

# MODELO DE ECONOMÍA SOLIDARIA COMO HERRAMIENTA PARA COMBATIR LA POBREZA, A TRAVÉS DE LA RECUPERACIÓN DE COCINAS ANCESTRALES EN COLOMBIA

**XIX Congreso Internacional de Investigadores en  
Economía Social y Cooperativa**

*El papel de la Economía Social en un escenario de crisis e incertidumbre*

**Quintero Luz Angélica  
Gamba Barrera Horacio**



## RESUMEN

La cultura gastronómica de las comunidades está relacionada con un conjunto de tradiciones, memorias históricas y costumbres que revelan su evolución y supervivencia en contextos vulnerables con los procesos de adaptación humana. Es por ello por lo que en esta investigación el objetivo principal está en el analizar las experiencias desarrolladas por el SENA en la región Amazónica y en los departamentos de Chocó y la Guajira en Colombia, bajo enfoques de la economía solidaria, que articuló el rescate cultural de las tradiciones gastronómicas, utilizando tecnología de punta basada en la liofilización, para mejorar aquellos procesos que por el territorio se dificultan como lo es la distribución y comercialización de los productos culinarios, y promover conjuntamente visiones alternativas de desarrollo centradas en la tradición. La recuperación de saberes ancestrales se convierte en un elemento empoderante que adquiere un sentido adicional, cuando se trata de comunidades con altos niveles de pobreza y desnutrición, además plantea el reto de seguir llegando a comunidades similares, llenas de riqueza cultural y pobreza material. En particular, este artículo mostrará que una mirada al pasado, en especial en lo que respecta a la recuperación de la memoria asociada a las cocinas de comunidades ancestrales, podría conducir al fortalecimiento del capital social (de los lazos comunitarios y la confianza) junto con el surgimiento de alternativas de emprendimiento que, desde el respeto a los territorios y la cultura, se conviertan en recursos que sirvan en uno de los muchos caminos posibles que puedan llegar a configurar estrategias de desarrollo local. Para ello, se presenta un marco teórico que demarca la relación entre el desarrollo local con la memoria culinaria de comunidades ancestrales, entendiendo a esta como un recurso comunitario.

**Palabras clave:** Economía solidaria, Costumbres y tradiciones, identidad cultural, seguridad alimentaria.

## ABSTRACT

The gastronomic culture of communities is related to a set of traditions, historical memories and customs that reveal their evolution and survival in vulnerable contexts with the processes of human adaptation. For this reason, the main objective of this research is to analyze the experiences developed by SENA in the Amazon region and in the departments of Chocó and La Guajira in Colombia, under solidarity economy approaches, which articulated the cultural rescue of gastronomic traditions, using state-of-the-art technology based on freeze-drying, to improve those processes that are difficult for the territory, such as the distribution and commercialization of culinary products, and to jointly promote alternative visions of development centered on tradition. The recovery of ancestral knowledge becomes an empowering element that acquires an additional meaning when dealing with communities with high levels of poverty and malnutrition and poses the challenge of continuing to reach similar communities, full of cultural wealth and material poverty. This article will show that a look at the past, especially about the recovery of memory associated with ancestral community kitchens, could lead to the strengthening of social capital (of community ties and trust) along with the emergence of entrepreneurial alternatives that, from respect for territories and culture, become resources that serve in one of the many possible paths that may come to shape local development strategies. To this end, we will first present a theoretical framework that demarcates the relationship between local development

and the culinary memory of ancestral communities, understanding this as a community resource.

**Keywords:** Key words: Collective economy, customs and traditions, food preparation, cultural identity, and food security.

## **1. INTRODUCCIÓN**

Para Colombia, el desarrollo local puede convertirse en un enfoque investigativo, político, económico y comunitario que sirva para el reconocimiento de la diversidad cultural, la búsqueda de solución al conflicto de vieja data y la atención a las desigualdades entre los territorios. Desde el desarrollo local se puede dirigir la mirada hacia el futuro, proponiendo, y discutiendo sobre aquellos objetivos comunitarios que se buscan cumplir en el interés de mejorar, subjetiva y objetivamente, las relaciones económicas, culturales y frente a las instituciones de gobierno. Implica, así mismo, pensar en las formas de ver el territorio propio, lo local, lo nacional y lo global.

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), a través del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, ha venido trabajando en una línea de investigación de orden nacional enfocada en el desarrollo y adaptación de programas de formación cultural; para favorecer procesos de construcción de identidad de las comunidades en Colombia. El enfoque central de las experiencias en la región del Amazonas colombiano y en los departamentos de Chocó y la Guajira, adelantado en principios y valores de la economía solidaria, ha sido poner en práctica perspectivas alternativas de desarrollo que vayan más allá del paradigma capitalista que lo reducen exclusivamente al crecimiento económico, proponiendo un enfoque centrado en el rescate de las tradiciones ancestrales, la divulgación de las tradiciones gastronómicas y el refuerzo de las competencias productoras por medio de la integración de tecnologías que favorezcan un mejor tratamiento y conservación de los alimentos.

El objetivo central de estas tres experiencias ha beneficiado los emprendimientos culinarios con un reconocimiento del valor de las dinámicas particulares de producción y aprovechamiento de los recursos que se han generado en cada región para promover la seguridad alimentaria. En primer lugar, se resalta la experiencia en el trapezoido amazónico colombiano, en donde se ha generado un proceso de recopilación y categorización de los diversos frutos amazónicos, con el fin de establecer estrategias conjuntas con las comunidades para incorporarlos en la gastronomía colombiana. En segundo lugar, para el caso del Chocó se ha planteado como enfoque central potenciar el turismo gastronómico de la región. Finalmente, en la Guajira el propósito ha sido aportar en la recuperación de la memoria gastronómica ancestral como eje central que puede amparar nuevas alternativas de desarrollo.

## **2. DESARROLLO LOCAL, CAPITAL SOCIAL Y MEMORIA**

De Mignolo (2007;2011) y Escobar (2007; 2012) se desprende una postura crítica hacia los discursos que se codificaron bajo las ideas de progreso, civilización y, sobre

todo, desarrollo desde los enfoques asistencialistas-paternalistas. Con ellos, se critican las formas en que sobre los países "subdesarrollados" y colonizados desde el siglo XV se impusieron pautas económicas, políticas, sociales y culturales que llevaron al establecimiento de un orden global en el que los conocimientos ancestrales, sentires y necesidades de comunidades no blancas se sometieron y olvidaron para permitir el dominio de los países (y organizaciones) que son grandes dueños de capital. Así visto, el desarrollo, bandera sobre la cual se agruparon iniciativas globales de apoyo económico y cooperación multilateral, particularmente en la segunda mitad del siglo XX, se deslinda de su promesa de bienestar intrínseco y se abren caminos para dudar y proponer alternativas de solución a las fórmulas de mejora de la calidad de vida.

Si bien cada uno de los autores propone alternativas propias de respuesta a los modelos de desarrollo tradicional, coinciden ambos en sus percepciones sobre cómo se manifiestan estos juegos de poder en América Latina: en el cercenamiento de las posibilidades de decisión autónoma sobre los territorios, a través, entre otros, del olvido de la historia propia y la ruptura de los lazos de vecindad e identidad colectiva. Y, en este olvido, se pueden llegar a entender como víctimas particulares a las comunidades ancestrales, cuyos territorios se han modificado a causa del crecimiento de las ciudades, la explotación de recursos naturales, entre otros, creando retos para el sostenimiento de sus prácticas, costumbres y el reconocimiento general de su pasado, presente y futuro cultural. Se podría pensar que estas comunidades no tienen forma de adecuarse con los modelos exógenos de desarrollo, que parten de iniciativas globales o nacionales sin ajustarse a las necesidades de los territorios.

Así, las comunidades, y sus territorios, parecen quedar en el centro de los problemas del desarrollo, a partir de la disminución de su autonomía y poder colectivo. Al respecto, Fals-Borda (2000), con interés académico y político, propone que la forma en la que se puede pensar en la mejora de la vida de las personas se desprende del fortalecimiento de los poderes de las comunidades asociadas a sus territorios tradicionales. Esta es su forma de proponer una respuesta a los efectos adversos de la idea de un desarrollo para aumentar el bienestar de los individuos: permitiendo que desde los territorios mismos se defina qué se quiere tener y cómo se logrará. Con esto, se pasan de modelos exógenos de desarrollo a endógenos.

