

PROGRAMA GENERAL MINISTERIO DE CULTURA

Expoartesano 2014

"LA MEMORIA"

5 al 11 de julio, Medellín Colombia



MinCultura
Ministerio de Cultura

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**



PROGRAMA GENERAL MINISTERIO DE CULTURA

EXPOARTESANO 2014
“LA MEMORIA”

5 al 11 de julio, Medellín Colombia

**“Manos que saben: tradiciones culinarias
y artesanales de Colombia”**

En Colombia son muchas las comunidades que buscando satisfacer necesidades de su cotidianidad, hacen uso de materiales disponibles en el entorno para crear bienes que faciliten su relación con el mismo. Artesanos de las diferentes regiones del país transforman frutos, maderas, piedras, barro, cueros, fibras, cortezas y otros productos a su alcance para su abastecimiento. Alrededor de esta práctica se definen roles y se desarrollan dinámicas sociales que forman parte de las expresiones culturales de un pueblo.

De igual forma la alimentación y las cocinas tradicionales hacen parte de una práctica que modifica recursos dados por el entorno con el fin de suplir una necesidad. También define roles y crea dinámicas sociales. Cuando un pueblo elabora utensilios que apoyan la transformación y el consumo de productos para la alimentación, se unen estas dos prácticas creando identidad y pertenencia por su territorio.

Visualizar la relación intrínseca que existe entre las tradiciones artesanales y la cocina tradicional como componentes del patrimonio cultural inmaterial, aporta valor y reconocimiento a las manifestaciones que hacen parte del ser colombiano.



La Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales y para la protección del patrimonio cultural mueble de Colombia –políticas públicas establecidas desde la Dirección de Patrimonio—, y las acciones que adelanta el Ministerio en relación con al arte popular y las tradiciones artesanales, buscan generar identidad y valor hacia estas manifestaciones propias del patrimonio cultural inmaterial.

El conocimiento y la divulgación del Patrimonio es tarea fundamental para su valoración, por eso una feria que busca rescatar las costumbres y tradiciones reflejadas en la elaboración de objetos con productos y técnicas propias como Expoartesano, genera un espacio idóneo para seguir difundiendo y trabajando en estrategias de implementación de la política de cocinas, así como para ofrecer elementos que permitan desarrollar acciones para la salvaguardia de las artes populares y las tradiciones artesanales del país.

La presentación del Ministerio en este evento contará con la participación de 28 cocineros y artesanos haciendo una muestra en tiempo real de sus respectivos oficios, que estarán en diálogo simultáneo con un conocedor de la región. Esto con el fin de mostrar a visitantes y participantes del evento la relación intrínseca que existe entre el arte popular y el universo culinario como componentes del patrimonio cultural inmaterial.

Además de esta muestra viva, todos los días se contará con la participación de investigadores nacionales e internacionales especializados en los temas mencionados en dos sesiones diarias de conversatorios. Al final de estas sesiones se abrirá un espacio de diálogo con todos los asistentes. Cada uno desde su experiencia alimentará el intercambio de conocimientos y saberes referentes al universo del patrimonio cultural inmaterial.

PROGRAMA GENERAL MINISTERIO DE CULTURA
EXPOARTESANO 2014 “LA MEMORIA”

5 al 11 de julio - Medellín, Colombia

“Manos que saben: tradiciones culinarias y artesanales de Colombia”

		Mañana	Tarde		Noche
		10:30 - 12:00	2:30 - 3:30	3:30 - 5:00	5:30 - 7:00
Día	Dialogo de saberes	Dialogo de saberes	Muestra viva		Muestra viva
Sábado 5	<p>“Los retos de la salvaguardia de las tradiciones culinarias y artesanales de América Latina”</p> <p>Fernando Villafuerte Enrique Sánchez Gutierrez (Perú-Colombia)</p>	<p>“Patrimonio cultural inmaterial del pacifico colombiano”</p> <p>Alfredo Vanín (Colombia)</p>	<p>“Sabores y Saberes del Barro en Boyacá”</p> <p>Cocina y modelado en barro (con la mediación de Dora Mansalve Parra)</p>		<p>“Sueños, barros y alimentos”</p> <p>Cerámica y alimentación tradicional del Gran resguardo del Vaupés (con la mediación de Simona Reyes)</p>
Domingo 6	<p>“Cultura material y transformación de la comida en la Amazonía colombiana”</p> <p>Carlos Rodríguez Isaías Román Sánchez (Colombia)</p>	<p>“Elementos de discusión con respecto al desarrollo de acciones para la salvaguardia de las artes populares y las tradiciones artesanales de Colombia”</p> <p>Luisa Fernanda Sánchez Silva Juan Pablo Henao Vallejo (Ministerio de Cultura de Colombia)</p>	<p>“Con el calor de las manos y con el calor de la tierra”</p> <p>Cocina del resguardo del Matavén y tejido de Cutumare (Vichada) (con la mediación de Simona Reyes)</p>		<p>“De camino al río”</p> <p>Tejidos y cocina del Pacifico chochoano (con la mediación de Alfredo Vanín)</p>
Lunes 7	<p>“Diseño como articulador: artesanía, oficios, cultura, educación e integración social”.</p> <p>Juan Pablo Salcedo Obregón (Colombia)</p>	<p>“La vanguardia en la cocina del Caribe”</p> <p>Alex Quessep (Colombia)</p>	<p>“Pasteles y sopas en totumas del Atlántico”</p> <p>Cocina del Atlántico y elaboración de utensilios (Con la mediación de Alex Quessep)</p>		<p>“De la despensa del Amazonas, amarres y sabores de la selva”</p> <p>Cocina del Amazonas y elaboración de Nasa (con la mediación de Angela Rincón)</p>

