

**ANÁLISIS DEL MANEJO Y GESTIÓN DE LA DECLARATORIA DE  
POPAYÁN COMO CIUDAD DE LA GASTRONOMÍA DE LA UNESCO**



**GINA ANDREA MUÑOZ SARMIENTO**

**CORPORACIÓN UNIVERSITARIA AUTÓNOMA DEL CAUCA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES Y  
ECONÓMICAS  
HOTELERÍA Y TURISMO  
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**

**2017**

**ANÁLISIS DEL MANEJO Y GESTIÓN DE LA DECLARATORIA DE  
POPAYÁN COMO CIUDAD DE LA GASTRONOMÍA DE LA UNESCO**



**GINA ANDREA MUÑOZ SARMIENTO**

**Trabajo de Grado para optar al título de Profesional en Hotelería y**

**Turismo**

**Director**

**Antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya**

**CORPORACIÓN UNIVERSITARIA AUTÓNOMA DEL CAUCA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES Y  
ECONÓMICAS  
HOTELERÍA Y TURISMO  
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**

**2017**

## TABLA DE CONTENIDO

<b>RESUMEN</b>	<b>10</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>12</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>14</b>
<b>CAPITULO I. PROBLEMA</b>	<b>16</b>
<b>ASPECTOS GENERALES DE LA INVESTIGACION</b>	<b>16</b>
1.1 Planteamiento del problema	16
1.2 Justificación	18
1.3 Objetivos	20
1.3.1. Objetivo General	20
1.3.2. Objetivos Específicos	21
<b>CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO O REFERENTES CONCEPTUALES</b>	<b>22</b>
<b>2.1. BASES TEÓRICAS</b>	<b>22</b>
<b>2.2. Antecedentes</b>	<b>25</b>
2.2.1 Resumen histórico de la UNESCO	25
2.2.2 Historia de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO	28
2.2.2.1 Afiliación a la Red de Ciudades Creativas. Candidaturas	30
2.2.3 Popayán y la obtención del reconocimiento como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO	32
2.2.4 Ciudades que actualmente conforman la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO, en la modalidad de gastronomía.	38
2.2.5 Reseña histórica de la Corporación Gastronómica de Popayán	51

<b>2.2.5.1 El Congreso Nacional Gastronómico Nacional de Popayán. Países y Regiones Invitadas</b>	<b>53</b>
---	-----------

<b>3.0 CAPÍTULO III: METODOLOGÍA</b>	<b>55</b>
--------------------------------------	-----------

<b>3.1 Diagnóstico de actividades realizadas en torno a la declaratoria de Popayán como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO</b>	<b>55</b>
---	-----------

<b>3.1.1 Instituciones académicas</b>	<b>55</b>
---------------------------------------	-----------

<b>3.1.1.1 Universidad del Cauca. Grupo de Investigaciones sobre el Patrimonio Culinario del Departamento del Cauca GPC</b>	<b>55</b>
---	-----------

<b>3.1.1.2 SENA Regional Cauca, Ciudad de Popayán</b>	<b>61</b>
---	-----------

<b>3.1.1.3 Fundación Escuela Taller de Popayán</b>	<b>63</b>
--	-----------

<b>3.1.1.4 Corporación Universitaria Comfacauca</b>	<b>67</b>
---	-----------

<b>3.1.2 Instituciones relacionadas con el desarrollo gastronómico de la Ciudad de Popayán</b>	<b>70</b>
--	-----------

<b>3.1.2.1 Alcaldía de Popayán</b>	<b>70</b>
------------------------------------	-----------

<b>3.1.2.2 Corporativa de Mesa Larga – Popayán</b>	<b>79</b>
--	-----------

<b>3.1.2.3 Acodrés Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica Capítulo Cauca</b>	<b>84</b>
--	-----------

<b>3.1.3 Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas. Ministerio de Cultura</b>	<b>89</b>
---	-----------

<b>3.1.4 Mesa de Cocinas Tradicionales</b>	<b>94</b>
--	-----------

<b>CAPÍTULO IV: EVALUACIÓN DEL DESARROLLO DE LA POLÍTICA PÚBLICA PARA EL CONOCIMIENTO, LA SALVAGUARDA, Y EL FOMENTO DE LA ALIMENTACIÓN Y LAS COCINAS TRADICIONALES DE POPAYÁN</b>	<b>97</b>
---	-----------

<b>4.1 ¿Qué es una política pública?</b>	<b>97</b>
--	-----------

<b>4.2 Evaluación de una política pública</b>	<b>99</b>
---	-----------

<b>4.3</b> Evaluación a Escala Participativa de la Política Pública para el Conocimiento, la Salvaguarda y el Fomento de la alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán	<b>100</b>
<b>4.4</b> Aspectos importantes para la evaluación en el marco de estrategias de la Pública para el Conocimiento, la Salvaguarda y el Fomento de la alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán	<b>109</b>
<b>4.5</b> Evaluación de resultados cualitativos y cuantitativos en el marco de estrategias de la Política Pública para el Conocimiento, la Salvaguarda y el Fomento de la alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán	<b>112</b>
<b>4.5.1 Evaluación Estrategia 1:</b> Salvaguardar el patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional.	<b>113</b>
<b>4.5.2 Evaluación Estrategia 2:</b> Formar los recursos humanos idóneos para investigar, rescatar y actualizar el patrimonio culinario de Popayán.	<b>123</b>
<b>4.5.3 Evaluación Estrategia 3:</b> Fortalecer la cadena de valor que resulta en una oferta de comidas tradicionales y consumos cotidianos nutritivos y de calidad gastronómica.	<b>127</b>
<b>4.5.4 Evaluación Estrategia 4:</b> Fortalecer la Corporación Gastronómica de Popayán y la realización anual del Congreso Nacional Gastronómico de Popayán.	<b>139</b>
<b>4.5.5 Evaluación Estrategia 5:</b> Adecuación Institucional	<b>145</b>
 <b>CAPÍTULO V: PROPUESTAS A LOS AGENTES INCIDENTES EN EL TERRITORIO PARA EL APROVECHAMIENTO Y SALVAGUARDA DE LA DECLARATORIA A POPAYÁN COMO CIUDAD DE LA GASTRONOMÍA DE LA UNESCO.</b>	 <b>150</b>
 <b>CAPÍTULO VI: FUENTES DE INFORMACIÓN</b>	 <b>158</b>
<b>6.1</b> Información Primaria	<b>158</b>
<b>6.2</b> Información Secundaria	<b>159</b>

**CAPÍTULO VII: RESULTADOS** **161**

**7.1** Presentación y análisis de los resultados obtenidos a través de la entrevista semiestructurada, aplicada en la Ciudad de Popayán a los agentes incidentes en el territorio **161**

**CAPÍTULO VIII: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES** **183**

**8.1** Conclusiones **183**

**8.2** Recomendaciones **185**

**BIBLIOGRAFÍA** **187**

**ANEXOS**

**ANEXO 1.** *Certificado de nombramiento por la UNESCO* **193**

**ANEXO 2.** *Medalla otorgada por la UNESCO a Popayán como “Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO (Anverso y Reverso)* **193**

**ANEXO 4.** *Formato Entrevista Semiestructurada* **194**

**ANEXO 3.** *Línea de hechos históricos* **197**

## Lista de Tablas

<b>Tabla 1.</b> <i>Ciudades pertenecientes a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO, en la modalidad de gastronomía</i>	<b>38</b>
<b>Tabla 2.</b> <i>Países y Regiones invitadas al Congreso Nacional Gastronómico desde su creación</i>	<b>53</b>
<b>Tabla 3.</b> <i>Cronograma y presupuesto preliminar para actividades</i>	<b>75</b>
<b>Tabla 4.</b> <i>Criterios Evaluativos – Estrategia 1</i>	<b>121</b>
<b>Tabla 5.</b> <i>Criterios Evaluativos – Estrategia 2</i>	<b>126</b>
<b>Tabla 6.</b> <i>Criterios Evaluativos - Estrategia 3</i>	<b>136</b>
<b>Tabla 7.</b> <i>Criterios Evaluativos - Estrategia 4</i>	<b>143</b>
<b>Tabla 8.</b> <i>Criterios Evaluativos – Estrategia 5</i>	<b>147</b>

## Tabla de Ilustraciones

<b>Ilustración 1.</b> <i>Ubicación geográfica de la Ciudad de Popayán, Colombia</i>	<b>38</b>
<b>Ilustración 2.</b> <i>Ubicación geográfica de Chengdú, China</i>	<b>39</b>
<b>Ilustración 3.</b> <i>Ubicación geográfica de Östersund, Suecia</i>	<b>40</b>
<b>Ilustración 4.</b> <i>Ubicación geográfica de Jeonju, Corea del Sur</i>	<b>40</b>
<b>Ilustración 5.</b> <i>Ubicación geográfica de Zahlé, Líbano</i>	<b>41</b>
<b>Ilustración 6.</b> <i>Ubicación geográfica de Tsuruoka, Japón</i>	<b>42</b>
<b>Ilustración 7.</b> <i>Ubicación geográfica de Florianopolis, Brasil</i>	<b>42</b>

<b>Ilustración 8.</b> <i>Ubicación geográfica de Rasht, Irán</i>	<b>44</b>
<b>Ilustración 9.</b> <i>Ubicación geográfica de Belém, Brasil</i>	<b>44</b>
<b>Ilustración 10.</b> <i>Ubicación geográfica de Burgos, España</i>	<b>45</b>
<b>Ilustración 11.</b> <i>Ubicación geográfica de Bergén, Noruega</i>	<b>46</b>
<b>Ilustración 12.</b> <i>Ubicación geográfica de Dénia</i>	<b>47</b>
<b>Ilustración 13.</b> <i>Ubicación geográfica de Ensenada, México</i>	<b>48</b>
<b>Ilustración 14.</b> <i>Ubicación geográfica de Phuket, Tailandia</i>	<b>49</b>
<b>Ilustración 15.</b> <i>Ubicación geográfica de Gaziantep, Turquía</i>	<b>50</b>
<b>Ilustración 16.</b> <i>Escala de Participación Ciudadana</i>	<b>100</b>



## Nota de aceptación

El asesor y jurado del trabajo de grado titulado “ANÁLISIS DEL MANEJO Y GESTIÓN DE LA DECLARATORIA DE POPAYÁN COMO CIUDAD DE LA GASTRONOMÍA DE LA UNESCO” realizado por Gina Andrea Muñoz Sarmiento, una vez revisada y aprobada la sustentación, lo autorizan para que se realicen las gestiones administrativas relacionadas con el título profesional.

---

Director

---

Jurado

---

Jurado

## **Dedicatoria**

La presente monografía es dedicada inicialmente a Dios, quién ha sido mi acompañante, guía, inspiración, fortaleza y fé, para seguir adelante en cada peldaño presentado por la vida.

A los tres amores de mi vida: Mi madre, mi padre y mi hermana, quienes me han apoyado en todo momento con su comprensión, ternura y amor. Ellos son a quienes debo mi formación como persona; a ellos debo mis valores, principios, empeño, carácter y perseverancia, para seguir uno a uno mis más profundos sueños.

Los amo inmensamente.

## **Agradecimientos**

En primer lugar me gustaría agradecer a dos personas muy especiales para mí, y que fueron fundamentales para el desarrollo del presente trabajo de investigación: Mi asesor, el Antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya, su tiempo, dedicación, conocimientos, exigencia, orientaciones y paciencia, han sido esenciales para mi formación profesional.

Él ha inculcado en mí, un sentido de responsabilidad, seriedad y de rigor académico, sin los cuales no habría sido posible llevar a cabo la investigación con éxito; infundó en mí el amor por lo que hago, mediante la entrega y el esfuerzo; además de ganar mi lealtad, y completa admiración, quedando en deuda por todo lo recibido durante tiempo.

Al docente y consultor turístico Alejandro Camacho, quien ha sido desde el inicio de esta aventura investigativa, una persona que me ha motivado a continuar, pese a las adversidades, y quien con su tiempo y dedicación también ganó mi entera admiración.

## RESUMEN

En este proyecto de investigación existen una gran cantidad de elementos propios concernientes al patrimonio, la cultura, la herencia culinaria, y la responsabilidad social entre los actores relacionados con Popayán como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO, y la sociedad payanesa. Este estudio es un aporte a la cultura desde la preservación y divulgación del Patrimonio Cultural Inmaterial –PCI-, como también la contribución al sostenimiento de la distinción otorgada por la UNESCO, pues sin duda alguna, esta herramienta permitiría la adhesión de nuevos comprometidos con su salvaguarda

**El Primer Capítulo**, como es de rigor en este tipo de monografías, refiere los aspectos generales de la investigación: Problema, justificación y objetivos.

**El Segundo Capítulo**, pone al lector en conocimiento de aspectos históricos de carácter general en relación con la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura -UNESCO-, con el fin de que magnifique la importancia del otorgamiento de la distinción a Popayán de Ciudad de la Gastronomía, otorgado por ese importante organismo internacional. Acto seguido expongo las

síntesis histórica de la Corporación Gastronómica de Popayán, puesto que alrededor de esta organización han girado los más importantes logros que la ciudad ha conseguido, en relación con su patrimonio culinario.

**El Capítulo Tercero** gira en torno a las actividades realizadas en la ciudad a partir de la declaratoria de Ciudad de la Gastronomía, enfocando el análisis en aquellas de carácter académico, por ser, finalmente, las que refrendan permanentemente la posición de Popayán en la Red de Ciudades Creativas. El complemento a lo anterior, son las referencias a instituciones y eventos que con sus actividades fortalecen la condición de la ciudad como destino turístico en el área de la gastronomía, y la posterior presentación de la evaluación (cuantitativa y cualitativa) en el desarrollo de la Política Pública para el Conocimiento, la Salvaguarda y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán. El capítulo concluye con una serie de propuestas a los agentes incidentes en el territorio para un mejor aprovechamiento de la declaratoria a Popayán como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO, y lo que, estratégicamente, considero pueden ser algunas fórmulas tácticas para convertir la declaratoria en herramientas de incentivo al turismo gastronómico en la ciudad.

**Palabras clave:** Turismo, destino turístico, UNESCO, Patrimonio Cultural Inmaterial, declaratoria, cocinas tradicionales, agentes incidentes en el territorio, política pública, aprovechamiento, conservación.

## ABSTRACT

In the research project there are a large number of own adjectives concerning heritage, culture, cuisine legacy and social responsibility between the actors involved with Popayán as “Gastronomy’s city of UNESCO”, and the payanesa society. This investigation is a contribution to the culture since preservation and diffusion of the Intangible Cultural Heritage, as well as the contribution to the conservation of the distinction granted by UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization), because without a doubt, this tools would allow the adhesion of a new committed to their safeguard.

**The First Chapter**, as It’s rigorous in this type of monographs, refers the general aspects of the investigation: Problem, justification and objectives.

**This Second Chapter**, introduces the reader to historical aspects of a general nature in relation to the UNESCO, in order to improve their importance of granting the distinction to Popayan as a Gastronomy’s City, granted by this important international organism. Thereupon I expound the historical synthesis of the Gastronomic

Corporation of Popayan, since around this organization have turned the most important achievements that the city has got achieved, in relation to It's culinary heritage.

**The Third Chapter** revolves around the activities carried out in the city from the distinction of the Gastronomy's City, focusing the analysis on those of an academic nature, for being finally, those wich permanenetly endorse the position of Popayan in the Creative Cities Network. The complement to the above, are the references to institutions and events that with their activities strengthen the condition of the city as a tourist destination in the gastronomy's area, and the subsequent submission of evaluation (quantitative and qualitative) in the development of the Public Policy for the knowledge, safeguarding and food's promote and the traditional cuisine of Popayan.

The chapter concludes with a series of proposal to the agents in the territory for a better use of the declaration to Popayan as a Gastronomy's City of UNESCO, and what strategically, I consider can be some tactical formulas to turn the distinction into incentive tools to gastronomic tourism in the city.

**Key words:** Tourism, tourist destination, UNESCO, Intangible Cultural Heritage, distinction, traditional cuisine, agents in the territory, public policy, achievements, maintenance

## INTRODUCCIÓN

En la tendencia del mercado turístico actual, la identidad y la autenticidad de una región se posicionan como los principales atractivos para llamar la atención de los turistas, por ello es necesario que para lograr el conocimiento y reconocimiento de un destino turístico, se promuevan los valores propios de un territorio, a través de la identificación, la protección, la preservación y divulgación del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), es por esto que la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) actúa mediante sus mandatos, a través de la Convención para la Protección y la Promoción de la Diversidad Cultural de las Expresiones Culturales, protegiendo las memorias ancestrales con tendencia a desaparecer, y preservando el equilibrio mundial de los patrimonio intangibles.

El presente texto es el resultado de una investigación, bibliográfica y de campo, que relaciona de manera directa los dos temas principales esbozados en el párrafo anterior: Turismo y Patrimonio Cultural Inmaterial, encadenados en un hecho histórico trascendental para la ciudad de Popayán: la declaratoria de la UNESCO a la Ciudad



Blanca, como Ciudad de la Gastronomía en el marco de la Red de Ciudades Creativas, de la Alianza Global.

En este orden de ideas, en las páginas a continuación, el lector encontrará información de carácter histórico que sustenta, suficientemente, por qué Popayán se hizo merecedora del diploma y la medalla UNESCO; las actividades que han permitido que por más de diez años, la ciudad siga siendo portadora de esos galardones; los hechos que de manera directa o indirecta han surgido a partir de la fecha de la declaratoria (Agosto - 2005), tales como grupos de investigación afines con el tema de las cocinas tradicionales, programas de formación académica en gastronomía, publicaciones que ponen en relieve el patrimonio culinario de Popayán y del Cauca; finalmente presentaré una suerte de evaluación del impacto local (y por vía de este, en los ámbitos regional y nacional), que la declaratoria ha tenido, y los papeles que han jugado las instituciones oficiales, privadas y mixtas, que han incidido de manera directa en el tema.

## **CAPITULO I. PROBLEMA**

### **ASPECTOS GENERALES DE LA INVESTIGACION**

#### **1.1 Planteamiento del problema**

En el año 2005 Popayán fue la primera ciudad en el mundo en obtener la declaratoria como “Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO”. Esta distinción implicaba en la práctica un reconocimiento y una posibilidad de promocionar esta urbe, nacional e internacionalmente, como una Ciudad Creativa de la gastronomía y en consecuencia posicionarla como destino turístico.

Esto implica la posibilidad de aprovechar -y la responsabilidad de conservar- esta declaratoria por parte de los agentes incidentes en el territorio, para promover el patrimonio cultural inmaterial y para revitalizarlo. En la ciudad se tomaron algunas medidas en este sentido, como por ejemplo, la discusión, aprobación y promulgación de la *Política pública para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Popayán* (2014), acción que se sumó a las que le habían antecedido, como fueron la creación *Corporación Gastronómica de Popayán* (2002), la organización del *Congreso*

*Nacional Gastronómico Nacional de Popayán* (2003), la creación del *Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Culinario del Departamento del Cauca –GPC-* (2004) dirigido por el Antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya. Las cuatro acciones mencionadas, son los referentes más fortalecidos, y ampliamente reconocidos, que existen actualmente, para mostrar la apropiación del galardón en la ciudad.

Pasados casi 12 años desde el otorgamiento de la distinción, es necesario analizar la gestión y aprovechamiento que de ella se ha hecho en la ciudad, puesto que indudablemente ha motivado el desarrollo turístico local, el posicionamiento de Popayán en el marco de las Ciudades Creativas, y en cierta forma, ha creado conciencia en algunos agentes incidentes,<sup>1</sup> de que ser Ciudad Creativa de la UNESCO es un reconocimiento que entraña beneficios y posicionamiento de la ciudad en el panorama global, y que, como tal, hay que generar acciones que garanticen su preservación a través del tiempo.

La pregunta principal es: ¿Cómo ha sido el aprovechamiento y gestión por parte de los agentes incidentes en el territorio en la concesión de la declaratoria otorgada por la UNESCO?

---

<sup>1</sup> **Agentes incidentes en el territorio:** entiéndanse como instituciones, portadores del saber culinario, gestores culturales, y funcionarios de la actividad académica en este campo, en relación directa con el sector gastronómico.

En busca de respuestas a esta pregunta surgieron otros cuestionamientos, no menos importantes, como los siguientes:

- ¿Qué acciones se han realizado en Popayán para el aprovechamiento de la declaratoria?
- ¿Qué acciones se han hecho en el territorio para conservar la declaratoria?
- ¿Qué acciones debieran ejecutar las instituciones y actores del turismo en el territorio para aprovechar la declaratoria como un factor de atracción que consolide a Popayán como destino turístico?
- ¿Qué acciones o estrategias se han adoptado actualmente para mantener, y evolucionar, las condiciones que dieron origen a la declaratoria?

## **1.2 Justificación**

Una declaratoria de la UNESCO es una herramienta de gran valor para el posicionamiento de un destino turístico, puesto que, en primera instancia, los reconocimientos que hace ese organismo internacional, son amplia y permanente difundidos por el mundo, lo cual los convierte en una oportunidad y un reto para quienes que los reciben.

Según la UNESCO:

Los Estados, en la medida en que lo permitan sus recursos económicos, deberían adoptar las medidas legislativas, administrativas, educativas y técnicas necesarias para proteger el patrimonio cultural y revisarlas periódicamente con el fin de adaptarlas a la evolución de las normas de referencia nacionales e internacionales en materia de protección del patrimonio cultural. (UNESCO, 2003)

De conformidad con la *Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural*, celebrada en París en el año 1972, motivada por el hecho incuestionable de las constantes amenazas y riesgos a que se ve sometido el patrimonio cultural y natural, debido al avance de la vida social y económica teniendo como consecuencia posibles riesgos como la desaparición de algunos bienes, y afectando gravemente el patrimonio de todas las regiones del mundo, establece entre muchas otras medidas, la que proclama en el *Art 4* de dicha Convención, según el cual

Cada uno de los Estados Partes (...) reconoce que la obligación de identificar, proteger, conservar, rehabilitar y transmitir a las generaciones futuras el patrimonio cultural y natural, situado en su territorio, le incumbe primordialmente. Procurará actuar con ese objeto por su propio esfuerzo y hasta el máximo de los recursos de que disponga, y llegado el caso, mediante la asistencia y la cooperación internacionales de que se pueda beneficiar, sobre todo en los aspectos financiero, artístico, científico y técnico. (UNESCO, 2016a)

Los resultados del presente proyecto buscan ser elementos claves de apoyo en actividades dirigidas a la gestión del desarrollo turístico, ya que como anteriormente se mencionaba, una distinción otorgada por la UNESCO permite posicionar un destino turístico, siendo una herramienta y/o un instrumento para propender su mejoría.

Según lo anterior se considera pertinente realizar un análisis de la gestión para el aprovechamiento y conservación de la declaratoria; qué uso se ha dado a ella por parte de los agentes incidentes en el territorio encargados de velar por su aprovechamiento y conservación, y a su vez verificar si existe la difusión del patrimonio culinario de los payaneses; cómo y quienes hacen esa difusión, y

constatar qué acciones se adelantan para permitir el sostenimiento de la declaratoria a través del tiempo, para así evitar la consecuencia directa que sería la pérdida de la distinción, ya que la UNESCO se encarga no sólo de otorgarlas, sino también de evaluar las acciones que adelantan quienes las obtienen, para mantenerlas vigentes.

### **1.3 Objetivos**

#### **1.3.1. Objetivo General**

Analizar el manejo y gestión de la declaratoria de Popayán como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO, por parte de los agentes incidentes en el territorio.

En el presente trabajo de investigación se definirán los siguientes términos:

- *Manejo*: Uso y aplicación de acciones respectivas por parte de los agentes incidentes en el territorio relacionadas a la declaratoria a Popayán como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO.
- *Gestión*: Capacidad de propiciar la asignación de recursos económicos y humanos orientados a fortalecer la cocina tradicional en Popayán y encaminar adecuadamente las acciones que inciden en el aprovechamiento y conservación de la declaratoria otorgada por la UNESCO a la ciudad.

### **1.3.2. Objetivos Específicos**

- Diagnosticar el estado actual del desarrollo de las actividades en el marco del aprovechamiento y conservación de la distinción otorgada por la UNESCO.
- Evaluar el desarrollo de las políticas públicas a partir de la declaratoria para la conservación y su aprovechamiento.
- Generar unas propuestas a los agentes incidentes en el territorio, para que se haga un uso debido de la distinción y lograr su conservación a través del tiempo.

## CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO O REFERENTES CONCEPTUALES

### 2.1. Bases Teóricas

Es fundamental dar cuenta de la definición de *Patrimonio Cultural Inmaterial* tomada del Manual para Inventarios de Bienes Culturales inmuebles del Ministerio de Cultura:

Patrimonio Cultural Inmaterial: Comprende las tradiciones y expresiones orales, prácticas sociales, rituales y actos festivos, el conocimiento y prácticas sobre la naturaleza y el universo; y expresiones artísticas, entre otras, que continuamente se están recreando en la sociedad y reproduciendo generacionalmente. (Mincultura, 2010)

La declaratoria de la UNESCO se le otorga aquellos bienes inestimables e irremplazables con un valor único y excepcional en el mundo, que han sido transmitidos de generación en generación, y además se advierte por parte de la organización que la pérdida de cualquiera de dichos bienes representaría una pérdida invaluable para la humanidad entera. El obtenerla permite que los habitantes posean una mayor apropiación y valoración hacia la distinción y además exista un fortalecimiento y compromiso por parte de las instituciones



para llevar a cabo la misión de preservarlo mediante la cooperación e inversión en diferentes aspectos sociales.

El libro *Políticas Públicas* de André-Noël Roth Deubel permite contextualizar si efectivamente las acciones de políticas públicas interpuestas por las instituciones han surtido efecto, iniciando por dos preguntas básicas: ¿Cómo determinar si una política es o ha sido exitosa o no? ¿En qué medida se lograron los objetivos propuestos por una ley?

“(…) tales preguntas son fundamentales para quien se interesa en conocer la actuación del Estado, en evaluar su grado de eficacia y eficiencia, y en conocer los efectos de su intervención, sus logros y fracasos (...) la evaluación de este es una práctica de argumentación se basa en la información pertinente, permite precisamente opinar de manera acertada, con menos subjetividad, acerca de los efectos de las acciones públicas (...). (Roth, 2007)

“Es entonces importante que los gobiernos y los ciudadanos sepan lo que se ha logrado por medio de las acciones emprendidas” (Roth, 2007)

En Colombia la *Política para la Gestión, Protección y Salvaguardia del Patrimonio Cultural* permite saber que “Es importante entender el patrimonio como el derecho a la memoria de las generaciones futuras, que se convierte en deber para las generaciones presentes” (Mejía, 2010), esta importante política realizada por el Ministerio de Cultura, tiene por objeto contribuir a la salvaguardia del Patrimonio Cultural, generando conocimiento y valoración por parte de los ciudadanos. Según el Plan Nacional de Cultura en este marco: “El Patrimonio Cultural se debe posicionar como un factor de bienestar y desarrollo,

potenciándolo como una de nuestras mayores riquezas y como nuestro mayor legado, y son las instituciones y actores del turismo responsables en gran medida, de esos bienes y de impartir el sentido de aprovechamiento y de actuar para asegurar su debida preservación.

Pensando en lo anteriormente expuesto, el Estado creó la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*: esta surgió en el año 2012 desde el Ministerio de Cultura, con el propósito de que Colombia gozara de esta política en beneficio de los participantes del sector; “En ella se dan unas directrices y recomendaciones para contribuir a la protección, salvaguarda, difusión, fomento y conocimiento de las cocinas tradicionales del país(...)”, explica Isabel Cristina Restrepo, gerente de la Política. (Agudelo, 2013)

En el año 2012 se adelantó el proyecto de la *Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*, “La cocina pensada como Patrimonio, como un conjunto de prácticas culturales propias de una comunidad. (...)” (Agudelo, 2013). El libro *Paseo de olla (2012)*, perteneciente a la *Biblioteca de Cocinas Tradicionales* es un ejemplo de como mediante recetas de cocina se puede viajar a través del gusto, siguiendo las ricas y complejas tradiciones populares de Colombia, con una intención pedagógica como es la de interesar a los lectores por el conocimiento, valoración, y recreación de las culturas culinarias que perviven en el país (...)” además se expone una cualidad a rescatar según el

autor: “Es muy importante conocer, documentar y recrear tradiciones culinarias de regiones nuestras(...)” (Sánchez, E. & Sánchez, C. 2012:7)

Popayán siguiendo el ejemplo nacional, fue la primera ciudad en el continente en adoptar, en el año 2014, su propia *Política Pública para el Conocimiento, la Salvaguardia y la Promoción de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales*, la cual según el Concejo Municipal de Popayán “(...) atiende una necesidad de responder a complejos conjuntos de conocimientos, prácticas culinarias(..), este acuerdo se generó como un llamado de atención a la administración sobre el desconocimiento existente en las preparaciones tradicionales, su escasa valoración y aprovechamiento” (Política Pública, 2014)

## **2.2. Antecedentes**

### **2.2.1 Resumen histórico de la UNESCO**

La ONU<sup>2</sup>, fue creada el 16 de Noviembre de 1945, luego de la Segunda Guerra Mundial, y teniendo a París (Francia) como su sede principal, inició con 20 estados miembros y actualmente cuenta con 193. Uno de sus organismos más importantes y reconocidos a nivel mundial es la UNESCO<sup>3</sup>.

---

<sup>2</sup> **ONU**: Organización de las Naciones Unidas.