En ellos, la autonomía y confianza entre los habitantes del territorio se convierten en valores necesarios para el avanzar conjunto de las comunidades (Fals-Borda, 2000). Esto implica, a su vez, una nueva relación frente a la institucionalidad y la sociedad en general.

Desde el Estado se esperaría el apoyo no solo económico sino técnico y formativo, así como las garantías de goce de los derechos civiles, políticos y económicos colectivos e individuales que afecten el territorio. Por su parte, las comunidades — desde el trabajo mancomunado, socialmente delimitado y ajustado según los roles culturalmente codificados— ponen en marcha las estrategias y actividades que dan sentido a nuevos lazos productivos, de generación de sustento y de protección de las formas de vida tradicionales. Visto de esta forma, la búsqueda de nuevas alternativas de desarrollo se debe alejar de una perspectiva asistencialista-paternalista "que, en vez de mitigar las asimetrías, las nutre y las perenniza" (Vega et al., 2019). Así las cosas, la mirada del desarrollo para las comunidades ancestrales giraría hacia su empoderamiento colectivo e individual, buscando formas

en que, desde el respeto por la tradición y el diálogo intercultural se generen alternativas de emprendimiento comunitario que garanticen su subsistencia.

Y, precisamente, al tener en cuenta estas premisas, el desarrollo local adquiere sentido. El desarrollo local involucra la propuesta, acompañamiento y puesta en marcha de estrategias que permitan a las comunidades el reconocimiento y acuerdo explícito de sus necesidades, así como de los caminos por los que las pueden solucionar (Torres-Cadena et al., 2019). En este sentido, el desarrollo local no abogaría por soluciones únicas y repetibles, sino por el reconocimiento de la diferencia como esencia de nuevas integraciones entre sujetos, territorios e instituciones (Álvarez, 2015). Es decir, no hay un modelo de desarrollo local y son varios los juegos de articulación, reagrupación y re-conocimiento a partir de los cuales se puede mejorar la calidad de vida en los territorios.

Y una de las rutas para lograrlo abarca la necesidad de fortalecimiento del capital, entendiendo a este como un concepto que involucra relaciones intersubjetivas que, basadas en la confianza, pueden promover cambios significativos para las comunidades, de miras a su empoderamiento.

Desde Bourdieu (1980) se entiende al capital social como un “conjunto de recursos actuales o potenciales que están ligados a una posesión de una red duradera de relaciones [...] de interconocimiento y de inter-reconocimiento; [...] como conjunto de agentes [...] unidos por lazos permanentes y útiles” (p. 2). Bajo este concepto, se entiende que las personas se pueden articular con otras en procesos de subjetivación que atraviesan los lazos de identidad y, a su vez, los intereses comunes, para los cuales tienen disponibles unos determinados recursos que facilitan el trabajo conjunto. Dichos recursos son diversos y superan lo financiero y lo que se ha intentado abarcar por “capital humano”, y pueden incluir, entre otros, los saberes propios, únicos e irrepetibles con los que cuenta la comunidad, la historia y sensaciones compartidas, el territorio, la educación superior y conocimientos técnicos. Todos ellos se pueden articular de diversas formas para lograr los fines comúnmente identificados. Desde la perspectiva de capital social, la posibilidad de hacer frente a las desigualdades de poder civiles, políticas, culturales y económicas se encuentra en la comunidad misma. Para lograrlo, se requiere del inter-(re)conocimiento que genera confianza, empoderamiento y la identificación de causas comunes.

En el caso de comunidades ancestrales, la memoria se puede configurar como un recurso que propicia el inter-(re)conocimiento, así como fuente sustancial para proponer cuestionamientos y alternativas de desarrollo local. De hecho, para Escobar (2012), “La discusión local sobre el desarrollo no es sólo sobre el desarrollo en sí, sino sobre la historia y la cultura —sobre el Estado, la ciudadanía, la diferencia, el conocimiento y la explotación” (p. 37). Así las cosas, pensar la historia propia y, con ello, la ancestralidad, sería una forma resiliente de reconfigurar lo local para el beneficio de los sujetos. La memoria, además, se establecería como una forma de reconocerse como miembros de comunidades que comparten rasgos identitarios, a partir de experiencias compartidas.

En este escrito se analiza en particular la memoria desde la experiencia sensorial y subjetiva asociada con las cocinas tradicionales, tanto como recurso para fortalecer los lazos territoriales como puente frente a otras personas, ajenas al territorio, que puedan acceder a ellas para beneficiar económicamente a las comunidades ancestrales. Al hablar sobre la relación entre cocina ancestral, desarrollo local y

emprendimiento en medio de un mundo cambiante, han dicho Meléndez y Cañez (2009):

*la transformación o elaboración culinaria se convierte en un evento ajeno a los rituales domésticos y más acorde con las necesidades del consumo de dominio público. El alimento [...] pasa de ser [...] una mercancía. Pero se trata de una mercancía que, además de contener un valor de cambio, también posee características definidas culturalmente; es decir, se trata de productos tradicionales [...] en cuyos ingredientes y formas de preparación se encuentran sus antecedentes [...] que están asociados a un modo de vida en el que los alimentos que se producían llegaban directamente a la mesa para ser consumidos, como resultado de la puesta en práctica de los conocimientos tradicionales para la obtención de alimentos, y de una forma de cocinar en base a los saberes y prácticas culinarias heredadas por sus portadores*

(pp. 195-196)

Se entiende, con ello, el reto intrínseco que plantea pensar en el desarrollo local, al hablar de comunidades ancestrales, de su saber y memoria, como recurso que se pueda convertir en centro de una estrategia de generación de ingresos. Por un lado, puede ser una forma de reconocer el valor del saber propio y de la comunidad misma. Por otro, abre la posibilidad a crear nuevas lógicas de interacción frente a ese conocimiento ancestral para las que la comunidad no está preparada. Pero, sobre todo, puede ampliar el diálogo intercultural a través de los saberes y los sabores.

Es decir, no se puede descartar por completo que para las comunidades ancestrales se pueda activar el uso de la memoria gastronómica como actividad económica, de lado del turismo y la producción de alimentos. Incluso, podría entenderse esta en una forma adecuada de propiciar los acercamientos que reconozcan el valor de las comunidades y sus integrantes, garantizando la posibilidad de subsistencia ante un mundo cada vez más competitivo y cambiante. Sin embargo, su éxito dependerá de la forma misma en que se conciba el sentido social del trabajo, el valor cultural de los roles de quienes guardan las recetas y, sobre todo, de las prácticas y discursos frente a la necesidad de articulación con el grueso de la población nacional y las instituciones estatales.

### **3. LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN EL MODELO DE LA ECONOMÍA SOLIDARIA EN COLOMBIA**

El elemento transversal en estas experiencias es estimular la Economía Solidaria, que es un sistema socioeconómico, cultural y ambiental conformado por el conjunto de fuerzas sociales organizadas en formas asociativas identificadas por prácticas autogestionarias solidarias, democráticas y humanistas, sin ánimo de lucro para el desarrollo integral del ser humano como sujeto, actor y fin de la economía Ley 454 art 2 (1998), cuyas prácticas colectivas y asociativas se fundamenta en los principios y valores de solidaridad, equidad, respeto, trabajo en equipo, generando enfocando y fomentando la promoción de las tradiciones ancestrales, respetando las cosmovisiones particulares de las comunidades y las relaciones que han establecido con sus territorios.

Por lo tanto, estas experiencias también se han orientado a partir de una idea en común, donde la gastronomía tradicional de cada región está caracterizada por un conjunto de saberes, texturas y sabores que se relacionan de manera significativa con la cultura; que coadyuva a la generación de ingresos, sostenibilidad económica, social y ambiental.

