



## Mapeo de Metodologías de conceptualización y medición de las cocinas como patrimonio cultural y economía creativa en Iberoamérica

## **IBERCOCINAS**

Iniciativa de Cooperación Iberoamericana  
Secretaría General Iberoamericana (SEGIB)

[www.ibercocinas.org](http://www.ibercocinas.org)

Mayo de 2021

México

## **IBERCOCINAS**

Ministerio de Cultura de Colombia  
Presidencia

Secretaría de Cultura del Gobierno de México  
Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas  
Unidad Técnica

### **Título:**

**Mapeo de Metodologías de conceptualización y medición de las cocinas como patrimonio cultural y economía creativa en Iberoamérica**

### **Autor:**

IBERCOCINAS. Iniciativa de Cooperación Iberoamericana

### **Investigación y redacción:**

Adriana Arista Zerga y Lluís García Petit

Año : 2020

### **Editor**

IBERCOCINAS. Iniciativa de Cooperación Iberoamericana

### **Diseño**

ALT164.cl : Taty Mella , Marcos Correa.

ISBN en trámite



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional.

**IBER**©CINAS



Secretaría General  
Iberoamericana  
Secretaría-Geral  
Ibero-Americana

Iniciativa IBERCOCINAS | SEGIB

# INDICE

05	<b>Introducción</b>
06	<b>Capítulo 1</b> Acercamiento conceptual de las cocinas como patrimonio cultural y economía creativa en algunos países de Latinoamérica
94	<b>Capítulo 2</b> Análisis de políticas e iniciativas relacionadas con las cocinas iberoamericanas.
116	<b>Capítulo 3</b> Las cocinas como patrimonio y economía creativa: marcos, conceptualizaciones y recomendaciones para la creación de políticas.
151	<b>Conclusiones</b>





## INTRODUCCIÓN

---

La Iniciativa Ibercocinas: tradición e innovación es un mecanismo de integración multilateral de fomento y rescate de las cocinas tradicionales, los saberes culinarios, las cadenas de valor alimentarios, la gastronomía y la innovación. Fue aprobada en la XXIV Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno, celebrada en Veracruz, México, en diciembre de 2014; para impulsar el diseño de políticas, programas, estrategias e iniciativas dirigidas a la salvaguardia, protección y promoción de las cocinas iberoamericanas como herramientas de desarrollo sostenible en cada uno de los países de la región. Actualmente está integrada por siete países: Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, México, Alcaldía de Panamá y Perú, en coordinación con la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB).

Con el objetivo de aportar al cumplimiento de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, Ibercocinas se plantea impulsar acciones que contribuyan al diseño de acciones, metodologías, proyectos y políticas que comprendan el valor patrimonial y para el desarrollo sostenible. Por ello, el Comité Intergubernamental de la Iniciativas decidió planificar para el 2020 una serie de proyectos que generen insumos para impulsar políticas y acciones de cooperación integrales de la cadena de valor agroalimentaria que promuevan la economía creativa, las cocinas tradicionales, la seguridad y la soberanía alimentaria.

El presente documento, es una propuesta de Mapeo de Metodologías de conceptualización y medición de las cocinas como patrimonio cultural y economía creativa en Iberoamérica. Este documento es una recapitulación de las visiones y acciones de ocho países de la región iberoamericana. En su primer capítulo, se desarrolla una compilación de metodologías de conceptualización y medición de las cocinas como patrimonio cultural y economía creativa; en el capítulo dos, está presente un análisis de la compilación de la información vertida en el capítulo uno y en el último capítulo se plantea una propuesta metodológica para conceptualizar y medir las cocinas como patrimonio y economía creativa desde Ibercocinas. Adicionalmente, se incluye un apartado con términos clave para comprender aspectos de las cocinas de cada uno de los países de la región.

En Ibercocinas esperamos que este documento contribuya a poner sobre la mesa la importancia de las cocinas tradicionales (con todas sus significaciones locales), como una herramienta para el reconocimiento de la diversidad cultural y el desarrollo sostenible.

# Capítulo I

## Acercamiento conceptual de las cocinas como patrimonio cultural y economía creativa en algunos países de Latinoamérica

7	Introducción
6	Argentina
20	Colombia
30	Chile
38	Ecuador
52	México
62	Panamá
68	Paraguay
78	Perú



## INTRODUCCIÓN

---

El presente documento forma parte del encargo realizado a los autores por la Iniciativa Ibercocinas de la Secretaría General Iberoamericana, para elaborar un “Mapeo de las metodologías de conceptualización y medición de las cocinas como patrimonio cultural y economía creativa en Iberoamérica”.

El equipo de trabajo solicitó a los estados miembros de Ibercocinas, mediante un cuestionario y a través de la Unidad Técnica, la información y documentación necesaria para poder llevar a cabo la primera fase del mapeo, es decir, averiguar cuál es la situación en cada país respecto al tema objeto de este proyecto, especialmente en cuanto se refiere a las acciones llevadas a cabo desde las instituciones, pero también sobre las iniciativas y las visiones procedentes de otros actores implicados.

En total se han recogido las opiniones de 32 personas<sup>1</sup>, la información recogida en este documento se basa exclusivamente en la que han proporcionado los países que respondieron al cuestionario que se les envió, así como en la que han podido recopilar por su propia iniciativa los autores, para completar aquella. Por esa razón, y ante las limitaciones de tiempo establecidas para la ejecución del proyecto, la bibliografía y webgrafía reseñadas no pretenden ser en modo alguno exhaustivas, sino que únicamente reflejan la facilidad para acceder a ellas a partir de los criterios subjetivos de los autores.

El documento se divide por países, para facilitar la comprensión de la situación en cada uno de ellos. Dentro de cada país, se han establecido distintos apartados y subapartados que intentan reflejar la acción y la implicación de los distintos actores. En la fase de análisis será el momento de tratar la información agrupándola temáticamente y buscando la comparación entre países. La información que se aporta aquí no es toda la que se ha recogido, sino únicamente una relación resumida de la misma, para no dar lugar a un documento excesivamente largo que dificultara la lectura. Creemos que una extensión media de 12 páginas por país es una medida adecuada y suficiente.

---

1. De 64 cuestionarios enviados por los autores.

# ARGENTINA

PALABRA CLAVE: gastronomía tradicional, productos locales, turismo gastronómico, agroalimentos.



# Iniciativas del Gobierno nacional

## ÁMBITO DE CULTURA

La Secretaría de Patrimonio Cultural a través de la Dirección Nacional de Bienes y Sitios Culturales es la encargada de la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial: “Nos encargamos de impulsar acciones para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Organizamos actividades de capacitación y participamos en proyectos de cooperación técnica internacional. Llevamos adelante el Registro Nacional del Patrimonio Cultural Inmaterial y promovemos la visibilización de las expresiones culturales inmateriales y la participación de las comunidades asociadas en la gestión y salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Entre nuestros objetivos se encuentran favorecer la identificación de las expresiones del patrimonio cultural inmaterial, sensibilizar a la población en general y capacitar a gestores culturales y a representantes de instituciones públicas y privadas respecto del patrimonio cultural inmaterial y los modos de abordarlo. Para ello, diseñamos actividades de capacitación, evaluamos propuestas de reconocimiento, realizamos registros audiovisuales, promovemos el establecimiento

de políticas específicas a nivel local, difundimos herramientas para la salvaguardia, acompañamos el desarrollo de proyectos específicos e intervenimos en las acciones locales vinculadas a organismos internacionales como CRESPIAL y UNESCO”<sup>2</sup>.

En cuanto a la legislación relativa a Patrimonio cultural inmaterial en el año 2006 se promulga la Ley 26.118 que aprobó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO en el año 2003, “haciendo que esta adquiera vigencia en todo el territorio. En este sentido, Argentina hace propios y valida íntegramente los contenidos expresados en el texto internacional, creando un marco legal y condiciones adecuadas a partir del cual desarrollar acciones orientadas al tratamiento del patrimonio cultural inmaterial y medidas para su salvaguardia efectiva en todo el territorio argentino. Además de consolidar un campo de acción de la política cultural en lo referente a estos patrimonios, instituyó la consideración de la participación de los agentes (individuos o comunidades) en dicho accionar”<sup>3</sup>.

---

2. <https://www.argentina.gob.ar/cultura/patrimonio/bienes-y-sitios>

3. Pensa, Fernanda y Dupey, Ana María. Estado del arte de las políticas de salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en Argentina. Crespial, 2017. Pp. 11.

Por ello, según señala Marcela Molina<sup>4</sup> “el régimen de salvaguarda del patrimonio cultural intangible es disperso. La existencia de distintas órbitas de gobierno con competencia en materia cultural en el marco de nuestro régimen constitucional torna más complejo el sistema normativo; especialmente por la falta de mecanismos de articulación y coordinación”, añadiendo que en el caso de la Ley N°26.118 esta solo se ha limitado a aprobar el Convenio de París de 2003 pero no ha establecido un régimen especial para el patrimonio intangible.

Sin embargo, esta ley se complementa con otras normativas que indirectamente abarcan el tema del patrimonio inmaterial, así tenemos las siguientes:

**Ley 26.331 de Presupuestos Mínimos de Protección Ambiental de Bosques Nativos:** defensa de recursos naturales y culturales.

**Ley 27.118 de Reparación Histórica de la Agricultura Familiar para la Construcción de una Nueva Ruralidad en Argentina** que asigna valor patrimonial cultural a la agricultura doméstica y propone su recuperación, conservación y divulgación, enmarcándolas en su contribución a la biodiversidad, seguridad y soberanía alimentaria del pueblo. Dichas normativas resaltan la incidencia del medio ambiente y la continuidad de la agricultura doméstica en el sostenimiento del patrimonio cultural inmaterial.

**Derechos de los pueblos originarios** tres normativas –previas a las mencionadas– son significativas en el campo cultural. Por un lado, la Ley 23.302 de Protección de Comunidades Aborígenes (1985) que crea al Instituto Nacional de Asuntos Indígenas (INAI), órgano designado para implementar políticas públicas destinadas a las comunidades indígenas existentes, que apoya su plena participación en los procesos socioeconómicos y culturales del país, respetando sus propios valores y modalidades. Por otro lado, la Ley 24.071 (1992) que aprueba el Convenio 169 de la OIT sobre Pueblos Indígenas y Tribales donde se hace referencia específica a los derechos de consulta y consentimiento libre, previo e informado, en relación con las políticas públicas que afecten poblaciones indígenas, anticipándose

en la materia a la Convención de 2003 (Art.15) y sus Directrices Operativas. Posteriormente, la Constitución Nacional (1994) reconoce su preexistencia étnica y cultural, 8 garantizando, entre otros, “el respeto a su identidad y el derecho a una educación bilingüe e intercultural”.

Siguiendo a Molina, se puede afirmar, tal como se señalaba al inicio del presente apartado que hay un “déficit comunicacional con relación a la declaratoria de bienes como patrimonio cultural intangible. No sólo no existe un registro nacional de bienes intangibles (que centralice los bienes declarados en la Nación, provincias y municipios o establezca links con los registros locales) ni una base de datos exhaustiva y actualizada de acceso público, sino también se ha omitido la publicidad de los antecedentes que justificaron la declaratoria. Pocas provincias y municipios han incorporado en la página web oficial la enumeración de bienes declarados como patrimonio cultural mencionando la declaratoria, exhibiendo algunas fotografías y dando a conocer algún relevamiento local, pero omiten otros datos (declaratorias y acciones de preservación, rescate y fomento de cada órbita de gobierno)<sup>5</sup>.

A través de la Dirección Nacional de Bienes y Sitios Culturales se cuenta con la base de datos de las expresiones culturales y materiales por cada provincia en Argentina, las cuales incluyen diversas manifestaciones relacionadas con el conocimiento y uso de la naturaleza y el universo, prácticas artesanales, culinarias, tradiciones orales, etc.<sup>6</sup>. El relevamiento, que es como denominan a la acción de registrar estas manifestaciones, es permanente y abierta a toda institución, colectivo o persona involucrada con la temática.

En el caso del vino argentino se le declaró bebida nacional en el año 2013 y se celebra su día todos los 24 de noviembre.

No se ha encontrado información oficial del Programa Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico Argentino, pero es la única iniciativa que se menciona en diversos textos académicos,

4. Molina, Marcela. Los bienes culturales intangibles que se han desarrollado en un contexto regional. SOPHIA AUSTRAL n° 23, 1er Semestre 2019: 9-31.

5. Molina, Marcela. Op.cit. Pp.20.

6. Ministerio de Cultura <https://www.cultura.gob.ar/patrimonioculturalinmaterial/?pagina=1>.

noticias, etc. Este programa fue gestado en el 2002 desde la Secretaría de Cultura de Presidencia de la Nación, y se implementó a través del Proyecto “Alimentación, Territorio e Identidad. El patrimonio cultural alimentario argentino” del Instituto Nacional de Antropología realizó un conjunto de acciones de investigación, registro, rescate, ordenamiento y declaración patrimonial para formalizar y promover la pertenencia de la cultura alimentaria y gastronómica al patrimonio cultural de los argentinos.

Según el antropólogo Marcelo Álvarez, quien estuvo a cargo del proyecto, “con la creación de esta propuesta, se evidenciaron algunas cuestiones que no siempre se asocian fácilmente dentro de las distintas prácticas y ejercicios culturales: ¿cuál es la relación entre alimentos y patrimonio cultural?, ¿la gastronomía incide en lo social?, ¿construye identidad?, ¿cuáles es la valorización de las tradiciones alimentarias en las gestiones de cultura?”<sup>7</sup>. Igualmente, señala que desde la ciudad de Buenos Aires en el año 2001 se organizaron las Jornadas de Patrimonio Gastronómico, que se plasmó luego en la publicación *La cocina como patrimonio (in) tangible*.

## ÁMBITO DE TURISMO

El “Plan Estratégico de Turismo Gastronómico”<sup>8</sup>, se configura como el “marco político, técnico y social protector de las esencias vivenciales de las poblaciones que generan los recursos gastronómicos. Al mismo tiempo le asigna un rol proactivo a las organizaciones y personas intervinientes, de modo de incrementar el poder de atracción turística de la gastronomía nacional”<sup>9</sup>.

Se han realizado viajes a algunas de las provincias de Argentina y a la ciudad de Buenos Aires con la finalidad de trabajar con las personas relacionadas a las cocinas locales, realizando además 26 foros donde participaron diversos sectores

gastronómico, turístico, agroalimentario, cultural y educativo, del ámbito público y privado, con la finalidad de “impulsar el desarrollo turístico del patrimonio gastronómico identitario en todo el territorio nacional”<sup>10</sup>.

Los objetivos del plan abarcan diversos ámbitos que van desde el turismo, la cultura y la economía. En el plano gastronómico se busca destacar la diversidad de la oferta gastronómica, revalorizar la cadena de valor integrada por productores primarios, distribuidores, profesionales del sector, establecimientos gastronómicos y educativos, entre otros. En el plano cultural, la intención es impulsar una revolución basada en la recuperación de la alimentación tradicional de cada región turística, por lo cual se diferencia las diversas identidades. En el plano económico, se busca dinamizar las economías regionales. Lo que finalmente podría generar el crecimiento del empleo, el aumento de ingreso de divisas y la disminución de la pobreza.

El Plan CocinAR, impulsado conjuntamente desde los ministerios de Turismo y de Cultura, desarrollaba la figura del “turismo gastronómico” como una acción prioritaria para el desarrollo del turismo interno e internacional. Esta iniciativa ya no se encuentra vigente en la actualidad, aunque todavía se encuentra información disponible en las páginas oficiales del Sector Turismo y de medios de comunicación<sup>11</sup>.



Por otra parte, en base a los lineamientos del Plan Estratégico de Turismo se creó el Sello CocinAR – Cocina Argentina<sup>12</sup>, como una herramienta del Sistema Argentino de Calidad Turística (SACT), en la que se toma en cuenta la totalidad del proceso

7. Entrevista a Marcelo Álvarez. “La gastronomía como patrimonio cultural de los argentinos” [http://m.universidadeshoy.com.ar/despachos.asp?cod\\_des=70142&La-gastronom%C3%ADa-como-patrimonio-cultural-de-los-argentinos](http://m.universidadeshoy.com.ar/despachos.asp?cod_des=70142&La-gastronom%C3%ADa-como-patrimonio-cultural-de-los-argentinos). 24-07-20.

8. Ministerio de Turismo y Deportes. <https://www.yvera.tur.ar/cocinar/documentos/a1abe9ca-0cfb-42d4-b0e2-da7c0736481a.pdf>

9. <https://www.yvera.tur.ar/cocinar/documentos/a1abe9ca-0cfb-42d4-b0e2-da7c0736481a.pdf>. Pp. 4

10. Ministerio de Turismo y Deportes. <https://www.argentina.gob.ar/turismo/plan-cocinar>.

11. <https://www.argentina.gob.ar/turismo/plan-cocina>

12. <https://www.argentina.gob.ar/turismo/sistema-argentino-de-calidad-turistica/programas/sello-cocinar-cocina-argentina>



gastronómico: desde el momento en el que se recolecta la materia prima, se elabora el producto, deviene en un plato típico de la región y finalmente es servido en la mesa. Para contar con el sello que se deben completar en etapas donde se toma en cuenta los elementos de cada provincia y criterios de calidad en el servicio.

De igual forma desde el sector turismo, en el año 2017, se organizó conjuntamente con ArgenINTA, fundación sin fines de lucro creada por el Instituto de Tecnología Agropecuaria, el Primer Foro de Alimentos y Cocinas Regionales de América, la que cuenta con una publicación "Alimentos y cocinas regionales de América" que en el año 2020 obtuvo el premio Gourmand World Cookbook. Tanto en el foro como en la publicación se hace "una mirada interdisciplinaria, pretendidamente justa y sobre todo honesta, enfocada en el producto, las recetas y las historias, intentando darles voz a sus protagonistas, a las personas que desde la tierra y la cocina mantienen vigentes los hábitos y las tradiciones que siguen construyendo nuestra identidad continental"<sup>13</sup>, para conocer así las cocinas regionales de los países americanos.

También, conjuntamente con la fundación ArgenINTA, desarrolla el programa "Del territorio al plato", el que tiene como objetivo principal la dinamización de las cadenas de valor integradas por la producción agroalimentaria, la gastronomía y el turismo, y de esa manera mejorar las condiciones de los actores involucrados. Consideran que las diversas cocinas tradicional popular, festiva, regional, nativa, fusión, gourmet, entre otras, son patrimonio alimentario de Argentina, base de identidad y están asociadas a "la forma del tejido social que la constituyen, formando parte muy importante en la construcción de un desarrollo económico y social sustentable"<sup>14</sup>. Para lo cual realizan diversas actividades, como foros, talleres, etc., en los diversos territorios del país. En el año 2017 promovieron el Primer Foro de Alimentos y Cocinas regionales de América, evento continental que buscaba demostrar la valorización de las cocinas y cadenas alimentarias de diversos países americanos; los resultados de este foro se plasmaron en el libro "Alimentos y cocinas regionales de América", el cual recibió en el año 2020 el Premio Gourmand World Cookbook Awards, el mejor libro en su rubro en Argentina y tercer puesto a nivel internacional<sup>15</sup>.



13. Alimentos y cocinas regionales de América Resumen del Primer Foro. Buenos Aires, 2017. Dirección Nacional Asistente de Información, Comunicación y Calidad. 2018. [https://alimentosycocinasregionales.com/libro/LIB\\_ForoAgricultura.pdf](https://alimentosycocinasregionales.com/libro/LIB_ForoAgricultura.pdf).

14. <https://www.deltorritoalplato.com.ar/>

15. <https://www.deltorritoalplato.com.ar/distincion-internacional-para-la-publicacion-alimentos-y-cocinas-regionales-de-america>



En el marco de la emergencia sanitaria actual organizaron el I Foro Virtual de cocinas locales y populares Andino-Guaraní, con la finalidad que cocineros locales, cocineros populares, productores de la agricultura familiar, agricultores, pastores, pescadores, campesinos, artesanos, entre otros, intercambien experiencias, saberes y haceres vinculados a la cocina. En este evento participaron representantes de México y Bolivia, siendo también una de las expositoras Magda Choque Vilca, quien viene trabajando desde hace muchos años desde la ingeniería y la cocina el tema de los cultivos andinos principalmente la papa. Esta última expositora dejó un mensaje importante: “lo local es el progreso y el desarrollo de los pueblos, en todas sus cadenas de valor, en todas las intervenciones, desde la producción y las políticas públicas hasta el plato terminado”<sup>16</sup>.

Igualmente se han promovido las Rutas alimentarias, con la finalidad de posicionar productos agropecuarios regionales, que tienen presencia en sus localidades pero que no son conocidos en otros mercados. Las acciones de implementación involucran necesariamente las áreas de Gobierno con competencia en: Turismo, Turismo Rural, Industria Agroalimentaria, Cultura y Patrimonio

Cultural Gastronómico; a nivel nacional, provincial y municipal<sup>17</sup>.

Las rutas alimentarias se diferencian de las rutas gastronómicas, básicamente en que las gastronómicas solo se enfocan en la degustación de la cocina regional, mientras que las Rutas Alimentarias se constituyen como itinerarios “que permiten reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y culinario como expresión de la identidad cultural nacional”<sup>18</sup>. Así, las rutas alimentarias se centran en uno o varios productos y se basan en dos pilares: los productores agroindustriales rurales, que reciben a los turistas en sus establecimientos y les brindan la posibilidad de consumir los alimentos elaborados y los restaurantes regionales, que privilegian la oferta de platos tradicionales elaborados en base a productos locales. Las rutas en Argentina son:

**Ruta de las Huellas Caprinas (Mendoza).** Abarca 10 establecimientos. Los productos clave son el queso de cabra y los cabritos.

**Ruta de los Olivares del Sol (Mendoza).** Reúne 6 establecimientos dedicados al aceite de oliva.

16. <https://www.deltorritoalplato.com.ar/1o-foro-virtual-de-cocinas-locales-y-populares-andino-criollo-guarani/>

17. <https://www.deltorritoalplato.com.ar/1o-foro-virtual-de-cocinas-locales-y-populares-andino-criollo-guarani/>

18. Alderete, Juan Manuel. Trayecto hacia el desarrollo. Rutas Alimentarias. Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentación [http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/ediciones/24/Trayecto\\_desarrollo.htm](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/ediciones/24/Trayecto_desarrollo.htm).

**Ruta de las Frutas y los Aromas (Mendoza).** Incluye 18 establecimientos y ofrece frutas de pepita, miel y aromáticas.

**Caminos Criollos (Mendoza).** Se basa las comidas típicas, empanadas mendocinas, locro, carnes varias, etc. Reúne 14 establecimientos.

**Caminos del Vino (Mendoza).** Es una Ruta muy desarrollada, que fue gestionado por la organización Bodegas de Argentina, paralelamente al Proyecto Rutas Alimentarias.

**Ruta de los Chacinados y los Quesos** (Oncativo y Colonia Caroya - Provincia de Córdoba). Reúne 30 establecimientos entre bodegas, chacinerías y queserías.

**Ruta de los Cabritos y los Aromas** (Córdoba). Incluye productos tales como tuna, frutas de carozo, frambuesa y por supuesto, cabrito.

**Ruta de los Sabores de los valles Cordobeses.** Comprende 15 establecimientos incluyendo productos tales como miel, repostería artesanal, alimentos a base de carne y comidas de origen germano.

**Ruta de los Sabores Andinos Patagónicos.** Es un incipiente camino que une las regiones occidentales de Neuquen, Río Negro y Chubut. Se reúnen en turno al mismo 30 establecimientos productores y elaboradores de frutas finas, carnes ahumadas,

licores de frutas, chocolate, cerveza artesanal y carnes especiales (guanaco, choique, etc.).

**Ruta Gourmet Alta Argentina** (Tucumán, Catamarca y Salta). Se organiza en torno al queso, los vinos y alimentos típicos producidos en 30 establecimientos del norte argentino.

**Ruta de la Yerba Mate,** en Misiones y Corrientes.

**Ruta de los Cultivos Ancestrales Andinos,** en Jujuy y Salta. Se contempla organizarla en torno a la papa andina, la quinua, el amaranto, el yacón y otros productos propios de la zona.

**El Camino de los Olivos, en Cruz del Eje** (Provincia de Córdoba).

## OTROS ÁMBITOS

El Mercado Común del Sur-MERCOSUR, que es un proceso de integración regional conformado por Argentina, Brasil, Paraguay, Uruguay y Venezuela, (aunque tiene como países asociados a otros de la región sudamericana), busca generar oportunidades comerciales y de inversiones para las economías nacionales a través del mercado internacional. En el año 2012 se aprobó la categoría Patrimonio Cultural del MERCOSUR en la que se establecen criterios para reconocer bienes culturales de interés regional, en tanto "el patrimonio cultural contribuye al reconocimiento y valoración de la identidad cultural regional; los bienes patrimoniales constituyen elementos de comprensión de referencias, principios y valores presentes y compartidos entre los países de la región; el reconocimiento de la importancia de un bien cultural más allá de las fronteras de un país constituye un importante factor para la integración entre los países de la región"<sup>19</sup>. En virtud de la cual se han declarado diversas manifestaciones culturales materiales e inmateriales, uno de los elementos vinculado a la alimentación y tradiciones que ha sido declarado es el Sistema Cultural de la Yerba Mate (2018), patrimonio compartido por Argentina y Paraguay, el cual también es compartido en la declaración del Universo Cultural Guaraní (2018).



19. <https://www.mercosur.int/temas/cultura/>

La Asociación de Cocineros y Empresarios Argentinos Ligados a la Gastronomía Argentina-A.C.E.L.G.A.<sup>20</sup>, centra su trabajo en el potencial que tiene la cocina argentina, buscando promover una alimentación saludable y también reconocer el valor cultural de la gastronomía puesto que tal como señalan “A través de nuestra cocina nos identificamos y nos reinventamos: la cocina es cultura que se comparte todos los días”. De esa forma buscan un trabajo coordinado de todos los actores como productores, distribuidores, cocineros, comensales, empresarios, trabajadores y gobiernos. Con relación a la idea de una “cocina argentina” señalan que es una idea en construcción, en la que confluyen diversas herencias con una “fuerte impronta europea”. Es en este marco que promueven la Feria Masticar que se lleva a cabo en Buenos Aires, que cuenta con más 10 ediciones, en la que se promueve la venta de productos y de platos, clases de cocina y talleres<sup>21</sup>.



## INICIATIVAS DE OTRAS INSTITUCIONES



El mercado Caminos y Sabores<sup>22</sup>, de acuerdo a su página web, reúne durante cuatro días en la ciudad de Buenos Aires a productores de todo el territorio argentino, donde se venden alimentos, bebidas, artesanías y destinos turísticos, tal como señalan en su página web este mercado se configura en el “ámbito de encuentro y relacionamiento que contagia la revalorización por lo nuestro y realza el sentido de pertenencia. Como parte de las iniciativas frente a la Covid-19, han lanzado un recetario digital que se puede descargar desde su página web<sup>23</sup>.

De acuerdo a su página web, la Provincia de Catamarca a través de la Secretaría de Estado de Turismo, se han establecido dos ejes para el desarrollo la agroindustria y el turismo, para ello se han realizado diversas acciones y una de ellas es el Premio Cocina Fusión Catamarca “Aventura a los sabores”, que se implementó en el año 2018, en tanto consideran que “La cocina de una región, portadora de la identidad de un territorio, es también un elemento fundamental para el desarrollo turístico”. Una de las características es que este concurso premia la creatividad dentro de las recetas tradicionales, rompiendo la estacionalidad, las recetas por lo tanto deberán vincular “ingredientes de la producción local con sabores de la gastronomía internacional para elaborar una comida y/o bebida innovadora en su mixtura, que ofrezca nuevas experiencias al paladar”. Uno de los requisitos indispensables es que cada receta incluya entre sus ingredientes al menos dos de los siguientes ingredientes identitarios de la gastronomía de Catamarca, tanto vegetales como animales, en sus formas cultivadas, domesticadas,

19. <https://www.mercosur.int/temas/cultura/>

20. [https://www.feriamasticar.com.ar/quienes\\_somos\\_2016.php](https://www.feriamasticar.com.ar/quienes_somos_2016.php)

21. <https://www.feriamasticar.com.ar/>

22. <https://www.caminosysabores.com.ar/quienes-somos/>

23. <https://www.caminosysabores.com.ar/gacetillas/23-06-caminos-y-sabores-presenta-su-recetario-digital/>



silvestres o como subproductos, entre los que se encuentran el maíz, la algarroba, papa andina, tuna, llama, trucha, cordero, entre otros<sup>24</sup>.

La Tecnicatura pública en Cocina Regional dependiente del Instituto de Educación Superior – Tumbaya<sup>25</sup>, cuya creación fue promovida por Magda Choque Vilca, ingeniera agrónoma y cocinera vinculada a diversos proyectos de protección de la papa y cultivos andinos. La enseñanza tiene una orientación “específicamente regional, y se fundamenta en la necesidad de rescatar, revalorizar y preservar costumbres tradicionales en relación con el ámbito culinario autóctono, principalmente en una región de tan rica herencia patrimonial, como lo es la Quebrada de Humahuaca, la que está incluida en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO. “La cocina es una disciplina en donde están comprendidos multidimensionalmente diferentes aspectos que no solo tiene que ver con los sabores sino con la vida cotidiana de una comunidad. En las localidades de la Quebrada de Humahuaca donde el eje del desarrollo se centra en la conservación del patrimonio cultural y natural, la cocina representa una alianza estratégica para el logro de este objetivo<sup>26</sup>.

## FUENTES ACADÉMICAS

Cecilia Pernasetti (2015), realiza una investigación sobre la zona del noroeste de Argentina, zona vinculada a la puna en la que confluyen diversas problemáticas que son transversales a muchas poblaciones andinas de América Latina, como el

caso de la explotación minera, agricultura a menor escala, migración a las grandes ciudades, etc. En ese contexto realiza un estudio centrado en aquella cocina que los miembros de la comunidad señalan como propia, realizando un análisis antropológico de esa apropiación, pero a la vez un inventario de 60 platos con sus recetas, las cuales han sido transmitidas de manera oral, se componen de pocos ingredientes aprovechados al máximo, pero principalmente se reconoce la permanencia de productos del mundo prehispánico como maíz, porotos, papa, ají, amaranto, algarroba, quinua y carnes de camélidos.

Claudia Troncoso y Mariana Arzeno (2019) realizan un trabajo de investigación de los cambios asociados a la valorización turística de alimentos y las preparaciones culinarias tradicionales en la zona de la Quebrada de Humahuaca (que forma parte de la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO). Señalan que esta construcción de espacios turísticos, y por lo tanto la transformación de la cocina tradicional, se hace con fines turísticos y para un determinado grupo social, proceso en el cual algunos actores locales han tenido mayor presencia e involucramiento que otros. Concluyen que se debe realizar una aproximación diferente a la idea del marketing turísticos de la relación del turismo, producción agraria y desarrollo, en tanto “la promoción y expansión del turismo, y específicamente del turismo gastronómico, no significa una traducción simultánea en un “desarrollo” que tenga como protagonistas al sector mayoritario de los productores y población local”.

Marcelo Álvarez (2002) fue parte de uno de los procesos más importantes vinculados al patrimonio alimentario argentino, y como parte del foro de debate organizado se realizó una publicación de las ponencias presentadas. En la introducción de ese libro, Álvarez señala que la pervivencia de la idea del asado como una comida netamente argentina, que además es elaborada por hombres, invisibiliza esa cocina diaria y compleja elaborada principalmente por mujeres. Con relación a los

24. Gobierno de Catamarca. <https://www.portal.catamarca.gov.ar/noticias/ya-esta-en-marcha-el-concurso-por-el-premio-cocina-fusion-catamarca-aventura-a-los-sabores-5251>

25. <http://www.findglocal.com/AR/Tumbaya/241590452537636/Tecnicatura-Superior-en-Cocinas-Regionales-y-Cultura-Alimentaria-Tumbaya>.

26. [https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/99695/1/Investigaciones-Turisticas\\_18\\_08.pdf](https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/99695/1/Investigaciones-Turisticas_18_08.pdf).

procesos de patrimonialización de la gastronomía, considera que estos son atravesados por pares de oposiciones, así, lo global/lo local; la uniformidad/la diversidad; la industria/la naturaleza; el mercado/el autoabastecimiento; la modernidad/la tradición. Así, según el autor en los procesos de patrimonialización desde los estados, buscando la protección de categorías como identidad, autenticidad, tradición no hay que perder de vista que “perdersede vista que detrás de una orientación técnica del tratamiento del patrimonio se oculta su proceso de producción y circulación social, las condiciones desiguales de su constitución y los significados que diferentes actores/receptores le atribuyen”, por ello siempre debe existir un análisis crítico de dichos procesos.

Verónica Nieva (2006), realiza un acercamiento al patrimonio gastronómico de la provincia de Buenos Aires, enlazándolo con la celebración de fiestas tradicionales, desde diferentes orígenes temporales y geográficos. Estas fiestas y su promoción turística son las que ayudarían a la preservación de esa gastronomía típica, en la que deben participar los diversos actores locales, con la finalidad de ser parte de un desarrollo económico local.

## **RESULTADO DE ENTREVISTAS Y CUESTIONARIOS.**

En la conversación con **Cecilia Pernasetti**, antropóloga de la Universidad de Córdoba, quien ha realizado estudios principalmente de la cocina del noroeste de Argentina, en la provincia de Catamarca, señaló que la preocupación en Argentina desde el ámbito académico, no está centrado en políticas públicas, sino que la recuperación de las gastronomías tradicionales está vinculada a la preocupación por la sustentabilidad y la soberanía alimentaria, además de una preocupación ecológica que busca la recuperación de modos de producción tradicional de alimentos que sean más amigables con el medio ambiente. Este interés se origina por la preocupación que originó la introducción de semillas transgénicas, como el caso de la soja, y todo el paquete tecnológico vía Monsanto que esto supuso. Así la cocina

tradicional no es ajena a este contexto de interés político ecológico, además este modelo de producción ha sido expulsor de trabajadores rurales en la medida que se industrializa la producción ha habido disminución de pequeños y medianos productores. Señala Pernasetti que de acuerdo a lo recogido en los pueblos en los que ha trabajado, se puede decir que la cocina tradicional es aquella que estos asumen como propia, como distintiva de su lugar y hecha con productos localmente recolectados o del monte nativo, la que se ha hecho de manera tradicional a través de un saber a ver que se ha transmitido de una generación a otra, tanto la recolección, elaboración y preparación de los alimentos, que se han consumido desde la infancia y que no están en recetas, que corresponden además a la idea de vuelta al lugar de origen de parte de los pobladores que migraron hacia otras zonas y que retornan para las festividades en los que la cocina se constituye como un vínculo afectivo o de apego, como constructora de vínculos sociales y de relaciones sociales (entre humanos, grupos de familia y con paisajes, utensilios), en tanto muchos de los platos están vinculados a las festividades como Semana Santa, trabajo comunitario, celebraciones, etc. lo que ha permitido que estas pervivan en el tiempo. Estas comidas tradicionales del norte argentino estuvieron por mucho tiempo estigmatizadas como comidas de indios o comida de pobre, es a través del interés que otorgaron los turistas a la comida local, que se ha considerado como algo que se debe promover y ofrecer, y así se ha convertido en un eje importante de la oferta turística. Esta cocina tiene una enorme carga de creatividad debido a las diferentes formas de adaptación que se puede realizar en su preparación, principalmente con los ingredientes, pero a la vez es importante que siempre se promueva el uso de la producción local, pues solo así será una verdadera forma de dinamización de la economía local y es así que se debe fomentar una gastronomía que no solo beneficie a los dueños de los restaurantes, sino que sea de beneficio también para los productores locales. Debido a la COVID-19 hay dificultad en el transporte de ciertos productos que llegaban de zonas más lejanas, por lo que se ha empezado a consumir los productos producidos localmente, lo cual ha sido beneficioso de alguna manera para los pequeños y medianos productores, algo que debería de mantenerse en el tiempo.



Por su parte, **Daniela Mondelo**, de la Cátedra libre Patrimonio Cultural Inmaterial: Memorias y Colectivos Sociales de la Universidad Nacional de La Plata/ Argentina, considera que la cocina tradicional está referida al patrimonio intangible de un pueblo donde sus prácticas, usos, valores y creencias simbólicas, conocimientos y técnicas, así como sus artefactos, instrumentos y objetos que se utilizan en esta manifestación hacen a la identidad de un país o pueblo, comunidad o colectivo social. La cocina tradicional argentina es muy rica y variada, así como los productos que se encuentran en su suelo, sus platos y esa diversidad es parte de su identidad. Estas recetas ricas en valores nutricionales van acompañadas de valores culturales, y en cada ingrediente se guarda una historia o leyenda entre sus saberes y sabores. La cocina tradicional argentina es la manifestación viva de su diversidad cultural. Al ser Argentina un país tan amplio con distintas regiones geográficas se puede apreciar zonas donde este patrimonio está protegido, así como zonas donde dicho patrimonio está en riesgo de ser parte de iniciativas que no reconocen su valor cultural. Estas recetas típicas transmitidas de generación en generación sumada la interculturalidad de los inmigrantes que llegaron a fines del siglo XIX enriqueciendo este vasto patrimonio intangible, así como nuestros pueblos originarios en los saberes gastronómicos fusionados en espacios culturales. En la actualidad, es una práctica muy común en los circuitos turísticos de las distintas provincias argentinas se ofrezcan platos tradicionales y típicos. Otro ejemplo para tener en consideración sería que, en

las grandes urbes, como la Capital Federal, se sirven estos platos en restaurantes como algo exótico o en ciertas fechas conmemorativas, como por ejemplo el locro patrio del 25 de mayo, fecha de la Revolución de Mayo. Por ello, Mondelo considera que es fundamental su salvaguarda para las generaciones venideras, para seguir transmitiendo este patrimonio intangible, Salir de la globalización sin perder el aspecto dinámico de nuestro presente hacia nuestro futuro. Una iniciativa muy positiva es el registro tanto provincial como nacional de estas manifestaciones, estas medidas de salvaguarda nos permiten identificar preservar y proteger este patrimonio evitando la pérdida y el olvido y fortificando su continuidad en las próximas generaciones.

## SÍNTESIS PRELIMINAR

Hay una dispersión legislativa y de acciones vinculadas al patrimonio cultural inmaterial, lo que también ha dificultado encontrar información específica sobre cocina, gastronomía, etc. Para elaborar este acercamiento se ha utilizado textos teóricos y de análisis, quienes concuerdan tanto con la dispersión legislativa como ausencia de información. El proyecto patrimonio cultural alimentario desarrollado en los años 2000 fue un proyecto importante de patrimonialización, pero que no queda claro si se continúa en esa línea de trabajo. La relación de la cocina tradicional se da desde dos ámbitos geográficos, las acciones desde

la capital Buenos Aires y la cocina que se sigue desarrollando y promoviendo, de la mano del turismo, en el noroeste argentino, mostrando una preocupación sobre la agricultura y los productos agrícolas que en ella se producen.

#### **OTRAS FUENTES CONSULTADAS**

ÁLVAREZ, M. (2005). La cocina como patrimonio (in) tangible. En: *Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. La cocina como patrimonio (in) tangible*. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.

BARRERA, E. (2006). Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial. Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos n° 15. Itinerarios culturales y rutas del patrimonio. CONACULTA. México.

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA-INTA. *Alimentos y cocinas regionales de América. Resumen del primer foro, Buenos Aires, 2017*. 1a Edición. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

MOLINA, M. (2019). Los bienes culturales intangibles que se han desarrollado en un contexto regional. SOPHIA AUSTRAL n° 23, 1er Semestre, pp. 9-31.

NIEVA, V. (2006). Recuperación del Patrimonio Gastronómico de la Provincia de Buenos Aires. Revista FACES, año 12, n° 27, Septiembre / diciembre. Universidad Nacional de Mar de Plata.

Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la República de Argentina. (2018).

PENSA, F. y DUPEY, A. (2017). *Estado del arte de las políticas de salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en Argentina*. Crespial.

PERNASETTI, C., FERRE, F. (2015). Vigencia y resignificación de una cocina tradicional. En: *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades y resignificaciones*. Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez y Xavier Medina, Coordinadores. Colección Estudios del Hombre. Serie Antropología de la Alimentación. Universidad de Guadalajara, México.

PITE, R. (2016). La cocina criolla: A history of food and race in twentieth-century Argentina. En: *Rethinking Race in Modern Argentina*, ALBERTO, P. y ELENA, E. Cambridge University press. EEUU.

SCHLUTER, R., THIEL, D. (2008). Gastronomía y turismo en Argentina. Polo gastronómico Tomás Jofré. Revista Pasos vol. 6 n° 2, pp. 249-268.

TORRE, A. et al. (2009). *Patrimonio cultural inmaterial: conceptualización, estudio de casos, legislación y virtualidad*. La Plata: Dirección Provincial de Patrimonio Cultural Ce PEI. Argentina.

TRONCOSO, C., ARZENO, M. (2019). Turismo, gastronomía y producción agraria en la provincia de Jujuy (Argentina): actores, dinámicas y transformaciones asociadas a la valorización de productos tradicionales. *Revista Investigaciones Turísticas*, n° 18, pp. 169-192.

# COLOMBIA

---

## PALABRAS CLAVE:

Política.  
Biblioteca Básica de Cocinas  
tradicionales de Colombia.  
Regiones, Comunidades.

## INTRODUCCIÓN

La información y documentación disponible sobre Colombia en cuanto se refiere a las cocinas tradicionales y a la gastronomía es impresionante y constituye un material capaz de alimentar numerosos estudios. Destaca la prolífica acción gubernamental, especialmente desde el Ministerio de Cultura. En este sentido, la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales es una obra extraordinaria y que cuenta con pocos paralelos en otros países. Constituye un exhaustivo recopilatorio, que aún complementan otros estudios de carácter más local o promovidos por otras iniciativas más modestas.

En este sentido queremos mostrar nuestro agradecimiento por su colaboración desinteresada a Luisa Acosta, Juliana Duque, Luz Dary Cogollo, Rosahelena Macías, Enrique Sánchez, Elsis Valencia, Carlos Alberto Vives.

# Iniciativas del Gobierno nacional

## ÁMBITO DE CULTURA

En cuanto al marco teórico, el Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Dirección de Patrimonio y Memoria del Ministerio de Cultura publicó en 2010 unas guías<sup>27</sup> para el conocimiento y la gestión del patrimonio cultural inmaterial, cuyo módulo 1 está dedicado precisamente a los conceptos. En él se desarrollan los distintos ámbitos que forman parte del PCI, dentro del marco de la Convención de la UNESCO, pero de acuerdo con los criterios del propio país, de modo que uno de esos ámbitos se denomina explícitamente “cultura culinaria”. El documento indica que ese campo “comprende las prácticas tradicionales de transformación, conservación, manejo y consumo de alimentos” y que “incluye también su selección, elaboración y decoración”. Además, entre los temas relevantes de esta cultura culinaria recoge la “biodiversidad en productos de consumo alimentario”, junto con las técnicas de conservación, las estéticas de presentación de los alimentos y las prácticas asociadas al consumo de alimentos. También es importante señalar que, entre las 5 características generales del PCI, dos de ellas se refieren a su carácter evolutivo, afirmándose que “son tradiciones vivas que se recrean constantemente” y que “son dinámicas, es decir, son expresiones de la creatividad y del ingenio de las comunidades y colectividades sociales”.

El Ministerio de Cultura lleva a cabo un gran número de iniciativas relacionadas con la cocina y la gastronomía, que actualmente tienen como marco general la “Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales”<sup>28</sup>, aprobada en 2012, cuyo objetivo es valorar y salvaguardar la diversidad y riqueza cultural de los conocimientos, prácticas y

productos alimenticios de las cocinas tradicionales de Colombia. Dicho documento se inicia con la afirmación de que “los conocimientos y tradiciones populares asociados a la producción, preparación y el consumo cotidiano de alimentos constituye uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial de la nación”, lo que constituye una explicitación del marco conceptual de referencia. Como consecuencia de la implementación de la Política, Colombia cuenta con un registro de más de 2.000 elementos sobre técnicas, comunidades poseedoras de saberes culinarios, preparaciones de alimentos y cocinas tradicionales.

Pero la preocupación de Colombia por sus cocinas tradicionales es anterior a la adopción de la citada política. Así, el año 2007 el Ministerio de Cultura empezó a otorgar el Premio Nacional de Gastronomía, posteriormente llamado Premio Nacional de Cocinas Tradicionales de Colombia, una iniciativa que duró hasta 2018<sup>29</sup> y que en 2016 fue objeto de una publicación de recetas ganadoras (Ministerio de Cultura 2016). El objeto del galardón es “convocar a los cocineros portadores de la tradición culinaria de las distintas regiones de nuestro país, para que participen con una preparación de las cocinas tradicionales de su región, en la categoría de tradición”, según la convocatoria de 2018, pero deben organizarse equipos conformados por cuatro personas: un cocinero portador de la tradición culinaria, un aprendiz de esa tradición, una persona con experiencia en ciencias sociales y una persona con experiencia en biodiversidad y conservación ambiental. Ese año 2018, el Premio estaba dotado con 40 millones de pesos colombianos para el primer lugar, 20 millones para el segundo y 10 para el tercero

27. Estas guías se enmarcan en la gestión para la implementación de la Política de Patrimonio Cultural Inmaterial, que contempla los ámbitos de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO (2003), entre otros, y que nace de la Ley General de Cultura de Colombia de 1997. Dicha Política, se implementó a partir de 2009, en línea con la ratificación de la Convención de 2003, a través de la Ley 1037 en 2006. A partir del 2009, Colombia cuenta con la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial, registro realizado a partir de un proceso participativo donde las comunidades postulan sus manifestaciones para ser incluidas. Actualmente hay 23 manifestaciones incluidas de las cuales varias de ellas contemplan el campo de la cultura culinaria como una base fundamental junto con otros campos.

28. Ministerio de Cultura (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá: Ministerio de Cultura. <http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2019%20politica.pdf>.

29. <https://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Paginas/Conozca-los-finalistas-del-Premio-Nacional-a-las-Cocinas-Tradicionales-Colombianas-de-MinCultura.aspx>.



(más de 10.000, 5.000 y 2.500 US\$ respectivamente). En el 2019, con el fin de reconocer a las comunidades en un sentido más amplio y que se contemplara toda la cadena de valor de la alimentación y las cocinas tradicionales, dicho premio se transformó en los Reconocimientos a iniciativas comunitarias para la transmisión y salvaguardia de saberes y prácticas alimentarias tradicionales.

El Ministerio de Cultura, a través de la Dirección de Patrimonio y Memoria, gestiona desde 2009 el Programa Nacional de Escuelas Taller de Colombia, que impulsa la recuperación del patrimonio y los oficios tradicionales, incluyendo la cocina tradicional. Actualmente están en marcha 13 escuelas taller en Barichara, Bocachica, Bogotá, Buenaventura, Cali, Cartagena, Mompo, Popayán, Quibdó, Salamina, Tumaco, Tunja y Villa del Rosario, y se prevé la apertura de otras 4 antes de 2022. Hasta la fecha, más de 24.000 jóvenes han pasado por esas escuelas taller<sup>30</sup>.

En el año 2019 y a propuesta del Ministerio de Cultura, el Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO inscribió “La estrategia de salvaguardia de oficios tradicionales de Colombia”, entre los que

se encuentra la cocina tradicional, en el Registro de Buenas Prácticas de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial<sup>31</sup>.

Por su parte, “El Paisaje cultural del café de Colombia” está inscrito en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO desde el año 2011<sup>32</sup>. Además, Popayán<sup>33</sup> y Buenaventura<sup>34</sup> forman parte de la Red de Ciudades Creativas de la Gastronomía de la UNESCO.

## ÁMBITO DE TURISMO

El Viceministerio de Turismo viene trabajando desde 2018 en la estrategia denominada Colombia a la Mesa<sup>35</sup>, con 6 líneas de trabajo enfocadas a la gastronomía colombiana, a través de la cual se quiere, entre otros aspectos, potenciar los sabores de las cocinas tradicionales. En este marco se organiza un gran número de eventos gastronómicos en todo el país.



30. <https://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/programa-nacional-de-escuelas-taller-de-colombia/Paginas/default.aspx>.

31. <https://ich.unesco.org/es/BSP/estrategia-de-salvaguardia-de-la-artesania-tradicional-para-la-construccion-de-la-paz-01480>

32. <https://whc.unesco.org/es/list/1121>

33. <http://www.unesco.org/new/es/culture/themes/creativity/creative-cities-network/gastronomy/popayan/>

34. <https://en.unesco.org/creative-cities/buenaventura>

35. <https://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-de-Gastronomia/Noticias/2019/Octubre-2019/La-gastronomia-una-de-las-principales-apuestas-del-Gobierno>



## OTROS ÁMBITOS

A nivel nacional, el Congreso de Colombia está debatiendo una ley destinada a proteger y promover la gastronomía local a través de un sello de calidad que identifique el origen y la tradición de los alimentos<sup>36</sup>. La Mesa Intersectorial de Cocinas Tradicionales, integrada por entidades del gobierno nacional, academia, investigadores y cocineros, ha realizado unos comentarios a dicha propuesta. Se trata de un organismo que se ha reunido en diversas ocasiones desde su constitución en el año 2011<sup>37</sup>.