<sup>3</sup> **UNESCO**: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization - Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

En 1942, aunque la guerra estaba lejos de terminar, los gobiernos de los países europeos que estaban enfrentando a la Alemania nazi y sus aliados, decidieron reunirse en Inglaterra en la Conferencia de Ministros Aliados de Educación (CAME), estos países se seguían preguntando frecuentemente de qué manera se iban a reconstruir los sistemas educativos una vez restablecida la paz. La idea tomó fuerza entre quienes se la plantearon y, concluida la guerra, muchos países decidieron aliarse, entre ellos los Estados Unidos de América, y al efecto se reunieron en Londres del 1 al 16 de Noviembre de 1945, en la Conferencia de las Naciones Unidas para el establecimiento de una organización educativa y cultural (ECO/CONF). 40 Estados, fuertemente impulsados por el Reino Unido y Francia, deciden la creación de un organismo de carácter multinacional que abogue por la institucionalización de una verdadera cultura de paz, mediante la cual, con la idea de que al establecerse la “solidaridad intelectual y moral de la humanidad” se podría lograr que se desencadenara una nueva guerra mundial.

De los 40 Estado presentes, solo 37 decidieron al final de la conferencia firmar la constitución que marcó el nacimiento de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO)<sup>4</sup> cuya constitución entró en vigencia a partir del año 1946, siendo ratificada por 20 Estados: Arabia Saudita, Australia, Brasil, Canadá, Checoslovaquia, China, Dinamarca, Egipto, Estados

---

<sup>4</sup> La Constitución de la UNESCO fue Aprobada en Londres el día 16 de Noviembre de 1945 y ha sido modificada por la Conferencia General en sus reuniones 2ª, 3ª, 4ª, 5ª, 6ª, 7ª, 8ª, 9ª, 10ª, 12ª, 15ª, 17ª, 19ª, 20ª, 21ª, 24ª, 25ª, 26ª, 27ª, 28ª, 29ª, 31ª.

Unidos de América, Francia, Grecia, India, Líbano, México, Noruega, Nueva Zelanda, República Dominicana, Reino Unido, Sudáfrica y Turquía. La primera reunión de la Conferencia General de la UNESCO se adelantó en París del 19 de noviembre al 10 de diciembre de 1946 y participaron en ella representantes de 30 gobiernos con derecho a voto.

Diecinueve Estados africanos se integran a la Organización en 1960 y otras doce antiguas repúblicas soviéticas pasan a también a ser miembros entre 1991 y 1993, luego de la desintegración de la URSS<sup>5</sup>. Colombia ingresó a la organización el 31 de octubre de 1947.

De la UNESCO varios países se han retirado por razones políticas, sin embargo, al final todos han regresado: Sudáfrica estuvo ausente de 1957 a 1994, los Estados Unidos de América desde 1985 a 2003, el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte desde 1986 a 1997 y Singapur de 1986 a 2007. (UNESCO, 2016e)

La reunión bienal, llamada Conferencia General, es el órgano de gobierno de la UNESCO y reúne en París a los 195 Estados Miembros para determinar los programas y actividades que la Organización llevará a cabo durante los dos años siguientes, y para tomar decisiones referidas a la financiación y gobernanza de la institución.

---

<sup>5</sup> URSS: Unión de Repúblicas Socialistas Soviéticas.

La Secretaría de la UNESCO está compuesta por el Director General y el personal por él, o ella, designado, y en su estructura organizacional está a la cabeza un Director o Directora General. Actualmente es una Directora General, la ciudadana búlgara (Nacida en Sofía), señora Irina Bokova quien, por ahora, ejerce su segundo mandato nombrada por la Conferencia General.

Además de los contactos regulares que la UNESCO mantiene con las diversas autoridades gubernamentales de cada estado miembro, cabe destacar la función vital de las comisiones, únicas en el sistema de las Naciones Unidas y específicas de este organismo, que son el órgano central de enlace entre el Estado Miembro y la Secretaría. Esta comisión participa en la concepción, y evaluación del programa de la Organización, favoreciendo una estrecha colaboración con todos los departamentos y organismos estatales competentes.

El presupuesto ordinario de dos años lo financian los Estados Miembros mediante contribuciones calculadas con antelación, al cual se le suman financiamientos extrapresupuestarios, que entran a reforzar sus programas, especialmente los que se realizan en el terreno, y para incrementar sus actividades de divulgación. (UNESCO, 2016a)

### **2.2.2 Historia de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO**

La Red de Ciudades Creativas -*Creative Cities Network*- (CCN) fue creada en Octubre de 2004, tras la decisión tomada por el 170° Consejo Ejecutivo. Su

objetivo principal es aprovechar el potencial creativo, social y económico especialmente de colectividades locales.(CCN, 2016c)<sup>6</sup>

En el año 2005 la Conferencia General de la UNESCO, aprobó un tratado que vinculaba a todos los Estados Miembros, denominada: “*Convención sobre la Protección y Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales*”, cuyo propósito es proteger y promover las manifestaciones culturales en el mundo; el motivo que ocasionó la aprobación de la misma fue la globalización, principalmente la expansión de los medios de comunicación, que fortalece algunas expresiones culturales pero desafortunadamente ignora otras, siendo la sociedad actual fácilmente persuadida por otro tipo de patrones de gusto, normalmente superficiales, en los que no predomina precisamente la valoración hacia su cultura provocando vergüenza u otro tipo de sentimientos negativos, y por ende causando la desaparición de ciertas actividades por la falta de conocimiento y difusión de estos; este tratado busca evitar las anteriores situaciones, tomando como medida de apoyo la cooperación entre países industrializados y países en desarrollo.

De la *Convención sobre la Protección y Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales* se derivó la “*Alianza Global para la Diversidad Cultural*”, en este marco la UNESCO creó el programa de “*Ciudades Creativas*” el cual

---

<sup>6</sup> La información sobre la Red de Ciudades Creativas es tomada en lo esencial de la siguiente fuente: *Creative Cities Network*: <https://es.unesco.org/creative-cities/content/acerca-de>

exalta y premia a aquellas ciudades que, enfrentan positivamente la globalización.

Uno de los principales fines es que aquellas ciudades elegidas, se retroalimenten y puedan compartir sus experiencias, creando a su vez nuevas oportunidades para sí mismas y otras ciudades dentro de un marco internacional, basadas en el turismo creativo; la red de ciudades creativas comparte con la Alianza Global su voluntad para incentivar las colaboraciones entre el sector público, privado y la sociedad civil, favoreciendo el desarrollo de las industrias creativas.

Comprendida en 7 redes temáticas, estas ciudades elijen asociarse a una de ellas en función de sus preferencias y se comprometen a destinar a esta red temática su empeño, energía y talento; estas son: Literatura, cine, música, artes populares, diseño, arte digital y gastronomía.

#### **2.2.2.1 Afiliación a la Red de Ciudades Creativas. Candidaturas**

Una ciudad interesada en formar parte de la red lo primero que hace, después de haberse informado sobre todo lo relacionado con ella, es elegir la red temática a la que desea vincularse. Seguidamente se documenta sobre los requisitos exigidos para postularse, llena las formas exigidas por la organización, adjunta la documentación solicitada, y la envía a la sede en Paris. La organización recomienda que la información remitida tenga una extensión entre 50 a 80 páginas, escrita en inglés y/o francés.



Una vez presentada la candidatura en París, esta se examina y evalúa por un grupo de expertos dentro de la red temática a la que se candidatizó la ciudad, se realizan las recomendaciones a que haya lugar, por parte del grupo evaluador, y la decisión final queda en manos de la Dirección General. El tiempo que se toma este proceso puede ser de 6 a 9 meses. Desde el punto de vista de la UNESCO, gracias a su plan estratégico de desarrollo dirigido hacia la creatividad, las ciudades que se adhieren al programa, juegan un rol continuo como centros de excelencia creativa, apoyando a otras ciudades, especialmente a las pertenecientes a países en desarrollo, todas con un objetivo en común, que es el de reforzar y acrecentar capacidades a nivel local, hacer de este un elemento esencial para el desarrollo social y económico, promoviendo la diversidad de sus productos culturales, llegando a mercados tanto nacionales como internacionales, y consolidando a una visión extranjera su valor cultural.

Es importante que este organismo incentive e impulse el desarrollo de economías desde la creatividad y mejor aún, teniendo como prioridad a los países en desarrollo, donde día a día es irrefutable el valor que representan al mundo, debido a la riqueza cultural que ha albergado durante miles de años maravillosos eventos de nuestros ancestros, y que a través del tiempo el sentido de pertenencia por sus habitantes se ha visto en aumento, y quizá a esto conlleva uno de los objetivos de la UNESCO: Defender el legado heredado por nuestros antecesores, y aprovecharlo a través de métodos, alternativas o líneas de acción, para asumir ese compromiso con el fin de transmitirlo a generaciones venideras;

cabe resaltar que durante el paso del tiempo, las ciudades latinoamericanas gozan de una amplia oferta y demanda turística, logrando así aumentar su capacidad de producción y consumo, y generando a su alrededor millones de empleos al tener en cada lugar, municipio o región, un atractivo turístico bandera que lo identifique en el territorio nacional e internacional, con un valor único que permite la interacción entre el destino y sus visitantes, dejando en sus memorias un recuerdo y una experiencia irremplazable.

### **2.2.3 Popayán y la obtención del reconocimiento como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO**

Ante una recomendación del Doctor Álvaro Garzón, a la postre integrante de la Junta Directiva de la Corporación Gastronómica de Popayán, esa organización decidió presentar a la Ciudad de Popayán como aspirante a hacer parte de la Red de Ciudades Creativas, en la Red Temática de Gastronomía. Para efectos de documentar la candidatura encomendó la tarea al también integrante de la Junta Directiva de la Corporación, antropólogo Carlos Humberto Illera, quien puso a su consideración el documento que, con el visto bueno del alcalde de la ciudad, abogado Víctor Ramírez Fajardo, fue enviado a París, constituyéndose en el primer expediente, a nivel mundial, que recibió la Red de Ciudades Creativas, en el área de Gastronomía.

Entre los aspectos a destacar en el expediente enviado a París destaco los siguientes,

El formulario -expediente- que debe llenar una ciudad aspirante a ingresar a la red exige la satisfacción y justificación de muchos aspectos, entre los cuales traigo a colación algunos de los más destacados con los cuales Popayán sustentó su solicitud.

- Apoyo político y financiero para la realización del Congreso Nacional Gastronómico de Popayán reflejado en aportes en efectivo del Ministerio de Cultura, la Gobernación del Cauca y la Alcaldía de Popayán.
- Tradición en el ámbito seleccionado (Gastronomía) fundamentada en la riqueza agrícola de la región en la que por más de 500 años se han sostenido cocinas tradicionales que fusionan los componentes nativos americanos con los de procedencia africana y europea, “Todos estos platos que identifican la tradición gastronómica local han sido transmitidos por tradición oral a través de muchas generaciones de cocineras y amas de casa...”
- Creación Contemporánea y Entorno. Popayán cuenta con un importante y numeroso grupo de personas reunidas en torno a la gastronomía y todas sus expresiones. Se destaca por sus logros y por el renombre nacional e internacional que ha ido adquiriendo desde su creación, la Corporación Gastronómica de Popayán, entidad sin ánimo de lucro que pese a su juventud ha posicionado el evento más importante que se celebra en Colombia (Congreso Nacional Gastronómico de Popayán) ...
- Industrias existentes. La industria gastronómica local contempla múltiples opciones, desde restaurantes en los que se puede disfrutar comida internacional

hasta las populares mesas largas, en las que se ofrecen platos de comidas ancestrales rigurosamente preparados.

- **Infraestructura.** La presencia de instituciones (bibliotecas, archivos, organismos de investigación, academias) está presente en Popayán a través del SENA, Unicomfacauca, Escuela Taller de Popayán y Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Culinario del departamento del Cauca GPC.
- **Perfil y concepción internacional.** Los vínculos internacionales generados por Popayán a través del Congreso Nacional Gastronómico han sido garantes de la proyección de la ciudad en todos los niveles, pero de manera especial a nivel internacional gracias a que el evento convoca un país invitado en cada versión.
- **Actividades educativas y de formación.** A través del GPC y el Departamento de Antropología de la Universidad del Cauca el desarrollo de los métodos y técnicas de investigación en asuntos del patrimonio culinario de los colombianos va consiguiendo día a día significativos avances en la materia. A lo anterior se suman las actividades relacionadas que adelantan otras instituciones educativas.
- **Orientación hacia el público.** Todas las actividades que despliega el Congreso Nacional Gastronómico se vuelcan de manera directa hacia el público en general.
- **Intercambios de conocimiento y saber.** Los foros y demás actividades académicas desarrolladas durante el congreso son espacios de intercambio de conocimientos y saberes donde convergen opiniones de todas clases y tendencias.

Como lo expresé anteriormente, los anteriores son algunos de los aspectos relevantes que Popayán expuso y sustentó ante la UNESCO al postularse para conseguir su ingreso a la Red de Ciudades Creativas (Fuente: Corporación Gastronómica de Popayán, UNESCO, GPC)

Después del estudio de la documentación remitida por la ciudad de Popayán, el organismo internacional comunicó que la distinción le había sido otorgada y en consecuencia se convertía en la primera ciudad en el mundo en recibir su inscripción en la Red de Ciudades Creativas, en la categoría de Ciudad de la Gastronomía.

La noche del 11 de Agosto de 2005, en presencia de la Primera Dama de Colombia, señora Lina de Uribe; de la Ministra de Educación, Maria Consuelo Araujo; de la Embajadora de la República Federativa del Brasil en Colombia, Maria Celina de Acevedo Rodríguez; del Gobernador del Departamento del Cauca Juan José Chaux Mosquera; de la Alcaldesa encargada, señora Deifan Silva Meneses, y de otras distinguidas personalidades, durante el acto inaugural del tercer Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, la señora Milagros del Corral, Subdirectora General de Cultura de la UNESCO, hizo entrega del diploma “POPAYÁN. CIUDAD DE LA GASTRONOMÍA DE LA UNESCO” a Popayán. Hablando en nombre del Director General de la UNESCO, señor Koichiro Matsuura, la señora del Corral dio la bienvenida a Popayán a la Red de Ciudades Creativas, de la Alianza Global para la Diversidad Cultural que, según sus palabras, “tiene por objeto identificar ciudades con pedigrí creativo (...) que,

amén de respetar el pluralismo de las ideas, han mostrado vocación por hacer que su cultura y su creatividad se conviertan en el eje de su desarrollo económico y social, y están dispuestas a compartir su experiencia y su saber con otras ciudades de todo el mundo que comparten idénticos intereses.” Más adelante, durante su emotiva intervención la señora del Corral dijo a los presentes:

Popayán cuenta en su haber con un glorioso pasado que también se refleja en su buen hacer gastronómico que ustedes han guardado intacto en casas, en patios y en fogones. Intacto pero secreto, de no haber sido gracias a la iniciativa de un grupo de la llamada sociedad civil que hace ya tres años decidió soñar un nuevo futuro para la ciudad y darlo a conocer a los propios ciudadanos de Popayán, a Colombia y al mundo a través de esta estupenda fórmula de Congreso Gastronómico que aúna todas las expresiones artísticas, intelectuales y creativas que se generan en torno a la buena mesa, siempre mejor cuando se come en compañía.

El Congreso Gastronómico de Popayán se ha convertido, en solo tres años, en un referente para Colombia (...) la tradición culinaria de Popayán sale así a la luz pública acompañada de estudios e investigaciones universitarias, de degustaciones de alta calidad, de talleres de formación, de exposiciones, de artesanías populares relativas a la mesa, y de tantas y tan sugestivas sugerencias, cada año reforzadas con la presencia de un país invitado.

(...) no hacía falta la UNESCO viniera a declarar que Popayán es una Ciudad Creativa, porque de todas formas, lo es por méritos propios. Pero gracias a ello, el nombre de Popayán ha sido ampliamente aireado hace unas pocas semanas en la prensa de los Estados Unidos (...) que acaba de recibir con gran entusiasmo la declaración de Santa Fe, Nuevo México, como Ciudad Creativa de la Red UNESCO, al igual que Edimburgo, ciudad capital de Escocia que ha sido elegida en Inglaterra. Tres bellas Ciudades Creativas de larga historia y prometedor futuro que han conseguido superar con éxito todos los rigurosos filtros que la UNESCO aplica a la hora de elegir a sus asociados.


Concluyó su intervención la señora Subdirectora General de Cultura de la UNESCO con las siguientes palabras:

En nombre de la UNESCO tengo hoy el gusto, señora Alcaldesa encargada, de hacerle entrega del Diploma de nombramiento de “Popayán Ciudad Creativa” y de la medalla UNESCO de la Diversidad Cultural con nuestra más sincera felicitación. (Corporación Gastronómica de Popayán, 2006:28-30)

Como lo expresa el señor Alvaro Garzón, Ex – Director de Industrias Culturales de la UNESCO, el ingreso a la Red de Ciudades Creativas es muy solicitado y las condiciones establecidas por la UNESCO son cada vez más exigentes. Lo anterior exige de Popayán actividades y actitudes que le permitan mantenerse a la vanguardia de las Ciudades Creativas en gastronomía, lo cual entraña un esfuerzo económico por parte de la administración municipal y un respaldo cada vez mayor por parte de la Corporación Gastronómica, que si bien es cierto no es la galardonada, no lo es menos el hecho de que sobre sus hombros ha reposado la responsabilidad de sostener el galardón desde su otorgamiento hasta la fecha.



## 2.2.4 Ciudades que actualmente conforman la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO, en la modalidad de gastronomía. (Fuente: UNESCO, 2016d)

Tabla 1. Ciudades pertenecientes a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO, en la modalidad de gastronomía.

CIUDAD	AÑO de Ingreso	DESCRIPCIÓN
<p data-bbox="310 793 610 829"><b>Popayán, Colombia</b></p>  <p data-bbox="302 1310 618 1402">Ilustración 1. Ubicación de la ciudad de Popayán, Colombia</p>	<p data-bbox="732 793 805 829"><b>2005</b></p>	<p data-bbox="899 793 1383 1780">“Ciudad Creativa de la Gastronomía en el marco de la Red de Ciudades Creativas, de la Alianza Global UNESCO”. Es importante resaltar que la primera ciudad en el mundo en ser designada Ciudad de la Gastronomía por la UNESCO fue Popayán. La ciudad presentó ante el organismo internacional su respectiva postulación, y el cual también es un documento obligado para aquellas ciudades que deseen presentar su</p>



		candidatura para hacer parte de la Red.
<p><b>Chengdu, China</b></p>  <p>Ilustración 2. Ubicación geográfica de Chengdu, China</p>	<p><b>2010</b></p>	<p>“En Chengdu, la gastronomía y la vida son las mismas y se basan en la noción de lucha por la armonía mientras se conserva la forma, creencias que están arraigadas en la más antigua filosofía china”</p> <p>Una de las principales características de su cocina es la mezcla alrededor de los sabores dulces, agrios, amargos, picantes y salados, además se destaca por haber creado la primera cervecería, centro de cultura de té y museo de alimentos en China.</p>

<p><b>Östersund, Suecia</b></p>  <p>Ilustración 3. Ubicación geográfica de Östersund, Suecia</p>	<p><b>2010</b></p>	<p>“La base gastronómica de esta localidad sueca de la región Jämtland es la <b>alimentación sostenible</b> de producción local. Granjas de toda la región están involucradas en la producción artesanal de los ingredientes, que se destacan por su carácter y sabor especial (...)”</p>
<p><b>Jeonju, Corea del Sur</b></p> 	<p><b>2012</b></p>	<p>“La cultura de la comida está hondamente arraigada en una ciudad poblada de restaurantes tradicionales, conocida por sus mercados de alimentos tradicionales y diversos festivales de comida. Entre sus platos, es famoso principalmente el jeonju</p>

<p>Ilustración 4. Ubicación geográfica de Jeonju, Corea del Sur</p>		<p>bibimbap<sup>7</sup>, reconocido internacionalmente como una de las muestras más representativas de la cocina coreana y considerada la cocina.”</p>
<p><b>Zahlé, Líbano</b></p>  <p>Ilustración 5. Ubicación geográfica de Zahlé, Líbano</p>	<p><b>2013</b></p>	<p>(...) la cultura de la ciudad ha girado siempre en torno a la cosecha de la uva y a sus productos derivados, como el <b>vino</b> y el <b>arak</b><sup>8</sup> (...)</p> <p>El evento más representativo es el <i>Festival de la Viña</i>, celebrado normalmente en el mes de Septiembre y se organizan diariamente actividades como conciertos, obras de teatro, lecturas de poesía.</p>

<sup>7</sup> Jeonju Bibimbap: Significa “Arroz Mezclado” principalmente compuesto por huesos de buey, es una de las comidas más representativas de Corea del Sur, los ingredientes que sobresalen son la Soja que se sirve de acompañamiento, verduras, carne de ternera marinada cruda, Hwang-po-muk (Jalea de frijol mungo amarillo). tomada de la siguiente fuente: Bibimbap: <https://es.wikipedia.org/wiki/Bibimbap>

<sup>8</sup> Arak: Licor destilado en la India.


<p style="text-align: center;"><b>Tsuruoka, Japón</b></p>  <p>Ilustración 6. Ubicación geográfica de Tsuruoka, Japón.</p>	<p><b>2014</b></p>	<p>“Esta localidad de la provincia de Yamagata nombrada en diciembre "Ciudad Creativa de la UNESCO" concentra lo mejor de la gastronomía japonesa. Tres de sus cocineros visitaron esta primavera Hondarribia en un acto de hermanamiento en el que exhibieron su destreza en el <b>corte de pescado</b> y sus sabrosas <b>sopas.</b>”</p>
<p><b>Florianopolis, Brasil</b></p>	<p><b>2014</b></p>	<p>“La ciudad es conocida en Brasil como <b>“la capital de la ostra”</b>, ya que allí se concentra el 95 % de la producción de este marisco. El mar es la principal despensa de la restaurantes de la ciudad que</p>





Ilustración 7. Ubicación geográfica de Florianópolis, Brasil.

además de ostras sirven gambas, barbudo cocinado a la parrilla y otros pescados, fritos, ahumados, asados sobre tejas o envueltos en hojas de plátano.”

Florianópolis se ha comprometido a aplicar dos importantes acciones innovadoras que den lugar a la creación del Observatorio de la gastronomía y el Laboratorio de Innovación Cultural, (...) el primero está diseñado para recopilar, analizar y poner a disposición información y conocimientos del sector gastronómico, mientras que el segundo trabajará en acciones transversales que combinen artesanía, diseño y gastronomía.”


<p style="text-align: center;"><b>Rasht, Irán</b></p>  <p>Ilustración 8. Ubicación geográfica de Rasht.</p>	<b>2015</b>	<p>“Desde el año 2014, el Festival Sabzeh ha tenido lugar en el Museo del Patrimonio Rural y se centra en la promoción de las expresiones culturales tradicionales de la artesanía, el arte popular y la gastronomía, incluyendo el método de cocina típica en macetas de barro Gamaj.”, además se realiza una amplia gama de talleres en torno a las formas sostenibles de producción y consumo de alimentos saludables.</p>
<b>Belém, Brasil</b>	<b>2015</b>	<p>“Belém asume un papel fundamental en el reconocimiento del campo de la gastronomía</p>

 <p>Ilustración 9. Ubicación geográfica de Belém, Brasil.</p>		<p>dentro de las políticas culturales locales y nacionales. En septiembre de 2013, la ciudad acogió la primera Conferencia de Gastronomía Amazónica, que dio lugar a una solicitud a las autoridades federales para reconocer la gastronomía en todas las políticas públicas relacionadas con la cultura. La propuesta fue adoptada dos meses más tarde por la Conferencia Nacional de Cultura del Ministerio de Cultura.”</p>
<p><b>Burgos, España</b></p>	<p><b>2015</b></p>	<p>La cocina de la ciudad de Burgos, gira fundamentalmente en torno al <b>asado de cordero lechal</b>, convirtiéndose así en el plato estrella de la cocina castellana, además de sus productos que se</p>

 <p>Ilustración 10. Ubicación geográfica de Burgos, España.</p>		<p>elaboran en la tierra, sobre todo la célebre morcilla de arroz y el queso fresco que llevan el nombre Burgos por todo el mundo.</p>
<p><b>Bergen, Noruega</b></p>  <p>Ilustración 11. Ubicación geográfica de Bergén, Noruega.</p>	<p><b>2015</b></p>	<p>Un océano que da sus mejores frutos en forma de Salmones, bacalao y sus truchas del Mar de Noruega, del pescado recién capturado se encuentran las mejores truchas del mundo, de carne asalmonada de mucho sabor y textura que refleja una crianza en aguas frías.</p> <p>“Bergen acoge la conferencia más grande del mundo sobre mariscos, la Conferencia del Foro</p>



		<p>de Mariscos del Atlántico Norte (<b>NASF</b>), con la participación de más de 40 países (...) presentando un escenario para discutir perspectivas innovadoras sobre la recolección global sostenible de recursos de océanos y mares.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Dénia</b></p>  <p>Ilustración 12. Ubicación geográfica de Dénia.</p>	<p style="text-align: center;"><b>2015</b></p>	<p>La cocina de Dénia se sustenta en el respeto por la tradición, la sostenibilidad en la producción de materias primas autóctonas y la fusión de ciencia y cocina con carácter innovador, uno de los referentes con los cuáles Dénia busca recuperar parte de su identidad gastronómica es el Arroz Bombón, sus principales platos se destacan por ser del mar teniendo como protagonista</p>

		<p>los mariscos y pescados acompañados de una gran variedad de arroces (Paella, Fideuá, Llandeta, además de su tradicional Espencat<sup>9</sup>.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Ensenada</b></p>  <p>Ilustración 13. Ubicación geográfica de Ensenada, México</p>	<p style="text-align: center;"><b>2015</b></p>	<p>Su producción vitivinícola la convierte en Ciudad Creativa de la UNESCO; los vinos que se producen en Baja California han ganado más de 400 premios internacionales desde 1986, gracias a las condiciones propicias para el cultivo de la uva en distintas variedades.</p> <p>“Con sus prósperos sectores del vino y la pesca, la ciudad se preocupa de cultivar su liderazgo a través de programas, entre ellos</p>

<sup>9</sup> Espencat: Es un revuelto de verdura asada al horno sin piel presentado en trocitos pequeños, se compone de tomate, berenjena, pimiento, cebolla y el toque del bacalao, aderezado todo generosamente con aceite de oliva, fuente tomada de: <http://www.visitardenia.com/platos-tipicos-de-denia/>

		<p>el Clúster del Vino, lanzado en 2008 por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).</p>
<p><b>Phuket, Tailandia</b></p>  <p>Ilustración 14. Ubicación geográfica de Phuket, Tailandia</p>	<p><b>2015</b></p>	<p>Esta Ciudad alberga la capacidad de difundir y mantener las recetas antiguas y que han sido transmitidas de generación en generación dentro de las familias, y se reafirma este compromiso a través del Festival Anual del Viejo Pueblo, que se enorgullece en mostrar, preservar y restablecer los conocimientos ancestrales, dura alrededor de 3 días y atrae turistas nacionales e internacionales aproximadamente de 400.000 personas.</p>

		Además también se encuentra ofertando programas profesionales para jóvenes en el ámbito gastronómico.
<p><b>Gaziantep, Turquía</b></p>  <p>Ilustración 15. Ubicación geográfica de Gaziantep, Turquía</p>	<b>2015</b>	<p>Es famosa por sus especialidades culinarias como Kebab<sup>10</sup>, baklava<sup>11</sup>, pistacho<sup>12</sup>, lahmacun entre otros, la cocina de Gaziantep es tan rica que hay cerca de 300 tipos de comida.</p> <p>“El Festival de Cultura y Arte de Gaziantep Pistache ha animado a la ciudad y se erige como el evento insignia con su amplia gama de actuaciones que</p>

<sup>10</sup> Kebab: Es un tipo de carne típico y normalmente estará picada y marinada. Se usa carne de cordero o ternera para elaborarlo y recientemente se le ha sumado carne de pollo, pavo o pescado, su nombre significa “Carne a la Parrilla” y anteriormente se empleaba para dar de comer a sus reyes.

<sup>11</sup> Baklava: Es un pastel originario de la gastronomía turca y de la zona de Oriente Medio, siendo una receta con siglos de antigüedad, algunos de los ingredientes que la conforman son: Pasta filo, Nueces picadas, Almendras, Pistachos, Canela en polvo, Limón, Clavos, Agua de Azahar.

<sup>12</sup> Pistacho: Fruto seco.

		combinan la gastronomía, la música, la literatura y el arte popular. Otros festivales locales incluyeron el festival de Shira, que es un acontecimiento único de 3 días que recolecta casi toda la ciudad para compartir la diversidad de cocinas locales heredadas de la ubicación de Gaziantep en la antigua Ruta de la Seda.”
--	--	--

Fuente: Portal virtual de la Unesco y la Red de Ciudades Creativas.

### **2.2.5 Reseña histórica de la Corporación Gastronómica de Popayán**

La Corporación Gastronómica de Popayán, es una organización sin ánimo de lucro surgida a partir del 10 de Junio del año 2002 por iniciativa de la Ministra de Cultura de la época, Consuelo Araujo, el Ingeniero Guillermo Alberto Gonzáles Mosquera, el señor Alvaro Garzón y algunas personas más, interesadas en velar por el patrimonio gastronómico de la ciudad, y alentadas por un propósito en común: Generar un espacio para que propios y visitantes, amantes de la cocina pudieran debatir, en un foro amplio, sobre la importancia de las prácticas culinarias, a la vez que dedicarse a las prácticas sibaritas. Inicialmente el grupo

de integrantes de la corporación fue de cerca de 20 personas y al día de hoy el número supera los 65 integrantes.

El principal objetivo trazado por los corporados fue la realización de un gran festival gastronómico en el que estuvieran presentes una región de Colombia y un país invitados, con sus respectivas cocinas, chefs, y embajadas culturales, para, durante 4 días ofrecer a los participantes lo mejor de sus conferencias, cocinas y expresiones artísticas y culturales.