Además de un objetivo y una idea en común, los tres casos comparten el mismo proceso, fundamentado en la incorporación de tecnología de punta para la liofilización de los alimentos, que permite reducir su peso mediante la extracción del agua a partir de la sublimación, facilitando las actividades en la cadena de valor del modelo asociativo y solidario en el transporte, almacenamiento y optimizando la comercialización, sin reducir la calidad nutricional ni el sabor tradicional de los alimentos. Se trata, por tanto, de impulsar una experiencia gastronómica integral que valora las tradiciones culturales de las comunidades, generando autosostenibilidad en las dimensiones económica, cultural, social y ambiental mediante trabajo colaborativo, cooperativo y de economía solidaria, que incluye nuevas tecnologías para mejorar las posibilidades de divulgación, valoración y rescate de la gastronomía propia de cada región; y que además, puede ayudar a orientar nuevos procesos de decisión en torno a las políticas de seguridad y soberanía alimentaria en Colombia CEPAL (2016).

Esta clase de iniciativas resultan ser vitales en la actualidad debido a las consecuencias que ha generado la pandemia del COVID 19 para los segmentos más vulnerables de la población. La contingencia ha obligado a tener en cuenta el análisis sobre la pobreza mediante políticas sociales y estrategias de combate a la pobreza en Latinoamérica Lomelí, E. V. (2003) que para como un tema integral que no depende únicamente de los ingresos o del consumo sino de las capacidades de las comunidades para afrontar situaciones adversas, de la implementación de acciones y proyectos locales que ayuden a fortalecer la identidad cultural de los grupos sociales como un valor que puede generar nuevas oportunidades de desarrollo a través de la organización comunitaria y la participación (Lustig y Tommasi, 2020).

En este sentido, la línea de investigación que ha sido desarrollada por el SENA es significativa teniendo en cuenta que el COVID 19 incrementa las desigualdades y vulnerabilidades preexistentes, pues no solo la vulnerabilidad aumenta la posibilidad de infección, sino que además los efectos de la pandemia (medidas de aislamiento y ralentización de las dinámicas de intercambio económico) exacerban el conjunto de privaciones y problemas.

Se busca resaltar las investigaciones que se han desarrollado por parte del Sena en el Amazonas colombiano, Chocó y la Guajira, enfocado en ayudar a orientar: 1) aproximaciones alternativas al concepto de desarrollo en Colombia a través de la recuperación de la cultura gastronómica y el rescate de las cosmovisiones ancestrales y la economía solidaria; 2) análisis que permiten relacionar la identidad cultural de los pueblos, la gastronomía y el desarrollo tecnológico, como factores que se integran para promover el rescate de los saberes ancestrales, para llevarlos a nuevos entornos asociativos, solidarios y de generación de ingresos compartidos y cooperativos en las comunidades, como alternativas de comercio justo y consumo responsable; y 3) enfoques desde los cuales se reconoce a la seguridad alimentaria no solamente como foco de sobrevivencia sino también de cambio y adaptación.

Con apoyo en la parte teórica y práctica de la Economía Solidaria, dado que Rodríguez, Pérez y Millán (2021) cita que el PLANFES – Resolución 2950 (2020)

*...reconocen al ser humano como el centro de su quehacer socio empresarial, promoviendo el empoderamiento comunitario, la autonomía, la participación, el bienestar de la unidad familiar, los emprendimientos y proyectos productivos, el reconocimiento de roles diferenciales y la necesidad de intervenciones particulares desde las dimensiones social, económica, ambiental, cultural y política de estas organizaciones*

Y qué en conjunto con el SENA y su grupo de investigación, se puede reflejar como en estos proyectos que se han realizado en los departamentos del Choco, Guajira y Amazonas colombiano han desarrollado una estrategia con la técnica de conservación de alimentos, donde se busca que estas comunidades puedan aplicar este proceso, para así emprender y lograr hacer su propia dinámica económica; la cual está basada en la solidaridad y el trabajo.

De acuerdo con las cifras presentadas por el DANE sobre pobreza monetaria y pobreza monetaria extrema, estas regiones siguen estando dentro de las poblaciones de Colombia menos favorecidas. Uno de los objetivos que se planteó en el desarrollo de las investigaciones, era que estas comunidades usaran la investigación para poder emprender, generando así ingresos para su sustento y un ahorro con el cual ellos puedan invertir en sus propios negocios o en su futuro y mejorar así su calidad de vida.

Se ha logrado identificar que algunas de las problemáticas que ellos presentan en el momento de comercializar sus productos gastronómicos, es que cuando llegan a destinos que son muy lejanos de su punto de origen, llegan en total descomposición, generando la pérdida total de los mismos, de esta manera con ayuda de los proyectos que incorporan la liofilización como método de conservación, se busca solucionar esta problemática permitiendo que estos productos se lleguen a comercializar en un estado óptimo en varios lugares del país, sin perder sus propiedades aromáticas, ni nutricionales que los caracterizan.

Otra problemática que se puede ver en estos territorios es que son departamentos ricos en ecosistemas, pero también existe un deterioro en el medio ambiente y de los equilibrios ecológicos. Con ayuda de la economía solidaria las comunidades pueden guiarse hacia nuevas formas de producción y consumo, social y ambientalmente responsables, generando una protección de su patrimonio natural y de su territorio.

En las investigaciones desarrolladas por el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos SENA, sobre la recuperación de saberes ancestrales gastronómicos, se puede observar claramente, el papel importante que desempeñan las mujeres dentro de las comunidades; donde en la mayoría de los lugares participan de manera protagónica demostrando que la mujer cabeza de hogar tiene posibilidades de desarrollo y potenciamiento de sus búsquedas basadas en la identidad de género en cada uno de sus territorios.

Por otro lado, cada uno de estos territorios y sus comunidades buscan recuperar su identidad, de una manera económica moderna y solidaria en las que se aplican y viven valores y relaciones sociales acordes con sus culturas comunitarias tradicionales. Un claro ejemplo puede ser el trabajo que se desarrolló en el departamento del choco, donde se tuvo contacto con la comunidad afrocolombiana



y donde también se pudo analizar que a medida que pasa el tiempo ha perdido su identidad tradicional que originariamente los representa. En el proceso de investigación se logró destacar, las tradiciones socioculturales y gastronómicas que han pasado de generación en generación y algunas costumbres que eran totalmente desconocidas para algunos.

#### **4. MATERIALES Y MÉTODOS**

Se construye en el marco de la línea de investigación del SENA y el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos sobre la recuperación de las cocinas ancestrales en Colombia, producto del análisis concreto de experiencias en el Chocó, la Amazonía Colombiana y la Guajira. Se han publicado tres libros: En el 2019: "Saberes y senderos gastronómicos del pacífico chocoano". En el 2020: "Inclusión Frutos Liofilizados del bosque amazónico patrimonio gastronómico de Colombia"; y en el 2021: "Cocina Ancestral y Tradicional de la Guajira A'lakajawaa", estas publicaciones tienen una estructura común, en la primer parte, se presenta una contextualización general, un análisis sobre la cosmovisión ligada a la gastronomía en cada región, una recopilación de los principales productos gastronómicos, y explicación de los saberes asociados a la productividad, desarrollo integral, autosostenibilidad y la economía solidaria, como por ejemplo, usos medicinales y simbologías; en la segunda parte, se describen prácticas asociadas a los procesos de liofilización; y en la tercera parte, se presentan alternativas para la inclusión de las frutas liofilizadas en la cocina local a través de recetas.

Allí se plantea una revisión y sistematización de literatura que toma como fuente primaria de investigación los tres libros elaborados por el SENA, en los que se realiza la descripción de las experiencias, como fuente de análisis secundario, se toman los aportes de autores, que conceptualizan sobre las comprensiones alternativas sobre el desarrollo integral y personal, las visiones integrales y multidimensionales de la pobreza, el rescate de la identidad cultural, como eje central en el mejoramiento de las condiciones de vida de las comunidades vulnerables, el desarrollo tecnológico, como herramienta para promover iniciativas de transformación, generación de ingresos, trabajo asociativo y adaptación de los conocimientos tradicionales y la seguridad alimentaria, ligada al fortalecimiento de capacidades asociativas de las comunidades.

El artículo plantea la revisión y análisis de los ejes centrales de las experiencias que ha venido desarrollando el SENA en las comunidades del Amazonas colombiano, Chocó y la Guajira, a la luz de un conjunto de autores y actores territoriales y del posdesarrollo que enfocan sus análisis en la construcción de capacidades participativas y en la revitalización de las dinámicas culturales y tradicionales, como medio para promover alternativas económicas, sociales, cultural y ancestrales de las regiones, mediante la idea del desarrollo sostenible y sustentable Rivera-Hernández, Blanco-Orozco, Alcántara-Salinas, Houbron & Pérez-Sato (2017).