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, a través de Artesanías de Colombia y de la Superintendencia de Industria y Comercio, se encarga de gestionar las denominaciones de origen y marcas colectivas. Actualmente cuentan con denominación de origen los siguientes alimentos y productos:

- Queso Paipa
- Bocadillo veleño
- Arroz de la meseta de Ibagué
- Café de Colombia
- Café de Cauca
- Café de Nariño
- Café de Huila

- Café de Santander
- Café del Tolima
- Café de la Sierra Nevada
- Cholupa del Huila
- Queso del Caquetá
- Bizcocho de achira del Huila

Actualmente se está elaborando un proyecto de ley que permita incluir en Colombia el mecanismo de “especialidades tradicionales garantizadas”.

## INICIATIVAS DE OTRAS INSTITUCIONES

A nivel local, en varios departamentos y ciudades se llevan a cabo acciones destinadas al fomento, la promoción y la salvaguardia de las cocinas tradicionales, en algunos casos con apoyo de los gobiernos locales. Entre ellos cabe mencionar:

- Concurso al Mejor Ajiaco (Bogotá)
- Congreso Gastronómico de Popayán
- Día de la Lechona Tolimense
- El Toque Colombiano
- Encuentro de Saberes y Sabores (Barichara)
- Festival “Cocinando desde la raíz” en Buenaventura
- Festival de la Arepa de Huevo de Luruaco
- Festival del Frito (Cartagena)

36. <http://leyes.senado.gov.co/proyectos/images/documentos/Textos%20Radicados/proyectos%20de%20ley/2019%20-%202020/PL%20031-19%20Gastronomia.pdf>.

37. <https://twitter.com/mincultura/status/1229398586389073921>

Festival del Maíz en Sonson  
 Festival Gastronómico de la Perseverancia (Bogotá)  
 Festival Petronio Álvarez (Cali)  
 Foro de Cocina como Acción Social (Medellín)  
 La Arepa Invita (Medellín)  
 Muestra Gastronómica del Caribe Insular  
 Sabor Barranquilla  
 Sabor Candelaria (Bogotá)

Además de estos eventos existen otras muchas iniciativas de fomento a la cocina tradicional a cargo de comunidades, algunas de las cuales cuentan ya con 40 o 50 años de vida.

La ciudad de Cartagena de Indias publicó en 2016 el *Inventario de la cocina tradicional cartagenera* (Gil 2016), como resultado del proyecto “La gastronomía tradicional en la mesa cartagenera como herramienta de reconocimiento cultural identitario”. En esa publicación, tras una amplia introducción sobre el marco conceptual y normativo, se recogen un gran número de entrevistas con personas relacionadas directamente con la cocina tradicional, así como un buen número de recetas locales.

Dentro del ámbito educativo, 6 instituciones privadas de educación superior ofrecen formación de pregrado en Gastronomía, Profesional en Artes Gastronómicas, Culinaria y Gastronomía, Gastronomía y Cocina Profesional, Tecnología en Gestión Gastronómica, Tecnología en Gestión Gastronómica y Técnica Profesional en Operación Gastronómica y de Bebidas.

El Instituto Técnico Agrícola (ITA) ofrece formación universitaria de pregrado en Tecnología en Gastronomía y en Técnico Profesional en Operación de Cocina y Restauración, en la que la cocina tradicional no parece tener cabida de manera explícita.

Desde el año 2006 la revista de gastronomía *La Barra* convoca unos premios que llevan su nombre, con 14 categorías actualmente para cada una de las ocho regiones en que divide el país. Existe una categoría para el mejor restaurante de cocina colombiana, pero no hay ninguna de específica para cocineras o cocineros tradicionales<sup>38</sup>.

En relación con esos estudios, en 2019 se lanzó el Premio Historias y Sazones, impulsado por el



38. <https://www.premioslabarra.com>



Restaurante Santa Clara y dirigido a estudiantes de programas técnicos y tecnológicos de cocina y gastronomía. Se trata de un concurso para promover “la investigación y el desarrollo de preparaciones a partir del conocimiento de productos, técnicas, utensilios y fogones tradicionales”, según reza la convocatoria<sup>39</sup>.

sólo nos proporcionan una aproximación a conceptos como “gastronomía”, “turismo gastronómico” o “cocina tradicional”, basándose en trabajos de otros autores, sino que nos aportan unas conclusiones interesantes en cuanto a la transmisión de la cocina tradicional.

## FUENTES ACADÉMICAS

**Felipe Castilla** (2016), en su trabajo de grado dirigido por el Dr. Eduardo Restrepo, hace un exhaustivo repaso y un documentado análisis, desde la visión antropológica, de cómo se ha ido configurando el concepto de “cocina tradicional colombiana” desde el siglo XX hasta nuestros días, que permite situar el momento actual dentro de una perspectiva cronológica más amplia.

**Laura López** (2019) publicó recientemente un artículo donde relata el caso del Festival de la Chicha, la Vida y la Dicha, promovido por un grupo de jóvenes en el año 1988 para revitalizar la práctica de elaboración y consumo de la chicha, una bebida fermentada que llegó a estar prohibida y perseguida en Colombia. Es un ejemplo palmario de cómo la voluntad de actuar sobre un determinado elemento puede ser decisiva no sólo para garantizar su continuidad, sino también para contribuir al desarrollo económico.

**María David y Laura Quintero** (2019), en su trabajo de grado para el título de ingeniera administradora, no

## RESULTADO DE ENTREVISTAS Y CUESTIONARIOS

Siguiendo las sugerencias formuladas por el país, entrevistamos oralmente a la Dra. Juliana Duque<sup>40</sup>, de la Universidad de Cornell, editora, escritora y consultora en gastronomía, quien además nos proporcionó algunos documentos elaborados por ella. La Dra. Duque ha investigado y reflexionado sobre los conceptos de “cocina tradicional” y “gastronomía”, ofreciéndonos su visión sobre estos términos y su uso actual. Por otra parte, ella considera que no existe una dicotomía entre tradición e innovación y que el sector del patrimonio y el sector de la gastronomía deberían abrirse uno al otro, trabajar conjuntamente para definir cómo se quiere actuar sobre este ámbito y con qué objetivos. En este sentido considera que la educación es una de las claves para enlazar los dos mundos y que hay que fomentar la investigación. Además, es partidaria de tener en cuenta las repercusiones que la alimentación tiene sobre innumerables aspectos de nuestra vida, como la sanidad, la protección del medio ambiente o un turismo que sólo puede entenderse como responsable.

39. <https://es-la.facebook.com/notes/restaurantes-monserrate/premio-historias-y-sazonas/10157011610464030/>

40. <https://julianaduque.squarespace.com/>

\* Se reconoce el gran acervo investigativo y académico en la material que se ha realizado en el país, lo presentado es solo una breve muestra de todo el trabajo que se ha realizado.



También conversamos con el Dr. Enrique Sánchez, investigador independiente que participó activamente en el grupo de trabajo que se constituyó en el año 2011 para definir y elaborar la Política. En lo conceptual, nos manifestó que la diferencia entre cocina tradicional y gastronomía la establecieron de manera muy pragmática, aplicando el primer concepto a aquella que se realiza en las casas particulares, en las comunidades, mientras que hablamos de gastronomía cuando ya existe una puesta en valor económica, es decir, se trataría de la cocina de los restaurantes. Él opina que la cocina tradicional está bien viva, pero que existen algunos factores de riesgo a tener en cuenta, como la crisis de la economía campesina, que ha llevado a la práctica desaparición de algunos productos o variedades (de frijoles, de maíz, de plátanos). También juega en contra de la cocina tradicional el hecho de que requiere tiempo para prepararla y en ese sentido uno de los efectos de la pandemia de la COVID-19 ha sido que mucha gente ha vuelto a cocinar en casa y ha buscado y recuperado recetas tradicionales.

Así mismo tuvimos ocasión de platicar con la profesora Luisa Acosta Lozano, historiadora y cocinera, investigadora y docente. Ella utiliza el concepto de “cocinas ancestrales”, donde tiene mucha importancia la conciencia de los propios individuos o comunidades sobre lo que significa su cocina y los productos que utilizan. También en el terreno conceptual, para ella la gastronomía es un campo de conocimiento interdisciplinario y desde la gastronomía se puede abordar la cocina ancestral

o la cocina tradicional. Para ella es fundamental preguntarse para qué queremos salvaguardar ese patrimonio, qué vamos a hacer con él. En ese sentido apunta que el turismo gastronómico sin duda es bienvenido y puede ser beneficioso, a condición de que se ponga en manos de la gente del territorio, que sea ella la que se beneficie principalmente.

Carlos Alberto Vives, asesor del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, afirma sin rodeos que “en Colombia la cocina tradicional es considerada uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial de la nación”. En su opinión, la oferta de cocina tradicional ha ido creciendo en cantidad y en calidad, y cita como muestra que las plazas de mercado hayan retomado un lugar importante muy apreciado por nacionales y extranjeros. Es una cocina que hay que preservar, al mismo tiempo que se fomenta el turismo gastronómico, porque la cocina tradicional forma parte de la gastronomía y es el fundamento de la nueva cocina colombiana. Carlos Vives también nos mencionó algunos de los platos que considera más importantes de la cocina tradicional y nos reveló que un estudio de mercado identificó como apalancadores esenciales de la gastronomía como producto turístico las frutas, el café, el cacao y el maíz.

Elsis Valencia, docente y cocinera tradicional del Pacífico desde hace casi 40 años, nos aporta una visión de primera mano, para compartir con nosotros que, en su opinión, la cocina tradicional está en peligro, a pesar de los procesos de fortalecimiento

que se están llevando a cabo, por lo que es necesario movilizarse, hacer más divulgación y más investigación. Señala que en los últimos años la cocina ha cambiado mucho y que el conflicto armado rompió con las tradiciones, a causa del desplazamiento forzado y del ingreso de nuevas poblaciones. Se han perdido preparaciones como longanizas, otaya, pandas, pero no técnicas de cocción propias como el enterrado, el pandao, el fufu o juju, el palanzán. A Elsis Valencia le encantaría que los turistas pudieran descubrir su cocina y su legado, pero reconoce que el turismo se verá seriamente afectado por la pandemia de la COVID 19 y habrá que esforzarse por no perder lo que se había avanzado en la salvaguarda de la cocina colombiana.

Otra cocinera, Luz Dary Cogollo, que pasó de su pequeño puesto en la plaza de mercado de La Concordia (Bogotá) a la notoriedad pública gracias a sus platos y a su esfuerzo, nos cuenta cómo busca mantener las técnicas de preparación o de cocción y los instrumentos tradicionales, a pesar de los nuevos medios tecnológicos que tantos cambios están generando. Ella se reconoce afortunada por poder dar visibilidad a esa cocina y a las mujeres que la preparan, cuya sabiduría no es bien reconocida. Ya lleva varios años trabajando para el turismo y dando a conocer las cocinas colombianas ante el mundo, pero ante la COVID 19 siente que, más allá de la afectación a las cocinas y a la economía, hay

una gran falta de apoyo hacia los campesinos, sin cuyos productos las cocineras como ella tampoco puede producir.

Rosahelena Macías Mejía es una docente de la Universidad Autónoma de Manizales<sup>41</sup> y al mismo tiempo cocinera, que nos ofrece una descripción muy ilustrativa de la cocina tradicional como aquella “que se añora cuando se sale de su país o de su territorio y la que se relaciona con la historia, las fechas y las celebraciones especiales”. Para ella, las cocinas tradicionales de Colombia siguen vivas, pero se han ido modificando, aunque algunas manifestaciones están amenazadas por desaparecer, ya sea por exceso de normatividad, falta de tiempo o diseño de las nuevas viviendas, entre otros factores. Esas cocinas están presentes en muchos restaurantes económicos, pero en los restaurantes costosos y de alto nivel es casi inexistente. Rosahelena Macías ha reflexionado mucho sobre la relación entre cocina, gastronomía y patrimonio, hasta el punto de haber construido una definición del concepto de “patrimonio gastronómico”.

## SÍNTESIS PRELIMINAR

Colombia presenta un enorme número de iniciativas gubernamentales, institucionales, privadas y comunitarias que tienen relación con la



41. <https://www.autonoma.edu.co/equipo-de-trabajo/rosahelena-macias-mejia>



cocina tradicional y con la gastronomía. Se percibe un vivo interés por el mantenimiento de la cocina tradicional y una voluntad creciente de poner la riqueza gastronómica del país al servicio de un desarrollo económico sostenible. Colombia es sin duda uno de los países donde la acción oficial por salvaguardar la cocina tradicional como patrimonio cultural inmaterial es más viva y relevante, y a ello no es ajena la actitud favorable de las comunidades y del conjunto de la sociedad, que toman también sus propias iniciativas.

## OTRAS FUENTES CONSULTADAS

**CÁRDENAS, O. L., ROJAS, L. M., LLANOS, F. A. (2019).** *Hierbabuena nunca muere: olores, tradición y cultura sobre las hierbas aromáticas de la plaza de Paloquemao de Bogotá.* Bogotá: Corporación Unificada Nacional de Educación Superior.

**CASTILLA, F. (2016).** *Al rescate de la cocina colombiana: discursos y prácticas para la construcción del menú nacional.* Trabajo de grado. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.

**DAVID, M. F., QUINTERO, L. (2019).** *Actitud de los jóvenes frente a la modificación de platos representativos de la cocina tradicional colombiana.* Trabajo de grado. Envigado: Universidad EIA.

**GÁLVEZ, A. C. (2013).** Informe Proyecto: *Fortalecimiento de la Red de Señoras Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de*

*Popayán, Cauca 2013.* Popayán: Ministerio de Cultura.

**GIL, C. (dir.) (2016).** *Inventario de la cocina tradicional cartagenera.* Cartagena: Alcaldía Mayor de Cartagena. [https://issuu.com/cocinaeidentidadcartagenera/docs/inventario\\_cocina\\_tradicional\\_carta](https://issuu.com/cocinaeidentidadcartagenera/docs/inventario_cocina_tradicional_carta)

**LLANO, F. (2010).** *Turistas Comensales: Patrimonio gastronómico y turismo alimentario en Nemocón y Ubaté.* Bogotá: Corporación Unificada Nacional de Educación Superior.

**LLANO, F. A. (2017).** *Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón.* Cuadernos de Geografía 26: 295-306.

**LÓPEZ, L. (2019).** Persecution and Perseverance -Chicheras Traditions in Bogotá, Colombia. In: FALK, E., PARK, S.-Y. (ed.), *Traditional Food-Sharing Experiences from the Field*, Living Heritage Series. Republic of Korea: ICHCAP.

**MINISTERIO DE CULTURA (2012).** *Manual introductorio.* Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia 16. Bogotá: Ministerio de Cultura.

**MINISTERIO DE CULTURA (2016).** *Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas: 2012/2013/2014/2015.* Bogotá: Ministerio de Cultura.



# CHILE

---

**PALABRAS CLAVE:**

cultor,  
cocinas patrimoniales,  
concurso.

## INTRODUCCIÓN

La información aquí recogida es el resultado de la búsqueda realizada por los autores del presente documento y de la información aportada por algunas personas con las que han contactado. En este sentido queremos expresar nuestro agradecimiento a las siguientes personas: Isabel Aguilera, Gino Paoli Benedetti, Carolina Casals, Cristina Gálvez, Patricio López<sup>42</sup> y Saúl Pérez

---

42. Exjefe del Departamento de Patrimonio Cultural, quien además de responder al cuestionario, nos facilitó el contacto con varias personas.

# Iniciativas del Gobierno nacional

## ÁMBITO DE CULTURA

La vigente Ley n° 17.288 de Monumentos Nacionales no considera el concepto de patrimonio cultural inmaterial, pero existe un proyecto de ley en trámite que sí incluye ese patrimonio y que goza de un buen respaldo social de acuerdo con la encuesta llevada a cabo recientemente<sup>43</sup>. La definición de patrimonio cultural inmaterial prevista en dicho proyecto de ley reproduce la que establece la Convención de 2003 de la UNESCO.

En Chile, el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes ha sido el organismo a cargo de implementar la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, a través de su Departamento de Patrimonio Cultural, cuya gestión se ha llevado a cabo mediante dos programas sociales:

Fomento y Desarrollo del Patrimonio Nacional, cuyo propósito es salvaguardar las expresiones de patrimonio inmaterial.

Sistema Nacional de Patrimonio Material e Inmaterial. (Ladrón de Guevara 2019).

Sin embargo, con la creación del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio en 2018, y de acuerdo con la información recogida de su propio sitio web<sup>44</sup>, el Consejo se encarga actualmente de proponer políticas, planes, programas y medidas al Ministerio, además del reconocimiento a cultores/as y expresiones del patrimonio cultural, entre otras tareas. En el marco del Ministerio, la Subdirección General de Patrimonio Cultural Inmaterial, del Servicio Nacional de Patrimonio Cultural, es la responsable de este ámbito<sup>45</sup>.

Entre las acciones de fortalecimiento de capacidades y de socialización llevadas a cabo, no consta ninguna que trate específicamente de cocina o alimentación. Tampoco la gestión del patrimonio indígena dedica esfuerzos concretos a ese ámbito, aunque sí hace una promoción de la medicina tradicional indígena.

Sin embargo, el Gobierno ha participado activamente en el proceso de apropiación y puesta en valor de las cocinas y el patrimonio culinario como patrimonio cultural inmaterial (Gálvez 2019). Porque, según dejaba claro en 2018 el entonces ministro presidente del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y actual subdirector general de la UNESCO, Ernesto Ottone, “las cocinas forman parte del patrimonio cultural inmaterial presente en el territorio nacional”. En este marco se creó en 2016 una Área de Gastronomía en el seno del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, “con el objetivo de poner en valor la gastronomía chilena, a través de la difusión y circulación de bienes y servicios culturales” y entendiendo “la gastronomía como una cadena productiva y de valor, la cual se ve determinada por 3 conceptos: identidad, tradición y patrimonio”<sup>46</sup>. Sin embargo, esta área no se ve reflejada entre las que se indican en el sitio web oficial, donde la información correspondiente a este ámbito aparece dentro del Área de Patrimonio.

Desde el punto de vista conceptual, las publicaciones oficiales que hemos consultado se refieren a la “cocina popular”, a las “cocinas tradicionales”, al “patrimonio culinario”, al “patrimonio gastronómico”, pero no hemos sabido encontrar una definición precisa de esos términos, que pueden convivir en un mismo documento. En cualquier caso, como hemos reflejado en el párrafo anterior, queda claro que este ámbito forma parte del patrimonio cultural. Por otra parte, la definición de los sectores culturales utilizada en la “Encuesta en línea en torno al proyecto de Ley de Patrimonio Cultural” no recoge un epígrafe específico para la cocina, la alimentación o la gastronomía, de modo que hay que suponer que está incluida dentro del sector de patrimonio y no entre las industrias culturales, ya que entre los demás sectores se encuentran, entre otros, la música, el teatro, el audiovisual, la danza, el circo o el libro<sup>47</sup>.

43. <https://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2020/07/informe-encuesta-patrimonio.pdf>

45. [http://patrimonioinmaterial.patrimoniocultural.gob.cl/pp\\_paginas/quienes-somos/](http://patrimonioinmaterial.patrimoniocultural.gob.cl/pp_paginas/quienes-somos/)

46. <https://www.cultura.gob.cl/gastronomia/informacion-institucional/>

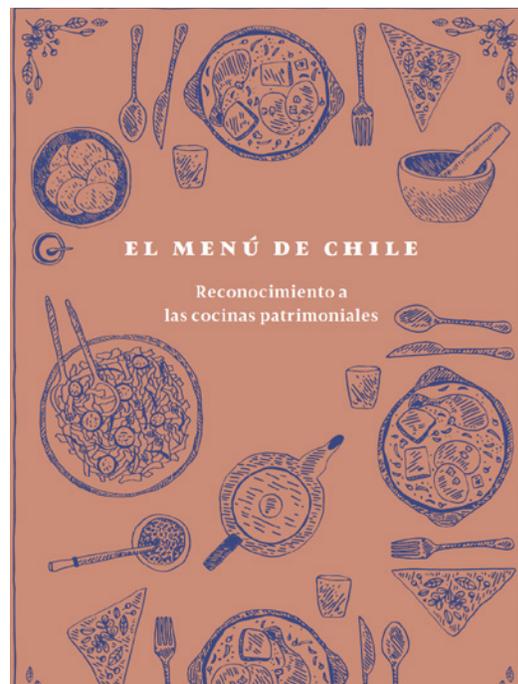
47. <http://observatorio.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2020/04/Presentaci%C3%B3n-Catastro.pdf>



representativos y/o en riesgo del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades que habitan el territorio chileno.” Entre los 19 elementos recogidos en el inventario, sólo 2 guardan alguna relación con la alimentación, a saber, la “Tradición de salineros y salineras en Cáhuil, Barrancas, La Villa, Lo Valdivia y Yoncabén” y el “Modo de vida campesino de Larmahue y su vinculación con el medioambiente a través de las ruedas de agua”. De los 42 elementos incluidos en el registro, 4 tienen relación directa con la alimentación: la “Recolección y ruta del cochayuyo<sup>51</sup> desde los sectores Pilico, Casa de Piedra, Danquíl y Quilantahue, hasta Temuco”, las “Técnicas y saberes asociados al pan minero de Lota”, la “Tradición de los dulces de La Ligua” y la “Fabricación y venta de tortillas de rescoldo de Laraquete”. Es interesante notar que, según se desprende de la consulta del sitio web del SIGPA, para el registro y el inventario se mantienen las categorías que sugiere la propia Convención de la UNESCO, donde ninguna de ellas incluye explícitamente el ámbito de la alimentación, de modo que esos elementos pueden corresponder a distintas categorías, como “técnicas artesanales

Una de las iniciativas directamente relacionadas con la cocina que ha impulsado el Gobierno han sido los concursos nacionales. En 2016 se estableció el concurso “Tu receta, tu historia”<sup>48</sup>, con el fin de rescatar y salvaguardar las cocinas tradicionales, y que tuvo un notable éxito al recibir más de 400 historias y recetas de todo el país. El certamen tuvo continuidad en 2017 con “Tu receta, tu historia migrante”<sup>49</sup>, y posteriormente dio paso a El Menú de Chile, del que se han celebrado dos ediciones en 2017 y 2018 y está en curso la de 2019.

Por otra parte, el Ministerio, a través del Sistema de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial (SIGPA)<sup>50</sup>, tiene un registro y un inventario del patrimonio cultural inmaterial. El primero se orienta “a la identificación y clasificación de los elementos de patrimonio cultural inmaterial presentes en Chile”, mediante breves fichas visualizadas en su sitio web. El inventario, por su parte, es un “listado y descripción de elementos



48 <https://turecetatuistoria.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2017/08/libro-tureceta-tuistoria-2016.pdf>

49. <https://turecetatuistoria.cultura.gob.cl/categoria/ganadores-2017/>

50. <http://www.sigpa.cl/>

51. El cochayuyo (*Durvillaea antarctica*) es una alga parda, comestible y rica en yodo.



tradicionales”, “conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo”, “usos sociales, rituales y actos festivos” o “tradiciones y expresiones orales”, siendo las “artes del espectáculo” la única que no incluye a ningún elemento relacionado con la alimentación.

El Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio ha publicado distintos libros relacionados con las cocinas tradicionales, que pueden descargarse gratuitamente por Internet<sup>52</sup>.

## ÁMBITO DE TURISMO

La Subsecretaría de Turismo organizó en 2019 una serie de tres seminarios denominados “Saborea Chile”, con el fin de “generar un aporte a la transferencia de conocimientos, experiencias y tendencias asociadas al turismo gastronómico en los actores clave del sector a nivel nacional.”<sup>53</sup>

El Servicio Nacional de Turismo (Sernatur) colabora en eventos de promoción de la gastronomía, como el Festival Ñam Santiago de 2019.<sup>54</sup>

## ÁMBITO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESQUERÍA Y COMERCIO EXTERIOR

En el año 2009, el Ministerio de Agricultura estableció el Día de la Cocina Chilena, que se celebra cada 15 de abril, “para reconocer la historia gastronómica de Chile y la actual alimentación del pueblo chileno”, según reza el Decreto 23.<sup>55</sup>

**Indicación Geográfica.** Identifica un producto como originario del país o de una región o localidad del territorio nacional, cuando la calidad, reputación u otra característica del mismo sea imputable, fundamentalmente a su origen geográfico. Están registrados así el *orégano de la Precordillera de Putre*, *las aceitunas de Azapa*, *el maíz lluteño*, *el limón de Pica*, *los dulces de La Ligua*, *los dulces de Cucaraví*, *la sandía de Paine*, *el tomate Angolino*, *el cordero Chilote*, *el puerro azul de Maquehue*, *el atún de Isla de Pascua*, *la langosta de Juan Fernández* y *el cangrejo dorado de Juan Fernández*.

**Denominación de Origen.** Además de lo señalado para la Indicación Geográfica, se tienen en consideración otros factores naturales y humanos que incidan en la caracterización del producto. Ahí tenemos el *aceite de oliva del Valle del Huasco*, *la chicha de Cucaraví*, *la sal de Cahuil - Boyeruca Lo Valdivia*, *el prosciutto de Capitán Pastene* y *la sidra de Punucapa*.

**Marca Colectiva.** Es un signo distintivo susceptible de representación gráfica, que permite distinguir la procedencia, el material, el modo de fabricación u otras características comunes de los bienes producidos por los miembros de una asociación. Gozan de ella los *Viñedos Casablanca Route*, *la Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos* y *el Azul Rapamakewe*, y *están en proceso las Mielles Altos de Cantillana Producida en Alhué 100% Natural*.

**Marca de Certificación.** Es también un signo

52. <http://patrimonioinmaterial.patrimoniocultural.gob.cl/category/publicaciones/>

53. <http://www.subturismo.gob.cl/saborea-chile>

54. <https://www.sernatur.cl/sernatur-promueve-el-turismo-gastronomico-en-el-festival-nam-santiago/>

55. <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1001354&idVersion=2009-04-21>



distintivo susceptible de representación gráfica, destinado a ser aplicado a productos con el objeto de acreditar alguna o algunas determinadas características comunes. Actualmente tenemos la *Esencia de Huasco Alto (vino Pajarete)*, *el Sabor Limachino (tomate)*, *el Corazón de Paine (sandías)* y *el SIPAM Chiloé (productos tradicionales)*.

## INICIATIVAS DE OTRAS INSTITUCIONES

El periodista Carlos Medel, autor de la serie Viaje al Sabor, formada por dos libros de crónicas, mantiene también un sitio web con el mismo nombre, donde ofrece abundante información y entrevistas sobre la cocina chilena.<sup>58</sup>

Ecosabores es una iniciativa privada “que brinda valor ecoturístico a los destinos a través de la cultura culinaria”.<sup>59</sup>

## FUENTES ACADÉMICAS

**Sonia Montecino**, Premio Nacional de Humanidades y Ciencias Sociales en 2013 y todo un referente en lo que se refiere al patrimonio cultural relacionado con la alimentación, ofrece, en su introducción al libro *El menú de Chile*, una de las pocas aproximaciones a una definición de “patrimonio culinario”: “patrimonios

culinarios, es decir, conocimientos, saberes, prácticas, símbolos, que están relacionados con los sistemas alimentarios y su reproducción en el tiempo” (Gálvez, 2018).

**Isabel Aguilera**, al menos desde la presentación de su tesis doctoral en 2012, ha centrado sus investigaciones en la cultura mapuche y en la llamada “patrimonialización” de productos y platos, publicando varios artículos sobre aspectos específicos.

## RESULTADO DE ENTREVISTAS Y CUESTIONARIOS

Patricio López, antropólogo social que fue jefe del Departamento de Patrimonio Cultural, nos aporta su fundamentada visión sobre qué es la cocina tradicional, una cocina que en conjunto se mantiene viva y en auge, a pesar de que pueda haber cierto riesgo de pérdida de diversidad. Entre sus características generales destaca la abundancia y el esfuerzo por no ocultar el verdadero sabor de las carnes y pescados. En su opinión hay que preservar la cocina tradicional, pero no por preservar sin más, sino siempre que responda a las necesidades de la población. En este sentido rechaza la dicotomía entre cocina tradicional y cocina creativa, ya que la tradición es base de la creatividad, como demuestran muchos chefs.

56. [https://es.wikipedia.org/wiki/Instituto\\_Nacional\\_de\\_Propiedad\\_Industria](https://es.wikipedia.org/wiki/Instituto_Nacional_de_Propiedad_Industria)

57. <https://www.inapi.cl/sello-de-origen/tipos-de-sello/indicacion-geografica>

58. <https://viajealsabor.cl/>

59. <http://ecosabores.cl/site/features>



**Gino Paoli Benedetti**, cocinero que trabaja en la Fundación La Pilwa “Alimentación y Cultura Inmaterial”, opina que la cocina tradicional se mantiene viva gracias a su vinculación con festividades y tradiciones locales, colectivas o familiares. Puede encontrarse en algunas cocinerías y bares, pero en los restaurantes su presencia es matizada y se transforma más en una cocina fusión. Considera que hay que preservar la cocina tradicional, pero junto con las costumbres y personajes que se vinculan a las preparaciones. A pesar de ello, su visión del futuro es más de una cocina creativa con pinceladas o aires de cocina tradicional. También nos comparte su opinión sobre los platos más destacados de la cocina tradicional chilena y los productos chilenos más valorados en el mundo.

**Saúl Pérez**, del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAPA), destaca el valor identitario y de memoria de la cocina tradicional, que se mantiene viva especialmente en pequeñas localidades y espacios familiares o colectivos, mientras que en los restaurantes se produce una patrimonialización forzada y una turistificación que comportan rasgos de peligro, sobre todo por la escasez y desincentivo en las prácticas de guarda de semillas. Una de las características de la cocina de su país es la diversidad de productos agroalimentarios y de recolección, asociada en primer lugar a los pueblos originarios, mundo mestizo y migrantes. En su opinión hay que preservar esa cocina tradicional y es consciente de algunas de las iniciativas que existen.

**Anabella Grunfeld**, docente en Culinary Chile y estudiosa de la cocina popular chilena, ve la cocina tradicional como una representación de “la biodiversidad local, los saberes, historia, tradiciones, costumbres, cosmovisiones y/o credos religiosos.” Esa cocina, a su entender, donde está más viva es en las casas, mientras que en las cocinas públicas sólo se encuentran algunos bastiones de resistencia, específicamente en las picadas. En general es cada

vez más vulnerable y cree que falta mayor difusión del patrimonio culinario y mecanismos que incentiven las cocinas tradicionales. La tendencia de los últimos años de “gourmetización” de ciertas preparaciones tradicionales, no le queda claro si impactará en auge o mayor peligro, pero es una firme defensora del turismo enogastronómico. Entre las características más originales de la cocina chilena tradicional destaca la técnica de cocción utilizando piedras calientes, las cocciones lentas en ollas, las preparaciones con peces, carnes o algas deshidratadas (*charquis*), los panes o los pastelillos.

**Rubén Tapia**, chef de la Quinta La Chanchá, comparte con nosotros su visión de la cocina tradicional como aquel fruto del mestizaje y de la transculturación de los pueblos, especialmente las migraciones. Es una cocina que se encuentra más fácilmente en las cocinerías populares y en las casas que en los restaurantes. Hay que preservar esa cocina, pero sin perder de vista que deberá aprender a convivir con la cocina creativa y teniendo en cuenta que al mismo tiempo es vital fomentar el turismo gastronómico. Entre los platos más relevantes de la cocina chilena señala las cazuelas, los caldillos, el charquicán, algunas empanadas, el pastel de choclo, los protos granados con pilco o mazamorra y las humitas.

El chef **Carlos Reyes**, autor del blog Viaje al Sabor de Chile<sup>60</sup>, opina que la cocina tradicional se mantiene vigente en “el país histórico”, es decir, la zona comprendida entre Atacama y Bío Bío, y que la práctica de esa cocina es dispar entre la población. En la zona mencionada sí se encuentran restaurantes que la ofrecen, ya sean restaurantes criollos, marisquerías o sandwicherías. En general, la cocina sólo se considera patrimonio cultural en relación con algunas celebraciones específicas, a pesar de los esfuerzos desplegados desde el Estado, que sin embargo han ido reduciéndose. Reyes es partidario de preservar la cocina tradicional, que a modo de ejemplo puede ayudar a resolver problemas alimentarios actuales, y también de promover el turismo gastronómico, tanto para sostener las tradiciones locales como para aportar unos ingresos dignos a las poblaciones. Es interesante cómo ha cambiado su visión de la gastronomía, que antes veía como la parte más compleja en la preparación de alimentos y que ahora define más como el entendimiento general de las maneras de comer.



## SÍNTESIS PRELIMINAR

En los últimos años el ámbito de la alimentación se ha consolidado como un campo propio del patrimonio cultural y específicamente del patrimonio cultural inmaterial y los concursos sobre cocina tradicional promovidos desde el Gobierno están contribuyendo a fomentar su salvaguardia, tanto en términos de identificación y documentación como de transmisión, estudio y pervivencia. Por otra parte, algunas iniciativas privadas van sumándose a una tendencia que puede representar al mismo tiempo un factor de cohesión social y de desarrollo económico. En el ámbito académico, la investigación sobre la cocina chilena y las distintas cocinas de las comunidades ha ido proliferando en las dos últimas décadas, aportando no sólo datos fundamentales para la preservación, sino una reflexión que combina el rigor teórico con una voluntad de herramienta práctica.

## OTRAS FUENTES CONSULTADAS

AGUILERA, I. M. (2012). *El ingrediente Mapuche: de la cocina al Estado-nación*. Tesis doctoral. Universidad de Barcelona.

<https://www.tdx.cat/handle/10803/109162#page=1>

AGUILERA, I. M. (2015). *Apropiación y nacionalización alimentaria en Chile: el caso mapuche*. In: ÁVILA, R., ÁLVAREZ, M., MEDINA, X. (coord.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios*. Guadalajara: Universidad

de Guadalajara.

<http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/esthom33.pdf>

AGUILERA, I. M. (2018). Comida étnica, exotismo y otredad en Chile: el caso del restaurante "Peumayen ancestral food". *Chungará*, vol. 50, n° 4: 673-680.

AGUILERA, I. M. (2019). Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: la antigüedad como patrimonio mapuche. *Sophia Austral* 23: 107-128.

GÁLVEZ, C. (2018). *El menú de Chile: reconocimiento a las cocinas patrimoniales*. Santiago: Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.

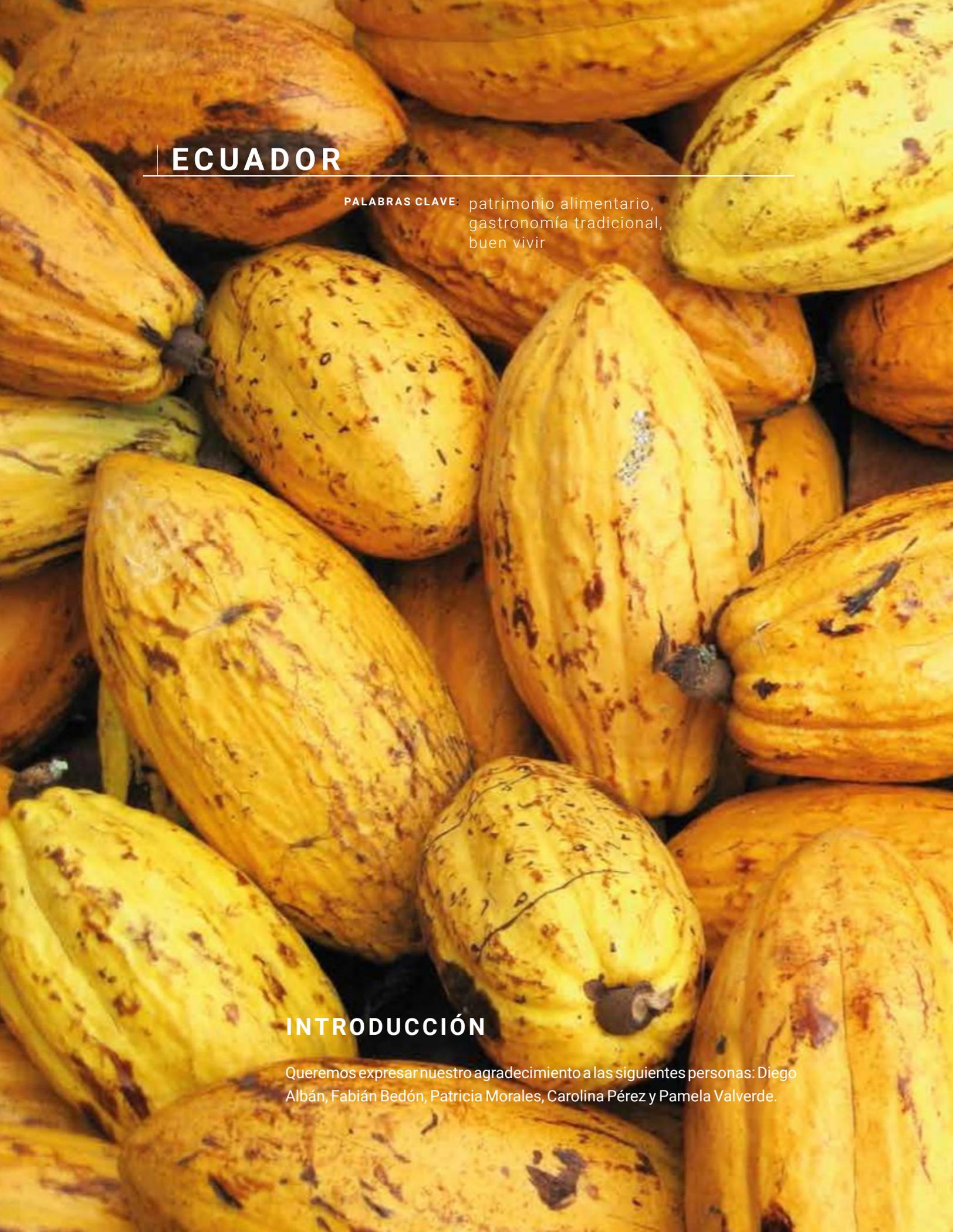
GÁLVEZ, C. (2019). *El menú de Chile: reconocimiento a las cocinas patrimoniales*. Santiago: Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.

LADRÓN DE GUEVARA, B. (2019). *Atlas del patrimonio cultural y natural*. Santiago de Chile: Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.

MONTECINO, S. (2004). *Cocinas Mestizas de Chile: La Olla Deleitosa*. Santiago de Chile:

PLATH, O. (2018). *Geografía gastronómica de Chile: artículos reunidos (1943-1994)*. Santiago de Chile: Ediciones Biblioteca Nacional





# ECUADOR

---

**PALABRAS CLAVE:** patrimonio alimentario,  
gastronomía tradicional,  
buen vivir

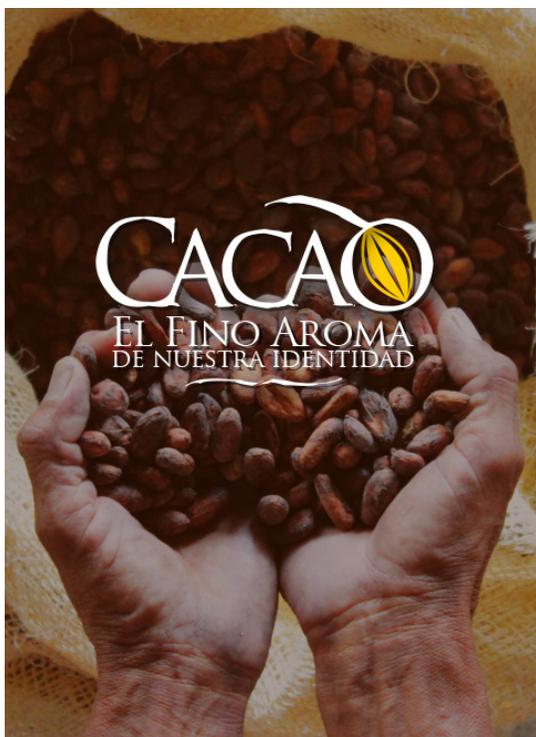
## INTRODUCCIÓN

Queremos expresar nuestro agradecimiento a las siguientes personas: Diego Albán, Fabián Bedón, Patricia Morales, Carolina Pérez y Pamela Valverde.

# Iniciativas del Gobierno nacional

## ÁMBITO DE CULTURA

En la Ley Orgánica de Cultura-LOC del año 2016, se incluyen las cinco líneas de clasificación del patrimonio cultural inmaterial, lo que se refleja en el Acuerdo Ministerial sobre cacao, en el que se establecen Lineamientos de la política pública para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, y se incorpora lo siguiente del artículo 80 de la LOC: "También se reconocerá como parte del patrimonio cultural nacional inmaterial a la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, incluidos los paisajes y los territorios de patrimonio agro biodiverso, en articulación con organismos competentes."<sup>61</sup>



Es en este sentido que se viene trabajando en la actualidad, aunque no mayor referencia de las acciones que se realizan con relación al Patrimonio Alimentario desde el año 2014, que es cuando finaliza Proyecto Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial Culinario del Ecuador, el cual se ejecutó durante el período 2010-2013, aunque tuvo una extensión hasta el año 2014, y buscaba rescatar, proteger y fortalecer los conocimientos culinarios del país; los que sirvieron como base del cumplimiento de los objetivos que persigue el Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017<sup>62</sup>.



Su objetivo principal por lo tanto fue revalorizar y potenciar el patrimonio alimentario ecuatoriano representado tanto en sus alimentos como en su gastronomía tradicional; por ello, se lo considera un recurso estratégico en aporte al fortalecimiento de las identidades y al desarrollo endógeno, posicionándolo a nivel nacional e internacional.

Para ello, se basó en:

1. Identificar y caracterizar el Patrimonio Inmaterial gastronómico.
2. Desarrollar rutas gastronómicas y productos símbolo que promuevan el conocimiento de la gastronomía ecuatoriana y su dimensión como Patrimonio Inmaterial a nivel nacional.
3. Fortalecer las capacidades locales generando valor cultural en la oferta gastronómica.

61. Acuerdo Ministerial N° DM- 2017 - 063. Incorporación en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Nacional de los "Usos y saberes tradicionales asociados a la producción del cacao nacional fino de aroma". Ministerio de Cultura y Patrimonio (2017).

62. Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017. Gobierno del Ecuador <http://www.cpccs.gob.ec/wp-content/uploads/2015/12/PNBV-2013-2017.pdf>

4. Identificar fortalecer y crear emprendimientos productivos en torno a la gastronomía ecuatoriana. Posicionar la gastronomía ecuatoriana a través de la promoción a nivel nacional e Internacional. Los ejes del proyecto se centraron en la identificación, fortalecimiento, difusión y posicionamiento en tres

	PRODUCCIÓN	IDENTIFICACIÓN	FORTALECIMIENTO/POSICIONAMIENTO
<b>PATRIMONIO AGRÍCOLA</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificación de sistemas ingeniosos del patrimonio agrícola SIPAM. 11 territorios categorizados<sup>64</sup>.</li> <li>● Investigación etnográfica de 5 productos símbolo de la gastronomía ecuatoriana cacao, papa plátano maíz y yuca<sup>65</sup>.</li> <li>● Investigación para uso y consumo de productos nativos</li> <li>● Construcción de guía metodológica para identificación de patrimonio alimentario<sup>66</sup>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Capacitación para el fortalecimiento y recuperación de saberes ancestrales de cultivo.</li> <li>● Hoja de ruta para la puesta en valor de los productos agrícolas con valor patrimonial: giras, intercambios, ferias.</li> <li>● Fortalecimiento y organización a las ferias campesinas</li> </ul>
<b>CONSUMO CULTURA ALIMENTARIA</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Investigación de mercado sobre la gastronomía ecuatoriana que identifica: hábitos de consumo de comida tradicional ecuatoriana.</li> <li>● Posicionamiento en la mente del consumidor. Preferencias de elección.</li> <li>● Identificación de prácticas tradicionales de alimentación para una adecuada nutrición.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Eventos: festivales, congresos, ferias. Publicaciones: énfasis a nivel masivo<sup>67</sup>.</li> <li>● Medios de comunicación: radio, tv, redes sociales</li> </ul>
<b>PATRIMONIO CULINARIO</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificación de 1400 establecimientos gastronómicos con identidad en 12 provincias del país.</li> <li>● Caracterización del emprendimiento y caracterización del valor patrimonial de cada establecimiento.</li> <li>● Base de 1400 elaboraciones culinarias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Capacitación a emprendimientos en BPM, patrimonio alimentario manejo del emprendimiento a aproximadamente 1000 emprendimientos previamente identificados.</li> <li>● Certificaciones y entrega del sello "Ecuador Patrimonio Gastronómico" a establecimientos emblemáticos o "Establecimientos gastronómicos con identidad, a los negocios de comida conocidos como "huecas"<sup>68</sup>.</li> </ul>

63. Zárate, Érika. Revalorización del patrimonio alimentario del Ecuador. Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. <https://issuu.com/vane57/docs/ezarate-patrimonio-alimentario>

64. Portal de noticias de la FAO en Ecuador. <http://www.fao.org/ecuador/noticias/detail-events/es/c/338667/>

65. Unigarro, Catalina, Terán, Sara, Pacheco, Mónica, Guerrón, Ana María, Anda Susana. "DE LA CHACRA AL FOGÓN - Travesía por las rutas de la papa, el plátano, la yuca y el maíz". Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador". Quito, julio 2014.

66. Manual metodológico para la investigación del "Patrimonio Alimentario" [http://biblioteca.culturaypatrimonio.gob.ec/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=248930&query\\_desc=](http://biblioteca.culturaypatrimonio.gob.ec/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=248930&query_desc=)

67. Ministerio de Cultura y Patrimonio. Revistas "Patrimonio Alimentario" 2013-2014 <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/ahora-puedes-descargar-los-fasciculos-de-patrimonio-alimentario/>

68. Ministerio de Cultura y Patrimonio. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/sellos-de-reconocimiento-de-huecas-patrimoniales/>

También desde el Ministerio de Cultura y Patrimonio y el Instituto de Patrimonio Cultural se desarrolló el Proyecto Emblemático “Ciudades Patrimoniales del Ecuador”, que buscaba fortalecer la identidad de las ciudades del Ecuador, mediante el mejoramiento físico del entorno urbano; el mejoramiento de la calidad de vida, etc. pero dentro de sus objetivos específicos se encuentra “Mejorar la calidad de vida mediante la dinamización económica y turística del eje intervenido y de su área de influencia mediante: -Emprendimientos patrimoniales y gastronómicos”. Conjuntamente con la Asociación de Municipalidades del Ecuador, se buscaba afianzar la cultura local de 38 ciudades<sup>70</sup>. El Patrimonio Alimentario es uno de los componentes importantes de este proyecto, ya que permite consolidar la riqueza gastronómica del cantón y su identidad.

Por su parte el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural que forma parte de uno de los dos subsistemas del Sistema Nacional de Cultura, que promueve, difunde y gestiona la preservación, conservación y salvaguardia del patrimonio cultural material e inmaterial, mediante la investigación y el control técnico conforme a las políticas públicas emitidas por el ente rector, para su apropiación social<sup>71</sup>. En el Artículo 81 de la Ley Orgánica de Cultura se dispone: Del registro permanente de las manifestaciones culturales. El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural y los Gobiernos Autónomos Descentralizados y de Régimen Especial, adoptarán las medidas necesarias para mantener un registro digital permanentemente actualizado de las manifestaciones culturales que corresponden al patrimonio intangible, según las directrices que dicte el ente rector de la Cultura y el Patrimonio. Toda la información generada formará parte del Sistema Integral de Información Cultural SIIC. Lo

anterior hace referencia al inventario nacional del Patrimonio Cultural Inmaterial y los bienes son considerados manifestaciones del patrimonio cultural del Ecuador. Entre ellos se puede encontrar más de 1000 manifestaciones relacionadas a la cocina y gastronomía<sup>72</sup>.

Igualmente, en el Acuerdo Ministerial N° DM 2018 126, “Normativa Técnica Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial” que en el artículo 6° Ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial literal f, define que se considera como patrimonio Alimentario y Gastronómico: “Conocimientos y técnicas vinculadas a la elaboración de alimentos con valor simbólico para una comunidad ligados a los paisajes y a los territorios de patrimonio agro biodiverso. Se incluyen las técnicas y procesos agrícolas tradicionales, así como los contextos de producción, transformación, intercambio y consumo de los alimentos que por su importancia sociocultural, económica, ambiental e identitaria sean considerados relevantes<sup>73</sup>”. Así, dentro de las 19 manifestaciones culturales incluidas en la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial Nacional, cuatro tienen vinculación con la cocina/ gastronomía/técnicas de elaboración/productos las siguientes:

- 1) Usos y saberes tradicionales asociados a la producción de cacao nacional fino de aroma. Acuerdo Ministerial No. DM-2017-063 / 2017<sup>77</sup>.
- 2) Trueque o Cambeo en el Cantón Pimampiro. Acuerdo Ministerial No. DM-2017-137 / 2018<sup>75</sup>.
- 3) Rituales en la Cosecha de Cereales: Trigo y Cebada en Aloguincho. Acuerdo Ministerial No. DM-2018-094 / 2018<sup>76</sup>.
- 4) El maíz y sus manifestaciones del Cantón Ruminahui. Acuerdo Ministerial No. DM-2019-083. 2019<sup>74</sup>.