El propósito fundamental de la Corporación Gastronómica es “(...) convertir a Popayán en un centro gastronómico nacional y una sede permanente de un evento que congregate a gastrónomos, chefs, operadores de hoteles y restaurantes de todo el país, estudiantes, académicos, medio de comunicación y empresas productoras de alimentos y servicios.”(Corporación, 2016b). En este objetivo también se destaca la articulación de portadores del saber a la cadena productiva del turismo como lo son agencias de viaje y sistemas de transporte, entre otros.

El éxito alcanzado durante la primera versión del evento adelantado por la corporación permitió a los organizadores, entre otras cosas, cerciorarse de que lo suyo había sido mucho más que un festival, y que por la calidad académica del evento este debería promocionarse a partir de su segunda edición como congreso.

En el año 2004 se convocó a la segunda versión del evento bajo el nombre de Segundo Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, y de ahí en adelante esta razón social se ha venido conservando.

### **2.2.5.1 El Congreso Nacional Gastronómico Nacional de Popayán. Países y Regiones Invitadas**

El Congreso Nacional Gastronómico extiende anualmente la invitación a un país y a una región colombiana para compartir experiencias culinarias en el marco de su celebración, con el objetivo de intercambiar saberes para el crecimiento cultural y académico de los participantes, a continuación en la Tabla N. 2 se relacionan, desde la primera versión, los países y regiones que han participado en el evento.

Tabla 2. Países y Regiones invitadas al Congreso Nacional Gastronómico DE Popayán desde su creación.

<b>País Invitado</b>	<b>Región Invitada</b>	<b>Año</b>
Perú	Costa Pacífica	2003
México	Caribe Colombiano, Antioquia y Viejo Caldas y el Cauca Grande como Cocinas Regionales	2004

Brasil	Santanderes y el Altiplano Cundiboyacense	2005
España	Costa Pacífica e Islas de San Andrés y Providencia	2006
Italia	Tolima	2007
Chile	Córdoba	2008
Francia	La Guajira	2009
China	Meta	2010
Portugal	Atlántico	2011
Corea	Anden Pacífico	2012
Ecuador	Magdalena	2013
Hondarribia, País Vasco	Cartagena de Indias	2014
Montreal – Canadá	Sincelejo	2015
Bélgica	Huila	2016

Fuente: Corporación Gastronómica de Popayán 2016.



### **3.0 CAPÍTULO III: METODOLOGÍA**

#### **3.1 Diagnóstico de actividades realizadas en torno a la declaratoria de Popayán como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO**

##### **3.1.1 Instituciones académicas**

###### **3.1.1.1 Universidad del Cauca. Grupo de Investigaciones sobre el Patrimonio Culinario del Departamento del Cauca GPC<sup>13</sup>**

De acuerdo con lo informado por el Antropólogo Illera Montoya, fundador y director del Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Culinario de departamento del Cauca –GPC- , durante el Segundo Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, celebrado en los días 2, 3 y 4 de Septiembre de 2004 por la Corporación Gastronómica de Popayán, se reunieron una serie de apasionados por la cocina, que iban desde críticos culinarios, historiadores,

---

<sup>13</sup> La información concerniente a este grupo de investigación procede de folletos, libros y documentales producidos desde su creación hasta la fecha.

antropólogos hasta periodistas; y entre catas de vinos debatían la cultura de sus pueblos a través de la gastronomía. Otras actividades como ponencias, mesas redondas y foros, desarrolladas en el evento despertaron la inmensa necesidad de generar conciencia de forma inmediata, acerca de la investigación sistemática sobre diversas prácticas de las cocinas tradicionales de la ciudad y el Departamento del Cauca, y en una reunión en el cual se encontraban diferentes personalidades del gremio a nivel nacional como delegados del Ministerio de Cultura entre otros, el Magíster Danilo Reynaldo Vivas Ramos entonces Rector de la Universidad del Cauca, asumió ante la comunidad gastronómica ahí reunida la creación de un grupo de investigaciones en la Universidad del Cauca, con el compromiso de presentar resultados concretos de los adelantos conseguidos en las temáticas investigadas, en la celebración del Congreso Nacional Gastronómico del año siguiente.

Al antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya, docente de la Universidad del Cauca se le delegó la función de representante del Señor Rector ante la Junta Directiva de la Corporación Gastronómica de Popayán, además de la importante tarea de conformar el grupo, y darle su respectiva forma; una vez adelantadas las tareas de motivación a los estudiantes de Antropología de la universidad y dando cumplimiento a los requisitos exigidos por la Vicerrectoría académica en el año 2004, se constituyó formalmente el Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Gastronómico del Cauca, y tres años más tarde se reemplazó la

palabra *gastronómico* por *culinario*, entrando a formar parte del Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación, Colciencias.

A continuación se presentará la Misión y la Visión que rige las actividades del GPC.

#### Misión:

El Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Culinario del Departamento del Cauca, promueve el desarrollo del conocimiento sobre el patrimonio culinario de las sociedades y culturas humanas en general y sobre los grupos y poblaciones del país y de la región en particular, desde una perspectiva integral que incluye tanto los aspectos naturales o biológicos como los sociales y culturales en todas las dimensiones temporales y espaciales. El grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Culinario del Departamento del Cauca pretende formar investigadores capaces de interpretar y transformar el entorno social y cultural de la región y del país en un nuevo marco de referencia pluralista, tolerante y respetuoso de la diversidad, e interesado en el rescate, y promoción de los conocimientos y las técnicas relacionadas con las prácticas alimentarias.

#### Visión:

El Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Culinario del Departamento del Cauca, tiene un compromiso histórico, vital y permanente con la generación de conocimiento sobre las comunidades y las problemáticas de la alimentación, la culinaria y la biodiversidad del Departamento del Cauca, así como propiciar proyectos aplicados al reconocimiento, fortalecimiento y divulgación de las prácticas culturales en torno a la alimentación. Así mismo, asume una responsabilidad con la formación investigativa a nivel de pregrado, maestrías y doctorados con una visión interdisciplinaria de los miembros del grupo. La creación de las relaciones y redes con grupos de investigación que permitan una ampliación del conocimiento y la publicación y divulgación de los resultados de investigación.

Entre los objetivos establecidos por el GPC, se encuentran los siguientes:

**Objetivo General:**

Adelantar la investigación sobre el patrimonio culinario del Departamento del Cauca desde la perspectiva de su conformación pluriétnica y multicultural, con el fin de garantizar la conservación de prácticas alimentarias y culinarias en uso, en proceso de desaparición, y en desuso.

**Objetivos Particulares**

- Recopilar las prácticas culinarias tradicionales del departamento del Cauca, con especial énfasis en aquellas que están en peligro de desaparecer de la memoria colectiva por haber entrado en desuso.
- Elaborar el “Mapa de las Regiones Gastronómicas del Departamento del Cauca”
- Rescatar mediante la elaboración de recetarios las diferentes formas de procesamiento de los alimentos autóctonos del departamento.
- Incentivar entre antropólogos en formación, el interés por las múltiples perspectivas antropológicas de las diferentes cocinas caucanas.
- Creación de un archivo fotográfico que reúna la cultura material en torno a las prácticas culinarias del departamento.
- Crear un centro permanente de estudios sobre patrimonio gastronómico del departamento que irradie el conocimiento adquirido sobre el tema e investigue

formas novedosas de incrementar el consumo de productos del agro de bajo costo y alto valor nutritivo

Así mismo hay que destacar, la realización del Mapa Culinario del departamento, el cual se formuló, y ejecutó por el GPC, definiendo *Nueve Regiones Culinarias*, que no necesariamente coinciden con regiones geográficas, a saber:

1. Popayán y área circunvecina (Norte del Cauca)
2. Costa pacífica
3. Valle geográfico del río Cauca (Norte del Cauca)
4. Valle del Patía
5. Región Paéz
6. Región Yanacona
7. Región Guambiana
8. Macizo Colombiano
9. Bota caucana o piedemonte amazónico

Posteriormente en las actividades desarrolladas por el GPC, se realizaron *videos documentales* en el departamento del Cauca y Popayán, estos fueron:

**Comer ternero en mesa larga: gastronomía urbana de Popayán.** (2005)

**Carantanta: milagro crocante de maíz.** (2006)

**Guampines: sopas de hambre del Patía.** (2008)

**Cielo, suelo y pan. El de Popayán.** (2009)

**Melcochas de Almaguer. Flores de panela.** (2010)

La producción escrita del GPC entre los años 2006 y 2016, comprende los siguientes títulos:

**Dulce tradición al estilo de Leticia Mosquera.** (Corporación Gastronómica de Popayán. Marzo de 2006)

**Empanadas y tamales de pipián: Los de Popayán.** (Corporación Gastronómica de Popayán. Agosto de 2007)

**Seguridad alimentaria: Fortalecimiento de los proyectos pedagógicos productivos en diez colegios agropecuarios del Departamento del Cauca.** (CREPIC, 2007)

**Cielo, suelo y pan, el de Popayán.** (Popayán, 2009)

**Melcochas de Almaguer...Flores de Panela** (Popayán, 2010)

**Cocinas familiares tradicionales de Popayán** (Libro de recetas), (Popayán, 2011)

**Cocinando con Quinoa.** (Popayán, s.f)

**Las cocinas del Departamento del Cauca** (Bogotá, 2013)

**Re- comiendo el cerdo en Popayán.** (Popayán, 2014)

Entre sus eventos, se destacan los *Talleres de Capacitación en Técnicas Básicas de cocina y Buenas Prácticas de Manejo*, impartidos por el Grupo de

Investigaciones, con un total de 45 formaciones; entre los talleres dictados se encuentran: al personal mixto de 7 colegios agropecuarios del departamento con el proyecto de *“Fortalecimiento de la propuesta pedagógica productiva en diez colegios técnico agropecuarios del Departamento del Cauca”*, que ejecuta el Centro Regional de Productividad e Innovación del Cauca CREPIC, con fondos de cooperación técnica internacional aportados por la Fundación de Colombia para la Educación y la Oportunidad *FUNDACOLOMBIA* y la Organización Internacional para las Migraciones *OIM*, según la información otorgada por el GPC, estas son la serie de actividades que se han ejecutado desde la Universidad del Cauca como un grupo investigativo que hace parte de Colciencias.

### **3.1.1.2 SENA Regional Cauca, Ciudad de Popayán**

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA cuenta con una Política de Investigación de Desarrollo Tecnológico e Innovación Nacional denominada SENNOVA, en este marco varios departamentos de Colombia cuentan con entes de formación investigativa, para un total 122, y en la sede de Popayán Centro de Comercio y Servicios, se encuentra SINERGIA, un Grupo de Investigaciones que se encuentra adscrito a COLCIENCIAS, y aborda todas las áreas y temáticas relacionadas con las diferentes tecnologías que se ofrecen en la institución, y en cada centro del departamento.

Al inicio, el Programa de Cocina en el SENA, tenía una duración de 3 años, y se dividía a su vez en dos partes: Académico (2 años) y práctico (1 año). El enfoque inicial del plan de estudios era la cocina general, y con el paso del tiempo se mostró un fuerte compromiso por parte de los instructores del programa, al defender con orgullo su patrimonio ancestral culinario, independientemente de la existencia de la declaratoria de la UNESCO o la creación de la Política Pública de cocinas tradicionales.

En el año 2015 se hizo un ejercicio práctico con un grupo de la institución, el cual constaba de visitas a comunidades con el propósito de redescubrir espacios en torno a la cocina ancestral, para ello se escogieron 5 municipios del Departamento del Cauca: Bolívar, Popayán, Inzá, Santander de Quilichao y Silvia; se abordaron mediante los espacios visitados, diferentes temáticas para la identificación de productos representativos, el proyecto buscaba recuperar los saberes tradicionales, y mostrar las habilidades de los portadores del saber para que fuesen reconocidos a nivel local y nacional, como a su vez dignificar sus labores, y entender que la sabiduría ancestral debe estar presente en la identidad cultural de una ciudad o una región, entendiéndolo como un valioso legado culinario para futuras generaciones; Surge entonces como resultado de la investigación una cartilla denominada "*Ollas, tulpas y fogones*" apoyada por el Grupo de Investigaciones SINERGIA en el marco del Encuentro de Portadores del Saber Cultural Caucano, la presentación del evento académico se realizó del



10 al 12 de Diciembre de 2015 en el Centro de Convenciones Casa de la Moneda.  
(Sobre los resultados del grupo SINERGIA ver Evaluación Estrategia 1)

### **3.1.1.3 Fundación Escuela Taller de Popayán**

#### **I Encuentro de Cocinas Tradicionales Caucanas**

##### **“La Cocina Tradicional va de boca en boca”**

El 27 y 28 de Febrero del año 2014, la Fundación Escuela Taller de Popayán, con el apoyo del Ministerio de Cultura, organizó el Primer Encuentro de Cocinas Tradicionales Caucanas, en la plazoleta de la Iglesia de San Francisco; la convocatoria para este evento fue de carácter público, no hubo costo para las inscripciones, pero los cupos se asignaban mediante una evaluación de méritos culinarios.

Este Encuentro destacó el valor patrimonial de las cocinas del municipio, a través de temáticas como la alimentación saludable, y el turismo; durante su desarrollo, la ambientación del espacio logró captar la atención del público, pues esta recreó una plaza de mercado, y las actividades cotidianas de los portadores del saber y herederos de valiosos conocimientos ancestrales, al dar un toque autóctono al escenario.

Según el Arquitecto Alvaro Montilla, Director Ejecutivo de la Fundación Escuela Taller de Popayán “Las personas conocedoras y portadoras de las tradiciones alimentarias del Cauca tendrán la oportunidad de dar a conocer platos hechos con ingredientes propios de la región y que a su vez tengan fácil preparación, sean nutritivos y a un bajo precio (...). (Montilla, 2014)

Como curador de la muestra culinaria actuó el Antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya, quien manifestó que en la selección de los cocineros participantes tuvo en cuenta, como principal criterio de escogencia, la trayectoria de las personas elegidas y los sabores consignados en sus preparaciones, de tal manera que los comensales asistentes al evento pudieran llevarse consigo el recuerdo de haber disfrutado platos auténticos de las cocinas tradicionales caucanas.

Con este evento puede decirse que en la ciudad de Popayán se dio inicio a una serie de certámenes en los que las cocinas populares fueron protagonistas, destacándose el reconocimiento a cocineras de origen humilde y sin formación académica en su labor, y quienes también encontraron en estos espacios la oportunidad de un mejoramiento económico, a la vez que el reconocimiento a sus saberes reflejados en succulentos platos.

Uno de los propósitos del Encuentro fue concientizar a las personas que por sus largas jornadas laborales, y el estrés al que están constantemente expuestas, se

han visto limitados al consumo de comida rápida o de fácil acceso, y quizá una de las razones por las que acuden a este tipo de prácticas, es el desconocimiento de alimentos nutritivos y saludables que abundan en la región, no percatándose de los malos hábitos alimenticios que han ido adquiriendo con el paso del tiempo, y por ende el incremento de diversas enfermedades a causa de ello. Es importante que desde los payaneses se fomente la preparación de platos tradicionales, con el fin de preservar el legado cultural que ha estado presente durante las últimas décadas.

Además este importante evento brindó la oportunidad para destacar a la mujer como principal portadora de las tradiciones de la cocina caucana, y también la posibilidad de generar un espacio de intercambio cultural, social y económico, teniendo como complemento la realización de talleres que permitieran acercar a los visitantes, a los platos más emblemáticos de la gastronomía regional; así mismo presenciar la riqueza culinaria de la cual goza la ciudad y el departamento presentando platos y/o recetas probablemente desconocidas por los mismos habitantes de Popayán.

## **II Encuentro de Cocinas Tradicionales Caucanas “Nuestra tradición en manos de una nueva generación”**

El Segundo Encuentro se llevó a cabo durante los días 27 y 28 de Octubre del año 2016 en la Plazoleta de la Iglesia de San Francisco, con el fin de presenciar

un intercambio de experiencias académicas, culturales e innovadoras para la comunidad payanesa y sus visitantes.

La invitación se extendió a cocineras y cocineros cuyo sustento ha sido derivado de los fogones, y que tuviesen como protagonistas en sus platos al maíz y la papa, un homenaje que se rindió a estos dos ingredientes ligados históricamente a las prácticas culinarias ancestrales de la ciudad y el departamento. Además la convocatoria ofreció la oportunidad a locales y visitantes de participar y asistir a las ponencias y talleres programados por la Escuela Taller de Popayán por una suma de \$20.000 que incluyó la entrada a todas las conferencias programadas, el ingreso a un taller, memorias digitales, escarapela y agenda del evento.

El encuentro que homenajeaba al maíz y la papa, contó con la presentación de importantes personas en el gremio gastronómico como lo son: Luz Marina Vélez representando a la Colegiatura Colombiana de Medellín; el Chef Jainer Grisales; la Chef Jennifer Rodríguez, ganadora del concurso “Cocineros al límite” y propietaria del restaurante Mestizo Cocina de Origen en Cundinamarca; la Chef Betsabe Bernal del Restaurante *Carpe Diem* e instructora del Programa Técnico de Cocina de la Fundación Escuela Taller de Popayán; invitados de la Mesa Sectorial de Cocinas Tradicionales, y la participación de instituciones del medio gastronómico como Unicomfacauca.

#### **3.1.1.4 Corporación Universitaria Comfacauca**

En el año 2007 la Corporación Universitaria Comfacauca, puso en marcha el programa de Tecnología en Gestión Gastronómica, que cuenta hasta el momento con una duración de 6 semestres; entre sus alcances formativos los egresados serán capaces de recuperar y divulgar las tradiciones culinarias de la región, un importante aporte para la ciudad, al gozar de futuros profesionales que a través de sus actividades tecnológicas, logren defender mediante el emprendimiento o la vinculación al grupo de investigaciones, la difusión de resultados de estudios desarrollados con antelación y con miras a grandes alcances y proyectos.

#### **Grupo de Investigaciones InvestigArte**

En Junio del año 2014, en Unicomfacauca, bajo la dirección de la actual Directora de Gestión Gastronómica, la Ingeniera de Alimentos Alejandra Maria Rodríguez Guarín, se creó el Grupo de Investigaciones “InvestigArte”, adscrito a la Facultad de Humanidades, Ciencias Sociales, Artes y de la Educación, de esa institución, avalado por el Departamento Administrativo de Ciencia, Tecnología e Innovación, Colciencias, el cual se constituye como un escenario de práctica gastronómica articulado a la investigación interdisciplinaria; los ejercicios que se llevan a cabo de indagación, experimentación y creación, buscan contribuir al desarrollo de la identidad cultural a través de las prácticas culinarias, entre otros.

Según lo estipulado en el grupo InvestigArte “Entre las actividades desarrolladas se encuentra: “Diseñar, ejecutar e implementar propuestas y proyectos de investigación fundamentados en las problemáticas de la sociedad caucana (...)” (InvestigArte, 2014). La articulación con instituciones educativas privadas y públicas permitirían el intercambio de conocimientos, y también la consolidación de la plataforma gastronómica del departamento con miras a la salubridad alimentaria.

La Misión del Grupo de Investigaciones InvestigArte tiene entre sus propósitos “(...) generar conocimiento científico acerca de las prácticas culinarias locales, a través de la reflexión de las dinámicas gastronómicas contemporáneas (...)” (InvestigArte, 2014)

InvestigArte considera que las Líneas de Investigación propuestas a la Facultad, responden a las necesidades del contexto local, que integran a la actividad culinaria en el ámbito científico, y como consecuencia se han desarrollado las siguientes:

### **Línea de Investigación en Cocina y Prácticas Tradicionales**

Esta línea de investigación busca consolidar procesos de identificación, documentación, y archivo de las tradiciones gastronómicas que se encuentran en riesgo de desaparición, trabajando por el rescate de los saberes ancestrales y

técnicas tradicionales de producción de alimentos, así como también el reconocimiento y difusión de estos; de igual manera prioriza el estudio de las materias primas autóctonas de la región, al tiempo que permite la apropiación de nuevas formas de interpretación, y transformación culinaria, generando proyectos de impacto social, económico, político y ambiental.

### **Línea de Investigación en Gastronomía y Cocina de Vanguardia**

Las tendencias mundiales en cocina, adelantos en cuanto a técnicas, procedimientos y prácticas vanguardistas, son el objeto principal de trabajo en esta línea de investigación.

Entre los objetivos planteados en el presente criterio por parte del Grupo de Investigaciones InvestigArte, se encuentran:

1. Consolidar productos de nuevo conocimiento, innovación y emprendimiento articulados con las líneas de investigación de cocina, prácticas tradicionales, de gastronomía vanguardista.
2. Resignificar a partir del semillero GastroArte la producción de saberes culturales, tradicionales y de vanguardia.
3. Recuperar, reproducir y difundir la práctica gastronómica en el contexto académico, empresarial y social.
4. Contribuir con la recuperación de la cocina tradicional a la calidad de vida y el buen vivir de las comunidades objeto de intervención y de la población académica en general.

5. Aportar al registro documental y audiovisual del patrimonio culinario del departamento del Cauca.

En la Corporación Universitaria Comfacauca, también se encuentra funcionando desde Junio del año 2012 el Semillero GastroArte, articulado al Grupo de Investigaciones de la misma institución, este pretende consolidarse como un mecanismo de construcción para la gestión del conocimiento científico de alta calidad, ofrecer alternativas de solución, y a su vez propuestas basadas en análisis de problemáticas propias de la gastronomía a nivel local, nacional e internacional.

### **3.1.2 Instituciones relacionadas con el desarrollo gastronómico de la Ciudad de Popayán**

#### **3.1.2.1 Alcaldía de Popayán**

Según el Señor Paulo López, funcionario de la administración municipal que ha sido parte fundamental en el desarrollo de actividades en torno a las cocinas tradicionales, desde la Secretaria del Deporte y la Cultura, durante los años 2016 y 2017, considera una herramienta fundamental para el sostenimiento, difusión y valoración de la actividad gastronómica: *La Política Pública para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán*, el Señor López expresa que “ (...) la política tiene muchas bondades,



y esta requiere de gente apasionada que la defienda, porque en realidad es buena y con argumentos serios(...), aunque dos años son realmente insuficientes para determinar si está bien o no”, claramente la política es una herramienta que permite generar apropiación entre los payaneses, y pese a su corto proceso ha logrado que las personas hablen con respeto y admiración de las cocinas tradicionales y sus portadores del saber, lo que hasta hace 5 años no sucedía, mirándose desde el exterior como un tema además de extraño, despectivo.

Por otra parte en el contexto de las Políticas Públicas, se requiere de inversión para financiar sus actividades, y contribuir al desarrollo de los objetivos propuestos, es por ello que *La Política Pública para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán*, recibió un aporte en el año 2016, por parte de la Alcaldía de Popayán de 110.000.000 millones de pesos, (Fuente de la Secretaria del Deporte y la Cultura) en el marco de su financiamiento, pero se espera que este valor se incremente anualmente, por lo menos al ritmo del salario mínimo legal mensual vigente. En 2015 y 2016 aproximadamente el 50% de este presupuesto se asignó a la Corporación Gastronómica de Popayán para contribuir con el financiamiento del Congreso Nacional Gastronómico, mientras que el 50% restante se destinó a apoyar otras actividades relacionadas con la Política Pública.

En el año 2015 la Alcaldía de Popayán, apoyó mediante la inyección de un capital algunas actividades planteadas por gestores culturales y otras organizaciones.

El primer evento fue una iniciativa de la Alcaldía de Popayán, y la Fundación Popayán, Memoria y Encanto, uno de los gestores culturales de la Ciudad Blanca, cuyo reconocimiento ha ido incrementando a través de sus investigaciones históricas, y de la narración oral que además surge como una experiencia teatral y lúdico-pedagógica desde el año 2012, este proyecto da vida a cuatro personajes Manuel “El cochero”, Antonia “La chichera”, Rosario “La ñapanga”, y Jose María “El pintor”, que relatan la historia de Colombia y de la Ciudad de Popayán, los secretos más oscuros y pasionales que se esconden detrás de los muros blancos, remontándose a los siglos XVII y XVIII; esta unión dio como producto un evento en época decembrina denominada:

1. “Dulce Tradición de Navidad”, cuyo evento tiene dos objetivos principales
  - Promover un evento comercial para la época de Diciembre.
  - Suscitar el reconocimiento a los portadores de tradiciones de dulces navideños.

En el año 2015 a partir de la implementación de *La Política Pública para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán*, la Fundación Popayán, Memoria y Encanto, con el apoyo de la Alcaldía municipal, encontraron durante esta época de Diciembre la mejor oportunidad para promover y resaltar *el Plato de Nochebuena*, como

también reunir en un punto a los referentes de estos manjares, además de generar un espacio para la música de chirimía, y personas dedicadas a la elaboración artesanal de pesebres.

En este mismo año se realizó un trabajo de caracterización por parte de la Alcaldía municipal, y con ello la creación de una base de datos para el fortalecimiento de la red, esta base incluiría el contacto de los portadores del saber del plato navideño, y músicos de chirimías considerándose como una tradición local, que sería difundida en el evento *Dulce tradición de Navidad*, mediante las novenas entregadas a las personas que asistieran al evento, de igual forma este ha evento se ha realizado durante dos años consecutivos (2015 y 2016).

- En Octubre del año 2015 se realizó un documento de diagnóstico denominado: Perfil de Caracterización y Mapeo de las Manifestaciones Culinarias de Popayán, a cargo del Consultor Paulo López, representante de la Alcaldía de la ciudad, el documento buscaba suministrar información en cuanto a las generalidades del diagnóstico del sistema culinario local, y a su vez elementos que están implícitos en el plan de acción para la salvaguarda y el fomento de las cocinas tradicionales.

Esta caracterización abarca temas en específico como:

*Política Pública para el Conocimiento, la Salvaguarda y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán:* Acuerdo que le otorga al municipio herramientas para la construcción de propuestas que alienten el conocimiento y la salvaguardia del patrimonio culinario tradicional, y la valoración de las prácticas culinarias que se han venido transmitiendo de generación en generación.

- *Elementos generales para un diagnóstico de las Cocinas Tradicionales en la Ciudad de Popayán:* Actualmente la ciudad no cuenta con un antecedente diagnóstico ampliamente desarrollado, pues en este momento la documentación existente se encuentra en las memorias, que se otorgan a los participantes posteriormente al Congreso Nacional Gastronómico, cuyo contenido es enriquecido a través de los intercambios de saberes ahí compartidos; también se encuentran los estudios minuciosos realizados por el GPC que ofrecen valiosos aportes y resultados alrededor de la gastronomía municipal y departamental, para el fomento de las prácticas alimentarias.

En conclusión el proyecto de Mapeo Cultural de las Prácticas Culinarias en la Ciudad de Popayán tiene los siguientes objetivos:

- Fortalecer la identidad a partir de la identificación de portadores(as) de prácticas culinarias y su relación con el territorio, definiendo retos comunes y objetivos compartidos.

- Fomentar el acceso de los distintos niveles de la población de la cultura culinaria, estableciendo puentes entre los portadores de tradiciones, la cadena de servicios alimentarios y la comunidad.
- Promover la actividad cultural propiciando el desarrollo de entornos institucionales favorables en todo el sistema culinario, mejorando la visibilización y reconocimiento de las prácticas culturales alimentarias.
- Reposicionar a la región en el imaginario nacional, como un polo de cocina tradicional, a través de la acción conjunta y coordinada de los agentes, instituciones, económicas y sociales del territorio, adheridos al proyecto de Ciudad a la Gastronomía.

Para este proyecto se estimó un presupuesto total de Ciento Veinte Ocho millones de pesos (\$ 128.000.000)

A continuación se mostrará el Cronograma y Presupuesto preliminar para el proyecto:

Tabla 3. Cronograma y presupuesto preliminar para actividades.

<b>Ítem</b>	<b>Descripción de Actividades/ Recursos</b>	<b>Tiempo Estimado</b>	<b>Presupuesto Estimado</b>
<b>1. Evaluación de Factibilidad</b>	Comité técnico sectorial, reuniones de priorización Alcaldía/ Cooperantes,	Un mes	Diez millones de pesos (\$10.000.000)

	identificación y sensibilización de agentes.		
<b>2. Definición del alcance</b>	Identificación de fuentes y marco teórico, para el alcance, línea base y caracterización de actores	Dos semanas	Cinco millones de pesos. (\$8.000.000)
<b>3. Planeación</b>	Diseño de propuesta técnica, económica y selección equipo de trabajo, contratación.	Un mes	Doce millones de pesos (\$12.000.000)
<b>4. Diseño metodológico y aplicación de las técnicas de recolección y análisis</b>	Diseño metodológico, trabajo de campo para la recolección de información y procesamiento de datos.	Tres meses	Ochenta millones de pesos (\$ 90.000.000)
<b>5. Informe y divulgación</b>	Identificación de buenas prácticas, limitaciones y hallazgos y lecciones aprendidas	Un mes	Ocho millones de pesos (\$ 8.000.000)

		<b>Total presupuesto Estimado:</b>	<b>\$ 128.000.000</b>
--	--	--	-----------------------

Fuente: Informe preliminar- Diagnóstico Alcaldía de Popayán y Secretaría del Deporte Y la Cultura. (López, 2015)

### **Fiesta de Reyes año 2016 y 2017**

Al iniciar su administración como Alcalde del municipio, el Ingeniero Cesar Cristian Gómez Castro convocó, en el marco de la Fiesta de Reyes 2016, un Encuentro de Cocinas Tradicionales en el que participaron, en un gran pabellón instalado para el efecto, veinte cocineras populares, con una oferta culinaria de alrededor de ciento veinte preparaciones diferentes.

Este encuentro desencadenó múltiples actividades culturales con el fin de que la comunidad payanesa y visitantes, obtuvieran un espacio de esparcimiento a través de la agenda que preparó la actual administración.

En el año 2017, durante la Fiesta de Reyes, se adelantó la segunda versión de la Muestra de Cocina Tradicional, alcanzando ventas que superaron los doscientos millones de pesos, durante los cuatro días en que se celebró, catalogándose como un éxito y contando con la participación de cerca de 15 mil personas, entre locales, nacionales y turistas internacionales, según el reporte entregado por el coordinador del evento, el Antropólogo Carlos Humberto Illera.

