



Cocinas con identidad

Introducción

Las comunidades humanas, en el planeta tierra, nos encontramos en torno a las comidas. Por medio de esta práctica, ocurren las cosas más simples y reconfortantes para las demandas físicas, psicológicas y sociales. En esta práctica aparece el encuentro, el gusto, la reconciliación y el festejo, entre otras. Por medio de la comida, los cocineros y los comensales vivimos una especie de intimidad, de cercanía y de dependencia. Justamente, la comida se convierte en el recurso necesario para el crecimiento y desarrollo de una persona.

Ahora bien, los cocineros y cocineras llevan dentro de ellos, el sabor de nuestros ancestros los humanos. Cada plato de comida se convierte en la carta de presentación de una sociedad humana. Cada plato es un concepto social. Por ello, es importante reconocer, resaltar y preservar las comidas que tienen identidad; ya que son las memorias de esos momentos que dieron sentido y gusto al cocinar. En efecto, los cocineros son los contendedores de sabor, sabía y sabiduría.

Todos comemos, en algún momento del día. Todos acudimos a los alimentos para obtener los recursos energéticos que den fuerza, vitalidad y existencia. Además, todos, de una manera u otra, tenemos gusto. Nuestro gusto se desarrolla inevitablemente por la memoria que tenemos de familia, cercanía y vivencia. En el gusto (uno de nuestros sentidos) encontramos satisfacción y ensoñación. Comer no sólo es acto fisiológico, fundamentalmente es un acto político, ya que, por la comida consolidamos identidades sociales y resistencias hegemónicas de uniformidad. La comida nos hace diversos. Por la comida construimos memoria e identidad cultural diversa.

Cocinando con identidad decide construir comida con sentido, esto es: restableciendo las relaciones perdidas por costumbres antisociales. Costumbres que tienen silenciosamente a la individualidad y la segregación de personas, comprometiendo el encuentro, la construcción social y la convivencia colectiva. Por lo tanto, decide provocar encuentros con cocineros que tienen en sus gustos familia, cercanía, intimidad y resiliencia. Cocinando con identidad otorga el reconocimiento de comer bien, que no es otra cosa que el buen gusto por transformar los



alimentos con los que cuentan y se definen socio-culturalmente a un grupo humano y, disfrutan la comida desde el enfoque territorial.

Nuestras acciones se desarrollan fundamentalmente en terrenos estratégicos, esto significa que, sus incursiones buscan tener una práctica en comunidades que estén conectados con líneas ancestrales o comunidades cuya tradición destaque sus historias, sus configuraciones sociales y sus prácticas culturales.

En este orden de ideas, cocinando con identidad recoge ancestralidad, gusto, técnicas o prácticas culturales y las conecta con la celebración y el festejo. Porque la comida es un arte de celebrar y de ofrecer a los demás el cariño y el cuidado de quién cocina (Caparrós, 2015).

¿Por qué hacerlo?

La Corporación Tepiapa hace presencia en el departamento de La Guajira desde el 2018. Su interés organizacional transita en incidir con algunas conductas sostenibles que conduzcan al mejoramiento de sus condiciones de vida. Mejoramientos en las comunidades wayuu que logren impactos positivos y caminos diversos para cohabitar este territorio.

Los problemas sociales, económicos, políticos, culturales, etc., no son pocos. Por el contrario, las inmensas dificultades exponen a esta y otras comunidades ancestrales, del territorio, en una situación más de vulnerabilidad en sus derechos. Hechos como la corrupción, la uniformidad en el sistema occidental, sin enfoque diferencial, la enorme brecha económica y educativa, conducen a tomas de decisiones que enajenan la dignidad de las personas wayuu. Por ello, el sistema que se ha gestado, durante los años en el departamento, posiblemente han gestado conductas segregadoras, y estigmatizantes. Por lo cual, nuestra organización desea atender con cuidado y eficacia las dignidades de cada vida, cada ser, cada existencia.

En suma, las coyunturas problemáticas en el territorio son desafíos sociales y organizacionales. Las soluciones a esas problemáticas dependen mucho de la realidad con la que abordemos tales situaciones. Ahora, las complejidades de estas realidades en el departamento son tratadas con la mejor intención y bajo el marco de los derechos humanos. Somos conscientes que el trabajo colectivo transforma vidas, siempre y cuando las intenciones y acciones consoliden el principio social del bien común.