		Mañana	Tarde		Noche
		10:30 - 12:00	2:30 - 3:30	3:30 - 5:00	5:30 - 7:00
Día	Diálogo de saberes	Diálogo de saberes	Muestra viva	Muestra viva	Muestra viva
Martes 8	<p>"Perspectivas del patrimonio cultural inmaterial en Perú" Luis Repetto Málaga (Perú)</p> <p>"Experiencia de salvaguardia del patrimonio culinario de Ecuador" Ministerio de Cultura y Patrimonio de Ecuador</p>	<p>"Investigación, pedagogía y vínculos en la valoración patrimonial de las artes populares" Germán Ferro (Colombia)</p>	<p>"Pícor y Paja de Nariño" Paja toquilla y preparaciones tradicionales de Nariño (con la mediación de Vicente Revelo)</p>	<p>"El sabor de la tradición" Cerámica y alimentación santandereana (con la mediación de Juliana Duque)</p>	
Miércoles 9	<p>"La importancia de la cultura popular en el contexto de la salvaguardia del patrimonio cultural Inmaterial" María Elisabeth de Andrade Costa (Brasil)</p>	<p>"¿Pan comido a hueso duro de roer?" Andrés Sicard (Colombia)</p>	<p>"Fritos y frutos" Cocina de Bolívar y elaboración de utensilios en totumo (con la mediación de Klauca Cárdenas)</p>	<p>"Frutos del Caribe" Cocina de San Andrés y elaboración de utensilios en Coco (con la mediación de Klauca Cárdenas)</p>	
Jueves 10	<p>"Significado e importancia de las tradiciones artesanales: el caso de México" Marta Debra Turok Wallace (México)</p>	<p>"Las artes indígenas mexicanas en el universo del patrimonio cultural inmaterial" Enaida Hernández Hernández (México)</p>	<p>"Dulce modelar" Elaboración de macetas de afeñique de Cali (con la mediación de Enrique Sánchez)</p>	<p>"De infusiones y caños" Mistelas y fruteros de Huila (con la mediación de Daniel Ramírez)</p>	
Viernes 11	<p>"Cocina, patrimonio y memoria" Jose Rafael Lovera Weidler Guerra (Venezuela-Colombia)</p>	<p>"Las artes populares, los oficios y las tradiciones artesanales en el país" Jorge Orlando Melo (Colombia)</p>	<p>"Cociendo Memoria" Preparaciones de Tollima grande y modelado de vajilla negra de la Chamba (Con la mediación de Carlos Sánchez)</p>	<p>"Viandas en vajillas" Cocina de Antioquia y Vajilla de Carmen de Viboral (Con la mediación de Carlos Sánchez)</p>	



Sábado 5 de julio

MUESTRA DE TRADICIONES CULINARIAS Y ARTESANALES

DIÁLOGO DE SABERES

10:30 – 12:00 pm: Los retos de la salvaguardia de las tradiciones culinarias y artesanales de América Latina

Fernando Villafuerte (Perú)

Director General del Centro regional para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de Latinoamérica –CRESPIAL. Antropólogo de la Universidad Nacional San Antonio de Abad del Cusco con estudios de posgrado en Ciencias Políticas y Asuntos Públicos, en Ciencias del Trabajo en la Université Catholique de Louvain, Bélgica y de Antropología en el New School for Social Research de New York, USA.

Ha sido investigador del Centro Bartolomé de las Casas de Cusco, docente en la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco (UNSAAC), en la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP) y en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM). Ha dirigido el Instituto de Transferencia de Tecnologías Apropriadas para Sectores Marginales (ITACAB) del Convenio Andrés Bello.

Enrique Sánchez (Colombia)

Sociólogo. Su vida profesional ha girado alrededor del estudio de la situación de las tierras de los grupos étnicos, la conservación y uso sostenible de la biodiversidad, y los estudios culturales. Trabajó en los años 70 en el proceso de Reforma Agraria.