El evento congregó a cerca de 20 familias de pequeñas industrias tradicionales de municipios como: La vega, Mercaderes, El Patía, Argelia y Popayán, entre otros, y que a través de su labor, y entrega a las prácticas culinarias, que han ido fortaleciendo su proceso, generando así continuidad y rescate de las cocinas del departamento.

En el marco de la gestión del patrimonio y el desarrollo local, se presentó a la comunidad payanesa y del Cauca, la entrega de un tributo al oficio desempeñado por personas, que han dedicado toda una vida frente al fogón: **'El cucharón de roble'**, nombre que recibe el galardón otorgado por la Secretaria del Deporte y la Cultura, dependencia de la Alcaldía Municipal, a las cocineras y cocineros tradicionales, cuya labor ha sido admirable, y quien a su vez, reconoce en ellos su esfuerzo y dedicación para la preservación del Patrimonio Cultural Inmaterial; esta iniciativa se entrega a los merecedores de diferentes plazas de mercado de la Ciudad Blanca, y se realiza en el marco de la Política Pública para las Cocinas Tradicionales del municipio, promovida por la Red de Artesanos y Cocineros Tradicionales de Popayán, Cooperativa de Mesa Larga, ASOCTB, y el Centro de Emprendimiento y Empleo, adscrito a la Secretaria de Planeación.



### 3.1.2.2 Corporativa de Mesa Larga – Popayán

En el año 2008 se trabajó en la defensa de la plaza de mercado, pues la administración de este periodo de gobierno, quiso desalojarlos de la Galería del Barrio Bolívar. Se buscaron dos elementos que permitieran la defensa de su espacio, el primero: Bien de uso público y el segundo: el *PEMP Plan Especial de Manejo y Protección (Instrumento de planeación y gestión del patrimonio cultural del gobierno)*, tratado directamente con abogados, pues las decisiones tomadas frente a este tipo de casos, son responsabilidad de la nación, y de una u otra forma los afectados se veían beneficiados al ser amparados por la ley, en este sentido se presentó la primera tutela. Durante el proceso jurídico el Profesor y Concejal Abraham Pino proveniente de la Vega Cauca, observó ejemplos de municipios aledaños a Popayán que organizaban salidas para mostrar sus productos tradicionales, tomó esa experiencia y la aplicó a la organización, logrando que el tema de patrimonio girara en torno a las cocinas ancestrales.

Las reuniones entre cocineras del Barrio Bolívar, cada vez se hicieron más frecuentes, mostrando un fuerte compromiso por defender su espacio de trabajo articulado a la principal tarea que sería la preparación de platos tradicionales, y para concretar la idea se visualizó la posibilidad de vender, y mostrar sus platos típicos en el Parque Mosquera, logrando así se llevar a cabo en el año 2008 durante Semana Santa, la primera gestión por parte de las portadoras del saber, que se destacaron con platos como: Sancocho de Gallina, Tripazo, Lengua,

Empanadas, Rellena, entre otros, y aunque no se contaba con los recursos suficientes para cubrir los gastos del evento, el Señor Carlos Granada actual socio de la Corporativa Mesa Larga, proporcionó a los organizadores del festival dos millones de pesos; La actividad inició con 7 cocineras, y consigo la improvisación de carpas, obteniendo como resultado una participación que superó sus expectativas, y acogiendo alrededor de 500 personas; aunque el evento se realizó con falencias administrativas y logísticas, la estrategia cumplió su objetivo, el cual era mostrar el proceso de Mesa Larga, y crear una imagen positiva de la plaza de mercado a la ciudad.

Posteriormente al festival, se realizó una reunión de retroalimentación para evaluar, y mejorar los problemas que condicionaron el evento, y la conclusión llevó a 2 temas claves respecto a las debilidades presentadas en su ejecución:

1. La inexperiencia de los cocineros en la realización y participación de esta clase de eventos.
2. El pago de permisos y financiación de lo que restaba del festival.

Como conclusión decidieron transformar estas desventajas en oportunidades para el siguiente evento que se realizó en el año 2009, y perfilaron a su vez el nombre: *Festival de Cocina Tradicional Mesa Larga*, para este año la participación por parte de las cocineras y cocineros incrementó de 7 a 15 personas, y con 3 meses de antelación se inició el encuentro entre portadores

del conocimiento para discutir temas como: la preparación del staff, el menú de los platos a ofrecer, y todo lo que concierne al *mise en place*<sup>14</sup>, además se afianzaron lazos con empresas privadas como Industria Licorera de Caldas, cuyo apoyo se hizo mediante la gestión de carpas y promoción del evento, y la Licorera del Cauca. Este segundo evento ofreció mejores condiciones, en donde el flujo de personas era más visible, superando al año anterior.

En el tercer año (2011) Propaís una entidad de carácter mixto que facilita alianzas entre el gobierno y entidades privadas, con el objetivo de fortalecer el tejido empresarial del país, creó un lazo entre representantes de la Galería del Barrio Bolívar y la funcionaria del ente, la señora Martha Mercedes Castrillón, contribuyendo a la mejora en cuanto a la presentación de los platos, y adicionalmente se concretaron acompañamientos, capacitaciones respectivamente certificadas por instituciones académicas como el Sena, Unicomfacauca y Escuela Taller.

En el año 2013 el Ministerio de Cultura financió el proyecto: *Fortalecimiento de la Red de Señoras Cocineras de La Plaza de Mercado del Barrio Bolívar “Mesa Larga” de Popayán, Cauca*. Este documento abarca las problemáticas de la plaza, el reconocimiento a los portadores del saber, como también el rescate de sus recetas tradicionales; la investigación estuvo a cargo de la Antropóloga Aida

---

<sup>14</sup> El término francés *mise en place* se emplea en gastronomía para definir un conjunto de labores antes de la elaboración de un plato o alimento.

Cecilia Galves, y se trabajaron diferentes puntos para construir desde el interior la imagen de la galería, estos fueron:

1. El sueño de la plaza, un mural realizado por el señor Jafeth Gómez, maestro y artista, que cuenta con una larga trayectoria local e internacional, este plasma la cultura de la plaza de mercado y sus cocineras en torno a los fogones.
2. La realización de un trabajo de investigación acerca de los platos que se han ido perdiendo a través del tiempo, por factores como la falta de difusión, y la preparación de los alimentos tradicionales en desuso.
3. El desarrollo de un documento, que agrupaba las historias de vida de las portadoras de saberes tradicionales, denominada “Cartilla de Memorias”; actividad ejecutada con el aval de ASOCTB (Asociación de comerciantes y trabajadores de la plaza de mercado del Barrio Bolívar) y dirigido por Martin Chicangana, Presidente de la Asociación, este buscaba visibilizar de manera humana a las personas que desempeñaban un rol importante en el interior de la plaza de mercado, y quienes merecían ser escuchadas para ser valoradas por los ciudadanos de la ciudad y del exterior.
4. Recorrido por la plaza de mercado con un determinado grupo de personas interesadas y amantes a la cocinas tradicional para participar de la exquisita riqueza culinaria que aguarda en Mesa Larga, incrementado la imagen admirable de grandes conocedores y seguidores de la cocina ancestral.

En el año 2014 se consolidan las relaciones con Propaís, y esta entidad se encargó de apoyar con infraestructura el Festival, mediante el suministro de dinero para el alquiler de carpas y otros elementos, obteniendo un nivel de acogida por parte del público en general de alrededor de 5000 personas, durante la celebración del evento de Mesa Larga, cifra que superó la anterior participación.

La imagen pública de la plaza de mercado dio un giro positivo ante la ciudad, y sus visitantes, gracias a las labores realizadas por un grupo de personas que defendieron sus actividades, y su identidad culinaria en dirección del Señor Martin Chicangana.

En el año 2015 y 2016, la propuesta de organizarse como red tomó gran importancia desde el punto de vista de la Política Pública, y surgió una propuesta denominada *Red de Señoras Cocineras de Mesa Larga*, cuyo objetivo era el de reunir a las portadoras de tradición de toldas de otras galerías, y de otros municipios junto a Buenaventura, según el Señor Chicangana “la esencia de la Política Pública son las personas que cocinan y sus conocimientos ancestrales.”

Durante el año 2014 y 2015, las toldas mostraron un fuerte interés por hacer parte de la Corporativa Mesa Larga, logrando la asociación de 25 personas, gracias a las nuevas perspectivas y objetivos de la organización, como ser una empresa solidaria y responsable en cuanto al reconocimiento de los saberes tradicionales

de las señoras cocineras, a través de la búsqueda de logros de bien común, basados administrativa y financieramente en actividades desde recursos propios.

La nueva propuesta es la construcción de la nueva plaza de mercado en el parque Carlos Albán, en la presente administración (2016-2017), y los protagonistas de esta nueva etapa serán los que se articulen a la corporativa para ejercer conocimientos a partir de capacitaciones, que mejoren sus condiciones laborales y será necesario, para adaptarse a la nueva dinámica.

Este es un proyecto que se estableció en el gobierno municipal de Francisco Fuentes Meneses (2012), y será ejecutado en la presente administración por el alcalde electo del periodo 2016, Cesar Cristian Gómez, aunque no ha iniciado su etapa de construcción.

### **3.1.2.3 Acodrés Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica**

#### **Capítulo Cauca**

Desde el 22 de Noviembre del año 2011 el Presidente y Socio de Acodrés Capítulo Cauca, Señor Andres Muñoz, trabajó permanentemente en la implementación de actividades dentro de la organización, día a día inculcó entre los restaurantes afiliados el servicio y sentido de pertenencia por los conocimientos que poseían, en este mismo año se dictó un curso certificado por

el SENA y la Institución Universitaria Comfacauca, con el objetivo de mejorar la atención y el servicio en el sector gastronómico. Entre las temáticas se encontraban:

- Atención al cliente
- Etiqueta y protocolo
- Bilingüismo
- Buenas prácticas de manejo o manufactura y su respectiva certificación.

Durante el año 2011 se realizaron dos ediciones de la Feria de la Cocina Tradicional (Agosto y Noviembre), y en el año 2012 se programaron 3 Ferias: La primera en marzo, la segunda en Agosto y la tercera en Octubre, el cual tenían una duración de dos días por fecha; los participantes usualmente eran miembros de Acodrés, a los cuales se les extendía una invitación exclusiva a la asistencia de capacitaciones, que se desarrollaban con expositores de larga trayectoria y reconocimiento nacional e internacional, también se incluían a empresas gastronómicas legalmente constituidas con el fin de generar espacios para darse a conocer. Así mismo la Alcaldía de Popayán otorgó los permisos que se requerían para lograr el éxito del evento, y la Cámara de Comercio del Cauca proporcionó un listado de interesados, entre los que se encontraban cocineras y cocineros, de platos y dulces tradicionales, y productores de los ingredientes o

insumos utilizados para la elaboración de los más exquisitos platos que denotan un profundo amor y deseo por conservar el patrimonio culinario del municipio.

En año 2012 se llevó a cabo un Diplomado en Gestión y Administración de Restaurantes con una duración de 8 meses, y el total de establecimientos participantes fue de 22, el evento fue organizado por Acodrés Capítulo Cauca y la Cámara de Comercio del Cauca, su objetivo era capacitar a restaurantes y pequeños productores para mejorar la calidad de sus productos y su servicio.

En el año 2012 Acodrés obtiene 2 logros, el primero: Un stand en el Congreso Nacional Gastronómico sin costo alguno, en el que algunos afiliados a partir de una exigente competencia fueron seleccionados para presentarse en la versión del evento; durante el transcurso del congreso los miembros se destacaron por su permanencia y excelencia en el servicio al cliente, y junto a las delicias de sus fogones maravillaron los paladares de sus comensales. El segundo acontecimiento fue la asistencia de varios miembros de Acodrés, a la Vitrina Turística de Anato (*Asociación Colombiana de Agencias de Viajes y Turismo*) realizada anualmente en Bogotá desde el año 1982, constituyéndose como uno de los eventos más importantes a nivel suramericano en materia turística, y que convoca a los mayores exponentes del gremio para que promocionen su región, o país, que cuenta además con una gran acogida por parte de los empresarios interesados en estrechar lazos profesionales, y concretar alianzas para futuras ventas.



En el año 2013 Acodrés Capítulo Cauca, participó con el proyecto “*Circuito Gastronómico*”, ganando el segundo lugar del *Concurso de Emprendimiento en Producto Turístico*, organizado por la Alcaldía de Popayán, el cual se enfrentó a ideas emprendedoras y creativas como: *Popayán, Memoria y Encanto*, ganadora del concurso; el circuito constaba de la elección de lugares estratégicos de la ciudad de Popayán y aledaños, como también restaurantes de comida tradicional, hasta establecimientos en las afueras como productores del manjar blanco, cortado, la fábrica de *arequipe*, y en cajete la elaboración de la carantanta con su respectivo procedimiento, Vinos D’Olarde para paladares exigentes, que buscaban perderse entre sus apetecidos sabores frutales, y otros lugares, con el fin de reconocer y difundir la cocina payanesa en cualquier época del año a los turistas.

El plan por el que pagaban los visitantes agrupaba actividades como: Visita en la mañana a la vereda de Cajete, y fábricas de dulces a las afueras de la ciudad, almuerzo tradicional en el centro de Popayán, un recorrido por los lugares emblemáticos de la ciudad blanca, mientras se deleitaban con historias y secretos de la gastronomía patoja; y por último se realizaba una visita a los dulces rincones de la ciudad para consumir repollitas, mantecadas, tortas caseras, brevas, rosquillas con manjar blanco y otros de sin igual sabor.

La actual Directora Ejecutiva de Acodrés Cauca Viviana Toro, manifiesta que aunque no han existido actividades propias durante la presente administración en torno a esta labor, se han hecho acompañamientos como en el caso de la creación de la Mesa de Cocinas Tradicionales de Popayán (2015), y también desempeña un rol como ente consultor, para la ejecución de la Política Pública municipal.

Esta mesa también apoyó el Encuentro de Cocinas Tradicionales, y está liderada por la Alcaldía de Popayán a través de la Secretaria de Cultura, y la conforman Acodrés Cauca, Corporación Gastronómica de Popayán, Red de cocinas de los barrios Bolívar, Alfonso López, Esmeralda, la Corporación Universitaria Comfacauca, el Colectivo Popayán, Memoria y Encanto, SENA Regional Cauca, entre otros portadores de tradición no agremiados.

Se concluye que en la administración ejercida por el anterior Presidente de Acodrés Cauca, Andres Muñoz, (2011-2014), los resultados obtenidos en importantes proyectos ejecutados en el lapso de 3 años, fueron productivos, y contribuyeron a que la participación por parte de los restaurantes agremiados y no agremiados, se reflejara mediante el incremento de su participación frente a las actividades organizadas por la agremiación, con el fin de generar un alto rendimiento en sus procesos administrativos, técnicos, atención al cliente y manipulación de alimentos (BPM), entre otros; de esta manera los beneficios del cual gozaban los restaurantes afiliados incentivaban el interés de los no asociados a hacer parte de la organización, y así participar en importantes

eventos y seminarios de actualización con el fin de aprovechar sus conocimientos y darles un uso adecuado.

### **3.1.3 Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas. Ministerio de Cultura**

Aunque pareciera fuera de lugar este tópico en el contexto de las instituciones relacionadas con el desarrollo culinario de la ciudad de Popayán, consideré necesario traerlo a colación entre otras por las siguientes razones:

- 1- Porque durante el sexto Congreso Nacional Gastronómico de Popayán la ciudad fue anfitriona de la segunda versión de este premio que por primera vez convocó dos categorías: Innovación y Reproducción (en la primera se otorgó el primer premio a una preparación de la Vieja Providencia y Santa Catalina: El *Crab's Back*, preparado por Carmelina L. Newball; mientras que en la segunda el premio fue para la *Sopa de candia con mojarra ahumá*, presentado por Mildred Méndez Caicedo).
- 2- Porque jóvenes cocineros y cocineras del departamento del Cauca y de la ciudad de Popayán han participado, e incluso ganado, en este certamen de manera que lo podemos ver como un aliciente más para suplir la necesidad que tenemos los patojos de poner en valor nuestras cocinas tradicionales.

El Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas, es un programa realizado por el Ministerio de Cultura creado en el año 2007, el cual tiene por

objetivo convocar a cocineros portadores de la tradición culinaria de las distintas regiones de nuestro país, para que participaran con una receta de las cocinas tradicionales de su región; en este sentido la ciudad de Popayán ha participado en algunas ocasiones, recordando el por qué fue denominada primera en el mundo “Ciudad de la Gastronomía de la Unesco” y es importante traer a colación este importante concurso que destaca lo mejor de Colombia: Sus cocinas.

Se le considera a estos saberes y tradiciones populares, como uno de los ejes fundamentales del patrimonio cultural inmaterial de la ciudad, y gracias al conjunto de conocimientos obtenidos por las prodigiosas cocineras, es posible disfrutar de sus prácticas culinarias, con las notables raíces: Indígenas, ibéricas, africanas, entre otras como la culinaria árabe, y países vecinos que alcanzan a visualizarse en la región caribe.

Este programa se concentra en la recuperación, preservación y divulgación de la riqueza gastronómica del país, a través de investigaciones sobre las cocinas patrimoniales, que se socializan mediante la documentación, y a su vez este saber siga reproduciéndose en el seno de las familias, para ser transmitidas a futuras generaciones.

En este sentido se presentan tres líneas de estímulos en el área de patrimonio cultural con cuantías correspondientes al primer, segundo y tercer lugar: \$40.000.000 - \$6.000.000 - y \$4.000.000 millones de pesos respectivamente.

En el año 2015 el premio se otorgaba en dos categorías: Reproducción e innovación, pero en el año 2016 hasta la actual fecha, en la convocatoria la categoría de innovación no se realizó nuevamente, al parecer por los recortes presupuestales al que ha sido sometido el Ministerio de Cultura. En consecuencia en el 2016 solo se premió la categoría de reproducción. Esta determinación no ha sido bien recibida por parte de muchos de los cocineros que han seguido el desarrollo del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales desde sus inicios, pues consideran que la innovación es inherente al desarrollo de las cocinas tradicionales en todas partes.

En el premio participan equipos conformados por cuatro personas, cada una de ellas con una especialización especificada en las reglas de la convocatoria, a saber:

- Un (1) cocinero portador de la tradición culinaria de cada preparación.
- Un (1) aprendiz de la tradición culinaria, perteneciente a la comunidad.
- Un (1) profesional o una persona con experiencia de trabajo en ciencias sociales.
- Un (1) profesional o una persona con experiencia de trabajo en las áreas de biodiversidad y conservación ambiental.

En este marco existen personas que pueden, y no pueden participar, estos son los siguientes:

*Pueden participar:* Grupos constituidos por cuatro (4) integrantes con el perfil anteriormente descrito.

*No pueden participar:*

- Personas naturales
- Personas jurídicas
- Los ganadores del primer puesto en las categorías de reproducción e innovación del “Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas” 2015.

### **Categoría de Reproducción**

En esta convocatoria según lo establecido por el Ministerio de Cultura, entiende por *preparación tradicional* “la fórmula para la elaboración de un plato que conserve la autenticidad de los productos y preparaciones que lo caracterizan como propio de alguna de nuestras regiones”

En este sentido y continuando con lo sugerido por el Ministerio, la *Cocina tradicional colombiana* premia una (1) preparación tradicional, elaborada con productos representativos tanto de la identidad, como de la biodiversidad de la región por la cual participa, y con respecto a su evaluación se medirá: la selección, el proceso y la presentación de los platos.

El departamento del Cauca ha participado en varias oportunidades, y entre ellas ha obtenido premios en las siguientes versiones:

**2011:** Primer premio categoría reproducción: Té de hoja de coca, tortilla de hoja de coca, quinua con verduras, albóndigas de curí, puré de mafafa y sopa de maíz.

**2014:** Tercer lugar. Categoría de reproducción: Seco de cogollo de naidí con chaupiza.

Debe agregarse que el Ministerio de Cultura designará a los expertos encargados de evaluar las propuestas presentadas, y estos “ (...) tras leer y evaluar las obras o los proyectos que se han asignado, seleccionará los que a su juicio considere presentar a la deliberación para discusión con sus pares evaluadores (...) Cuando la convocatoria determine audiciones, sustentación o *pitch* (presentación creativa) presencial o virtual con preseleccionados, el jurado manifestará por escrito la preselección de los proyectos que a su juicio considere susceptibles de ser merecedores del estímulo (...)” (MinCultura, 2017:26)

Las deliberaciones de los jurados son de carácter confidencial, y si estos consideran que las obras o proyectos presentados no ameritan la entrega del estímulo, se le recomendará al Ministerio de Cultura dejar esta área o categoría sin ocupante alguno, y su decisión quedará consignada en un acta.

De igual manera el veredicto será imparcial por parte de los jurados, para cumplir con completa autonomía en su labor.

### **3.1.4 Mesa de Cocinas Tradicionales**

En el año 2015, un grupo de personas, hombres y mujeres, directamente relacionados con las cocinas tradicionales, como su fuente de ingresos, o como su práctica cotidiana, conformó un grupo de trabajo denominado en un principio *Red de Cocinas Tradicionales*, que posteriormente dio en llamarse *Mesa de Cocinas Tradicionales de Popayán*. Se creó con el fin de establecer un espacio, y convocar a diferentes actores del campo, dando un conocimiento de la organización ante la ciudad; la primera reunión formal se realizó en la *Galería Alfonso López*, y posteriormente, se han reunido en los establecimientos pertenecientes a los mismos involucrados, logrando la consolidación de la mesa en el año 2016.

A lo largo del último periodo los implicados han manifestado el interés por conocerse, y hacer conocer la *Mesa*, mediante la realización de actividades y/o el establecimiento de proyectos de trabajo. Lo anteriormente mencionado se reflejó en el evento realizado en la Plazoleta de San Francisco los días 22 y 23 de Diciembre de 2016 “Dulce Tradición de Navidad” una muestra gastronómica, apoyada por la Mesa de Cocinas Tradicionales, Popayán Memoria y Encanto, y la Secretaria del Deporte y la Cultura, el cual buscaba deleitar con el plato de Nochebuena Tradicional a sus espectadores.



La Mesa de Cocinas Tradicionales de Popayán, se encuentra trabajando arduamente para acceder a un porcentaje mayor del presupuesto de la Política Pública, y no solamente sea administrado y beneficiado el sector privado; de esta forma se lograrían financiar sus actividades, para cumplir con una respectiva difusión del patrimonio culinario articulado a la Política Pública de las cocinas tradicionales.

Para concluir el presente capítulo en cuanto a la institucionalidad se refiere, la Corporación Mixta de Turismo, no se ha visto involucrada en actividades desarrolladas para el proceso de fomento, y salvaguarda de las *cocinas tradicionales* en el marco de la Política Pública de la ciudad, según lo informado desde la dirección.

En resumen entre Febrero de 2014 y Enero de 2017, en el marco de la Política Pública municipal, Popayán ha realizado seis eventos protagonizados por las cocinas populares del departamento del Cauca: Uno a cargo de la Fundación Escuela Taller de Popayán, tres en el Marco del Congreso Nacional Gastronómico de Popayán y dos durante la administración del Alcalde Gómez Castro, como parte de la celebración de la denominada Fiesta de Reyes.

Esta clase de actividades han incentivado la cultura entre los ciudadanos, generando un pensamiento crítico, y de disfrute entre ellos, como a su vez el fomento del conocimiento en torno a las prácticas ancestrales, para que perduren

a lo largo del tiempo, es también una gran oportunidad para que Popayán siga destacándose como ejemplo de constancia y dedicación ante las ciudades del mundo que han obtenido el reconocimiento de Ciudades Creativas de la Gastronomía de la UNESCO, y también ser modelo a seguir para las venideras que apuestan al fortalecimiento de su identidad cultural.

## **CAPÍTULO IV: Evaluación del desarrollo de la Política Pública para el Conocimiento, la Salvaguarda, y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán**

### **4.1 ¿Qué es una Política pública?**

Es importante inicialmente definir el concepto tradicional de *política pública* a partir de la estructura semántica existente en el castellano inicialmente con el término *política*

“(…) concebida como el ámbito del gobierno de las sociedades humanas, *polity* en inglés. Segundo la política como la actividad de organización y lucha por el control del poder, *politics* en inglés. Y finalmente, la política como designación de los propósitos y programas de las autoridades públicas, *policy* en inglés.” (Roth, 2002:25-26)

Continuando con la definición según Roth toda política pública está sustentada en una hipótesis teórica de cambio social, construido bajo la forma “*si tal cosa, entonces ocurrirá esto*”

Las políticas públicas pueden entenderse como un pacto entre la sociedad y el estado, con el fin de saciar determinados problemas y necesidades actuales, de ello se rescata la oportunidad de participación entre ambas partes, y el objetivo en común: la ciudadanía, aunque en interminables ocasiones este quede de lado, y como consecuencia el fracaso de un sinnúmero de políticas públicas. Además de la intervención de un actor en particular: el Estado mediante programas de acción, y toma de decisiones concretas, cumpliendo como voluntario ante asuntos de modificación de determinados comportamientos que se encuentran operando en el momento, y que podrían ser perjudiciales para el proceso que se lleva a cabo.

Estas también poseen ciertas ventajas como la búsqueda pronta de soluciones a problemas reales y promover la integración social, esto quiere decir la búsqueda de equidad, ya que si bien se sabe la política puede fortalecer a algunos y perjudicar a otros, se debe tener claro que la democracia juega un rol importante durante su proceso, y también se consideran algunas desventajas como que no siempre respondan a las necesidades de las personas a quienes están dirigidas. No se debe ocultar que al momento de implementarlas suelen surgir deficiencias que imposibilitan su misión, y por ende se dificulta dar respuestas satisfactorias a los intereses que en un principio estaban en agenda.

Siguiendo a Roth es posible decir que existen 4 etapas que permiten identificar si efectivamente existe una política pública: *Implicación del gobierno, percepción*

*de problemas, definiciones de objetivos, y proceso*, es decir que su existencia parte cuando las instituciones estatales asumen total o parcialmente la tarea de alcanzar los objetivos estimados como deseables o necesarios, por medio de un proceso destinado a cambiar de un estado de las cosas percibido como problemático; Por otra parte hay que tener en cuenta que la acción gubernamental se desarrolla para y a través de actores sociales.

Inicialmente es importante saber, en qué consiste una Política Pública, cómo funciona, quienes son los invitados a participar o a involucrarse, y cuál es el objetivo final de su realización y los procesos que se llevarán a cabo, y a su vez se determinará a través de una serie de procesos evaluativos, si en realidad ha sido exitosa, y se ha adaptado a las necesidades existentes de la ciudadanía, o si por el contrario la política se creó sin un margen de coherencia entre la situación real y una situación hipotética sin un estudio previo.

## **4.2 Evaluación de una política pública**

“El presidente francés François Mitterrand estimaba que la evaluación representaba un progreso para la democracia y posibilitaba una mayor eficiencia del Estado” (Duran, 1999:168)”, (en Roth, 2007:135)

Actualmente la evaluación tiende a constituirse como una nueva disciplina, puesto que permite opinar con argumentos válidos ante situaciones reales de una determinada problemática, existiendo una serie de procesos que permiten observar y analizar su comportamiento desde diferentes puntos, y determinar como consecuencia si esta herramienta ha sido exitosa o no.

“Sin embargo, el desarrollo de la evaluación de políticas públicas no encuentra su legitimación únicamente en las deficiencias del Estado, sino también en el hecho de que los problemas que éste busca resolver, controlar o mitigar por medio de sus acciones públicas, son siempre más complejos e inciertos en cuanto a medios, resultados y efectos “ (Roth, 2002)

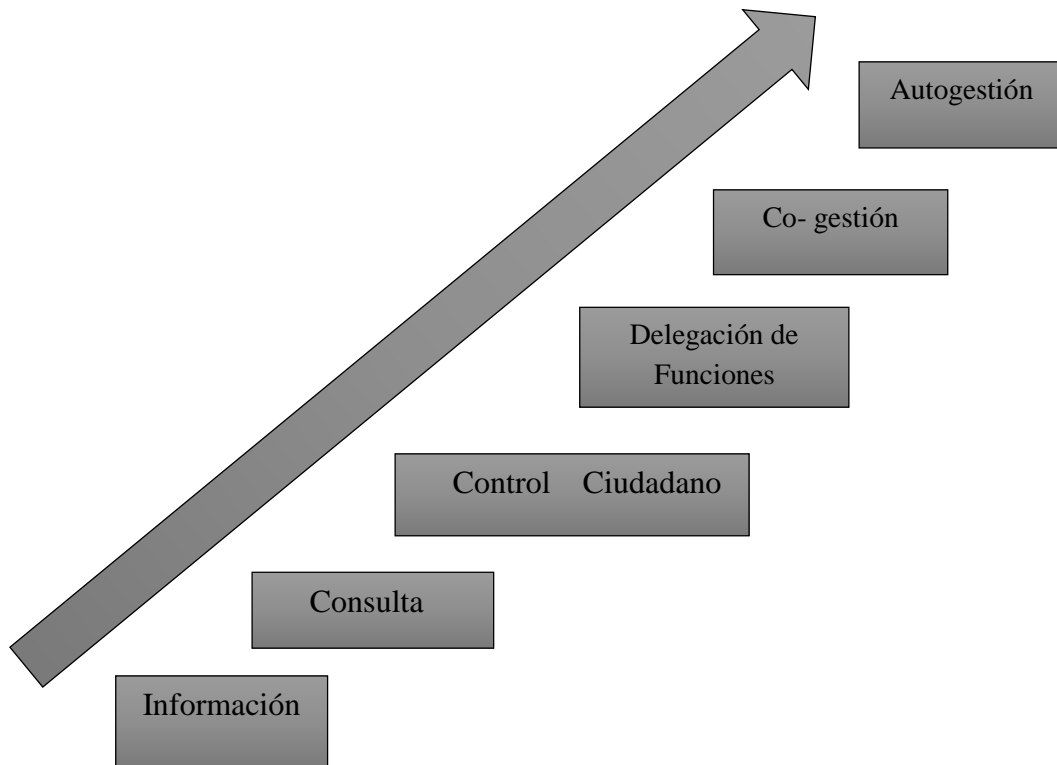
#### **4.3 Evaluación a Escala Participativa de la Política Pública para el Conocimiento, la Salvaguarda y el Fomento de la alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán**

Es importante conocer a primera instancia quiénes son las personas directamente involucradas en la toma de decisiones en el marco de la Política Pública, como también analizar su influencia en determinados procesos para cumplir con los objetivos planteados; lo anteriormente mencionado puede entenderse a través de la Escalera Participativa, que aporta y evalúa mediante el

desarrollo de actividades, la consecuencia inmediata a partir de resultados y reuniones periódicas en el cual se rinde cuenta del proceso.