70. Listado de las 38 ciudades <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/ciudades-patrimoniales-del-ecuador/>

71. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/instituto-nacional-de-patrimonio-cultural/>

72. Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano-SIPCE <http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBienes/resultadosBusqueda.jsf>

73. Normativa Técnica Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Acuerdo Ministerial N° DM 2018 126. Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. Quito, julio 2018. <https://contenidos.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/ACUERDO-126-2018-Expedir-la-norma-tecnica-salvaguardia-del-patrimonio-cultural.pdf>

74. Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial del Ecuador. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/el-maiz-y-sus-manifestaciones-del-canton-ruminahui/>

75. Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial del Ecuador. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/el-trueque-o-cambeo/>

76. Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial del Ecuador. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/rituales-en-la-cosecha-de-cereales-trigo-y-cebada-en-aloguincho/>

77. Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial del Ecuador. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/usos-y-saberes-tradicionales-asociados-a-la-produccion-de-cacao-nacional-fino-de-aroma/>

## ÁMBITO DE TURISMO

De acuerdo al Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible de Ecuador al 2020 (PLANDETUR 2020)<sup>78</sup>, la gastronomía se encuentra dentro del rubro de turismo cultural, y para esa línea de producto, se relacionaron las siguientes variantes de producto tales como Patrimonios Naturales y Culturales, Mercados y Artesanías, Gastronomía, Medicina Ancestral y Shamanismo, Fiestas Populares, Turismo Religioso, Turismo Urbano, Turismo Arqueológico, CAVE – Científico, Académico, Voluntario y Educativo y Haciendas Históricas<sup>79</sup>.

En septiembre de 2018, el Ministerio de Turismo lanzó el plan gastronómico “Ecuador a la carta”<sup>80</sup>, presentado acciones a corto y mediano plazo, trabajando en conjunto con la sociedad, actores del turismo, industria, academia y gobierno central. No se hace una mención explícita al Ministerio de Cultura y Patrimonio, o si este plan se encuadra dentro de los proyectos trabajados desde el sector cultural. Este plan cuenta con cinco ejes:

- Mapa Gastronómico.
- Reglamento de Alimentos y Bebidas.
- Zonas Gastronómicas Priorizadas.
- App Turística.
- Ferias Gastronómicas.

La Asamblea Nacional declaró el 12 de diciembre del 2018 como el “Día de la gastronomía, productos y alimentos saludables del Ecuador” con la finalidad de “vincular a la industria gastronómica a la cadena productiva, el empleo joven y el turismo para aportar al desarrollo de la economía nacional [...] se promoverá el consumo de bienes ecuatorianos nutritivos y sanos, así como las buenas prácticas

de adquisición, preparación y consumo de alimentos; la revalorización de los productos originarios emblemáticos del país, la promoción de emprendimientos de sus productores y las interpretaciones culturales, respecto del producto, sostenibilidad y soberanía alimentaria”<sup>81</sup>.

El mismo día del lanzamiento del Plan Gastronómico, se presentó el “Mapa Gastronómico del Ecuador”<sup>82</sup>, que muestra productos de las 24 provincias del Ecuador y que están representadas en un plato emblemático: “El Mapa Gastronómico del Ecuador es una propuesta que expone a la cocina nacional en platos de reconocida tradición que utilizan productos y alimentos de los ríos, del mar y la tierra, así como usos y técnicas desde tiempos ancestrales hasta la actualidad [...]. Son 24 platos que representan una parte de la identidad del país de los cuatro mundos.”<sup>83</sup>. Este mapa busca potenciar las rutas gastronómicas y también promovería la creación de las primeras 24 Especialidades Tradicionales Garantizadas. De la información encontrada, no queda claro si los 24 platos presentados en el mapa fueron calificados como ETG.

“Ecuador es la línea que nos une a los cuatro mundos”<sup>84</sup> es la nueva campaña de promoción turística nacional, que busca incentivar a los viajeros nacionales a recorrer los diversos escenarios turísticos del país. En la Feria Turística ANATO realizada en Bogotá, Colombia en febrero de 2020, como parte de la promoción turística se organizó en el stand ecuatoriano la participación de chefs ecuatorianos para la elaboración y posterior degustación de platos típicos de la gastronomía ecuatoriana como “el ceviche de camarón, mini llapingachos, espumilla, dulces del Corpus Christi o el delicioso chocolate ecuatoriano”<sup>85</sup>.

78. Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible de Ecuador al 2020 (PLANDETUR 2020). Ministerio de Turismo. 2007.

79. Diseño del Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible de Ecuador al 2020 (PLANDETUR 2020). Informe final Ministerio de Turismo. Ecuador, 2007. Pp. 74.

80. Ministerio de Turismo. Portal de noticias <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-cuenta-con-un-plan-nacional-gastronomico-para-promover-el-turismo-en-el-pais/>.

81. Asamblea Nacional del Ecuador. Portal de Noticias. <https://www.asambleanacional.gob.ec/es/noticia/59164-asamblea-declara-el-12-de-diciembre-como-dia-de-la>.

82. Ministerio de Turismo. Mapa Gastronómico del Ecuador. Quito, 2018 <http://asochefsecuador.com/wp-content/uploads/2018/05/folleto-gastron%C3%B3mico.pdf>.

83. Ministerio de Turismo. Mapa Gastronómico del Ecuador. Quito, 2018. Pp. 7.

84. Ministerio de Turismo. Portal de noticias. <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-presenta-campana-de-promocion-turistica-nacional>

85. Ministerio de Turismo. Portal de noticias. <https://www.turismo.gob.ec/los-cuatro-mundos-de-ecuador-estaran-presentes-en-anato-2020/>.



## OTROS ÁMBITOS

Servicio Nacional de Derechos Intelectuales-SENADI; el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca; de Agricultura y Ganadería; la Secretaría Nacional de Educación Superior; Ciencia y Tecnología, firmaron un Acuerdo interinstitucional para la creación de un Sistema Nacional para el Fomento y Protección de las Denominaciones de Origen. Se señala que “Por un lado, las Denominaciones de Origen fortalecen la asociatividad de sus productores y, por otro, preservan los patrones de producción y consumo de bienes tradicionales, protegiendo el patrimonio intangible de las comunidades. En la actualidad, tenemos 97 productores y asociaciones de productores que ya cuentan con autorización para el uso de Denominaciones de Origen, entre ellos productos como ‘Cacao arriba’, ‘Sombrero de Montecristi’, ‘Maní de Transkutukú’, la pitahaya de Palora y el café Galápagos. El SENADI tiene a su cargo la Declaración de las Denominaciones de Origen y, para ello, realiza un análisis técnico que debe estar apalancado en políticas públicas

y trabajo articulado con las demás Carteras de Estado”<sup>86</sup>. En el marco de esta iniciativa, en marzo de 2019 se otorgó la denominación de origen al café lojano de origen, y se continúa trabajando en el levantamiento de información para otórgale la DO al queso amasado del Carchi<sup>87</sup>.

La figura de Especialidades Tradicionales Garantizadas-ETG se encuentra recogida en el capítulo XIII del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, creatividad e innovación, que también es conocido como “Código de Ingenios”<sup>88</sup>, la cual está desarrollada tanto en el artículo 447 y 448, por lo que desde el año 2017 a través del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, actualmente Servicio Nacional de Derechos Intelectuales-SENADI, se realizó un trabajo con las comunidades que elaboran estos productos para otorgarles la solicitud de ETG a sus productos, y de esta manera se pueda reconocer el conocimiento empírico de los artesanos. Con la implementación del Código Ingenios no solo

86. Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca. Portal de noticias <https://www.produccion.gob.ec/convenio-interministerial-fomentara-y-protgera-las-denominaciones-de-origen-en-ecuador>

87. Ministerio de Turismo <https://www.turismo.gob.ec/productos-ecuatorianos-con-denominacion-de-origen>

88. Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, creatividad e innovación. Suplemento del Registro Oficial. Viernes 9 de Diciembre de 2016. <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec075es.pdf>



\*Encebollado Ecuatoriano

se busca modernizar el sistema de propiedad intelectual, sino también, convertir a esta materia legal en una herramienta para la ciudadanía.

Así, gremios y asociaciones de Cuenca, Loja, Galápagos y Machala ya han formado parte de esta gestión que tiene como objetivo promover un sello de calidad y un reconocimiento de propiedad intelectual a los productos que forman parte de la identidad de los ecuatorianos<sup>89</sup>. Se han reconocido a las siguientes tradiciones vinculadas a la gastronomía típica<sup>90</sup>:

- Cascaritas.
- Ceviche de Canchalagua.
- Cocada Negra.
- Chugchucas.
- Encanutado de Bocachico.
- Encebollado Esmeraldeño.
- Mote pata.
- Sango de verde.
- Tamal lojano.

89. Servicio Nacional de Derechos Intelectuales. Portal de noticias <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/delicias-ecuatorianas-con-sello-de-calidad-y-distincion-a-nivel-internacional/#:~:text=El%20Instituto%20Ecuatoriano%20de%20Propiedad,pr%C3%A1cticas%20tradicionales%20de%20una%20comunidad.>

90. \* Información extraída de <https://astriduzcategui-pi.com/especialidades-tradicionales-garantizadas-herramienta-de-proteccion-y-sostenibilidad-de-las-tradiciones-i>

## INICIATIVAS DE OTRAS INSTITUCIONES

En el año 2018 se lanzó la ruta turística y festival gastronómico “Azogues a la Carta”<sup>91</sup>, que es parte de la iniciativa de la Gobernación de la provincia del Cañar y contó con el apoyo del Ministerio de Turismo, con la finalidad de potenciar el turismo gastronómico y dinamizar la economía local. Esa propuesta estaba integrada por cinco restaurantes que asumieron el compromiso de ofertar de forma permanente “gastronomía típica, tradicional y con fusiones, a los turistas y viajeros que lleguen al destino Azogues”.

En el año 2019 la ciudad de Portoviejo pasó a formar parte de la Red de Ciudades Creativas de la Gastronomía de la UNESCO, en tanto se puso énfasis en las cocinas tradicionales abiertas a la innovación.

En octubre de 2018 se llevó a cabo el Foro cocina tu Futuro: Innovación y emprendimiento<sup>92</sup> en el campus de la Universidad Internacional del Ecuador y fue organizado por la empresa Parallel Food<sup>93</sup>. Tal como señalan en el reporte del evento



titulado: “Investigación, gastronomía y desarrollo en América Latina.

## FUENTES ACADÉMICAS

### PRODUCCIÓN ACADÉMICA PROYECTO “PATRIMONIO ALIMENTARIO”

**Unigarro, Catalina (2010) Patrimonio Cultural Alimentario**, esta publicación que forma parte de las publicaciones del Ministerio de Cultura en colaboración con otras entidades, busca ser un acercamiento teórico al tema del patrimonio alimentario y a la vez un acercamiento a la experiencia en Ecuador historia, sus políticas públicas, etc. Recoge además recetas de las cuatro regiones, desarrollando también la cocina tradicional como patrimonio intangible y el papel de las mujeres en la cocina, planteando finalmente recomendaciones que al parecer fueron la base para los estudios posteriores.

**Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas del “Patrimonio Alimentario”<sup>94</sup>** (2014), es parte de la iniciativa del Ministerio de Cultura y Patrimonio conformado por el Proyecto Emblemático “Ciudades Patrimoniales del Ecuador” con su componente “Patrimonio Alimentario”. Tiene la finalidad de revalorizar y potenciar la riqueza culinaria nacional representada tanto en sus productos como en su gastronomía tradicional, por ello, se lo considera un recurso estratégico que aporta al fortalecimiento de las identidades. Se realizó una investigación en alrededor de 10 sistemas agrícolas del país que todavía conservan técnicas ancestrales de cultivo; estas técnicas podrán ser proyectadas como un modelo necesario de agricultura sostenible<sup>95</sup>. También se incluyen dos tipos de ficha para el recojo de información, tanto de productos primarios como de productos elaborados.<sup>96</sup>

91. Ministerio de Turismo. Portal de noticias. <https://www.turismo.gob.ec/azogues-a-la-carta-promueve-la-gastronomia-del-ecuador/#>

92. [https://www.youtube.com/watch?v=v5V\\_DGBE7Ks](https://www.youtube.com/watch?v=v5V_DGBE7Ks)

93. <http://www.parallelfood.com/> 94. Carrera, Javier; García, Claudia y Unigarro, Catalina. Atlas del Patrimonio Alimentario de la Provincia de Pichincha, Ministerio de Cultura y Patrimonio, Quito, Inédito. 2014. Al parecer el Atlas fue realizado como parte de la producción de investigación del Proyecto Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial Culinario del Ecuador y utilizando el manual metodológico.

95. Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas del “Patrimonio Alimentario”. Ministerio de Cultura y Patrimonio Ecuador. Pp.7

96. Tigasi Jácome, Eugenia. “Análisis De Los Procesos y Procedimientos En La Elaboración De Platos Emblemáticos En El Cantón Mejía, Para Generar Un Atlas Que Contribuya A La Salvaguardia Del Patrimonio Alimentario”. Tesis para optar el grado de Ingeniería En Administración Turística Y Hotelera. Universidad de las Fuerzas Armadas. Ecuador, 2017. Pp. 38.



**“Guía Metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial”<sup>97</sup> (2014)** Se trata de una herramienta metodológica que tiene por objeto dar orientaciones a las entidades estatales directamente vinculadas a la salvaguardia del PCI; y sensibilizar a las instituciones, investigadores, gobiernos locales y otros actores sobre la importancia de valorar el Patrimonio Cultural Inmaterial. En ella se incluye, entre otros, la metodología para el estudio del patrimonio alimentario. En el “Ámbito 4: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo: Conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros. Se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad”<sup>98</sup>. Se incluye en el numeral 4.2. la “Gastronomía. Implica una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos. Entre los tipos de gastronomía se encuentran: gastronomía cotidiana; gastronomía festiva o ritual”. La cual también es considerada como un criterio para la

georreferenciación en tanto “Los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, particularmente la gastronomía y la medicina tradicional, suelen relacionarse con espacios donde se desarrollan las manifestaciones y pueden servir como puntos de referencia para el registro”<sup>99</sup>.

**Carrera, Javier; García, Claudia, Unigarro, Catalina (2014)** “Atlas del Patrimonio Alimentario de la Provincia de Pichincha”, este se elabora como una forma de poner a prueba la guía metodológica señalada en el párrafo anterior. Así, a través del uso de las fichas se recogen datos de productos primarios, productos elaborados, se hace un listado de festividades, mercados y también incluye un glosario. Este trabajo no ha sido publicado.

**Unigarro, Catalina; Terán, Sara; Pacheco, Mónica; Guerrón, Ana María; Anda, Susana (2014)**, “De la Chacra al fogón: “travesía por las rutas de la papa, el plátano, la yuca y el maíz” esta publicación forma parte del proceso de identificación de patrimonio agrícola, y es una investigación etnográfica de los cuatro productos “símbolo del patrimonio alimentario ecuatoriano”. Se utiliza el término “transculturación”, por considerarse el más adecuado para referirse al proceso de “mestizaje” de los conocimientos culinarios, etc. Luego de hacer un análisis teórico de la alimentación, procesos, etc. se centran en cada uno de los productos, explicando su naturaleza (siembra, cosecha, tipos, etc.), utilización en la cocina, variaciones, relaciones con las fiestas y rituales, etc.

**Revistas “Patrimonio Alimentario”** Come sano, come con identidad forma parte de la estrategia de difusión de las diversas investigaciones realizadas en el marco del proyecto, vinculadas a aspectos académicos, informativos y nutricionales, fueron “distribuidas en 9 fascículos, con 18 temas sobre patrimonio alimentario y contienen secciones de información nutricional, recetas, lugares y personajes que nos acercarán a nuestros saberes y sabores”<sup>100</sup>.

97. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. “Guía Metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial”. Ecuador-2011.

98. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. “Guía Metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial”. Ecuador-2011. Pp. 29-30.

99. Op. Cit. Pp. 60

100. Ministerio de Cultura y Patrimonio. Revistas “Patrimonio Alimentario” 2013-2014. Fascículo 1,. Pp. 2 <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/ahora-puedes-descargar-los-fasciculos-de-patrimonio-alimentario/>

## OTROS ÁMBITOS ACADÉMICOS

Juan Romero-Corral (2018) propone en su artículo que la gastronomía debe ser considerada como atractivo turístico, centrándose en el caso en la ciudad de Quito, para lo cual demuestra la amplia oferta que hay y determinar así el grado de influencia que esto podría tener en la decisión del turista para considerarlo como un atractivo turístico primario<sup>101</sup>.

Eugenia Tigasi Jácome (2017) en su trabajo de grado para optar el título de ingeniera en Administración Turística y Hotelera, se basa en la guía metodológica para la elaboración de Atlas Alimentario, para realizar un Atlas del Patrimonio Alimentario del Cantón de Mejía<sup>102</sup>.

Estefanía Montenegro Solórzano (2016) en su trabajo de grado para optar el título en Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo, realiza un acercamiento a la cocina tradicional del Ecuador, para así proponer un menú tradicional nacional de mínimo cuatro platos, el cual preparará y sería vendido en el restaurante gourmet de su universidad.

Carles Tarrasó, y Camilo Ruíz, (2018) elaboran un documento como documento final del Foro Cocina tu Futuro, en el cual recogen diversas experiencias en el Ecuador y a nivel internacional que evidencian la interacción de la cocina con diferentes campos como son los negocios, la comunicación, la ciencia e investigación, el turismo, la industria alimentaria, entre otros, siempre enfocados en la sostenibilidad y la defensa cultural y de identidad, entendiendo a la gastronomía como base de la cultura. Desarrollan además los resultados de cada uno de los ejes temáticos: Investigación e innovación en gastronomía, tradición, identidad y compromiso social, tendencias y modelos de negocio innovadores y los pasos para emprender en Ecuador<sup>103</sup>.

## RESULTADO DE ENTREVISTAS Y CUESTIONARIOS

Se entrevistó a Fabián Bedón Samaniego, miembro del Instituto de Patrimonio Cultural y principal impulsor de la candidatura de Portoviejo en la iniciativa de Ciudades Creativas de la Unesco. Bedón, brindó un panorama general de cuál ha sido el trabajo que se ha realizado con relación al Patrimonio Alimentario, pero no señaló con exactitud qué iniciativas actuales se vienen trabajando. Puso principal énfasis en la necesidad de observar a la cocina tradicional a través de los sujetos que la desarrollan, sus necesidades y expectativas de vida, en tanto la transmisión generacional solo podrá ser posible si los portadores de saberes tradicionales no tienen sus necesidades básicas satisfechas “los objetos de protección no son los platos, son los sujetos y sus conocimientos”. Hay un interés en la innovación, pero que debe tener en cuenta principalmente el no querer cambiar las técnicas, sino buscar una adaptación a las mismas, con la finalidad que las comunidades o poblaciones las asimilen y acepten como parte del proceso de su cocina tradicional. También se hace necesaria una visión de la cocina tradicional desde las políticas públicas vinculadas a la salud, por lo que esta sería un tema transversal dentro de todos los ámbitos sociales.

Diego Albán de la Universidad Internacional del Ecuador, vincula a la cocina tradicional a las fechas religiosas o de celebración social, poniendo como ejemplo el caso de la Fanesca en Semana Santa y la Colada Morada en el día de los difuntos, mostrándose así la relación con el patrimonio cultural, buscando mantener esas recetas tradicionales, técnicas culinarias e ingredientes. Este tipo de gastronomía señala Albán, se mantiene viva en Ecuador y los restaurantes, la industria de alimentos y bebidas la tienen como parte de sus menús y propuestas gastronómicas, en todos los estratos sociales.

101. Romero-Corral, Juan. "La Gastronomía como Atractivo Turístico Primario en el Centro Histórico de Quito". INNOVA Research Journal, ISSN 2477-9024 (Noviembre, 2018). Vol. 3, No.11 pp. 194-203. Pp. 195

102. Tigasi Jácome, Eugenia. "Análisis De Los Procesos y Procedimientos En La Elaboración De Platos Emblemáticos En El Cantón Mejía, Para Generar Un Atlas Que Contribuya A La Salvaguardia Del Patrimonio Alimentario". Tesis para optar el grado de Ingeniería En Administración Turística Y Hotelera. Universidad de las Fuerzas Armadas. Ecuador, 2017. Pp. 38.

103. Tarrasó, Carles y Ruíz Camilo. "Investigación, gastronomía y desarrollo en América Latina. La importancia de los conocimientos gastronómicos locales en el Ecuador". <http://www.parallelfood.com/foro-cocina-tu-futuro/>

Considera que hay preservar este tipo de cocina, recetas, técnicas, etc. en tanto Ecuador no copia a nadie en ese sentido, puesto que preserva en su consumo su cocina, por lo que las franquicias internacionales se han tenido que adaptar a los sabores populares. Por lo tanto, la cocina tradicional es el futuro en Ecuador, y también en América Latina “por la necesidad de alimentación sobre la cocina de disfrute. La cocina tradicional es la carta de identidad de un ecuatoriano por lo que son valores más fuertes que lo religioso”.

Para ello, señaló que dentro de la universidad las ideas o conocimientos que se transmiten, es que en el caso de la cocina tradicional es la cocina madre y básica en conocimientos de productos y técnicas culinarias y la cocina creativa es el concepto de internacionalización de sabores y técnicas innovadoras que pueden ser incluso cocinas de autor, así gastronomía como concepto no podría crecer sin la cocina tradicional. Como autocrítica señala que Ecuador no desarrolla el servicio de su comida, no hay concepto en sus restaurantes ni hay propuesta de restauración completas, solo son platos. La importancia de la cocina tradicional se ha demostrado también en la situación actual frente a la pandemia de la Covid-19 en tanto Los ciudadanos de todo nivel social han ejercido la cocina tradicional como una estrategia de sobrevivencia o negocio al desconcentrarse el expendio, y a pesar de la situación la demanda por comidas criollas es alta.

**Patricia Morales**, cocinera de la comuna Turuku, considera que hay una gran sabiduría en la preparación de los alimentos, partiendo del principio de “somos lo que comemos”, pero hay un peligro de perder muchas recetas por su laboriosidad, debido al reducido tiempo que le dedicamos a la cocina. La importancia de la cocina tradicional radica en que se hace necesario conocer las diferentes formas de preparar los alimentos, puesto que nos proporcionan salud. En la cocina de su comuna, el principal producto es el maíz y los alimentos giran en torno a él, ya sea tierno, maduro o seco, de sal, dulce, caliente, frío, como alimento o como bebida. También los demás productos de la zona, frijol, arveja, quinua, amaranto, papas, melloco, camote. Esa diversidad de alimentos preparados se ha conservado y transmitido de generación

en generación y con la vecindad. A pesar de ello, considera que la agricultura ha perdido valor, por los alimentos que ya se los comercializa cocidos, y con esa pérdida de productos agrícolas se han perdido muchas recetas. Dentro de su comunidad hay un grupo de mujeres, en el que ella participa, que organizan ferias de comidas tradicionales y también en las que realiza una organización local. El hecho que su cocina sea más conocida tanto dentro de su país como en el mundo, la considera como una excelente iniciativa, para mejorar la salud y, pero sobre todo recuperar el respeto por los agricultores y la naturaleza. En el emprendimiento de hospedaje que ella regenta, incluye la alimentación, utilizando todo lo que produce en su huerta prepara los alimentos tanto para su familia, como para los turistas “y ellos son felices, siempre hacen hincapié a la comida sana nutritiva y deliciosa”. La COVID-19 ha hecho que las recetas y la agricultura sean vistas como aspectos importantes, en tanto se hace hincapié en que una alimentación balanceada y nutritiva eleva las defensas. Por lo cual se hace necesario que las autoridades den el “valor a la soberanía y seguridad alimentaria, en forma integral, todo lo que la tierra provee nos salvará”.

**Carolina Pérez**, de la Escuela de Gastronomía de la Universidad de las Américas, señala que la cocina tradicional son prácticas y preparaciones culinarias que se desarrollan en base al patrimonio cultural alimentario y patrimonio natural alimentario de un territorio. Es decir, la cocina tradicional se compone de las creencias, conocimientos, saberes, costumbres populares y familiares, así como de la agrobiodiversidad de un territorio, la cual en el caso de Ecuador se mantiene viva en los hogares, la educación y los lugares de venta populares, a pesar de encontrarse en peligro debido a la industrialización de los alimentos, la labor de la educación gastronómica se ha enfocado en fortalecer los conocimientos de patrimonio nacional, se han abierto restaurantes de alta categoría enfocados en cocina tradicional y sobre todo los nuevos emprendimientos pequeños, cada día se dirigen más hacia la cocina nacional. El auge también se ha demostrado en las tendencias de sostenibilidad, los chefs ecuatorianos buscan resaltar los productos y productores ecuatorianos, así sea en recetas de autor. Hoy por hoy es sumamente fácil encontrar oferta de cocina nacional tradicional, tanto en

restaurantes populares como en restaurantes de lujo, aunque en menor cantidad estos últimos. Al ser Ecuador un país pluricultural y diverso, las cocinas corresponden a los diferentes grupos culturales, por ejemplo, existe cocina montubia, afroecuatoriana, mestiza, amazónica y andina, y es este el que ha dado forma a las diversas cocinas tradicionales que se mantienen vivas. Así, lo que caracteriza a la cocina tradicional de Ecuador es la biodiversidad, tanto en sus ecosistemas como en los productos agrícolas con valor nutritivo además que mantienen sistemas de agricultura tradicional a través de la agricultura familiar y campesina, costumbres y tradiciones milenarias que provienen de la cosmovisión andina, que nacen de una sabiduría indígena y del cuidado de los alimentos y su poder espiritual. Pérez considera que la cocina tradicional debe mantenerse, estudiarse, posicionarse, difundirse y transmitirse. Por otro lado, los chefs jóvenes y contemporáneos deben generar cocina creativa de autor, pero siempre, resaltando y aprovechando la agrobiodiversidad del país, sus productos únicos y valorados a nivel mundial, lo cual se busca transmitir en la enseñanza en la Universidad de Las Américas. La COVID-19 ha significado el cierre de muchos establecimientos, pero a la vez se ha observado un resurgimiento de pequeños emprendimientos gastronómicos a domicilio que se han enfocado en la cocina tradicional, considera también que la cocina tradicional será el recurso para que se recuperen los negocios gastronómicos, será la cocina que genere confianza, que pueda alimentar a las familias diariamente, que pueda generar vínculos reales entre cocineros y productores.

**Pamela Valverde**, del Ministerio de Turismo, señala que la cocina tradicional es un aspecto cultural que forma parte de la identidad de una localidad o población, de sus costumbres respecto al uso y la preparación de alimentos. Son conocimientos que se transmiten de generación en generación. Estas cocinas han llegado a posicionarse en las cuatro regiones del Ecuador, donde se puede encontrar estas preparaciones en los restaurantes conocidos como “huecas” que son establecimientos donde se puede degustar platos tradicionales en cada región. A parte de la diversidad de ecosistemas, climas y por lo tanto

productos, señala que una de las características más importantes es que cuenta con cocina amazónica que es una de las menos intervenidas en América Latina, en las que se prepararan bebidas como la guayusa, chichas de chonta y de yuca, ayampacos, maitos entre otras. Con relación a la cocina creativa, afirma que esta permitirá la innovación de la oferta gastronómica utilizando la diversidad de los productos agrícolas que se producen en nuestro país garantizando la sostenibilidad en la cadena y que actualmente ya existen varias propuestas de Chefs reconocidos y que también es valorado por la población. Una forma de valorar y conservar los saberes culinarios por parte de la población local es el turismo gastronómico, puesto que mostraran, a través de ella, sus tradiciones e identidad, así el sector gastronómico será fundamental para la reactivación de la sociedad debido a la pandemia de la COVID-19, ya que será parte de la oferta turística para el visitante nacional que luego de la cuarentena pueda salir y disfrutar de su plato tradicional en los destinos turísticos del país.

## SÍNTESIS PRELIMINAR

El proyecto “Patrimonio Alimentario” se constituye como el trabajo principal de la experiencia ecuatoriana, el cual ha dado como fruto un amplio y variado material teórico y metodológico, sin embargo, toda esa valiosa información no está agrupada en ningún repositorio que le brinde un contexto y facilite así su búsqueda, pero principalmente su consulta. Al parecer, debido a que no se cuenta con información actualizada, se siguen trabajando en el patrimonio alimentario, pero no se tiene claro si con los mismos ejes del proyecto inicial, o qué otro tipo de iniciativas se están realizando o priorizando. En la actualidad no hay mayor información de qué líneas de trabajo se vienen, o siguen, realizando con relación al patrimonio alimentario o las cocinas tradicionales, a pesar de que se sabe, gracias a las entrevistas realizadas, que hay algunas acciones que se están llevando a cabo. La importancia del tema ha llevado a que otros ámbitos gubernamentales se centren en las denominaciones de origen y la promoción turística teniendo como base, lo que denominan gastronomía tradicional.



#### **OTRAS FUENTES CONSULTADAS**

CARRERA, J., GARCÍA, C., UNIGARRO, C. (2014). *Atlas del Patrimonio Alimentario de la Provincia de Pichincha*. Ministerio de Cultura y Patrimonio, Quito. (Inédito).

MONTENEGRO, E. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana*. Trabajo de grado. Quito: Universidad San Francisco de Quito.

ROMERO-CORRAL, J. (2018). *La Gastronomía como atractivo turístico primario en el Centro Histórico de Quito*. INNOVA Research Journal, ISSN 2477-9024 (noviembre). Vol. 3, No.11.

SAMANIEGO, D. (2016). *Soberanía alimentaria e investigación de alimento patrimonial en los cantones Píllaro, Pelileo y Patate de la provincia de Tungurahua*. Trabajo de grado. Quito: Universidad San Francisco de Quito.

TARRASÓ, C., RUIZ, C. (2018). *Investigación, gastronomía y desarrollo en América Latina. La importancia de los conocimientos gastronómicos locales en el Ecuador*. Parallel food.

TIGASI, E. (2017). *Análisis De Los Procesos y Procedimientos En La Elaboración De Platos Emblemáticos En El Cantón Mejía, Para Generar Un Atlas Que Contribuya A La Salvaguardia Del Patrimonio Alimentario*. Trabajo de grado. Latacunga: Universidad de las Fuerzas Armadas.

UNIGARRO, C., TERÁN, S., PACHECO, M., GUERRÓN, A., ANDA, S. (2014). *De la Chacra al fogón: travesía por las rutas de la papa, el plátano, la yuca y el maíz*. Quito: Ministerio de Cultura y Patrimonio.

UNIGARRO, C. (2015). *Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano*. *Antropología Cuadernos de Investigación*, núm. 15, julio-diciembre 2015.



# MÉXICO

---

**PALABRAS CLAVE:** declaratoria,  
UNESCO,  
milpa,  
maíz,  
plátano.



## INTRODUCCIÓN

Agradecemos la participación desinteresada de Adriana Careaga, Anna Goycoolea, Sylvia Kurczyn, Rafael Meneses y Ricardo Zurita.

La inscripción, en 2010, de “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva: el paradigma de Michoacán” en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad<sup>104</sup> es el fruto de los esfuerzos colectivos por salvaguardar la alimentación tradicional en México, que ya llevaron a la presentación de una candidatura al desaparecido Programa de Obras Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad<sup>105</sup>. Pero al mismo tiempo ha marcado sin duda la acción posterior en ese ámbito, tanto por parte del Gobierno como de instituciones privadas, y a pesar de que, en general, esa inscripción es considerada sobre todo como una especie de premio.

## Iniciativas del Gobierno nacional

### ÁMBITO DE CULTURA

En el año 2015, cinco años después de la inscripción de “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva: el paradigma de Michoacán” en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, el Gobierno mexicano aprobó una Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018, destinada, según el propio documento publicado<sup>106</sup>, “a fortalecer la Gastronomía Mexicana en las dimensiones de

calidad, diversidad, originalidad e innovación, con el propósito de convertirla en un importante motor del desarrollo sostenible...” El documento, que ya no está vigente, incluye algunas referencias directas e indirectas al patrimonio y emplea distintos términos para referirse, aparentemente, a una misma realidad o concepto: cocina mexicana, cocinas tradicionales, gastronomía mexicana, cocina tradicional mexicana, gastronomía nacional.

104. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

105. [https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/cuaderno10\\_2\\_1.php](https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/cuaderno10_2_1.php)

106. [https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/documentos/pdf/Politica\\_de\\_fomento\\_a\\_la\\_gastronomia\\_nacional.pdf](https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/documentos/pdf/Politica_de_fomento_a_la_gastronomia_nacional.pdf)



Así mismo, entre su argumentario contiene algunas afirmaciones que podrían llevar a confusión o incluso parecer contradictorias, como al considerar primero a las cocinas tradicionales como parte de la Gastronomía Mexicana<sup>107</sup>, pero considerar poco después la gastronomía nacional como un bien patrimonial en sí misma<sup>108</sup>. En la enumeración de las estrategias y líneas de acción, no se hace ninguna mención explícita al patrimonio cultural,

pero hay referencias a los mercados tradicionales, a la cocina tradicional, a la dieta tradicional mexicana y a las tradiciones culturales. En cambio, sí existen referencias directas a la innovación, la creatividad y en general a la promoción económica de la gastronomía mexicana.

Existen distintas leyes que tienen relación, directa o indirecta, con la alimentación y por consiguiente con la cocina tradicional y la gastronomía, entre ellas:

- Ley de Desarrollo Rural Sustentable
- Ley General de Desarrollo Forestal Sustentable
- Ley General de Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente
- Ley Federal de Producción, Certificación y Comercio de Semillas
- Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo
- Ley General de Cultura y Derechos Culturales

En 2016 se presentó un proyecto de Ley federal de fomento a la gastronomía mexicana, que el Senado aprobó pero que finalmente no fue aprobada por la Cámara de Diputados<sup>109</sup>.

El pasado diciembre de 2019 se inició una colaboración para impulsar la producción comercialización y uso de bioinsumos. La Secretaría de Agricultura, en el marco del Grupo Intersecretarial de Salud, Alimentación, Medio Ambiente y Competitividad (GISAMAC), propició un encuentro nacional en el que participaron más de 150 productores de biofertilizantes, bioestimulantes y bioplaguicidas<sup>110</sup>. Para febrero de 2021, se tiene prevista la inauguración del Museo Cencalli: La Casa del Maíz, el primer museo dedicado a la planta milenaria y la cultura alimentaria de México, el cual se inaugurará en el Complejo Cultural Los Pinos como un espacio para visibilizar la diversidad biológica y riqueza cultural del país.

107. "En ese sentido, las cocinas tradicionales como parte de la Gastronomía Mexicana constituyen una de las prácticas culturales más importantes de la identidad de una colectividad..." Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, p. 3

108. "La sociedad civil tiene un papel fundamental en la aplicación de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, no solo en la preservación del bien patrimonial y el fortalecimiento de las capacidades..." Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, p. 5

109. [https://www.senado.gob.mx/comisiones/fomento\\_economico/reu/docs/dictamen\\_270416\\_1.pdf](https://www.senado.gob.mx/comisiones/fomento_economico/reu/docs/dictamen_270416_1.pdf)

<https://www.gob.mx/agricultura%7Cnuevoleon/prensa/colaboracion-intersecretarial-para-impulsar-la-produccion-comercializacion-y-uso-de-bioinsumos-229947>

110. [https://sic.gob.mx/lista.php?table=gastronomia&estado\\_id=0&municipio\\_id=-1](https://sic.gob.mx/lista.php?table=gastronomia&estado_id=0&municipio_id=-1)



## ÁMBITO DE TURISMO

A nivel federal, la Secretaría de Turismo desarrolló en 2017 el Distintivo Ven a Comer, “como un instrumento para identificar y reconocer a las cocineras tradicionales, mayores, cocineros contemporáneos, de vanguardia o promotores mexicanos internacionales”, para resaltar el valor de la cocina no sólo como patrimonio cultural, sino como elemento de cohesión social e impulsor de la economía<sup>111</sup>. Sin embargo, ese sello ya no existe.

## ÁMBITO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESQUERÍA Y COMERCIO EXTERIOR

Desde la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) se están impulsando iniciativas como Producción para el Bienestar, Precios de Garantía, Programas de Fomento a la Agricultura, Ganadería, Pesca y Acuicultura o Programa de Agromercados Sociales y Sustentables.

## OTROS ÁMBITOS

La Secretaría de Bienestar lleva a cabo los programas Sembrando Vida, Créditos a la Palabra y Programa de Fomento a la Economía Social.

Por su parte, la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT) cuenta con un Grupo Intersectorial de Salud, Alimentación, Medio Ambiente y Competitividad (GISAMAC) y con las Escuelas Agroecológicas para la Sustentabilidad.

También guardan relación con la cocina tradicional el Comité de Reconocimiento y Recuperación de la Herbolaria y la Medicina Tradicional de México y el Modelo Intercultural de Atención de la Salud de los Pueblos Indígenas y Afrodescendientes, ambos en el marco de la Secretaría de Salud.

La Secretaría de Economía, mediante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) se encarga de aprobar las denominaciones de origen protegidas. Actualmente los productos

111. <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/distintivo-ven-a-comer>





La Escuela de Gastronomía Mexicana impulsada por Yuri de Gortari y Edmundo Escamilla acumula ya 26 años de experiencia e investigación gastronómica<sup>116</sup>.

El Canal Once de televisión emite el programa La Ruta del Sabor, dedicado a la cocina tradicional y regional<sup>117</sup>, y el programa Tu Cocina, donde varios chefs, hombres y mujeres, “comparten cada día atractivos y prácticos menús”<sup>118</sup>. Por su parte, el Canal 22 emitió en 2017 una serie de capítulos con el título “Maru Toledo y las mujeres del maíz”.

En cuanto a educación se refiere, actualmente se ofrecen 37 licenciaturas en gastronomía y 14 carreras de técnico superior en gastronomía, en universidades públicas y privadas. Además, existen 36 carreras relacionadas con el turismo, donde la gastronomía también está presente.

## FUENTES ACADÉMICAS

El Instituto Nacional de Ecología, a través de su página web<sup>119</sup>, publica regularmente artículos relacionados con productos alimentarios y uno de ellos alertaba, en 2017, sobre “la pérdida de los sabores en la cocina mexicana”<sup>120</sup>.

La Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO), firmó en 2010 un convenio para la “Documentación de la biodiversidad de la gastronomía mexicana: rescate de los archivos culinarios de Diana Kennedy”, que se desarrolló en dos fases de 2010 a 2012 y de 2012 a 2013. Los informes concluyen la existencia de numerosos productos y variedades de productos utilizados localmente por comunidades indígenas y que son desconocidos para la mayor parte de la población mexicana. Así mismo,

116. <https://hagamospais.mx>

117. <https://canalonce.mx/rutadelsabor>

118. <https://canalonce.mx/cocina>

119. <http://www.inecol.mx>

120. <https://www.inecol.mx/inecol/index.php/es/2017-06-26-16-35-48/17-ciencia-hoy/674-la-perdida-de-los-sabores-en-la-cocina-mexicana>



proponen la realización de más investigaciones de este tipo para evitar la pérdida de sabores tradicionales.

Un artículo publicado hace sólo dos años, señala que se está perdiendo identidad culinaria y analiza el caso concreto de Sierra Alta de Sonora. Entre las causas de tal pérdida no sólo señala factores climáticos ambientales, sino también sociales y culturales, como la globalización, las tendencias alimentarias o la presencia de alimentos transgénicos. Es interesante que los autores subrayen la diferencia entre “identidad culinaria” y “gastronomía”, dos términos para los cuales apuntan sendas definiciones (Medina et al. 2018).

## RESULTADO DE ENTREVISTAS Y CUESTIONARIOS.

La cocinera e investigadora Sylvia Kurczyn nos comparte su opinión experta de qué es la cocina tradicional (la del día a día, heredada y hecha con productos locales) y la gastronomía (relación entre el bien comer y el entorno). Para ella, la cocina tradicional se mantiene viva en México y hay un interés creciente

por conocerla, pero eso no significa que no haya que hacer más esfuerzos por transmitirla a través de las escuelas de gastronomía (donde ya se está haciendo) y por profundizar en sus aspectos históricos, geográficos, etc. Además, el hecho de que fuera la primera en obtener un reconocimiento de la UNESCO ha contribuido a su carácter patrimonial e identitario. Entre sus platos más emblemáticos estarían el pozole, los tamales, el mole, los chiles en nogada y la cochinita pibil, que formarían parte de los atractivos para un turismo gastronómico que hay que potenciar.

El chef Rafael Meneses, del Instituto Campechano, considera que la cocina tradicional está viva, pero en una tensión cultural permanente por unos cambios que no se pueden parar. En ese sentido encuentra necesario preservarla, en bien de la salud, la identidad y la cultura, y opina que en el futuro coexistirá con la cocina creativa. Es interesante que se refiere a cocina típica y cocina tradicional como términos con matices distintos, mientras que la gastronomía sería el uso de los diversos productos comestibles de cada lugar, que conjuga la necesidad de sobrevivir con aspectos culturales. Está a favor de la gastronomía turística, pero evitando el riesgo de que altere la cocina tradicional.

El chef Ricardo Zurita, del restaurante Azul, nos ofrece una visión de un sector muy directamente implicado y nos destaca que en México la cocina tradicional es enormemente variada, a causa de la gran biodiversidad del país. Es una cocina viva e incluso en auge, pero al mismo tiempo constata que se empiezan a perder algunos platillos emblemáticos y algunas tradiciones. Muchos platos tradicionales se pueden encontrar en los restaurantes, pero algunos sólo se preparan en el ámbito privado. El reconocimiento por parte de la UNESCO de la cocina tradicional mexicana ha contribuido a verla como algo cultural y patrimonial, pero considera que habría que hacer más difusión y que hay que potenciar el turismo gastronómico.

Para Adriana Careaga, directora general adjunta de Cooperación Cultural y Promoción Turística y Gastronómica, la cocina tradicional se mantiene viva y está presente incluso en las cadenas restauranteras. Pero es necesario preservarla y en ese sentido destaca algunas de las iniciativas oficiales llevadas a cabo con ese fin, al mismo tiempo que las encaminadas a fomentar el turismo gastronómico, como la Rutas Gastronómicas de México, que abarcan 155 destinos turísticos. Entre los platos tradicionales más importantes destaca

el mole, el pozole, la cochinita pibil, las enchiladas y los tacos, mientras que los productos mexicanos que tienen más éxito en el mundo serían el chile, el cacao, la vainilla, el tequila y el mezcal.

Conversamos con Anna Goycoolea, quien durante algunos años fue la coordinadora nacional del Programa de Patrimonio Cultural Inmaterial y Diversidad Cultural, que incluía la coordinación del Programa Nacional de Cocina Tradicional de México. Para ella, la cocina tradicional es aquella con la que una comunidad se siente identificada y que comúnmente se ha transmitido de generación en generación, no es estática y va adoptando rasgos según la época y circunstancias. Aunque considera que esa cocina se mantiene viva porque está arraigada en las diversas culturas del país y se encuentra fácilmente en fondas y mercados, es cierto que algunos platillos pueden estar en peligro, especialmente por la pérdida de materias primas. En relación con la COVID 19, está convencida de que en el fondo beneficiará a la cocina tradicional, al estrechar las relaciones familiares y facilitar así la transmisión de esos saberes tradicionales. Del mismo modo, apunta que, en el futuro, la cocina tradicional seguirá siendo un factor de fortalecimiento identitario y de cohesión social.





## SÍNTESIS PRELIMINAR

La inscripción de “la cocina mexicana” (según la expresión mayoritaria) en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO es un hecho ampliamente conocido y valorado positivamente, que sin duda ha influido en la consideración generalizada de que la cocina forma parte del patrimonio cultural. Hay unanimidad a la hora de considerar que la cocina tradicional se mantiene viva, a pesar de que algunas voces consideran al mismo tiempo que hay cosas que se van perdiendo, especialmente en lo que se refiere a productos y sus variedades. A pesar del esfuerzo continuado desde hace décadas por documentar y dar a conocer la cocina tradicional de las numerosas comunidades que conviven en el país, existe conciencia de su relativa fragilidad y de que el deseable turismo gastronómico debe gestionarse teniendo en cuenta los riesgos que puede conllevar.

## OTRAS FUENTES CONSULTADAS

BUENAHORA, G. (2018). Experiencias silenciadas: breves apuntes sobre la cocina afromexicana. *Diario de Campo* 4.

DE JESÚS-CONTRERAS, D., THOMÉ-ORITZ, H., (2016). Traditional Mexican Cuisine and Tourism: New Meanings of Heritage Cuisine and its Sociocultural Implications. In: HENRIQUES, C., MOREIRA M. C., CÉSAR, P., *Tourism and History World Heritage*

– *Case Studies of Ibero-American Space*. Braga: Interdisciplinary Centre of Social Sciences, Unive.

GOOD, C., CORONA, L. E. (coord.) (2011). *Comida, cultura y modernidad en México: perspectivas antropológicas e históricas*. México: ENAH.

GUTIÉRREZ, C., GLASCOE, C. A. von (2019). The Safeguarding and Diffusion of Native Traditional Foods of Baja California, Mexico. In: FALK, E., PARK, S.-Y. (ed.), *Traditional Food-Sharing Experiences from the Field*, Living Heritage Series. Republic of Korea: ICHCAP.

HERNÁNDEZ, I. S. (2018). Tradiciones culinarias del noreste: entrevista a Jaime Gutiérrez, *el Conde de Agualeguas*, cronista del municipio de Agualeguas, Nuevo León. *Diario de Campo* 4.

HERNÁNDEZ, L. (2018). *De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones*. *Diario de Campo* 4.

LEYVA, D. A., PÉREZ, A. (2015). *Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria*. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas* vol. 6 núm. 4: 867-881.

MEDINA, M. A., ALCARAZ, M., SANTIAGO, V. (2018). Pérdida de la identidad culinaria: caso de Sierra Alta de Sonora. In: *Impacto socio-ambiental, territorios sostenibles y desarrollo regional desde el turismo*. México: Universidad Nacional Autónoma de México y Asociación Mexicana de Ciencias para el Desarrollo Regional A. C.

MELÉNDEZ, J. M., CÁÑEZ, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales* 17: 181-204. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008).

MORA, G., GALLARDO, E. (2018). Memoria del agua, la tierra, la milpa y los sabores: cambios en la alimentación tradicional en Tlalpan. *Diario de Campo* 4.

PEÑA, E. Y. (2018). De andares nómadas y coloniales: la alimentación del noreste mexicano. *Diario de Campo* 4.



# PANAMÁ

---

**PALABRAS CLAVE:** Ciudad creativa,  
Multiculturalidad,  
Afro

## INTRODUCCIÓN

La información aquí recogida es el resultado de la búsqueda realizada por los autores del presente documento y de la información aportada por algunas personas con las que han contactado. En este sentido queremos expresar nuestro agradecimiento especial a Krishna María Camarena Surgeon, así como a Gabriela Monique González, Samuel Samuels Harris y Andrés De Mera.



## Iniciativas del Gobierno nacional

### ÁMBITO DE CULTURA

Según se desprende de la visita al sitio web del Ministerio de Cultura, dependencia de reciente creación, éste no incluye ninguna entidad ni órgano que se ocupe del patrimonio cultural inmaterial, no ya de manera exclusiva, sino tampoco como parte de sus competencias<sup>126</sup>. Sin embargo, la Ley nº 90 de 15 de agosto de 2019, en el artículo 2.17, establece que una de sus funciones es “programar y desarrollar el reconocimiento, estudio, investigación histórica y científica, custodia, conservación, restauración, enriquecimiento, salvaguarda y administración del patrimonio cultural material e inmaterial panameño, así como sus categorías y clasificaciones”<sup>127</sup>. En cualquier caso, en el sitio web tampoco se ha encontrado ninguna referencia a acciones relacionadas con la cocina tradicional o la gastronomía. Anteriormente, el Ministerio de Comercio contaba con una oficina encargada de realizar proyectos relacionados con el patrimonio cultural inmaterial y desde allí se gestionaban las postulaciones ante la UNESCO.

### ÁMBITO DE TURISMO

Llama la atención que en el web de la Autoridad de Turismo de Panamá<sup>128</sup> no aparezca ninguna referencia a la gastronomía del país, que suele ser un ámbito destacado en la mayoría de las ofertas turísticas. Tampoco existe ninguna referencia a ese sector en el sitio web <https://www.visitpanama.com/>, al cual se remite desde el anterior.

