



**Título:** *A propósito de la semana de patrimonio alimentario colombiano 2015.*

**Autores:**

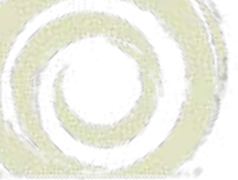
Luis Gonzalo Jaramillo E. y Elizabeth Ramos Roca.

**Disponible en:**

Boletín OPCA No. 10: 74-83.  
Cocinas y alimentos: Reflexiones en torno al patrimonio y la gastronomía  
ISSN 2256-31992256, abril de 2016



<https://opca.uniandes.edu.co/es/index.php/boletin-10>

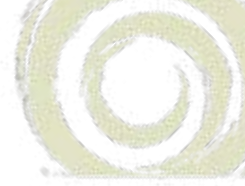


# A propósito de la Semana del Patrimonio Alimentario Colombiano 2015

**Luis Gonzalo Jaramillo E. y Elizabeth Ramos Roca**  
[ljaramil@uniandes.edu.co](mailto:ljaramil@uniandes.edu.co)/[eramosroca@uniandes.edu.co](mailto:eramosroca@uniandes.edu.co)  
Profesores Asociados  
Departamento de Antropología

**1.** La realización del evento fue posible gracias a la decidida participación de Ethel Segura, Aida Ximena Guerrero, Elizabeth Ramos, Luis Gonzalo Jaramillo E., Fredy Zapata, Amparo Quijano, Samira Kadamani, Francisco Jiménez, Marcela Cuéllar, Iván Reina, Andrés Sicard, Eliana Medina, Karol Tapias y Javier Zambrano. Un reconocimiento especial debe ser hecho a Maurix Augusto Suárez por el apoyo logístico y a Andrés Molina por la transmisión en vivo del evento. De igual manera a Juan Carlos Ramírez por el diseño de las piezas publicitarias.

El crecimiento acelerado de la población mundial, los cambios climáticos globales y el reciente interés mundial por la conservación de las tradiciones alimentarias, entre muchos otros, son hechos que hacen que el tema de alimentación sea hoy en día uno de los puntos focales de la política, la economía y la academia a nivel mundial. Y ha sido en dicho marco que se organizó la *Semana del Patrimonio Alimentario Colombiano*, evento que tuvo lugar del 2 al 4 de septiembre de 2015 en el Auditorio Mario Laserna de la Universidad de los Andes. Este evento, fruto de la iniciativa concertada de los miembros del *Grupo PATACOL* - (Patrimonio Alimentario Colombiano), los cuales, dada la diversidad académica reunida - administradores, antropólogos, arqueólogos, comunicadores, diseñadores, economistas, planificadores, etc., como de los ámbitos que representan en tanto sector público (nivel distrital, local y nacional) como del sector privado, materializa la idea sobre la necesidad e importancia de este tipo de iniciativas, a fin de integrar esfuerzos y recursos en torno a tan importante tema como el de la alimentación.



## COMIDA Y COCINA EN COLOMBIA: El Patrimonio Alimentario tiene futuro

El primer día del evento, tras un breve acto de instalación a cargo de Margarita Serje - Directora del Departamento de Antropología de la Universidad de los Andes, y Luis Gonzalo Jaramillo E. - Director del Observatorio del Patrimonio Cultural y Arqueológico OPCA, y bajo el título *Diseño, Alimentos & Patrimonio*, se dio inicio a las actividades, las cuales estuvieron coordinadas por los profesores Freddy Zapata - Departamento de Diseño de la Facultad de Arquitectura y Diseño de la Universidad de los Andes y Andrés Sicard - Departamento de Diseño de la Universidad Nacional de Colombia-, quienes introdujeron y ambientaron las intervenciones del día, compartiendo sus experiencias y reflexiones de eventos anteriores similares como fue *Disfruta Diseño: Segundo Encuentro latinoamericano de Food Design* que se celebró en Bogotá entre el 22 y 24 de octubre de 2014 ([www.disfrutadiseno2014.uniandes.edu.co](http://www.disfrutadiseno2014.uniandes.edu.co)). Más allá de señalar las diferentes aristas de cómo el diseño y los alimentos están hoy en día interconectados, los presentadores establecieron tres grandes preguntas que sirvieron como ejes de reflexión, así:

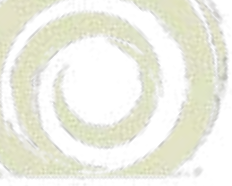
¿Qué estamos haciendo para mejorar la relación los seres humanos con los alimentos desde el diseño en América latina?