A continuación se presentará el esquema de participación ciudadana, que va de mayor a menor grado de involucramiento con sus respectivas etapas:

Ilustración 16. Escala de Participación Ciudadana



Fuente: Políticas Públicas Socialmente Relevantes.

Se definirá el concepto de cada escala presentada en el anterior gráfico en relación a la participación en la Política Pública de Cocinas Tradicionales.

**Información:** Este es el primer acercamiento entre gobierno y ciudadanía, tratándose inicialmente como un nivel básico de participación, en el cual se busca aclarar dudas, explicar los alcances de la política con el fin de su correcta promoción; aunque la sociedad puede mostrarse apática e incrédula ante la situación, el estado y demás actores involucrados se ven en la tarea de proveer la información necesaria, con el objetivo de despertar entre ellos la participación y sentido de integración para lograr el objetivo en común.

**Consulta:** El nivel de participación en esta escala es limitado, aunque los tomadores de decisiones pueden colocar a consideración a esta pequeña muestra, la puesta en práctica de una determinada decisión política y una vez generada la información correspondiente, se le transmite cierto poder a la sociedad para que decida lo más conveniente y se ajuste a sus necesidades, de esta manera los avances serán más rápidos porque se dará una situación concreta.

**Control Ciudadano:** Aquí se traslada sobre la sociedad civil ciertas competencias y responsabilidades para la ejecución de la política ya formulada, como también tendrán la oportunidad de realizar un seguimiento o inspección para verificar que efectivamente las actividades llevadas a cabo se han cumplido con eficacia o si por el contrario han sido insuficientes. Cuando efectivamente se logra a cabalidad estos aspectos, la sociedad civil se convierte en un punto clave



y crítico para juzgar los planes y sus resultados en conjunto a las acciones de la política pública.

**Co-gestión:** En este peldaño la toma de decisiones se comparten, existe una equidad entre representantes del gobierno y la sociedad civil. Existiendo una participación más activa por parte de los realmente interesados, se realizan observaciones o modificaciones como también existe la probabilidad de rechazar propuestas si no son consideradas como prioritarias para la sociedad, Domingo Ruiz López de la Universidad Latina de América hace un aporte interesante y es el siguiente “Realmente mientras más se sube por la escalera, se llega a un nivel más integro entre gobierno y sociedad, pero al mismo tiempo más separado, es decir, se lucha por el mismo bien común pero cada quien hace aportaciones diferentes”

**Autogestión:** Es el escalón máximo de participación ciudadana mediante el cual la sociedad civil diseña programas que a su vez administra y ejecuta, este sería la etapa ideal en este tipo de procesos debido a que las críticas se tornarían constructivas contando una efectiva participación.

Teniendo en cuenta lo anteriormente mencionado es importante destacar la participación de instituciones públicas y privadas, relacionadas con la Política Pública de las Cocinas Tradicionales, e inicialmente la de la Corporación Gastronómica de Popayán, puesto que debido a su interés por proponer y

argumentar la política, fue posible adelantar los 2 debates reglamentarios correspondientes al año 2014 específicamente el 21 y 27 de Julio del mismo año, los representantes de la Corporación presentan su *exposición de motivos* ante el Concejo Municipal de Popayán, en un primer Acuerdo *No Oficial* el 26 de Noviembre de 2013, y el 17 de Junio de 2014, se aprueba por el honorable Concejo de la Ciudad y el Alcalde de la Ciudad Francisco Fuentes el Acuerdo No. 013 que respalda la Política Pública para el Conocimiento, la Salvaguarda y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán, además la identificación de los actores permiten reconocer el grado de influencia y de poder de alianza entre los dos sectores para identificar las ventajas competitivas y el nivel de impacto que genera su cooperación; En el desarrollo de la política intervienen los siguientes entes de los sectores público y privado:

#### **Instituciones del sector Público**

- Honorable Concejo Municipal
- Despacho del Sr. Alcalde
- Secretaria de Educación
- Secretaria de Salud
- Secretaria del Deporte y la Cultura
- Secretaria Departamental de Agricultura y Ganadería
- Oficina de Prensa de la Alcaldía
- Universidad del Cauca
- CRC

- SENA
- Corporación Universitaria Comfacauca
- Colegio Mayor del Cauca
- Escuela Taller de Popayán

### **Instituciones del sector privado**

- Corporación Gastronómica de Popayán
- Cámara de Comercio del Cauca
- Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica ACODRESS, Capítulo Cauca, Popayán
- Asociación hotelera y turística de Colombia COTELCO, Capítulo Cauca, Popayán.

Cuando los peldaños de la escala participativa se reducen a tres niveles: *control ciudadano, cogestión y autogestión*, es decir los participantes realmente activos e involucrados desde un inicio en el proceso, logran unirse para salvaguardar y fomentar las cocinas tradicionales a través de eventos, o acciones que denotan un sentido de pertenencia hacia sus raíces ancestrales culinarias, convirtiéndose además dichos planes de acción en un punto neurálgico para lograr el objeto de la política; es pertinente reconocer la formación de organizaciones como la Mesa Local de Apoyo o Mesa de Cocinas Tradicionales de Popayán, que aunque haya sido fundada recientemente, busca a primera instancia tener un espacio de

conocimiento entre actores, la formulación de proyectos que conlleven a alcanzar lo planteado o estipulado en la política y conservar los saberes ancestrales que con tanto amor han sido entregados por sus portadores a las generaciones venideras a través del seno de su familia. A esta organización se le otorgaron una serie de responsabilidades para cumplir dicho fin, y es por eso que se organizan labores que buscan dar cumplimiento a la escala de Autogestión, es decir la administración y ejecución de proyectos como también la generación de una respectiva evaluación como herramienta de retroalimentación, el margen de participación y acogida por los ciudadanos y la cooperación entre sectores.

También existe un ejemplo de entes que cumplen con la escala de Cogestión y Autogestión en el marco de la *política pública de cocinas tradicionales* como es la Corporación Gastronómica de Popayán, uno de los organizadores del evento líder del medio gastronómico en la ciudad, y el más importante en Sur América celebrado anualmente *El Congreso Nacional Gastronómico de Popayán*, este máximo acontecimiento se ha realizado desde el año 2003, cumpliendo con el rol de cohesionador de conocimientos a través de los países invitados, usualmente pertenecientes a la *Red de Ciudades Creativas de la Gastronomía*; cada año a partir de su primer encuentro, se realizan una serie de evaluaciones que permiten año a año mejorar el evento con más acogida de la ciudad, después de Semana Santa.

Además la creatividad y capacidad de gestión por parte de la ASOCTB<sup>15</sup> Asociación de Comerciantes y trabajadores de la plaza de mercado del barrio Bolívar, los llevó en el año 2008 a crear su primer Festival de Cocinas Tradicionales en el Parque Mosquera, y sosteniéndose hasta el presente año, pese a que en su inicio no contaban con los suficientes recursos económicos, y escasa participación por parte de algunas cocineras, que no creían en los resultados del evento. El impacto fue de tal magnitud que la imagen externa de la galería dio un giro positivo, y logró un cambio significativo, percibido en la asistencia de las personas a sus stands

Como conclusión el éxito de estas actividades o sucesos, dependen en gran proporción de la unión de recursos, y no solamente económicos aunque influyen de gran manera en la ejecución de actividades, sino de talento humano para lograr con eficacia excelentes resultados acompañados de un proceso dinámico entre actores, que buscan la equidad y democracia durante el desempeño de sus labores, de lo contrario sin el apoyo de personas capacitadas y apasionadas en el ámbito, las actividades no reflejarían lo que realmente desea alcanzarse.

Los actores sean instituciones académicas u organizaciones de diferente naturaleza han participado desde diferentes actividades, en el reconocimiento, y

---

<sup>13</sup> En adelante ASOCTB

difusión de los platos tradicionales, es decir han surgido pequeñas y medianas participaciones individuales en algunos eventos.

En lo anteriormente mencionado, se refleja la capacidad de gestión para la ejecución de actividades que sustentan lo actualmente escrito, destacando la importancia de la cooperación y teniendo presente el objetivo en común que los unió como red: Fortalecer los conocimientos ancestrales, de lo contrario si no existiese una valoración en torno al tema, no se apoyarían mediante acciones ya ejecutadas, y no existirían instituciones preocupadas por el futuro del patrimonio gastronómico de Popayán, tampoco se hablaría de la existencia de Grupos de Investigaciones que se dedican a estudiar, disfrutar y mostrar a la cultura payanesa las inmensas bondades gastronómicas, y a su vez el reconocimiento a quienes hacen posible con su inmensa labor que se degusten los innumerables sabores de la ciudad: *las portadoras del saber*. En conclusión no existiría o no sería palpable una escalera de acción participativa que permita el satisfactorio desarrollo de sus labores con grandes resultados como la afluencia de participación por parte de personas locales, y turistas tanto nacionales como extranjeros que se ve representada en su aumento año a año.

Es una labor que sembró sus semillas y actualmente las cosecha, puesto que hoy en día el tema se comenta y se ve en gran parte de la ciudad como motivo de orgullo lo que anteriormente no pasaba y se veía como despectivo y no digno de los payaneses, es un tema que generó pasión entre sus conocedores y ha despertado curiosidad entre las personas de diferentes edades, provocando que

esta tradición culinaria se avive a través de los años para recordarnos la fortuna que posee nuestro paladar al gozar de inmensos sabores y saberes.

#### **4.4 Aspectos importantes para la evaluación en el marco de estrategias de la Pública para el Conocimiento, la Salvaguarda y el Fomento de la alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán**

En este punto de la evaluación es importante destacar los puntos más relevantes de la política, estos se irán desarrollando a lo largo del capítulo, a continuación se iniciará con su objetivo general:

Recuperar, valorar y salvaguardar la diversidad y riqueza cultural de los conocimientos, prácticas y productos alimenticios de las cocinas tradicionales de Popayán y de las colonias que allí habitan como factores fundamentales de la identidad, pertenencia y bienestar de su población.

Continuando con la visión de la política pública un elemento importante y desde el cual también se derivan las estrategias:

La política tiene como visión a futuro un proceso cultural, continuo y socialmente apropiado de reconocimiento, investigación, valoración, recreación, creatividad y transmisión de los conocimientos y prácticas culinarias tradicionales.

La política local se encuentra identificada plenamente con las estrategias postuladas desde la Política para el Conocimiento, la Salvaguarda y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia de 2012, ellas son:

1. Reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional.

2. Salvaguardar el patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional.
3. Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina.
4. Generar alianzas con instituciones públicas de diferentes sectores de la vida social y económica de la Nación en pro del fomento y salvaguardia integral de las cocinas tradicionales

Para llegar a la adaptación desde la Política local a la nacional fue necesario realizar un elemento diagnóstico que permitiera observar las principales falencias y justificación del por qué su creación y en los cuales se plantearon puntos para trabajar y ejecutar en planes de acción:

1. **El desconocimiento de las preparaciones tradicionales:** La primera prueba es que las preparaciones simbólicas de la cocina tradicional payanesa en comparación a la riqueza y diversidad de ingredientes son realmente poco conocidos por los mismos habitantes y como consecuencia desconocidos a nivel nacional e internacional. Los estudios del GPC en ese tiempo fueron muy recientes como para tener un inventario analítico, además de los escasos recetarios existentes no se acompañan de los referentes culturales de los platos y las tradiciones alrededor de su preparación y consumo. Es necesario realizar



una difusión a través del fomento de la investigación con amplios resultados en la temática. (Corporación Gastronómica de Popayán, 2013: 12)<sup>16</sup>

**2. La poca valoración de las tradiciones culinarias:** La globalización como consecuencia del rápido avance de la sociedad adjunto al consumo de alimentos y bebidas procesadas, desvalorizan sobre manera la comida tradicional considerándola rudimentaria o “poco elaborada”, valorando quizá más la comida moderna o de “prestigio” ocasionando una desvalorización hacia las tradiciones culinarias, usualmente esto también se debe a que no hay tiempo para la preparación de alimentos tradicionales, y se usan enlatados, que se adaptan mejor a la vida moderna. (CGP, 2013: 12-13)

**3. La escasa participación del Sector público en la Red de Ciudades Creativas y en el Congreso Gastronómico:** En el año 2005 las acciones realizadas por el Congreso Nacional Gastronómico le valieron a Popayán el reconocimiento como “Ciudad Creativa de la Gastronomía de la UNESCO”, como anteriormente se mencionaba el ingreso a esta prestigiosa red no es fácil y deben cumplirse una serie de requisitos durante su candidatura para que se le otorgue tal distinción, naturalmente las entidades que lideran este tipo de sucesos son las Alcaldías, pero en el caso de Popayán la Corporación Gastronómica asumió la gestión y la obtención de la distinción; a esto se debe que en el inicio la Alcaldía no estuviera directamente involucrado en el programa, aunque sin embargo en

---

<sup>16</sup> En adelante CGP

los siguientes año los alcaldes de su correspondiente periodo de gobierno asisten a las reuniones anuales que organiza la red en diversas ciudades del mundo.

Es necesario que exista un margen alto a nivel promocional y se divulguen en la página web de la alcaldía actividades culturales gastronómicas que fomenten el turismo en torno a la cocina tradicional y que a su vez se compartan entre los miembros de la red, como también el aumento en la participación de debates que tienen lugar en el foro de la ciudad, con miras al intercambio de personas y de programas que aporten a Popayán un gran aprendizaje con nuevas perspectivas.  
(CGP, 2013: 14-15)

#### **4.5 Evaluación de resultados cualitativos y cuantitativos en el marco de estrategias de la Política Pública para el Conocimiento, la Salvaguarda y el Fomento de la alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán**

Aunque la política pública es reciente (2014-2017) y es anticipado hablar del éxito de esta, es necesario analizar su evolución, cabe mencionar que el resultado y eficacia no los determina un solo periodo de gobierno, sino por el contrario se sigue evaluando en los periodos posteriores, La presente evaluación se acompañará por una tabla evaluativa con ítems y nivel calificativo de *muy bajo* a *muy alto* al final de cada estrategia y un resultado cualitativo con algunas cifras participativas en ciertas actividades

**4.5.1 Evaluación Estrategia 1:** Salvaguardar el patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional.

**Objetivo:** Poner en marcha procesos efectivos de salvaguardia del patrimonio cultural culinario, en especial el que esta riesgo y adoptar medidas para su documentación, rescate, revitalización, fomento y divulgación.

**Resultados:**

Entre las acciones que contribuyen al cumplimiento del objetivo enunciado para esta estrategia se cuenta la entrega de documentos, tipo *Memorias*, que contienen los textos de las ponencias y demás escritos de carácter académico expuestos en cada versión del Congreso Nacional Gastronómico, que a la fecha ha puesto a disposición de los interesados las memorias impresas con formato de libro, para las versiones II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX y X, en tanto que las versiones XI a XIV circulan en formato digital. En estas memorias están contenidas las ponencias de conferencistas nacionales e internacionales de gran renombre por sus productos académicos y constituyen un valioso material de consulta obligada para estudiantes de cocina de todo orden y nivel.

También debo destacar por lo importante de su contenido los productos de investigación que ha venido presentando el Grupo de Investigaciones Sobre Patrimonio Culinario del Departamento del Cauca -GPC- que fundó y dirige el antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya, puesto que su contenido está totalmente dirigido a la recuperación, conservación y difusión sistemática del

patrimonio culinario de los caucanos. Las publicaciones impresas y los documentales producidos por este grupo conforman hoy el acervo documental más completo y de mayor rigor académico e investigativo que se ha adelantado en torno a las cocinas del departamento del Cauca, hasta la fecha. De esta producción se destaca el ensayo titulado “Las cocinas del departamento del Cauca” publicado en el Volumen 7, Número 26, de la revista *Folclor Colombiano*, de 2013, monográfico de 560 páginas dedicado por completo al departamento del Cauca, porque en él su autor (Illera, 2013) desarrolla una propuesta de regionalización culinaria para este departamento, la cual se constituye en la primera en su género desarrollada en Colombia. En esta propuesta metodológica el profesor Illera establece 9 regiones culinarias (Popayán y área circunvecina, Costa Pacífica, Valle geográfico del río Cauca o Nortecaucana, Valle del Patía, Región Nasa o Páez, Región Yanacona, Región Misag o Guambiana, Macizo Colombiano, y Bota Cauca o Piedemonte Amazónico), diferenciadas entre sí por las características peculiares de las cocinas de cada una de ellas.

Otras publicaciones, y los videos documentales, resultado de investigaciones de campo, adelantadas por el GPC, ya fueron relacionadas detalladamente atrás (*ver numeral 3.1.1.1, pág. 55*)

La más reciente publicación de Illera Montoya en relación con las cocinas caucanas es un capítulo (Región Pacífica) en el libro “Mercados Vivos. Diversidad agrícola y cocinas tradicionales”, (2015), libro de gran formato recientemente

(2017) galardonado como el mejor libro concerniente a las cocinas tradicionales colombianas.

A los anteriores escritos se suman otros que a continuación relaciono:

Una cartilla generada por Industrias Culturales, titulada “Popayán, gastronomía y sabor”, proyecto que se llevó a cabo con la Coordinación General de Paulo López, y con la cual se quiso “Contribuir al desarrollo económico y social a partir del aprovechamiento de las industrias culturales y el Patrimonio Inmaterial de Popayán y el Norte del Cauca”, con apoyo financiero de Acodress capítulo Cauca, Cámara de Comercio del Cauca, Ministerio de Cultura, Gobernación del Cauca, Alcaldía de Popayán, Cotelco Capítulo Cauca, Mesa Departamental de Turismo del Cauca. La publicación de la cartilla tipo guía gastronómica proponía un recorrido alegre y festivo por los restaurantes agremiados a Acodress y que a su vez ofrecían comida tradicional de Popayán y el Departamento. La Comunicadora Social y Periodista Edilma Prada Céspedes escribe en la guía que “la cocina tradicional es un patrimonio que se conserva en Mesa Larga”, y también dice que “En la plaza de mercado del barrio Bolívar de Popayán, se está trabajando para recuperar la identidad, a través de la gastronomía típica caucana. En este lugar se consiguen todos los platos tradicionales y representativos de esta región del suroccidente colombiano. Allí el toque secreto de las comidas es la utilización de diversas hierbas, productos nativos y ‘buena candela’” (Industrias Culturales, s.f.)

Mesa Larga es el corazón culinario de la Ciudad Blanca de Colombia, un lugar que alberga años de tradición e historias en torno a una cultura, a un diario vivir, y consigo costumbres gastronómicas que se han transmitido de generación en generación, cautivando con sus maravillosos aromas y sabores a estudiantes, indígenas, trabajadores del sector, turistas, docentes y demás comensales, a su vez le extiende una invitación a aquellos que no han ingresado a este espacio a deleitarse con lo mejor de las cocinas tradicionales de la ciudad y el departamento del Cauca.

Además la señora Edilma Prada rescata

(...) más de 100 personas desde hace décadas se han dedicado a la buena sazón; en sus pequeñas cocinas y en medio de su incansable esfuerzo por no dejar perder las recetas de las abuelas o las aprendidas desde niños, (...)

Platos típicos como el chulquín, el ternero, la sopa de tripazo, el sancocho de pata, el mute, la sopa de carantanta y de arepa, una espesa zamba y por supuesto el sancocho de gallina, son algunas de las delicias que hacen parte de este variado menú para todos los gustos y para todos los bolsillos.

En la guía Gastronómica el Señor Martin Chicangana, Presidente de ASOCTB, destaca grandes cualidades en torno a las labores realizadas en el lugar y su rotundo convencimiento de que las cocinas populares deben ser rescatadas y que en el fondo lo que se busca es que se interactúe en el espacio de Mesa Larga; de la misma manera se resalta el acompañamiento de portadoras del saber ancestral de la plaza como la Señora Jackeline Urbano que prepara algunos platos que podemos catalogar de patrimonio culinario, como son las papas chorreadas con maní, la sopa de mote con pata de res, principios de

cidrapapa, zamba o zapallo, y el chulquín elaborado con cogollos de cañabrava, preparaciones que, según sus palabras, habitualmente consumía en su niñez, pero que tristemente se han ido perdiendo con el paso del tiempo y por ello es que los tiene en su cocina, con la intención firme de mantener esos sabores.

Así mismo Doña Aura Daza, reconocida entre todos sus compañeros como una veterana cocinera, cuenta que desde muchos años la tradición de preparar el caldo de arepa y de costilla, el viudo de pescado, la carne y la trucha ahumada no se ha perdido; ella, quien cumple más de 40 años dedicada a los fogones, cocinando para propios y foráneos, destaca que la magia de su sazón está contenido en la cebolla y el ajo, ingredientes sin los cuales no puede cocinar.

El proyecto *Ollas, Tulpas y Fogones*, ejecutado por el grupo de investigación del SENA, Regional Cauca, con recursos de SENOVA (Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación) se desarrolló en el año 2016 en 5 municipios caucanos: Silvia, Inzá, Bolívar, Popayán y Santander de Quilichao, en los cuales se trabajaron 6 productos, de la mano de portadores de tradición culinaria locales: Empanadas de cebolla, pan de piso, mote de los cuidados, arepas de campo, panes de horno, mantecadas, y conforme a lo expresado por su director, instructor Gerardo Iván Goyes, el proyecto

(...) nace como una iniciativa enmarcada en el quehacer misional del SENA y parte de la importancia de visibilizar las prácticas alimentarias, desde la perspectiva de la formación profesional integral del Centro de Comercio y Servicios de la regional Cauca, para el fortalecimiento de la gastronomía regional. (SENA Cauca, 2016)

El resultado final de esta investigación se presentó en una cartilla en la que están contenidas no solo las particularidades de cada preparación, sino que también se incorporan las historias de vida de mujeres madres, hermanas e hijas que han seguido un legado íntimamente familiar, a través de los conocimientos adquiridos por sus antecesores. En esas historias se cuenta desde cómo se hace el mote que se ofrece en la Fiesta del Cuido en Tierradentro, o “mote de los cuidados” que se consume durante la fiesta patronal de Santa Rosa de Lima, del 30 de agosto, o los secretos de las empanadas con recado de cebolla larga y carne , en Bolívar, o los de las arepas campesinas de maíz de año, para finalizar con la misteriosa receta de las originales mantecadas de yuca y queso campesino, confitadas con melado de azúcar y agua.

En Bolívar Cauca una madre cabeza de familia, enseñó a sus 7 hijas a preparar desde pequeñas las empanadas de cebolla, esta tradición sigue hasta el momento, y aunque cada una de ellas se encuentra viviendo en diferentes municipios del departamento, las prácticas adoptadas desde su niñez siguen intactas; Otra historia de vida se cuenta desde Inzá por un grupo de hermanas dedicadas a la panadería, en el cual la magia se realiza a través de un horno que lleva más de 50 años de antigüedad, este ha visto crecer y pasar a múltiples generaciones y ha sido una fuente de ingresos primordial para su subsistencia. Continuando con estas narraciones en Tierradentro, Santa Rosa es común celebrar en festividades o eventos especiales como matrimonios o bautizos con



el mote que abarca 3 presentaciones usualmente: Gallina, cerdo o ganado, su preparación depende de la ocasión celebrada; así mismo en Silvia, la Señora Maria Adela Patiño en compañía de sus hijas realiza las *arepas de campo* que son *asadas en hojas de bijao*, ella muestra el proceso completo para lograr un buen sabor y consistencia, y además cuenta algunos tips claves para su elaboración. En Santander de Quilichao habita la Señora Rosa Ermira Zapata, una portadora del saber que desde pequeña se interesó por las actividades culinarias cotidianas que realizaba su madre, sus estudios escasamente llegaron hasta tercero de primaria, pero esto no impidió que ella a través de la observación aprendiera un saber invaluable como fue la preparación de los panes al horno o también denominados “Fantasía del Oro en los panes de horno” que constan de los siguientes ingredientes: Masa cocinada, maduros, esencia de vainilla, clavos y canela, melado de panela, polvo de hornear que se finaliza al final de su mezcla con una tajada de queso, a continuación se limpia la hoja de bijao que es donde se asan y se llevan a un horno tradicional; este legado lo ha mantenido por 40 años, y ha sido desde su memoria una fuente de ingresos económicos para su diario vivir. Por último la Señora Julia Elvira Muñoz en la ciudad de Popayán, destaca una importante práctica culinaria a través de sus tradicionales y exquisitas mantecadas de yuca, reconocidas por su incomparable sabor en la ciudad blanca por propios y visitantes, cuyo saber ha permanecido desde el año 1930, y ha sido base del sustento económico para múltiples generaciones, actualmente se desea que este maravilloso legado pueda seguir transfiriendo en el círculo familiar.

Sin duda esta publicación es un gran aporte al conocimiento y difusión de algunas de las particularidades que caracterizan las cocinas caucanas.

La Escuela Taller de Popayán con el apoyo del Ministerio de Cultura y Escuelas Taller de Colombia, desarrollaron un recetario denominado “Escuela Taller de Popayán El Sabor de la Tradición”, cuyo contenido fue recopilado por instructores y alumnos de la institución y preparados en sus prácticas para presentar como resultado un interesante recetario con comidas tradicionales popayanejas y caucanas en todas sus expresiones: 4 sopas, 3 carnes, 3 de pescados y mariscos, 10 guarniciones, 9 dulces y bebidas y 11 platos clasificados como “otros” en donde se incluyen amasijos, salsas y algunos guisos.

No podría terminar esta relación sobre las cocinas tradicionales de Popayán y el Cauca sin mencionar, al menos, el libro “Platos de las Abuelas. Cocina tradicional de Popayán” compilado hacia 1974 por Juan Jacobo Muñoz Delgado y en el que se recogen más de 200 recetas de nuestras cocinas tradicionales. Este libro ha tenido 2 ediciones y su demanda permanente amerita que se hiciera una nueva edición, corregida, aumentada y con comentarios críticos y de contenido histórico y etnográfico, hechos por especialistas en la materia.

De acuerdo con la información relacionada arriba, es apreciable el gran aporte a la documentación y divulgación en el medio gastronómico por parte de los involucrados que contribuyen al primer objetivo de la Política Pública de Cocinas

Tradicionales de Popayán. Aunque esta se haya aprobado recientemente, los procesos organizativos para la ejecución de actividades muestran un nivel de compromiso y cumplimiento de requerimientos significativos, por encima del *medio*, sin embargo aún existen falencias en la cooperación y apoyo, especialmente institucionales, para ejecutar determinadas actividades.

### **Evaluación Cuantitativa de la Política Pública para el Conocimiento, la Salvaguarda y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán**

La evaluación cualitativa de la que vengo dando cuenta amerita e implica, a la vez, su correspondiente evaluación cuantitativa, pues se encuentran íntimamente ligadas, al ser esta última, un resumen numérico que se basa en argumentos cualitativos expresados anteriormente; esta herramienta de valoración es de autoría y criterio propio, y se ha realizado con miras a darle solidez e imprimirle objetividad al presente estudio. En este sentido aplicaré para ella -en todos los Criterios Evaluativos-, la siguiente escala numérica:

**1=** Muy bajo: Esta calificación es sinónimo de un proceso nulo, siendo producto del análisis de la evaluación cualitativa.

**2=** Bajo: En esta calificación se refleja la escasa participación, resultados y demás procesos relacionados con su respectivo criterio de evaluación.

**3=** Intermedio: Esta valoración es para procesos que han alcanzado los requerimientos mínimos de los planes propuestos en su línea de acción.

**4=** Alto: Esta calificación la obtienen aquellos procesos que han cumplido a cabalidad con los objetivos planteados en su accionar en torno a la Política Pública de Cocinas Tradicionales.

**5=** Muy alto: Esta calificación se le otorga a procesos que se han destacado por su constancia, generando resultados de valioso aporte e impacto al área que se analiza.

Tabla 3. Criterios Evaluativos – Estrategia 1

<b>Criterios Evaluativos – Estrategia 1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Documentación y Rescate				<b>x</b>	
Revitalización <sup>17</sup>				<b>x</b>	
Fomento <sup>18</sup>				<b>x</b>	
Divulgación				<b>x</b>	
Cooperación entre los agentes incidentes en las cocinas tradicionales			<b>x</b>		
Apoyo por parte del gobierno municipal desde la creación de la Política Pública de las Cocinas Tradicionales en el 2014			<b>x</b>		

<sup>17</sup> Revitalización: Recuperación, crecimiento, y consistencia de una actividad.

<sup>18</sup> Fomento: Aumento o impulso de una actividad/ Estímulo.

**4.5.2 Evaluación Estrategia 2:** Formar los recursos humanos idóneos para investigar, rescatar y actualizar el patrimonio culinario de Popayán. Armonizar y reactivar en un proceso de calidad la enseñanza de las artes culinarias a varios niveles.

**Objetivo:** Contar con profesionales idóneos y responsables en los distintos oficios relativos a la concepción, preparación, presentación y consumo de la cocina tradicional payanesa: expertos en la administración restaurantera, cadena del frío, manipulación de alimentos, cocina, servicio de mesa y bar, etc.