### OTROS ÁMBITOS

De acuerdo con el informe periódico presentado en 2016 por Panamá sobre la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial<sup>129</sup>, el órgano encargado de la aplicación de la Convención es el Ministerio de Comercio e Industrias, en cuyo marco se ha creado el Proyecto de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Una de las acciones que promueve este ministerio es la Feria Nacional de Artesanías<sup>130</sup>, donde la gastronomía también está presente<sup>131</sup>.

126. <https://micultura.gob.pa/micultura>

127. [https://www.gacetaoficial.gob.pa/pdfTemp/28840\\_A/GacetaNo\\_28840a\\_20190816.pdf](https://www.gacetaoficial.gob.pa/pdfTemp/28840_A/GacetaNo_28840a_20190816.pdf)

128. <https://www.atp.gob.pa>

129. <https://ich.unesco.org/en/state/panama-PA?info=periodic-reporting#pr-2011-2011>

130. <https://www.mici.gob.pa/noticias/mici-anuncia-convocatoria-para-artesanos-que-participaran-de-la-feria-nacional-de-artesantias-2020>

131. <https://ensegundos.com.pa/2019/03/27/f>



Según informaciones publicadas en la prensa, Panamá cuenta con un registro de más 100 elementos del patrimonio cultural inmaterial<sup>132</sup>, pero no ha sido posible localizar información más precisa, para verificar si alguno de ellos está relacionado con la cocina tradicional o la gastronomía.

El Régimen Especial de Propiedad Intelectual sobre los Derechos Colectivos de los Pueblos Indígenas, en su artículo 2, establece que “las costumbres, tradiciones, creencias, espiritualidad, religiosidad, cosmovisión, expresiones folclóricas, manifestaciones artísticas, conocimientos tradicionales y cualquier forma de expresión tradicional de los pueblos indígenas forman parte de su patrimonio cultural; por lo tanto, no puede ser objeto de ninguna forma de exclusividad por terceros no autorizados a través del sistema de propiedad intelectual<sup>133</sup>”. Esto podría afectar a la cocina tradicional y a otros aspectos relacionados con la alimentación, pero al no estar reflejado explícitamente queda sujeto a la interpretación que pueda hacerse del texto legal, ya que la ley no incluye ninguna referencia a términos como “cocina”, “alimentación”, “comida” o “gastronomía”.

## INICIATIVAS DE OTRAS INSTITUCIONES

Ciudad de Panamá forma parte, desde el año 2017, de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO en el ámbito de la gastronomía<sup>134</sup>.

Según nos informa la profesora Krishna Macarena, algunas iniciativas de gobiernos locales y de comunidades relacionadas con la comida tradicional son:

**Feria Afroantillana**  
**Festival del Almojábano**  
**Vereda Afroantillana**  
**Mercado del Marisco**  
**Festival del Guacho en Totuma**  
**Sabores del Chorrillo**  
**Festival de la Caña de Azúcar**

Algunas iniciativas privadas buscan promover la cocina autóctona en distintas formas. Así, el chef Isaac Villaverde fomenta la gastronomía afropanameña a través de La Tapa del Coco<sup>135</sup>, mientras que el restaurante El Trapiche, fundado en 1983, presenta una cocina evolucionada a partir de los platos tradicionales, más adaptada a los

132. [https://www.prensa.com/impresa/vivir/Panama-amplia-inventario-cultural\\_0\\_5266723306.html](https://www.prensa.com/impresa/vivir/Panama-amplia-inventario-cultural_0_5266723306.html)

133. <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/pa/pa015es.pdf>

134. <https://www.recetas.com.pa/noticias/sabes-que-significa-que-panama-sea-una-ciudad-creativa-en-gastronomia-aqui-te-contamos-246>

135. <https://latapadelcoco.com/#sobre-nosotros>



gustos de la clientela de hoy<sup>136</sup>. La Fundación Hoja de Bijao apuesta por “plataformas interdisciplinarias colaborativas como la gastronomía y el turismo” y desde 2003 ha trabajado en distintos proyectos relacionados con la gastronomía, el arte y la cultura<sup>137</sup>.

El sitio web panamatipico.com, del que no consta si se trata de una iniciativa pública o privada, presenta, entre su profusa información, 24 recetas de la gastronomía tradicional del país<sup>138</sup>.

En Internet, una búsqueda profunda permite encontrar algunas páginas que presentan la cocina o comida típica o tradicional de algunas zonas del país, como:

<https://www.webscolar.com/gastronomia-tipica-de-la-provincia-de-chorrera>  
<http://lorelenztorrescomidastipicas.blogspot.com/>  
<http://alexanderverga1.blogspot.com/2015/10/comidas-tipicas-de-panama-oeste.html>  
<https://platostipicos.de/panama/>  
<https://en.calameo.com/books/004893689acd092c9bad0>  
<http://www.gastronomiatipicadepanama.sitew.it/>  
<http://comidas-tipicas-panama.blogspot.com/>

## FUENTES ACADÉMICAS

A diferencia de otros países, no se han localizado publicaciones científicas relacionadas con la alimentación o la gastronomía en Panamá desde el punto de vista de la historia, la antropología, el turismo, etc.

## RESULTADO DE ENTREVISTAS Y CUESTIONARIOS.

Samuel Samuels, director de las Etnias de la Alcaldía de Panamá, considera que la cocina tradicional se mantiene viva en el país, a pesar de no ser común en los restaurantes. Sin embargo, hay que salvaguardarla y en ese sentido apunta que es necesario documentar las recetas para preservarlas. Entre los platos más importantes de la cocina tradicional panameña indica el arroz con pollo, el saus, el pescado frito, el guacho de marisco y los patacones, y los productos nacionales que tienen más éxito en el mundo opina que son el plátano verde y el pescado. Es partidario de fomentar el turismo gastronómico y ya lo están haciendo desde su departamento.

136. <https://yodeviajes.com/el-trapiche-conserva-la-gastronomia-de-panama>

137. [www.hojadebijao.com](http://www.hojadebijao.com)

138. <http://folklore.panamatipico.com/secciones.php?Seccion=28>



Krishna Camarena destaca la transmisión generacional como fundamento de la idea de cocina tradicional, la cual forma parte del patrimonio cultural y de la identidad, dentro de la diversidad que caracteriza a Panamá. Según su parecer, esta cocina se mantiene viva tanto en la vida diaria como en algunos sitios de ventas y en restaurantes, aunque es fundamental preservarla, no sólo por la comida en sí, sino por los vínculos y lazos que cohesiona en el seno de las familias y de las comunidades. En este sentido reflexiona sobre la necesidad de establecer un plan de salvaguarda para evitar el peligro que el turismo podría acarrear a ese sector.

El chef Andrés de Mera nos brinda una interesante definición de cocina tradicional como “la base de toda cultura gastronómica, procesos que tienen muchos años y crearon sabores y productos únicos.” En Panamá, esa cocina se mantiene viva en los puestos de comida, mientras que en los negocios gastronómicos se combina con un toque moderno; en las fondas, el 90 % de la cocina es tradicional. Dentro de esa cocina, hay preparaciones que identifican a una región determinada, como las

empanadas rellenas de plátano maduro de Colón o el mono en bijao de Chiriquí, que se pueden considerar patrimonio. Entre los platos más importantes de la cocina tradicional menciona el tamal de maíz, el sancocho de gallina, la torrejita o pastelito de maíz, el guacho de marisco y el arroz con pollo. Estos y otros platos deben preservarse y al mismo tiempo dar lugar a nuevas preparaciones, ya que a las personas nos gusta probar cosas nuevas y creativas. Además De Mera opina que hay que fomentar el turismo gastronómico, que permite descubrir historias únicas detrás de cada receta tradicional.

La periodista Gabriela Monique González Chen apunta un dato preciso para definir la cocina tradicional: “conjunto de platillos que por más de 100 años han permanecido en un país y han definido una cultura para las personas”. Por otro lado, la gastronomía sería el conjunto de cocinas que existen en el mundo. En Panamá considera que se mantiene viva a pesar de la americanización de muchos restaurantes, porque existen muchas fondas e incluso han nacido ahora restaurantes de comida tradicional estilo gourmet. En todo caso hay que preservarla, pero no cree que esté en riesgo de pérdida, por lo que no le sorprende no conocer iniciativas en ese sentido. También es partidaria del turismo gastronómico que para ella ya está incluido en el turismo tradicional. Y nos comparte una interesante reflexión: “la cocina tradicional para nosotros es gastronomía para los turistas”.

## SÍNTESIS PRELIMINAR

De la información que se ha podido localizar fundamentalmente por Internet, se desprende que no existe una política clara en relación con la cocina tradicional y con la gastronomía. En todo caso, distintas informaciones apuntan a una promoción de la cocina multicultural —y en especial de su componente afrodescendiente— como atractivo turístico y gastronómico, mientras que la cocina tradicional entraría en el ámbito de la protección de las seis o siete (según las fuentes) culturas indígenas presentes en el país, competencia del Viceministerio de Asuntos Indígenas<sup>139</sup>.

139. <http://www.mingob.gob.pa/viceministerio-asuntos-indigenas>



# PARAGUAY

---

**PALABRAS CLAVE:** patrimonio cultural,  
gastronomía tradicional,  
chipa

## INTRODUCCIÓN

La información aquí recogida es el resultado de la búsqueda realizada por los autores del presente documento y de la información aportada por algunas personas con las que han contactado. En este sentido queremos expresar nuestro agradecimiento a Juan Bai y Judith Blanco..

# Iniciativas del Gobierno nacional

## ÁMBITO DE CULTURA

La Secretaría Nacional de Cultura, a través de la Dirección General de Patrimonio, la Dirección de Registro de Patrimonio, la Dirección General de Diversidad y Procesos Culturales, es la que se encarga de la protección del patrimonio material e inmaterial.

manifestaciones vinculadas a la cocina tradicional como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial del Paraguay, tanto desde la Secretaría Nacional de Cultura, como del Ministerio de Educación cuando la Secretaría aún formaba parte de esta institución.

En esa línea se han declarado diversas

Entre las declaraciones tenemos:

INSTITUCIÓN	ELEMENTO DECLARADO
<b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS</b>	Patrimonio Cultural Gastronómico: Ka´ay-Mate, Tereré, Cocido, Alojja, Clericó, Chipa, Sopa Paraguaya y Mbeju, Mbeyu Toba, 2009.
<b>SECRETARÍA NACIONAL DE CULTURA</b>	Comidas Típicas del Paraguay: El Vori Vori, El Locro, La Sopa Paraguaya y El Jopará. Con sus manifestaciones, saberes, conocimientos, prácticas inherentes y sus elementos materiales asociados. Res. N° 592/2017 <sup>140</sup>  Las técnicas de elaboración Artesanal Tradicional e Industrial de la Chipa Paraguaya han sido declaradas PCI por resolución N° 829/2015.  Prácticas y Saberes Tradicionales del Tereré en la cultura de Pohã Ñana. Bebida ancestral guaraní en Paraguay. Res. N° 219/2019 <sup>141</sup> .
<b>CONGRESO PARAGUAYO</b>	Chipá, declarada por Ley N° 5267/ 2014, "Alimento nacional del Paraguay" y el segundo viernes de agosto de cada año como su día nacional.

140. Resolución de declaración <http://www.cultura.gov.py/2017/08/cultura-declara-patrimonio-cultural-inmaterial-del-paraguay-la-sopa-paraguaya-el-vari-vari-el-locro-y-el-jopara/>

141. Resolución de declaración <http://www.cultura.gov.py/2019/08/practicas-y-saberes-tradicionales-del-terere-en-la-cultura-del-poha-nana-bebida-ancestral-guarani-en-paraguay>



El caso de la Chipa es especial, en tanto hay controversia con otros países de la región que asumen como propio este tipo de pan, como es el caso de Argentina<sup>135</sup>. En el año 2019, la UNESCO en virtud del lanzamiento de la publicación “Sabores de las Reservas de la Biosfera” publicó en su portal una receta de “chipa argentina”, lo que originó una serie de reclamos desde el Paraguay, no solo desde las redes sociales sino que el Ministerio de Relaciones Exteriores del Paraguay emitió un recordatorio a la UNESCO que la chipá era alimento nacional, patrimonio cultural y uno de las denominaciones de origen protegidas por la Dirección Nacional de Propiedad Intelectual. Debido a la importancia histórica que tiene la chipá, se está trabajando en el expediente para la postulación ante la UNESCO, al igual que otras de las manifestaciones muy arraigadas como las hierbas medicinales “La Cultura del Pohã Ñana”, los conocimientos farmacológicos, así como su método de cultivo y cosecha, hacen de esta manifestación cultural propicia para ser incluida en la lista Representativa de PCI ante la UNESCO<sup>136</sup>.

En esa línea en el año 2019 se presentó ante la UNESCO la candidatura de las “Prácticas y Saberes

Tradicionales del Tereré en la cultura de Pohã Ñana. Bebida ancestral Guaraní en Paraguay”, la cual está “técnicamente completa” por lo que será evaluado por el organismo de evaluación y transmitido al Comité Intergubernamental para una decisión en su 15° período de sesiones previsto para este año<sup>137</sup>.

Dentro de la labor de la Secretaría General de Cultura también se encuentran las Declaratorias de Interés Cultural, la que incluye diversas actividades en las que se puede identificar elementos de la cocina y gastronomía paraguaya.

Así en el año 2018 se declaró de interés cultural el proyecto “Que viva la cocina, conociendo culturas”<sup>138</sup>, presentado por Teresita Benegas que forma parte del grupo familiar O’Hara empresa que agrupa a empresas del sector gastronómico y cuyo objetivo es “contribuir al Paraguay aportando nuestro grano de arena desde la jerarquización de la gastronomía paraguaya, sus ingredientes e insumos y la profesionalización del trabajo en un sector en constante desarrollo y crecimiento”<sup>139</sup>. Para ello cuentan con un restaurante y una Escuela Integral Gastronómica.

135. <https://www.ultimahora.com/chipa-pan-la-religiosidad-paraguaya-y-patrimonio-compartido-del-mercosur-n2836822.html>

136. González, Rossana. Estado del arte de la gestión de la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en América Latina-Paraguay. CRESPIAL 2017.

137. Secretaría Nacional de Cultura. <http://www.cultura.gov.py/2019/11/candidatura-del-tereré-en-la-cultura-del-poha-nana-cada-vez-mas-cerca-de-la-declaracion-como-patrimonio-de-la-humanidad/>

138. Resolución de declaración de interés cultural <http://www.cultura.gov.py/2018/03/resolucion-snc-n-5802017-proyecto-que-viva-la-cocina-conociendo-culturas/>

139. <https://oharagastronomia.com/2/inicio/#:~:text=El%20Grupo%20O'Hara%20es,en%20constante%20desarrollo%20y%20crecimiento>

Igualmente, en el año 2019 las autoridades de la Secretaría Nacional de Cultura sostuvieron una reunión con miembros del grupo O'Hara con la finalidad de impulsar la cocina paraguaya como patrimonio cultural y así la gastronomía podría ayudar a convertir a la capital Asunción como destino turístico. También se proyecta trabajar una lista de recetas de cocina, con fichas técnicas de ingredientes y procedimientos con la finalidad de dejar sentado la importancia de la cocina guaraní y paraguaya como bien cultural, para ello también señalaron la necesidad que los libros de gastronomía se puedan encontrar en la Biblioteca Nacional, además de la urgencia de registrar conocimientos que tienen algunas personas "Tenemos todas las herramientas y sobre todo, todavía tenemos a mucha gente que sigue viva que tiene esa información de primera fuente...Paraguay tiene una riqueza muy grande de personas que compartieron con los indígenas, que convivieron, con sus comidas, con su cultura, y antes de que eso se nos vaya entonces es importante registrar pero a futuro es vital la publicación"<sup>140</sup>.

Otro centro que se une a esta campaña de promoción de la cocina paraguaya es el Centro Garófalo, en la figura de su creadora Sara Garófalo quien ha puesto a disposición del gobierno su centro de enseñanza gastronómica que funciona desde 1951<sup>141</sup>. Una de las investigaciones publicadas del Centro Garófalo es el libro "Cocina paraguaya tradicional y contemporánea" (2011), realizada en homenaje al Bicentenario de la Independencia de Paraguay.

Otra declaración de interés cultural fue "Día de la Parrilla y la elaboración de la sopa paraguaya más larga de Paraguay y el Mundo" promovida por la Asociación de Asaderos Teeté, la cual tiene como objetivo principal la jerarquización y profesionalización de la labor de los parrilleros y/o asadores, así como la valoración de las comidas típicas, costumbres y tradiciones<sup>142</sup>.

## ÁMBITO DE TURISMO

A través de la Secretaría Nacional de Turismo se desarrolla el Programa Nacional de Turismo Gastronómico<sup>143</sup> con la finalidad de preservar el patrimonio, desarrollar el turismo gastronómico y contribuir en la dinamización de la economía local, la diversificación de la oferta turística y el desarrollo sostenible de la actividad turística en las diferentes regiones. Además de lograr su posicionamiento a nivel nacional e internacional, pero potencializando el desarrollo sostenible de las localidades a través de dos componentes: rescate, revalorización y fortalecimiento de la cocina paraguaya y desarrollo de circuitos turísticos gastronómicos en las diferentes regiones del país.

Dentro de las acciones realizadas destacan las siguientes:

**Ka'a Rape (Ruta de la Yerba Mate)**, espacio en el que se mezclan la naturaleza, la fauna, la ciencia, las costumbres y las tradiciones con la mística que envuelve a la yerba mate, busca potenciar los valores culturales y atractivos de cada municipio del nordeste de Itapúa. Se realizó el "Ciclo de talleres de Gastronomía a base de Yerba Mate" en las localidades de Encarnación, Bella Vista y Trinidad, dirigido a propietarios de posadas turísticas, encargados de cocina de restaurantes, hoteles y emprendedores gastronómicos, en alianza con la Escuela Gastronómica O'Hara.

**Ruta Jesuítica:** circuito que recrea el paso de la Compañía de Jesús por nuestras tierras, quienes junto a los nativos del lugar superaron en arte y cultura al resto de la colonia. Se desarrolló el "Ciclo de Talleres en gastronomía Jesuítico-Guaraní" en las localidades de San Ignacio – Misiones, Trinidad y San Cosme y San Damián – Itapúa. Dirigido a propietarios de posadas turísticas, encargados de cocina de restaurantes, hoteles y emprendedores gastronómicos que conforman los 8 pueblos de la Ruta Jesuítica, en alianza con la Escuela Gastronómica O'HARA.

140. Resolución de declaración <http://www.cultura.gov.py/2017/08/cultura-declara-patrimonio-cultural-inmaterial-del-paraguay-la-sopa-paraguaya-el-vori-vori-el-locro-y-el-jopara/>

141. Resolución de declaración <http://www.cultura.gov.py/2019/08/practicas-y-saberes-tradicionales-del-terere-en-la-cultura-del-poha-nana-bebida-ancestral-guarani-en-paraguay>

142. <https://www.ultimahora.com/chipa-pan-la-religiosidad-paraguaya-y-patrimonio-compartido-del-mercosur-n2836822.html>

**Ruta de la Caña Paraguaya:** La Ruta de la Caña Paraguaya, tiene a la ciudad de Piribebuy como escenario principal, apunta a valorizar esta tradicional bebida paraguaya, muy apreciada en el mundo por la materia prima que utiliza. Con la Facultad Politécnica - UNA y la empresa Fortín S.A., se desarrollaron "Talleres de Gastronomía y coctelería en base a la caña" dirigido a los prestadores de servicios turísticos de la ciudad de Piribebuy, con el objetivo fortalecer la oferta gastronómica de Piribebuy, generar y diversificar las propuestas gastronómicas, utilizando a la caña como ingrediente principal

Igualmente hay un trabajo inicial de cooperación internacional entre Argentina y Paraguay en el ámbito del turismo gastronómico, la experiencia CocinAR fue presentada en dos universidades en Asunción en octubre de 2019<sup>144</sup>.

## OTROS ÁMBITOS

Dirección Nacional de Propiedad Intelectual-DINAPI, en el año 2018 se suscitó una polémica por el uso de una receta de chipa que se presentaba con otro nombre (choclotorta) en la televisión argentina en la que además no se mencionaba el origen guaraní de dicha preparación, lo que supuso que desde esta dirección se viera la necesidad de proteger la gastronomía desde el marco de los derechos de marca o autor, para lo cual se trabajó en una lista de patrimonio gastronómico local a fin de ejercer su protección.

Dentro del sustento de elaboración de las listas, las autoridades señalaron que era importante proteger los conocimientos tradicionales en tanto los "patrimonios inmateriales de la república están vinculados a la identidad de un país, al sentido de pertenencia de los habitantes de un país, a un territorio determinado y a una cultura determinada. De ahí la vital importancia de reconocer nuestra identidad que pasa por varios aspectos entre ellos la gastronomía... la cultura guaraní impregno básicamente a todo lo que es nuestra identidad nacional y el paraguayo se siente plenamente identificado con la cultura guaraní.<sup>145</sup>"

Por ello, ese mismo 2018 la DINAPI emitió una resolución en la que se consideraba a 51 platos típicos como Patrimonio Gastronómico Culinario del Paraguay, entre los factores para dicha declaración se tuvo en cuenta el fomento de la producción, la transmisión y la difusión de la cultura, así como el de la igualdad de oportunidades para todas las localidades. Los platos que se incluye en la lista son:

- 1- Sopa paraguaya (torta salada de harina de maíz).
- 2- Sopa So'ó (Sopa paraguaya con relleno de carne).
- 3- Chipa guazú (hecha con choclo).
- 4- Chipá almidón del Paraguay.
- 5- Chipa so'o (chipa con carne).
- 6- Chipa kavuré o chipa asador.
- 7- Chipá Pirú.
- 8- Chipá Avatí..
- 9- Chipá Mestizo
- 10- Mbeju (tortillas de almidón, sal - grasa de cerdo - queso - leche).
- 11- Mbeju Mestizo paraguayo.
- 12- Pastel mandi'o (empanadas hechas con puré de mandioca, harina de maíz y relleno de carne).
- 13- Payagua Mascada (torta de carne molida).
- 14- Chicharó trenzado (carne en manto hecha en tiras trenzadas que se hierve y luego se fríe).
- 15- Chicharó Huití.
- 16- Vorí vorí de gallina (caldo de gallina a la que se le agrega bolitas de harina de maíz y queso).
- 17- Polenta o el mbaipy.
- 18- Mbuyapé.
- 19- Pan quesú (Pan de queso).
- 20- Butifarra.
- 21- Caldo de choclo.
- 22- Caldo de gallina con maní.
- 23- Caldo de chipa de maíz.
- 24- Caldo de pata.
- 25- Pira caldo.
- 26- So'ó-Josopy (Sopa de Carne) Popularmente llamado Soyo.
- 27- Bife Koygua.
- 28- Chorizo sanjuanino paraguayo.
- 29- Chorizo misionero paraguayo..
- 30- Arroz quesu (con queso paraguayo)
- 31- Ryguasu ka'e.

144. <https://www.senatur.gov.py/noticias/presentan-cocinar-en-paraguay-para-fortalecer-nuestro-turismo-gastronomico>

145. <https://www.ip.gov.py/ip/dinapi-trabaja-en-listado-de-patrimonio-gastronomico-para-su-proteccion/>



- 32- Queso Paraguay.
- 33- Jopara (mezcla de locro, poroto, arroz).
- 34- Locro So'o-cui (de picadillo de carne).
- 35- Locro mandió (de mandioca).
- 36- Locro blanco (carne y otros)..
- 37-El quivevé (polenta hecha de calabaza, harina de maíz, azúcar, leche y queso).
- 38-La mazamorra (hecha de maíz).
- 39-Dulce de leche paraguayo.
- 40-Dulce de guayaba en Pasta.
- 41-El koserevá (dulce de naranja agria o de toronja).
- 42-Alqa (preparado de miel y limón).
- 43-Cocido quemado paraguayo (elaborado con yerba mate).
- 44-Leche asada (Predilección del Mariscal López).
- 45-Andaí con leche y azúcar (Calabazas)..
- 46-Mazamorra.
- 47 -Rotá con leche.
- 48-Mbaypy he'é (polenta con miel de caña).
- 49-Ka'í Ladrillo.
- 50-Carrulim (caña, ruda Y limón).
- 51-Tereré con pohá ro'ysa.

### INICIATIVAS DE OTRAS INSTITUCIONES

El Mercado Común del Sur-MERCOSUR, que es un proceso de integración regional conformado por Argentina, Brasil, Paraguay, Uruguay y Venezuela,

(aunque tiene como países asociados a otros países de la región sudamericana, que busca generar oportunidades comerciales y de inversiones para las economías nacionales a través del mercado internacional. En el año 2012 se aprobó la categoría Patrimonio Cultural del MERCOSUR en la que se establecen criterios para reconocer bienes culturales de interés regional, en tanto "el patrimonio cultural contribuye al reconocimiento y valoración de la identidad cultural regional; los bienes patrimoniales constituyen elementos de comprensión de referencias, principios y valores presentes y compartidos entre los países de la región; el reconocimiento de la importancia de un bien cultural más allá de las fronteras de un país constituye un importante factor para la integración entre los países de la región"<sup>146</sup>. En virtud de la cual se han declarado diversas manifestaciones culturales materiales e inmateriales, uno de los elementos vinculado a la alimentación y tradiciones que ha sido es el Sistema Cultural de la Yerba Mate (2018), patrimonio compartido por Argentina y Paraguay, quienes también comparten la declaración del Universo Cultural Guaraní (2018).

El Centro de Documentación y Estudios (CDE), Decidamos, el Servicio Ecuménico de Promoción Alternativa (SEPA), Programa Mercosur Social

146. <https://www.mercosur.int/temas/cultura/>

y Solidario, Slow Food Paraguay / Karu Mbegue y Oxfam en Paraguay; con el apoyo del CCFD, Kurtural y la Municipalidad de Asunción promueven las Ferias agroecológicas Jakaru Porã Haguã (“Para que podamos comer bien”), con la finalidad de demostrar las ventajas de consumir productos frescos y de temporada, cultivados sin perjudicar el medio ambiente, y comercializados a precios justos para las familias campesinas que los producen. Confirmaron su participación en esta edición productores/as de Cordillera, Guairá, Paraguari, Caaguazú, Caazapá, Concepción y San Pedro<sup>147</sup>. También se promueve la preparación de recas de la cocina paraguaya con ingredientes cultivados en las chacras campesinas.

La escuela O’Hara en el año 2017 llevó a cabo el evento la sexta edición del evento “Que Viva la Cocina” y tuvo como país invitado a Bolivia y contó con la participación de chefs peruanos y mexicanos. En ella también participaron los productores de la Feria Jakaru Pora Hagua y la cocina en vivo entre agricultores y cocineros invitados por la organización. Este proyecto “Que viva la cocina” fue declarado de interés cultural por la Secretaría Nacional de Cultura<sup>148</sup>.

La Academia Paraguaya de Gastronomía organizó en el año 2019 el simposio “La gastronomía paraguaya-los Superalimentos” actividad que también fue declarada de interés cultural por la Secretaría Nacional de Cultura<sup>149</sup>. Este simposio tuvo como objetivo difundir y transformar la industria alimentaria paraguaya en un sector más dinámico e integral, para contribuir además con el desarrollo económico. Se enfocaron en productos que se producen y consumen en Paraguay, aunque no se les da mucha importancia y que son considerados en la actualidad como superalimentos como es el caso de la moringa, señalaba uno de los representantes de la Academia que “El estilo de vida pausado y tranquilo es parte de una forma de vivir saludable, una vida en la que tiene importancia el que se siga cocinando y no se consuman alimentos chatarra. Así, desde la Academia también animaremos a la gente a que

cocine y que no olvide los platos tradicionales, a que vuelva a retomar las comidas que con tanto cariño preparaban las madres y abuelas que eran modelos de salud y de cultura”<sup>150</sup>.

La Municipalidad de Asunción viene desarrollando el proyecto “Paseo gastronómico quinta Avenida”, localizado cerca del estadio de fútbol, por lo que se ha trabajado con diversos actores locales entre los que también se encuentran productores y vendedores. Las casillas gastronómicas “contarán con toques de modernidad y confort, que garantizarán por una parte la higiene, la limpieza y la salubridad de los alimentos a ser consumidos por el público, brindando un ambiente de respeto y dignidad a los trabajadores de estos puestos”<sup>151</sup>.

## FUENTES ACADÉMICAS

**Emilio Raidan (2005) en “La chipa de los milagros de Caacupé: un enfoque hacia los productores de chipa de Caacupé”,** realiza una investigación sobre la producción de la chipa en una zona rural paraguaya, buscando comprender el éxito de su producción y venta, a pesar de las condiciones de pobreza en la que viven sus pobladores. Propone al final diversos acercamientos a una mejora de la producción de la chipa, con la finalidad de mejorar su comercialización, pero también de preservarla.

Se ha podido verificar que hay varias publicaciones relacionadas con la cocina y gastronomía paraguaya, pero éstas no se encuentran disponibles de manera virtual. Entre los principales títulos encontrados en artículos periodísticos, noticias oficiales, etc. podemos mencionar:

**Margarita Miró Ibars (2004) “Karu Reku: antropología culinaria paraguaya”,** en el que demuestra la diversidad y la heterogeneidad de la

147. <https://www.cde.org.py/agricultura-familiar-agroecologica-alternativa-de-alimentacion-saludable>

148. <http://www.cultura.gov.py/2017/08/habilitan-en-asuncion-encuentro-con-gastronomia-latinoamericana/>

149. Resolución de Declaración <http://www.cultura.gov.py/2019/08/proyecto-simposio-la-gastronomia-paraguaya-los-superalimentos/>

150. <https://www.5dias.com.py/2019/04/buscan-potenciar-la-cultura-gastronomica-nacional/>

151. <https://www.asuncion.gov.py/area-social/barrio-obrero-contara-moderno-paseo-gastronomico-la-avenida-quinta>



gastronomía paraguaya, por lo que hay que dignificar y “prestigiar” lo cotidiano. La autora señala que las raíces americanas-guaraníes, más que las españolas, son las que predominan en la cocina popular tradicional<sup>152</sup>. En otra publicación titulada “Alimentación y religiosidad paraguaya-Chipa pan sagrado” (2001) la autora ha recogido más de 70 recetas de chipa, pero además establece la función de estas en las festividades religiosas<sup>153</sup>.

En esa línea Miró en el texto “Mboriahu Jekuaa Versus Soberanía Alimentaria en Paraguay”<sup>154</sup>(2017), señala por un lado que la alimentación es un elemento de identidad, y que su subvaloración de la alimentación tradicional paraguaya ha incidido en la pérdida de la soberanía y seguridad alimentaria, en tanto se han perdido especies nativas, se han dejado de cultivar alimentos esenciales, se perdieron ingredientes y recetas saludables. Todo esto ha incidido en la calidad de vida de los campesinos en general, poniéndolos en una situación de vulnerabilidad y pobreza.

**Graciela Martínez “Poytáva. Origen y Evolución de la Gastronomía Paraguaya”** (2017) producto de un trabajo de más de 30 años, en el que rescata recetas paraguayas antiguas. El libro incluye historia de la alimentación antigua hasta el momento de

su mestizaje con los ingredientes aportados por los conquistadores europeos. “Poytáva significa columna o sustento, forma en que los guaraníes se referían a su alimento. El libro propone justamente hablar más de alimento y menos de comida, más del poytáva y menos del tembi’u”. También incluye el periodo de la conquista y el mestizaje gastronómico, abarcando hasta la cocina contemporánea. El libro está tanto en español como en guaraní<sup>155</sup>. Ganó el *Fibega Gastronomy Tourism Awards, en la categoría Best Promotional Artistic Work in Gastronomy Tourism- Miami 2019*.

**Sarita Garófalo “Cocina paraguaya tradicional y contemporánea”** (2011) libro, realizado en homenaje al Bicentenario de la Independencia de nuestro país, y fue seleccionada en el 2012 por la *Gourmand World Cookbook* entre los cinco mejores libros de gastronomía del mundo.

## RESULTADO DE ENTREVISTAS Y CUESTIONARIOS

Juan Bai, de la Asociación de Restaurantes del Paraguay, considera que la cocina tradicional es

152. <https://www.abc.com.py/articulos/volver-sobre-viejos-saberes-804967.html>

153. [http://www.guarani-raity.com.py/html/alimentacion.html?fbclid=IwAR0oc\\_h\\_rS\\_Bg4kkOltG-t5GCqEVCnmr8S2ipQ2Qq0JGMTOmVsqThdvu5i8](http://www.guarani-raity.com.py/html/alimentacion.html?fbclid=IwAR0oc_h_rS_Bg4kkOltG-t5GCqEVCnmr8S2ipQ2Qq0JGMTOmVsqThdvu5i8)

154. [https://singa2017.files.wordpress.com/2017/12/gt17\\_1506832473\\_arquivo\\_margaritamiro-singa2017.pdf](https://singa2017.files.wordpress.com/2017/12/gt17_1506832473_arquivo_margaritamiro-singa2017.pdf)

155. <https://infonegocios.com.py/nota-principal/graciela-martinez-la-historia-de-nuestra-comida-a-traves-de-300-recetas-pristinas>

aquella que se genera a través del tiempo, raíces, pero no solo se debe pensar en el país sino también en las regiones. Él considera que esta cocina no está en peligro, en tanto se mantiene viva en Paraguay, principalmente en los sectores populares, en los comedores o en ciudades pequeñas; mientras que en los restaurantes solo se puede encontrar en algunos platos que se identifican con el país, debido a que actualmente hay chefs y cocineros se genera una cocina fusión o una cocina de autor, por lo que en la mayoría de las cartas de los restaurantes, principalmente de Asunción que tiene más variedad de propuesta por ser la capital, se puede encontrar platos de cocina tradicional, resalta la influencia de la materia prima, citando como ejemplo el caso del pescado surubí. Para Bai la sopa paraguaya y la chipa de los sectores populares es la que demuestra la relación entre cocina tradicional, patrimonio cultural e identidad. Considera que la cocina tradicional debe ser preservada y ser incluida en el turismo, sobre la base de la cocina fusión que es el futuro, no solo la cocina paraguaya, sino que sería una forma de evolución de la cocina o de los actores profesionales, cocineros, etc. Así, la gastronomía es una expresión de la cultura que no se olvida de su historia y que debe fomentarse a través del turismo gastronómico capacitando a los operadores turísticos y a los profesionales de la gastronomía, relacionándose con la cocina tradicional a través de la fusión de lo gourmet con los popular. Con relación a la pandemia de la Covid-19 esta ha repercutido en los locales gastronómicos, pero en el caso de los sectores vulnerables estos siguen consumiendo comida paraguaya. Se hace necesario por lo tanto en un escenario post pandemia un mayor apoyo a los agricultores, generar más insumos con mejores precios, y abastecer al sector más vulnerable para dar soporte de alimentación.

## SÍNTESIS PRELIMINAR

Desde hace algunos años, Paraguay hay iniciado una política de protección de su cocina tradicional a través de las declaratorias desde diversos ámbitos del gobierno, pero todas ellas vinculadas a la idea

de cultura y tradición, la cual buscan además promocionar a través del turismo gastronómico. Estas declaraciones se han dado en un contexto en el que se percibe un peligro de apropiación o falta de reconocimiento de la cocina paraguaya en el exterior, principalmente en Argentina. La chipa, es quizás una de las preparaciones más emblemáticas que engloba muchos de los aspectos que hemos señalado, en la que incluso se debate si es femenina o masculina o si lleva tilde o no, lo que a la vez la diferencia de las que se preparan ya sea en territorio argentino o paraguayo<sup>156</sup>. Hay mucha producción bibliográfica vinculada a la cocina tradicional, pero que no es de fácil acceso al no estar en línea.

## OTRAS FUENTES CONSULTADAS

GONZALES, R. (2017). *Estado del arte de las políticas de salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en Paraguay*. Crespial.

MIRÓ, M. (2017). Mboriahu Jekuaa versus Soberanía Alimentaria En Paraguay. En *VIII Simpósio Internacional de Geografía Agrária e IX Simpósio Nacional de Geografía Agrária*. Curitiba.

RAIDAN, E. (2005). La chipa de los milagros de Caacupé: un enfoque hacia los productores de chipa de Caacupé. *Revista Población y Desarrollo*, Universidad Nacional de Asunción.

RITTE, S. (2009). Making Chipas in Paraguay. *Gastronomica*, Vol. 9, No. 2. University of California Press.

STEFANUTTI, P., KLAUCK, S., GREGORY, V. (2018). Reflections for a food approach: society, culture and boundaries. *Demetra: Food, nutrition and health* 13 (3). Río de Janeiro.

TORRES, O. (2005). Dinámica demográfica y agricultura en Paraguay. *Revista Población y Desarrollo*. Universidad Nacional de Asunción.

156. <https://www.perfil.com/noticias/columnistas/la-chipa-el-chipa-y-la-democracia.phtml>



# PERÚ

---

**PALABRAS CLAVE:** identidad,  
patrimonio cultural,  
culinaria tradicional.

## INTRODUCCIÓN

La información aquí recogida es el resultado de la búsqueda realizada por los autores del presente documento y de la información aportada por algunas personas con las que han contactado. En este sentido queremos expresar nuestro agradecimiento a las siguientes personas: Luis Alberto Arista, Patricia Champa, Diana Guerra y Silvia Martínez.



# Iniciativas del Gobierno nacional

## ÁMBITO DE CULTURA

El Perú ha tenido dos normas que han marcado la legislación en materia cultural de reconocimiento de expresiones del patrimonio cultural inmaterial peruano como Patrimonio Cultural de la Nación; la Ley N° 24047, Ley General de amparo al Patrimonio Cultural de la Nación (1985), y la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación (2004). Asimismo, el Perú ha ratificado las Convenciones de la UNESCO en materia de patrimonio cultural. A partir de la Convención para la salvaguardia

del patrimonio cultural inmaterial (2003), se propusieron nueve ámbitos como clasificación referencial para los procesos de inclusión de expresiones del patrimonio cultural inmaterial en el inventario nacional. Las declaratorias como Patrimonio Cultural de la Nación están a cargo de la Dirección de Patrimonio Inmaterial. A continuación, se detallan algunas de las expresiones vinculadas a la culinaria tradicional declaradas como Patrimonio Cultural de la Nación:

### DECLARATORIAS COMO PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN VINCULADAS A CULINARIA

#### Conocimientos saberes y prácticas asociadas a la medicina tradicional y la gastronomía

Año	Expresión del patrimonio cultural inmaterial
1988	Denominación de origen Pisco referida al aguardiente de uva producido en el Perú
2003	La Pachamanca, procedimiento, singular y milenario, de cocer alimentos en la tierra
2004	Ceviche: comida tradicional del Perú
2005	Usos culturales tradicionales de la hoja de coca
2007	Pisco Sour, cóctel tradicional del Perú
2007	Cocina Peruana como expresión cultural cohesionadora que contribuye de manera significativa a la consolidación de la identidad nacional
2016	Sistema de producción de Shacta, aguardiente de caña de azúcar de Huánuco
2016	Técnica ancestral de secado de anchoveta de la costa central del Perú

#### PRÁCTICAS Y TECNOLOGÍAS PRODUCTIVAS

2003	Caballito de Totorá.
2008	Conocimientos y técnicas tradicionales vinculados a la extracción de la sal desarrollados en el distrito de Maras.
2009	Saberes, usos y tecnologías tradicionales asociados al cultivo del maíz en el Valle Sagrado de los Incas.
2013	Uso tradicional de la totora en el litoral de la costa norte.
2018	Conocimientos, saberes y prácticas asociadas a la navegación y pesca tradicional con veleros artesanales en las caletas de Cabo Blanco y El Ñuro.

#### LOS ESPACIOS CULTURALES DE REPRESENTACIÓN O REALIZACIÓN DE PRÁCTICAS CULTURALES

2014	El espacio cultural de la picantería del departamento de Arequipa
2015	El espacio cultural de la picantería del departamento de La Libertad
2015	Los espacios culturales de la picantería y de la chichería del departamento de Piura
2015	El espacio cultural de la picantería del departamento de Tumbes
2015	Los espacios culturales de la picantería y la chichería del departamento de Cusco
2015	Los espacios culturales de la picantería y la chichería del departamento de Lambayeque



A continuación, se detallan algunos otros reconocimientos diversos vinculados a la culinaria tradicional peruana:

AÑO	INSTITUCIÓN PÚBLICA	DECLARACIÓN
2008	Ministerio de la Producción (Resolución Ministerial N° 708-2008-Produce)	Declaró el 28 de junio de cada año "Día Nacional del Cebiche".
2010	Ministerio de Cultura (Resolución Ministerial N° 0441-2010-AG)	Declaró el tercer domingo de julio de cada año como "Día del Pollo a la Brasa".
2004	Ministerio de la Producción (Resolución Ministerial 161-2004-Produce)	Declaró el primer sábado del mes de febrero de cada año como "Día del Pisco Sour".
1999	Ministerio de Industria, Turismo, Integración y Negociaciones Comerciales Internacionales (ya no existe como tal) Resolución Ministerial N° 055-99-ITINCI/DM del 6 de mayo de 1999.	Declara el cuarto domingo de julio de cada año como "Día del Pisco".
2016	Alcaldía de Washington DC (alcaldesa Muriel Bowser)	Primer domingo de junio el "Día de la Gastronomía Peruana".



## ÁMBITO DE TURISMO

El trabajo en el sector turismo y de exportaciones con relación a la gastronomía y los productos tradicionales, está totalmente entrelazado con el tema de la identidad, la cultura y la imagen de un país gastronómico. Para ello hay estrategias de trabajo con diversos sectores como el Ministerio de Agricultura y Riego.

La presencia del tema cultural y ambiental se ha convertido en una política pública dentro del turismo, la que se ha ido posicionando a través de los años. El objetivo general al 2018 del Plan Nacional de Calidad Turística (CALTUR) es: “consolidar un posicionamiento líder del país como destino turístico reconocido por la calidad total de su oferta turística, que se traducirá en la mejora de la calidad de vida de sus poblaciones anfitrionas, en el aumento sostenido y controlado de sus flujos turísticos, en el aprovechamiento sostenible del patrimonio natural y cultural de la Nación, en el incremento significativo del ingreso de divisas por turismo y en la rentabilidad de las empresas turísticas.”

En el caso de la promoción en el extranjero del turismo gastronómico, de la gastronomía y los productos alimenticios, son las Oficinas Comerciales del

Perú en el Exterior (OCEX), las responsables “del estudio, planeamiento, formulación y ejecución de las actividades que les corresponda, previstas en los planes operativos de promoción en el exterior de las exportaciones peruanas, turismo al Perú, imagen país e inversión en el país, en el ámbito de los mercados donde operan, y en concordancia con las políticas emitidas por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo y los sectores competentes sobre la materia.” Y son las que en la actualidad realizan un trabajo intenso en la promoción de la gastronomía peruana y los productos alimenticios, y están ubicadas en mercados estratégicos en diversas ciudades de América Latina, Estados Unidos, Europa, Asia y África.





Así, las nuevas tendencias del branding internacional llegaron al Perú, el impacto logrado por la *Marca Perú*<sup>165</sup> y su búsqueda de colocarse en el mercado internacional, tuvieron a la gastronomía y la cocina como eje central de esa marca país, el slogan “Perú, Mucho Gusto” está presente en las ferias internacionales de las campañas turísticas, lo que demuestra la importancia de la cocina y la gastronomía dentro de la estrategia turística peruana.

La Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ), es el encargado de la promoción del Perú en materia de exportaciones, turismo e imagen, y el que centraliza el manejo, el otorgamiento de licencias de uso de la marca y las diversas campañas de la Marca Perú, por ejemplo. La Marca País, fue lanzada en el año 2012 y según su Reglamento de uso<sup>166</sup>: “Marca País es una herramienta de promoción del Perú que tiene como objetivo impulsar los sectores turismo,

exportaciones, inversiones y la imagen del país principalmente en los ámbitos de gastronomía, arte y cultura, deporte, educación y desarrollo de valores y autoestima nacional, a nivel nacional e internacional. La Marca Perú, cuenta con diversas campañas, que hacen uso de la cocina y los productos originarios para promover el turismo y las exportaciones.

Por ejemplo, en la campaña “El Sabor de la Victoria”, se resaltaba el tema del “triumfo” de la cocina peruana en el mundo y de cómo ésta le ha dado, además, identidad a un país. Enlaza el tema del deporte y la cocina. Según se señala en la página de la campaña: “Es una campaña táctica ‘El Sabor de la Victoria’, parte de la estrategia que maneja la Marca Perú para reforzar el posicionamiento de la cocina peruana a nivel internacional, así como para elevar el orgullo de los peruanos por lo nuestro”. Repitiéndose de alguna manera lo que ya se ha señalado anteriormente, el posicionamiento internacional refuerza el sentido de identidad nacional<sup>167</sup>.



165. Más referencia sobre la Marca Perú <https://peru.info/es-pe/marca-peru>

166. Reglamento de uso de la Marca País: [http://marcaperu.peru.info/Public/reg\\_ES.pdf](http://marcaperu.peru.info/Public/reg_ES.pdf)

167. Ver el vídeo de la campaña: <https://peru.info/es-pe/marca-peru/Noticias/1/10/-el-sabor-de-la-victoria--sigue-cosechando-exitos>



Otra campaña fue “Perú, dedicado al mundo” lanzada en 2016: “muestra todas las virtudes y recursos que tiene el Perú, por los cuales es visto de forma positiva por el mercado internacional de exportaciones. El Perú es un mundo dentro del mundo. Tenemos una cultura rica y milenaria, alimentos únicos que se traducen en una exquisita cocina, textiles que se transforman en piezas de arte y millones de peruanos que hacen todo esto posible. “Perú, dedicado al mundo”<sup>168</sup>. La campaña se centra en tres ejes principales: gastronomía, pisco y textiles y ha contado con el apoyo de National Geographic.

También se promovió la campaña “Amigos del Perú”, como un “Reconocimiento a aquellas personalidades extranjeras que llevan a Perú siempre en su corazón y lo reflejan promoviendo la imagen positiva del país y de todo lo que tenemos por ofrecer al mundo.”<sup>169</sup> Algunas de las personalidades que hasta el momento han recibido este reconocimiento son Adolfo Domínguez, Nobuyuki Matsuhisa, Carlo Petrini, Jordi Roca-chef español por su promoción del cacao peruano.

Igualmente, Perú Travel, portal oficial de turismo en el cual, siguiendo la línea de la estrategia mencionada anteriormente de estrecha relación

entre gastronomía y turismo, se dedica un apartado especial al tema gastronómico, el pisco y a Perú, Mucho Gusto<sup>170</sup>.

En la misma línea, se promueve el slogan y la marca que acompaña los stands de Perú en las Ferias de turismo y ferias gastronómicas a nivel nacional y mundial “Perú Mucho Gusto- Feria Gastronómica Itinerante Nacional e internacional”, y esta forma parte de la estrategia de difusión de la cocina peruana, en las ferias turísticas como las de Barcelona y Madrid.

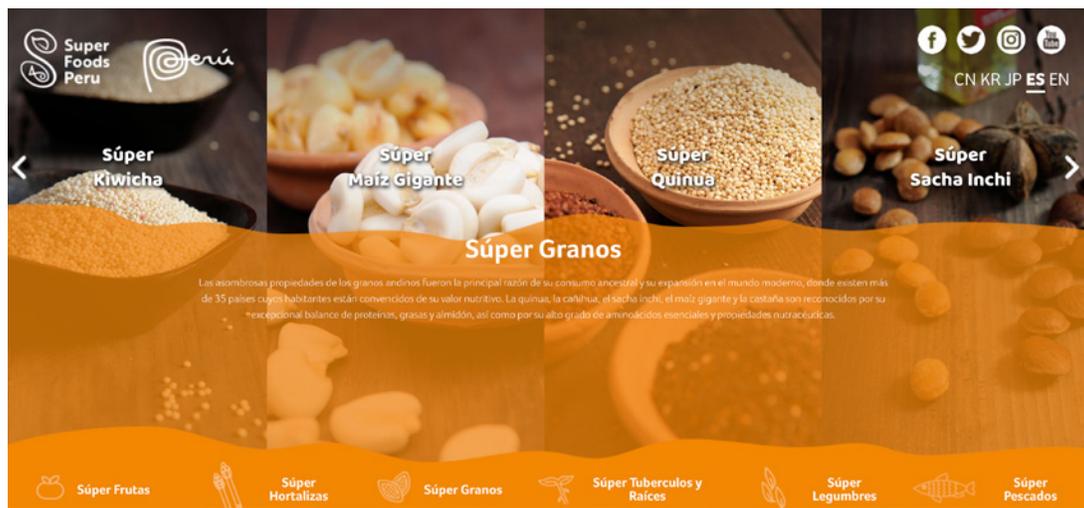
Dentro de todo este entramado, desde el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR) también se cuenta con otros programas como “Al turista, lo nuestro”, que promueve que los prestadores de servicios turísticos, ubicados en los destinos priorizados por el ministerio, adquieran productos directamente a productores agropecuarios, agroindustriales, piscícolas y artesanos. Busca fomentar una oferta turística que incorpora productos y servicios regionales de calidad dentro de la cadena de valor sostenible del turismo, se realiza estudios de oferta y demanda a fin de identificar a productores con potencial mercado local para la venta de sus productos, y se fomenta

168. <https://peru.info/dedicadoalmundo/es/index.html#cocina>

169. <https://peru.info/es-pe/marca-peru/amigos-del-peru>.