En este contexto general se inscribe nuestro proyecto, cocinando con identidad. Nuestras acciones quieren atender las urgentes necesidades con las que cuentan muchas comunidades wayuu. Las enormes desigualdades de esta comunidad étnica, le resulta difícil emprender acciones que conduzcan a un equilibrio digno como personas, exigidas en el marco de los derechos humanos. Y si no fuera poco, es importante mencionar, que las sistemáticas intrusiones que el sistema occidental obligan a estas comunidades a entrar, muchas veces sin acompañamiento o proceso, los dejan muchas veces por fuera de las oportunidades que el mismo sistema ofrece. Por tal motivo, estas y otras acciones, precisamente exponemos a estas comunidades en riesgo de ser subsumidas por el sistema perdiendo sus raíces y sus costumbres, para responder a la uniformidad, no pocas veces, estrecha.

Por otra parte, las inmensas dificultades que tienen estas comunidades es una alimentación regular. Esto significa en pocas palabras, que tengan el mínimo vital de alimento para afrontar una soberanía alimentaria. Siguiendo las estadísticas del DANE y de algunos autores que conocen la materia constatamos que hay muertes en torno a la desnutrición. Dice Martín Caparrós: Cada día se mueren, en el mundo —en este mundo— 25.000 personas por causas relacionadas con el hambre. Si usted, lector, lectora, se toma el trabajo de leer este libro, si usted se entusiasma y lo lee en —digamos— ocho horas, en ese lapso se habrán muerto de hambre unas 8.000 personas: son muchas 8.000 personas (Caparrós, 2015), las cifras de UNICEF en Colombia no son las más alentadoras, dice al respecto: 1 de cada 5 menor de edad presenta esta situación (UNICEF, 2019). Para la ANDI, se reconoce una población de 15.464.633 personas en situación de desnutrición (ANDI, 2019). Por otra parte, y determinando el territorio de La Guajira, encontramos que la desproporción de muertes por esta razón se concentra en los menores de edad. Según datos del gobierno, hubo 1.607 casos de desnutrición grave en La Guajira en 2019; 1.647 en 2018; 993 en 2017 y 1.661 en 2016. Así las cosas, la titánica tasa de muertes por desnutrición en La Guajira, es cinco veces más alta que el promedio nacional, en el que se resalta la dificultad al acceso a agua potable y de cualquier saneamiento para el departamento (HRW, 2020).

Cocinando con identidad no puede estar ajena a esta situación. Mucho más, cuando conocemos situaciones bastante dolorosas en el territorio de La Guajira. En efecto, este proyecto será un estímulo que permita inicialmente entrever la pertinencia de organización entre comunidades y la valoración de sus costumbres y sus gastronomías para tener la competencia entre las cadenas comerciales de alimentos en el territorio.



Otro aspecto relevante, es la necesidad de afrontar la inmensa deficiencia de legalidad y, u organización formal, para cualquier proceso legal. Aun que reconocemos que el sistema occidental de legalidad tiene sus estrechos, es un recurso para mantener un mismo lenguaje que vehicule los diversos procesos que se requieren para mantener orden y trazabilidad institucional. En este sentido, cocinando con identidad tiene en cuenta el débil proceso de organización institucional. Es conocido que, las inmensas minorías de pueblos, etnias o colectivos sociales, no sólo son susceptibles de endilgar sistemáticamente violación a sus derechos y, al mismo tiempo, se exigen de responsabilidades y obligaciones que configuran la realidad social. Esta paradoja es zanjada por la arbitrariedad de uniformidad sistémica o bien, la enajenación de responsabilidades, permitiendo la ventana a la ambigüedad ética y la irrazonable moralidad.

Por eso, nuestra organización traza procesos que generen atención a las dificultades más urgentes que experimentan estas comunidades. Por eso, el proyecto de cocinas con identidad, se establece en una dirección de emprendimiento, en tanto que orienta las acciones de la comunidad de cangrejito al establecimiento de un restaurante que permita no sólo afrontar la brecha de sus condiciones socioeconómicas y puedan salir de los circuitos de pobreza. Este emprendimiento tiene todas las competencias técnicas, tecnológicas y organizacionales para que sea perdurable y sostenible en el tiempo.

Consideramos, entonces, que esta actividad social puede dialogar con algunas problemáticas con las que cuentan algunas comunidades étnicas y ofrecer herramientas técnicas y sostenibles para considerar una organización comunitaria.

¿qué se hace?

La Corporación Tepiapa y la persona natural de Gisella Gómez GIGI-CHEF, en alianza cooperativa y estratégica, deciden encontrarse para estudiar, diseñar y aportar un plan de contingencia ante las escabrosas situaciones de precaria nutrición en el departamento, la difícil soberanía alimentaria y la inseguridad de la misma. Estas entidades establecen una agenda que permiten gestar procesos de encuentro, formación, memoria ancestral y protección a las comidas cuyas tradiciones son sustituidas por comidas que no responden a su patrimonio cultural. Por último, se encuentran para fortalecer una orientación empresarial



que garanticen las posibilidades de comedores que ofrezcan sus productos y se abra la venta a procesos empresariales de comida sana y trabajos estables.