Es así como, el trabajo en comunidad adelantado por el SENA en los proyectos de recuperación de cocinas ancestrales en el Chocó, el Amazonas y la Guajira ha permitido la creación de interrogantes, y posibles respuestas, sobre la articulación del desarrollo local, el emprendimiento comunitario desde el capital social y la tradición gastronómica con el fin de saber si, desde las comunidades mismas tiene sentido el emprendimiento a partir de sus cocinas ancestrales. Para ello entrevistó a mujeres emprendedoras en gastronomía de los proyectos adelantados en El Chocó

y La Guajira a quienes se les preguntó por sus aprendizajes y experiencias en los proyectos de cocinas ancestrales del SENA.

## **5. RESULTADOS**

### **5.1 Comprensiones alternativas sobre el desarrollo a través la cultura y gastronomía ancestral**

Los procesos culturales asociados a la construcción de identidad, territorialidad e historia de las comunidades, se han venido estableciendo como recursos que favorecen su empoderamiento, emprendimientos solidarios y asociativos, fundamentados en la economía solidaria y la participación y desarrollo de capacidades asociativas en proyectos, por medio de los cuales, la cultura se instrumentaliza como medio para enfrentar la vulnerabilidad económica, social y las desigualdades Gronemeyer (1996). La idea central, por tanto, es lograr que la cultura, entendida como manifestación conjunta, asociativa y solidarias de una serie de símbolos, filosofía, costumbres y relaciones particulares con el territorio y la historia, donde se establezca como una herramienta, que pueda movilizar a las comunidades, en torno a objetivos concretos y que contribuya a la generación de ayuda mutua, solidaridad, asociatividad, empleo, generación de riqueza social y cultural y oportunidades para mejorar la calidad de vida individual y colectiva.

Lo anterior obliga a conocer de fondo a las comunidades para rescatar los valores, principios sociales, asociativos y solidarios, así como el rescate de los símbolos ancestrales y tradicionales que se han ido perdiendo en el trasegar de los enfoques modernos del desarrollo económico: incremento de capital, intervención sobre los territorios y explotación indiscriminada de los recursos naturales.

Ante esta visión moderna del desarrollo, centrada en factores como la producción y la industrialización (Isidro, 2013), se ha progresado en la formulación de alternativas desde la década de los 80, dentro de las cuales se destacan principalmente tres visiones alineadas a las experiencias que se han venido desarrollando en el Chocó, el Amazonas colombiano y la Guajira para recuperar los saberes gastronómicos ancestrales.

En primer lugar, se destaca la visión planteada por Escobar (2001) enfocada en la valorización de la cultura y la vida de cada lugar como eje central en la producción de conocimientos locales que se establezcan como alternativas ante los modelos hegemónicos establecidos por la visión capitalista. Partiendo de las ideas de Escobar, se puede observar que, en las experiencias desarrolladas por el SENA, las comunidades trabajan la tierra como fuente de conservación, pues de ella provienen alimentos que se constituyen como referentes sociales y culturales. Así, a través de actividades como la recolección, siembra, preparación y el mismo consumo de los alimentos, se generan procesos de socialización y construcción que refuerzan los lazos sociales y les permiten a las comunidades establecer comprensiones particulares sobre sí mismas.

En segundo lugar, se reconocen los aportes de Max Neef (1993) quien plantea la teoría del Desarrollo a Escala Humana, proponiendo la economía social y solidarias como instrumento de desarrollo a las comunidades y una postura de la cual se destaca la necesidad de cambiar el enfoque centrado en la eficiencia a la construcción de sinergias entre las comunidades, de tal manera que: "(...) la

realización de las necesidades no sea la meta, sino el motor del desarrollo mismo; y segundo” (Max Neef, p. 82). Con respecto a este planteamiento, cabe tener en cuenta que la gastronomía ancestral y las prácticas culinarias de las comunidades en los casos de estudio se asocian a la construcción de vínculos, al fortalecimiento de la trama asociativa, al desarrollo de canales de expresión, como un punto de partida para establecer procesos de desarrollo de capacidades individuales y colectivas. Lo anterior permite entender por qué para Max Neef (1993) el desarrollo debe ser entendido como un proceso autodependiente en el cual se fomenta la participación en las decisiones, la autonomía política, la voluntad de las comunidades, la creatividad y la articulación de los seres humanos con su historia, con la naturaleza y la tecnología.

Finalmente, se destaca la postura planteada por Sen (1992) quien reconoce la importancia de incluir en el análisis sobre el desarrollo las trayectorias personales, las formas en las cuales transcurre la vida en la cotidianidad de las comunidades y las diversas opciones que se les van presentando a medida que se generan nuevos procesos de significación que les permiten relacionarse de forma distinta con el entorno. Para el caso de las experiencias gastronómicas analizadas, estos nuevos procesos de significación se generan cuando las comunidades se enfrentan con nuevas tendencias gastronómicas, tecnologías, materiales y técnicas para preparar los alimentos y planificar cada uno de los platos. Ante estas nuevas tendencias que obligan a actualizar la cocina, los proyectos desarrollados por el SENA han tenido como objetivo precisamente rescatar las trayectorias personales y comunitarias asociadas a la gastronomía, desde la forma en la cual se consiguen las materias primas hasta la manera en que la comunidad hace uso de los instrumentos e insumos autóctonos de la región; elementos y procesos que en conjunto cuentan la historia y experiencia creada en un plato.

Otro elemento clave en la teoría de Sen (1993) que se vincula al enfoque desarrollado sostenible y solidario en las experiencias de recuperación de la cocina ancestral en el Chocó, Amazonas colombiano y La Guajira, es que, se resalta la importancia de centrar la evaluación en las capacidades asociativas, sociales y solidarias y oportunidades de las comunidades en sus territorios y no simplemente en sus funcionamientos, de esta manera, es posible orientar nuevos proyectos productivos ancestrales y solidarios, que les permiten a las personas y sus colectividades potenciar sus capacidades y aplicarlas en contextos reales de desarrollo económico, social, cultural y ambiental, como dimensiones de la economía solidaria y en conjunto, se puede apreciar que las experiencias que han sido desarrolladas asociativamente y apoyadas por el SENA en el Chocó, Amazonas colombiano y La Guajira, se han fundamentado en la necesidad colectiva de repensar la idea del desarrollo sostenible en sus territorios. Se ha puesto una atención especial en los conocimientos de las comunidades y sus modos de vida, para que se puedan plantear órdenes sociales alternativos que se enfoquen en el mejoramiento de las condiciones de vida antes que en el crecimiento material.

El análisis que se ha planteado permite entender cómo, a través de prácticas concretas de recuperación cultural y reivindicación de la identidad en regiones que generalmente se han encontrado marginadas de los procesos económicos centrados en visiones modernistas del desarrollo, se establecen escenarios fecundos para producir nuevas formas de saber y de hacer. Lo anterior, como lo señalan Bruno y Guerrini (2011), no solamente es clave para desmontar la visión sesgada del desarrollo capitalista, sino también para promover como enfoque central la generación de nuevos conocimientos para adaptar las prácticas ancestrales sin

perder sus significados y simbologías tradicionales, sino por el contrario potenciando dichos conocimientos como eje central en su rescate y visualización.

## **5.2 Identidad cultural, gastronomía y desarrollo tecnológico**

La relación entre identidad cultural, gastronomía y el crecimiento por medio de la asociatividad y la economía solidaria, es un eje central en el caso de las tres experiencias de análisis, por ejemplo, para el caso de la Guajira se afirma que: "(...) hablar de cocina tradicional y ancestral, significa evocar aquellas preparaciones de los indígenas Wayúu, los platos que elaboran los portadores de tradición, las recetas de las abuelitas que han pasado de generación en generación" (SENA, 2021, p. 20). En el caso del Amazonas colombiano, se reconoce que, dentro de la abundante biodiversidad de la selva amazónica, los frutos del bosque no solo son importantes para la dieta de la población y de los animales, o como principal producto, para la elaboración de artesanías y medicinas, sino que además cumplen un rol fundamental en el entramado sagrado y en la construcción de identidad por parte de las comunidades (Sena, 2020). Finalmente, en el caso del Chocó se reconoce la importancia de rescatar el tema de la gastronomía como un aporte que permite valorar la historia de la región y la construcción de una identidad multicultural y biodiversa que ha venido siendo desconocida por las nuevas generaciones en la región (Sena 2019).

