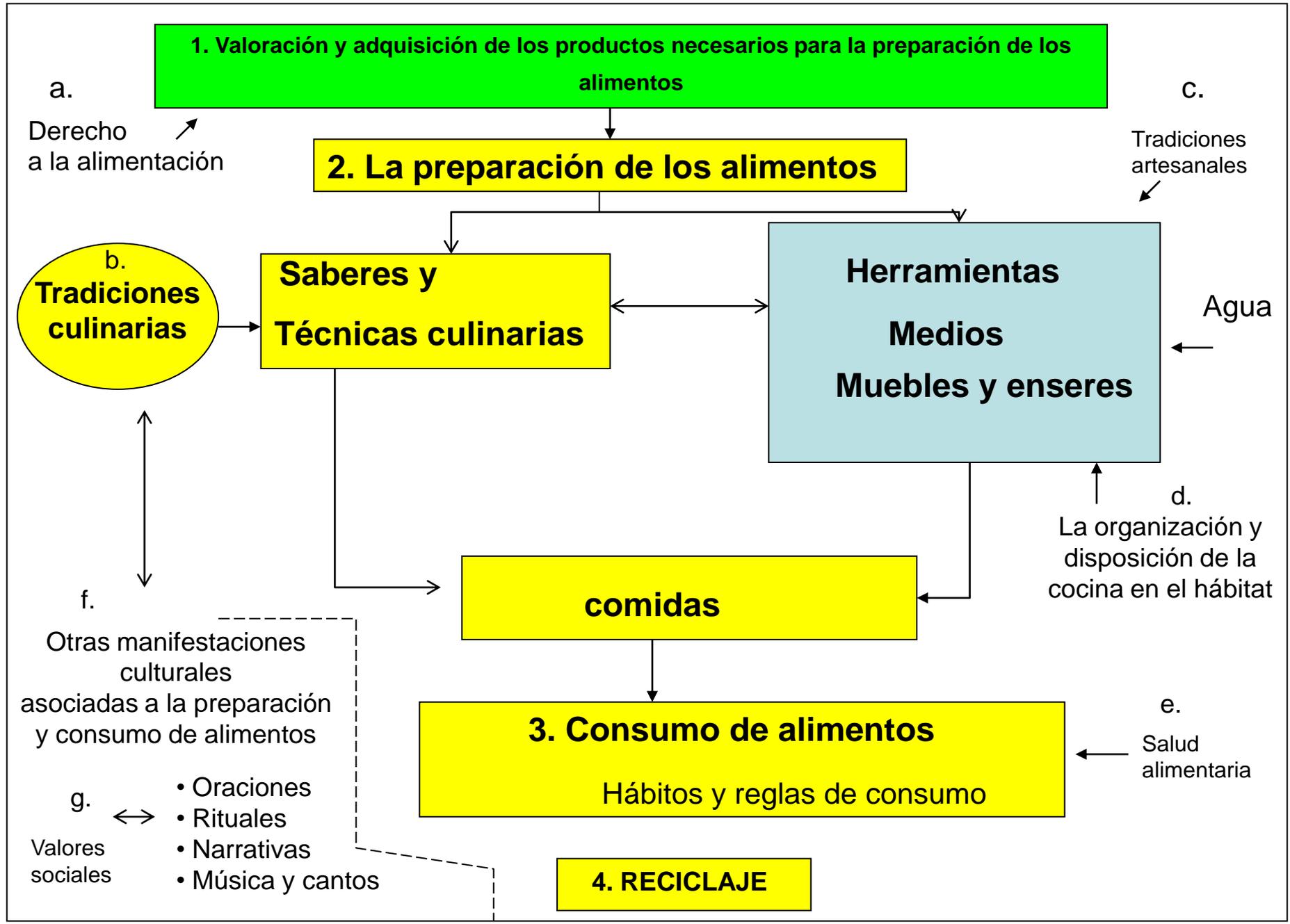
Estéticas particulares



LAS COCINAS TRADICIONALES COMO PATRIMONIO CULTURAL

7. Las plazas de mercado y los mercados campesinos son espacios privilegiados donde se expresan las cocinas tradicionales