170. <http://www.peru.travel/es-pe/que-hacer/actual/gastronomia.aspx>

171. <https://www.youtube.com/watch?v=36LGchuHhPI>



su comercialización a los establecimientos de servicios turísticos<sup>171</sup>. También se llevó a cabo el programa “De mi tierra, un producto”, en el que a partir de la identificación de productos únicos de una zona se promovía la producción del mismo otorgándole a esa producción a los derivados del mismo un valor identitario y cultural, que favorece la promoción del turismo y el desarrollo local. Sus principales objetivos son la mejora de la economía local, incentivar empresas formales, diversificar la oferta turística y productiva, apoyar la inclusión social, propiciar la participación de mujeres y jóvenes<sup>172</sup>.

## OTROS ÁMBITOS

A través del Viceministerio de Comercio Exterior del MINCETUR, se promueve la marca Superfoods Perú-Súperalimentos “Una despensa inagotable de frutos, granos y vegetales, insuperable para el gusto y el organismo, hace del Perú una tierra de delicias únicas.<sup>173</sup>”, fue presentada de manera internacional en febrero de 2017 durante la Feria Fruit Logística en Alemania. Esta marca tiene como objetivo principal dar a conocer al mundo la calidad, variedad y beneficios de la oferta peruana de alimentos. También buscándose posicionar los alimentos peruanos que tienen importantes propiedades nutricionales, y es una nueva fase

en la promoción comercial de la oferta exportable que se inicia en Europa. A nivel nacional el apoyo del sector privado es un importante respaldo, entre ellos se puede resaltar algunos gremios peruanos como la Asociación de Exportadores (ADEX), la Cámara de Comercio de Lima (CCL), la Asociación de Gremios Productores Agrarios del Perú (AGAP), entre otros. Para asegurar el éxito de la campaña, y que además tenga repercusión a nivel nacional, el MINCETUR trabajará en conjunto con Ministerio de Agricultura y Riego, Ministerio de la Producción, Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), y PROMPERÚ, con la finalidad de acelerar los accesos sanitarios, innovar en la oferta exportable, y generar nuevas herramientas de promoción de exportaciones.

Los superalimentos, que se promocionaran bajo “Superfoods Peru” <sup>174</sup> son: la quinua, kiwicha, cañihua, maca, yacón, castaña, algarrobo, sachá inchi, maíz gigante del Cusco, maíz morado, camu, chirimoya, guanábana, lúcuma, mango, uva, mandarina y anchoveta, además de los ya conocidos e internacionales arándano, espárrago, brócoli, palta, granada, cacao chocolate y camu-camu. Como veremos a continuación, algunos de estos alimentos son protegidos a través de las denominaciones de origen.

El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia

172. <http://www.demitierraunproducto.gob.pe/somos.html>

173. <https://peru.info/es-pe/superfood>

174. <https://peru.info/es-pe/superfoods>



y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), es el ente encargado de la protección de todos los ámbitos de la protección de la propiedad intelectual, y es a través de la figura de las Denominaciones de Origen Nacionales que se protegen ciertos productos vinculados a la cocina y la gastronomía<sup>175</sup>. Entre ellos tenemos:

**Pisco.**

**Maíz Blanco gigante Cusco.**

**Pallar de Ica.**

**Café Villa Rica.**

**Loche de Lambayeque.**

**Café Machu Picchu- Huadquiña.**

**Maca Junín-Pasco.**

**Aceituna de Tacna.**

**Cacao Amazonas-Perú.**

A través de la campaña Innóvate Perú, se promueve el desarrollo de nuevas tecnologías en sector gastronómico, con apoyo del Fondo de Ciencia y Tecnología (FINCYT), del Ministerio de la Producción, este se implementó en el año 2016 con la finalidad de trazar los pasos a seguir en la Innovación Tecnológica del sector, detectando los cuellos de botella que se enfrentan y los pasos a dar para resolverlos.

En la Televisión Nacional del Perú (TV PERÚ) se emitió el programa “Cocina con Causa”, que más o menos en la línea de la campaña de La Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA) “Come rico, come sano, come peruano”, tiene como finalidad “ofrecer al público una cocina nutritiva, económica, sabrosa y de fácil acceso a todos los peruanos. El programa estaba liderado por el reconocido chef Palmiro Ocampo y una brigada de cocineros que mostrarán al público los secretos de una alimentación deliciosa, sostenible y accesible, buscando erradicar la anemia, la desnutrición crónica y los malos hábitos alimenticios en nuestro país.” Cabe resaltar que este es el canal que llega a todas las regiones y lugares más alejados del país y que tiene bastante acogida principalmente en el interior del Perú<sup>176</sup>.

## INICIATIVAS DE OTRAS INSTITUCIONES

APEGA quizás sea la experiencia privada más importante en el tema gastronómico y culinario en el Perú, la que ha cobrado gran protagonismo en las diversas iniciativas a nivel público, pero también fue responsable de Mistura, Feria

175. <https://www.indecopi.gob.pe/en/web/signos-distintivos/denominaciones-de-origen-nacionales>

176. <http://www.tvperu.gob.pe/novedades/novedades/tv-peru-presentara-muy-pronto-programa-cocina-con-causa>

Gastronómica Internacional de Lima, la que se posicionó a nivel nacional e internacional como una de las ferias y espacios más influyentes dentro del sector gastronómico, pero también el sector de exportaciones y turismo. Fue impulsada por un grupo de chefs, con Gastón Acurio a la cabeza y quién fue el Primer Presidente de la APEGA. Se crea en el año 2007 “ante la necesidad de articular esfuerzos por darle a la gastronomía peruana el lugar que se merece en el mundo, y hacer de ella una fuente de identidad, innovación y desarrollo sostenible para los peruanos. Somos una institución sin fines de lucro que convoca cocineros, gastrónomos, nutricionistas, restaurantes, investigadores, cronistas gastronómicos, centros de formación en cocina y universidades. Trabajamos en alianza con diversas asociaciones de productores, así como con gremios empresariales y entidades públicas”.<sup>177</sup>

La Feria Gastronómica Mistura de APEGA fue uno de los proyectos más exitosos en el Perú y quizás de América Latina.

La Feria Gastronómica MISTURA quizás sea uno de los proyectos más exitosos de APEGA, el que mayor recibimiento mediático y de participación del

público ha recibido. Es una feria que se caracterizó por convocar a todos los actores de la cadena gastronómica: pequeños agricultores y ganaderos, pescadores artesanales, chefs, cocineros populares, reposteras, panaderos, productores de piscos y vinos, productores de café, chocolate, de aceite de oliva, entre otros, que vienen de todas partes del país, creándose un espacio de oferta y consumo, que también incluye el Gran Mercado, espacio donde se pueden adquirir los diversos productos; pero generó también un espacio de aprendizaje que incluye conferencias magistrales, trabajo conjunto con los Ministerios para promover diversos temas como salud y alimentación, sostenibilidad, medio ambiente, biodiversidad, artesanías entre otras.

La edición de 2017 fue la última, en tanto en el 2018 se buscó un cambio de estrategia. Primero, realizar la próxima feria en 2019 fuera de Lima, es decir descentralizar el evento y a la vez trabajar en la internacionalización de la misma a través de la creación de la franquicia internacional. Al igual que la propia institución, esta ha sido la última noticia sobre Mistura que data de inicios de 2019<sup>178</sup>.

Debido al éxito de las diversas estrategias a nivel



177. <http://www.apega.pe/nosotros/que-es-apega>



local y a nivel internacional, APEGA busca aprovechar el Bicentenario de la independencia (2021) para consolidar a Lima como “Capital Gastronómica de América Latina”, para ello señala que organizar rutas de turismo gastronómico enlazando atractivos monumentales, culturales y paisajísticos con la gastronomía. Programar un calendario anual de actividades gastronómicas. Con esta finalidad en el año 2015 (dentro de Mistura) se lanzó el portal “Lima Sabe” que es una guía gastronómica de diversas rutas por los barrios de la ciudad, además de recetarios<sup>179</sup>.

La Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres (USMP), quizá la entidad académica más renombrada con relación al tema gastronómico cuenta con una escuela de especialización de cocineros y de otros actores de la culinaria. Su labor también se ha dado dentro de la investigación histórica y diversos recetarios tradicionales. Estas publicaciones han recibido reconocimientos mundiales, en el año 2015 el Decano de la Universidad elegido como el Mejor Editor de

Libros de Gastronomía en el certamen especial “Best of the Best” organizado por el XX aniversario de Gourmand World Cookbook Awards (1995-2015) en la Feria Internacional del Libro de Frankfurt, Alemania, es decir premiada como la editorial de libros de gastronomía más importante del mundo en los últimos veinte años. En el mismo certamen también fueron premiados los libros editados por la USMP: “La flor morada de los Andes”, de Sara Beatriz Guardia (premio como Mejor Libro del Mundo 1995-2015 en la categoría “Single subject”) y el “Gran libro del postre peruano”, de Sandra Plevisani (Obtuvo el segundo lugar como Mejor Libro de Recetas 1995-2015, en la categoría Latin America)<sup>180</sup>.

“Back to the Roots”, impulsada por el Fondo de Desarrollo Agrícola (FIDA), es una iniciativa importante que está realizando un trabajo coordinado con experiencias exitosas de Perú, Chile y Bolivia<sup>181</sup>, en la que vinculan al pequeño productor rural con nuevos mercados a través de la gastronomía, por ello “La conservación del patrimonio alimentario regional es entendido como

178. Diario “El Comercio”. 15-01-2019. <https://elcomercio.pe/economia/peru/mistura-2019-peru-apega-feria-gastronomica-mudara-ano-lima-arequipa-trujillo-locacion-noticia-597298-noticia/>

179. [www.limasabe.pe](http://www.limasabe.pe)

180. Aquí se puede ver un listado de las publicaciones más importantes de esta universidad: <http://libros.fcctp.usmp.edu.pe/libros-de-gastronomia-de-la-usmp-clasifican-a-certamen-internacional-para-ser-elegidos-como-los-mejores-del-mundo/>



un fenómeno multidimensional capaz de contribuir al desarrollo de los países es el eje vertebrador de Volver a las raíces<sup>182</sup>. Para ello han creado la plataforma Cocina-Patrimonio Alimentario Regional (PAR), con la finalidad de socializar conocimientos, a través de lo que denominan un contenedor de información obtenida en las sistematizaciones en los tres países, “debidamente organizada por caso, perfil, línea de tiempo y aplicaciones que hicieron en los enfoques de análisis: Patrimonio Alimentario Regional, Innovación, Cadena de suministro, Comunicación y sostenibilidad. Enfoques que les permitieron articular a pequeños productores al mercado y se presentaran desde la teoría de cambio como mecanismos lógicos, secuenciales y sobre todo tomando en cuenta cada contexto<sup>183</sup>.”

El chef Virgilio Martínez, dueño del restaurante Central, considerado el segundo mejor restaurante de América Latina, y uno de los 10 mejores del mundo, conjuntamente con un equipo interdisciplinario viene desarrollando lo que denomina *Mater Iniciativa*, que busca articular conocimientos a través de la investigación, la interpretación y las expresiones culturales. “El trabajo de *Mater* pasa por el diseño de conceptos de cocina con identidad, como son Central, Kjolle, y Mayo (en Lima), y Mil (en Cusco), y de diseñar o facilitar la ejecución de proyectos en

diversas áreas (Arte, Cultura, Cocina, Academia) siempre en línea con nuestros valores.”<sup>184</sup>

## FUENTES ACADÉMICAS

Por encargo del Ministerio de Cultura, en el año 2011 Gisela Cánepa realizó una investigación sobre la culinaria tradicional peruana que fue publicada bajo el título “Cocina e identidad: la culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial, una aproximación histórico-antropológica de la cocina en tanto patrimonio cultural inmaterial”, en el que se menciona la importancia que la cocina y la gastronomía peruana había alcanzado a nivel nacional e internacional, resaltando además la importancia del Qhapaq Ñan o Gran Camino Inca en esas primeras bases de la cocina y el intercambio de productos ancestrales. Realiza una aproximación histórica, para luego desarrollar el tema de la cocina en la actualidad, sustentando así las razones por las que la cocina peruana debe considerarse como una expresión del patrimonio cultural inmaterial, en tanto es una manifestación de la capacidad creativa de la humanidad en el trazo de estrategias sociales de manejo ambiental, está arraigada en una tradición cultural ancestral,

181. Para mayor información sobre cada una de las iniciativas revisar: <https://cocinapar.org/cocinapar/files/CocinaPar.pdf>

182. <https://ifad-un.blogspot.com/2018/12/la-gastronomia-herramienta-para-el.html>

183. <https://cocinapar.org/cocinapar/site/about>

184. Mater Iniciativa <https://materiniciativa.com/nosotros>

de la que la actual nación peruana es heredera y se encuentra en un proceso de revitalización constante y cumple un rol vital en la afirmación de identidades culturales diversas al interior de la comunidad nacional: Es un campo de intercambios y negociaciones culturales.

**Luis Alberto Arista** (2015) en el libro “Chachapoyas: cocina tradicional, sabores, tushpas, saberes” realiza un estudio antropológico, histórico y sociológico sobre la pervivencia culinaria de la cultura preincaica de los Sachapuyos y de su metamorfosis durante la época colonial, republicana, y hasta la actualidad. Este libro es una muestra de la importancia que tiene en los últimos años la cocina tradicional en las regiones de Perú.

**Raúl Matta** (2015), ha realizado diversos estudios desde una mirada de la gastronomía peruana, principalmente de la nueva visión de lo que se debe promover para la candidatura de la cocina peruana basada en la sostenibilidad, en tanto según el autor se nota una marcada influencia económica y política.

**La Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA)** ha realizado diversos estudios que demuestran el porqué del trabajo que realizan y también las líneas de tiempo del trabajo de la asociación. En “El boom de la gastronomía peruana: su impacto económico y social” (2010) se realiza un análisis económico y social del impacto que esta actividad ha tenido y tiene en la economía nacional a nivel macro y micro. En el estudio “Revalorando el tesoro escondido” (2017) es la sistematización del proyecto “Cadenas Agroalimentarias gastronómicas inclusivas”, para luego realizar un foro en el que se plantean propuestas de políticas de públicas vinculadas a la agricultura familiar, la cadena agro-gastronómica, la alimentación saludable, etc.

**Adriana Arista Zerga** (2015, 2019) realiza un análisis de la relación de la gastronomía con el patrimonio cultural, y de cómo esta ha servido para fortalecer una identidad cultural vinculada expresamente a la cocina. Para la autora la etapa de celebración o alegoría de la cocina peruana debe dar paso a una mirada más profunda, dejando del lado un centralismo en la capital, observando todo el proceso que tiene que ver también con las cocinas regionales, los productores y toda la cadena de valor o trazabilidad

que se genera desde la siembra, cosecha hasta llegar finalmente a los comensales.

## RESULTADO DE ENTREVISTAS Y CUESTIONARIOS

En la conversación con la antropóloga **Silvia Martínez**, ex Directora Ejecutiva de CRESPIAL, destacó que en el caso de la cocina tradicional no se puede hablar de una sola cocina, sino que tiene que haber una mirada a las diversas cocinas regionales, las cuales se podrían considerar que están en peligro (principalmente en las zonas altoandinas) debido a la desaparición de algunos procesos de elaboración e incluso de ingredientes, esto también debido a los procesos de urbanización de las poblaciones rurales, y a la homogenización que se da debido a las nuevas técnicas de cocina propiciada por las escuelas de cocina, lo cual no es malo en sí mismo en tanto demuestra que hay una reinención de la cocina tradicional.

Considera que la cocina es creativa en sí misma y que la gastronomía son esas tradiciones de cocina, lo que se debe buscar es una continuidad de lo tradicional y que esto genere beneficios para todos los involucrados y no solo para algunos. Si bien hay un éxito en el tema de la relación de la identidad con la gastronomía en el caso peruano, eso ha originado que sean vistos solo los “platos” y no los procesos de creación, de relaciones sociales, por lo tanto, quedan como elementos aislados de un contexto cultural, por ello considera Martínez que se hace necesario mayor trabajo académico, desde las ciencias sociales, que vincule a aquellos platos con la identidad y el patrimonio cultural. La identidad reafirmada a través de la gastronomía peruana es innegable, pero esta reafirma de alguna manera una identidad limeña, costeña, a pesar de que la gran característica de la cocina peruana es el intercambio de los ocho pisos ecológicos<sup>185</sup> con los que cuenta el país, los que se plasman en los ingredientes-productos para la elaboración de los platos, en los que pueden coincidir elementos de los diversos pisos ecológicos. Con relación a la COVID-19 está definitivamente ha afectado de diversa forma a sectores generacionales, en su trabajo actual con adultos mayores ha comprobado



la importancia de la cocina como un proceso que se inicia desde la compra en el mercado, el escoger para la preparación y las relaciones que las personas desarrollan en este proceso se han visto afectadas en tanto ese espacio de socialización de los adultos mayores se ha visto comprometido, lo cual ha devenido quizás en una adaptación de su cocina o sus preparaciones, situación que también ha permitido una interacción con generaciones de niños, adolescentes y jóvenes que son más proclives a cocinar, y en las que ha calado esa identidad de a través de la gastronomía.

**Patricia Champa**, directora de la Casa de la Gastronomía Peruana, considera que la cocina tradicional es patrimonio cultural inmaterial originada por los saberes culinarios transmitidas de generación en generación y que identifican a una comunidad, que además no solo implica la historia del insumo, la técnica, el menaje sino también el desarrollo de la comunidad que a través de su cocina transmiten conocimientos, sentimientos y reflexiones sobre la identidad y la diversidad. Igualmente, ésta se va construyendo día a día pues las innovaciones del pasado se convierten en tradición, mencionando la llegada de trigo y la posterior elaboración del pan, lo que ha generado

que cada lugar tenga su pan propio. Considera también que la cocina tradicional está viva en el Perú, demostrado por un lado en la preferencia de platillos emblemáticos como la pachamanca o la huatia, el ceviche, la papa a la huancaína (los cuales se pueden encontrar en los restaurantes de 5 tenedores hasta los “agachaditos” en los mercados de todas las ciudades) y también por la labor que realiza la Dirección de Patrimonio Inmaterial del Ministerio de Cultura que rescata y propone declarar Patrimonio cultural de la Nación no solo a platos tradicionales o insumos nativos sino también a técnicas de cocina. A pesar de ello, debido a la gran diversidad existen aún cocinas por descubrir y valorar. La principal característica de la cocina tradicional en el Perú sería la festividad alrededor de la cocina, que además es un conjunto y la unión de todos los implicados: el insumo, el agricultor, el mercado, la cocinera, la familia, la comunidad, por lo tanto, es la cocina y su entorno. Desde la Casa de Gastronomía Peruana se busca la preservación de este tipo de cocina, principalmente a través del proyecto “Gastronomía Viva” el cual narra nuestra historia gastronómica desde las primeras civilizaciones hasta la actualidad de manera rápida, lúdica, sensorial y reflexiva con la participación de agricultores, productores y emprendedores,

185. Costa: Chala. Sierra: Yunga, Quechua, Suni, Puna y Jalca. Selva: Alta o Rupa-Rupa y Baja u Omagua



y también mencionó las ferias gastronómicas que realizan la Municipalidad Metropolitana de Lima con la Asociación de Emprendedores Gastronómicos y afines Las Limeñitas “Sazón y Sabor Peruano” compuesta enteramente por mujeres emprendedoras y empoderadas. Para Champa, la cocina creativa hoy, puede convertirse mañana en cocina tradicional, teniendo en cuenta además que la gastronomía peruana se basa en la cocina tradicional que vendría a ser la base de toda la innovación por venir y que se convertirían en tradiciones. La actual pandemia hizo que la población confinada en casa recordara su cocina familiar, sus tradiciones y sacaron esas viejas recetas del cajón, y esto se confirma en que las fotos más subidas en redes sociales ha sido de las preparaciones en casa de algún platillo pues la cocina, a pesar de la distancia y la virtualidad, une.

**Luis Arista Montoya** del Instituto de Investigación de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad de San Martín de Porres, enfocándose en la cocina de Chachapoyas, capital del departamento de Amazonas en la ceja de selva del Perú, señala que la cocina tradicional es aquella que viene del campo, de lugares con agricultura familiar, y llega a la urbe en donde se encuentran con nuevos insumos y técnicas, y nuevos consumidores; proviene desde tiempos muy remotos y pervive a través de mercados

y comedores urbanos, y en el Perú está muy ligada a las cocinas regionales. Esta se mantiene viva, por un lado, por el rol de algunos cocineros como Gastón Acurio y por la investigación académica realizada desde la Universidad San Martín de Porres de la mano del decano Johan Leuridan Huys. Los platos vinculados a la cocina tradicional si se pueden encontrar tanto a nivel provincial como en las grandes ciudades en Lima, en sus tradicionales “huariques” y mercados, y también en restaurantes de todo nivel. La relación de la cocina tradicional con el patrimonio cultural y la identidad se “puede identificar en que es la memoria viviente del llamado Patrimonio Cultural Vivo, constituido por miles de mujeres cocineras anónimas, algunas de las cuales ahora regentan restaurantes y huariques. Esa memoria histórica viene desde la época preincaica hasta nuestros días, pasando, claro está, por la comida Inca, la comida española-colonial, donde se fusiona con lo hispánico a través de la comida conventual. Los productos bandera de la agricultura familiar son patrimonio cultural como producto emblemático: la papa, el cacao, el café, los frejoles negros y muchas frutas; diversidad de panes y postres artesanales”. Para el investigador, la cocina tradicional tiene que recrearse en términos sanitarios y modernos, pero a la vez la cocina creativa tiene que ayudar a que la cocina tradicional se recree, así ambas serán como vasos comunicantes. La gastronomía sería, el saber

cocinar con arte para que el comensal sepa comer con placer y prudencia, sin caer en lo que denomina "gastromanía" es decir cocinar cualquier cosa y como sea para ganar dinero, o comer por comer. Finalmente, con relación a la COVID-19 señala que la cocina tradicional tendrá un rol de recuperadora de confianza en los buenos productos, afianzando por lo tanto su autenticidad con nuevos hábitos culinarios y gastronómicos.

## SÍNTESIS PRELIMINAR

En la experiencia peruana hay una estrecha relación entre la cocina/gastronomía y el patrimonio e identidad cultural, la cual ha actuado como fortalecedor, pero a la vez se ha afianzado por la exitosa campaña a nivel del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. La búsqueda de Perú de incluir a las Prácticas y significados asociados a la preparación y consumo del ceviche, expresión de la cocina tradicional peruana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO es el trabajo teórico que explicaría mejor las bases del discurso de la cocina como patrimonio e identidad en la que Perú desarrolla muchas de sus acciones a nivel estatal. En ese sentido, el abordaje de la tradición culinaria peruana como una expresión del patrimonio cultural inmaterial, basado en un sistema en el que participan diversas comunidades de portadores, ha permitido identificar actores y reconocer sus labores en espacios emblemáticos como la preparación y el consumo ritualizado de ciertos elementos. Prueba de ello es la declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación de la Pachamanca, el Pisco, los espacios como las Picanterías, así como la importancia de la culinaria en espacios rituales o festivos donde se consumen platos regionales representativos. Asimismo, el reconocimiento como Personalidad Meritoria de la Cultura a maestros cocineros y expertos de la cocina son parte de un abordaje complejo a la diversidad culinaria del Perú.

## OTRAS FUENTES CONSULTADAS

ARISTA, L. (2015). *Chachapoyas, cocina tradicional: sabores, tushpas, saberes*. Universidad San Martín de Porres- Cartolán. Lima-Perú.

ARISTA ZERGA, A. (2015). *La cocina, patrimonio cultural del Perú. En: Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades y resignificaciones*. Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez y Xavier Medina, Coordinadores. Colección Estudios del Hombre. Serie Antropología de la Alimentación. Universidad de Guadalajara, México.

ARISTAZERGA, A. (2019-en prensa). *A Cocina peruana: tradición, patrimonio cultural e identidad*. Cátedra UNESCO. Patrimonio Cultural y Turismo Sostenible- Universidad de San Martín de Porres. Lima-Perú.

CANEPA, G. et al. (2011). *Cocina e identidad: la culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*. Ministerio de Cultura del Perú. Lima. [http://mapavisual.cultura.pe/archivos/doc/ba\\_560975f58c2e4.pdf](http://mapavisual.cultura.pe/archivos/doc/ba_560975f58c2e4.pdf)

CHOCANO, R. (2017). Estado del arte de las políticas de salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en Paraguay. Crespial.

MATTA, R. (2015). Conocimiento y poder. Prácticas alimentarias y patrimonialización cultural. En: *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades y resignificaciones*. Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez y Xavier Medina, Coordinadores. Colección Estudios del Hombre. Serie Antropología de la Alimentación. Universidad de Guadalajara, México.

SOCIEDAD PERUANA DE GASTRONOMÍA (APEGA) (2013). *El boom de la gastronomía peruana: su impacto económico y social*. Lima-Perú.

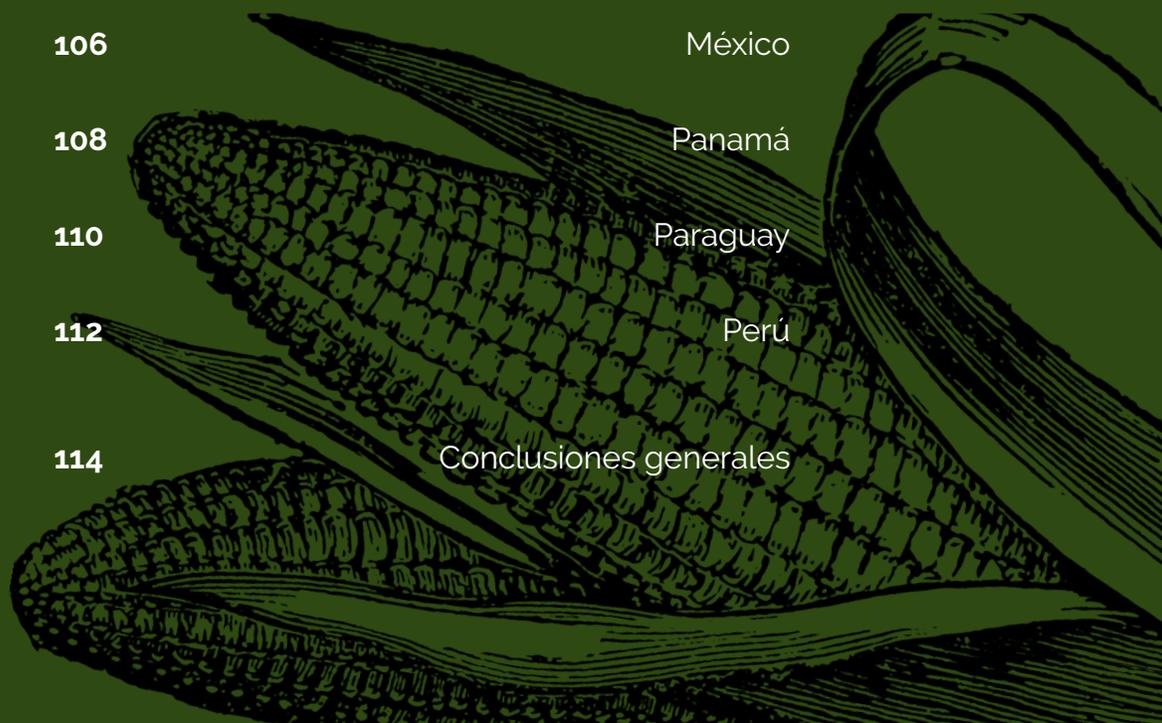
VALDERRAMA, M. (2009). El Boom de la cocina peruana. *Perú Hoy*, no. 15. Del hortelano su perro. Sin espacio ni tiempo histórico DESCO, Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo. Lima



# Capítulo II

## Análisis de políticas e iniciativas relacionadas con las cocinas iberoamericanas.

95	1. Introducción
98	2. Análisis y valoración de las políticas e iniciativas relacionadas con la cocina:
98	Argentina
100	Colombia
102	Chile
104	Ecuador
106	México
108	Panamá
110	Paraguay
112	Perú
114	Conclusiones generales



El presente documento se refiere al resultado número 2 establecido en el “Pliego de prescripciones técnicas para la contratación de servicios profesionales para la elaboración de un documento analítico de mapeo de las metodologías de conceptualización y medición de las cocinas como patrimonio cultural y economía creativa en Iberoamérica”. Se trata pues de un documento de análisis de la información compilada durante la primera fase del trabajo y recogida en el documento número 1 entregado con anterioridad, pero también tiene en cuenta la documentación identificada desde aquel momento, así como las nuevas aportaciones recibidas.

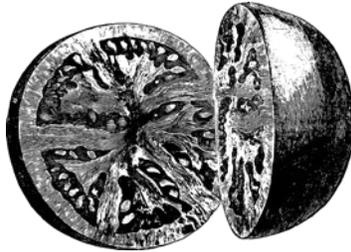
La abundante información recogida ha permitido constatar la diversidad de enfoques con respecto al tratamiento de las cocinas como patrimonio cultural y como economía creativa. A decir verdad, se observa un uso variable de la terminología y poca claridad en el sentido que se otorga a cada una de las expresiones utilizadas, siendo así que a veces se usan términos distintos con un sentido idéntico o similar, o bien un mismo término parece emplearse con sentidos distintos o contradictorios. Nos referimos a formulaciones como “patrimonio alimentario”, “patrimonio culinario”, “cocina(s) tradicional(es)”, “gastronomía”, “gastronomía tradicional”, etc. También el concepto de “economía creativa” plantea dificultades y en realidad no es utilizado de una manera generalizada, si bien en la práctica sí puede pensarse que determinadas acciones deben incluirse en ese ámbito. En este documento no profundizaremos en todos estos aspectos más conceptuales, aunque en algunos casos sí dejaremos constancia de usos aparentemente confusos, dejando para la propuesta metodológica una reflexión más detallada de la situación.

A pesar de ello, parece observarse un consenso generalizado en que cualquier patrimonio relacionado con la alimentación –y especialmente las denominadas “cocinas tradicionales”–, debe situarse bajo el paraguas del patrimonio cultural inmaterial definido en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, aprobada en 2003 por la UNESCO y que todos los países implicados han ratificado, asumiendo así las obligaciones y recomendaciones que de ella se derivan. Si aceptamos esta premisa, que algunas legislaciones recogen de manera explícita, las acciones que se lleven a cabo sobre ese patrimonio deberían tomar como referencia ese marco normativo y en este sentido es oportuno recordar algunas de las disposiciones que lo afectan más directamente.

En primer lugar, está la obligación de identificar ese patrimonio mediante inventarios en los que participen las personas portadoras. Éste debe ser el punto de partida de cualquier

---

1. De 64 cuestionarios enviados por los autores.



iniciativa, ya que permite disponer de una perspectiva global y así poder tomar medidas coherentes y eficaces a largo plazo. La falta de inventarios puede llevar a iniciativas aisladas sobre algunos elementos concretos, mientras que otros, acaso más necesitados de salvaguarda, quedan ignorados por falta de identificación.

Esta labor de identificación afecta también a cada elemento concreto, ya que se trata de acotarlo, delimitarlo, definirlo, de analizar qué aspectos son esenciales y cuáles son superfluos. Éste es un aspecto transcendental para la preservación del patrimonio y para evitar su disolución en una creatividad que puede acabar siendo homogeneizadora. El PCI –no sólo lo recoge la definición de la UNESCO, sino que muchas de las personas entrevistadas lo han recalcado– no es un fósil, evoluciona constantemente, pero ¿cuántos cambios puede soportar un elemento determinado para no quedar desvirtuado? Y lo más importante: ¿quién decide si un cambio desvirtúa o no al elemento, si aquello deja de ser patrimonio? No es nada fácil dar respuesta a estos interrogantes, pero ignorarlos significaría actuar sin criterios claros y con el riesgo de hacerlo contradictoriamente.

Hechas estas consideraciones, vamos a analizar a continuación los datos recopilados de cada uno de los países, que complementaremos con una tabla que recoja sus principales fortalezas y debilidades. Conviene aclarar que esas tablas se han confeccionado teniendo en cuenta el contexto específico de cada uno de los estados, por lo que un mismo factor que podría aplicarse a todos ellos, puede ser más relevante en unos casos que en otros. Como complemento de esos análisis particulares, el último apartado se dedica a trazar un análisis global y sintético de la situación en los ocho países, acompañado también de una tabla ilustrativa.

Queremos agradecer la colaboración de Isabel Aguilera (Chile), Miguel Burneo (Ecuador), Yanis Chery (Panamá), Carolina Guadalupe (Ecuador), Viviana Nariño (Colombia), Felipe Romero (Ecuador), Natalia Vila (Colombia).



## 2 | ANÁLISIS Y VALORACIÓN

### DE LAS POLÍTICAS E INICIATIVAS RELACIONADAS CON LA COCINA

---



### 2.1 Argentina

En la experiencia argentina, el término agroalimentos se configura en uno de los más importantes, en tanto éstos entrecruzan los sectores de cultura, turismo, pero se asienta en el sector agrícola que es el que promueve la gastronomía tradicional y el turismo rural que también se vincula al tema gastronómico.

En el año 2002 se promovió desde este sector el Programa Patrimonio Cultural Alimentario y

Gastronómico Argentino, pero no existe un balance final del mismo, que dé a conocer la forma en que influyó, o no, dentro de la política cultural actual vinculada a la cocina o la gastronomía.

En una forma de trabajo conjunto del sector turismo y el sector cultural, desde el Plan Estratégico de Turismo Gastronómico (como en la mayoría de los planes de turismo de la región)<sup>1</sup> se incluía, a

---

<sup>1</sup> Según informaciones oficiales del Ministerio de Cultura el Plan CocinAR ya no está vigente, pero hay noticias periódicas que se refieren al Sello CocinAR como vigente en agosto de 2020 (<https://salta4400.com/argentina/2020/08/24/plan-estrategico-de-turismo-gastronomico-nacional-la-cocina-argentina-en-el-paladar-del-mundo/>).

<sup>2</sup> <https://www.argentina.gob.ar/turismo/sistema-argentino-de-calidad-turistica/programas/sello-cocinar-cocina-argentina>.

través de herramientas como por ejemplo el Sello CocinAR-Cocina Argentina <sup>2</sup>, la recuperación de la alimentación tradicional por regiones, impulsar las economías locales, revalorizar la cadena de valor, etc.

Uno de los aspectos que se encontró dentro de la sistematización de la experiencia argentina es la preocupación, que viene de décadas atrás, sobre la protección de productos agrícolas y técnicas agrícolas tradicionales ante la llegada de las semillas transgénicas y con ellas los nuevos sistemas de agricultura industrial que no respetan el medio ambiente, y es en este sentido que la mayor actividad de salvaguardia de la cocina y la gastronomía argentina se realiza desde el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria- INTA y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca que promueve las rutas alimentarias, que van más allá del campo de la gastronomía, en tanto se promueve el disfrute de todo el proceso de producción, lo que se podría encontrar como un elemento acorde con lo que señalaba una de nuestras entrevistadas, como ese interés por la sustentabilidad y la soberanía

alimentaria que son elementos transversales a todo el entramado de la cocina y gastronomía argentina.

Hay importantes movimientos de promoción de la gastronomía tradicional, productos tradicionales, que van más allá de la capital Buenos Aires, especialmente en la zona noreste y noroeste del país, cada una con huellas identitarias distintas (quechua, aymara, guaraní, etc.), donde ha sido el turismo el que ha impulsado la recuperación de la cocina local/tradicional, a través de la utilización de productos locales que se han empezado a poner en valor gracias a la necesidad de su uso para satisfacer este tipo de demanda.

A pesar de los movimientos señalados, Buenos Aires se sigue constituyendo como el referente de la gastronomía argentina instalada en el imaginario regional e internacional, pero se ha empezado a mostrar otras cocinas locales, tanto en los mercados, ferias, festivales gastronómicos, lo que se puede percibir como una apertura importante que tenga cabida en el sistema de protección alimentaria que se promueve desde el sector gubernamental.

## FORTALEZAS

Cuenta con un trabajo intersectorial entre cultura-turismo.

Trabajo coordinado con el sector agrícola, ganadero, permite un acercamiento con los actores locales productores, cocineros, tradicionales.

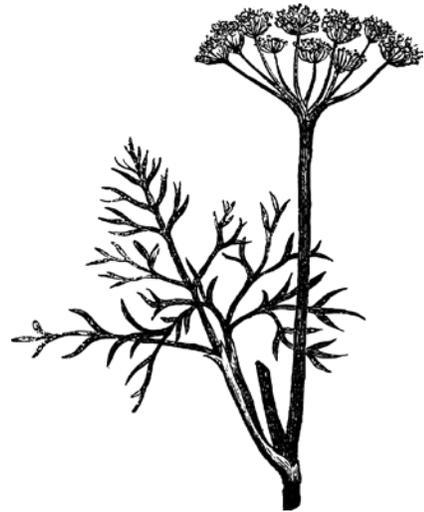
Un fuerte movimiento en el interior argentino, que bien se inicia con el turismo, también vincula a la cocina con la preocupación general de la soberanía alimentaria, productos tradicionales, etc.

## DEBILIDADES

Dispersión legislativa y falta de información a nivel gubernamental de acciones vinculadas al patrimonio cultural inmaterial y elementos patrimoniales vinculados a la cocina y gastronomía.

No queda claro si la política desarrollada desde el sector agrícola y pesquero está enlazada con el trabajo de cultura-turismo.

## 2.2. Colombia



Tanto en los textos oficiales como en los académicos, se usan distintos conceptos y términos para referirse a la cocina como patrimonio cultural, tales como “patrimonio cultural alimentario”, “patrimonio cultural culinario”, “patrimonio culinario”, “cocinas tradicionales”, “tradiciones culinarias y alimenticias”, “tradiciones culinarias”, “patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional”, “patrimonio cultural de la alimentación y las cocinas tradicionales”, “patrimonio gastronómico”, “gastronomía tradicional”, “patrimonio agroalimentario”. Esto genera dudas sobre si se refieren a una misma realidad o a cosas distintas y sobre dónde empieza y acaba cada una.

Desde el ámbito de la cultura, en Colombia existe claramente una política de salvaguardia de la cocina tradicional<sup>3</sup>, que se ha mantenido a lo largo de los últimos más de 10 años a pesar de los cambios de color político en el Gobierno nacional y que desde 2012 se plasma en el documento “Política para el conocimiento, salvaguarda y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales”. Esta política entronca con el cambio de consideración política hacia las numerosas poblaciones indígenas y posteriormente vive un nuevo impulso a partir de la ratificación de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO en 2008. Si bien algunos investigadores apuntan que ya en el siglo XIX la cocina fue utilizada políticamente para la construcción de la identidad del naciente estado.

La acción institucional se ha beneficiado de un gran número de estudios científicos dedicados a este ámbito, que tienen como referente importante la obra de Guillermo Abadía, quien acuñó la noción de “culinarias típicas regionales”. A partir de ahí se llega al concepto empleado actualmente de “cocinas tradicionales”, en plural, para reflejar la gran diversidad cultural existente en el país y que este campo se expresa en unas “regiones culinarias” que han pasado de ser 10 cuando se formuló la Política a 18 en la actualidad. Las investigaciones proceden mayormente del campo de la antropología y de la sociología, pero también en parte de la educación. En todos ellos se han centrado prioritariamente en casos prácticos, aunque no han faltado reflexiones más teóricas y de conjunto. En general, parece que Colombia es el país que ha llegado más lejos en la toma de medidas públicas desde el Gobierno nacional a favor de la salvaguardia de la cocina tradicional y también donde existe una mayor sensibilidad general de numerosos sectores a favor de esa salvaguarda.

Ahora bien, desde algunos sectores se reclama que esa salvaguarda debiera ir más ligada a otras problemáticas que afectan a la sociedad actual, como la situación de los campesinos, de la mujer o de las comunidades indígenas, la preservación del medio ambiente, la salud, etc. En ese sentido, la existencia de una Mesa Intersectorial de Cocinas Tradicionales es de gran interés para evitar posibles choques

<sup>3</sup> Esta política ha sido un referente, ya que también se apuesta al fomento de la alimentación saludable desde lo tradicional, además que se contempla todo un sistema alimentario en donde la cadena de valor de las cocinas se ve reflejado.

entre las iniciativas de distintos departamentos, así como para coordinar actuaciones, en especial entre los ámbitos de cultura, turismo y agricultura, pero sin olvidar la sanidad y la educación. Sin embargo, algunas voces alertan sobre su baja actividad, así como sobre la mayor influencia que tienen en ese órgano las grandes compañías del sector agroalimentario, en comparación con las comunidades rurales y los campesinos, de modo que convendría estudiar medidas para mejorar la eficiencia de ese organismo innovador.

En el ámbito de turismo se están llevando a cabo algunas iniciativas para promover la gastronomía colombiana, que podrían afectar negativamente a la cocina tradicional si no se toman las debidas

precauciones. En ese sentido convendría que se tuviera en cuenta lo que recomiendan las Directrices Operativas para la Implementación de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en su párrafo 187, en el sentido de hacer una evaluación previa, con participación de las personas portadoras, de las posibles consecuencias que las iniciativas de promoción turística pudieran tener sobre el patrimonio cultural inmaterial, así como de que sean esas personas portadoras las primeras beneficiarias de los beneficios económicos que pueda reportar el turismo relacionado con su patrimonio cultural inmaterial. Con todo, esas iniciativas turísticas no son de gran envergadura y muchas de ellas parecen enfocadas más al público nacional que al internacional.

## FORTALEZAS

Abundantes medidas públicas y amplia sensibilización social para la salvaguardia de las cocinas tradicionales.

Gran biodiversidad.

Numerosos estudios académicos sobre las cocinas tradicionales.

Popayán y Buenaventura forman parte de la Red de Ciudades Creativas de la Gastronomía de la UNESCO.

El "Paisaje cultural del café de Colombia" está inscrito en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO.

Inventario de alimentos y cocinas tradicionales (más de 2.000 ítems).

Abundantes centros de enseñanza de cocina o gastronomía.

Mesa Intersectorial de Cocinas Tradicionales.

## DEBILIDADES

Falta de clarificación conceptual en los términos utilizados.

Pérdida de productos y de platos.

Poca presencia de la cocina tradicional en los sistemas educativos.

No parece aplicarse el párrafo 187 de las Directrices Operativas de la Convención de 2003.

Escasa promoción del turismo gastronómico.

## 2.3. Chile

A pesar de tener un Día de la Cocina Chilena desde 2009, en Chile, en general, la consideración de la cocina tradicional como patrimonio cultural no está muy extendida, aunque es más relevante cuando va asociada a determinadas celebraciones específicas. La opinión mayoritaria es que la cocina tradicional se mantiene todavía viva en las casas y en las picadas, establecimientos públicos donde se sirven comidas a precios económicos. Sin embargo, se enfrenta a distintos peligros, en buena parte relacionados con la producción agroalimentaria, como la propiedad privada del agua, la pérdida de semillas tradicionales o un modelo económico que algunas voces califican de extractivo.

El Gobierno, a partir de 2016, tomó varias medidas para promover la cocina como patrimonio cultural y en general para mejorar la aplicación de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. La creación del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio en 2018 y la modificación en curso de la legislación nacional sobre el patrimonio, que afectará directamente al patrimonio cultural inmaterial, son cambios estructurales que sin duda pueden facilitar la salvaguarda de la cocina tradicional, mientras medidas más concretas y sin duda positivas como El Menú de Chile son también muy recientes.

El Plan Nacional de Fomento a la Economía Creativa, de 2017, incluye la gastronomía como uno de los campos en los que el Ministerio de Agricultura, a través del Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario, debe contribuir al desarrollo sostenible y a la valorización del sector creativo rural; pero no hace ninguna referencia directa al patrimonio cultural ni atribuye al Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (organismo predecesor del Ministerio) ninguna actuación concreta más allá de liderar la articulación del comité político y técnico de fomento a la economía creativa, lo que parece indicar una desconexión entre el patrimonio culinario que representa la cocina tradicional y la gastronomía. En el ámbito del turismo gastronómico, la reciente iniciativa de Saborea Chile, destinada a facilitar la transferencia de conocimientos en ese ámbito, es una muestra de interés nueva por ese sector, que sin embargo no se podrá valorar adecuadamente hasta dentro de un tiempo.

A pesar de la existencia de algunas reconocidas especialistas en el campo de las ciencias sociales vinculadas a la alimentación, su actividad es relativamente reciente y no existe un corpus de conocimiento acumulado tan abundante como en otros países, por lo que sería interesante fomentar este tipo de investigaciones, que forman parte de la salvaguarda.



#### FORTALEZAS

Existe un creciente interés por la cocina tradicional, tanto desde el ámbito público como privado.

Hay una unidad gubernamental específica dedicada a la cocina.

El país posee una notable diversidad biológica y cultural.

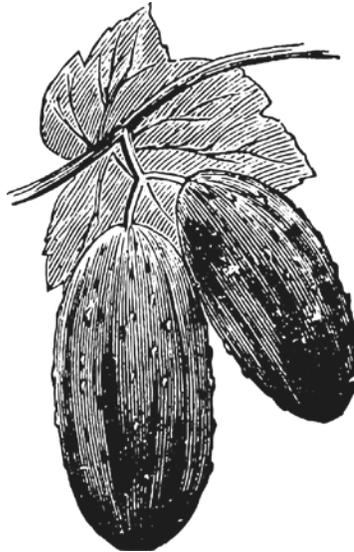
#### DEBILIDADES

La propiedad del agua es privada, lo que condiciona las posibilidades de producción de alimentos.

Se han perdido muchos conocimientos sobre las semillas que manejan las comunidades.

No existe un marco legislativo nacional para el patrimonio cultural inmaterial

## 2.4. Ecuador



En la experiencia desarrollada en el Ecuador es el término “Patrimonio Alimentario y gastronómico” el que rige los trabajos y avances que se han hecho en esa línea. Este término fue incluido como una sexta línea de clasificación del patrimonio cultural inmaterial en la Ley Orgánica de Cultura del año 2016, en el que se incluye también a los paisajes y los territorios de patrimonio agro diverso.

El Proyecto Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial Culinario del Ecuador (2010-2014), es el hito reciente más importante en el trabajo desde el sector cultural en favor de dichas manifestaciones culinarias y gastronómicas, incluyendo a los alimentos. Como parte de este proyecto se realizaron importantes investigaciones académicas y metodológicas, publicaciones de alcance público, etc. que se encuentran accesibles en línea.

Este proyecto puso en evidencia la riqueza cultural y el gran número de elementos culturales vinculados a la gastronomía tradicional que se podrían encontrar en las cuatro regiones del país. Algunas de dichas manifestaciones y alimentos han sido declaradas patrimonio cultural, pero también cerca de 1000 manifestaciones relacionadas a la cocina y gastronomía han sido incluidas en el Sistema de Información del Patrimonio Cultural que se constituye en el inventario nacional del Patrimonio Cultural Inmaterial, los cuales a la vez son considerados manifestaciones del patrimonio cultural del Ecuador.

Además de la producción académica, como forma de identificar el patrimonio inmaterial gastronómico, el proyecto tenía diversos objetivos que incluían la generación de rutas gastronómicas,

emprendimientos locales, etc. los que no se pudieron cumplir debido al recorte del presupuesto asignado y a lo extensivo de la labor.

Si bien los resultados del proyecto podrían considerarse un gran avance el reconocimiento del patrimonio, al haber éste concluido en el año 2014, no queda clara cuál es la aproximación actual del tema dentro del sector cultural, aunque por las entrevistas realizadas se conoce que sí hay una línea de acción que busca acercar lo desarrollado en el proyecto principalmente a las comunidades indígenas y vincularlo con el tema de la alimentación saludable.

Sin embargo, desde el sector turístico actualmente hay mayor claridad de la posición de la gastronomía en las políticas públicas, lo que se puede reconocer en el Plan Gastronómico “Ecuador a la carta”, que busca la proyección internacional de la gastronomía ecuatoriana, este plan incluye un trabajo en conjunto, pero no se considera al sector cultural, a pesar del trabajo importante con el que se cuenta desde el aspecto conceptual y de recojo de patrimonio gastronómico.

Una característica importante en la experiencia ecuatoriana es el gran número de investigaciones universitarias desde diversas disciplinas (para optar títulos profesionales), que tienen como base las investigaciones académicas elaboradas desde el sector cultura, lo que demuestra la importancia que tiene el tema gastronómico en la educación y se constituye en una potencialidad para un trabajo futuro.