¿Cómo desde el diseño se interactúa con los alimentos hacia una proyección social, cultural y patrimonial?

¿Cuál debería ser el rol del diseño y los alimentos en ámbitos competitivos, sostenibles y políticos en Colombia y la región?

El Grupo PATACOL (Patrimonio Alimentario Colombiano) está conformado por el Departamento de Antropología - Facultad de Ciencias Sociales, Departamento de Diseño - Facultad de Arquitectura y Diseño, Observatorio del Patrimonio Cultural y Arqueológico OPCA, AgroNegocios e Industria de Alimentos ANeIA - Facultad de Administración, Centro Cultural de la Decanatura de Estudiantes, Gerencia del Campus, Vicerrectoría de Asuntos Administrativos y Financieros de la Universidad de los Andes, la Escuela de Diseño Industrial de la Universidad Nacional de Colombia, y el Instituto Distrital de Patrimonio Cultural IDPC.



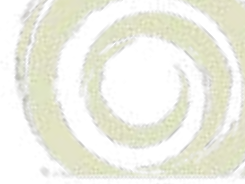


Esta introducción estuvo seguida por el evento *10/10 Diez innovadores /Diez minutos* donde un grupo de expositores hicieron uso de la palabra por espacio de diez minutos, de suerte que cada uno pudo compartir con el auditorio las experiencias específicas de su quehacer en materia alimentaria. Así, los primeros invitados fueron Eduardo Martínez y Antonuela Ariza quienes presentaron el proyecto *Minimal*, al que definen como un proyecto de “de investigación y creatividad gastronómica” con más de 14 años de consolidación, originado alrededor del trabajo para comprender qué significa eso de que Colombia es el segundo país más biodiverso del mundo.



Fotografía: equipo OPCA

También intervinieron Samira Kadamani y Amparo Quijano, ambas profesoras del Departamento de Diseño de la Facultad de Arquitectura y Diseño de la Universidad de los



Andes, quienes presentaron una reflexión sobre las “Nuevas percepciones del color en alimentos tradicionales colombianos”, el cual fue seguido de una intervención sobre el tema de las huertas urbanas, a cargo de Marcela Cuéllar - Subdirectora de Divulgación del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural / IDPC, el cual está asociado con los programas de transformación del Museo de Bogotá.

Posteriormente, las profesoras Carolina Agudelo y Monina Gómez del Departamento de Diseño de la Universidad de los Andes intervinieron compartiendo la experiencia que han forjado al rededor del curso de educación continuada titulado “food design: la experiencia del comer” -en asocio con la Escuela Gato Dumas-, en el cual los participantes literalmente subvierten los conceptos y estéticas de los alimentos modificando los colores y las formas de los productos tradicionales para generar nuevas experiencias gastronómicas.

Luego de un breve receso, las actividades continuaron con la participación de Cristina Botero, directora de la Fundación Corazón Verde y de *AlimentArte*, evento este último que se ha consolidado como uno de los eventos gastronómicos más importantes del país y en el que claramente la gestión social y la alimentación/gastronomía adquieren un papel protagónico. Esta presentación fue seguida por la intervención de Eduardo Naranjo, profesor del Departamento de Artes de la Universidad Nacional de Colombia y la de Alejandro Otálora - del Observatorio de Diseño y Empaques de la Universidad Nacional de Colombia, centradas en el tema del diseño y el desarrollo de alimentos.