**Resultados:** Actualmente Popayán cuenta con grupos de investigación, en el tema de las cocinas tradicionales, en 3 Universidades de la ciudad:

1. Universidad del Cauca: el *Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Culinario del Departamento del Cauca GPC* con una larga trayectoria en el campo gastronómico, adscrito al Departamento Administrativo de Ciencia, Tecnología e Innovación, Colciencias.
2. En la Corporación Universitaria Comfacauca se ofrecen actualmente los siguientes programas académicos:
  - a) A nivel profesional se encuentra el programa de Gastronomía y Cocina Profesional: según lo indagado dentro de la institución este programa aún no se encuentra en funcionamiento aunque esta legal y debidamente registrado ante el Ministerio de Educación, porque existen pocas personas que asumirían el costo total de la carrera y en la mayoría de ocasiones el cupo mínimo no es suficiente.
  - b) Tecnología en Gestión Gastronómica.

Siguiendo la línea académica e investigativa en la Corporación Universitaria Comfacauca, funciona el grupo de investigación **InvestigArte**, el cual ha venido trabajando en temas de rescate y salvaguarda de la cocina tradicional con los estudiantes de la Tecnología en Gestión Gastronómica, incentivando su espíritu de investigación y despertando a través de estas labores un sentido de pertenencia por sus arraigos culturales culinarios e invitándolos a descubrir la importancia de sus estudios y la repercusión de estos en la comunidad payanesa. Los resultados de estos proyectos pueden generar mayor impacto mediante su respectiva difusión ya sea mediante publicaciones en revistas especializadas, en la realización de eventos propios, o con la participación continua en actividades en torno a las cocinas tradicionales que a su vez capten la atención de la comunidad debido a contenidos ingeniosos y dinámicos.

3. El SENA Regional Cauca es una institución pública que ofrece estudios técnicos y tecnólogos en torno a la gastronomía y cuentan con una larga trayectoria académica en el país, a continuación se nombrarán los programas actuales:

- a) Gastronomía Colombiana
- b) Servicios Gastronómicos
- c) Higiene y Manipulación de Alimentos
- d) Tecnólogo en Gastronomía
- e) Técnico en Cocina

Esta institución cuenta con una importante herramienta académica y es el Grupo de Investigaciones: SINERGIA actualmente adscrito a Colciencias, y cuya línea de estudio se dirige a todos los programas de formación establecidos por el plantel. Sin embargo se ha generado un espacio importante para el rescate, fomento y difusión del Patrimonio Culinario, reflejado en un proyecto fructífero denominado *Ollas, Tulpas y Fogones*, realizado en 5 municipios del departamento del Cauca incluyendo a su capital: Inzá, Santander de Quilichao, Silvia, Bolívar y Popayán, y se basaba en un ameno recorrido con los portadores del saber como protagonistas, en este espacio ellas narraban sus experiencias de vida a los investigadores y mostraban a través de sus platos años de tradición e historia.

### **Fundación Escuela Taller Popayán**

En esta institución se imparten cursos de cocina tradicional tendientes al otorgamiento del título de Técnico en Cocina. Según lo establecido por la institución el programa de Formación Técnica en Cocina está diseñado para “promover el fomento de la Investigación, reconocimiento, valoración y enseñanza del patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional” de acuerdo al plan de acción aprobado en la Mesa de Cocina Tradicional, enmarcado en la política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales en Colombia establecida por el Ministerio de Cultura en el 2012, y a su vez para proveerle al aprendiz las competencias idóneas para la

preparación de los alimentos que soliciten los clientes, y permitan aplicar los procesos básicos para la prestación de un buen servicio.

Gracias a la permanencia de los programas académicos ofrecidos en torno a la cocina se ha evidenciado una acogida positiva por parte de los estudiantes payaneses, quienes actualmente han hecho de esta labor, una tendencia que inspira a futuros estudiantes a involucrarse en el medio con la misma pasión que los técnicos y profesionales actuales, y a su vez permitiendo que el número actual de estudiantes sea mayor comparado a años anteriores; es precisamente el nivel de reconocimiento que ha ido adquiriendo la cocina tradicional del municipio, y la importancia que poseen quienes tienen estas maravillosas habilidades para plasmarlas en sus preparaciones.

A continuación presentaré la evaluación cuantitativa para la línea estratégica número 2:

Tabla 5. Criterios Evaluativos- Estrategia 2

<b>Criterios Evaluativos - Estrategia 2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Creación y permanencia de los programas académicos ofrecidos en torno a la gastronomía				<b>x</b>	
Enfoque integral de las competencias que conciernen al rescate y divulgación del patrimonio culinario de la ciudad de Popayán				<b>x</b>	



Fomento de las cocinas tradicionales a través de actividades de impacto en pro de su salvaguarda y difusión por parte del cuerpo estudiantil				<b>x</b>	
Cooperación y apoyo activo entre instituciones académicas que orientan la gastronomía desde diferentes ámbitos, en diferentes acontecimientos y/o eventos				<b>x</b>	
Responsabilidad y profesionalidad durante el desarrollo de los eventos realizados de cocina tradicional				<b>x</b>	
Presentación y resultados de investigaciones ejecutadas por el cuerpo docente y estudiantil				<b>x</b>	

**4.5.3 Evaluación Estrategia 3:** Fortalecer la cadena de valor que resulta en una oferta de comidas tradicionales y consumos cotidianos nutritivos y de calidad gastronómica.

**Objetivo:** Hacer de la oferta, tanto de insumos como de productos terminados, un espacio agradable e higiénico. Incluir las plazas de mercado en la oferta turística de Popayán, poner al alcance del turista los productos gastronómicos escondidos de la ciudad.

**Resultados:** La evaluación a tratar en la presente estrategia se centrará en tres puntos débiles de la cadena de valor de la oferta gastronómica, según lo establecido en la Política Pública de Popayán:

- A. El estado en el que se encuentran las plazas de mercado, tanto en la oferta de insumos como de platos tradicionales (Mesa Larga).
- B. La carencia de incentivos sociales y económicos a los emprendimientos gastronómicos.
- C. La ignorada oferta tradicional de productos típicos a puerta cerrada en un contexto familiar.

En la directriz **A** la Política Pública adoptada por la Alcaldía de Popayán expresó el compromiso y el esfuerzo por:

“Remodelar la plazas de mercado con un diseño estético que utilice los materiales naturales de la región, solucionando los problemas de acceso y circulación, procurando a los campesinos que ofertan sus productos, un entorno limpio, provisto de techo, agua corriente y energía eléctrica. Dotar de un entorno higiénico y agradable la oferta gastronómica de “Mesa Larga” (...)” (Política, 2013:23)

Durante la administración del ex alcalde de la ciudad Francisco Fuentes Meneses (2012- 2015), se estableció en el Plan de Ordenamiento Territorial, Capítulo III *Componente urbano. Estrategias de crecimiento y reordenamiento de la ciudad*, el *Plan parcial del sector del barrio Bolívar* que buscaba reubicar la plaza de

mercado, debido a los impactos ambientales y urbanos específicamente de movilidad e invasión de espacio público, basuras, entre otros, que requerían una solución mediante un plan parcial, esto es consecuencia de un proceso de renovación urbana por el que atraviesa el sector nor-oriental, comuna 13.

Estos problemas se deben a que en la actualidad la estructura presenta deficiencias y un fuerte deterioro como consecuencia del uso, el paso del tiempo, y por ende la falta de mantenimiento; considerándose necesario un programa de acción y adecuación para el mejoramiento estético de la planta en donde se encuentra la plaza de mercado, una de las más representativas de la ciudad en cuanto a cocina tradicional; aunque se han presentado avances que han permitido que Mesa Larga sea agradable tanto para los turistas como sus visitantes por medio de la decoración de la galería, la presentación de las cocineras con su respectiva cofia y delantal; existen aún falencias antiestéticas en el lugar que no permiten un avance completo en la capacidad de acogida por parte de algunos habitantes de la ciudad, y otros que traen como consecuencia un desconocimiento en cuanto a la oferta gastronómica que ahí se presenta; como se conoce es necesario que para un buen servicio se generen unos hábitos protocolarios de higiene y procesos estrictos en las cadenas de frío para que al momento de ingerirse los alimentos por los comensales, no se presenten inconvenientes de intoxicación u otras situaciones producto del descuido en los procedimientos, considerándose importante seguir las BPM (*Buenas prácticas de manejo o manufactura*) creadas para brindar un servicio de alta calidad, siendo

este es el principal problema que poseen las galerías, porque carecen de los insumos exigidos por entes de salubridad.

En la actualidad el gobierno de Cesar Cristian Gómez (2016- 2019) ha manifestado el interés por desarrollar y ejecutar el plan de reacomodación de la plaza de mercado, adelantando reuniones con los representantes de la plaza, y cuya inversión se estima por parte de Propaís sería de 15 mil millones. El 19 de Diciembre del año 2016 se realizó una reunión con este ente y luego un encuentro con la comunidad del Barrio Bolívar “con el fin de comenzar a realizar un trabajo articulado y dando a conocer cuáles serán las adecuaciones que se van a realizar en esta importante plaza de mercado de la ciudad” expresó el actual alcalde, además indicó que los comerciantes que trabajan en la plaza serán trasladados a un lugar cercano para que continúen con la venta de productos sin afectar la actividad comercial del mismo.

Aún no se conoce con exactitud en qué consistirá la remodelación de la plaza de mercado, pero lo que si se sabe, según declaraciones del Arquitecto Francisco Zúñiga, Jefe de Planeación municipal, a Periódicovirtual.com (Noviembre de 2016), es que se pretende hacer su respectiva construcción en el Parque Carlos Albán, el cual trae consigo retos e inconvenientes, porque como él lo expresa “Una de las grandes dificultades que tenemos para las adecuaciones de las plazas de mercado es garantizar que los comerciantes sigan desarrollando sus

labores, porque las mejoras de estas galerías podrían durar entre un año o año y medio, y no queremos afectar a los pequeños comerciantes”

Esto traería una ventaja a largo plazo para los portadores del saber que ahí laboran, puesto que aunque es un proyecto largo, sería beneficioso para la comunidad y requeriría un tiempo prolongado para desarrollarse con eficacia. Al hacerse efectiva su realización el espacio sería totalmente acorde a las necesidades de los turistas internacionales, nacionales y locales, consumiendo los productos que anteriormente desconocían precisamente por las falencias estéticas del lugar y su temor de ingreso a la plaza, y este escenario generaría reconocimiento y difusión de los platos tradicionales ahí preparados por las portadoras y puestos en la mesa para los comensales que una vez satisfechos, expresarían a conocidos su experiencia en el lugar e incentivarían sus visitas a Mesa Larga, para degustar de la mejor herencia culinaria que pueden proporcionar sus cocineras a través de manos encantadas y llenas de sazón, a los presentes y generaciones venideras.

En las plazas de mercado es donde se encuentra la esencia de la cultura culinaria payanesa y la oferta de los insumos o ingredientes que se utilizaban en la antigüedad y lo que antes resultaba ser un misterio ahora podría ser vivido con agrado, y al alcance de cualquiera persona que reconozca entre esa riqueza culinaria, un tesoro, una historia que habla a través del gusto y de los aromas, por ello es necesario reinventarse y establecer otro tipo de espacio que

proporcione seguridad, excelente presentación y perfectas condiciones para los platos tradicionales que ahí se realicen por las portadoras del saber, siendo a su vez un atractivo de interés cultural para los turistas y estos puedan disfrutarlo sin ninguna clase de temor, de la misma forma generar entre los payaneses una mentalidad positiva hacia la posible nueva galería y la reconozca como un escenario idóneo en donde se resalte el saber ancestral reflejado en la preparación de sus maravillosos platos.

Por otra parte en la directriz **B** se habla de las carencias de alicientes económicos y sociales para los emprendimientos gastronómicos, de acuerdo a lo relatado por la Coordinadora del Área de Cultura y Turismo de la Cámara de Comercio del Cauca, Ángela María Rodríguez, no se han otorgado incentivos económicos a los portadores del saber y demás personas involucradas en este ámbito, pero si se han desarrollado herramientas fundamentales para un servicio de calidad en el marco de alicientes sociales principalmente orientados a Mesa Larga, en este punto se desarrollan: Capacitaciones en el manejo de las BPM que usualmente se llevan a cabo en vísperas de Semana Santa, talleres formativos para que los partícipes encuentren en esta labor un sustento diario económico, y también se concedió durante el Congreso Nacional Gastronómico un apoyo de promoción para incrementar la oferta gastronómica de sus establecimientos a través de un video institucional realizado desde la Cámara de Comercio del Cauca, además se gestionó la cooperación promocional en Folletos, vallas publicitarias, plegables entre otros para desarrollar el evento del

Día de la Madre, evento gestionado por el presidente de ASOCTB el Señor Martin Chicangana.

Por otra parte Andrés Sánchez, Coordinador de la Red de artesanos y cocineros de Popayán y actual vinculado a la Secretaria del Deporte y la Cultura, busca promover mediante los emprendimientos gastronómicos la articulación de diferentes organizaciones en torno a esta actividad, como agricultores, artesanos, toldas, portadores del saber entre otros, con el fin de consolidar escenarios propicios como el de la Mesa de Cocineras Tradicionales, en función de la Política Pública, genero iniciativas como la del Festival de Cocinas Tradicionales de Mesa Larga, que permitan difundir desde otra perspectiva las cocinas en el ámbito popular; Sánchez considera al Congreso Nacional Gastronómico de Popayán “Como un referente importante, pero desde su accionar se cree que es conveniente que la ciudad tenga varias opciones en el entendido de imaginar una cocina de futuro y más allá de la mención honorífica dependerá desde la institucionalidad municipal el cumplimiento a los propósitos de la política, según Sánchez para ello es necesario democratizar los recursos es decir que sean divididos equitativamente entre los actores para lograr la consolidación de los eventos en torno a un objeto en común, esta administración ha entendido que otros sectores necesitan ser reconocidos, apoyados, fortalecidos en el marco de la política.

El Coordinador de esta red también habla de unos proyectos que se desean llevar a cabo en el año actual y van dirigidos a facilitar el emprendimiento para fortalecer todo el sector de las *mecateras* y *dulceras*, partiendo a primera instancia de estimular a sus elaboradores, a través de recursos económicos o sociales, sean estos equipos o insumos de trabajo; también se está organizando el Festival Saludablemente que se dedicará a mejorar la comprensión sobre la nutrición en la ciudad de Popayán, a través de unas muestras de cocina tradicional.

A continuación se presentará una información otorgadas por la Coordinadora de la Cámara de Comercio del Cauca, de acuerdo a las diferentes actividades realizadas y adoptadas a Mesa Larga:

- Talleres y capacitaciones totalmente gratuitos.
- Presentación personal: Delantales, cofias y otros elementos a utilizar por las cocineras se estima una inversión de: \$1.000.000 por cada una de las participantes de Mesa Larga.
- Apoyo en evento del día de la madre: No hay cifras concretas pero se estima que no supera un millón de pesos.
- Promoción en el Congreso Nacional Gastronómico producto de la alianza de la Cámara de Comercio y la Corporación Gastronómica de Popayán: \$6.000.000.



Con estos valores se evidencia que existe la voluntad por contribuir al progreso y apuesta al mejoramiento del servicio y los procesos asociados a este, pero a su vez representa el bajo incentivo económico y social a los emprendimientos gastronómicos por parte de las instituciones públicas que es a quienes se dirige esta labor, puesto que son los encargados de gestionar recursos para la salvaguarda en lo que respecta a la cocina tradicional de acuerdo a la responsabilidad establecida en la Política Pública, aún falta compromiso y articulación entre las instituciones relacionadas con tal fin y es necesario que se promuevan alicientes entre los directamente involucrados, este solo se logra mediante un programa de estímulos permanentemente o trimestral que se extienda a través de instituciones públicas, privadas o aquellas que quieran aportar al desarrollo y protección del patrimonio culinario de la ciudad para despertar interés entre los que hacen posible el disfrute de platos tradicionales.

En la directriz **C** se concibe como un punto débil la ignorada oferta tradicional de productos típicos a puerta cerrada en un contexto familiar, y es que desde tiempos remotos la ciudad de Popayán ha sido testigo de innumerables momentos en que la cocina fue y ha sido el ingrediente principal de diferentes eventualidades familiares, manteniéndose hasta el momento en este íntimo círculo; estos saberes han sido celosamente guardados y transmitidos de generación en generación por las abuelas a sus hijos y nietos. Debido a que los productos tradicionales se encuentran en ese entorno, la oferta gastronómica se ha visto fuertemente afectada y limitada, consecuencia de mantener a puerta

cerrada los saberes ancestrales que han sido heredados a exclusivos miembros de una determinada familia, ello conlleva a que actualmente exista un desconocimiento de algunos platos tradicionales, modos de preparación y elementos requeridos para su elaboración. Las portadoras de tradición usualmente no alcanzan a dimensionar cuán importante son sus saberes en la identidad de la cultura payanesa, es por ello que guardan con tanto recelo las recetas que han sido entregadas por sus antecesores, y aunque luego de 477 años se ameritara un poco de accesibilidad a estos hábitos culturales, siguen conservándose hasta hoy en día el tipo de familias que mantienen con fervor estas prácticas ancestrales.

El desconocimiento de las recetas tradicionales entre sus propios habitantes, habla de un fuerte problema de identidad, que ha conllevado a que la oferta gastronómica se encuentre condicionada y no se le dé el reconocimiento merecido por prevalecer hasta la fecha, entendido así la herencia cultural es la memoria colectiva de una región, un único espacio de respaldo que se genera desde los propios habitantes hacia el patrimonio culinario, y está en sus mentes reconocer los valores y bondades de los conocimientos ancestrales para lograr su conservación.

A continuación se presentarán los criterios evaluativos, que permitirán un mejor entendimiento de las diferentes situaciones que ha sobrellevado Popayán en la

línea estratégica 3, de acuerdo a los tres puntos débiles de la cadena de valor de la oferta gastronómica mencionados, y desarrollados anteriormente.

Tabla 6. Criterios Evaluativos – Estrategia 3

<b>Criterios Evaluativos - Estrategia 3</b>					
<b>A. El estado en que se encuentran las plazas de mercado, tanto en la oferta de insumos como de platos tradicionales (Mesa Larga)</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Organización y presentación de la plaza de mercado – Mesa Larga			<b>x</b>		
Condiciones de la estructura física de la plaza de mercado – Mesa Larga		<b>x</b>			
Programas de acción y adecuación para el mejoramiento de la plaza – Mesa Larga			<b>x</b>		
Presentación personal de los cocineros que se encuentran laborando en la plaza				<b>x</b>	
Hábitos de higiene en torno a los utensilios para llevar alimentos a la mesa junto al proceso que implican sus preparaciones				<b>x</b>	
Seguimiento y cumplimiento de los requerimientos exigidos en las BPM			<b>x</b>		
Variedad en su oferta gastronómica tradicional					<b>x</b>

<b>B. La carencia de incentivos sociales y económicos a los emprendimientos gastronómicos</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Alicientes sociales a portadores de tradición y a personas involucradas en el entorno gastronómico por parte de la institucionalidad pública			x		
Participación del Centro de Empleo y Emprendimiento de la Alcaldía de Popayán, en la entrega de incentivos a los comprometidos con la tradición culinaria payanesa			x		
Participación de la Cámara de Comercio en la entrega de incentivos a los involucrados en el sector gastronómico de la ciudad			x		
Incentivos otorgados por la Secretaria de Hacienda a emprendimientos culinarios	x				
Estímulos a emprendimientos con proyectos que involucren la innovación en la oferta de productos elaborados a base de ingredientes autóctonos		x			
<b>C. La ignorada oferta tradicional de productos típicos a puerta cerrada en un contexto familiar</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Conocimiento de los productos autóctonos para la preparación de los alimentos por parte de los payaneses			x		

Desconocimiento de las recetas y preparación de los platos tradicionales entre los habitantes de la ciudad de Popayán		x			
Tradiciones culinarias aún conservadas en el círculo familiar				x	

**4.5.4 Evaluación Estrategia 4:** Fortalecer la Corporación Gastronómica de Popayán y la realización anual del Congreso Nacional Gastronómico de Popayán.

**Objetivo:** Conservar y mantener el sitio de honor que Popayán ha conquistado internacionalmente gracias a sus eventos gastronómicos.

**Resultados:** La Corporación Gastronómica desde su inicio demostró el impacto positivo frente a la comunidad payanesa y la comunidad internacional, subiendo escalas a un nivel realmente fascinante desde el año 2003 en la primera edición del *Congreso Nacional Gastronómico*, debido a su compromiso y preocupación por el presente y futuro del patrimonio culinario de la ciudad y el reconocimiento hacia la cocina local por parte de Colombia y el mundo; “(...) este espacio se convirtió en el epicentro donde se origina tanto la investigación académica como las orientaciones de la enseñanza en la cocina, las acciones que favorecen a los portadores de tradición culinaria ancestral(...) (Corporación, 2016)

Según la información brindada por la Corporación Gastronómica la realización de las versiones sucesivas del *Congreso* ha permitido que la estructura organizacional del evento se solidifique y se pueda llevar a cabo de forma dinámica en las diferentes temáticas tratadas durante el evento, existiendo unos principales elementos como son:

- Un invitado extranjero (ciudad o país)
- Una ciudad o región colombiana invitada
- Ciudades observadoras : Además del invitado de honor, las Ciudades miembros de la Red o candidatas a serlo asisten al Congreso en calidad de observadores
- Eje temático: Según su naturaleza o perfil histórico de las ciudades invitadas de honor, un tema característico transversal se desarrolla a lo largo de las conferencias de segmento académico.
- Un producto determinado: Es decir el producto invitado es sujeto de conferencias teóricas sobre su trazabilidad y al tiempo es tema de charla a través de las experiencias vividas por chefs, cocineros, nutricionistas, comerciantes y cultivadores del producto.
- Un acontecimiento del mundo gastronómico.
- Existe también un importante suceso dentro del marco de la realización del Congreso Nacional Gastronómico, que plasma a través de las presentaciones de resultados, el lanzamiento de libros o de bibliotecas especializadas en gastronomía con un enriquecedor contenido de reflexión y conocimiento.

- Cada año en la celebración del evento se hace un homenaje a una personalidad del mundo de la gastronomía sea chef, crítico, investigador, periodista, o aquel que haya prestado un importante servicio en el campo culinario.
- Alrededor de este importante escenario como lo es el *Foro Académico* se genera un tema de conversación entre las academias de gastronomía de Colombia y el exterior, con unas opiniones que sirven como herramienta de retroalimentación entre los conocedores.
- A su vez uno de los temas centrales de este importante acontecimiento es la creación de un espacio para las cocinas tradicionales, y la salvaguardia como un importante apoyo a las personas portadoras de tradición ancestral culinaria, que en muchas ocasiones son vulnerables y como manera de aportación se les dictan una serie de talleres formativos para hacer que sus saberes se conviertan en sustento de vida.
- Catas diversas presentadas en el marco de su realización, el cual destaca innumerables productos que se presentan al público con el fin de su degustación, a su vez muchas de las catas son guiadas con un fin educativo y con el ánimo de mejorar la diversidad en materia de alimentación cotidiana, algunos de los placeres con los que se puede deleitar el paladar son: Quesos, panes, leches, cafés, chocolates, aceites de oliva, aceites de aguacate, vinos, licores, sales, aguas entre otros que también son objeto de las catas.

- Acontecimientos varios como: Exposición de flores y pintura, libros de cocina, festivales de cine gastronómico, conciertos de música variada, artesanías de la mesa, concursos de cocina, libros de cocina entre otros.
- Publicaciones denominadas “Memorias” que contienen las conferencias y las discusiones que se presentaron en torno a los diversos temas, y se publican cada año así como también los resultados de las investigaciones sobre los platos tradicionales.

Estas diferentes temáticas muestran una evolución sobre el escenario académico en el que se desenvuelve el congreso, como también el perfeccionamiento año a año en el marco de su celebración, gracias a evaluaciones posteriores que permiten un mejor desempeño en las versiones siguientes, además busca fortalecer la Red de Ciudades Creativas y lo hace mediante la invitación a ciudades candidatas y futuras a unirse y fomentar la gastronomía e identidad de su cultura por medio múltiples experiencias narradas entre conocedores y amantes de la gastronomía, que generan un nivel de participación y enriquecimiento académico como aporte al evento.

La escala sigue subiendo y se refleja el interés entre los diferentes participantes como es el caso del público de pago con un total de 500 personas aproximadamente por un precio promedio de US \$90 y son quienes que acceden a determinadas actividades privilegio en el transcurso de su ejecución, y por otro



lado está el público masivo que son cerca de 40.000 personas y son a quienes se les permite el acceso gratuito con derecho a participar en la mayor parte de las actividades programadas en la agenda del congreso; según la fuente de información de la Corporación, los datos generados son del año 2016.

En el transcurso de las actividades realizadas por el Congreso Nacional Gastronómico se destacan: Discusiones académicas de un alto nivel en contenido, presentaciones de investigaciones antropológicas sobre cocinas tradicionales, y a su vez es punto de encuentro de gastrónomos intelectuales, investigadores, chefs, estudiantes, así como también es considerando un escenario idóneo para la exploración y degustación de las más exquisitas prácticas culinarias, estos sucesos han llevado a que en el año 2016 se cumpliera la décima cuarta edición del *Congreso Gastronómico* y se posicione como “(...) el más importante segmento de carácter académico que Colombia realiza y ha permitido sembrar entre los colombianos comprometidos con las prácticas gastronómicas en todas sus modalidades, un amplio sentido de pertenencia hacia nuestro patrimonio gastronómico, motivando el cada vez más creciente afán por investigar desde la academia los saberes y sabores (...)” (Corporación, 2016)

La promoción del evento, ha constituido una parte fundamental del éxito y el reconocimiento por parte de los payaneses y turistas hacia el congreso. Alrededor de esta dinámica se ha desarrollado una herramienta cultural de

crecimiento productivo, que ha generado empleos directos e indirectos en el sector del turismo, y se refleja en la afluencia de turistas nacionales, internacionales, y participantes del Congreso Nacional Gastronómico celebrado anualmente a través de la prestación de servicios como agencias de viajes, hoteles, transporte, vendedores formales e informales del sector histórico de la ciudad, entre otros; además el resultado de la presente evaluación en cuanto al fortalecimiento y conservación de este evento se manifiesta en las repercusiones de los medios digitales, escritos, de televisión y redes sociales, como entre otros medios audiovisuales a nivel nacional, también es objetivo de este escenario alcanzar un margen de promoción mayor al programa de Red de Ciudades Creativas de la UNESCO.

Los resultados de la evaluación cuantitativa para la línea estratégica número 4 se sintetizan en la tabla a continuación

Tabla 7. Criterios Evaluativos – Estrategia 4

<b>Criterios Evaluativos - Estrategia 4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Fortalecimiento de la Corporación Gastronómica como organización				<b>x</b>	
Posicionamiento del Congreso Nacional Gastronómico a nivel nacional e internacional					<b>x</b>

Evolución del escenario de discusiones en cuanto a temas e investigaciones académicas en torno al patrimonio ancestral culinario				X	
Capacidad de acogida participativa e impacto del evento entre la comunidad payanesa, turistas nacional e internacionales				X	
Divulgación del evento mediante medios promocionales digitales y escritos				X	
Espacios de fomento y salvaguarda para la cocina tradicional del Departamento del Cauca y Popayán			X		

#### 4.5.5 Evaluación Estrategia 5: Adecuación Institucional

**Objetivo:** Establecer los mecanismos administrativos, financieros y de coordinación con el sector privado y con los distintos componentes de la administración municipal y departamental para la implementación de la política.

**Resultados:**

Tratando de dar cumplimiento al objetivo propuesto en esta estrategia, la administración municipal, como garante que es del cumplimiento de la Política Pública, a nivel municipal, estableció al interior de la Secretaria del Deporte y la Cultura, una especie de división a cargo de administrar los recursos que anualmente se establecen en el presupuesto del municipio para el cumplimiento

de las tareas propuestas en la política. Igualmente desde la mencionada secretaría opera la denominada Mesa Municipal de Cocinas Tradicionales, para cuya conformación se han convocado representantes de la academia, la investigación, ONG's y demás entes públicos y privados relacionados de manera directa con el tema de las cocinas tradicionales.

Aquí el principal “cuello de botella” que se ha presentado está relacionado con las finanzas como quiera que el presupuesto asignado para sacar adelante las tareas propuestas en la Política Pública, a duras penas es de alrededor de \$ 110.000.000 anuales, monto que no satisface las exigencias hechas por los organizadores de los más importantes eventos culinarios que se adelantan en Popayán. Este hecho genera inconformidades que se reflejan en los comentarios que se tejen alrededor del asunto, como el favorecimiento a la Corporación Gastronómica de Popayán la cual, al decir de sus críticos, absorbe más de la mitad del presupuesto de la política, para realizar un solo evento al año: El Congreso Nacional Gastronómico de Popayán. Sin embargo hay que apuntar que de todos los eventos que se adelantan en Popayán en relación con la ciudad como miembro de la Red de Ciudades Creativas, el congreso gastronómico es el único que tiene trascendencia nacional e internacional, y que goza de un cubrimiento periodístico de enormes repercusiones, hecho este que justifica sobradamente que se le asigne un presupuesto mayor que el que puedan disfrutar otras actividades alrededor de las cocinas, que apenas trascienden al nivel de lo local.

El cumplimiento de los objetivos aquí propuestos demanda de una mayor participación de la administración municipal y sus diferentes dependencias mediante acciones dirigidas a la consecución de recursos para fortalecer presupuestalmente la Política Pública ya que esta es la herramienta legal con que cuenta la ciudad para sostener dignamente su título de Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO. Llama la atención que en solo dos dependencias de la administración municipal existe un compromiso real y visible con la Política Pública: Secretaría de Cultura y Deporte y el Área de Emprendimiento y Empleo adscrita a la Secretaría de Planeación.

