

PROFUNDIZACIÓN POLÍTICA PARA CONOCIMIENTO. EN EL

Para profundizar en la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, también debemos tener unos referentes teóricos claros, los cuales veremos a continuación:

Inicialmente definiremos Política. Esta es el conjunto de normas orientadas a una forma ideológica para la toma de decisiones de una disciplina determinada, con el fin de alcanzar ciertos objetivos.

Se puede entender como la forma de ejercer el poder entre los miembros de una sociedad que tienen intereses particulares frente a un tema específico.

Teniendo claro qué es una política, ahora vamos a hacer una pequeña descripción sobre qué es un Conocimiento. Este es un concepto muy complejo, puesto que no hay una sola definición, aunque se puede deducir que los conocimientos están conformados por un conjunto de información que el ser humano tiene mediante la experiencia o el aprendizaje a través de la observación interna de los pensamientos, sentimientos o actos.

Las políticas y los conocimientos conllevan a que el ser humano sienta la necesidad de salvaguardar algo de gran importancia para él; por ello se hace necesario identificar qué es una salvaguardia. Para la Real Academia Española se entiende por Salvaguardia las medidas que se ponen para la custodia, amparo o garantía de una cosa.





En el caso de la política impartida por el Ministerio de Cultura, lo que se busca cuidar y preservar es el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, para lograr generar una identidad gastronómica propia.

Ahora veamos qué se entiende por identidad. La palabra Identidad proviene del Latín *identitas*. Esta es definida como el conjunto de rasgos propios de un individuo o de una comunidad; por ejemplo, el tequila es una bebida identitaria de los Mexicanos.

Para que un individuo defienda su identidad, la persona debe conocer su pasado. Algunos de los rasgos de identidad se forman por herencia o son innatos, pero es importante tener en cuenta también que el entorno ejerce una gran influencia en la conformación de lo específico de cada sujeto, generando un algo propio.

Para el Ministerio de Cultura, "La identidad de un grupo humano está estrechamente ligada a sus hábitos alimenticios. La cocina y el consumo de los alimentos es quizá el principal generador de espacios de socialización de las personas. Las tradiciones culinarias y alimenticias, como patrimonio cultural, son colectivas; es decir, pertenecen o identifican a un grupo social particular (colectividad/comunidad) y se transmiten de generación en generación como un legado, tradición cultural o parte de la memoria colectiva".

En la unidad anterior, valorábamos cómo la gastronomía hace parte de la cultura y la identidad de los pueblos, hecho que se hace evidente en la política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, en la cual se encuentra plasmado lo siguiente: “Las tradiciones culinarias no están cristalizadas o fijas en el pasado. No obstante, al estar la cultura culinaria cimentada en la tradición de los pueblos, las prácticas culinarias cambian con el tiempo, viajan de un lugar a otro con las familias que migran, se adaptan a nuevos contextos productivos y adquieren particularidades regionales y locales”.

Se debe ser claro que, aunque no existen derechos de autor en la preparación de los platos típicos como el ajiaco, el mute, la mazamorra chiquita o la lechona, sí se reconoce el derecho que tiene cada cocinero cada vez que recrea las preparaciones en su casa o negocio, innovando en estas mismas; partiendo de la preparación tradicional.

Ya teniendo un marco conceptual más amplio, debemos tomar un marco de referencia del por qué es necesario la creación de una política para fomentar la gastronomía colombiana.

MARCO DE REFERENCIA DE LA POLÍTICA PARA EL CONOCIMIENTO, LA SALVAGUARDIA Y EL FOMENTO DE LA ALIMENTACIÓN Y LAS COCINAS TRADICIONALES DE COLOMBIA.

En Colombia, con el fin de formalizar el sector de la restauración, se creó una política público – privada, que tomó como marco de referencia los resultados arrojados por la empresa Pigmalión, que estudió la identidad y la valoración de la comida colombiana en sus regiones Caribe, Antioquia y Eje Cafetero, Suroccidente y Pacífico, Santanderes, Cundiboyacense, Tolima, Huila, San Andrés y Providencia y Amazónica, arrojando estos resultados:

- No hay un plato nacional.
- La comida colombiana se considera de buen sabor, pero de pobre presentación.
- La comida del país es de difícil recordación para los extranjeros, aunque lo que más recuerdan son los amasijos, tales como pandebonos y buñuelos; y no se tiene un licor posicionado, como por ejemplo el Tequila (México), el Pisco (Perú) y los vinos (Chile).

¿QUÉ ES LA POLÍTICA PARA EL CONOCIMIENTO, LA SALVAGUARDIA Y EL FOMENTO DE LA ALIMENTACIÓN Y LAS COCINAS TRADICIONALES DE COLOMBIA?

Uno de los pilares de la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia es que contempla los conocimientos y tradiciones populares asociados a la producción, preparación y el consumo cotidiano de los alimentos, los cuales son parte esencial del patrimonio cultural inmaterial.

Gracias a la importancia que tiene la salvaguardia y el fomento de este patrimonio, el Ministerio de Cultura ha venido tomando algunas acciones tales como:



Para hablar de turismo gastronómico, se hace necesario identificar que existe un sistema culinario, del cual se debe señalar claramente qué lo conforma.

A continuación encontrará un esquema que lo describe de forma general:



Esquema No. 1 Sistema Culinario

Fuente: Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.

Como podemos analizar, los factores que hacen parte del sistema culinario son complejos y diversos; por lo tanto, el estudio del mismo se debe hacer de forma integral. Es aquí donde la política debe atender esta integralidad.


Estimado Estudiante, tenga en cuenta que no solo es buscar una preparación que nos identifique como pueblo, región o país; sino que debemos integrar este plato a la cultura y, por ende, a nuestra identidad.

Tomando como referencia el esquema N° 1, podemos desagregar que las preparaciones requieren tener un orden lógico:



1. Adquisición de Materias Primas, entendidas como los productos que se necesitan para la preparación de dichos platos. Tenemos que tener en cuenta características importantes como el tipo de materia prima que se necesita. No es lo mismo utilizar el tomate chonto para los guisos, que el tomate milano. Son dos productos totalmente diferentes. En lo que respecta al derecho a la alimentación, se hace referencia al rol que tienen algunos alimentos en las costumbres y tradiciones del ser humano; por ejemplo, los hindúes no consumen carne de res por ser un animal sagrado en su creencia religiosa; también se puede ver el derecho a la alimentación en los hábitos de consumo de los miembros del grupo familiar, por ejemplo el jefe del hogar siempre va a consumir porciones más grandes y apetitosas frente al consumo que tienen sus hijos.





3El consumo de alimentos y hábitos de consumo, aparte de estar relacionado con las manifestaciones culturales de las regiones o comunidades, se relaciona con la salud alimentaria y el reciclaje. La salud alimentaria se manifiesta con los diversos medios con los cuales se protegen los alimentos para que no causen daño a la salud humana, utilizando técnicas básicas de conservación.

En el departamento de Santander la carne oreada es un ejemplo muy claro sobre este tema tratado. Adicionalmente, Colombia es un país donde se utiliza el reciclaje de los alimentos, es común encontrar el tradicional "calentado", el cual corresponde a la mezcla de alimentos que han quedado del día anterior y que normalmente se consumen en el desayuno, siendo alimentos aptos para el consumo humano.



SAN MATEO
Educación Superior

UNIDADVirtual