Esta alianza incentiva tres categorías que movilizan un proceso de *reivindicación cultural, social y gastronómica*. El trabajo que se ejecuta fundamentalmente mira los escenarios no sólo vulnerables, económica o socialmente hablando, sino la potencial cultura y ancestral de estos circuitos sociales en el departamento de La Guajira. Por lo que, cocinar con identidad ve, impulsa y preserva comidas cuya historia atraviesan el proceso de configuración o de adopción de los mismos circuitos sociales. Por lo tanto, estamos convencidos que identificar y proteger a las y los cocineros en diversos empadronamientos culturales, permitirán preservar estos alimentos que definen la cultura y su sociedad. Llevarlos a una organización y una técnica que mantengan la inocuidad de los alimentos, pueden llevarlos a ser atractivos para el consumo y, llevarlos a una organización de emprendimiento podrían ser piezas claves para una reactivación económica, mediante el turismo gastronómico.

Objetivo general:

Gestar entornos gastronómicos desde la experiencia tradicional y ancestral, incluyendo formaciones en técnicas sanas de comida y emprendimientos locales que estimulen un turismo gastronómico sostenible en la ranchería Cangrejito.

Objetivos específicos:

- Organizar a las comunidades entorno a la comida ancestral y un turismo gastronómico.
- Empoderar en técnicas gastronómicas que garanticen la salud alimentaria
- Consolidar emprendimientos económicos que ofrezcan comidas ancestrales, y experiencias de tradición gastronómica, en beneficio a los integrantes de la comunidad.

¿Cómo lo hacemos?

La Corporación Tepiapa tiene como política metodológica la metodología general ajustada. Por medio de esta, encuentra una práctica de transformación social, mediante el aprendizaje colectivo. Toma con mucho cuidado la lectura de la realidad y la identificación de problemas



y necesidades, con el objeto de identificar posibles acciones-soluciones efectivas a sus problemáticas. Insistiendo en la evaluación constante de su pertinencia y viabilidad.

Las etapas con la que contamos son:

1. Identificación
 - a. Plan de desarrollo
 - b. Identificación de problemáticas
 - c. Participantes
 - d. Objetivos
2. Preparación
 - a. Necesidades
 - b. Localización
 - c. Cadena de Valor
 - d. Riesgos
3. Evaluación
 - a. Flujo
 - b. Indicadores de decisión
4. Cierre.

Acciones a realizar.

- Conocer la situación actual de las comunidades, en orden social, económico y cultural.
- Capacitar y promover en las comunidades, el mejoramiento de su productividad gastronómica y sostenimiento eco-turístico, tomando como fundamento el pasado y el presente y así mismo darle una proyección a futuro.
- Romper barreras mentales, culturales y sociales en la población a trabajar (Wayuu) motivándolos a capacidades de sus propias vidas por medio del emprendimiento gastronómico y cultural.



- Entrar a las comunidades por medio de sus historias cotidianas, para aprender, sistematizar y comunicar, en clave investigativa, para consolidar experiencias conjuntas y, valoradas.

- Plan de Trabajo: Manejo de cocina

- Manipulación de alimentos.
- Tratamiento de alimentos
- Manejo de utensilios
- Elaboración de recetas (sin ser invasivos)
- Investigar historia de los platos típicos y ancestrales de la cultura
- Hacer ficheros con las peculiaridades y características de los alimentos, ficheros de recetas y utensilios, ficheros sobre cocina (multicultural)
- Configuración del menú
- Medidas de seguridad higiénicas en la cocina
- Elaboración de recetas, manejo práctico de la cocina
- Comida sana, alimentación sana y equilibrada.

Metas

- Consolidar emprendimientos gastronómicos y eco-turísticos que permitan generar emprendimientos sostenibles.
- Generar un impacto gastronómico, consolidando la identidad cultural, las costumbres y tradiciones ancestrales que se han disminuido con el tiempo.
- Proyectar a las comunidades beneficiadas en lugares de experiencia wayuu, para estimular la economía sin invadir sus usos y costumbres tradicionales.
- Organizar comercial y jurídicamente a las comunidades beneficiadas en su entorno para facilitar emprendimientos futuros.
- A través de la gastronomía mostrar la manera de evocar su cultura, usos y sus costumbres
- Certificar a la comunidad con los talleres de gastronomía y manipulación de alimentos, a través de los procesos que se gesten en el territorio con las diversas comunidades.