La cocina tradicional en el Ecuador, de la misma forma que sus pares en la región, está vinculada a lo indígena, lo local y a la comida que se come de manera cotidiana en espacios de fácil acceso económico, pero con fuerte tradición, este tipo de comida también se puede encontrar en restaurantes considerados de lujo, pero aún no en gran cantidad. Por lo tanto, el tema de la gastronomía tradicional en el Ecuador engloba a los insumos y los hacedores de dicha cocina, que aún no se encuentran complementemente visibilizados y empoderados en las políticas que se han venido desarrollando hasta la actualidad, a pesar de ser portadores de esas tradiciones y conocimientos que se buscan resaltar y promover.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
Cuentan con una importante producción teórica y metodológica desde el sector cultural y de la academia..	No hay mayor referencia de una continuación del trabajo relacionado a la gastronomía o cocina tradicional desde el sector cultural.
Riqueza cultural ancestral y biodiversidad, que se protege a través de la idea del patrimonio alimentario y las denominaciones de origen.	Los portadores de saberes aún no son incluidos en los circuitos de políticas públicas.
A través del sector turístico se posiciona al tema gastronómico-cultural.	No se percibe un trabajo coordinado entre el sector cultural y turístico.
Cuentan con un gran inventario del acervo gastronómico a través de un sistema de información pública.	
Portoviejo forma parte de la Red de Ciudades Creativas de la Gastronomía de la UNESCO.	

## 2.5. México



México es seguramente el país iberoamericano que más pronto empezó a valorar la cocina tradicional como patrimonio cultural, como demuestra que fue uno de los primeros del mundo, si no el primero, en incluir explícitamente las prácticas culinarias como un ámbito del patrimonio cultural inmaterial, antes incluso de que así lo considerara la UNESCO en el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Como resultado de esa visión, México consiguió que la UNESCO inscribiera su cocina tradicional, a través del caso de Michoacán, en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Este hecho ha sido ampliamente divulgado por los medios de comunicación y es ampliamente

conocido por la población, habiendo contribuido a una mayor valoración de la cocina tradicional y a generar un clima favorable a su preservación. A pesar de ello, no es menos cierto que a veces se obvia lo de “tradicional” y se habla de que la “cocina mexicana” o incluso la “gastronomía mexicana” dispone de un reconocimiento de la UNESCO.

En cualquier caso, es innegable el esfuerzo que el Gobierno mexicano ha dedicado históricamente a la cocina tradicional, ya sea para su identificación o para profundizar en su conocimiento, en su salvaguardia o en su contribución al desarrollo económico, como se plasmó en la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional que tuvo una

corta vida entre 2014 y 2018. Así mismo, el mundo académico ha prestado una notable atención a la cocina tradicional, que ha contribuido tanto a su identificación y documentación, como a reflexiones, a menudo críticas, sobre su situación y sus perspectivas.

En ese sentido no son pocas las voces que alertan sobre las pérdidas que afectan a la cocina tradicional, debidas a la falta de productos o variedades, a cuestiones antropológicas o sociológicas relacionadas con el estatus social, a cambios en el estilo de vida, a una cadena de suministro dominada por grandes empresas, etc. A pesar de todo, la opinión general es que la cocina tradicional se mantiene viva y que globalmente no está amenazada, algo a lo que sin duda no son ajenas las no pocas iniciativas impulsadas desde instituciones locales o desde la sociedad civil organizada.

Por el contrario, el mundo de la gastronomía en general no parece estar aprovechando suficientemente el potencial que posee la cocina tradicional como fuente para generar una oferta de cocina más creativa. Entre otras razones, esto podría deberse a que ese patrimonio no se transmite ni valora adecuadamente en las numerosas ofertas educativas de este ámbito. Del mismo modo, no parece que desde el sector del turismo haya una apuesta fuerte por la cocina como atractivo, lo cual probablemente puede contribuir a su preservación, pero convenientemente gestionado podría convertirse en un motor económico que beneficiara a un sector importante de la población.

De los párrafos anteriores parece concluirse que el hecho de que México tenga dos ciudades como Mérida y Ensenada que forman parte de la Red de Ciudades Creativas de la Gastronomía de la UNESCO, no ha sido benéfico para la mayoría de la población.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>“La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva: el paradigma de Michoacán” forma parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.</p>	<p>Se constata una pérdida de productos y variedades.</p>
<p>Mérida y Ensenada forman parte de la Red de Ciudades Creativas de la Gastronomía de la UNESCO.</p>	<p>La industria agroalimentaria promueve un tipo de alimentación que va en detrimento de la cocina tradicional.</p>
<p>El país cuenta con una gran biodiversidad.</p>	<p>En la práctica, existe una frontera marcada entre cocina tradicional y gastronomía.</p>
<p>Existen numerosas investigaciones sobre la cocina tradicional.</p>	<p>El turismo gastronómico está poco potenciado.</p>
<p>Existen numerosos restaurantes de cocina mexicana en todo el mundo.</p>	
<p>La cocina mexicana es una de las mejor valoradas a nivel mundial.</p>	

## 2.6. Panamá

Oficialmente, el Ministerio de Cultura del Gobierno de Panamá no interviene en ningún aspecto relacionado con las cocinas como patrimonio cultural o como economía creativa, ni tampoco en la implementación de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, que corresponde al Ministerio de Comercio e Industrias, en cuyo marco se ha creado el Proyecto de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Ciertamente está relacionado con su reciente creación a raíz de su Ley General de Cultura, es importante tener en cuenta que Panamá fue el 5º país del mundo en ratificar esa Convención, pero que está en proceso de cambio, ya que la reciente Ley nº 90 de 15 de agosto de 2019, establece como una de las funciones del Ministerio de Cultura la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial. Este planteamiento queda reforzado en el proyecto de Ley General de Cultura que actualmente se está tramitando en la Asamblea Nacional, donde se recoge que el Ministerio será el responsable de este ámbito y del existente Proyecto, por lo que es de prever que también le corresponderá lo referente a la salvaguarda de la cocina tradicional.

No parece que la cocina tradicional ni, más en general, la gastronomía, sea un reclamo turístico especial desde el ámbito institucional. Así, no se hace ninguna referencia a este ámbito en las informaciones publicadas recientemente sobre la reactivación del modelo TCI (turismo, conservación e investigación) por parte del Consejo Nacional de Turismo, el máximo órgano gubernamental de dirección y consulta en este ámbito.

Algunos gobiernos locales y comunidades impulsan ferias, festivales o mercados relacionados con la comida o donde ésta tiene una presencia importante, en los que aparentemente hay aspectos patrimoniales implicados.

También hay iniciativas privadas destinadas a aprovechar la cocina tradicional como fuente de inspiración para nuevos platos o atractivo para los visitantes extranjeros.

En conjunto, la preocupación por la salvaguarda del patrimonio culinario y por la contribución de la



cocina al desarrollo económico, se encuentra en un estadio muy incipiente en Panamá. Las numerosas influencias culturales, y por consiguiente culinarias, que el país ha recibido debido a su situación geográfica, junto con sus reducidas dimensiones, hacen que sus prácticas alimentarias y sus platos no destaquen especialmente en comparación con

otras culturas, pero eso no significa en absoluto que no tengan su propia personalidad y que no deban ser salvaguardadas y puestas al servicio del desarrollo sostenible. En este sentido, es de destacar que en Panamá existe una reivindicación del componente afrodescendiente de la cocina.

#### FORTALEZAS

Panamá cuenta con varios grupos indígenas autóctonos, cada uno con sus especificidades culinarias.

Existe una reivindicación del componente afrodescendiente de la cocina.

Ciudad de Panamá forma parte de la Red de Ciudades Creativas de la Gastronomía de la UNESCO.

#### DEBILIDADES

El Ministerio de Cultura no lleva a cabo ninguna iniciativa de salvaguarda de la cocina tradicional.

No existen iniciativas para atraer al turismo gastronómico.

No se han encontrado estudios académicos sobre la alimentación tradicional en Panamá.

## 2.7. Paraguay

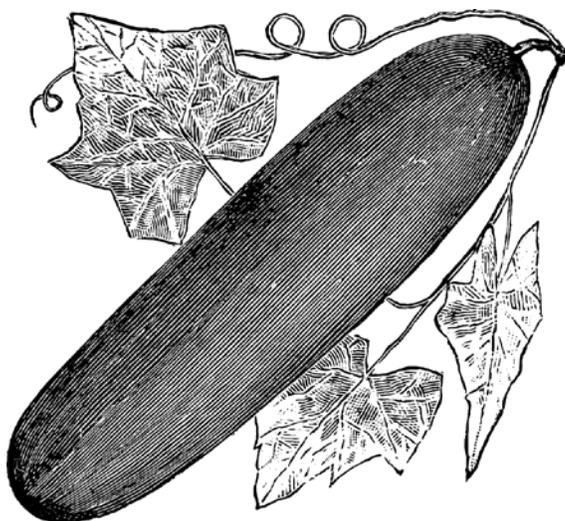
En Paraguay se encuentra muy acentuada la idea de la gastronomía, alimentos y la cocina como patrimonio cultural, aunque al igual que en las otras experiencias de la región se usan de manera indistinta.

No existe una política pública clara que incluya al tema de la cocina y la gastronomía, pero si existe una presencia del tema de la cocina en la legislación cultural del patrimonio cultural, aunque las declaraciones entrecruzan otras instancias del gobierno como es el Congreso Nacional y la Dirección Nacional de Propiedad Intelectual-DINAPI.

Es justamente en el punto de las declaraciones en que recae el análisis de la experiencia en Paraguay, en tanto éstas se han dado (en todas las instancias mencionadas) como forma de respuesta ante el peligro, o sensación, de apropiación de otros países (principalmente Argentina) de recetas consideradas de origen paraguayo, que no solo ha originado la reacción de la ciudadanía, sino que llegado incluso hasta respuestas por parte de sectores del gobierno. La Chipá paraguaya es el bien cultural vinculado a la cocina máspreciado dentro de esta experiencia y a través de la constante protección que ha tenido

en los últimos años, se percibe una sensación de orgullo y de recuperación de recetas tradicionales destinadas a su elaboración. Existe una intención de declarar a la cocina paraguaya como patrimonio cultural, pero no hay más información al respecto, salvo que se percibe diversas acciones individuales, de personas vinculadas a la enseñanza de la gastronomía tradicional, que inician acercamiento a nivel gubernamental.

En el sector turístico sí se cuenta con un plan de desarrollo del turismo gastronómico, con el que se busca preservar el que contempla la preservación del patrimonio, pero incorporándolo como parte del desarrollo de las economías locales, a pesar de lo cual no se percibe un trabajo coordinado con el sector cultural u otros sectores. Resulta interesante el trabajo que realizaron en su día con Argentina, que a través de su propuesta turística CocinAR, realizó visitas y presentaciones en Paraguay, lo cual puede considerarse paradójico en tanto en el imaginario es uno de los países que se “apropia” de recetas tradicionales, pero que es innegable que un trabajo coordinado en este sector puede ser de mucho provecho para ambos países.



#### FORTALEZAS

Interés desde el sector gubernamental en la salvaguardia del patrimonio gastronómico, cocina, que va más allá del sector cultural.

Cuenta con una vasta producción bibliográfica histórica, cultural, etc. que puede servir de base a políticas públicas futuras.

El Plan Nacional de turismo gastronómico es un plan activo con proyección nacional e internacional.

Hay un interés de personas vinculadas a la cocina/gastronomía en trabajar de manera coordinada con el sector cultural para promover a la cocina como patrimonio inmaterial.

#### DEBILIDADES

No cuenta con una política pública de salvaguardia de la cocina o gastronomía.

No se encuentra en línea toda esta información, lo que restringe un conocimiento a profundidad de esta experiencia.

La cocina paraguaya no se encuentra, aún, ubicada dentro del imaginario de la región, y hay peligro de apropiación de otros países con los que comparte frontera, especialmente por el tema indígena guaraní.

## 2.8. Perú

La experiencia desarrollada en el Perú está ligada definitivamente a la gastronomía (y su boom), al sentido de identidad y a la idea potente de la “gastronomía-cocina peruana” como patrimonio cultural. No hay una diferenciación de términos entre cocina y gastronomía, dentro del imaginario cultural, la academia y sus publicaciones y desde el Estado.

Para comprender mejor la experiencia peruana, es pertinente comenzar con la idea de la cocina y la gastronomía como patrimonio cultural. Las diversas declaraciones desde el sector cultural vinculadas a la cocina, obtención de insumos y la preparación de alimentos, pero principalmente la norma del año 2007 que “Declara Patrimonio Cultural de la Nación a la Cocina Peruana como expresión cultural cohesionadora que contribuye, de manera significativa, a la consolidación de la identidad nacional”, demuestra la importancia que el tema tiene dentro del entramado de la salvaguardia del patrimonio inmaterial en el Perú.

Si bien el Perú no cuenta con una política pública dirigida exclusivamente a la salvaguardia de conocimientos y prácticas vinculados a la culinaria tradicional, el sector cultura está promoviendo la identificación de cocina tradicional regional como elemento importante en rituales y fiestas patronales en las regiones del país. Esto se realiza sobre todo a través de las veinticuatro Direcciones Desconcentradas de Cultura a nivel nacional que permite encontrar la mirada de las propias comunidades de portadores sobre sus prácticas culinarias. A partir de la investigación relacionada a las Prácticas y significados asociados a la preparación y consumo del ceviche, expresión de la cocina tradicional peruana se tiene un diverso mapeo de actores vinculados a la pesca artesanal, la agricultura y la comercialización de los ingredientes; lo cual permite comprender el uso de ingredientes regionales y la construcción de significados de valor e importancia a nivel regional.

Si bien estas declaraciones han significado una importante apuesta por el reconocimiento del carácter patrimonial de elementos culturales vinculados básicamente a la cocina, no han sido solo éstas, y quizás no han sido principalmente dichas declaraciones las que han generado una apropiación de la gastronomía como patrimonio en el imaginario social.

El sector turístico en el Perú es una parte importante de la economía nacional, se centra básicamente en la oferta de la riqueza cultural y de la biodiversidad, ha sido en ese marco que se ha incluido a la gastronomía como un aspecto cultural añadido a la experiencia de viaje y disfrute. Es necesario recalcar que la apuesta por la cocina peruana viene desde antes del denominado boom, cocineras y cocineros principalmente de Lima ya iban apostando por mostrar la cocina criolla en espacios más amplios y públicos, forjando por lo tanto el terreno adecuado para lo que vendría en años posteriores.

Sin embargo, ha sido el trabajo del sector turismo, a través de las políticas de turismo generadas en el sector, el que ha fortalecido la proyección de la gastronomía peruana a nivel mundial, el que además ha sido apoyado por los chefs y conocedores que se aglutinaron en la Sociedad Peruana de Gastronomía-APEGA (liderada en un inicio por Gastón Acurio), que le otorgó además una presencia importante dentro de la oferta gastronómica local con la creación de la Feria gastronómica Mistura, que se convirtió en uno de los eventos gastronómicos más importantes del país y de la región en general.

Esa proyección internacional y apuesta por el turismo gastronómico, obtuvo una respuesta efectiva en el exterior, pero también generó en la sociedad peruana una sensación de identidad y de reconocimiento de su propia cocina como un elemento importante y parte de su patrimonio cultural, más allá de las declaraciones, aunque la señalización de días

de celebración de algunos elementos (como el día del pisco sour, del ceviche, etc.) generan un verdadero sentido de apropiación desde los propios establecimientos hasta la ciudadanía en general.

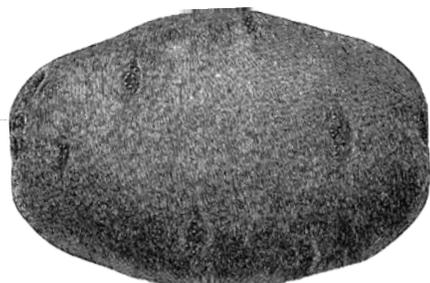
Pero, este es el panorama que se vive desde la capital Lima, hay una centralización en la observación del éxito de la gastronomía, que ha dejado bastante de lado las experiencias a nivel regional, sin identificar con claridad toda la cadena de producción que termina en el plato que se consume. Esta es una carencia que se tendría que subsanar, reconocer que la riqueza y variedad de los productos y los insumos, además de las técnicas propias de sembrado, cultivo, preparación, etc., son parte primordial, pero principalmente reconocer que los actores vinculados a estos primeros momentos necesitan ser incluidos en el desarrollo económico que el sector gastronómico tiene y que el éxito de la cocina y de Lima como capital gastronómica de América se debe a ese trabajo que inicia en los Andes o la Amazonía.

Podríamos afirmar que el aspecto creativo de la

cocina en el caso de Perú se mantiene actual y vigente, y es interesante que al igual que en otras de las experiencias analizadas la idea de cocina tradicional está vinculada a lo local y a los conocimientos tradicionales desde el mundo indígena en general, es la cocina que se puede consumir en espacios que no son considerados de “lujo”, pero que poseen una versatilidad que les permite también poder recorrer esas fronteras sociales tan presentes en las sociedades latinoamericanas.

Si bien hay una vasta producción de estudios y trabajos vinculados a la gastronomía y la cocina en el Perú, promovida principalmente por la Universidad San Martín de Porres, se hacen necesarios estudios conceptuales de la cocina y la gastronomía, que vengan desde las ciencias sociales, desde las regiones y que a la vez se constituyan en un insumo que permita ser la base de un trabajo más coordinado entre la academia y el sector público. Por un lado, para salvaguardar conocimientos, insumos y hacedores, pero a la vez dinamizarlo aún más dentro de las economías principalmente locales.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
Fuerte posicionamiento de la gastronomía peruana en el mundo.	Existe un desbalance entre la experiencia positiva desarrollada en Lima y la desarrollada en las otras regiones del país.
Generación de un sentido de identidad y de un reconocimiento de la cocina como patrimonio cultural.	Falta la construcción de una política pública integral para la culinaria tradicional.
La gastronomía es parte importante de la oferta turística nacional e internacional, constituyéndose en un elemento clave en la economía del país.	La agricultura familiar y tradicional, así como productos y técnicas tradicionales están en peligro debido a la promoción de cultivos para la exportación o al fortalecimiento de otro tipo de actividades económicas.
Riqueza cultural ancestral y biodiversidad.	No hay trabajo articulado y transversal entre los diversos sectores que englobe lo cultural, turístico, agrícola, salud, educación, etc.
Importantes y numerosas publicaciones de estudios sobre la cocina en general, cocinas regionales, etc.	
Arequipa forma parte de iniciativa de la UNESCO de Ciudades Creativas de la Gastronomía.	



## CONCLUSIONES GENERALES

---



La información recopilada a lo largo de este proyecto ha quedado reflejada en las páginas precedentes y especialmente en las tablas sobre fortalezas y debilidades, nos ha permitido observar algunos rasgos comunes y construir una visión de conjunto en cuanto a la conceptualización y tratamiento de las cocinas como patrimonio cultural y economía creativa. Estas conclusiones podrían, sin duda, matizarse y enriquecerse con nuevas aportaciones procedentes de fuentes oficiales o de un mayor número de contribuciones individuales, pero dibujan un cuadro general suficiente para poder avanzar en este terreno tan complejo y tan de actualidad.

Una primera idea que se desprende de los enfoques de los distintos países y de las opiniones de las personas entrevistadas es que la cocina tradicional se asocia mayoritariamente, aunque no siempre de manera explícita, a las comunidades indígenas, al entorno rural y a la actividad campesina. Es una cocina que se encuentra ante todo en las casas y elaborada por mujeres. Complementariamente, en el entorno urbano se vincula a los establecimientos regentados por miembros de esas comunidades y frecuentados también por otro tipo de público, donde se prepara comida a precios económicos, mayoritariamente también a cargo de mujeres. Es sintomática la diversidad de nombres que reciben esos lugares según los países: huecas en Ecuador,

fondas en México y Panamá, huariques y picanterías en Perú, picadas en Chile. Además, la cocina tradicional también va muy ligada a determinadas festividades y celebraciones, en las que se preparan y consumen elaboraciones específicas.

Por el contrario, la cocina creativa se asocia a restaurantes, es decir, a establecimientos donde la cocina corre a cargo de chefs, personas que han cursado estudios específicos y que ejercen esa actividad de manera profesional. Estos chefs, que antes eran casi exclusivamente hombres, hoy en día también pueden ser mujeres, aunque éstas siguen siendo minoritarias o no tan reconocidas. Estos locales suelen encontrarse habitualmente en las ciudades o poblaciones más importantes.

En cierto modo, se percibe la idea de que la creatividad y la innovación son propias de los restaurantes y uno de los rasgos distintivos de la gastronomía. A pesar de ello, la opinión casi unánime es que la cocina tradicional ya es de por sí creativa e innovadora, lo que hace que sea un elemento permeable y al mismo tiempo con un potencial que le permite estar presente en un restaurante de alto nivel.

Así pues, lo que a primera vista aparece como una dicotomía entre cocina tradicional y gastronomía, entendida ésta como la cocina más elaborada

y refinada<sup>4</sup>, una mirada más atenta y profunda lo convierte en dos facetas de una única realidad, cuya frontera no es en modo algún impermeable. Esto parece reforzarse desde el sector del turismo, donde la gastronomía suele ser la palabra clave para generar atracción, pero que va casi siempre acompañada de referencias a la cocina tradicional, a la riqueza cultural, a la biodiversidad y en algunos casos a la identidad. Es interesante notar que casi todos los planes de turismo que se ha podido consultar incorporan la gastronomía y a remolque de ella, como decíamos, la cocina tradicional, por lo que no deja de llamar la atención que ese sector, a pesar de trabajar a menudo en colaboración con el sector agroalimentario y en algunos casos con promoción exterior y exportación, no lo haga tan habitualmente con el sector de la cultura.

Otro aspecto que se aprecia en todos los países analizados es que existe un interés creciente por la cocina tradicional y la gastronomía, un fenómeno que en algunos casos se relaciona con su función como elemento que refuerza la identidad colectiva, ya sea por la mirada que se proyecta desde un exterior más o menos lejano, o bien por rivalidades o disputas a menudo con trasfondo económico, entre países que comparten determinados platos o elaboraciones. En cualquier caso, el criterio general es que la cocina tradicional forma parte del patrimonio cultural de cada país y que se mantiene viva a pesar de algunos peligros que la amenazan. Así mismo, existe unanimidad al considerar que dentro de cada país existe una diversidad de cocinas tradicionales, que responde a la diversidad geográfica, biológica y cultural de cada territorio. Eso explica que, en las entrevistas realizadas, no exista unanimidad a la hora de identificar los platos más importantes de la cocina tradicional de cada país, sino que cada persona haya aportado una lista distinta y que apenas haya habido ningún plato señalado por todas las personas de un mismo país.

El mayor interés al que nos referíamos más arriba, a pesar de ser una característica compartida se manifiesta de manera desigual, ya que algunos países acumulan muchos años de esfuerzos notorios para identificar y poner en valor su patrimonio alimentario y culinario, lo que ha significado también algunas apuestas gubernamental por este sector que se enmarcan casi siempre en una preocupación social en el terreno alimentario, la que se centra en la protección de los cultivos y de los productos y variedades tradicionales. Algunas de estas experiencias han adquirido, o van en camino de adquirir, una notable proyección internacional gracias a la cocina creativa que reivindica esas raíces tradicionales. Estas experiencias en algunos casos se han visto sustentadas y reflejadas en diversos estudios académicos. Mientras tanto, en el extremo opuesto, hay otros países que no habían sentido hasta ahora la necesidad de prestarle una atención especial.

Esta realidad dispar implica que las políticas gubernamentales se encuentran en estadios diferentes y así, mientras en Panamá la cocina tradicional todavía no es un ámbito de actuación del Ministerio de Cultura, en Colombia se dispone de un plan específico para profundizar en su conocimiento y su valoración. En otros países, en cambio, sí que existe algún tipo de plan vigente para fomentar el turismo gastronómico, como en Argentina, Colombia, Ecuador, Paraguay y Perú. Por otra parte, Colombia y Chile son los únicos países donde se considera de manera explícita que la gastronomía forma parte de la economía creativa, aunque podría interpretarse que otros también la incluyen en la práctica, pero sin una línea de actuación concreta.

Como cierre de estas conclusiones, presentamos una tabla donde puede apreciarse la situación de algunos elementos relevantes para el presente estudio, que contribuirán al punto de partida de la propuesta metodológica que se presentará en la siguiente fase de trabajo.

---

<sup>4</sup> Existe otra acepción de "gastronomía", aceptada por una amplísima mayoría, como la disciplina que estudia todo lo relacionado con la cocina y la alimentación humana, incluida la cocina tradicional.

					
	La cocina está reconocida explícitamente como ámbito del patrimonio cultural inmaterial	La cocina está reconocida explícitamente como economía creativa	Existe un plan nacional relacionado con la alimentación o la gastronomía (desde cultura o turismo)	Número de elementos relacionados con la cocina o la gastronomía en inventario nacional de PCI	Hay estudios científicos
	sí	no	sí (t)	11	medio
	sí	sí	no	6	medio
	sí	sí	sí (c)	más de 2.000	muchos
	sí	no	sí (t)	1.092	muchos
	sí	no	no	10	muchos
	no	no	no	0	no
	sí	no	sí (t)	1	medio
	sí	no	sí (t)	17	muchos



# Capítulo III

## Las cocinas como patrimonio y economía creativa: marcos, conceptualizaciones y recomendaciones para la creación de políticas.

119

RESUMEN EJECUTIVO

120

1. Introducción

121

2. Marco internacional y regional

134

3. Aspectos conceptuales

141

4. Políticas públicas que afectan a la cocina como patrimonio cultural y economía creativa

152

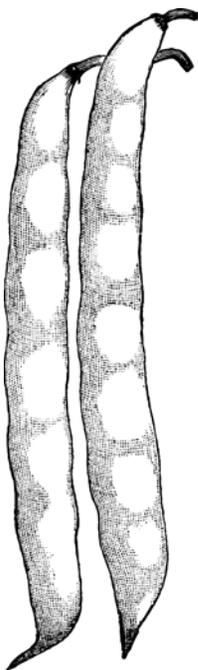
Conclusiones



## RESUMEN EJECUTIVO

---

El trabajo de documentación y estudio desarrollado hasta el momento nos ha llevado a constatar la gran complejidad que implica el análisis de las cocinas como patrimonio cultural y economía creativa, una complejidad derivada, entre otras, de las múltiples funciones que desempeña la cocina en la sociedad, de la gran diversidad de aspectos que la condicionan y también del poco tiempo que lleva considerándose a la cocina como patrimonio cultural. Con la información disponible y en el marco cronológico preestablecido, nuestra propuesta de actuación se resume esencialmente en los siguientes puntos:



1. Clarificación conceptual de los términos asociados al patrimonio cultural: alimentario, culinario, gastronómico, cocina tradicional.
2. Definición de una política integral sobre la alimentación, la cocina y la gastronomía, que garantice el equilibrio entre la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial y la contribución de la cocina a la economía creativa.
3. Fortalecimiento legal de la salvaguarda de la cocina como patrimonio cultural.
4. Establecimiento de un órgano gubernamental multisectorial que vele por ese equilibrio.
5. Identificación exhaustiva del patrimonio cultural vinculado a la cocina.
6. Incorporación de todos los agentes implicados a las iniciativas relacionadas con la cocina.
7. Reforzamiento de la contribución de la cocina a la economía creativa y al desarrollo económico sostenible, incluyendo su contribución al turismo gastronómico.

# 1 | INTRODUCCIÓN

---

El presente documento lo hemos dividido en cuatro apartados, empezando por un repaso al marco internacional y regional, ya que todos los países tratados en este proyecto forman parte de la mayoría de las organizaciones multilaterales analizadas, las cuales han elaborado documentos de referencia que, en mayor o menor medida, condicionan la acción de los estados y que pueden ser aprovechados en posteriores iniciativas. En el apartado 3 abordamos los aspectos conceptuales de la problemática que estamos tratando, que constituyen los cimientos sobre los que se elaboran las políticas y decisiones que regulan las actividades relacionadas con las cocinas como patrimonio cultural y economía creativa. Estos aspectos conceptuales son un punto central del proyecto encargado.

El apartado 4 está dedicado a las políticas públicas que afectan a la cocina como patrimonio cultural o economía creativa, es decir, a aquellas iniciativas impulsadas desde el poder legislativo o el poder ejecutivo, que tienen como objeto la cocina (aunque traten también de otros ámbitos) o que influyen de manera directa sobre ella. Aquí queremos subrayar que la información compilada ha evidenciado que, más allá del ámbito natural de cultura al cual corresponde el tema objeto de este estudio (tanto en su parte de patrimonio cultural como por la de economía creativa) e incluso más allá del ámbito del turismo al que tan estrechamente ligada está la cocina a través de los establecimientos públicos, son varios los sectores desde los que se toman medidas que afectan de manera más o menos directa a la cocina como patrimonio cultural y economía creativa. Esto nos ha llevado a ampliar un poco nuestro campo visual y a tener en cuenta esta realidad a la hora de formular nuestras propuestas.

Estas propuestas se presentan en su contexto dentro de cada subapartado de los epígrafes 3 y 4 del documento, donde puede entenderse mejor la realidad que nos ha llevado a definir las y donde se detallan algunos aspectos de las mismas. Sin embargo, nos ha parecido conveniente retomarlas y agruparlas en el apartado final de conclusiones, para facilitar su consulta y para hacer evidente la perspectiva global que debe guiar cualquier acción sobre un campo tan complejo y con tantas implicaciones. De ahí que algunas propuestas que a lo largo del texto pueden parecer reiterativas o similares, se hayan reformulado de manera coherente en este apartado. Todo ello nos ha empujado, además, a incorporar algunas propuestas más generales, transversales y ambiciosas, que den mayor sentido a las distintas ideas particulares.

A la hora de valorar las propuestas, es obligado tener en cuenta que la situación en los distintos países analizados puede llegar a ser muy distinta, ya que algunos han avanzado más en ciertos aspectos concretos, mientras que en otros seguramente no se han dado las circunstancias para que las autoridades tomaran la iniciativa de incidir en estos ámbitos. En ese sentido, algunas de las propuestas que formulamos ya se están llevando a cabo en mayor o menor medida en algunos países, por lo que su inclusión en este documento no responde a su desconocimiento, sino a la intención de que se generalicen en todos los países tratados. Todo esto no debe llevarnos en ningún caso a establecer valoraciones o clasificaciones entre estados, sino que debe asumirse como una oportunidad para que el trabajo colaborativo, al contar con distintos tipos de escenarios, pueda resultar más fructífero a largo plazo.

## 2 | MARCO INTERNACIONAL Y REGIONAL

---

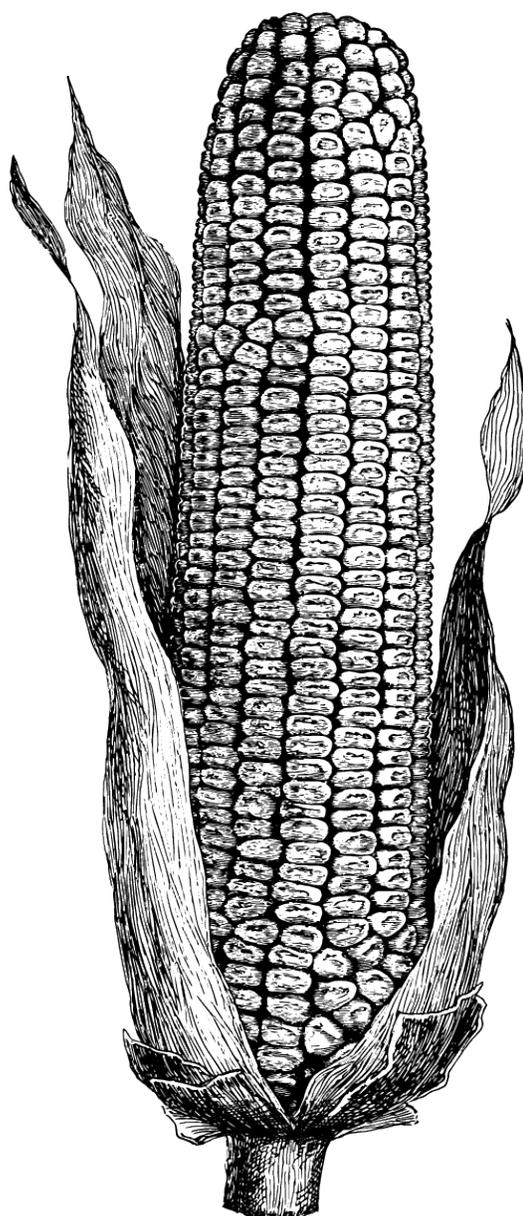
Antes de abordar la situación y las propuestas para los países iberoamericanos tratados en este proyecto, conviene situar su problemática dentro del marco internacional y regional en el que se encuentran, ya que éste puede influir o aportar claves para desarrollar unas políticas y unas iniciativas más efectivas en relación con la cocina como patrimonio cultural y economía creativa.

En el siguiente marco internacional y regional haremos referencia a diversos documentos que están vinculados al patrimonio cultural en general, muchos de ellos tienen denominaciones como Recomendaciones, Declaraciones, Convenciones, etc. por ello consideramos importante resaltar las diferencias de aplicabilidad y las obligaciones que generan de cada uno de ellos para los países que las adoptan o ratifican.

**Declaraciones:** es un compromiso puramente moral o político, que compromete a los Estados en virtud del principio de buena fe.

**Recomendaciones:** se trata de un texto que invita a los Estados a adoptar un comportamiento determinado o actuar de cierta manera en un ámbito cultural específico. En principio la recomendación carece de todo poder vinculante para los Estados Miembros, pero sí existe un compromiso de carácter moral, más no de implicancia jurídica.

**Convenciones:** son sinónimo de tratado, designa todo acuerdo concluido entre dos o más Estados y supone una voluntad común de las partes, para las que la convención genera compromisos jurídicos obligatorios, es decir tienen carácter obligatorio o vinculante para los Estados que las suscriben y ratifican, razón por la que sus contenidos deben ser incorporados a las legislaciones nacionales.



## 2.1. OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE 2030

En primer lugar, nos referiremos a los objetivos de desarrollo sostenible contenidos en la resolución aprobada el 25 de septiembre de 2015 por la Asamblea General de las Naciones Unidas y conocida como la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible<sup>1</sup>, ya que, a pesar de tener una vigencia limitada en el tiempo, marcan el camino por donde quiere avanzar la humanidad. Ya desde la introducción, el documento contiene distintas referencias a aspectos vinculados con el tema de este proyecto, pero en la enumeración de los distintos objetivos es donde queda reflejado más claramente, como veremos a continuación a través de los ejemplos más relevantes. El objetivo 2 “Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible” guarda una relación directa con nuestro objeto de estudio, como hemos podido comprobar de numerosas personas entrevistadas, que señalan cómo muchas comunidades rurales se ven obligadas o encaminadas a consumir productos alimentarios industriales que amenazan su seguridad alimentaria y su nutrición. El párrafo 2.3 deja clara esta relación

cuando establece la meta de “duplicar la productividad agrícola y los ingresos de los productores de alimentos en pequeña escala, en particular las mujeres, los pueblos indígenas, los agricultores familiares, los ganaderos y los pescadores”. El párrafo 2.5 se refiere a otro aspecto señalado por muchas personas que han colaborado en este proyecto: “mantener la diversidad genética de las semillas, las plantas cultivadas y los animales de granja y domesticados”; y es que la desaparición de especies y variedades autóctonas se señala a menudo como una de las causas de pérdida de la cocina tradicional.

Dentro del objetivo 5 de “lograr la igualdad de género y empoderar a todas las mujeres y las niñas”, el apartado 5.4 anima a “reconocer y valorar los cuidados y el trabajo doméstico no remunerados”, un trabajo femenino que, para la mayoría de la población mundial y también en Iberoamérica, incluye la preparación de la comida y, a través de ella, la transmisión de los conocimientos necesarios y de lo que venimos en llamar “cocina tradicional”. El párrafo 8.9 hace un llamado a “promover

---

<sup>1</sup> [https://www.un.org/ga/search/view\\_doc.asp?symbol=A/RES/70/1&Lang=S](https://www.un.org/ga/search/view_doc.asp?symbol=A/RES/70/1&Lang=S).



un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales”, entre los que se cuentan los productos alimentarios y la cocina tradicional. El punto 11.4 es el único que hace una referencia directa al patrimonio cultural, marcando la meta de “redoblar los esfuerzos para proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo”, en el marco del objetivo número 11 de “lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles”. El objetivo 12 “Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles” incluye naturalmente el consumo y la producción de alimentos, y en este sentido la mayoría de sus párrafos guardan relación con la cocina tradicional. El objetivo 14 se refiere al uso sostenible de los recursos marinos y en su párrafo 14.4 pide “reglamentar eficazmente la explotación pesquera y poner fin a la pesca excesiva, la pesca ilegal [...] y las prácticas pesqueras destructivas”, mientras que el 14.b fija la meta de “facilitar el acceso de los pescadores artesanales a los recursos marinos y los mercados”. Por su parte, el objetivo 15 trata de “proteger, restablecer y promover el uso sostenible de

los ecosistemas terrestres, gestionar sosteniblemente los bosques, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras y detener la pérdida de biodiversidad”, aspectos que afectan muy directamente a los recursos alimentarios de miles de personas en Iberoamérica.

Así pues, son distintos los objetivos y las metas de desarrollo sostenible que tienen un impacto directo sobre la cocina como patrimonio cultural y economía creativa, ya que se refieren a aspectos tan relevantes como los productos que utiliza, la consideración social de sus portadoras o su aportación al desarrollo económico. Es cierto que los Objetivos de Desarrollo Sostenible no hacen mención explícita del patrimonio cultural excepto en una ocasión, pero sí contienen referencias a la necesidad de mantener la diversidad cultural, un aspecto al que el patrimonio cultural contribuye decisivamente.

## 2.2. ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA Y LA CULTURA (UNESCO)

Por otro lado, en el marco de las Naciones Unidas ya existe una organización dedicada específicamente al ámbito cultural, como es la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, es decir la UNESCO, por sus siglas en inglés. Existen distintos documentos aprobados por la UNESCO que guardan relación con el presente proyecto, pero vamos a centrarnos en el que sin duda es más relevante: la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial<sup>2</sup>. Distintas razones apoyan su importancia y principalmente son tres. En primer lugar, se trata de una convención, es decir, del máximo instrumento normativo que puede aprobar la Organización, un documento que es de obligado cumplimiento para aquellos países que lo ratifiquen con posterioridad a la aprobación del texto por parte de la Conferencia General. En este caso —y esta es la segunda razón de su importancia— la Convención ha sido ratificada hasta ahora por 178 de los 193 estados miembros de la UNESCO, lo que significa una amplísima mayoría, de la que participan todos los países participantes en la iniciativa Ibercocinas. Por último, la Convención afecta claramente a las prácticas relacionadas con la alimentación, como la cocina. Este último aspecto fue objeto de debate en su día, ya que el texto de la Convención no hace

ninguna referencia explícita a ese ámbito y algunos países consideraban que no encajaba en ninguna de las categorías del PCI que, a título orientativo, señala el texto legal. A pesar del carácter minoritario de tales objeciones, para eliminar cualquier tipo de duda se convocó una reunión de expertos en 2009 para reflexionar sobre la cuestión de las prácticas alimentarias como patrimonio cultural inmaterial en el marco de la Convención, cuyas conclusiones dejaron claro que tales prácticas deben ser consideradas como patrimonio cultural inmaterial, ya que “no deben considerarse únicamente como una respuesta a las necesidades biológicas, sino como experiencias culturalmente elaboradas por los grupos humanos a lo largo de su historia.”<sup>3</sup> Esto abrió las puertas a la inscripción en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, a partir de 2010, de toda una serie de elementos relacionados directa o indirectamente con la cocina, entre los que podemos mencionar “la cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva: el paradigma de Michoacán”, la “comida<sup>4</sup> gastronómica de los franceses”, “el arte del pan de especias del norte de Croacia”, “la tradición ceremonial del keskek<sup>5</sup>”, “la cultura y la tradición del café turco”, “el washoku, tradiciones culinarias

<sup>2</sup> <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>.

<sup>3</sup> <https://www.iiac.cnrs.fr/article1007.html>.

de los japoneses, especialmente para celebrar el Año Nuevo”, “el lavash, preparación, significado y aspecto del pan tradicional, como expresión cultural en Armenia”, “la cultura de la cerveza en Bélgica” o “nsima, tradición culinaria de Malau”, entre otros, una breve relación que basta para comprobar la diversidad de tipos de prácticas que pueden considerarse patrimonio cultural.

Como ya hemos señalado, la ratificación de la Convención por parte de un estado significa asumir el compromiso de aplicar todas sus disposiciones, por lo que nos parece relevante recordar algunas de las que, a nuestro entender, afectan más directamente al objeto del presente proyecto, para poder valorar adecuadamente las políticas desarrolladas por los distintos estados. Aquí conviene subrayar que, cuando hablamos de esas disposiciones, no nos referimos únicamente a los distintos artículos de la Convención, sino también a las Directrices Operativas para la Aplicación de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, cuyo tenor aprueba y va modificando la Asamblea General de Estados Partes de la Convención. Una de las primeras obligaciones que establece la Convención, en sus artículos 11 y 12, es la de “identificar y definir los distintos elementos del patrimonio cultural inmaterial presentes en su territorio, con participación de las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales permanentes”, para cuyo fin “cada Estado Parte confeccionará [...]

uno o varios inventarios del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio.” Otra de las obligaciones, recogida en el artículo 14, se refiere a “mantener al público informado de las amenazas que pesan sobre ese patrimonio”.

En cuanto a las Directrices Operativas, todo el capítulo VI está dedicado a la “salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial y desarrollo sostenible en el plano nacional” y por consiguiente es de especial interés al tratar de la cocina como patrimonio cultural y economía creativa. Sin embargo, nos contentaremos con reproducir el párrafo 187, que trata del impacto del turismo en la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial y viceversa, y establece: “los Estados Partes se esforzarán por garantizar que toda actividad relacionada con el turismo, ya sea estatal, pública o privada, respete debidamente la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en sus territorios, así como los derechos, aspiraciones y deseos de las comunidades, grupos e individuos interesados” y para ello se alienta a los Estados Partes, entre otros, a “evaluar en general y específicamente el potencial del patrimonio cultural inmaterial para el turismo sostenible, así como el impacto del turismo en el patrimonio cultural inmaterial y el desarrollo sostenible de las comunidades, grupos e individuos interesados, prestando especial atención a prever las posibles repercusiones de las actividades turísticas antes de que se inicien”.



4 Repas en francés, se refiere a la comida como acto y momento en que se come, es decir al almuerzo o la cena, esencialmente.

5 El keskek es un plato tradicional turco de carne o pollo.

6 [https://ich.unesco.org/es/directrices?ref\\_paragraph=en-directives](https://ich.unesco.org/es/directrices?ref_paragraph=en-directives).

## 2.3. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO (OMT)



Fuera del ámbito estrictamente cultural, no podemos olvidar a la Organización Mundial del Turismo, ya que el turismo es muchas veces el destinatario o consumidor de la cocina y que ésta ha dado lugar a un tipo específico de turismo. “El turismo gastronómico es un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina.”

Ésta es la definición que proporciona la propia OMT en su obra sobre definiciones de turismo.<sup>7</sup> Pero de la OMT nos interesa también su apuesta por el turismo sostenible, es decir, por un turismo que debe “respetar la autenticidad sociocultural de las sociedades anfitrionas, conservar sus activos culturales y arquitectónicos y sus valores tradicionales, y contribuir al entendimiento y la tolerancia intercultural”; un turismo que “exige la participación informada de todos los agentes relevantes, así como un liderazgo político firme para lograr una colaboración amplia y establecer un consenso”; un turismo, en fin, “que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales”.<sup>8</sup>

<sup>7</sup> <https://www.unwto.org/es/desarrollo-sostenible>.

<sup>8</sup> [http://www.oas.org/es/estados\\_miembros/default.asp](http://www.oas.org/es/estados_miembros/default.asp)

## 2.4. ORGANIZACIÓN DE ESTADOS AMERICANOS (OEA)



Fue creada en 1948 mediante la suscripción de la Carta de la OEA, con la finalidad de fortalecer las relaciones de los países miembros a través de la solidaridad, la paz y la justicia, respetando su integridad territorial y soberanía. Está conformada por 35 países miembros<sup>9</sup>, entre los que se encuentran los países que se incluyen en la presente investigación.

Dentro de los ejes de trabajo, se encuentra la protección del patrimonio cultural, tal como señala el artículo 48° de la Carta de la OEA: “Los Estados miembros cooperarán entre sí para satisfacer sus necesidades educacionales, promover la investigación científica e impulsar el adelanto tecnológico para su desarrollo integral, y se considerarán individual y solidariamente comprometidos a preservar y enriquecer el patrimonio cultural de los pueblos americanos”.

Con relación al patrimonio cultural, ha sido y es tema de preocupación de este organismo, que en las diversas cumbres enfoca la problemática cultural de los países miembros, como ha sido el caso de, por ejemplo, la VII Cumbre de las Américas llevada a cabo en el año 2015 en la Ciudad de Panamá, que en los mandatos de acción acordados y plasmados en el documento “Prosperidad con Equidad: El desafío de la cooperación en las Américas”<sup>10</sup> se señala la importancia de “Reforzar los vínculos culturales en las Américas y promover la cooperación para la preservación y la protección del patrimonio cultural tangible e intangible, reconociendo asimismo la

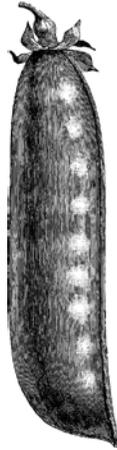
importancia de la cultura y de las industrias creativas y culturales en el desarrollo socioeconómico, la inclusión social, la diversificación de las economías y para la generación de empleo”, resaltando de este modo la importancia de la cultura en general en la economía de cada uno de los países.

La Secretaría Ejecutiva para el Desarrollo Integral (SEDI), es la secretaria técnica de la Reunión Interamericana de Ministros y Altas Autoridades de Cultura y también del Congreso Interamericano de Ministros y Altas Autoridades de Turismo. Así, a través de su Sección de Cultura y Turismo, apoya el desarrollo de recursos tangibles e intangibles de cultura y de turismo, buscando reforzar nuevos y existentes vínculos entre los sectores de turismo y cultura, para que se configuren en parte importante en el desarrollo económico y social. Para ello se promueve al patrimonio cultural considerándolo como una oportunidad para la inclusión social, garantizando la identidad nacional y regional. Esto favorecerá la productividad del sector turístico a través del fortalecimiento institucional, intercambio cultural, y un punto que nos parece importante de resaltar, la promoción del diálogo de políticas públicas en sectores clave.

El tema central de la última reunión de los ministros de cultura de las Américas, celebrada en Barbados en el año 2019, fue “Fortalecimiento de la economía creativa y del sector cultural: Reposicionamiento del sector de la cultura para

<sup>9</sup> [http://www.oas.org/es/estados\\_miembros/default.asp](http://www.oas.org/es/estados_miembros/default.asp)

<sup>10</sup> [http://www.summit-americas.org/vii/docs/mandates\\_es.pdf](http://www.summit-americas.org/vii/docs/mandates_es.pdf)



garantizar el desarrollo sostenible”, en cuyo documento conceptual <sup>11</sup> se puede encontrar el sustento de la necesidad del fortalecimiento del sector de la economía creativa y la cultura para aumentar la contribución de la cultura al desarrollo sostenible, en tanto esta también se enmarca en los Objetivos del Desarrollo Sostenible, donde además se entrecruzan otros temas como la mejora del medio ambiente, la reducción de la desigualdad, la promoción de la igualdad de género, etc.

Así el documento final, que se configura en un compromiso de los países, reconoce que las industrias creativas y culturales pueden actuar como “impulsores económicos a través de la producción, difusión y/o comercialización de bienes, servicios y productos culturales y artísticos”, y que las mismas “ofrecen nuevas oportunidades para impulsar a los países en desarrollo hacia áreas digitales y otras áreas de alto crecimiento de la economía mundial” <sup>12</sup>. Para ello, entre otros, será importante el diseño e implementación de políticas públicas que tomen en cuenta el papel de la economía creativa y el sector cultural, que establezca vínculos intersectoriales, todo esto en un marco general de cooperación entre los países para fomentar la innovación y creatividad.

El año 2011 fue declarado el Año Interamericano de la Cultura, y fue el inicio de varias acciones que buscaban fortalecer a las políticas públicas de los países miembros. Es en este marco que se crea el galardón “Patrimonio Cultural de las Américas” con la finalidad de destacar las expresiones culturales que mejor representan el patrimonio de los países de las Américas al mundo “al mundo y de reafirmar su presencia en el escenario internacional, desde una perspectiva dinámica, viva y en constante evolución”<sup>13</sup>. Ese año, la Gastronomía Peruana fue declarada Patrimonio Cultural de las Américas, puesto que es una representación viva de su acervo cultural. El Secretario General de la OEA señaló que “la gastronomía, no es sólo la suma de sabores y productos, es el reflejo de la relación que nace entre el hombre y su medio, entre el hombre, su tierra, su historia, su geografía, su gente, es el reflejo de los vínculos que crean los individuos con su tierra, sus frutos, sus colores y sus costumbres”.<sup>14</sup>

Otras manifestaciones que han sido declaradas Patrimonio Cultural de las Américas han sido el Merengue Dominicano, la Marimba de Guatemala y el Cajón Peruano como “Instrumento del Perú para las Américas”.