Fue asesor del Departamento Nacional de Planeación para los temas relacionados con los grupos étnicos y participó en numerosas iniciativas públicas sobre pueblos y comunidades indígenas, afrodescendientes y campesinas. Fue director de la Corporación para el Desarrollo del Chocó. También dirigió la Fundación Centro de Cooperación al Indígena -CECOIN-, se desempeñó como investigador principal del Instituto Humboldt en el campo de los conocimientos tradicionales sobre la biodiversidad, y ha sido asesor y consultor de instituciones públicas y organismos multilaterales en temas ambientales y culturales. Lideró en el Ministerio de Cultura la formulación de la Política Pública para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, la Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia, y ha trabajado en la conceptualización de lineamientos que generen acciones para la salvaguardia de las artes populares y las tradiciones artesanales del país. Ha escrito numerosos textos sobre temas étnicos, ambientales y culturales.

2:30 – 3:30 pm: Patrimonio cultural inmaterial del pacífico colombiano

Alfredo Vanín (Colombia)

Nació en 1950, en el poblado de Saija, en el municipio de Timbiquí, que se ubica en la región pacífica caucana. Creció en Guapi, Buenaventura y Cali. Ha sido profesor, periodista, investigador cultural, poeta, narrador y ensayista. En la actualidad dirige talleres de formación literaria y es consultor en distintas instituciones y organizaciones sociales que trabajan con poblaciones del pacífico colombiano. Es uno de los representantes de la generación de escritores afrocolombianos del último cuarto del siglo XX. Entre sus libros más representativos se encuentra *Cimarrón en la lluvia* (Cali, 1991); *Islario* (Cali, 1998); *Desarbolados* (2004); *El tapiz de la hidra* (relatos, Cali, 2003); *Otro naufragio para Julio* (novela, Cali, 2004); *Jornadas del tahúr*, (2005) e *Historias para reír o sorprenderse* (2005).



Sábado 5 de julio

MUESTRA VIVA

Boyacá y Vaupés

3:30 a 5:00 pm: Sabores y saberes del barro en Boyacá: cocina y modelado en barro (Ráquira, Boyacá).

Cocinera tradicional:
Rosa Delia Olmos Avila

Es la primera hija de la familia Olmos, por esta razón ha sido el soporte en la cocina y el cultivo de su familia, tradiciones que aprendió de su padre y madre. En la finca donde se crió, sus padres a lo largo del tiempo han cultivado biodiversidad de productos como la arracacha, la yuca, la malanga, las batatas, las maravillas, el plátano y el frijol. Su mamá desde pequeña le enseñó a cocinar con los productos de la misma huerta del pan coger. Toda la vida se ha dedicado a la cocina aunque tiene conocimientos en la agricultura adquiridos de sus padres y de su esposo quien se dedica diariamente a la agricultura. Vive en la vereda Arada Chiquita del Municipio de Garagoa. Sus hijos, aunque no viven en el campo, aprendieron algunas de las técnicas de cultivo y de la cocina. Actualmente es integrante del grupo “Productoras de agrobiodiversidad local de Garagoa”, en donde trabaja preparaciones de la cocina tradicional campesina para compartirlas en la plaza de mercado de Garagoa.

Preparación: piquete campesino del valle de Tenza, arepa rellena de cuajada y arveja, génovas y aguadepanela.

Artesana tradicional: María Del Carmen Rozo

Artesana de Ráquira, Boyacá. Ha modelado barro toda su vida, su madre le enseñó desde pequeña ya que este siempre ha sido el oficio de la familia. Su trabajo se enfoca en el modelado a mano de vasijas utilitarias en barro.



Es reconocida y valorada por los artesanos de Ráquira por ser la única artesana cuya mezcla de barro está compuesta por arena de río que permite que las piezas sean sometidas a altas temperaturas sin quebrarse y por conservar una de las técnicas más tradicionales de modelado en barro. Junto a su esposo ha trabajado por años la cerámica a partir del modelado del barro y el bruñido con arena de río para darle vida a un fabuloso mundo donde gallinas, lagartos, ranas y sapos, se mezclan con ollas, olletas, múcuras, chorotes y muchas otras piezas más.

Doña María del Carmen Rozo representa la más pura tradición alfarera de Ráquira, donde la técnica tradicional se combina con una profunda simbología de origen indígena y campesino. Aunque vive en el centro de una población artesanal en continua evolución, su oficio se desarrolla en la modestia de su casa, en un pequeño taller, de donde las piezas luego de ser modeladas pasan a un viejo horno de leña. En el libro “Artesanías de Colombia: pueblos de barro” hay fotografías de su trabajo, además piezas suyas se incluyeron en la exposición “El Barro Tiene Voz: de las cerámicas prehispánicas al arte actual” que se encuentra expuesta en el Museo de Antioquia hasta diciembre de este año.