NECESIDAD DE UNA POLÍTICA PÚBLICA SOBRE LA ALIMENTACIÓN Y LAS COCINAS TRADICIONALES

1. Las normas sobre salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial
2. Es un **patrimonio cultural emergente** (ha cobrado gran importancia en el marco del emprendimiento y el turismo cultural)
3. Es un patrimonio **de todos** los colombianos, **de todos** los días.
4. Existe un conjunto de **factores críticos** que ponen en riesgo este patrimonio.



ELEMENTOS DE DIAGNÓSTICO

Factores críticos de contexto



- Condiciones de pobreza
- Pérdidas y deterioros ambientales
- Deterioro o extinción de las economías campesinas de producción de alimentos
- Condiciones del mercado tradicional de productos alimenticios
- Procesos acelerados de cambio con pérdida de referentes culturales. (Desplazamiento, violencia, urbanización)
- Economía del tiempo

ELEMENTOS DE DIAGNÓSTICO

Factores críticos relacionados con la producción de conocimiento



- Escasa investigación sobre los procesos de la cocina tradicional colombiana y sus referentes históricos
- No hay centros de documentación y referencia
- Desconocimiento de nuestra biodiversidad y su potencial alimentario.

Factores culturales

- La no valoración de nuestras tradiciones culinarias



El objetivo de la Política debe estar orientado a:

Valorar y salvaguardar **la diversidad y riqueza cultural** de los saberes, practicas y productos alimenticios de las cocinas tradicionales como factores fundamentales de la identidad, pertenencia y bienestar de los colombianos.



ESTRATEGIAS

1. Fomentar el conocimiento y la enseñanza de la cocina tradicional colombiana
2. Poner en marcha procesos efectivos de salvaguardia del patrimonio cultural culinario de las regiones y del país adoptando medidas para su documentación, rescate, revitalización, fomento y divulgación.



ESTRATEGIAS

3. Reconocer la labor y función social de los cocineros tradicionales, estimular su capacidad creativa e innovadora y apoyar la conformación de redes y organizaciones sociales que los involucren.

4. Contribuir desde el ámbito de la cultura a la valoración y reconocimiento de la diversidad cultural del medio rural colombiano, en especial, de las culturas campesinas proveedoras de alimentos y portadoras de importantes saberes culinarios tradicionales.



LAS ESTRATEGIAS

1. Fomentar el conocimiento y la enseñanza de la cocina tradicional colombiana:

Propósito del Sistema Nal de Cultura

La transmisión

Estrategia de comunicaciones

La formación

2. Poner en marcha procesos efectivos de salvaguardia del patrimonio cultural culinario de las regiones y del país adoptando medidas para su documentación, rescate, revitalización, fomento y divulgación.

Documentar y recuperar

3. Reconocer la labor y función social de los cocineros tradicionales, estimular su capacidad creativa e innovadora y apoyar la conformación de redes y organizaciones sociales que los involucren.

Contribuir en el marco de procesos de turismo comunitario y desde el ámbito de la cultura, al desarrollo de emprendimientos productivos que involucren de manera respetuosa y responsable las tradiciones culinarias y el mercado justo de productos alimenticios.

LAS ESTRATEGIAS

.

4. Contribuir desde el ámbito de la cultura a la valoración y reconocimiento de la diversidad cultural del medio rural colombiano, en especial, de las culturas campesinas proveedoras de alimentos y portadoras de importantes saberes culinarios tradicionales.

Muchas gracias

CONTACTOS EN EL MINISTERIO:

Adriana Molano Arenas: amolano@mincultura.gov.co

Isabel Cristina Retrepo: irestrepo@mincultura.gov.co