11 Documento conceptual: “Fortalecimiento de la economía creativa y del sector cultural: reorientación del sector cultural para afianzar el desarrollo sostenible”. <http://www.oas.org/es/sedi/dses/imc/2019/docs.asp>.

12 [https://www.oas.org/es/centro\\_noticias/comunicado\\_prensa.asp?scodigo=c-068/19](https://www.oas.org/es/centro_noticias/comunicado_prensa.asp?scodigo=c-068/19).

13 <http://www.oas.org/es/americas/pdf/2011/jun/oeacuisine.pdf>.

14 <http://www.oas.org/es/americas/pdf/2011/jun/oeacuisine.pdf>.

## 2.5. ORGANIZACIÓN DE ESTADOS IBEROAMERICANOS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA Y LA CULTURA (OEI)

Nace en el año 1949, y luego de diversos procesos se convirtió en el organismo internacional que conocemos en la actualidad, cuyo objetivo primordial es promover la cooperación entre los países iberoamericanos en el campo de la educación, la ciencia, la tecnología y la cultura en el contexto del desarrollo integral, la democracia y la integración regional. Sus fuentes de financiación están cubiertas por las cuotas obligatorias y aportaciones de los Gobiernos de los Estados miembros y por aportaciones de otras instituciones. La sede central se encuentra en Madrid, España y cuenta con oficinas nacionales en varios de los estados miembros. Los Estados Miembros de pleno derecho son: Andorra, Argentina, Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba, Chile, República Dominicana, Ecuador, El Salvador, España, Guatemala, Guinea Ecuatorial, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, Portugal, Uruguay y Venezuela; y tiene como países observadores a Angola, Cabo Verde, Guinea-Bisáu, Luxemburgo, Mozambique, Santo Tomé y Príncipe y Timor Oriental.

Sus fines y objetivos se vinculan principalmente al fomento de la cooperación internacional, con la finalidad de lograr el desarrollo educativo, tecnológico y cultural de todos los países miembros, teniendo como marco los derechos humanos y el respecto a la diversidad cultural y lingüística de cada

país. Con relación a la cultura, señala explícitamente: “Colaborar en la difusión de una cultura que, sin olvidar la idiosincrasia y las peculiaridades de los distintos países, incorpore los códigos de la modernidad para permitir asimilar los avances globales de la ciencia y la tecnología, revalorizando la propia identidad cultural y aprovechando las respuestas que surgen de su acumulación”.<sup>15</sup>

El documento que marca los objetivos y procesos de trabajo de la OEI, es La Carta Cultural Iberoamericana, producto de la XVI Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno llevada a cabo en Montevideo, Uruguay en el año 2006. En este documento la cultura es considerada la base del desarrollo integral del ser humano, cuya diversidad es característica fundamental y riqueza de la cultura iberoamericana, que permitirá por un lado consolidar el ámbito cultural de la región incentivando lazos de solidaridad y cooperación y así facilitar intercambios de bienes y servicios. Dicha cooperación ayudará el fomento, protección y difusión del patrimonio cultural material e inmaterial.

Cuenta con diversos ámbitos de acción, pero para el presente trabajo nos centraremos en aquel que realiza en vinculación con el patrimonio cultural, en tanto brinda un marco ya presente en la región que puede ser aprovechado.

---

15 <https://www.oei.es/acercade/que-es-la-oei>.

## LOS PRINCIPIOS SOBRE LOS QUE SE SUSTENTARÁ TODO SU ACCIONAR SON:

### Principio de reconocimiento y de protección de los derechos culturales:

realización de sus capacidades creativas, así como el acceso, a la participación y el disfrute de la cultura

### Principio de Participación

### Principio de Solidaridad y de Cooperación

### Principio de Apertura y de Equidad

### Principio de Transversalidad

### Principio de Complementariedad

### Principio de contribución al Desarrollo Sustentable, a la Cohesión y a la inclusión Social

### Principio de Especialidad De Las Actividades, Bienes y Servicios Culturales

### Principio de Responsabilidad de los Estados en el diseño y en la aplicación de Políticas Culturales

Según esta Carta “el patrimonio cultural representa una larga experiencia de modos originales e irrepetibles de estar en el mundo, y representa la evolución de las comunidades iberoamericanas y, por ello, constituye la referencia básica de su identidad. Integran el patrimonio cultural iberoamericano tanto el patrimonio material como el inmaterial los que deben ser objeto irrenunciable de especial respeto y protección. Las manifestaciones culturales y lingüísticas de las comunidades tradicionales, indígenas y afrodescendientes son parte del patrimonio cultural iberoamericano y se les reconocen sus derechos.”<sup>16</sup> Es importante este apartado, en tanto la OEI reconoce la riqueza y la diversidad de los bienes materiales e inmateriales de Iberoamérica, concediendo a los pueblos indígenas, tradicionales y afrodescendientes una importancia preponderante, vinculándolo además en otro apartado de la carta con la naturaleza, considerando al ambiente como parte del patrimonio cultural, que en su totalidad será protegido a través del reconocimiento, transmisión, etc. que faciliten la “participación de la sociedad en su conjunto y es responsabilidad esencial del poder público”.

En el documento “Avanzar en la construcción de un espacio cultural compartido: desarrollo de la

carta cultural iberoamericana”<sup>17</sup>, se reconoce la importancia que el patrimonio cultural en general tiene en la región, especialmente por el número de bienes que forman parte de la lista del Patrimonio Mundial y de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO. Esta riqueza cultural origina un efecto en el turismo, cuya oferta en la región está centrada en complejos arqueológicos, monumentos, paisajes, etc., y en el aspecto inmaterial se destacan los festivales y se resalta la importancia que la gastronomía va cobrando en la región.

Desde la Secretaría General Iberoamericana de la SEGIB se incentivan diversos programas e iniciativas de cooperación iberoamericana, tales como Iber-Rutas, IBERmuseos, entre otros. Es en ese marco que en la XXIV Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno en Veracruz, México en 2014, se creó el programa IBERcocinas cuya finalidad es diseñar y promover políticas, programas, estrategias e iniciativas culturales para la difusión y divulgación de las fortalezas gastronómicas que fomenten los espacios para la formación acerca de todo lo relacionado con la cocina, la gastronomía y la producción de los alimentos tradicionales y artesanales.<sup>18</sup>

<sup>16</sup> <https://www.oei.es/historico/xvicumbrecarta.htm>

<sup>17</sup> NU. CEPAL Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura 180 p. Editorial: CEPAL, OEI enero 2012.

<sup>18</sup> <https://www.segib.org/programa/ibercocinas/>.

## 2.6. COMUNIDAD ANDINA (CAN)



Es una organización internacional que cuenta con diversos órganos e instituciones que integran el Sistema Andino de Integración (SAI), está conformada por cuatro países miembros: Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú, además de cinco países asociados (Argentina, Chile, Paraguay y Uruguay) y España como país observador.

Fue conocido al inicio como Pacto Andino, a partir de la suscripción en mayo de 1969, del Acuerdo de Cartagena, Tratado Constitutivo que fija los objetivos de la integración andina, define su sistema institucional y establece mecanismos y políticas que deben ser desarrolladas por los órganos comunitarios. Así su objetivo principal es alcanzar un desarrollo integral, equilibrado y autónomo, mediante la integración andina, con proyección hacia una integración sudamericana y latinoamericana<sup>19</sup>.

Dentro de los temas eje de la CAN se encuentra aquellos vinculados a la cultura, para lo cual han desarrollado diversas normativas, denominadas decisiones, las que tienen como marco general a

la Identidad Andina que está “relacionada con la construcción de un sentido de pertenencia a una organización regional, fundada en el reconocimiento de la diversidad y la identidad cultural común”. A partir de esta idea se promueve la protección y recuperación del patrimonio cultural, cuyo mecanismo de coordinación y articulación entre los Países Miembros, son: el Consejo Andino de Ministros de Cultura y de Culturas (Decisión 760), y el Comité Andino de Asuntos Culturales (Decisión 823).

Es en la Decisión 588, del año 2011, donde se desarrollan diversas medidas que se constituyen en mecanismos de protección, políticas y disposiciones legales comunes a la CAN, y para ello se elaboran definiciones vinculadas al patrimonio cultural y a la cocina. También el Parlamento Andino, órgano deliberante y de control del sistema andino de integración, ha desarrollado en el año 2015 la Recomendación 229 “Marco Normativo para la Protección y Salvaguardia del Patrimonio Cultural”. A continuación, presentamos los conceptos señalados en ambos documentos:

<sup>19</sup> <http://www.comunidadandina.org/Index.aspx>.

## COMUNIDAD ANDINA

**Patrimonio cultural:** Se entiende por patrimonio cultural la apropiación y gestión de la manifestaciones materiales e inmateriales heredadas del pasado, incluyendo los valores espirituales, estéticos, tecnológicos, simbólicos y toda forma de creatividad, que los diferentes grupos humanos y comunidades han aportado a la historia de la humanidad.

Patrimonio cultural intangible: Comprende las manifestaciones y los valores culturales y los significados sociales contenidos en la música y las artes del espectáculo; el lenguaje y la literatura; las tradiciones orales, la toponimia, los festivales folklóricos y de toda naturaleza, los ritos y las creencias; el arte culinario y la medicina tradicional, entre otros conocimientos y tecnologías tradicionales, que la comunidad haya reconocido como recurrentes y válidas para identificación y expresión cultural.

A través del Parlamento Andino, que tiene representantes en cada país miembro, se han declarado diversos bienes culturales como patrimonio cultural de la Comunidad Andina, como es el caso del Qhapaq Ñan<sup>20</sup> o Camino Inca, la Hoja de Coca, la ciudad de Ambato y a los Músicos del Baile de los Bombos y

## PARLAMENTO ANDINA

**Patrimonio Cultural:** Comprende monumentos y colecciones de objetos, tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas de generación en generación, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional; además de la cosmovisión, mitos, ritos, cultos religiosos y tradiciones.

Patrimonio Inmaterial: Corresponde a los usos, representaciones, cuentos, cantos, música, danzas, conocimientos y técnicas, entre otros, -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. Se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.

Flautas de la Comuna de Cochasqui como patrimonio inmaterial<sup>21</sup>, entre otros. Este órgano se constituye un espacio importante, en tanto tiene poder de decisión en cada uno de los diversos parlamentos de los países miembros, lo que también brinda la posibilidad de un trabajo coordinado a nivel de la región.

20 <http://www.congreso.gob.pe/Docs/ParlamentoAndino/files/informes/capannan/resolucion-19-.pdf>.

22 <https://parlamentoandino.org/parlamento-andino-reconoce-los-musicos-de-los-bailes-de-los-bombos-y-flautas-de-la-comuna-de-cochasqui-del-ecuador-como-patrimonio-cultural-inmaterial-de-la-region-andina/>.

## 2.7. MERCADO COMÚN DEL SUR (MERCOSUR)



Es un proceso de integración regional conformado por Argentina, Brasil, Paraguay, Uruguay y Venezuela, aunque tiene como países asociados a otros países de la región sudamericana, que busca generar oportunidades comerciales y de inversiones para las economías nacionales a través del mercado internacional. Su estructura está conformada por la Presidencia pro tempore (actualmente es Uruguay), el Consejo del Mercado Común, el Grupo Mercado Común y la Comisión de Comercio de MERCOSUR.

También cuentan con lo que denominan MERCOSUR Cultural, que es la reunión de los Ministros de Cultura y sus órganos dependientes, y cuenta además con una Secretaría permanente con sede en Argentina. Esta instancia busca “la promoción y fortalecimiento de la cooperación, la centralidad y transversalidad de la cultura y su impacto en la expansión de las economías del bloque, y la visibilidad de la diversidad cultural de la región”<sup>22</sup>.

En el año 2012 se aprobó la categoría Patrimonio Cultural del MERCOSUR en la que se establecen criterios para reconocer bienes culturales de interés regional, entanto “el patrimonio cultural contribuye al

reconocimiento y valoración de la identidad cultural regional; los bienes patrimoniales constituyen elementos de comprensión de referencias, principios y valores presentes y compartidos entre los países de la región; el reconocimiento de la importancia de un bien cultural más allá de las fronteras de un país constituye un importante factor para la integración entre los países de la región”<sup>23</sup>.

En virtud de ésta, se cuenta con una Lista del Patrimonio Cultural del MERCOSUR, entre los bienes se puede mencionar:

El Puente Internacional Barón de Mauá.

La Payada.

El Itinerario Cultural de las Misiones Jesuíticas Guaraníes, Moxos y Chiquitos.

El Edificio del MERCOSUR-Montevideo.

Las Cumbes, Quilombos y Palenques.

La geografía del Cimarronaje.

Y como elemento vinculado a la alimentación y tradiciones, se declara en el 2018 al Sistema Cultural de la Yerba Mate declarado en el año 2018, como parte del patrimonio compartido por Argentina y Paraguay, el cual también es compartido en la declaración del Universo Cultural Guaraní (2018).

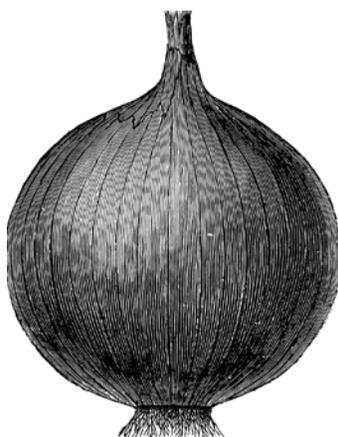
<sup>22</sup> <https://www.mercosur.int/que-es-el-mercotur-cultural/>.

<sup>23</sup> <https://www.mercosur.int/temas/cultura/>.

### 3. ASPECTOS CONCEPTUALES

---

#### 3.1. LA COCINA TRADICIONAL COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL



Los aspectos conceptuales son una parte esencial de este proyecto, tal como se plasma en su propio título. Efectivamente, conviene no olvidar que el lenguaje debe servir para comunicarse y que, por consiguiente, es necesario que todas las partes implicadas le den el mismo sentido a los términos si se pretende establecer una comunicación efectiva, que permita entonces debatir y consensuar las medidas apropiadas, en este caso, para la salvaguarda de las cocinas tradicionales y para su contribución al desarrollo económico. Por eso las convenciones internacionales y las leyes nacionales suelen dedicar sus primeros artículos a definir los conceptos básicos a los que se refieren. De ahí la importancia de analizar cuál es la situación real en estos momentos.

Como ya señalamos en Capítulo 2 ,sobre análisis y valoración de las políticas e iniciativas relacionadas con las cocinas como patrimonio cultural y economía creativa, son muchos los términos o expresiones que se utilizan cuando se habla, directa o indirectamente, de la cocina como patrimonio cultural. Algunos se utilizan a veces como sinónimos, mientras que en

otras ocasiones se contraponen como referidos a ámbitos distintos. Ciertamente esta situación no es exclusiva de Iberoamérica y una búsqueda en Google de los términos “patrimonio alimentario”, “patrimonio culinario” y “patrimonio gastronómico” en varios idiomas nos ofrece una imagen curiosa <sup>24</sup>. Mientras que en español el término dominante es “patrimonio gastronómico” (204.000 entradas frente a 77.000 para culinario y 66 para alimentario), en inglés se impone claramente “culinary heritage” (1,7 millones frente a 0,2 y 0,3 millones), igual que en francés (2,1 millones para “patrimoine culinaire” frente a 0,4 para “gastronomique” y tan sólo 0,03 para “alimentaire”).

Como puede verse, la cuestión afecta especialmente a los términos “cocina” y “gastronomía” y a sus derivados referidos al patrimonio: “culinario” y “gastronómico”. En general, de la información recopilada y analizada se deduce que el término “cocina” no plantea diferencias de interpretación y que todo el mundo lo utiliza con el mismo sentido. Sin embargo, no ocurre lo mismo con “gastronomía”, cuyo uso abarca una gama bastante amplia de

---

<sup>24</sup> La búsqueda corresponde al 15 de junio de 2019.

significados, de acuerdo con las entrevistas realizadas y con los documentos consultados. Los sentidos más generalizados son los dos que recogen los diccionarios generales, y que se refieren a una disciplina de estudio y a una forma de preparar los alimentos. Así, por una parte, la gastronomía es la disciplina que estudia todo lo relacionado con la alimentación humana, lo cual incluye naturalmente a la cocina y por ende a la cocina tradicional. Por otra parte, la gastronomía se entiende como el arte de la buena mesa, tanto en el sentido de la elaboración como de la degustación; se trataría pues de la cocina más elaborada o sofisticada y al mismo tiempo del gusto o el placer de disfrutar con ella. No podemos dejar de señalar que, en esa segunda acepción, la gastronomía se dibuja como claramente diferenciada de lo que suele entenderse como cocina tradicional.

Pero desde que la cocina se ha convertido en un fenómeno del que se trata profusamente en los medios de comunicación, en un tema de actualidad, en cierta manera en una moda, la palabra “gastronomía” se usa a menudo como sinónimo de cocina o de todo aquello que tiene que ver con la comida. En algunos casos incluso se tiende a hablar de gastronomía para referirse a la cocina tradicional. Por ejemplo, en el caso de México no es raro leer o escuchar, incluso de fuentes gubernamentales o académicas, que la gastronomía mexicana está reconocida por la UNESCO, cuando en realidad lo que está inscrito en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad es “la cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva: el paradigma de Michoacán”.

Esto provoca serios problemas cuando se trata de la gastronomía en relación con el patrimonio cultural, ya que cuando se habla de “patrimonio gastronómico”, la expresión se presta a distintas interpretaciones. La más fiel a la etimología de la palabra y a uno de los significados aceptados unánimemente, pero al mismo tiempo la menos probable por los contextos donde se utiliza, es la de aquel patrimonio relacionado con la gastronomía como disciplina de estudio; nos estaríamos refiriendo, por ejemplo, a las obras literarias que versan sobre alimentos

o cocina. Otra interpretación sería que se trata de aquel patrimonio relativo al arte de la buena mesa, a la forma más elaborada o refinada de cocinar, o bien al disfrute de la misma. Aquí podrían entrar los productos más exquisitos, las técnicas más sofisticadas o complejas, los platos más sublimes o famosos. Tampoco es éste, en general, el sentido con el que se utiliza el término.

Aparentemente, cuando se habla de patrimonio gastronómico se suele referir no sólo a todo el patrimonio relacionado con la gastronomía, sino incluso a todo lo relacionado con la alimentación. Es decir, se utiliza el término “patrimonio gastronómico” para referirse a todos los productos, elaboraciones, platos, etc. relacionados con la alimentación, aunque algunos de ellos propiamente no podrían considerarse como patrimonio.

Para ejemplificar todas estas consideraciones que estamos apuntando, vamos a analizar dos documentos oficiales elaborados por Colombia y por México, no con el ánimo de polemizar sus políticas, sino precisamente porque son los países que más lejos han ido en su interés por salvaguardar la cocina tradicional como patrimonio cultural.

En la “Política de Fomento a la Gastronomía Nacional”, que estuvo vigente en México entre 2014 y 2018, su propio título ya indica que se entiende la gastronomía en un sentido muy amplio, que engloba todo lo referente a la alimentación. En su introducción se señala que “la Cocina Mexicana es representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO”, cuando en realidad, como hemos comentado más arriba, ese reconocimiento se refiere en todo caso a la cocina tradicional<sup>25</sup>, lo cual nos deja con la incógnita de si “cocina mexicana” debería entenderse como equivalente a “cocina tradicional mexicana”. Pero acto seguido se explica que “este gran logro [...] requirió sustentar que la Gastronomía Mexicana Tradicional” ha sido transmitida como herencia...” En otro punto del texto, se afirma que las cocinas tradicionales (en plural) forman parte de la gastronomía mexicana<sup>26</sup>, pero sólo dos párrafos más adelante se puede leer: “La Gastronomía Mexicana, como expresión del patrimonio cultural

25 Para nuestros efectos, no es relevante si el reconocimiento debería acotarse o no a la cocina de Michoacán.

26 “En ese sentido, las cocinas tradicionales como parte de la Gastronomía Mexicana constituyen...”

de las diferentes localidades...”; dando a entender que la gastronomía es patrimonio cultural, a pesar de que esa palabra no aparece en las categorías de patrimonio cultural inmaterial establecidas por México, que recogen la de “cocinas tradicionales, saberes culinarios y prácticas domésticas”, así como otra de “conocimientos

tradicionales agrícolas, forestales, pesqueros y pecuarios” que también se relaciona directamente con la alimentación<sup>27</sup>. Así pues, de acuerdo con este documento, la gastronomía es el concepto clave en relación con la cocina como patrimonio cultural, a pesar de que en ningún momento se define su significado concreto.

En cambio, la “Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia”, aprobada en 2012, apenas sí hace alguna alusión a la gastronomía, salvo en su introducción, donde hace referencia al “Programa Nacional de Escuelas Taller de Colombia: Herramientas de Paz, que, entre otras acciones, desarrolla actividades de formación profesional en gastronomía tradicional”, lo que podría hacer pensar que existiría también una gastronomía no tradicional, es decir, que la gastronomía va más allá de lo tradicional pero lo incluye. Unos párrafos después, menciona “la iniciativa del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, que está preparando un plan de acción para el sector de la gastronomía, teniendo en cuenta que la cocina tradicional ha venido adquiriendo una gran importancia en este sector productivo – asociado también al turismo cultural –, como generadora de ingresos...” De ahí se deduce claramente que la gastronomía se considera como un sector económico, que incluye a la cocina tradicional y donde ésta tiene su importancia. En el resto del documento, las referencias se centran en “las cocinas tradicionales”, “la cocina tradicional”, “el patrimonio cultural de la alimentación y la cocina”, “el patrimonio cultural alimentario”, “el patrimonio cultural culinario”, “el patrimonio culinario”, “el patrimonio culinario tradicional”, “las tradiciones culinarias”, “las tradiciones culinarias y alimenticias, como patrimonio cultural”, “el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional”, “el patrimonio cultural de la alimentación y las cocinas

tradicionales”. En síntesis, parece que en algunos momentos cocina y alimentación son una misma cosa, mientras que en otros son aspectos, distintos, complementarios.

Queremos reiterar que nuestro objetivo no es problematizar los documentos referidos (la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional de México, además, ya no está en vigor), sino mostrar a través de esos ejemplos concretos, que existe poca claridad, cuando no confusión, en cuanto al significado preciso de los conceptos que involucran a la cocina como patrimonio cultural. Podríamos aportar más ejemplos, de otros países y también del ámbito académico, pero sería demasiado extenso y nos parece innecesario. Por otra parte, queremos subrayar que esta situación no puede ni debe, en ningún caso, atribuirse a una falta de rigor, sino que nos parece normal en un momento en que el concepto de patrimonio cultural inmaterial está todavía en proceso de implantación y concreción, y en que la urgencia por la salvaguarda no permite observar la situación con la perspectiva global que aquí intentamos aportar.

Vamos a intentar acotar un poco dónde está el “problema” y así poder encontrar soluciones al mismo. Para no extendernos demasiado y no complicar el análisis, daremos por supuesto que, cuando se habla de “patrimonio culinario” o “patrimonio gastronómico”, se está haciendo referencia a patrimonio cultural y no a otro tipo de patrimonio, porque de lo contrario la problemática sería mucho más compleja. Sobre esta base y teniendo en cuenta, como ya hemos explicado más arriba, que el ámbito de los conocimientos y prácticas relacionados con la alimentación forma parte del patrimonio cultural inmaterial según está definido en la Convención de 2003 de la UNESCO, parece lógico concluir que tanto el patrimonio (cultural) culinario como el patrimonio (cultural) gastronómico son parte del patrimonio cultural inmaterial y por consiguiente se ven afectados por las disposiciones de la Convención, ya que ésta no sólo ha sido ratificada por todos los estados tratados en este proyecto, sino por casi todos los estados del mundo. En realidad, esto es aceptado generalmente por todos los estados y no pocas veces de manera explícita. La cuestión no es tan evidente cuando nos referimos

27 <https://studylib.es/doc/1836072/proceso-de-elaboraci%C3%B3n-del-inventario-del-patrimonio-cult...>

al “patrimonio alimentario”, ya que es innegable que todo lo relacionado con la cocina o con la gastronomía tiene un componente cultural, mientras que algunos alimentos se dan espontáneamente en la naturaleza, sin necesidad de intervención humana, por lo que podrían considerarse como parte del patrimonio natural.

En cualquier caso, la cuestión relevante parece estar en saber cuáles son los elementos que forman parte de cada uno de esos conceptos que se utilizan. Un primer punto a tener en cuenta es que, no todo lo que es susceptible de ser patrimonio lo es realmente. Que las prácticas relacionadas con la alimentación sean un ámbito propio del patrimonio cultural inmaterial no significa que todas las prácticas formen parte del patrimonio cultural inmaterial. Del mismo modo que no todos los edificios están catalogados como patrimonio cultural, no todas las cocinas o no todos los tipos de cocina deben ser consideradas necesariamente como patrimonio cultural inmaterial y la definición de la UNESCO de “patrimonio cultural inmaterial” nos ayuda a discernir unos de otros. Así pues, para poder diseñar e implementar medidas para salvaguardar y poner en valor ese patrimonio, primero tenemos que haberlo identificado adecuadamente.

El segundo punto está en saber qué sentido se le otorga a los términos “cocina”-“culinario”, “gastronomía”-“gastronómico”, “alimentación”-“alimentario”. Aquí, como hemos visto, en estos momentos existen visiones diferentes, pero no muchas visiones diferentes, es decir que para cada uno de los términos podríamos decir que hay entre dos y cuatro posibles significados. Así, hay expertos que defienden que la cocina es la estrategia alimentaria humana y que por lo tanto abarca todo lo relacionado con la alimentación, mientras que otros postulan que la cocina implica un determinado grado de intervención humana en la transformación de los alimentos. Sobre la gastronomía, ya hemos visto más arriba los distintos sentidos que puede tener. En nuestra opinión, sería conveniente avanzar hacia una clarificación consensuada de esos términos, que facilitara en primera instancia la comunicación entre todos los sectores implicados en este campo, y al mismo tiempo la colaboración entre los países.



A la vista de todo lo expuesto, formulamos las siguientes propuestas:

- 1** Organizar un proceso de debate iberoamericano destinado a unificar visiones acerca de los conceptos de patrimonio alimentario, patrimonio culinario, patrimonio gastronómico, cocina tradicional, etc. Este proceso debería involucrar, dentro de cada país, a todos los sectores implicados y principalmente a las instituciones competentes en cultura, a las comunidades portadoras, a la comunidad científica especializada<sup>28</sup> y a las organizaciones no gubernamentales del ámbito del patrimonio cultural inmaterial. Sería un proceso necesariamente largo, para poder convocar a todas las partes interesadas, hacer un debate riguroso y con argumentos, y alcanzar los consensos que garanticen la viabilidad y efectividad de las conclusiones. En este sentido hay que subrayar la necesidad de consensos políticos, que permitan alcanzar objetivos a largo plazo. El proceso podría culminar en una conferencia internacional en la que desembocasen los trabajos previos y que podría aprobar una carta, declaración, acuerdo u otra forma de documento que sirviera de referencia internacional, ya que esta problemática no es exclusiva de Iberoamérica, sino que es compartida con las demás regiones del mundo. Posteriormente sus conclusiones deberían ser ampliamente difundidas para llegar a todos los sectores implicados, especialmente al sector de los restaurantes y al sector turístico.
- 2** Aprobar las disposiciones legales oportunas para que de manera explícita y oficial se sitúe la salvaguarda de la cocina como patrimonio cultural dentro del marco de aplicación de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial. Esto permitiría disponer de un marco de referencia claro y sólido, y facilitaría la toma de decisiones en este ámbito.
- 3** Elaborar y difundir, especialmente entre los sectores directamente implicados, materiales divulgativos donde se clarifiquen los distintos conceptos y términos que se utilizan en este ámbito.
- 4** Iniciar un proceso de identificación exhaustiva de los elementos individuales que forman parte del patrimonio cultural inmaterial relacionado con la cocina.
- 5** Difundir ampliamente los resultados del proceso de identificación, de manera que cualquier persona pueda comprobar fácilmente qué elementos relacionados con la cocina forman parte del patrimonio cultural inmaterial.

<sup>28</sup> Entendemos “comunidad científica especializada” en sentido amplio, que incluye no sólo a la Academia, sino también a las personas especialistas en la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial, entre otras.

## 3.2. LA COCINA COMO ECONOMÍA CREATIVA



No existe una definición única de lo que es la economía creativa, un concepto que además se relaciona con otros términos afines, como industrias creativas, industrias culturales o economía naranja, aunque éste último parece ir muy ligado a la propiedad intelectual.<sup>29</sup> Si consultamos la popular Wikipedia, de uso ampliamente generalizado incluso en el ámbito académico, vemos que “economía creativa” la considera sinónimo de “industria creativa”<sup>30</sup> y abarca esencialmente la industria cultural (incluida explícitamente la gastronomía) y la economía del conocimiento, mientras que la versión inglesa nos remite automáticamente a “creative industries”<sup>31</sup> (en plural), afirmando que a veces también se refieren a ellas como “cultural industries” o “creative economy” y sin contemplar a la gastronomía, a pesar de reconocer que algunas voces reivindican su inclusión.

El Informe sobre la economía creativa<sup>32</sup> publicado conjuntamente por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y la UNESCO en 2013, no aclara el sentido de “economía creativa”, pero remite a los conceptos de “industrias

culturales” e “industrias creativas”. Del primero dice que “ha pasado a abarcar campos muy diversos como la música, el arte, la escritura, la moda, el diseño y las industrias de los medios (por ejemplo: la radio, la industria editorial, el cine y la producción de televisión)”, mientras que el segundo “se aplica a un conjunto productivo mucho más amplio, incluyendo los bienes y servicios que producen las industrias culturales, así como aquellas que dependen de la innovación”. A continuación, presenta distintos sistemas de clasificación de las “industrias culturales y creativas”, unos términos cuyo uso admite que “puede variar de forma significativa de un contexto a otros”. Después de presentar esos sistemas, dedica un apartado a la “economía cultural”, una noción que expresa también “la perspectiva que se centra en la interacción entre cultura y economía” y en ese epígrafe presenta un cuadro basado en el Marco de Estadísticas Culturales de la UNESCO, donde se observa los 6 ámbitos culturales que integran esa economía cultural, siendo el primero el de “patrimonio cultural y natural”,<sup>33</sup> que incluye a museos, sitios históricos y arqueológicos, paisajes culturales y

29 <https://economipedia.com/definiciones/economia-naranja.html>.

30 [https://es.wikipedia.org/wiki/Econom%C3%ADa\\_creativa](https://es.wikipedia.org/wiki/Econom%C3%ADa_creativa).

31 [https://en.wikipedia.org/wiki/Creative\\_industries](https://en.wikipedia.org/wiki/Creative_industries).

32 <https://es.unesco.org/creativity/publication/informe-sobre-economia-creativa-2013>.

33 Los otros cinco ámbitos son: presentaciones artísticas y celebraciones, artes visuales y artesanías, libros y prensa, medios de comunicación interactivos y audiovisuales, y diseño y servicios creativos. Los otros cinco ámbitos son: presentaciones artísticas y celebraciones, artes visuales y artesanías, libros y prensa, medios de comunicación interactivos y audiovisuales, y diseño y servicios creativos.

patrimonio natural, mientras que el “patrimonio cultural intangible (tradiciones y expresiones orales, rituales, lenguas y prácticas sociales)” sería un séptimo ámbito transversal a los otros seis.

Siguiendo con la UNESCO, no podemos dejar de tener en cuenta aquí su Red de Ciudades Creativas, ya que su misión es “reforzar la cooperación con y entre las ciudades que hayan identificado la creatividad como un factor estratégico de desarrollo sostenible a nivel económico, social, cultural y ambiental” y que las ciudades que forman parte de ella se comprometen “a desarrollar colaboraciones para promover la creatividad y las industrias culturales”.<sup>34</sup> Y sobre todo, porque uno de los siete ámbitos que abarca la red es precisamente la gastronomía.

Por su parte, el Creative Economy Outlook <sup>35</sup> publicado en 2018 por la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo, sólo se refiere a la gastronomía en el caso de India, para destacar que está experimentando un rápido crecimiento, y de Turquía, donde subraya que el turismo gastronómico es un mercado emergente. También se refiere a las “artes culinarias” de Indonesia, de las que dice que son un sector destacado. Sin embargo, ni la cocina ni la alimentación ni la gastronomía aparecen en ninguna de las numerosas tablas que ilustran las 445 páginas del documento.

En resumen, pues, parece que la cocina en sí no es considerada como un campo de la economía creativa o de las industrias culturales, pero la gastronomía sí se incluye en algunos casos, como en la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO. La cocina sólo podría formar parte de ese amplio sector económico poco definido en tanto que patrimonio cultural y de acuerdo con el criterio de la UNESCO. Todo ello nos lleva de nuevo al apartado anterior, es decir, en qué medida la cocina es patrimonio cultural y qué se entiende por gastronomía.

Por otra parte, ya hemos visto que se trata de conceptos bastante abiertos y que pueden variar

ligeramente en función del contexto de un país concreto. Así, tal como indicamos en el capítulo 2, de análisis de la información compilada en el marco de este proyecto, dos de los ocho países estudiados consideran de manera formal que la gastronomía forma parte de ese ámbito. Chile, en su Plan Nacional de Fomento a la Economía Creativa,<sup>36</sup> la incluye como uno de los campos en los que el Ministerio de Agricultura debe contribuir al desarrollo sostenible y a la valorización del sector creativo rural. Colombia, por su parte, la incluye dentro de la categoría 1 de artes y patrimonio.<sup>37</sup>

De todos modos, pensamos que el debate conceptual o teórico entorno a la economía creativa o las industrias culturales y creativas es un aspecto relativamente menor, ya que lo importante es que la cocina pueda contribuir también al desarrollo económico, independientemente del nombre que se le quiera dar al sector donde se la considere. En ese sentido también nos remitimos al punto anterior sobre la cocina como patrimonio cultural, ya que, en aquello que afecte al patrimonio cultural, será necesario aplicar los criterios que rigen para su salvaguardia, mientras que en aquello que no sea patrimonio cultural, la lógica económica podrá regir sin tener en cuenta aquellos aspectos.

Por otra parte, dado que para el concepto de “economía creativa” no existe un consenso internacional en cuanto a su significado y a los ámbitos concretos que incluye, no nos parece pertinente formular propuestas en este apartado y nos remitimos a las del punto 4.2.



34 [https://en.unesco.org/creative-cities/sites/creative-cities/files/Ennonce\\_Mission\\_Reseau\\_des\\_Villes\\_creatives\\_UNESCO\\_0.pdf](https://en.unesco.org/creative-cities/sites/creative-cities/files/Ennonce_Mission_Reseau_des_Villes_creatives_UNESCO_0.pdf).

35 [https://unctad.org/en/PublicationsLibrary/ditcted2018d3\\_en.pdf](https://unctad.org/en/PublicationsLibrary/ditcted2018d3_en.pdf).

36 <https://www.cultura.gob.cl/publicaciones/plan-nacional-de-fomento-a-la-economia-creativa/>.

37 [https://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/SiteAssets/Paginas/ABC-DE-LA-ECONOM%C3%8DA-NARANJA/ABC%20DE%20LA%20ECONOM%C3%8DA%20NARANJA%20\\_.pdf](https://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/SiteAssets/Paginas/ABC-DE-LA-ECONOM%C3%8DA-NARANJA/ABC%20DE%20LA%20ECONOM%C3%8DA%20NARANJA%20_.pdf).

## 4 | POLÍTICAS PÚBLICAS QUE AFECTAN A LA COCINA

---

### 4.1. CON RESPECTO A LA COCINA COMO PATRIMONIO CULTURAL

Como adelantábamos en las conclusiones del capítulo dos, hay una percepción general que la cocina tradicional forma parte del patrimonio cultural y se mantiene viva a pesar de algunos peligros que la amenazan. Observada desde el ámbito rural está vinculada a los pueblos indígenas, afrodescendientes y campesinos, mientras que desde el espacio urbano se le vincula con establecimientos donde se prepara aquello que se considera típico o tradicional, que han ido adquiriendo notoriedad, generando la asistencia de un público diverso en las ciudades donde se encuentran. Pero, hay un acercamiento desigual en los esfuerzos de los países para identificar y poner en valor su patrimonio alimentario y culinario, en los que se entrecruzan el tema cultural y una preocupación en el ámbito social (la problemática alimentaria) que también lo vincula con la protección de los productos, cultivos y variedades tradicionales, configurándose quizás en una dicotomía cada vez menos marcada entre la problemática rural y urbana.

A pesar de las diversas aproximaciones conceptuales, detalladas en el punto anterior, y de los entrecruces con otros ámbitos más allá del cultural, la cocina y la gastronomía, al unirse a la palabra “patrimonio” llevan definitivamente a centrarlas en el mundo de la cultura, y por lo tanto de las políticas culturales que guían el quehacer patrimonial material e inmaterial de los países.

Así, es de esperar que en las políticas culturales de los Estados, el tema del patrimonio cultural y los diferentes tipos de bienes culturales, esté

desarrollado siguiendo los preceptos de las Convenciones de la UNESCO y que incluyan la diversidad de bienes culturales que conforman dicho patrimonio cultural, tanto desde el aspecto legislativo como en el ámbito de acciones que aseguren su salvaguardia, protección, promoción, difusión y disfrute de los ciudadanos, como parte de esos derechos culturales que también deben considerar a los ciudadanos como sujetos activos-participativos y no únicamente como receptores de estas políticas culturales.

Considerada en su acepción más amplia, la cocina, es parte importante del patrimonio cultural de los países en tanto involucra diversos aspectos, que lo convierten en uno de los ejemplos más claros del dinamismo, el cambio y la complejidad de los bienes culturales. En las experiencias sistematizadas, salvo algunas excepciones como es el caso de Colombia, no existe una política cultural que lo incluya de manera activa dentro de sus líneas de trabajo y desarrollo, existen diversos Programas, Proyectos, etc. pero que han tenido una duración determinada y que no han sido continuados en los posteriores gobiernos, es decir cada cambio de gobierno significa un cambio en la idea y aproximación al patrimonio cultural y por lo tanto en la cocina.

Si bien esas políticas públicas de la cocina como patrimonio cultural no están claras o son inexistentes, sí existe un marcado interés por la catalogación, relevamiento, inclusión en sistemas de información, declaraciones, etc. de diversos aspectos de la cocina-gastronomía de cada uno

de los países, pero que va más allá del sector cultural; catalogación que se hace con mayor o menor detalle y se inicia o desarrolla por diversas razones, pero que significan un punto en común, y a favor, de posteriores acciones que se puedan tomar en este ámbito.

Ese carácter dinámico del patrimonio cultural en general, y de la cocina en particular es el que genera diversas aproximaciones, por un lado, como ya hemos visto conceptuales, pero también dentro de las políticas públicas, porque si por un lado lo asociamos con el patrimonio cultural, tal como hemos señalado al inicio, reconocemos también su importancia en otros ámbitos como la agricultura-ganadería-pesca debido a las técnicas ancestrales de producción, o a la alimentación y su importancia en la salud y la educación, y a la vez al ser un elemento patrimonial puede ser compartido con otros como parte importante de una cultura, siendo por lo tanto un bien de calidad cultural que se puede promocionar a través del turismo o que se puede vender a través de las exportaciones, pero que antes tiene que estar protegido, protección que va más allá del ámbito cultural, y que pasa por las denominaciones de origen, marcas protegidas, etc.

Esta diversidad de aproximaciones han generado diversas políticas públicas en las experiencias analizadas, las cuales en algunos casos han realizado la protección de la cocina como patrimonio cultural, no solo desde el ámbito de la cultura, sino que organismos vinculados a la agricultura y a la propiedad intelectual, son los que finalmente hacen mayor trabajo de salvaguardia y promoción de la cocina, pero enmarcado en el carácter de patrimonio cultural que es lo que le da el valor de formar parte de ese entramado de protección y salvaguardia.

Teniendo en cuenta que la cocina como patrimonio cultural, no solo se aborda desde el ámbito de la cultura y que en las experiencias analizadas involucran de manera diversa a varios estamentos gubernamentales, en la mayoría de ellas se nota una ausencia de coordinación o trabajo, que tenga como eje central a la cocina como bien cultural que entrecruza muchos aspectos sociales y económicos, y que se ha convertido en los últimos años en un elemento que se muestra al "exterior" como signo

de una cultura, un territorio o una biodiversidad única de cada uno de los países.

Como se ha podido constatar en el apartado del marco internacional y regional, la cultura, el patrimonio cultural, y la cocina-gastronomía en algunos casos, son considerados como uno de los ejes del desarrollo económico de Iberoamérica, no son pocos los instrumentos que resaltan la diversidad cultural, que promueven políticas de salvaguardia y protección, además del fortalecimiento de espacios de intercambio y encuentro intercultural, etc. Esto da un ambiente propicio para iniciativas futuras que puedan aprovechar estas instancias regionales como espacios de toma de decisiones, de fortalecimientos institucionales, de intercambio, pero no de manera independiente sino coordinada en toda la región.

Esto favorecerá, por un lado, un trabajo dentro de los países pero que se de en virtud de unas precisiones adoptadas de manera regional que permitan tener experiencias que estén más o menos en la misma línea, reconociendo por un lado las similitudes y fortalezas de la región (riqueza histórica, biodiversidad, productos tradicionales emblemáticos) pero también las necesidades y peligros compartidos (problemas que enfrenta la agricultura, pesca, la ganadería frente a otras actividades extractivas; la disminución de las tierras para la agricultura familiar; la pobreza del campo y de zonas urbanas; la desnutrición infantil, los pueblos indígenas y la soberanía alimentaria, etc.), teniendo como idea central las diversidades propias de cada país tanto desde la cultura como en otros ámbitos del desarrollo social.

Igualmente, muchos de los países comparten elementos culturales vinculados a la cocina, con sus diferencias y particularidades, pero que tienen en común a los pueblos indígenas que habitaron y habitan dichos territorios, por ello se hace importante una mirada regional de esas fronteras que separan geográficamente, pero que son invisibles para la cosmovisión de las poblaciones originarias, lo que puede generar un trabajo más potente y coordinado de salvaguardia, además con mayor influencia a nivel de políticas nacionales, regionales y hasta internacionales.

A la vista de todo lo expuesto, formulamos las siguientes propuestas:



**6** El sector de cultura, a través de sus órganos gubernamentales competentes en ese ámbito, debe convertirse en el eje rector de la salvaguardia de la cocina como patrimonio cultural y por lo tanto ser considerado como actor primordial dentro de las acciones, políticas, iniciativas trabajadas desde otros sectores.

**8** Es importante reconocer el rol de los pueblos indígenas, afrodescendientes y campesinos, como portadores y transmisores de esos saberes, para lo cual deben ser parte activa y primordial de cualquier política cultural que vincule a la cocina con el patrimonio cultural.

**7** Aplicar una visión interdisciplinaria, multisectorial y descentralizada, por ello se propone la creación de una mesa de trabajo intersectorial, liderada por el sector cultural, que incorpore a los actores vinculados a la cocina, como agricultura, turismo, exportaciones, sanidad, pueblos indígenas, afrodescendientes, entre otros.

**9** Identificar elementos de la cocina que sean compartidos por uno o más países, que puedan significar acciones vinculadas a la cooperación internacional, pero también de salvaguardia coordinada, teniendo en cuenta las similitudes, pero también las diferencias de cada lugar.

## 4.2. CON RESPECTO A LA COCINA COMO ECONOMÍA CREATIVA

Tal como hemos argumentado en el apartado 3, el concepto de “economía creativa” no tiene un sentido único, pero lo relevante es en qué medida y de qué forma la cocina, como expresión cultural, forma parte de las políticas o iniciativas de desarrollo económico y de eso vamos a ocuparnos en este epígrafe.

Desde hace siglos la cocina ha sido una actividad económica, en la medida en que ha habido personas que han preparado comida para otras personas a cambio de algo, normalmente dinero. Sin embargo, con el tiempo y especialmente a causa del fenómeno de la globalización y de la tendencia a la uniformización cultural que alimenta, la cocina también se ha evidenciado como un hecho cultural relevante en tanto que marcador de identidad. A esta evolución se ha sumado, en las últimas décadas y principalmente en el mundo occidental, un auge de la cocina como actividad de ocio y de disfrute, íntimamente ligado al surgimiento de la llamada “cocina creativa” y al eco que le han dado los medios de comunicación de masa. Hasta cierto punto se puede decir que la cocina se ha convertido en una moda, que ha conllevado también su transformación o al menos inclusión en el concepto de “gastronomía”. Así pues, hoy en día la cocina es una actividad o un fenómeno con múltiples facetas.

La impresión general es que actualmente la promoción económica de la cocina se fundamenta principalmente en la creatividad, algo que su inclusión, por algunos, dentro de la economía creativa o de las industrias culturales y creativas parece corroborar. Así mismo, la presencia de distintas ciudades iberoamericanas en la Red de Ciudades

Creativas de la Gastronomía de la UNESCO reafirma esta idea. Dichas ciudades están realizando una gran contribución que, si es posible, debe potenciarse, por lo que la incorporación de nuevas ciudades sería también deseable.

Sin embargo, el auge de la gastronomía ha llevado a una proliferación de restaurantes, especialmente en las ciudades y en las zonas turísticas, que ha puesto en marcha una fuerte competencia dentro de ese sector. En este contexto, y en un mundo globalizado donde se valora cada vez más la diferencia, los aspectos culturales se han convertido en una carta más a poner en juego y el término “patrimonio” se utiliza a menudo como si se tratara de un sello de calidad. Así es como algunos cocineros se inspiran en platos tradicionales para crear nuevos platos, intentando que el concepto de patrimonio se vincule también de algún modo a sus creaciones contemporáneas. Esto representa, sin duda, una gran oportunidad para la cocina como patrimonio cultural, pero conviene no ignorar los riesgos que también entraña, para poder sortearlos.

La cocina que no es patrimonio cultural constituye igualmente una expresión o una manifestación cultural, y ese aspecto puede y debe ser destacado para potenciar su contribución al desarrollo económico. Sin embargo, cuando la promoción económica de la cocina o de la gastronomía afecta a elementos que son patrimonio cultural, deberían activarse los oportunos mecanismos de protección o salvaguarda de ese patrimonio, para garantizar que las dinámicas propias de la economía no lo ponen en peligro.

De acuerdo con todo lo expuesto, proponemos las siguientes acciones:

**10** Velar por que, en las acciones que impliquen promoción económica, el término “patrimonio” se use adecuadamente para referirse a aquellos elementos que hayan sido identificados como tales y no de una manera genérica en la que se incluya elementos que lo son y otros que no. Las medidas pueden ser de muy distinto tipo: campañas informativas, talleres de fortalecimiento de capacidades (para restaurantes, para el sector turístico, etc.), inclusión en los contenidos de las ofertas educativas, mecanismos para alertar del uso incorrecto, etc.

**12** Aplicar las disposiciones de las Directrices Operativas para la Aplicación de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial dentro de su apartado VI.2 sobre desarrollo económico inclusivo, con especial atención al párrafo 187 referente al impacto del turismo sobre la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial y viceversa.

**11** Establecer algún tipo de sello o distinción que identifique a los restaurantes o establecimientos de comida que ofrezcan cocina con enfoque tradicional . Estos establecimientos podrían hacer constar, en sus menús o en su información, aquellos platos o elementos que han sido reconocidos como patrimonio cultural.

## 4.3. CON RESPECTO AL TURISMO GASTRONÓMICO

Una de las características de la mitad de las experiencias analizadas, es que incluyen dentro de sus planes nacionales de turismo a la gastronomía, como un elemento clave de su política turística hacia el exterior. Así, la gastronomía está anclada en dos categorías, por un lado la del turismo cultural, considerada por lo tanto como un elemento cultural importante, en el que se plasma la diversidad cultural, la riqueza histórica, la biodiversidad y la originalidad y por otro en la categoría de turismo rural o turismo rural comunitario, donde se promueven las rutas gastronómicas, y en algunos casos, como en el de Argentina, que se promueven las rutas alimentarias, en ambos lo que se busca es que el público pueda disfrutar la experiencia de primera mano de la elaboración de los alimentos, el conocimiento de técnicas ancestrales, etc. que fundamentan la idea de la riqueza histórica y ancestral de la gastronomía, los productos, y la oferta turística en general.

Quizás uno de los casos más emblemáticos del éxito del turismo gastronómico es el de Perú, que ha alcanzado en las últimas décadas una importante proyección a nivel internacional, la que también ha tenido una influencia significativa dentro del turismo interno y en general en la percepción de la gastronomía como patrimonio cultural, lo que además ha reforzado una identidad cultural basada en el orgullo de la “cocina peruana” como algo que se proyecta-se comparte-se ofrece para el mundo. Si bien el proceso no ha sido tan simple, ha tenido como eje central a una potente política turística, que se centra básicamente en el turismo cultural (teniendo en cuenta que el perfil del turista internacional es de aquel que llega al país atraído por sus bienes culturales y la experiencia del turismo rural) pero que ha ido ampliando hacia la

biodiversidad especialmente en la zona amazónica (apuntando a un perfil de turista interesado en el patrimonio natural y turismo de aventura).