Cronograma:



Actividades	2020 / 2021											
	se p	no v	di c	En e	Fe b	Ma r	Ab r	Ma y	Ju n	Ju l		
Socialización y caracterización												
Formación												
Diseños estructurales												
Construcción del Restaurante												
Inauguración												

Población Elegida

En los círculos sociales de los diversos países del planeta, presentan poblaciones en una situación de pobreza o extrema pobreza. Esta realidad penosa es un hecho que desafía cualquier sistema político, por su compleja lectura y comprensión. En efecto, las múltiples variables que definen esta realidad, no siempre agotan la totalidad factorial que hacen o definen la pobreza. Sin embargo, son personas que viven esta situación despojándolos de sus dignidades y sus derechos adquiridos en cualquier estado. También, puede ocurrir que los hechos de pobreza sean una tendencia ya internalizada y definitoria para algunos círculos sociales. Es decir, probablemente, naturalizamos estas realidades convirtiéndolas en realidades que no requieren cambio o transformación.

Cocinando con Identidad desea insertarse particularmente en estos escenarios sociales, particularmente en el perímetro rural y urbano de la ciudad de Riohacha, con el fin de restablecer tejido social, promover técnicas gastronómicas y configurar, hacia adelante, un turismo gastronómico y turístico. Ahora, en este orden de ideas, inicialmente queremos afrontar significativamente un derivado de la pobreza y es, los índices de desnutrición o los eventos de inseguridad alimentaria en niños, jóvenes y adultos. Por lo tanto, transformamos



este problema grave para la seguridad humana y convertirlo en un pretexto que nos permita encuentro, ejercicio de educación y conciencia, y capacitar algunas potencialidades que logren cambios a las situaciones de pobreza.

En este sentido la Corporación Tepiapa, ha elegido algunas comunidades ancestrales, campesinas y afro que viven con esta situación demográfica.

Actividades¹

Las actividades se diversifican en cuatro (4) actividades al mes, concluyendo con una cocina que conecte con los alimentos ancestrales y permita el consumo de los máximos beneficiarios del territorio. Estas actividades transitan en los siguientes horizontes:

Actividad 2020	Mes	Mes	Mes
Socialización	Sept		
Inocuidad alimentaria		Oct	
Manipulación de alimentos		Y	
Conservación de gastronomía ancestral		Nov	
Emprendimientos de turismo gastronómico			
Saboreando la cocina con identidad.			Dic

Actividad 2021	Mes	Mes	Mes
Formación empresarial	Enero		
Modelo de Negocio		Feb	
Construcción de Estatutos		y	
Constitución Legal		mar	
Emprendimientos de turismo			

Actividad 2021- refuerzo	Mes	Mes	Mes
Inocuidad alimentaria	Mayo		
Manipulación de alimentos		Junio	
Conservación de gastronomía ancestral		Y	
Emprendimientos de turismo gastronómico		julio	
Saboreando la cocina con identidad.			

¹ Ver el anexo 1.



Cocinando con Identidad			
Presupuesto Noviembre			
Etapa	Fase	Actividad	Costo
Pre-Operativa	Inicial	Diagnostico	1.920.000
	Planificación	Diseño	1.280.000
		Transporte	40.000
Operativa	Ejecución	Mano de obra	6.000.000
		Materiales para Restaurant	27.346.587
		Transporte	1.100.000
Cierre	Ceremonia y documentación final	Mano de obra	1.600.000
		Materiales para Cocinar	516.200
		Transporte	200.000
Costo Proyecto			40.002.787
Reserva Contingencia			2.000.139
Costo total Proyecto			42.002.926

Bibliografía

- ANDI. (15 de octubre de 2019). *ANDI*. Obtenido de ANDI: <http://www.andi.com.co/Uploads/Li%CC%81nea%20base%20de%20la%20situacio%CC%81n%20alimentaria%20y%20nutricional%20de%20la%20nin%CC%83ez%20en%20Colombia%20-%202019.pdf>
- Caparrós, M. (2015). *El hambre*. Bogotá: Planeta.
- HRW. (13 de Agosto de 2020). *Human Rights Watch*. Obtenido de Human Rights Watch: <https://www.hrw.org/es/news/2020/08/13/colombia-ninos-indigenas-en-riesgo-de-desnutricion-y-muerte#:~:text=Seg%C3%BAn%20datos%20del%20gobierno%2C%20hubo,2017%20y%201.661%20en%202016.&text=La%20desproporcionada%20tasa%20de%20muertes,y%20a%20saneamiento%20e>
- UNICEF. (15 de octubre de 2019). *UNICEF*. Obtenido de UNICEF: <https://www.unicef.org/colombia/comunicados-prensa/la-malnutrici%C3%B3n-impide-el-adeecuado-crecimiento-de-1-de-cada-5-ni%C3%B1os-y-ni%C3%B1as>