La coordinación con el sector privado del cual se habla en la estrategia arriba enunciada es prácticamente nula puesto que, con excepción de la Corporación Gastronómica de Popayán y las academias de gastronomía y cocina (SENA, Unicomfacauca, escuela taller), y otros agentes como Cotelco, Acodress, Cámara de Comercio, no muestran una participación efectiva y permanente que los vincule con la Política Pública de Cocinas Tradicionales.

En cuanto toca a la gobernación de departamento me atrevo a afirmar que la situación es mucho más grave puesto que en ese nivel de la administración no se desarrollan acciones permanentes de fortalecimiento de los objetivos de Política Pública y su participación se limita a un aporte en dinero a la Corporación Gastronómica para apoyar el Congreso Nacional Gastronómico.

De lo anterior se desprende que Popayán como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO y los objetivos enunciados en este punto no consiguen todavía la consolidación de un verdadero *Proyecto De Ciudad*, alrededor del tema del patrimonio culinario local y regional. La apropiación por parte de la administración pública, y aún de los mismos habitantes de Popayán al galardón otorgado por la UNESCO sigue siendo superficial y corre el riesgo de ser efímero.

Tabla 8. Criterios Evaluativos – Estrategia 5

<b>Criterios Evaluativos - Estrategia 5</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Cumplimiento de los mecanismos administrativos a cargo de la gestión municipal		<b>x</b>			
Generación de recursos por parte de la administración municipal para el fortalecimiento presupuestal de la Política Pública de Cocinas Tradicionales		<b>x</b>			
Ejecución de mecanismos administrativos a cargo del gobierno departamental	<b>x</b>				
Participación y resultados en cuanto al fomento y divulgación de las cocinas tradicionales por parte de las instituciones académicas públicas y privadas				<b>x</b>	

Coordinación y articulación del sector privado para el cumplimiento de acciones en favorecimiento a la preservación de las cocinas ancestrales como consecuencia de la declaratoria otorgada por la UNESCO		<b>x</b>			
--	--	----------	--	--	--

Elaboración: Autor de Investigación.

## **CAPÍTULO V: Propuestas a los agentes incidentes en el territorio para el aprovechamiento y salvaguarda de la declaratoria a Popayán como ciudad de la Gastronomía de la UNESCO.**

Inicialmente se definirá un término clave en el desarrollo del presente capítulo, tomado de “*Guías para el conocimiento y gestión del PCI*”

La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (PCI) consiste en un conjunto de medidas dirigidas a velar por la continuidad de las manifestaciones culturales de una comunidad o colectividad. Es, entonces, una herramienta para construir las condiciones necesarias para que el PCI continúe existiendo, así como para animar a las comunidades portadoras a divulgar y recrear aquellas expresiones, representaciones y prácticas que constituyen su patrimonio cultural vivo. (Inmaterial, 2014)

La importancia que ha cobrado el patrimonio culinario por parte de las instituciones públicas en la ciudad de Popayán ha sido reciente, debido a la preocupación de un fenómeno en especial: La globalización, que ha hecho del mundo uno más cambiante, y con ello ha llevado a la sociedad a querer abandonar sus tradiciones, sus raíces y su historia para cambiarla por un mundo a la vanguardia, este ocasiona en la percepción social una intranquilidad ante la fragilidad de una posible pérdida de la herencia cultural que es a su vez la



memoria colectiva de incontables generaciones, un único respaldo a la identidad payanesa que ahora en día sin la protección pertinente se encontraría en incertidumbre.

Con el ánimo de proteger y conservar el legado cultural heredado por nuestros ancestros, es pertinente incrementar, fortalecer y alimentar los procesos investigativos y de conocimientos desarrollados por las academias, involucrados y/o voluntarios que deseen velar por la salvaguarda y sostenimiento de la declaratoria otorgada por la UNESCO a Popayán como Ciudad de la Gastronomía, permitiendo a la sociedad payanesa comprender a través de estas herramientas las posibles consecuencias de no prever determinadas situaciones que podrían ser lamentables y que causarían la pérdida directa de la distinción, es por ello que de acuerdo con lo anteriormente mencionado propongo:

- La creación de un Departamento de Protección Especial al Patrimonio Gastronómico Ancestral de Popayán y el departamento del Cauca, que se dedique, prioritariamente a la documentación, rescate, conservación, difusión, promoción y fomento de las cocinas tradicionales, valiéndose del importante reconocimiento de Popayán al ser galardonada como “Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO” en Agosto del año 2005, y a su vez este departamento esté adherido a la Alcaldía de Popayán, debido a que el gobierno municipal está en la obligación de proporcionar herramientas y recursos para lograr el objeto establecido en la Política Pública, y permita dar cumplimiento al compromiso que

se ha adquirido en las reuniones celebradas anualmente por la UNESCO, a las que asiste el Alcalde de la ciudad.

Es importante que se encuentren reunidos en un solo espacio a los interesados en contribuir a la conservación de la distinción mediante el fomento, rescate y difusión de las tradiciones ancestrales, sean estas instituciones públicas, privadas, cocineros y cocineras, o personas de carácter natural; reconociéndose la labor y función social de los portadores de tradición, y de la misma forma apoyar la conformación de organizaciones sociales en pro del sostenimiento permanente del sello UNESCO.

De este departamento se derivarán una serie de propuestas denominadas *líneas de trabajo* que permitirán un mejor desempeño y orientación hacia las actividades que requieren pronta acción, entre ellas están:

- La elaboración de un inventario que se define como:

(...) un proceso participativo de identificación, documentación, diagnóstico, registro y divulgación de una o más manifestaciones del PCI que incluye la definición de medidas para su salvaguardia. (...) representa un ejercicio de reflexión colectiva, participativa e incluyente que debe llevar a los habitantes de un lugar, comunidad, municipio, departamento o región, a sentirse representado en él, a través de todas aquellas manifestaciones que expresan su sentir (...)" (Mincultura, 2014)

Cuyo propósito principal sea generar un instrumento que facilite el trabajo a los actores municipales, esta herramienta se llevaría a cabo en establecimientos o escenarios donde la cocina tradicional y los saberes ahí aglomerados sean los anfitriones, debido a que estos constituyen elementos de trascendencia para la toma de decisiones pertinentes y asertivas en función del apoyo a las manifestaciones culinarias, por ello también es necesario establecer alianzas estratégicas para la promoción de las labores que día a día se desempeñan en los espacios involucrados, especialmente en las plazas de mercado, con miras a la diversificación y consolidación de productos competitivos que muestren la riqueza gastronómica de la ciudad, a los payaneses, turistas nacionales, y extranjeros.

- La creación de un recetario que incentive la preparación de platos típicos del municipio, pues estos son producto de años de desarrollo cultural, y fruto de ingredientes autóctonos y cultivos tradicionales, y cuyo proceso ha sido alimentado gracias a la conservación de las prácticas ancestrales en el seno familiar. Se busca mediante esta actividad fomentar su consumo y crear conciencia acerca de la importancia que representa para los payaneses cada instrumento dado por la naturaleza para traer al escenario los aromas a historia y tradición. Actualmente los recetarios son libros sin memoria que se dedican a recopilar información sobre ingredientes y mecánica de preparación, sin llegar a un trasfondo social que permita analizar el significado de las prácticas culinarias transmitidas de generación en generación desde otra perspectiva.

- Los programas de estímulos a emprendimientos gastronómicos son un método que permiten generar interés por parte de las personas inmersas de una u otra forma en el sector. Buscando impulsar, estimular y fortalecer las iniciativas comunitarias, como también apoyar ideas de negocio enfocadas a elementos de identidad cultural en torno a la gastronomía o la promoción de un producto autóctono en particular; este objetivo solo puede hacerse visible frente a la comunidad si existe un interés común mediante la entrega de recursos económicos.

Dichos estímulos serían evaluados por el respectivo comité del Departamento de Protección Especial a Las Cocinas Tradicionales, mediante convocatorias trimestrales, y así los participantes durante este periodo tengan la oportunidad de preparar y presentar propuestas creativas y viables para su efectiva realización.

- Será también deber del Departamento fomentar el conocimiento y la enseñanza de las cocinas tradicionales en las instituciones académicas como: Colegios y Universidades, sean de carácter público o privado, con el fin de promover la apropiación de sus arraigos culturales y culinarios a través de la formación de futuras generaciones que deseen continuar con este importante legado, y de igual manera que se logre establecer una cooperación entre los estudiosos de la rama gastronómica o derivados, para la realización de proyectos

de investigación que permitan difundir la riqueza de la cocina ancestral. Es importante además resaltar que la cocina es sinónimo de un mejoramiento en la calidad de vida, por ello es importante que a partir de esta herramienta se visibilice a los portadores del saber como pilares fundamentales del desarrollo social y económico del territorio articulado a los campesinos y productores de pequeña y mediana escala.

- Instaurar programas de cooperación internacional entre estudiantes o portadores del saber con el fin de incrementar los intercambios culturales gastronómicos, especialmente con los países que integran la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO, para el enriquecimiento y retroalimentación a través de la socialización de historias de vida de los cocineros; del mismo modo estimular mediante este método a los estudiantes de gastronomía o cocina para participar a través de propuestas o proyectos de su autoría en la preservación y divulgación de las cocinas ancestrales, y tengan la oportunidad de viajar a estos países para compartir sus experiencias a por medio de la presentación de charlas y organización de simposios, que permitan visibilizar a Popayán como una ciudad que efectivamente demuestra su interés desde los estudiantes por respirar y hacer gastronomía.

- Ha sido uno de los principales retos de la ciudad de Popayán, lograr que las portadoras del saber que permanecen aún en el anonimato, se visibilicen frente

a su propia ciudad mediante sus méritos culinarios, que quienes han optado por mantener sus saberes en un círculo familiar y en el mejor de los casos entre “clientes habituales de barrio”, dejando de ser conocidas entre la población restante, es por ello que se propone en esta línea un proyecto denominado: *En busca de las abuelas cocineras* que buscaría propiciar espacios de reconocimiento a familias que aún siguen desarrollando prácticas ancestrales en cualquiera de sus presentaciones: dulces o saladas; a través de las emisoras creadas por instituciones académicas como “Radio Autónoma” dirigida por la Corporación Universitaria Autónoma del Cauca y “Unicauca Estéreo” por la Universidad del Cauca, promoviendo la visibilización de las cocinas que se han mantenido a lo largo del tiempo, mediante una dinámica interactiva entre locutor y comunidad payanesa, pues esta última es quien otorgaría sus opiniones de acuerdo a su gusto y al lugar en dónde podría encontrar o consumir un determinado plato tradicional, lo que sería comúnmente llamado un “voz a voz”, que invitaría a los oyentes y al locutor a sumergirse en los olores y sabores del lugar propuesto por el payanés, y de esta manera se incrementa la curiosidad por parte de los amantes de la gastronomía “escondida”.

Esta herramienta promocional e interactiva generaría un aumento en la afluencia de turistas nacionales, extranjeros y de la misma comunidad payanesa, al mismo tiempo que las mujeres portadoras del saber percibirían beneficios económicos y de reconocimiento hacia su actividad cotidiana, no instantáneamente pero si se reflejaría en un tiempo prolongado que dependería de la inversión en promoción.

Las emisoras crearían un enlace directo entre portadoras, clientes potenciales e incluso clientes transitorios, mediante la transmisión en vivo o “al aire”, y a su vez este permitiría encontrar el disfrute en nuevos parajes.

- Por último considero necesario que desde la sociedad payanesa exista una valoración hacia el patrimonio culinario de la ciudad. Este acercamiento puede lograrse inicialmente, mediante la creación de un Museo Interactivo en torno a las Cocinas Tradicionales de Popayán, que irán de la mano con la investigación ejercida por diferentes grupos de instituciones académicas u organizaciones, y que traerían resultados como la recreación de los escenarios en los que antiguamente nuestros ancestros desarrollaban sus prácticas durante la elaboración de sus alimentos, actividades cotidianas alrededor de los fogones, creencias detrás de los platos preparados y consumidos en un círculo familiar, formas de vida de aquel entonces y la evolución de la cocina hasta el siglo XXI, a su vez productos autóctonos que no son reconocidos actualmente con su respectiva descripción y lugar de procedencia, métodos de conservación para los alimentos empleados en esta época entre otras actividades que se vayan descubriendo con los procesos de investigación.

La intención de este proyecto es principalmente que la comunidad a través de la observación e interacción con este espacio comprenda la importancia de las prácticas ancestrales que han surgido desde años atrás.

## **CAPÍTULO VI: FUENTES DE INFORMACIÓN**

### **6.1 Información Primaria**

La presente información se obtuvo mediante la modalidad de entrevista semiestructurada que se define de la siguiente forma:

Es una entrevista con relativo grado de flexibilidad tanto en el formato como en el orden y los términos de realización de la misma para las diferentes personas a quienes está dirigidas. (Bernal, 2010:257)

Estas se aplicaron a diferentes personas o grupo de personas pertenecientes a las instituciones implicadas en el aprovechamiento y conservación de la declaratoria: Corporación Gastronómica de Popayán, Alcaldía de Popayán (Secretaría del Deporte y la Cultura), Acodress, Corporativa de Mesa Larga (Portadores del Saber), Gestores Culturales, funcionarios encargados o coordinadores de programas de gastronomía o cocina, como el SENA, Corporación Universitaria Comfacauca, Fundación Escuela Taller, y adicionalmente se concretó una reunión con el Ex Director de Industrias Culturales de la UNESCO, el señor Alvaro Garzón, para la realización de la entrevista.



## 6.2 Información Secundaria

Inicialmente se hizo una revisión detallada de la Política Pública para el Conocimiento, la Salvaguarda, el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán, que se aprobó por el honorable Concejo Municipal de la ciudad mediante el Acuerdo 013 del año 2014, en donde la administración municipal esta “ (...) comprometida con la cultura popular relacionada con la producción, preparación y consumo cotidiano de alimentos constituye un aspecto fundamental del patrimonio cultural inmaterial de Popayán (...)” (Concejo Municipal, 2014), cuya política fue solicitada a la Oficina de Turismo, dependencia de la Alcaldía municipal.

Se encontraron documentos existentes en el archivo de la Corporación Gastronómica de Popayán, alrededor de los eventos anualmente realizados en el congreso gastronómico, y en esta línea se realizó una visita a cada actor involucrado en las actividades de las cocinas tradicionales, para conocer las acciones que se han desarrollado desde su conocimiento y participación; entre las instituciones que se visitaron estuvieron: Alcaldía municipal (Secretaría del deporte y la cultura), Gobernación del Cauca (en donde no hubo información alguna por parte de sus funcionarios), Acodress, Escuela Taller, SENA, Corporación Universitaria Comfacauca, Corporación Gastronómica de Popayán, Corporación Mixta de Turismo, por otra parte también hubo lugar para

acercamientos de gran importancia con la Corporativa de Mesa Larga del Barrio Bolívar y el Presidente de ASOCTB.

Por otra parte se revisaron los Planes de Desarrollo Municipales, que corresponden a los periodos de gobierno 2008-2011, 2012-2015 y 2016-2019; en cuyos planes no figuran actividades referentes a la cocina tradicional y la declaratoria que posee Popayán como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO, independientemente de que no se encuentren plasmados en los anteriores documentos, durante la administración del ex Alcalde Francisco Fuentes Meneses, se presentaron algunas acciones alrededor de la gastronomía de la ciudad en un marco ajeno al Plan de desarrollo estipulado en su ciclo, y en el último periodo de gobierno, el señor Alcalde Cesar Cristian Gómez Castro, reflejó el conocimiento hacia la declaratoria mediante su plan de desarrollo “Vive el Cambio”, aunque no se encuentra formalizado un plan de trabajo o cronograma de actividades para la preservación y divulgación de este.

Complemento necesario en esta etapa del proceso de investigación fue la consulta de fuentes escritas de primer orden como la serie “Memorias” de los Congresos Gastronómicos en sus modalidades digitales e impresas; de la misma manera acudí a la consulta de publicaciones diversas del Ministerio de Cultura de Colombia y de la UNESCO, como también a muchos libros sobre teoría del turismo, metodología de la investigación en ciencias sociales, y publicaciones misceláneas sobre temas directa e indirectamente relacionados con mi tema de investigación.

## **CAPÍTULO VII: RESULTADOS**

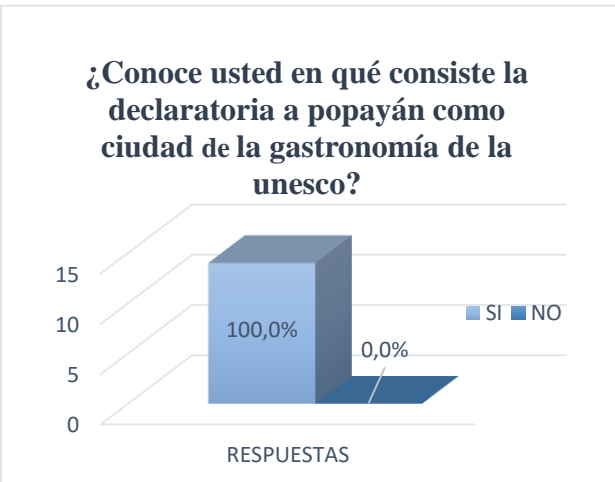
### **7.1 Presentación y análisis de los resultados obtenidos a través de la entrevista semiestructurada, aplicada en la Ciudad de Popayán a los agentes incidentes en el territorio**

Este instrumento de investigación ha permitido conocer las diversas opiniones generadas entre los entrevistados, pertenecientes al sector de la gastronomía e involucrados directamente en actividades de aprovechamiento y conservación de las cocinas tradicionales de Popayán, a continuación se presentarán los resultados finales por pregunta, de acuerdo a la información recolectada mediante la entrevista semiestructurada.

<b>1 A. ¿Conoce usted en qué consiste la declaratoria a Popayán como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO?</b>	
<b>Resultado Cuantitativo – Gráfica</b>	<b>Análisis</b>
	El 100% de los entrevistados tienen conocimiento en cuanto a

OPCIONES	RESPUESTAS	PORCENTAJES
SI	14	100,0%
NO	0	0,0%
TOTAL	14	100,0%

la declaratoria que tiene Popayán, pero no así las razones por las cuales le otorgaron la distinción como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO. Esto se debe a que ninguna de las personas entrevistadas y encuestadas, ha leído el documento que la Corporación Gastronómica presentó ante la UNESCO.



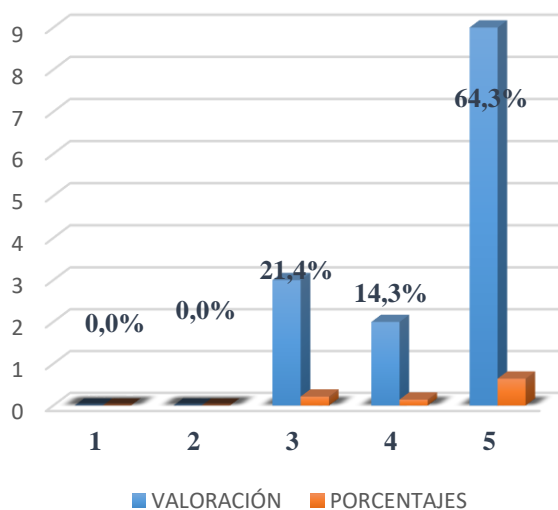
**1 B. ¿Cómo valora usted la importancia de la declaratoria de la Unesco a la Ciudad de Popayán como Ciudad de la Gastronomía?**

La presente pregunta se cuantificó mediante una escala de 1 a 5 siendo 1 la valoración más baja y 5 la valoración más alta, según el criterio de los entrevistados con sus respectivas opiniones.

Resultado Cuantitativo – Gráfica	Análisis
----------------------------------	----------

OPCIONES	VALORACIÓN	PORCENTAJES
1	0	0,0%
2	0	0,0%
3	3	21,4%
4	2	14,3%
5	9	64,3%
<b>TOTAL</b>	<b>14</b>	<b>100,0%</b>

¿Como valora usted la importancia de la declaratoria de la UNESCO a la Ciudad de Popayán?



El 21,4% de los entrevistados considera que la valoración debe ser 3, aunque reconocen en la declaratoria un fuerte mecanismo de cooperación internacional, y además una distinción de gran relevancia para ciudad, pero desafortunadamente no se ha visto reflejada su importancia en la actividad cotidiana de la oferta gastronómica en la ciudad. Según sus opiniones la raíz del problema surge internamente, pues parte desde la misma falta de apropiación cultural entre los payaneses, que no ven representada en esta labor su identidad e historia. Al mismo tiempo se manifiesta que no hubo una socialización o consulta previa, respecto a la intención de Popayán al deseo de obtener la

	<p>declaratoria que fue otorgada por la UNESCO, es decir que algunos actores no tenían conocimiento de este proceso.</p> <p>El 14,3% de los entrevistados valora la importancia de esta declaratoria de la ciudad de Popayán con 4, consideran que es una excelente herramienta pero no es lo más relevante, debido a que no ha sido suficiente para lograr tener elementos propios de cocina tradicional; por otra parte es importante convertir este objetivo en una apuesta mediante la unificación de los involucrados.</p> <p>El 64,3% de los entrevistados da una valoración de 5 a su respectiva importancia, inicialmente esta valiosa mención ha permitido que Popayán se</p>
--	--

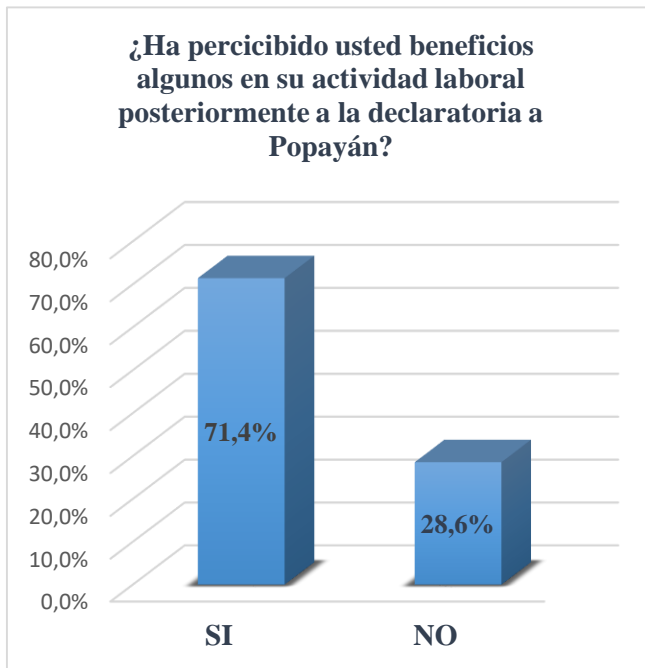
	<p>posicione a nivel mundial como líder de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO, al ser la primera ciudad en el mundo en obtener el galardón; mediante este se ha logrado hablar de la importancia de la tradición y de la cultura gastronómica, generando desde el sector turismo, gran afluencia de turistas que provienen desde incontables partes del mundo, deseando conocer y deleitar a sus paladares con los maravillosos sabores que se encuentran en los rincones de Popayán. Con ello se ha conseguido cambiar en una significativa proporción la visión del municipio hacia el exterior, acompañado de un impacto social completamente positivo alrededor de las actividades que</p>
--	---

	<p>ejercen las portadoras del saber, y que gracias a ello, se ha visibilizado a estas mujeres, como un elemento importante de la identidad cultural, recobrando a través de sus labores los productos autóctonos para promover aquellas recetas olvidadas. La declaratoria suscita a que la creatividad cultural sea un factor importante del desarrollo económico y social, logrando a través de este que se relacione a la gastronomía con patrimonio.</p>
--	--

<p><b>2. ¿Ha percibido usted beneficios algunos en su actividad laboral posteriormente a la declaratoria?</b></p>	
<p><b>Resultado Cuantitativo – Gráfica</b></p>	<p><b>Análisis</b></p>
	<p>El 71,4% de los entrevistados opina que ha existido un</p>



OPCIONES	RESPUESTAS	PORCENTAJES
<b>SI</b>	<b>10</b>	<b>71,4%</b>
<b>NO</b>	<b>4</b>	<b>28,6%</b>
<b>TOTAL</b>	<b>14</b>	<b>100,0%</b>



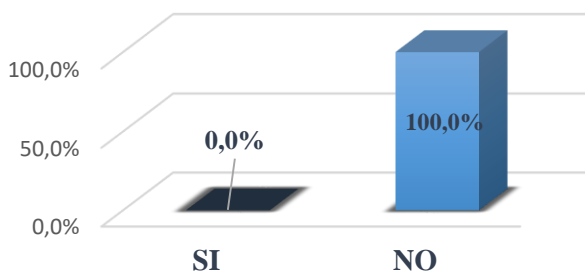
incremento de oportunidades de formación en los oficios de la cocina, como también la mejora cualitativa y cuantitativa de la oferta gastronómica en Popayán, consigo la valorización conceptual de las cocinas tradicionales al referenciarse como un elemento patrimonial que merece ser protegido. Uno de los beneficios quizá más importantes ha sido el reconocimiento de la Ciudad Blanca de Colombia ante el mundo, manifestándose en el incremento de turistas gastronómicos, y la indispensable participación de Popayán en cuanto a voz y voto en las reuniones anuales que celebra la Red.

**3. ¿Considera usted que las acciones por parte de la institucionalidad municipal han sido suficientes para fomentar el desarrollo de las actividades en torno a las cocinas tradicionales?**

**Resultado Cuantitativo – Gráfica**

OPCIONES	RESPUESTAS	PORCENTAJES
SI	0	0,0%
NO	14	100,0%
TOTAL	14	100,0%

¿Considera usted que las acciones por parte de la institucionalidad municipal han sido suficientes para fomentar el desarrollo de las actividades en torno a las cocinas tradicionales?



**Análisis**

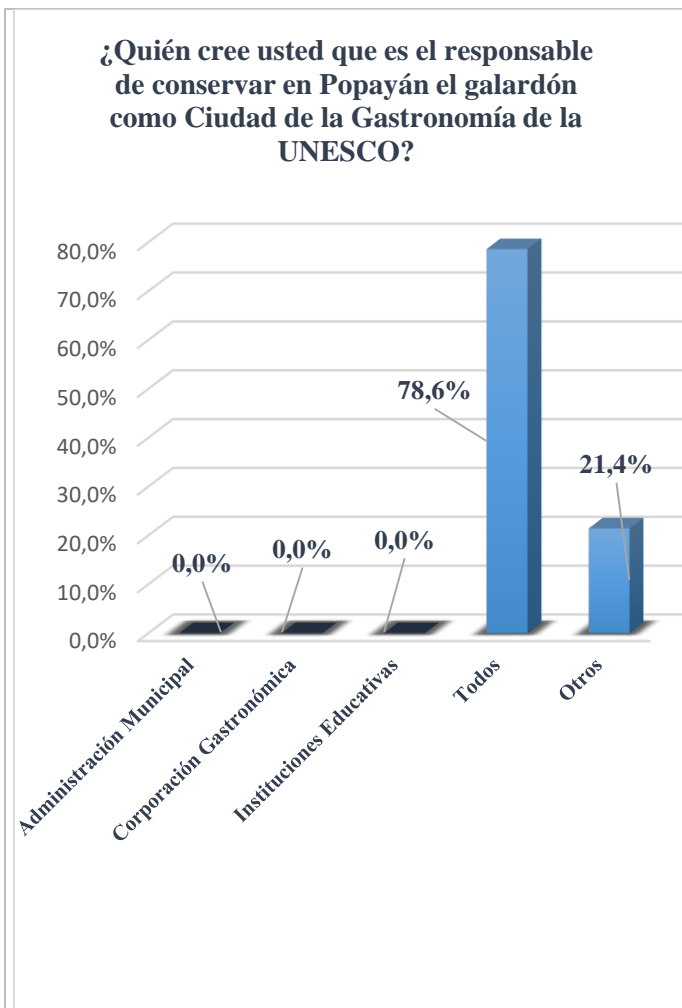
Las personas entrevistadas consideran que los esfuerzos por parte de la institucionalidad pública o municipal, han sido ineficientes, casi nulos, con un porcentaje del 100% de los NO. En primera instancia estos entes gubernamentales captan recursos económicos no solo a nivel local, sino a nivel nacional, pero no se ven reflejados en la ejecución e impacto de las actividades de la ciudad, por el contrario la institucionalidad pública convierte en obstáculos eventos que buscan promocionar las cocinas tradicionales de Popayán, y el

	<p>departamento del Cauca, al mismo tiempo tampoco avalan proyectos de esta índole. A pesar de sus esfuerzos, hace falta el enfoque cívico sobre los valores culturales y la importancia del valor de la cocina para el empoderamiento de la alimentación en el desarrollo de los pueblos. En la mayoría de situaciones no existe voluntad política y no se vislumbran a actores importantes para el sostenimiento o preservación del galardón como lo son los campesinos con sus productos autóctonos y productores; y aunque esta voluntad determina el éxito, son los funcionarios los que dan forma al proceso y de ellos dependerá el avance o</p>
--	---

	fracaso frente a las responsabilidades que asumen ante la ciudad, Colombia y el mundo.
--	--

**4. ¿Quién cree usted que es el responsable de conservar en Popayán el galardón como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO?**

Resultado Cuantitativo – Gráfica			Análisis
			Las personas entrevistadas opinaron que todos los actores (Administración municipal, Corporación Gastronómica de Popayán, instituciones educativas) independientemente de su naturaleza, pública o privada, deben articularse si desean mantener el galardón a través del tiempo, generando un espacio más amplio e incluyente para evitar que las organizaciones realicen
OPCIONES	RESPUESTAS	PORCENTAJES	
<b>Administración</b>			
<b>Municipal</b>	0	0,0%	
<b>Corporación</b>			
<b>Gastronómica</b>	0	0,0%	
<b>Instituciones</b>			
<b>Educativas</b>	0	0,0%	
<b>Todos</b>	11	78,6%	
<b>Otros</b>	3	21,4%	
<b>TOTAL</b>	<b>14</b>	<b>100,0%</b>	



acciones individuales, puesto que la unificación de esfuerzos se refleja en el impacto de actividades ejercidas, y por ende entre los payaneses se crearía un sentido de pertenencia hacia sus raíces ancestrales culinarias.