En general, se parte de reconocer que la tradición culinaria de las comunidades es testimonial, pues se encuentra representada por un conjunto de experiencias y de historias ligadas a la identidad cultural. Sin embargo, también se reconoce que, como cualquier otro tipo de práctica cultural, la cultura gastronómica permanece en un constante proceso de transformación, asociado por ejemplo a cambios en la presentación de los platos, en las técnicas utilizadas para el desarrollo de los procesos de cocción y preparación. Particularmente, para el caso de estas experiencias, ha sido clave comprender el componente tecnológico como una herramienta asociada a la innovación y a la posibilidad de mejorar la distribución y la posibilidad de dar a conocer los productos alimentarios de cada región. En este sentido, se observa un proceso por medio del cual el saber ancestral, el saber técnico y el desarrollo tecnológico se integran para mejorar la visibilidad de la identidad gastronómica de las comunidades.

Ante esta perspectiva se pueden tener en cuenta las apreciaciones de Leff (1995), quien plantea que la desconstrucción de los modelos de desarrollo imperantes obliga a construir nuevos paradigmas enfocados en la cultura, la ecología, los conocimientos ancestrales y la tecnología; considerando la necesidad de repensar la sostenibilidad de las comunidades, y así partir de sus comprensiones particulares y sus prácticas culturales. A partir de un rescate cultural apalancado en el uso de la tecnología como eje de innovación y transformación, es posible: "(...) desencadenar las potencialidades de la vida que se han visto condicionadas por la racionalidad antinatural que impulsa el «desarrollo sostenible»" (Chertkovskaya, 2009, p. 405).

Por tanto, el objetivo en cada una de las tres experiencias del SENA ha sido generar un respaldo tecnológico a la población para que los protagonistas directos de la gastronomía, como agricultores, cocineros tradicionales y pescadores, puedan desarrollar emprendimientos en los que se vinculan dos factores clave: conocimientos sobre economías solidarias alineados al desarrollo tecnológico, y concientización del enorme potencial que tiene su saber gastronómico. Como lo

explican Bruno y Guerrini (2011), el uso de la tecnología en el desarrollo de estrategias de rescate y el impulso de los saberes de las comunidades ayuda a infundir virtudes e información por medio de la transmisión de capacidades para establecer innovaciones que respeten y sobre todo destaquen las prácticas locales.

En particular, el respaldo tecnológico en los casos de estudio se ha establecido a través de la liofilización, que permite reducir la pérdida de los componentes nutricionales y aromáticos de los productos durante el transporte y distribución. En conjunto, la liofilización se ha dado a conocer mediante procesos de capacitación, identificación y fortalecimiento de capacidades que pueden contribuir a superar el olvido histórico y marginalización a los cuales han estado sometidas estas regiones.

### **5.3 Seguridad alimentaria como foco de sobrevivencia, cambio y adaptación**

En las tres experiencias, se presenta una comprensión casi paradójica, pues si bien cada región se caracteriza por la diversidad culinaria y gastronómica, además de una variada gama de recursos y materias primas en las preparaciones, al mismo tiempo son regiones que enfrentan situaciones complejas de vulnerabilidad, pobreza y limitaciones que afectan la seguridad alimentaria. En el caso del Chocó, se observa principalmente una región apartada y vulnerable debido a la ausencia de estrategias óptimas para el transporte y distribución de los productos que se cosechan (SENA, 2019). Por otro lado, la Encuesta Nacional de Demografía y Salud del 2015, muestra índices alarmantes sobre la región amazónica colombiana, asociados a niveles de desnutrición y anemia superiores a los del resto del país. Finalmente, la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional - ENSIN 2010, señala que la Guajira se encuentra entre los cinco departamentos con índices más altos de desnutrición crónica (27,9%).

En los casos analizados, existen razonamientos similares para explicar las limitaciones en la seguridad alimentaria: desconocimiento por parte de las nuevas generaciones de los alimentos autóctonos, el desarrollo de prácticas de economía solidaria, actividad y solidaridad, basados en generación de ingresos económicos tradicionales, no han podido vincularse a las dinámicas de comercialización nacional; y los problemas que enfrentan las comunidades para hacer uso libre del territorio, debido a la intervención de las grandes empresas. En conjunto, estas explicaciones se pueden entender también a la luz de la argumentación planteada por Isidro (2013), quien explica que el capitalismo crea inherentemente pobreza material, pues desde su enfoque no es un objetivo que la gran mayoría de las personas y las comunidades puedan tener un verdadero desarrollo, y su objetivo es buscar de manera incesante ganancias a corto plazo.

Ante esta situación, Sen (1993) plantea que la mejor solución es la de poner en el centro de la vida a las personas en lugar de la productividad, lo cual implica ampliar la participación, establecer estrategias y actividades en las cuales las comunidades puedan compartir más, socializar y disfrutar, al tiempo que van desarrollando un conjunto de capacidades que les permitan no solo garantizar los medios de subsistencia necesarios, sino también adaptarse, promover nuevas dinámicas de transformación a través del entendimiento y la construcción conjunta. Se trata, como lo señala Dieterlen (2003) de entender que las necesidades humanas no se satisfacen únicamente con recursos que les permitan a las personas subsistir, lo cual obliga a ampliar la lista de aquellas cosas que en conjunto permiten satisfacer las

necesidades, y a diseñar nuevos modos de combatir la pobreza, más complejos e integrales.

Partiendo precisamente de estas conceptualizaciones de la pobreza desde un enfoque integral, y de la seguridad alimentaria como un proceso asociado al desarrollo de nuevas capacidades y estrategias de transformación, las experiencias desarrolladas por el SENA han partido de establecer una articulación entre saberes ancestrales, cocina y tecnología. El trabajo sobre esta relación ha generado como resultado procesos de adaptación esenciales para mejorar la visualización de los productos alimentarios de cada región, incluirlos en la gastronomía nacional y promover estrategias de transformación que siguen destacando como eje central las prácticas tradicionales y ancestrales.

De acuerdo con lo anterior se intenta mostrar por medio de entrevistas realizadas a mujeres con más de diez años de experiencia y conocimientos en actividades turísticas en sus territorios quienes de la mano del SENA han obtenido capacitación en torno a requisitos y recomendaciones para promover el turismo sostenible y los platos típicos y ancestrales de su región. En el marco de estos proyectos resulta notable destacar cómo la capacitación y el emprendimiento fungieron como elementos sustanciales para el propio empoderamiento, manifestado en autopercepciones que dejan claro su lugar dentro de su comunidad. Así, mientras una se reconoció como emprendedora, otra se presenta como una educadora y sabedora de platillos típicos de la región. En ambos casos, el conocimiento y la acción económica funcionaba como puente entre su lugar como guardianas de unos secretos ancestrales, anclados a la cultura, que dan una identidad específica a las comidas:

*Nosotros tenemos unos secretos ancestrales que nos dan un sabor... una textura diferente... esos secretos son como el amor que le ponemos a la comida. (Mujer participante del Chocó) "No todo el mundo tiene el don de saber cocinar.*

(Mujer participante de La Guajira)

En ambos casos, se hizo latente la aceptación y reconocimiento de un valor cultural, y turístico, que se ancla en las aptitudes de las participantes. En el caso del Chocó, se notó que, a través de la capacitación constante y lectura de las dinámicas del territorio, la participante actuaba también como tejedora de capital social, promoviendo encuentros y circulación de información sobre proyectos, inversión y como precursora en actividades económicas, turísticas y gastronómicas.