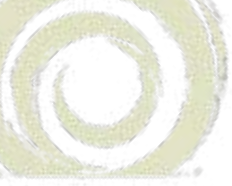
De igual importancia y contraste fueron las intervenciones de Julián Bermúdez del Mercado Agroecológico Campesino, centrado en los temas de la trazabilidad de los productos y la diversidad biológica, así



Fotografía: equipo OPCA



Fotografía: equipo OPCA

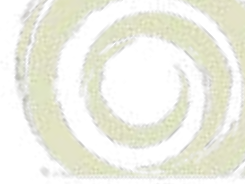


como la presentación del Emprendimiento denominado Restaurante Tolú. Eloisa Vargas del IDPC hizo una breve presentación del Plan de Recuperación de Centro Histórico de Bogotá marco en el cual el emprendimiento Tolú Restaurante (<http://www.reclacandelaria.com/shop/147-tolu>), ubicado en la Plaza La Concordia ha surgido, introduciendo luego a “Julián” y “Mama Luz” (Luz Dary Cogollo) dos de los emprendedores quienes en forma ágil dejan planteado su mensaje de la importancia de recuperar las plazas de mercado como escenarios cotidianos y epicentros donde es posible también “...alimentarse bien para sonreír todo el día”.

Por último, y como cierre, interviene Freddy Zapata quien bajo el título “Alimentar el planeta: Energía para la vida” -en referencia al evento de la Feria Mundial de Milán-, invita a los participantes para un conversatorio, espacio en el que fue posible ambientar un diálogo sobre los puntos más sobresalientes y comunes de las intervenciones.

El segundo día, con el título de *Patrimonio Alimentario y Ciudad*, se tuvo la oportunidad de conocer las experiencias y perspectivas de programas tan importantes como la Escuela de Artes y oficios, en una intervención a cargo del Director de Patrimonio del Ministerio de Cultura Arquitecto Alberto Escovar Wilson-White - quien fue durante varios años también director de la Escuela Taller en Bogotá. Por su parte, Ángela Caro - Asesora de la Política Pública para el Fomento y Salvaguarda de las Cocinas Tradicionales Colombianas - Ministerio de Cultura, presentó las Políticas de Cocinas Tradicionales y el patrimonio inmaterial. El Programa Bogotá en un Café y el Plan de Revitalización del Centro Tradicional, fueron los ejes temáticos de las intervenciones de María Eugenia Martínez - Directora del IDPC, Miguel Hincapié subdirector del IDPC, y de Olga Pizano -asesora IDPC-.

Julia Tovar, de Slow Food, y Federico Bobbio, de WOK, compartieron sus reflexiones en torno a sus reconocidos emprendimientos y acciones alrededor del patrimonio alimentario.



Las actividades de este día incluyeron también una cata de cafés y muestra de baristas en escena, a cargo del *Café del Centro Tradicional: Arte y Pasión*, así como un tour guiado por los cafés tradicionales y cafés nuevos del Centro Histórico, bajo la coordinación del IDPC.

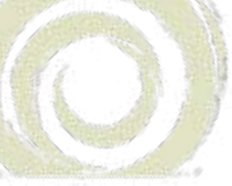
El último día del evento tuvo como tema central una reflexión sobre *El Futuro Del Patrimonio Alimentario*, la cual se organizó alrededor de la participación de tres panelistas invitados. El primero de ellos fue el antropólogo y médico mexicano Luis Vargas Guadarrama quien ha trabajado en la relación de la antropología con la alimentación y con la salud. Su intervención, organizada bajo el título de *“Perspectivas sobre el patrimonio y la seguridad alimentaria en América Latina”*, proporcionó un marco general tanto mundial como sobre México, el cual permitió a su vez, enmarcar apropiadamente los casos concretos de Colombia que abordaron las otras dos invitadas.