Además de las instituciones anteriormente mencionadas, los entrevistados también sugieren entre los responsables al Gremio de cocineros tradicionales, gracias a que sus invaluable saberes permiten a la comunidad actual, aún disfrutar de los sabores que guardan años de historia.

**5. ¿Cree usted que las acciones establecidas hasta el momento han sido suficientes para sostener el galardón a través del tiempo?**

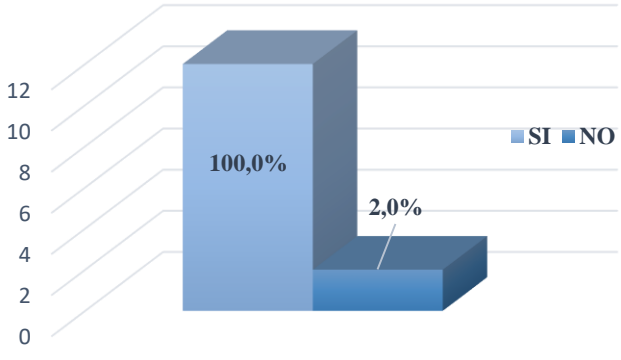
Resultado Cuantitativo – Gráfica			Análisis												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>OPCIONES</th> <th>RESPUESTAS</th> <th>PORCENTAJES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SI</td> <td>1</td> <td>7,1%</td> </tr> <tr> <td>NO</td> <td>13</td> <td>92,9%</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>14</td> <td>100,0%</td> </tr> </tbody> </table>			OPCIONES	RESPUESTAS	PORCENTAJES	SI	1	7,1%	NO	13	92,9%	TOTAL	14	100,0%	<p>El 92,9% de los entrevistados que pertenecen a organizaciones o instituciones públicas y privadas, creen que realmente las acciones ejecutadas hasta el momento no están llevando a Popayán a preservar la distinción, no hay una articulación que permita realizar actividades de gran impacto, y como consecuencia ha provocado que las acciones existentes, como las realizadas por la Corporación Gastronómica con el Congreso, los importantes resultados de las investigaciones del GPC, y la persistencia del Festival de</p>
OPCIONES	RESPUESTAS	PORCENTAJES													
SI	1	7,1%													
NO	13	92,9%													
TOTAL	14	100,0%													
<p>¿Cree usted que las acciones establecidas hasta el momento han sido suficientes para sostener el galardón a través del tiempo?</p> <table border="1"> <caption>Datos del gráfico de barras</caption> <thead> <tr> <th>Opción</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SI</td> <td>7,1%</td> </tr> <tr> <td>NO</td> <td>92,9%</td> </tr> </tbody> </table>			Opción	Porcentaje	SI	7,1%	NO	92,9%							
Opción	Porcentaje														
SI	7,1%														
NO	92,9%														

	<p>Cocina Tradicional de Mesa Larga en vísperas de Semana Santa, sean unos de los pocos referentes reconocidos en el medio, aunque se acompañan de otras pequeñas acciones, el apoyo económico ha sido una falencia que impide llevar a cabo diferentes propuestas establecidas desde los actores para fomentar y salvaguardar esta cultura culinaria.</p> <p>Para lograr que un evento tome gran importancia y pueda seguir ejecutándose periódicamente, es necesario recibir recursos, no solo económicos, sino sociales.</p> <p>Durante el análisis de la entrevista en su porcentaje restante perteneciente al 7,1% se valoran los esfuerzos</p>
--	--

	<p>gestados desde acciones pequeñas por parte de los actores, y aunque definitivamente se espera que estas se mantengan y sigan creciendo, son una muestra de que efectivamente si hay voluntad y se está trabajando por rescatar y divulgar el tesoro patrimonial que tienen los payaneses y caucanos.</p>
--	---

<p><b>6. ¿Tiene usted conocimiento acerca de la Política Pública para el conocimiento, la Salvaguarda y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán?</b></p>		
<p>Si la respuesta del entrevistado llegaba a ser NO, se daba paso a continuar con la siguiente línea de la entrevista.</p>		
<p><b>Resultado Cuantitativo – Gráfica</b></p>	<p><b>Análisis</b></p>	
<p><b>OPCIONES</b></p>	<p><b>RESPUESTAS</b></p>	<p><b>PORCENTAJES</b></p>
<p><b>SI</b></p>	<p><b>14</b></p>	<p><b>100,0%</b></p>
<p><b>NO</b></p>	<p><b>0</b></p>	<p><b>0,0%</b></p>
<p>En efecto si hay un conocimiento por parte de los entrevistados frente a la creación y aprobación del</p>		



TOTAL	14	100,0%						
<p data-bbox="370 415 889 583"><b>¿Tiene usted conocimiento acerca de la Política Pública para Conocimiento, la Salvaguarda y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán?</b></p>  <p>The chart is a 3D bar graph with a vertical axis from 0 to 12. The 'SI' bar reaches 14 (100,0%) and the 'NO' bar reaches 0,2 (2,0%).</p> <table border="1"><thead><tr><th>Respuesta</th><th>Porcentaje</th></tr></thead><tbody><tr><td>SI</td><td>100,0%</td></tr><tr><td>NO</td><td>2,0%</td></tr></tbody></table>			Respuesta	Porcentaje	SI	100,0%	NO	2,0%
Respuesta	Porcentaje							
SI	100,0%							
NO	2,0%							
<p data-bbox="976 226 1393 1801">Acuerdo 013 de la Política Pública, e incluso en muchas ocasiones en la actual Mesa Municipal de Cocinas Tradicionales ha sido traído a colación, para a partir de ella estructurar algunas propuestas. Pero desde otro punto, son pocos los que realmente han leído con detenimiento la política, detectándose una falencia inicial: La falta de conocimiento de su propio instrumento consultor, que representa la carencia de compromiso por parte de algunos actores, pero de forma contraria existe la minoría, quienes se han apropiado e interesado por leerla, entenderla,</p>								

	comprenderla y aplicarla desde algunos aspectos, en el desarrollo de sus actividades.
--	---

**7. ¿Cuál es su opinión en cuanto a la incidencia o aporte de esta política al medio en el que usted se desempeña?**

Entre los entrevistados surgieron opiniones muy interesantes, pero a la vez muy divididas, puesto que inicialmente consideran que la Política Pública ha constituido un marco jurídico propicio para las iniciativas de protección a las cocinas tradicionales, y una herramienta de inclusión para los actores inmersos en esta actividad, pero no se han generado espacios suficientes de socialización, si bien unos cuantos han logrado acceder a ciertas oportunidades mediante la gestión de recursos, y apoyo a eventos como son: El Festival de Cocinas Tradicionales de Mesa Larga, y la muestra del plato de Nochebuena “Dulce tradición de navidad”, además la destinación de recursos económicos para la realización del Congreso Nacional Gastronómico de Popayán anualmente celebrado en Septiembre, así mismo capacitaciones en BPM para las portadoras del saber, que desafortunadamente se han limitado a esta temática. En esta línea se otorgaron insumos a la Corporativa de Mesa Larga tales como: Estufas, fondos (ollas), y cucharones, como también a través de la gestión de la Política Pública se apoyó la noche de galardones “Cucharon de

Roble”, en el año 2016. De lo anteriormente nombrado puede entenderse que la incidencia de la política, efectivamente ha contribuido a la ejecución de algunas acciones y actividades importantes en torno a las cocinas tradicionales pese a su reciente aprobación, pero algunos de los entrevistados opinan que no ha existido una adecuada sociabilización y como consecuencia ha traído la falta de conocimiento y aplicación de la Política en su área de desempeño, considerándolo como solo un elemento protocolario pero sin dolientes; además hubo un elemento de común denominador entre sus comentarios: La comunidad payanesa aún no se encuentra identificada con su raíz culinaria ancestral, por ello es necesario inicialmente trabajar la política pública desde la sensibilización a la comunidad.

Aún existen vacíos en los procesos implementados durante su ejecución y deben trabajarse desde la ciudadanía, para que las acciones posteriores realmente se vean valoradas, y no se concentre el orgullo en los conocedores del campo, es importante visibilizar la Política Pública de Cocinas Tradicionales, articularla a los procesos que surjan a través del tiempo, y lo más importante cumplirla con responsabilidad y sentido de pertenencia, de esta forma los esfuerzos de todos los actores serán percibidos por locales y visitantes de la ciudad.

**8. ¿Cómo actor fundamental de este proceso, que propuestas generaría usted para que se lleve a cabo un adecuado aprovechamiento y sostenimiento de la distinción?**

Las propuestas generadas por los agentes incidentes en el territorio, durante la entrevista semiestructurada en la ciudad de Popayán, fueron tenidas para diferentes puntos desarrollados en el anterior capítulo. Se consideró necesario partir de elementos reales que permitieran plasmar e identificar las falencias y procesos débiles actualmente existentes en el sector, que merecen ser observados, analizados, y evaluados, con el compromiso y rapidez que se requiere.

Por otra parte según el grupo de entrevistados, es importante que la administración municipal asuma la representación de la ciudad en el marco de la Red, y que esta labor se realice mediante la creación de una página web que tenga un uso debido, y permanente para mostrar a la ciudad de Popayán, y el mundo, en varios idiomas para el fácil entendimiento de las personas no hispanohablantes que ingresen al sitio.

El bilingüismo es un tema de gran importancia para la apuesta internacional, permitiendo llevar a cabo un adecuado aprovechamiento, y sostenimiento de la distinción, al ser la ciudad perteneciente a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO, debe contar con personas en la capacidad y la habilidad de comunicarse en por lo menos 2 lenguas, puesto que es la exigencia a todos los profesionales, en cualquiera que sea el campo en el que se desempeñen,

es importante que desde la ciudad se inicie un trabajo en marcha para la concientización en cuanto a la trascendencia que tiene el aprendizaje de las lenguas en el mundo.

Los coordinadores de los programas de gastronomía o cocina en las instituciones académicas consideran que la apropiación y divulgación de la declaratoria parten de actividades y procesos de investigación, que permitan volver al origen de las cocinas tradicionales, fortaleciendo las historias de vida, y la promoción de las mismas.

En lo concerniente a los portadores del saber, consideran que desde la administración municipal, debe presentarse el liderazgo de actividades en la defensa de las recetas ancestrales de las abuelas, valorando sus saberes y productos autóctonos en desuso, como también se propone invitarlas a un encuentro mensual, en las que enseñen a preparar los alimentos de su gusto, en diferentes sectores de la ciudad mediante degustaciones.

Reconocer a las cocinas tradicionales como un tesoro invaluable, y que esta labor se cumpla desde la articulación de los diferentes gremios o actores, puesto que el impacto será proporcional al nivel de unificación para cumplir un objetivo en común: La conservación y divulgación de la riqueza gastronómica de la ciudad, a través de la inyección de recursos económicos, y sociales por parte de la institucionalidad municipal.

### 9. ¿Considera usted que Popayán es merecedora de esta distinción?

#### ¿Por qué?

Resultado Cuantitativo – Gráfica			Análisis												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>OPCIONES</th> <th>RESPUESTAS</th> <th>PORCENTAJES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SI</td> <td>12</td> <td>85,7%</td> </tr> <tr> <td>NO</td> <td>2</td> <td>14,3%</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>14</td> <td>100,0%</td> </tr> </tbody> </table>			OPCIONES	RESPUESTAS	PORCENTAJES	SI	12	85,7%	NO	2	14,3%	TOTAL	14	100,0%	<p>El 85.7% del grupo de entrevistados que considera que definitivamente Popayán es merecedora de esta honorable distinción, comentan que es una ciudad afortunada al poseer un tesoro culinario de esta magnitud, debido a que la tradición ha permitido conservar aspectos fundamentales de la alimentación popular, y cuyas preparaciones guardan anécdotas que permiten recordar un plato con aprecio. Es gracias a las portadoras, que muchas de esas preparaciones que datan de siglos pasados puedan seguir disfrutándose actualmente, son ellas las merecedoras de esa distinción.</p>
OPCIONES	RESPUESTAS	PORCENTAJES													
SI	12	85,7%													
NO	2	14,3%													
TOTAL	14	100,0%													
<p>¿Considera usted que Popayán es merecedora de esta distinción?</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Opción</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SI</td> <td>85,7%</td> </tr> <tr> <td>NO</td> <td>14,3%</td> </tr> </tbody> </table>			Opción	Porcentaje	SI	85,7%	NO	14,3%							
Opción	Porcentaje														
SI	85,7%														
NO	14,3%														

Popayán ha creado una cultura gastronómica, ha rescatado sus cocinas ancestrales y celebra anualmente el Congreso más importante de América Latina que une a países, regiones y locales en un solo espacio, y todo gracias a un invitado que siempre será especial en cada ocasión: La gastronomía.

De igual forma se encuentra con un 14,3% los entrevistados que no consideran merecedora a Popayán del galardón, pues si están de acuerdo en que sea la tradición quien se lleve el mérito, pero las acciones establecidas no son suficientes para mantenerla, no se promociona debidamente la actividad culinaria ancestral, y actualmente la ciudad no cuenta con una agenda permanente de actividades en torno a las cocinas

	<p>tradicionales, ello conlleva a que las acciones se limiten a la celebración del Congreso Gastronómico, y en segundo lugar el Festival de Cocinas Tradicionales de Mesa Larga, que aunque es un evento que busca fomentar la gastronomía popular, no ha generado un impacto en toda la ciudad, debido a la insuficiencia de recursos económicos, también expresan que los actores deben articularse para acrecentar el valor cultural de las cocinas por parte de los payaneses.</p>
--	--



## **CAPÍTULO VIII: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **8.1 Conclusiones**

En la presente investigación puede constatarse que en la ciudad de Popayán existen invaluable riqueza en torno a las cocinas ancestrales, consecuencia de los saberes transmitidos de generación en generación. Prueba de ello es la presencia de numerosos portadores de tradición culinaria, que se han mantenido fieles a los aprendizajes heredados de las cocinas de sus ancestros.

Actualmente estas bondades han sido aprovechadas por algunas organizaciones e instituciones académicas de carácter público y privado, que a través de la ejecución de determinadas acciones, han permitido preservar y conservar la distinción que le fue otorgada a la ciudad por la UNESCO en el área de gastronomía, aunque pese a sus esfuerzos y gestiones para contribuir al objeto, el apoyo económico por parte de los entes gubernamentales ha sido casi nulo, siendo una de las principales falencias y limitantes para la no ejecución de más acciones, en torno a las cocinas tradicionales, que generen un impacto mayor al

del Congreso Nacional Gastronómico, pues en su gran mayoría las organizaciones realizan sus eventos con recursos propios; la administración municipal estaría en el deber de apoyar financiera y administrativamente cualquiera que fuese un acontecimiento relacionado con el PCI de la ciudad, esto permitiría a futuro gozar de las expresiones culinarias actualmente existentes en la ciudad.

Un factor importante para el éxito del fomento y divulgación de las prácticas culinarias se encuentra actualmente afectado, pues la falta de articulación entre algunos organismos de naturaleza pública y privada, se evidencia a través de la falta de alianzas entre instituciones, y en consecuencia la organización de actividades propias sin el impacto necesario para generar en la mente de los popayanés un reconocimiento hacia sus raíces ancestrales; es necesario que para posicionar a Popayán como un destino turístico gastronómico, los actores se unifiquen para la ejecución de sus acciones, y esto permita cumplir con el objeto planteado,

En cuanto a la Política Pública de cocinas tradicionales se refiere, esta ha sido una herramienta de gestión de recursos, y un ente consultor y regidor de acciones que permiten su fomento, difusión y preservación. Aunque ha sido recientemente aprobada por el Concejo Municipal de Popayán (2014) ha contribuido a la realización de algunas actividades, pero su contenido no es de total conocimiento de los actores, esto se comprobó a través de las entrevistas semiestructuradas, ya que los entrevistados manifestaron no haberla leído. Es importante que la política sea comprendida y entendida, pues aunque no es un instrumento que

sustente el futuro del galardón, es un medio para llegar hacia él, de forma organizada y planificada, para así lograr el sostenimiento del galardón durante los próximos años.

De esta investigación se obtiene como resultado la generación de propuestas que contribuyan a su conservación, detectándose las falencias reales existentes en el sector, por ello fue necesario analizar las opiniones de cada actor, y buscar mediante proposiciones adecuadas, respuestas a las problemáticas actuales y no establecerlas mediante la “hipótesis” de determinadas situaciones.

## **8.2 Recomendaciones**

Es necesario hacer de la distinción otorgada a Popayán, un proceso integral y participativo de valoración patrimonial, que implique un sentido de pertenencia frente a la herencia recibida, esto se percibirá como un compromiso por parte de las instituciones involucradas directamente en el proceso, y la vinculación de la comunidad payanesa a esta importante labor.

Así mismo es fundamental apoyar los emprendimientos gastronómicos de los diferentes actores presentes en la ciudad, debido a que estos proyectos son planteados desde una percepción real y justificada, basadas en problemáticas que han afectado de una u otra manera la ejecución de sus acciones, en esta línea la Política Pública permitiría delegar recursos a actividades que si lo ameritan, y a través de este lograr un sistema eficaz de protección de forma preventiva.

La visibilización de los portadores del saber debe estar presente en las diferentes acciones que se deseen llevar a cabo, puesto que ellos son la razón de ser del proceso actualmente realizado; es necesario que a través de la investigación se fomente el reconocimiento en la sociedad payanesa frente a la valoración de las prácticas culinarias ancestrales, y este sea percibido por los turistas nacionales e internacionales.

El patrimonio no debe limitarse a la declaratoria. Está en la mente de los ciudadanos reconocer los valores que habitan en él, y de esta forma debe asumirse un compromiso para el adecuado aprovechamiento y disfrute de su herencia cultural.

## Bibliografía

**Agudelo, R. Juan Esteban.** (2013) “La biblioteca para la cocina tradicional” en [http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/la\\_biblioteca\\_para\\_la\\_cocina\\_tradicional.php#.WM4HBfmGPIU](http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/la_biblioteca_para_la_cocina_tradicional.php#.WM4HBfmGPIU), consultado, agosto 2016

**Bernal, César. A.** (2010) *Metodología de la Investigación* 3 Ed. Pearson Educación. Bogotá.

**Creative Cities Network** (2016) “¿Qué es la Red de Ciudades Creativas? En <https://es.unesco.org/creative-cities/content/acerca-de>, consultado, junio 2016

**Concejo Municipal de Popayán** (2013) *Política pública para el Conocimiento, la Salvaguarda y la Promoción de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales*. Popayán

**Corporación Gastronómica de Popayán.** (2016a) “The Global Alliance. Candidatura de Popayán a la Red de Ciudades Creativas Grupo Temático: Gastronomía” Popayán

**Corporación Gastronómica de Popayán.** (2016b) “Reseña histórica del Congreso Gastronómico Nacional de Popayán”.

**Corporación Gastronómica de Popayán.** (2006) *3<sup>er</sup> Congreso Nacional*

*Gastronómico de Popayán. Memorias.* Popayán

**Corporación Gastronómica de Popayán.** (2005 a 2013). *Memorias* (serie de nueve libros conteniendo las memorias de los congresos II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX y X), Popayán.

**Federación Nacional de Cafeteros de Colombia,** (2011) “Paisaje Cultural Cafetero, patrimonio mundial” en

[https://www.federaciondecafeteros.org/clientes/es/sala\\_de\\_prensa/detalle/paisaje\\_cultural\\_cafetero\\_patrimonio\\_mundial](https://www.federaciondecafeteros.org/clientes/es/sala_de_prensa/detalle/paisaje_cultural_cafetero_patrimonio_mundial) , consultado, agosto 2016

**Fundación Escuela Taller de Popayán.** (2016) “Segundo Encuentro de Cocinas Tradicionales” en <https://www.facebook.com/events/1799040787036823/>, consultado, noviembre 2016

**Gomez, Yesid. A.** (2016) “Ollas tulpas y fogones sena regional Cauca Centro de Comercio y servicios” en <https://www.youtube.com/watch?v=hsWSUh2qR9o>, consultado, noviembre 2016

**Industrias Culturales del Cauca.** (s.f) *Popayán, gastronomía y sabor. Guía Gastronómica Acodrés,* Popayán

**InvestigArte.** (2014) Grupo de Investigaciones de Unicomfacauca. Popayán

**Issuu.com.** (2017) “Informe Proyecto: Fortalecimiento de la Red de Señoras Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar “Mesalarga” de Popayán, Cauca 2013” en

[https://issuu.com/fundacionlatuataradocs/cartilla\\_fortalecimiento\\_red\\_de\\_coc](https://issuu.com/fundacionlatuataradocs/cartilla_fortalecimiento_red_de_coc), consultado, febrero 2017

**Illera, Carlos Humberto.** (2012) *Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX), a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros.* Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, vol. 4. Ministerio de Cultura, Bogotá

**Illera, Carlos Humberto.** (2010) *Melcochas de Almaguer. Flores de Panela.* Video documental. Popayán

**Illera, Carlos Humberto.** (2009) *Cielo, suelo y pan. El de Popayán.* Video documental. Popayán

**Illera, Carlos Humberto.** (2008) *Guampines: Sopas de hambre del Patía.* Video documental. Popayán

**Illera, Carlos Humberto.** (2006) *Carantanta: Milagro crocante de maíz.* Video documental. Popayán

**Illera, Carlos Humberto.** (2006) *Dulce tradición al estilo de Leticia Mosquera.* Popayán

**Illera, Carlos Humberto.** (2005) *Comer ternero en mesa larga: Gastronomía urbana de Popayán.* Popayán

**López, Paulo. A.** (2015) *Documento de diagnóstico. Perfil de caracterización y mapeo de las manifestaciones culinarias de Popayán.*

**Maribona, Carlos.** (2013) "Burgos: qué y dónde comer en la capital española de la gastronomía" en <http://www.abc.es/viajar/restaurantes/20130411/abci-burgos-capital-gastronomia-201304101128.html>, consultado, junio 2016

**Martínez, Juliana.** (s.f) “Internet y políticas públicas socialmente relevantes: ¿Por qué, cómo y en qué incidir?” en <http://www.flacso.org.ec/docs/sfintmartinez.pdf>, consultado Febrero 2017. Costa Rica

**Mejía, Juan Luis.** (2010), en *Compendio de políticas culturales*, Ministerio de Cultura, Bogotá (Consultado en línea en [http://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/gestion-proteccion-salvaguardia/Documents/02\\_politica\\_gestion\\_proteccion\\_salvaguardia\\_patrimonio\\_cultural.pdf](http://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/gestion-proteccion-salvaguardia/Documents/02_politica_gestion_proteccion_salvaguardia_patrimonio_cultural.pdf) , consultado, agosto 2016

**Ministerio de Cultura, Colombia.** (2010) “Metodología para la Elaboración del Inventario de Atractivos Turísticos”. Bogotá.

**Ministerio de Cultura, Colombia.** (2012) *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, vol. 17. Ministerio de Cultura, Bogotá

**Ministerio de Cultura, Colombia.** (2014). “Lineamientos para la elaboración de inventarios de Patrimonio Cultural Inmaterial” en <http://www.culturantioquia.gov.co/DocumentoLineamientosInventariosPATRIMONIOINMATERIAL.pdf>, consultado, noviembre 2016

**Ministerio de Cultura, Colombia.** (2017) “Convocatoria de Estímulos 2017”, en <http://www.mincultura.gov.co/planes-y-programas/programas/programa-nacional-estimulos/Documents/Convocatoria%202017/0.%20Convocatoria%20de%20Est%C3%ADmulos%202017.pdf>, consultado, febrero 2017



**Montilla, Alvaro.** (2014) “Cauca celebrará su primer encuentro de cocinas tradicionales”; en <http://cromos.elespectador.com/gastronomia/cauca-celebrara-su-primer-encuentro-de-cocinas-tradicionales-20196> , consultado, octubre 2016

**Ortega, Juan David.** (2016) “Remodelación de la plaza de mercado del barrio Bolívar estaría lista en el 2017” en <http://periodicovirtual.com/remodelacion-la-plaza-mercado-del-barrio-bolivar-estaria-lista-2017/>, consultado, febrero 2017

**Popayán Memoria y Encanto.** (2016) “Dulce Tradición de Navidad Muestra de Nochebuena Tradicional”, en <http://www.memoriayencanto.com/>, consultado, noviembre 2016

**Popayan.gov.co.** (2016) “‘Platos de nuestra casa’, muestra de cocina típica cauca”, en <http://popayan.gov.co/ciudadanos/sala-de-prensa/noticias/-%E2%80%98Platos-de-nuestra-casa%E2%80%99,-muestra-de-cocina-t%C3%ADpica-caucana> , consultado, noviembre 2016

**Plan de Ordenamiento Territorial Popayán.** (2013) “Capítulo III Componente urbano. Estrategias de crecimiento y reordenamiento de la ciudad” en <http://crc.gov.co/files/ConocimientoAmbiental/POT/popayan/3%20COMPONENTE%20URBANO.pdf>, consultado, febrero 2017

**Roth Deubel, André-Noe** (2007). *Políticas públicas formulación, implementación y evaluación*, Bogotá: Ediciones Aurora.

**Sánchez, Enrique. & Sánchez, Carlos.** (2012) *Paseo de olla Recetas de las cocinas regionales de Colombia*. Bogotá

**SENA Regional Cauca.** (2014) “Presentación Grupo de Investigación SINERGIA” en <https://es.slideshare.net/gisinergia9/presentacin-grupo-de-investigacin-sinergia>, consultado, febrero 2017

**UNESCO.** (2016a) “Sobre la UNESCO” en [http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL\\_ID=3332&URL\\_DO=DO\\_TOPIC&URL\\_SECTION=201.html](http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=3332&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html), consultado, junio 2016

**UNESCO.** (2016b) Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural; en <http://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf>

**UNESCO.** (2003) “Declaración de la UNESCO relativa a la destrucción intencional del patrimonio cultural, Octubre 17 de 2003”; en [http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL\\_ID=17718&URL\\_DO=DO\\_TOPIC&URL\\_SECTION=201.html](http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=17718&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html), consultado, junio 2016

**UNESCO.** (2016c) “¿Qué es la Red de Ciudades Creativas?”; en <https://es.unesco.org/creative-cities/content/acerca-de>, consultado, junio 2016

**UNESCO.** (2016d) “Creative Cities Network”; en <http://en.unesco.org/creative-cities/creative-cities-map>, consultado, junio 2016

**UNESCO.** (2016e) “Historia de la Organización”, en <http://www.unesco.org/new/es/unesco/about-us/who-we-are/history/>, consultado, junio de 2016

**UNESCO. (2005)** “Convención sobre la protección y promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales”, en

<http://unesdoc.unesco.org/images/0014/001429/142919s.pdf>, consultado, agosto 2016

**VisitarDenia.com** (2016) “Platos típicos de Denia”; en

<http://www.visitardenia.com/platos-tipicos-de-denia/>, consultado, junio 2016

## ANEXOS

### ANEXO 1. Medalla otorgada por la UNESCO a Popayán como “Ciudad de la Gastronomía (Anverso y Reverso)



### ANEXO 2. Certificado de nombramiento por la UNESCO a Popayán



### ANEXO 3. Formato Entrevista Semiestructurada



**CORPORACIÓN UNIVERSITARIA AUTÓNOMA DEL CAUCA**  
**HOTELERÍA Y TURISMO**  
**PROYECTO DE GRADO**  
**ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA**

**Nombre del entrevistado:**

---

**Teléfono:**

---

**Nivel de Instrucción alcanzado:**

---

**Institución pública/ privada/ universitaria/ Escuela Taller / Portador del Saber/ Otro:**

---

**Objetivo:** Analizar el manejo y gestión por parte de los agentes incidentes en el territorio a la declaratoria de Popayán como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO.

**Declaratoria a Popayán como Ciudad de la Gastronomía de la Unesco.**

**Preguntas:**

1. Conoce usted en qué consiste la declaratoria a Popayán como Ciudad de la Gastronomía de la Unesco?

**SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_**

En una escala de 1 a 5 siendo 1 la valoración más baja y 5 la más alta marque con una **X** la opción que usted considere correcta y justifique su respuesta:

1. ¿Cómo valora usted la importancia de la declaratoria de la Unesco a la Ciudad de Popayán como Ciudad de la Gastronomía?

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Justificación

2. Ha percibido usted beneficios algunos en su actividad laboral posteriormente a la declaratoria a Popayán?

SI\_\_\_ NO\_\_\_

¿Cuáles?

3. ¿Considera usted que las acciones por parte de la institucionalidad municipal han sido suficientes para fomentar el desarrollo de las actividades en torno a las cocinas tradicionales?

SI\_\_\_ NO\_\_\_

¿Por qué?

4. ¿Quién cree usted que es el responsable de conservar en Popayán el galardón como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO?

Administración Municipal  Instituciones Educativas

Corporación Gastronómica de Popayán  Otros: \_\_\_\_\_

Todos

5. ¿Cree usted que las acciones establecidas hasta el momento han sido suficientes para sostener el galardón a través del tiempo?

**SI**\_\_\_ **NO**\_\_\_

6. Tiene usted conocimiento acerca de la Política Pública para el conocimiento, la Salvaguarda y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán?

**SI**\_\_\_ **NO**\_\_\_

Si su respuesta es **NO** continúe con la siguiente pregunta, de lo contrario:

7. ¿Cuál es su opinión en cuanto a la incidencia o aporte de esta política al medio en el que usted se desempeña?
8. Como actor fundamental de este proceso, que propuestas generaría usted para que se lleve a cabo un adecuado aprovechamiento y sostenimiento de la distinción?
9. ¿Considera usted que Popayán es merecedora de esta distinción? ¿Por qué?

## ANEXO 4. Línea de hechos históricos.