Dicha reificación de su lugar, y de las guardianas de los sabores, fue mucho más evidente en el caso del Chochó, en donde la participante planteó un paralelo entre las acciones de grandes inversionistas turísticos y las personas autóctonas de la región que se encargaban de ofrecer los servicios hoteleros que disfrutaban los turistas. Así, comentó que:

*Veó que el territorio tiene todo para dar... pero como el turismo llegó hace 30 años y no lo han venido haciendo gente nativa... hay prácticas no buenas sobre todo sobre el ambiente y la cultura ... Ellos vienen y no participan con la comunidad, sino que se aprovechan de la comunidad.*

En particular, consideró que el crecimiento y riqueza generada por los hoteleros se derivó de la contratación de mujeres locales como cocineras, que para ellos era "analfabetas en lectura y escritura, pero sabias en gastronomía". Incluso, afirmó que "las que hicieron crecer la economía del municipio fueron las cocineras". Este talento humano y riqueza cultural se entendió como "aprovechada", sin que dieran beneficios a la comunidad en general, lo que impide que ella lo considere como turismo sostenible. En particular, resalta que, debido a las formas en las que se establecieron las relaciones entre hoteleros y locales, las cocineras no consideran, en general, que tienen un conocimiento y aptitudes que, como conjunto, resalten su importancia dentro de la comunidad.

Sin embargo, resalta que la experiencia de los grandes hoteleros sirvió para que la comunidad concibiera al turismo como una oportunidad económica y cultural territorial. Como resultado, ha visto que desde hace cinco años se han aumentado proyectos turísticos bajo una mirada comunitaria, particularmente en la promoción de posadas y, con ello, de la oferta de platos típicos. Y, en relación con la posibilidad de tener un turismo que se genere desde los territorios con una mirada de sostenibilidad, se resaltaron los beneficios derivados del acompañamiento de instructores del SENA. Desde La Guajira, la participante entiende su relevancia en la posibilidad de tener contacto con un "chef que enseña a hacer platos con cosas que le encuentran en La Guajira", como forma de promover la autosostenibilidad de ingredientes como el intercambio cultural que permita pensar en la continuidad de las prácticas gastronómicas.

En el caso del Chocó, se hizo notable el eco de las acciones del SENA en el discurso y términos usados por la participante, que se ha beneficiado en procesos de capacitación. Así, conceptos como portafolio de servicios, posicionamiento de marca, turismo sostenible, innovación y propuesta de valor ha decantado en una mirada más compleja de las articulaciones entre cultura, territorio, turismo y gastronomía. Allí, la participante resaltó que se construyen, más que platos típicos, experiencias gastronómicas innovadoras que, mientras salvaguardan los secretos y el medio ambiente, atraen a turistas con una mirada sostenible.

Esto ha hecho que la participante del Chocó comprenda los efectos en el mercado de su oferta de valor específica para atraer turistas dispuestos a pagar las tarifas de sus experiencias. Así, como resultado de la pandemia y la reducción de los viajes internacionales, se capacitó para crear paquetes atractivos para familias colombianas, a las cuales previamente consideraban como una población que poco podía interesarse en conocer su territorio. De igual manera, ha iniciado procesos de planeación de temporadas de oferta turística, en la que la promoción gastronómica es central y se deriva de temporadas de pesca y cosecha.

En La Guajira, mientras tanto, se reconocen particularmente como turistas personas del interior del país que llegan, especialmente, en planes turísticos la Alta Guajira. En este caso no se habló de experiencias gastronómicas, aunque puede deberse a la continua reserva del conocimiento Wayuu, manifestado también en las formas ancestrales de preparar los platos típicos. De hecho, la reserva del conocimiento ancestral llevó a la participante de La Guajira a considerar que incluso si otros saberes culturales pueden ponerse en riesgo, no lo es así para la gastronomía. Desde su perspectiva, algunos valores tradicionales, como el aprendizaje de la danza típica, y la cotidianidad de vestuario y tejer como forma de memoria cultural se han ido perdiendo en generaciones más jóvenes. Como tal, no sería la gastronomía en particular la que se ve afectada por el contacto con personas ajenas al territorio,

sino la cultura misma. Ahora bien, este encuentro no se deriva solamente de las actividades turísticas, sino de los procesos de crecimiento económico generalizados y de las aperturas en tecnologías de la información y la comunicación.

En contraste, desde El Chocó, se identificaron tanto riesgos intrínsecos como extrínsecos para la subsistencia de las comunidades en el territorio, derivados de su acercamiento a dinámicas turísticas. En particular, se resaltó que, al no haber una planificación mancomunada, con un estricto control desde los gobiernos locales, se ha permitido una "actividad turística desordenada", en la que no se exige a los grandes hoteleros la creación de mecanismos de contingencia para frenar sus impactos negativos en temas ambientales, culturales y económicos en el territorio. Además, la participante percibe que la falta de planeación y la concurrencia de locales a actividades turísticas sin una previa discusión sobre su impacto ha llevado a la pérdida y modificación del comportamiento de especies nativas y migrantes. Sin embargo, ve en la gastronomía una fuente de experiencias turísticas sostenibles que pueden favorecer el acercamiento intercultural y, sobre todo, el cuidado y apreciación de la fauna y flora local.

Pero para que ello se logre, manifiesta se requiere de estrategias de apropiación social del conocimiento. Ellas decantarían en el empoderamiento de mujeres que han trabajado como cocineras, pero, sobre todo, en diálogos comunitarios que permitan la planeación y la construcción de objetivos comunes en lo que respecta al turismo. Para lograrlo, considera que no solo se deben promover proyectos en territorio, sino hacer que sus metodologías y saberes surjan de los habitantes mismos y no de la institucionalidad.

## **6. DISCUSIÓN**

El análisis que se ha planteado permite reconocer cómo en los tres proyectos desarrollados por el SENA la cultura se establece como el componente esencial que les permite a las comunidades generar nuevas comprensiones sobre su quehacer en el mundo, sus capacidades y oportunidades para enfrentar situaciones complejas de vulnerabilidad. La cultura se establece en la actualidad como una "forma dinámica de ser de una sociedad" (Bruno y Guerrini, 2011, p. 159), como un proceso por medio del cual se crean y representan significaciones colectivas sobre el territorio (Escobar, 2001); y como una lucha por el poder para redefinir conceptos clave, ejes de acción y articulación entre las capacidades de la comunidad con las posibilidades que ofrece el entorno (Sen, 1993).

El enfoque de las experiencias de recuperación de la cocina ancestral también se puede asociar con el concepto de "ecología cultural", el cual fue acuñado por Likhachyov (2014) como un espacio de lucha en el que se integra la sostenibilidad de las comunidades con la protección y rescate cultural de los lugares que habitan. La ecología de la cultura implica que cualquier proyecto de desarrollo debe comprender la gama de prácticas culturales por medio de las cuales las personas interpretan el entorno, construyen símbolos y dan sentido a sus vidas. Este enfoque valora principalmente el desarrollo de una justicia participativa desde la cual se promueve el intercambio de experiencias entre las comunidades para fomentar procesos de cambio y prácticas de adaptación.

Un hallazgo relevante de las experiencias que han sido analizadas es que el rescate y promoción de la cultura y de las tradiciones no basta por sí solo como medio para



promover mejores posibilidades de desarrollo basado en las personas, en sus capacidades y en sus relaciones con el territorio. Más allá de ello, como lo señala Dieterlen (2003), es preciso comprender la necesidad de orientar procesos de adaptación y transformación por medio de los cuales las culturas puedan interactuar y tener una mayor participación e incidencia no solo en los contextos locales de las propias comunidades sino en niveles regionales, nacionales e internacionales. Este proceso de trascendencia cultural obliga a establecer en los proyectos enfoques de capacitación asociados al uso de nuevas tecnologías que ayuden a dinamizar los procesos y, en el caso de los productos alimentarios del Amazonas colombiano, Chocó y la Guajira, a promover una mayor eficiencia en procesos de distribución y comercialización. Así, es posible apuntalar diversas posibilidades para la visualización de una cultura que debe ser promovida como eje central en el fortalecimiento de nuevas alternativas para el desarrollo.

Finalmente, se reconocen las consideraciones de Sánchez, Ruíz y Barreras (2019), quienes explican que superar la pobreza implica considerarla como una condición integral construida por un conjunto de aspectos, necesidades, privaciones y situaciones particulares que van más allá de indicadores como el ingreso o el consumo. Por tanto, es un país como Colombia en donde parece haberse normalizado el hecho de que existan regiones marginadas de los procesos de desarrollo económico, es preciso fomentar la aplicación de este tipo de proyectos y experiencias que han venido siendo promovidas por el SENA, pues parten de rescatar y resignificar los sentidos asociados a prácticas culturales tradicionales como medio para fortalecer la participación y empoderamiento de las comunidades más vulnerables. Lo anterior resulta clave como estrategia central ante los efectos de una pandemia que parece incrementar el poder de las trampas de la pobreza y la carencia de oportunidades, tiempo y disposición para revitalizar la cultura.