Fotografía: equipo OPCA



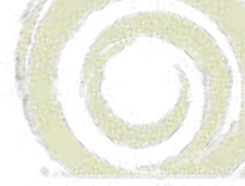
Fotografía: equipo OPCA



Fotografía: equipo OPCA

La segunda invitada fue la antropóloga y jurista colombiana Esther Sánchez Botero quien desde 1976 ha venido realizando un trabajo sistemático de investigación-acción buscando el reconocimiento y valoración de los derechos propios de los pueblos indígenas, y quien en el tema de la alimentación y la cocina patrimonial, viene colaborando como asesora del Ministerio de Cultura en estas materias y actuando como Presidenta del Colegio de Estudios Socioculturales de la Ali-

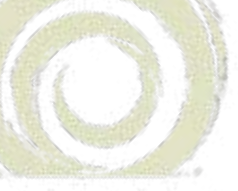




mentación y la Cocina Colombiana, siendo también miembro de la Red de Cocinas Andinas. Su intervención, titulada *“El futuro del patrimonio alimentario y culinario colombiano”* - que con algunos ajustes de tipo editorial realizados por la autora hace parte integral de éste Boletín OPCA 10 con el título de *“¿Tiene la comida local, propia, posibilidades de existir?”* - argumenta de manera clara en contra del que fue quizás un común denominador de varias de las ponencias e intervenciones de los días anteriores en cuanto a pensar que la *“comida local, propia”* está en riesgo inminente.

La tercera invitada fue la también colombiana antropóloga y arqueóloga Elizabeth Ramos Roca del Departamento de Antropología de la Universidad de los Andes, quien investiga sobre procesos de adaptación humana desde una perspectiva biocultural, a partir de análisis bioantropológicos y zooarqueológicos, así como sobre las tradiciones culturales relacionadas con prácticas alimentarias y culinarias y la aplicación de los estudios arqueológicos y etnozoológicos a la resolución de problemáticas contemporáneas relacionadas con los programas de manejo y conservación de especies de fauna y biodiversidad alimentaria. Estos temas fueron la esencia de su intervención titulada *“Iniciativas académicas en torno a la Protección del Patrimonio Alimentario: La importancia de la biodiversidad alimentaria y la perspectiva de largo alcance”*, en la que la autora, basándose particularmente en los resultados obtenidos en sus investigaciones en la región Caribe de Colombia, logra evidenciar no solo la importancia de monitorear como lo hace la arqueología las transformaciones de los usos y patrones de consumo de la fauna sino también de señalar las tensiones y posibles soluciones para que ciertas especies puedan seguir siendo parte de la cocina tradicional.

Esta sesión concluyó con la intervención del Chef Joaquín Suárez - Director de Desarrollo Sostenible de Sodexo y del Chef Diego Posada -Chef Ejecutivo de Bancolombia-, quienes trataron el tema de la cura de enfermedades mediante una alimentación *“sana/natural”*.

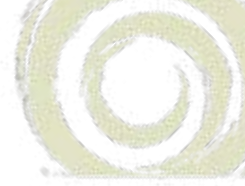


En las horas de la tarde, y con la moderación de Elizabeth Ramos (Departamento de Antropología - Universidad de los Andes) y Marcela Cuellar - IDPC, se realizó el interesante y concurrido “Taller con expertos: Dos experiencias para compartir: El Grupo de Antropología de la Alimentación de México y las Huertas Tradicionales en Colombia”, en el que intervinieron como talleristas el Dr. Luis Vargas y el químico y conservacionista .... El evento fue realizado en la recientemente restaurada sede del Museo de Bogotá “Casa de Urnas”, ubicada en la Calle de La Fatiga o Calle 10 # 3-61, del Barrio La Candelaria.

La *Semana del Patrimonio Alimentario Colombiano*, es un evento que esperamos convocar en el futuro cercano nuevamente para de esta manera y con este formato, seguir contribuyendo a la difusión y reflexión sobre las múltiples temáticas que el tema de la “gastronomía” en su más amplia acepción genera.

"Taller con Expertos": Luis Vargas (arriba) y Hernando Arias Páez (abajo). Fotografías equipo OPCA.





Fotografía: Luis Gonzalo Jaramillo E.