Es sobre esa base, o sobre esa oferta turística, que la gastronomía es incorporada, generándose por lo tanto una campaña de promoción a nivel internacional que resalta la riqueza de la gastronomía peruana debido a la confluencia de diversas culturas foráneas con la cocina ancestral, la riqueza de la biodiversidad y también ha sabido incorporar la idea del orgullo del peruano por su cocina, ese nivel de identidad o identificación que surgió gracias a una campaña de promoción turística. Pero esta promoción turística también ha tenido actores importantes desde otros sectores tanto desde el gubernamental (agricultura, exportaciones, etc.) y desde el sector privado con diversos chefs y empresarios gastronómicos agrupados por ejemplo en la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA) o de instituciones privadas que han promovido diversos estudios de la gastronomía desde el turismo, la historia, etc. como la Universidad de San Martín de Porres. A pesar de ello, se echa en falta el trabajo coordinado y constante con el sector cultural.

Somos conscientes que el fenómeno en el caso del Perú puede haber sido, y seguir siendo, más complejo de observar, pero que de manera resumida, como lo hemos tratado de presentar, engloba aspectos importantes de cómo las políticas de turismo incorporan a la cocina y pueden generar a la vez importantes aportes a diversos ámbitos de la sociedad, pero que tienen al sector cultural como un actor no siempre presente, a pesar que todo el discurso que se desarrolla sobre él está basado en la cocina-gastronomía como patrimonio cultural.

Consideramos que de acuerdo con el marco internacional y regional que ya hemos indicado se hace necesario, de la misma forma en que hemos propuesto desde el sector cultural, aprovechar el marco de las diversas organizaciones regionales, en pro de un turismo gastronómico respetuoso de las comunidades, de la diversidad, etc. y que se realice intercambios de cooperación para poder lograr un nivel más equilibrado de trabajo, a través de unas líneas de acción generales elaboradas de manera coordinada entre el sector cultural y turístico. Una referencia importante de intercambio de experiencias de gastronomía, la podemos encontrar en Paraguay y Argentina, que han desarrollado visitas de trabajo para conocer la cocina, en este caso paraguaya, con la finalidad de intercambiar experiencias, conocimientos e identificar las potencialidades de cada una. Si tenemos en cuenta que estos dos países comparten algunas preparaciones, cada una con sus diferencias, y que comparten un patrimonio en común (declarado por el MERCOSUR) como es el sistema cultural de la Yerba Mate, son un buen ejemplo del trabajo coordinado que se puede lograr a nivel de la región.

A la vista de todo lo expuesto, formulamos las siguientes propuestas:

**13** Potenciar el turismo gastronómico, incorporando como actor principal de elaboración al sector cultural, que proveerá la información necesaria de la problemática, necesidades, etc. de cada una de las zonas de influencia de esa política. Hay que promover ese turismo especializado allí donde todavía no se hace y, allí donde ya se hace, aprovechar más su potencial, realzando los valores culturales asociados a la cocina y a la gastronomía. Al mismo tiempo, hay que velar por que las comunidades de los destinos turísticos participen de su gestión y sean las principales beneficiarias de los ingresos económicos que procura.

Pero, como ya habíamos señalado en el punto precedente es necesario que el sector cultural sea el ente rector de las iniciativas, y que éstas siempre tengan en cuenta que el fin primordial es tanto el desarrollo económico de las comunidades como la salvaguardia de su patrimonio cultural, y que las acciones de promoción turística, tal como lo dispone la UNESCO desde su Programa sobre el Patrimonio Mundial Cultural y el Turismo Sostenible, no solo busque el crecimiento económico sino que debe preservar el patrimonio cultural, la biodiversidad, los recursos naturales, y a la vez influir positivamente en las comunidades locales. Por lo tanto, todas las acciones de promoción del turismo gastronómico deberían ser compatibles a la protección del patrimonio cultural que se representa en las tradiciones, los quehaceres y principalmente enfocadas a los portadores de estos conocimientos, en tanto el desarrollo que se busque conseguir con las políticas de turismo, también aterricen a nivel local comunitario.

**14** Promover una labor coordinada a nivel regional de líneas de trabajo y acción similares que estén vinculadas al turismo gastronómico.

## 4.4. OTRAS POLÍTICAS PÚBLICAS



Tal como se ha resaltado en los puntos anteriores, la cocina entrecruza y se posiciona de manera diferente en diversos campos. Su importancia vital en el desarrollo humano hace que su protección, uso, difusión, etc. se ubique en casi todos los sectores gubernamentales.

Así, en las experiencias analizadas, se ha encontrado una gran preocupación desde el sector agrícola por la protección de productos tradicionales, e incluso en algunos casos hay una protección explícita a un patrimonio alimentario en donde se destaca el carácter cultural del mismo, insertándolo también en políticas de promoción turística a través de las rutas alimentarias o gastronómicas.

Si tenemos en cuenta, como se ha señalado en los puntos anteriores, que en las experiencias analizadas la cocina tradicional está vinculada principalmente a los pueblos indígenas, afrodescendientes, campesinos o al mundo rural, el proceso de siembra, cosecha, crianza, etc. (muchos de ellos a través de técnicas artesanales y tradicionales) y el propio producto obtenido, son considerados elementos primordiales en la cocina y le añaden por lo tanto aún más el carácter tradicional. Pero es justamente en este ámbito rural donde casi todas las experiencias comparten un mismo peligro y amenaza, esto es la carencia de tierras de cultivo para la agricultura familiar, el peligro de pérdida de técnicas tradicionales y de productos frente a una agricultura-

ganadería más industrializada, y frente a otro tipo de actividades extractivas, lo que supone una amenaza a la seguridad y la soberanía alimentaria, pero que también se constituye en amenazas para la cocina tradicional como patrimonio cultural.

Por ello, las políticas públicas vinculadas a la agricultura y la ganadería se convierten en espacios importantes de protección, principalmente atendiendo a lo ya avanzado en cada uno de los países analizados, donde se nota un trabajo conjunto entre los sectores de producción, pero siempre dejando de lado al sector cultural, lo cual es una de las grandes carencias de todas las experiencias.

Varias de las personas entrevistadas también han insistido en la estrecha relación existente entre la cocina y las políticas sociales, especialmente las dirigidas a la igualdad de género. Sin entrar en las válidas discusiones de la imposición de los roles de género, la presencia de las mujeres en la cocina, como hacedoras, transmisoras, etc., puede ser un medio muy útil para reforzar su percepción personal y la de la sociedad, en que se reconozca la importancia de su papel dentro de la familia y la comunidad. La capacitación, organización, etc. que se haga a través de diversas políticas públicas vinculadas a la cocina, pueden convertirse en herramientas de gran importancia para las mujeres y también ser punto de partida para el reconocimiento de su rol más allá del ámbito de la labor del hogar, fortaleciendo así la capacidad de organización, resiliencia y solidaridad, demostrada muchas veces en momentos de crisis como el que vivimos en la actualidad.<sup>38</sup>

Otro ámbito desde el que se condiciona la cocina tradicional es el de las normativas de salud alimentarias. Distintas informaciones señalan, por ejemplo, que en Colombia existe un debate sobre la prohibición por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) de las hojas vegetales para envolver los quesos, lo que afectaría directamente al llamado queso de hoja; o sobre una regulación muy restrictiva de los ahumados, que afectaría a las leñas que se emplean

tradicionalmente; o sobre los fermentos utilizados para las bebidas refrescantes.

De estas consideraciones se desprende también la importancia de los productos tradicionales, ingredientes primordiales de la cocina tradicional, es por ello que de la misma forma en que a través de las políticas agrícolas se da un acercamiento a la cocina, también hay políticas de protección de dichos productos, pero también de preparaciones, protección que se ha dado a través de las instituciones nacionales de protección de la propiedad intelectual, tanto bajo las denominaciones de origen o como especialidades tradicionales garantizadas.

Como ejemplo de lo señalado con relación a las preparaciones, podemos mencionar a Paraguay, que a través de la Dirección Nacional de Propiedad Intelectual (DINAPI) en el año 2018 declaró Patrimonio Gastronómico Culinario del Paraguay a 51 platos típicos, en virtud que al ser un conocimiento tradicional forma parte del patrimonio inmaterial, y tiene por lo tanto un “sentido de pertenencia de los habitantes de un país, a un territorio determinado y a una cultura determinada”.

En la misma línea, en Ecuador a través del Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI), se ha realizado un trabajo de promoción con las comunidades que elaboran productos tradicionales, con la finalidad de promover un sello de calidad y reconocimiento de la propiedad intelectual a los productos que forman parte de la “identidad de los ecuatorianos” a través de las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG)<sup>39</sup> (las que no están limitadas a una zona geográfica específica, aun cuando su identidad sí se encuentra ligada a ese espacio), incorporándose en esta lista, hasta el momento, a 9 tradiciones vinculadas a la “gastronomía típica”.

Estos dos casos demuestran que existe una necesidad de protección de la cocina-gastronomía tradicional, que va más allá del ámbito cultural, cuya labor a través de las declaraciones quizás no se

38 <https://elpais.com/sociedad/2020-08-30/la-solidaridad-organizada-le-planta-cara-al-colapso-economico-en-peru.html>.

39 Artículo 448 del Código de Ingenios Ecuatoriano: «Las características de una especialidad tradicional garantizada constituyen el elemento o conjunto de elementos por los que el producto agrícola o alimenticio se identifique distinga claramente de otros parecidos, que pertenecen al mismo tipo la misma categoría. Estas características diferenciales se deben al uso de las materias primas, composición, elaboración o procesos de producción tradicionales, no ligados a una zona geográfica delimitada ...».

percibe tan efectiva o directa como es en el caso de la protección a través de la propiedad intelectual, la que te otorga una garantía de calidad para la comercialización del producto proveyéndolo por lo tanto de un mayor valor económico. Sin embargo, no hay que olvidar que el alcance de la salvaguarda vinculada a estas figuras de propiedad intelectual dependerá de las especificaciones técnicas, es decir, de los requisitos que se establezcan para poder entrar dentro de esta categoría. Si estos requisitos no tienen en cuenta los aspectos patrimoniales, pueden no tener mucha efectividad en ese sentido e incluso pueden llegar a ser contraproducentes.

El sector de la educación tiene también una importancia notable sobre la cocina como patrimonio cultural y economía creativa. En varios de los países estudiados existe una amplia oferta educativa, pública y privada, relacionada con la cocina y la gastronomía, que proporciona principalmente títulos de pregrado, pero también titulaciones superiores. En general, el contenido de esas enseñanzas suele incluir referencias a la cocina nacional, pero no directamente a la cocina como patrimonio, lo que dificulta tanto su valoración como su contribución a la economía creativa por parte de los futuros profesionales.

La situación mundial actual de la pandemia de la COVID-19 representa también una mirada total de las políticas públicas vinculadas a diversos sectores, en esta nueva visión la cocina tradicional tiene un rol transversal, siendo esta una percepción general de todas las entrevistas y cuestionarios que hemos desarrollado en el presente trabajo.

Hay una afectación obvia principalmente para el sector de la restauración y para la circulación de productos-alimentos que abastecen a las grandes ciudades, los cuales vienen desde el interior (sierras y amazonia), pero que también se ha sentido en comunidades o poblaciones más pequeñas que consumían productos que provenían de localidades bastante alejadas. Esto ha significado que muchas poblaciones hayan tenido que empezar a consumir

los productos que cultivan aún en sus tierras, y que por lo tanto ha generado un resurgimiento por el interés en la agricultura familiar y por ende en recuperar las recetas tradicionales de preparación.

Convendría aprovechar que el momento actual, a pesar de la crisis, ha convertido a la cocina tradicional en un aliado efectivo para las políticas en salud y educación, para rescatar y recuperar algunos elementos que se encuentren en peligro de desaparecer, para ello es primordial un trabajo con el sector cultural.

La preparación de recetas tradicionales en casa, el regreso a la cocina ha sido promovido por los gobiernos y ha sido una de las acciones que mayor acogida ha tenido, en tanto también se ha vinculado a la cocina en casa (considerada tradicional), a la necesidad de una alimentación balanceada y al consumo de ciertos productos (generalmente originarios del país y que forman parte del imaginario de la medicina o recetas tradicionales como por ejemplo el matico, la kiwicha, etc.) como aliados eficaces en la salud de las personas, especialmente para el fortalecimiento y mantenimiento del sistema inmunológico. Por lo que se ha creado una percepción, como señalaba una de nuestras entrevistadas "todo lo que la tierra provee nos salvará".

Esta nueva visión implica una oportunidad para las diversas políticas públicas vinculadas a la cocina, que además inciden en la necesidad del uso de lo tradicional desde los productos, hasta la preparación y consumo de una cocina que se considera adecuada en estos tiempos de crisis sanitaria, lo cual también entrecruza a la educación para una alimentación saludable.

Vista de esta manera, el creciente interés en la cocina tradicional se constituye en un punto importante de partida para el fortalecimiento de otros sectores, pero teniendo siempre en cuenta el valor cultural y patrimonial que ésta tiene, por lo cual el trabajo coordinado con el sector cultural se hace necesario y urgente.

De acuerdo con todo lo expresado, nuestras propuestas en este apartado son:

**15** Una política agrícola-ganadera-pesquera que reconozca la importancia de los productos tradicionales y la necesidad de su protección, mediante el impulso de la agricultura familiar, pesca artesanal, utilización de técnicas ancestrales, etc.

**17** Fomentar la investigación sobre todos los aspectos relacionados con la alimentación. Por una parte, es necesario disponer de estudios especializados en cada uno de los numerosos ámbitos que afectan a la cocina: historia, antropología, sociología, agricultura, ganadería, pesca, ecología, economía, comercio, sanidad, derecho, educación, etc. Pero por otra parte es imprescindible contar con estudios multidisciplinarios, tanto a escala regional como de país y de Iberoamérica, que permitan ver las influencias y dependencias y faciliten la adopción de medidas globales y coherentes.

**16** A través de la política de la propiedad intelectual se puede incentivar a la vez la protección cultural de la cocina tradicional y de los insumos tradicionales, en tanto la percepción positiva que se tiene de este proceso de registro de denominaciones, puede ser favorable para una salvaguardia a nivel cultural.

**18** Regular que la oferta educativa relacionada con la cocina y la gastronomía incluya preceptivamente el estudio de la cocina tradicional y de la cocina como patrimonio, así como su contribución a la economía creativa. En este sentido habría que elaborar una guía con los contenidos básicos a transmitir, así como documentos que facilitaran su aprendizaje por parte del alumnado.

## 5 | CONCLUSIONES

---



Observando la enorme complejidad que implica la cocina al ser al mismo tiempo una actividad cotidiana, una actividad económica con creciente atractivo turístico, una expresión cultural y en parte un patrimonio cultural; teniendo en cuenta su posición de estandarte de un sector económico —la gastronomía— cada vez más perfilado y significativo; a la vista de las múltiples implicaciones de la cocina con otros ámbitos muy diferentes y trascendentales, cuyas políticas la condicionan en gran medida, creemos que es necesario y urgente iniciar un proceso de reflexión colectiva que desemboque en la definición de una política integral sobre la alimentación, la cocina y la gastronomía.

Puesto que se trata de un reto que se plantea en todas las regiones del mundo y teniendo en cuenta la gran diversidad biológica y cultural —y por consiguiente culinaria— que caracteriza a la región iberoamericana, adoptar una perspectiva regional para este enfoque no sólo lo haría más enriquecedor y sólido, sino que podría situar a Iberoamérica como referente mundial en este campo.

El gran número de sectores y de agentes implicados en este ámbito (instituciones públicas,

comunidades indígenas, academia, sectores económicos e industriales, sociedad civil, etc.) y su propia complejidad intrínseca, invitan a pensar que debe tratarse como un proceso a largo plazo, cuya duración precisa dependerá de los esfuerzos que se inviertan, pero a título orientativo creemos que puede situarse entre 5 y 10 años. Sin embargo, es evidente que no podemos esperar todo ese tiempo para empezar a actuar y que ya pueden tomarse medidas que permitan avanzar hacia una mejor salvaguarda de la cocina como patrimonio cultural y hacia una mejor contribución de la cocina a la economía creativa.

Así pues, las propuestas que hemos ido formulando a lo largo de los apartados anteriores son variadas en cuanto a su perspectiva y su nivel de concreción, en el sentido de que algunas son más generales, menos inmediatas y pueden llevarse a la práctica de distintas maneras, mientras que otras son más concretas y pueden realizarse en el corto plazo. Por eso nos parece conveniente retomarlas para situarlas en una línea temporal aproximada y relativa. Todas ellas tienen pleno sentido a escala nacional de cada país, pero algunas, además, pueden formar parte del proyecto a escala regional que proponemos.

## CARTA IBEROAMERICANA - A LARGO PLAZO

### OBJETIVO

Unificar visiones acerca de una política integral sobre la alimentación, la cocina y la gastronomía, a través de un proceso de debate y reflexión iberoamericano.

### PROCESO

Conferencia internacional en la que desemboquen los trabajos previos realizados en cada país y conjuntamente.

### PRODUCTO

Aprobación de una carta, declaración, acuerdo u otra forma de documento que sirva de referencia internacional, ya que esta problemática no es exclusiva de Iberoamérica, sino que es compartida con las demás regiones del mundo.

## PRINCIPIOS-LINEAMIENTOS

Que se deben aplicar para el proceso regional y dentro de cada país

- La salvaguarda del patrimonio cultural y el desarrollo económico sostenible no sólo son compatibles, sino que son complementarios para avanzar en el bienestar de la sociedad. El futuro depende de que mantengan una relación equilibrada.
- En todo aquello que afecte al patrimonio cultural inmaterial, deben aplicarse las disposiciones de la Convención de 2003 de la UNESCO.
- Las mujeres han tenido y tienen un papel relevante en el mantenimiento y la transmisión de la cocina como patrimonio cultural, que debe ser valorado y destacado. Por consiguiente, debe promoverse su capacidad de decisión en este ámbito, sin perjuicio de que el progreso hacia la igualdad efectiva de género pueda llevar a cambios en los roles asignados tradicionalmente a cada uno.
- El proceso de trabajo debe guiarse por una visión interdisciplinaria, multisectorial y descentralizada.
- El órgano gubernamental en patrimonio cultural debe convertirse en el eje rector de la salvaguarda de la cocina como patrimonio cultural y por lo tanto ser considerado como actor primordial dentro de las acciones, políticas, iniciativas trabajadas desde otros sectores que puedan repercutir sobre ella.
- Debe incorporarse a interlocutores de todo el territorio, especialmente del ámbito rural, que es donde se produce la mayor parte de los alimentos y donde se mantiene más viva la cocina tradicional.
- Todos los grupos culturales (pueblos indígenas, originarios, afrodescendientes y comunidades campesinas) que conviven en un mismo país deben estar involucrados en este proceso.
- Cuanto mayor sea el consenso político de las acciones que se lleven a cabo, mayores serán sus garantías .

## PROCESO REGIONAL/NACIONAL - A MEDIANO PLAZO

OBJETIVO	PROCESO	ACTORES
Unificar visiones acerca de los conceptos de patrimonio alimentario, patrimonio culinario, patrimonio gastronómico, cocina tradicional, etc. a través de un proceso de debate y reflexión.	<p>Estudio compilatorio de los estudios/documentos de la experiencia de cada país, que identifique las áreas de acción a corto, mediano y largo plazo y plantee propuestas de trabajo a nivel de la mesa regional.</p> <p>Mesa de trabajo regional con reuniones anuales de evaluación de los avances.</p> <p>Elaboración de un glosario de términos de uso común para todos los sectores implicados.</p>	<p>Instituciones de patrimonio cultural.</p> <p>Comunidades portadoras.</p> <p>Comunidad científica especializada.</p> <p>ONG del ámbito del patrimonio cultural inmaterial.</p> <p>Sector de restaurantes. Sector turístico.</p>
Identificación exhaustiva de los elementos individuales que forman parte del patrimonio cultural inmaterial relacionado con la cocina, tanto en cada país, como los elementos compartidos.	<p>Elaboración o reforzamiento de los sistemas de inventario, catalogación, relevamiento, información, etc.</p> <p>Difundir ampliamente los resultados del proceso de identificación.</p>	<p>Instituciones de patrimonio cultural.</p> <p>Comunidades portadoras.</p> <p>Comunidad científica especializada.</p> <p>Sector de restaurantes.</p> <p>Sector turístico.</p>
Proteger el patrimonio cultural vinculado con la alimentación a través de denominaciones de origen, especialidades tradicionales garantizadas y otras figuras similares.	<p>Estudio comparativo y analítico de las disposiciones en materia de propiedad intelectual y de patrimonio cultural.</p> <p>Elaboración de una guía de criterios básicos.</p>	<p>Gobierno nacional (ámbitos de cultura, propiedad intelectual, comercio).</p> <p>Comunidades productoras.</p> <p>Industria agroalimentaria.</p>
Establecer algún tipo de sello o distinción que identifique a los restaurantes o establecimientos de comida que ofrezcan cocina tradicional.	<p>Elaboración de una guía de criterios básicos.</p> <p>Hacer constar el sello/distinción, en sus menús o en su información, aquellos platos o elementos que han sido reconocidos como patrimonio cultural.</p>	<p>Gobierno nacional (ámbitos de cultura, turismo y comercio interior).</p>
Potenciar el turismo gastronómico	<p>Capacitación a los actores involucrados en los aspectos culturales/alimentarios de la oferta turística que se promueva.</p>	<p>Sector del turismo.</p> <p>Sector de los restaurantes.</p> <p>Sector del patrimonio cultural.</p> <p>Comunidades locales de los destinos turísticos.</p>

## PROCESO NACIONAL - A CORTO PLAZO

OBJETIVO	PRODUCTOS/ACCIONES	ACTORES
Creación de un órgano gubernamental intersectorial, liderado por el sector cultural, que incorpore a los actores vinculados a la cocina, como agricultura, turismo, exportaciones, sanidad, pueblos indígenas, afrodescendientes, entre otros.	<p>Estudio que identifique el estado/ posición de la cocina en las acciones/iniciativas de cada sector.</p> <p>Estudio/documento por regiones en las que se identifique la situación actual de la cocina, los actores involucrados, los avances realizados, las necesidades, las fortalezas, las amenazas y las expectativas de cada una de las regiones.</p> <p>Estudio compilatorio de los estudios/documentos nacionales/ regionales, que identifique las áreas de acción a corto, mediano y largo plazo y plantee propuestas de trabajo a nivel de la mesa intersectorial.</p>	Gobierno nacional.
Reforzar la protección legal de la cocina como patrimonio cultural.	<p>Aprobar las disposiciones legales oportunas para que de manera explícita y oficial se sitúe la salvaguarda de la cocina como patrimonio cultural dentro del marco de aplicación de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial.</p> <p>Elaborar un plan de salvaguarda para cada elemento del patrimonio cultural inmaterial relacionado con la cocina.</p>	<p>Parlamento.</p> <p>Gobierno nacional.</p> <p>Comunidades portadoras.</p> <p>Comunidad científica especializada.</p>
Garantizar que el término "patrimonio" se use adecuadamente para referirse únicamente a aquellos elementos que hayan sido identificados como tales	<p>Elaboración de un documento explicativo.</p> <p>Talleres para sectores especializados.</p> <p>Otras acciones de acción e información.</p>	<p>Gobierno nacional (ámbitos de cultura, educación, turismo, agricultura).</p> <p>Medios de comunicación.</p>

OBJETIVO	PROCESO	ACTORES
Fomentar la investigación sobre todos los aspectos relacionados con la alimentación.	Estudios especializados. Estudios multidisciplinarios y regionales.	Gobierno nacional. Universidades.
Regular que la oferta educativa relacionada con la cocina y la gastronomía incluya preceptivamente el estudio de la cocina tradicional y de la cocina como patrimonio, así como su contribución a la economía creativa.	Elaboración de una guía de contenidos básicos. Elaboración de textos de referencia para el alumnado.	Ministerio de Educación. Universidades. Centros de Educación Superior. Sector Cultural.



# Términos clave



## INTRODUCCIÓN

---

El presente glosario recoge una selección de términos identificados a lo largo del proyecto, centrándose en:

1. Términos generales que consideramos relevantes para el tema del estudio y que no encajan en los siguientes apartados.
2. Platos más mencionados en la documentación consultada o por las personas que han aportado información a través de entrevistas orales o escritas. Aquí hemos referenciado entre paréntesis en qué países hemos documentado cada plato, sin que ello signifique que no pueda encontrarse también en otros países de donde no hemos obtenido ninguna evidencia en ese sentido.
3. Manifestaciones reconocidas como patrimonio cultural inmaterial por los gobiernos nacionales o manifestaciones relevantes en relación con la cocina como patrimonio cultural.
4. Productos con nombre protegido. Denominaciones de origen o indicaciones geográficas reconocidas por los distintos países y sujetas a una regulación específica, que protege el uso comercial apropiado de los nombres registrados.

La selección se ha llevado a cabo a partir de la información compilada a lo largo del mapeo, por lo que únicamente se refiere a la terminología contenida en esa información. No se trata, pues, de un trabajo terminológico sistemático y exhaustivo, sino de una herramienta que facilite la consulta y la comprensión de los términos correspondientes a las categorías mencionadas. Siempre que ha sido posible, se ha mantenido la definición procedente de las propias fuentes o de fuentes gubernamentales expresadas en las redes sociales.

# 1. TÉRMINOS GENERALES

**AGACHADITO.** Lugar en donde venden comida típica. Los hay en Ecuador y en Perú son puestos en la calle donde la gente se agacha para comer porque no se puede sentar.

**CHEF.** Persona que dirige la cocina de un restaurante.

**COCINA ANCESTRAL.** De acuerdo con la investigadora Luisa Acosta, es la cocina heredada de las generaciones precedentes cuyas practicantes son conscientes de su propio territorio y de lo que culturalmente significa la cocina.

**COCINA PATRIMONIAL.** Cocina que se considera como patrimonio cultural (Chile).

**COCINA TRADICIONAL.** En general, se refiere a la cocina heredada de las generaciones anteriores que todavía se practica en la actualidad. La “Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales”, de Colombia, considera que las cocinas tradicionales tienen las siguientes características y efectos: son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo, expresan la relación con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos, cumplen una función cohesionadora, son un ámbito por excelencia del saber femenino y forman parte de un sistema culinario que remite a un universo simbólico particular.

**COCINERA.** Mujer que cocina, especialmente si lo hace para obtener unos ingresos económicos.

**COCINERÍA.** En Chile, casa donde se guisan y venden cosas de comer, o comercio en el que se venden comidas preparadas.

**CUCAYO.** Porción pequeña de alimento de fácil transportación, cuyo propósito es calmar el hambre durante un viaje y también en las jornadas largas de trabajo; este término nace del vocablo quichua que significa “provisión que se lleva de viaje”.

**CULTOR, -A.** En Chile, persona que posee unos conocimientos o habilidades que le han sido transmitidos por personas de generaciones anteriores.

**CULTURA CULINARIA.** En Colombia, conjunto de conocimientos, técnicas, usos, creencias, etc. relacionados con la obtención, preparación y consumo de alimentos.

**ECONOMÍA CREATIVA.** De acuerdo con la UNESCO, es aquella que se refiere a las industrias culturales y creativas, entendidas como aquellos sectores de actividad organizada que tienen como objeto principal la producción o la reproducción, la promoción, la difusión y/o la comercialización de bienes, servicios y actividades de contenido cultural, artístico o patrimonial.

**ESCUELA TALLER.** Centro educativo público que capacita a jóvenes, de entre 15 y 30 años de edad, en oficios tradicionales vinculados con el patrimonio cultural, incluida la cocina.

Las escuelas taller funcionan en Colombia desde 2009.

**FONDA.** En México, establecimiento donde la comida la prepara un cocinero que ha aprendido con la práctica, sin haber seguido una formación específica. Son lugares, como también en Panamá, donde suele ofrecerse comida tradicional.

**GASTRO-GEOGRAFÍA.** Término que utilizan algunos estudiosos, que busca explicar cómo es que los hábitos alimentarios de las personas están ligados directamente con el lugar geográfico en el que viven.

**GASTRONOMÍA TURÍSTICA.** Oferta gastronómica especialmente atractiva para el turismo.

**GASTROTAXON O GASTRO-TAXON.** Unidad taxonómica no-formal que se aplica a ingredientes vegetales autóctonos de una especie biológica, con características diagnósticas para separarla de otros gastro-taxa. Se aplica su nombre común utilizado localmente. Esto se debe a que se distinguen diferencias de forma, tamaño, color, sabor, etc., pero se desconoce si es una raza de una especie o si es una especie distinta.

**HUARIQUE.** En Perú, lugar donde venden comida tradicional.

**HUECA.** En Argentina y Ecuador, lugar donde se come, donde se venden productos tradicionales que representan la gastronomía local.

**PATRIMONIO AGROALIMENTARIO.** Patrimonio relativo a los alimentos obtenidos de la agricultura. patrimonio alimentario. Patrimonio relativo a la alimentación.

**PATRIMONIO CULINARIO.** Patrimonio relativo a la cocina.

**PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO.** Patrimonio cultural relativo a la alimentación.

**PATRIMONIO CULTURAL CULINARIO.** Patrimonio cultural relativo a la cocina.

**PATRIMONIO GASTRONÓMICO.** Patrimonio relativo a la gastronomía.

**PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL.** Usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia.

**PATRIMONIO INTANGIBLE.** Patrimonio cultural inmaterial.

**PICADA.** En Chile, local de comidas más bien popular, ubicado muchas veces en un mercado.

**PLATILLO.** En México, se aplica a determinados platos de cocina tradicional.

**PORTADOR/A DE TRADICIÓN.** Persona que posee unos conocimientos o habilidades que le han sido transmitidos por personas de generaciones anteriores.

**PUEBLO ORIGINARIO.** Aunque no existe consenso en cuanto a su significado preciso, suele referirse a una comunidad cultural americana descendiente de culturas precolombinas.

**RESTAURANT.** En México, establecimiento donde la comida la prepara un cocinero que ha estudiado cocina.

## 2. PLATOS

**ARROZ CON POLLO. (PANAMÁ)** Plato muy popular, que combina estos dos ingredientes, cocidos por separado con algunas verduras o condimentos y que al final se juntan. Existen numerosas versiones.

**CAZUELA. (CHILE)** Plato que contiene carne y distintos tipos de vegetales, que se cuecen en una cazuela u olla con abundante agua.

**CEBICHE.** (Colombia, Chile, Ecuador, México, Panamá, Perú) También llamado ceviche, sebiche o seviche, es un plato de pescado o marisco marinado en aliños cítricos.

**CHARQUICÁN.** (Chile, Perú) Guiso de carne y vegetales, que originalmente se hacía con carne seca (charqui).

**CHIPA O CHIPÁ.** (Argentina, Paraguay) Pan pequeño elaborado al horno, cuyos ingredientes principales son el almidón (o mandioca-yuca), queso paraguay, huevo, leche, grasa de cerdo o manteca, anís y sal. Tiene muchas variedades tales como mestiza, piru, andái, entre otras. Ha sido declarada Alimento Nacional del Paraguay y el segundo viernes de agosto es su día nacional.

**CURANTO.** (Argentina, Chile) Método de cocción, consistente en colocar piedras muy calientes en un hoyo, donde también se coloca la comida, en distintas capas separadas por hojas vegetales. Se cubre todo con tierra y se deja cocer. Con el mismo nombre se conoce el plato que así se prepara.

**CURANTO DE OLLA.** (Chile) Plato de verduras, carnes, marisco y papas que se cocinan en una olla colocados en capas separadas por hojas de repollo, de modo que los ingredientes inferiores se hierven, mientras que los de arriba se cuecen al vapor. Este plato es una actualización del tradicional curanto hecho con piedras calientes.

**HUMITA.** (Chile, Ecuador, Perú) Masa de maíz mezclado con otros ingredientes, que se envuelve en hojas de maíz y se hierva en una olla con agua y sal.

**LOCRO.** (Argentina, Colombia, Ecuador, Paraguay, Perú) Es un plato de origen prehispánico y preincaico, hecho con zapallo, maíz y papa.

**MAITO.** (Ecuador) También conocido como "ayampaco", es un plato de la región amazónica, que se prepara envolviendo los alimentos en hojas de bijao o kwan panga y cociéndolos a la brasa.

**MAZAMORRA.** (Argentina) Postre elaborado a base de maíz blanco, agua y azúcar, con variantes como canela, cáscara de naranja, vainilla y leche, que suele prepararse para la fiesta patria del 25 de mayo.

**PACHAMANCA.** (Chile, Perú) Plato de carnes marinadas que se cuecen con piedras calientes en un hoyo.

**SANCOCHO.** (Colombia, Panamá) Sopa hecha con tubérculos, verduras y carnes. Éstas suelen completar el nombre del plato: sancocho de gallina, sancocho de carne, sopa paraguaya. (Paraguay) Bizcocho esponjoso salado, hecho con grasa de cerdo, huevos, queso fresco, harina de maíz, cebolla, leche, nata, agua y sal.

**TAMAL.** (Colombia, Ecuador, México, Panamá, Paraguay, Perú) Masa hecha con harina de maíz (aunque también puede ser de trigo o de arroz), rellena con carne y envuelta en hojas vegetales que se cuece habitualmente al vapor.

**VORI VORI O VORÍ VORÍ.** (Paraguay) Caldo espeso con pequeñas bolas de harina de maíz y queso.

# Índice fotográfico



# ARGENTINA



**PAG 08.**  
Chef Ariel Leguiza. Argentina



**PAG 11.**  
Experiencia de recuperación de árboles de algarrobo, patrimonio natural de los pueblos por su aporte a la Seguridad Alimentaria. Catamarca. Argentina  
Libro Alimentos y cocinas regionales de América Resumen del Primer Foro. Buenos Aires, 2017. Dirección Nacional Asistente de Información, Comunicación y Calidad. 2018. Pág 27.



**PAG 11.**  
Mano de productor con quinua trillada en Maimará. La quinua es un cultivo ancestral con alto valor nutritivo, propiedades funcionales y valor agregado en origen. Jujuy. Argentina.  
Libro Alimentos y cocinas regionales de América Resumen del Primer Foro. Buenos Aires, 2017. Dirección Nacional Asistente de Información, Comunicación y Calidad. 2018 Pág 53.



**PAG 12.**  
La gastronomía como patrimonio cultural de los argentinos  
<https://www.noticiasd.com/municipalismo/cultura-y-educacion/articulo/la-gastronomia-como-patrimonio-cultural-de-los-argentinos/#>



**PAG 13.**  
La gastronomía como patrimonio cultural de los argentinos  
<https://www.noticiasd.com/municipalismo/cultura-y-educacion/articulo/la-gastronomia-como-patrimonio-cultural-de-los-argentinos/#>



**PAG 17.**  
Libro Alimentos y cocinas regionales de América Resumen del Primer Foro. Buenos Aires, 2017. Dirección Nacional Asistente de Información, Comunicación y Calidad. 2018. Pág 48.



**PAG 17.**

Cosecha de naranjas, una producción que genera anualmente 2,65 millones de toneladas. Limones, naranjas y mandarinas son el motor de las economías regionales del NOA y NEA argentino. Entre Ríos.

Libro Alimentos y cocinas regionales de América Resumen del Primer Foro. Buenos Aires, 2017. Dirección Nacional Asistente de Información, Comunicación y Calidad. 2018. Pág 41.



**PAG 19.**

Libro Alimentos y cocinas regionales de América Resumen del Primer Foro. Buenos Aires, 2017. Dirección Nacional Asistente de Información, Comunicación y Calidad. 2018. Pág 01.

## COLOMBIA:



**PAG 20.**

Foto: Juan Gabriel Soler



**PAG 22**

Escuela Taller de Buenaventura 2015.

Foto Mónica Pulido



**PAG 23.**

Paisaje Cultural Cafetero.

Foto MinCultura



**PAG 24.**

Foto: [www.eltoquecolombiano.com](http://www.eltoquecolombiano.com)



**PAG 26**

Doña Ernestina Vargas Roa con maíz pollo de Garagoa.  
Autor Dora Monsalve.



**PAG 26.**

Foto: Sergio Romero



**PAG 26.**

Foto: Andrés Vera Mildred Nájera



**PAG 26.**

Especies.  
Foto MinCultura



**PAG 27.**

Foto: Juan Gabriel Soler



**PAG 28.**

Foto Juan Gabriel Soler

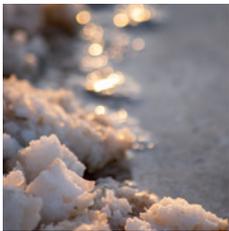


**PAG 29.**

Vendedora de pescado Plaza de mercado de Buenaventura.

Foto Adrian Quintero

## CHILE:



**PAG 30.**

Sal de Mar. Las Salinas de Chile, Región de O'Higgins.

Foto: Taty Mella [www.alt164.cl](http://www.alt164.cl)



**PAG 35.**

Caldillo de Congrio.

Libro Tu eceta, tu historia. 2016

Ministerio de las culturas, las artes y el patrimonio. Chile



**PAG 36.**

Cochayuyo

Foto: Taty Mella [www.alt164.cl](http://www.alt164.cl)



**PAG 37.**

Piñones

Foto: Marcos Correa [www.alt164.cl](http://www.alt164.cl)

## ECUADOR:



**PAG 38**

CACAO, EL FINO AROMA DE NUESTRA IDENTIDAD

<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/cacao-el-fino-aroma-de-nuestra-identidad/>

<https://ecuadorendigital.blogspot.com/2020/05/cacao-el-fino-aroma-de-nuestra.html>



**PAG 39.**

Cacao el fino aroma de nuestra identidad

<https://cacao.culturaypatrimonio.gob.ec/>



**PAG 43.**

Ecuador presenta campaña de promoción turística nacional «Ecuador es la línea que nos une a los cuatro mundos»

<https://bit.ly/3o0bDru>



**PAG 44.**

MAPA GASTRONÓMICO DEL ECUADOR, 24 PROVINCIAS DE SABOR Y CULTURA

Ministerio de Turismo del Ecuador, MINTUR. 2018. Pagina 20

<https://ecuador.travel/es/actividades/gastronomia/mapa-gastronomico/>



**PAG 44.**

ENCEBOLLADO. MAPA GASTRONÓMICO DEL ECUADOR, 24 PROVINCIAS DE SABOR Y CULTURA. Ministerio de Turismo del Ecuador, MINTUR. Foto: Carlos David Rodríguez MINTUR/1era Edición – Quito, marzo 2018. Pagina 23

<https://ecuador.travel/es/actividades/gastronomia/mapa-gastronomico/>



**PAG 45.**

AZOGUES A LA CARTA promueve la gastronomía del Ecuador. Ministerio de Cultura. Ecuador

<https://www.turismo.gob.ec/azogues-a-la-carta-promueve-la-gastronomia-del-ecuador/>



**PAG 46.**

MAPA GASTRONÓMICO DEL ECUADOR, 24 PROVINCIAS DE SABOR Y CULTURA Ministerio de Turismo del Ecuador, MINTUR. 2018. Foto: Carlos David Rodríguez

<https://ecuador.travel/es/actividades/gastronomia/mapa-gastronomico/>



**PAG 50.**

MAPA GASTRONÓMICO DEL ECUADOR, 24 PROVINCIAS DE SABOR Y CULTURA Ministerio de Turismo del Ecuador, MINTUR. 2018. Pagina 5 Foto: Carlos David Rodríguez

<https://ecuador.travel/es/actividades/gastronomia/mapa-gastronomico/>



**PAG 51.**

EL GRAN CACAO.

Ecuador Travel. Página Oficial de Promoción Internacional del Ministerio de Turismo del Ecuador.

<http://visit.ecuador.travel/chocolate/ecuador-y-chocolate/>

# MÉXICO:



## PAG 52.

El color de mi pueblo. Foto: Vianet Monserrat Camacho Sánchez  
Barrio Santa Crucita, Xochimilco, Ciudad de México.  
Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas  
8° Concurso Nacional de Fotografía - La milpa. Prácticas y ritos agrícolas



## PAG 54.

Foto: Eric Raúl García Pelayo Milpa dorada. Elote que crece de la milpa, el cual está rodeado por todo un sembradío de fondo. Jiquipilco, Estado de México. Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas. 8° Concurso Nacional de Fotografía



## PAG 55.

Foto: Heriberto Yáñez Sánchez La cosecha. El cultivo de la milpa se termina con la pizca o recolección de los diferentes frutos maduros de la siembra. San Luis Taxhimay, Villa del Carbón, Estado de México  
Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas 8° Concurso Nacional de Fotografía - La milpa. Prácticas y ritos agrícolas



## PAG 56.

Foto: Juan Carlos Suárez Téllez. Mujeres en la milpa de la serie Mujeres trabajando en milpa de chiles. Las Fuentes, Tequisquiapan, Querétaro. Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas. 8° Concurso Nacional de Fotografía - La milpa. Prácticas y ritos agrícolas



## PAG 57.

Foto: Guillermo López Barrera In Tlacualli in Coyoaltepetl, Comida del pueblo de Coyotepec SEGUNDO LUGAR. Cuarto Concurso Nacional de Fotografía. La Cocina Mexicana. Guisos tradicionales en los ámbitos ritual, ceremonial y festivo



## PAG 58.

Foto: Monserrat Monterosas Martínez. Mole poblano y sus ingredientes. Acatzingo de Hidalgo, Puebla. Libro: La Cocina Mexicana. Guisos tradicionales en los ámbitos ritual, ceremonial y festivo Página 69.

## MÉXICO:



### PAG 59.

Foto: Nerea Basterrechea Landa. Mujeres cocinando en la mayordomía en honor a San Francisco de Asís durante la Feria del Huipil. Cuetzalan del Progreso, Puebla. Cocinando pollo y cerdo que servirán con mole a todos los asistentes a la mayordomía en honor a San Francisco de Asís durante la Feria del Huipil. Página 127. La Cocina Mexicana. Guisos tradicionales en los ámbitos ritual, ceremonial y festivo



### PAG 60.

Foto: Emanuel Escobar Cervantes. Color, sabor y sazón al barro. Ixmiquilpan, Hidalgo La tradición de cocinar en lumbre de leña utilizando recipientes de barro. Página 52. La Cocina Mexicana. Guisos tradicionales en los ámbitos ritual, ceremonial y festivo



### PAG 61.

Foto: Guillermo López Barrera. Centeyotl es un ritual agrícola que se realiza cuando se cosechan las primeras mazorcas de la temporada. Xaxocotla, Atlixac, Guerrero. 8° Concurso Nacional de Fotografía - La milpa. Prácticas y ritos agrícolas. Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas



### PAG 97.

"Cocineras Zoques 2". Jesús Lorenzo Hernández Hernández  
1 LUGAR DE MÉXICO. Primer Concurso Internacional Fotográfico "EXPERIENCIAS CULINARIAS TRADICIONALES" 2018-2019. "Dentro de las celebraciones de los zoques de Tuxtla, la gastronomía tiene una función importante En ella, las mujeres intervienen para ser parte del ritual, como en la Fiesta de la Candelaria.



### PAG 117.

"Cocineras Zoques 3". Jesús Lorenzo Hernández Hernández  
1 LUGAR DE MÉXICO. Primer Concurso Internacional Fotográfico "EXPERIENCIAS CULINARIAS TRADICIONALES" 2018-2019. "Dentro de las celebraciones de los zoques de Tuxtla, la gastronomía tiene una función importante En ella, las mujeres intervienen para ser parte del ritual, como en la Fiesta de la Candelaria.

# PANAMÁ



## **PAG 62.**

Cuatro Carnes. Gastronomía panameña .

La Tapa del Coco

<https://latapamarket.com/>



## **PAG 64.**

Camarones con Curry y Coco . La Tapa del Coco

<https://latapamarket.com/>



## **PAG 65.**

SOUS. Gastronomía panameña. La Tapa del Coco

<https://latapamarket.com/blogs/news>



## **PAG 66.**

One Pot Colonense y ensalada y plátano maduro. La Tapa del Coco

<https://latapamarket.com/>.



## **PAG 67.**

Isaac Villaverde. Panamá. La Tapa del Coco

<https://latapamarket.com/>

## PARAGUAY



### **PAG 68.**

Piribebuy suma nuevas opciones gastronómicas a su Ruta de la Caña  
Secretaría Nacional de Turismo Paraguay

<https://www.senatur.gov.py/index.php/noticias/piribebuy-suma-nuevas-opciones-gastronomicas-su-ruta-de-la-cana>



### **PAG 70.**

Buenos Aires, 2



### **PAG 73.**

Candidatura del "Terere en la cultura del Pohã Ñana" cada vez más cerca de la declaración como patrimonio de la humanidad

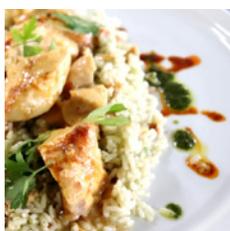
<http://www.cultura.gov.py/2019/11/candidatura-del-terere-en-la-cultura-del-poha-nana-cada-vez-mas-cerca-de-la-declaracion-como-patrimonio-de-la-humanidad/>



### **PAG 75.**

Turismo Gastronómico

<https://www.senatur.gov.py/programa-campa%C3%B1as/programa-nacional-de-turismo-gastronomico>



### **PAG 77.**

Piribebuy suma nuevas opciones gastronómicas a su Ruta de la Caña  
Secretaría Nacional de Turismo Paraguay

<https://www.senatur.gov.py/index.php/noticias/piribebuy-suma-nuevas-opciones-gastronomicas-su-ruta-de-la-cana>

# PERÚ



## PAG 78.

Gastronomía peruana, un placer para disfrutar con todos los sentidos

<https://peru.info/es-pe/gastronomia>



## PAG 80.

La papa: tubérculo nutritivo de origen andino

Fuente: PromPerú

<https://peru.info/en-us/gastronomy/news/2/12/the-potato-nutritious-tuber-of-andean-origin>



## PAG 81.

Maíz morado: 6 razones por las que debes consumir este superalimento oriundo de los Andes peruanos

<https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/12/maiz-morado-6-razones-por-las-que-debes-consumir-este-superalimento-oriundo-de-los-andes-peruanos>



## PAG 82.

Triunfo peruano: el Cebiche es el plato más popular de Sudamérica

Fuente: PromPerú

<https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/14/triunfo-peruano-el-cebiche-es-el-plato-mas-popular-de-sudamerica>



## PAG 82.

PROGRAMA LICENCIATARIOS ¡Tú también puedes formar parte del programa de licenciarios de Marca Perú!

<https://peru.info/es-pe/marca-peru/noticias/1/8/-tu-tambien-puedes-formar-parte-del-programa-de-licenciarios-de-marca-peru->

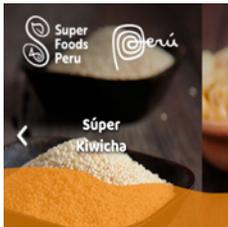


**PAG 83.**

Ensalada de quinua

Quinua: 7 recetas que te harán amarla. Fuente: PromPerú

<https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/12/quinua-7-recetas-que-te-haran-amarla>



**PAG 84.**

Super Foods Perú

Una despensa inagotable de frutos, granos y vegetales, insuperable para el gusto y el organismo, hace del Perú una tierra de delicias únicas.

<https://peru.info/es-pe/superfoods>



**PAG 85.**

La maca: mitos y verdades del superalimento de los incas

Fuente: PromPerú

<https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/12/la-maca-mitos-y-verdades-del-superalimento-de-los-incas>



**PAG 86.**

La maca: mitos y verdades del superalimento de los incas

Fuente: PromPerú

<https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/12/la-maca-mitos-y-verdades-del-superalimento-de-los-incas>



**PAG 87.**

Saborea la emblemática Papa a la huancaína

<https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/13/saborea-la-emblematica-papa-a-la-huancaína>



**PAG 88.**

MATER Mater Iniciativa es una organización interdisciplinaria que busca articular conocimientos a través de la investigación, la interpretación y las expresiones culturales.

<https://materiniciativa.com/nosotros>



**PAG 90.**

Quinoa: 7 recetas que te harán amarla. Fuente: PromPerú

<https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/12/quinua--7-recetas-que-te-haran-amarla>



**PAG 91.**

Secretos e historia de la comida criolla peruana

<https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/13/secretos-e-historia-de-la-comida-criolla-peruana>



**PAG 93.**

Chaufa de quinoa

Quinoa: 7 recetas que te harán amarla. Fuente: PromPerú

<https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/12/quinua--7-recetas-que-te-haran-amarla>





**IBERCOCINAS**

Iniciativa de Cooperación Iberoamericana  
Secretaría General Iberoamericana (SEGIB)

**[www.ibercocinas.org](http://www.ibercocinas.org)**

Copyright: IBERCOCINAS

Mayo 2021



Ciudad Creativa

Afro

Cocinas  
Patrimoniales



IBEROCINAS

Secretaría General  
Iberoamericana  
Secretaría-Geral  
Ibero-Americana



**CULTURA**  
SECRETARÍA DE CULTURA



MINISTERIO DE  
CULTURA Y PATRIMONIO



La cultura  
es de todos

Mincultura



PERU Ministerio de Cultura