## **7. CONCLUSIONES**

En los tres proyectos y experiencias que han sido presentadas en este artículo se conjuga el rescate de las tradiciones culinarias ancestrales de las comunidades con el uso y adaptación de tecnologías de punta que promueven alternativas de un desarrollo fundamentado en el reconocimiento de la riqueza gastronómica, de las historias y tradiciones que simbolizan cada uno de los platos. Se establece, por tanto, la necesidad de mantener durante todo el proceso de almacenamiento, empaque y distribución todas las cualidades, sabores y olores de los productos que se vinculan a una historia y unos saberes particulares, por medio de las técnicas de liofilización.

Para la presentación de las experiencias se han querido señalar tres ejes claves desde los cuales se diseñan los proyectos. En primera instancia, aproximaciones alternativas al concepto de desarrollo en Colombia, que no se enfocan en la acumulación de riquezas y en el ingreso sino en la posibilidad de mejorar la articulación entre las capacidades de las comunidades, su historia y su identidad con estrategias para favorecer una mejor comercialización de los productos gastronómicos. Esto se ha logrado a través de la asociatividad, la participación y el desarrollo de procesos de concientización entre las mismas comunidades para que entiendan el valor que tienen sus platos. En segundo lugar, se ha mostrado cómo los proyectos parten de relacionar la identidad cultural de los pueblos con el desarrollo tecnológico como herramienta que puede mejorar los procesos comerciales, respetando al mismo tiempo las tradiciones.

Entonces, desde la perspectiva trabajada en los proyectos, se observa cómo el tema de la seguridad alimentaria y la superación de la pobreza no se asocia únicamente con la sobrevivencia, la obtención de ingresos básicos que permitan satisfacer un conjunto de necesidades básicas, sino con procesos complejos de cambio y adaptación que les permitan a las comunidades trascender a partir de la valoración y divulgación de las tradiciones culturales que han configurado una identidad particular; desde sus cosmovisiones que les permiten relacionarse de una manera única y especial con el mundo; y desde las prácticas por medio de las cuales han venido creando una serie de texturas, sabores y olores únicos que reflejan toda esa historia y esa tradición.

Las practicas asociativas, solidarias y de ayuda mutua, fundamentalmente basadas en la economía solidaria, pueden permitir encadenamientos productivos y circuitos económicos solidarios en la gastronomía y la ancestralidad, que logren el desarrollo integral de sus territorios y mejoren la calidad de vida de las comunidades. Los modelos de economía solidaria, por desarrollar capacidades asociativas en los territorios, permite generar practicas ancestrales de gastronomía propia de cada región, donde la cultura, generación de ingresos y mejoramiento de la calidad de vida, son objetivos primordiales de estas prácticas sociales.

Los aprendizajes basados en prácticas sociales – ABPS, conllevan a una mejor convivencia, bajo aspectos de integración solidaria, circuitos económicos solidarios y sostenibilidad alimentaria que contribuyen a desarrollar los Objetivos de Desarrollo Sostenible – ODS propuestos pro al ONU en la agenda 2030 para mitigar problemáticas de hambre, desigualdades sociales, económicas y de inequidad social, así como generar cadenas alimentarias sostenibles para la niñez y la juventud. Podría considerarse que la experiencia de recuperación de cocinas ancestrales ha sido positiva en dos grandes aspectos. En primera medida, porque ha fortalecido el empoderamiento y mejorado la autopercepción de la importancia del lugar que las mujeres participantes tienen dentro de su comunidad, tanto como tejedoras de capital social para el turismo, como salvaguardas de un saber ancestral. En segunda, porque ha creado espacios de aprendizaje en los que no solo se incorporan prácticas administrativas en la cotidianidad de la labor turística centrada en la gastronomía, sino porque pueden servir como puntos de inicio para discusiones de mayor envergadura cultural, particularmente permeando percepciones sobre los futuros posibles de la comunidad.

Con ello, se entiende que para las comunidades ancestrales tiene sentido el emprendimiento en el sector turístico a partir de compartir sus platos típicos. Sin embargo, el nivel de acercamiento permitido a turistas puede depender de las comunidades mismas y de las formas en las que guardan sus secretos. Debe reconocerse, igualmente, que, como se mencionó en el caso chocono, al ofertar gastronomía no se marca una relación solo con el sabor, sino también con el saber y con el territorio mismo del que se sacan los ingredientes. Por ello, pensar en el emprendimiento con cocinas ancestrales implica necesariamente en planeación sobre el territorio dando importancia a las necesidades y saberes locales, de manera tal que se garantice su sostenibilidad

## REFERENCIAS

- Álvarez, K. (2015). Desarrollo local como herramienta de posconflicto en Colombia [Tesis de Maestría]. Alicante: Universidad de Alicante. Obtenido de [https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/49586/1/Desarrollo\\_local\\_como\\_herramienta\\_de\\_postconfl\\_ALVAREZ\\_RIASCOS\\_KAREN\\_TATIANA.pdf](https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/49586/1/Desarrollo_local_como_herramienta_de_postconfl_ALVAREZ_RIASCOS_KAREN_TATIANA.pdf)
- Bourdieu, P. (1980). Le capital social. Actes de la recherche en Sciences Sociales, 31, 2-3. Obtenido de [https://www.persee.fr/doc/arss\\_0335-5322\\_1980\\_num\\_31\\_1\\_2069](https://www.persee.fr/doc/arss_0335-5322_1980_num_31_1_2069)
- Bruno, D., y Guerrini, L. (2011). Cultura y posdesarrollo: enfoques, recorridos y desafíos de la comunicación para otros mundos posibles. Signo y Pensamiento 58, 33, (158-172).
- CEPAL, N. (2016). Seguridad alimentaria, nutrición y erradicación del hambre CELAC 2025: elementos para el debate y la cooperación regionales.
- Chertkovskaya, E. (2019). Ecología de la Cultura. En A. Kothari; A. Salleh, A. Escobar, F. Demaria, A. Acosta (coords.) Pluriverso Un Diccionario Del Posdesarrollo. [pp. 240-242]. Barcelona: Icaria Antrazyt.
- DANE 2020 cifras oficiales de Pobreza monetaria y pobreza monetaria extrema Disponible en: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/pobreza-y-condiciones-de-vida/pobreza-monetaria/pobreza-monetaria-2020>.
- Dieterlen, P. (2003). La pobreza: un estudio filosófico. México: Universidad nacional autónoma de México instituto de investigaciones filosóficas.
- Escobar, A. (2001), "Antropología del desarrollo: desarrollo y antropología en la modernidad", en El final del salvaje: naturaleza, cultura y política en la antropología contemporánea, Bogotá, ican-cerec.
- Escobar, A. (2007). La invención del tercer mundo: construcción y deconstrucción del desarrollo. Caracas: Editorial el perro y la rana.
- Escobar, A. (2012). Más allá del desarrollo: postdesarrollo y transiciones hacia el pluriverso. Revista de Antropología Social, 21, 23-62. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/838/83824463002.pdf>
- Fals-Borda, O. (2000). Acción y Espacio: autonomías en la nueva república. Bogotá: Temis.
- Gronemeyer, M. (1996). Ayuda. En. W. SACHS (editor), Diccionario del desarrollo. Una guía del conocimiento como poder [pp 349-362]. PRATEC, Perú.
- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (2015). Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia. Disponible en: [https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/libro\\_2005.pdf](https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/libro_2005.pdf)
- Isidro, V. (2013). Pobreza en el capitalismo ¿Por qué persiste en la actualidad? Ecos de Economía, 17(37), 84-95.
- Leff, E. (1995), Green production. Towards an Environmental Rationality. Nueva York: Guilford. — (2004). Racionalidad Ambiental. La reapropiación social de la naturaleza, México: Siglo XXI Editores.
- Likhachyov, D.S. (2014/1984), «Ekologiya kul» turi», en Zametki o russkom. Moskva: Azbuka-Attikus/Kolibri. [Likhachyov, D.S. (2014/1984) «The Ecology of Culture», en Notes on the Russian. Moscú: Azbuka-Attikus/ Kolibri.
- Lomelí, E. V. (2003). Políticas sociales y estrategias de combate a la pobreza en México. Hacia una agenda de investigación. Notas para la discusión. Estudios sociológicos, 105-133.

- Lustig, N., y Tommasi, S. (2020). Covid-19 y la protección social de las personas pobres y los grupos vulnerables en América Latina: un marco conceptual. PNUD América Latina y el Caribe.
- Max-Neff, M. (1993). Desarrollo a Escala Humana: conceptos, aplicaciones y algunas reflexiones. Montevideo: Editorial Nordan-Comunidad.
- Malagón. R. (2019). Saberes y senderos gastronómicos del pacífico chocono. Bogotá. Editorial Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Bogotá
- Malagón. R. (2020). Inclusión frutos liofilizados del bosque amazónico patrimonio gastronómico de Colombia. Bogotá. Editorial Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Bogotá.
- Malagón. R. (2021). Cocina Ancestral y Tradicional de la Guajira A'lakajawaa. Bogotá. Editorial Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Bogotá
- Meléndez, J., & Cádiz, G. (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. Obtenido de <http://www.scielo.org.mx/pdf/estsoc/v17nspe/v17nspea8.pdf>
- Mignolo, W. (2007). La idea de América Latina: la herida colonial y la opción decolonial. Barcelona: Gedisa.
- Mignolo, W. (2011). Historias locales/diseños globales. Madrid: Ediciones Akal.
- Rodríguez, D. T. G., Pérez, E. M. B., & Millán, J. J. R. (2021). Prueba piloto del Plan Nacional de Fomento de la Economía Solidaria y Cooperativa Rural-PLANFES. *Otra Economía*, 14(25), 96-112.
- Rivera-Hernández, J. E., Blanco-Orozco, N. V., Alcántara-Salinas, G., Houbron, E. P., & Pérez-Sato, J. A. (2017). ¿Desarrollo sostenible o sustentable? La controversia de un concepto. *Posgrado y Sociedad Revista Electrónica del Sistema de Estudios de Posgrado*, 15(1), 57-67.
- Sánchez, A., Ruíz, S., y Barrera, M. (2019). La transformación del concepto de pobreza: un desafío para las ciencias sociales. *Intersticios Sociales*, 19, 39-55.
- Sen, A. (1992) *Inequality Reexamined*. United States, Oxford University Press. (Traducción de A. Bravo y P. Schwartz Nuevo examen de la desigualdad. Primera reimposición, Madrid, Alianza, 2000)
- Sen, A. (1993) "Capability and Well-being", en M. Nussbaum y A. Sen (eds.) *The Quality of Life*. Oxford, Clarendon Press. (Traducción de R. Reyes, en Nussbaum y Sen (eds.) *La calidad de vida*. Tercera reimposición, México, Fondo de Cultura Económica, 2002).
- Torres-Cadena, J., Navarro-Jurado, E., & Guevara-Plaza, A. (2019). Desarrollo local y turismo: conceptualización, metodologías y aplicaciones. *Espacios*, 13-23. Obtenido de <https://revistaespacios.com/a19v40n25/a19v40n25p13.pdf>
- Vega, M., Valentin, L., & Ibarra, M. (2019). Los avatares del financiamiento para el desarrollo local en México: perspectivas decisionales de instituciones bancarias. *Terra: Revista de Desarrollo Local*(5), 148-173. Obtenido de <https://roderic.uv.es/bitstream/handle/10550/72118/7039543.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Chertkovskaya, E. (2019). Ecología de la Cultura. En A. Kothari; A. Salleh, A. Escobar, F. Demaria, A. Acosta (coords.) *Pluriverso Un Diccionario Del Posdesarrollo*. [pp. 240-242]. Barcelona: Icaria Antrazyt.
- DANE 2020 cifras oficiales de Pobreza monetaria y pobreza monetaria extrema Disponible en: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/pobreza-y-condiciones-de-vida/pobreza-monetaria/pobreza-monetaria-2020>.
- Dieterlen, P. (2003). La pobreza: un estudio filosófico. México: Universidad nacional autónoma de México instituto de investigaciones filosóficas.

- Escobar, A. (2001), "Antropología del desarrollo: desarrollo y antropología en la modernidad", en *El final del salvaje: naturaleza, cultura y política en la antropología contemporánea*, Bogotá, ican-cerec.
- Gronemeyer, M. (1996). Ayuda. En. W. SACHS (editor), *Diccionario del desarrollo. Una guía del conocimiento como poder* [pp 349-362]. PRATEC, Perú.
- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (2015). Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia. Disponible en: [https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/libro\\_2005.pdf](https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/libro_2005.pdf)
- Isidro, V. (2013). Pobreza en el capitalismo ¿Por qué persiste en la actualidad? *Ecos de Economía*, 17(37), 84-95.
- Leff, E. (1995), *Green production. Towards an Environmental Rationality*. Nueva York: Guilford. — (2004). *Racionalidad Ambiental. La reapropiación social de la naturaleza*, México: Siglo XXI Editores.
- Likhachyov, D.S. (2014/1984), «Ekologiya kul» turi», en *Zametki o russkom. Moskva: Azbuka-Attikus/Kolibri*. [Likhachyov, D.S. (2014/1984) «The Ecology of Culture», en *Notes on the Russian*. Moscú: Azbuka-Attikus/ Kolibri.
- Lustig, N., y Tommasi, S. (2020). Covid-19 y la protección social de las personas pobres y los grupos vulnerables en América Latina: un marco conceptual. PNUD América Latina y el Caribe.
- Max-Neff, M. (1993). *Desarrollo a Escala Humana: conceptos, aplicaciones y algunas reflexiones*. Montevideo: Editorial Nordan-Comunidad.
- Ministerio de Salud. (2015). Encuesta Nacional de Demografía y Salud. Disponible en: Colombia Encuesta Nacional de Demografía y Salud 2015 [FR334] ([dhsprogram.com](http://dhsprogram.com))
- Sánchez, A., Ruíz, S., y Barrera, M. (2019). La transformación del concepto de pobreza: un desafío para las ciencias sociales. *Intersticios Sociales*, 19, 39-55.
- Sen, A. (1992) *Inequality Reexamined*. United States, Oxford University Press. (Traducción de A. Bravo y P. Schwartz *Nuevo examen de la desigualdad*. Primera reimpresión, Madrid, Alianza, 2000)
- Sen, A. (1993) "Capability and Well-being", en M. Nussbaum y A. Sen (eds.) *The Quality of Life*. Oxford, Clarendon Press. (Traducción de R. Reyes, en Nussbaum y Sen (eds.) *La calidad de vida*. Tercera reimpresión, México, Fondo de Cultura Económica, 2002).
- Malagón. R. (2019). *Saberes y senderos gastronómicos del pacífico chocono*. Bogotá. Editorial Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Bogotá
- Malagón. R. (2020). *Inclusión frutos liofilizados del bosque amazónico patrimonio gastronómico de Colombia*. Bogotá. Editorial Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Bogotá.
- Malagón. R. (2021). *Cocina Ancestral y Tradicional de la Guajira A'lakajawaa*. Bogotá. Editorial Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Bogotá
- CEPAL, N. (2016). *Seguridad alimentaria, nutrición y erradicación del hambre CELAC 2025: elementos para el debate y la cooperación regionales*.
- Lomelí, E. V. (2003). Políticas sociales y estrategias de combate a la pobreza en México. *Hacia una agenda de investigación. Notas para la discusión. Estudios sociológicos*, 105-133.
- Rodríguez, D. T. G., Pérez, E. M. B., & Millán, J. J. R. (2021). Prueba piloto del Plan Nacional de Fomento de la Economía Solidaria y Cooperativa Rural-PLANFES. *Otra Economía*, 14(25), 96-112.
- Rivera-Hernández, J. E., Blanco-Orozco, N. V., Alcántara-Salinas, G., Houbron, E. P., & Pérez-Sato, J. A. (2017). ¿Desarrollo sostenible o sustentable? La controversia de un concepto. *Posgrado y Sociedad Revista Electrónica del Sistema de Estudios de Posgrado*, 15(1), 57-67.