Artesanía: Ollas, calderas, vasijas, pocillos.

Moderadora: Dora Monsalve Parra

Antropóloga social. Ha trabajado en la protección de la agrobiodiversidad local en un contexto social y cultural con enfoque socioecosistémico aplicado en el municipio de Garagoa y el valle de Tenza, el cual se inició desde el año 2000 como una estrategia de conservación y recuperación de conocimientos locales en asocio con la agroecología.

A través de la valoración de la cocina tradicional campesina, la recuperación de germoplasma vegetal in situ según la clasificación etnocultural, la transmisión de conocimientos a las nuevas generaciones desde la memoria del sabor de los sabedores y las sabedoras, y la educación del gusto en los consumidores locales, ha apoyado y contribuido al reconocimiento y la protección de los conocimientos tradicionales y de los actores que mantienen estas tradiciones de Boyacá.



Sábado 5 de julio

5:30 a 7:00 pm: Sueños, barro y alimentos: cerámica y alimentación tradicional del Gran resguardo del Vaupés (Vaupés).

Cocinera tradicional:
Lucía Chequemarca Rodríguez.

Pertenciente al pueblo Cubeo de la comunidad Cubay del Vaupés. Su madre desde niña le enseñó a realizar los oficios del grupo, por eso a los 8 años de edad ya madrugaba a la chagra para recoger los alimentos que después iba a preparar en su Maloka, e iba al río a recoger el barro para elaborar la cerámica, trabajo tradicional de las mujeres Cubeo. Hoy Lucía tiene 36 años y 2 hijos que además de cocinar, también trabajan el barro.

Preparación: Quiñapira, pescado muquiado, casabe y farinha, pescado.

Artesano tradicional: Rodrigo López Ortíz

Pertenciente al pueblo Cubeo de la comunidad Cubay del Vaupés. Rodrigo trabajó mucho tiempo con su madre para aprender a trabajar el barro para la elaboración de utensilios y pinturas. Después les enseñó a los niños de su comunidad para que no se perdieran estos conocimientos. Como él no puede ir a recoger el barro acompaña a las mujeres al río para cargarlo, luego lo prepara y elabora las piezas. También hace intercambio con otras comunidades para obtener el barro de las pinturas.

Artesanía: vasija para almacenar Quiñapira.

Moderadora: Simona Reyes Díaz

Antropóloga bogotana y maestra en Antropología Social de la Universidad de los Andes, con nexos y familia llanera. Su experiencia profesional está centrada en el trabajo con comunidades indígenas, principalmente de la Orinoquía y Amazonía colombianas. Como parte del apoyo a procesos comunitarios de base ha sido central el acompañamiento a procesos de fortalecimiento del oficio artesanal, en comunidades de los departamentos de Vichada, Guainía y Vaupés. Es la actual coordinadora de la sección de alternativas productivas de la Fundación Etnollano.

Tiene experiencia en la formulación, ejecución y coordinación de proyectos con comunidades indígenas, en áreas de producción sostenible, salud comunitaria y equidad de género. Son áreas de su interés la investigación social y el estudio de las relaciones con el medio y las representaciones culturales de identidad dentro de las sociedades, en el contexto del desarrollo regional y proyectos de recopilación, conservación, y fortalecimiento cultural.



Foto: Isabel Cristina Restrepo



Domingo 6 de julio

DIÁLOGO DE SABERES

10:30 – 12:00 pm: Cultura material y transformación de la comida en la Amazonía colombiana

Carlos Rodríguez (Colombia)

Biólogo de la Universidad de Los Andes. Máster en planificación del desarrollo regional y urbano del CIDER y Doctor en Ciencias Naturales de la Universidad de Ámsterdam. Trabaja el conocimiento y conservación de la Amazonía colombiana desde 1981 en temas relacionados con el manejo del bosque tropical por comunidades indígenas en conjunto con su esposa la antropóloga María Clara van der Hammen, con quien ha publicado una serie de artículos y libros sobre el manejo de recursos naturales con énfasis en fauna silvestre, sistemas agrícolas, pesca y productos del bosque. De igual manera ha realizado aportes en áreas como conocimiento tradicional local y propuestas de educación para pueblos indígenas y generación de alternativas productivas para el bosque tropical.

Como consultor ha realizado varias evaluaciones de proyectos para entidades colombianas, la Comunidad Europea y ONG internacionales. Ha sido delegado en reuniones internacionales convocadas por entidades como el Fondo Indígena, Parques Nacionales, IPBES, GSI. Ha sido conferencista en varias universidades nacionales y extranjeras sobre temas amazónicos. Es miembro del comité editorial de la Revista Colombia Amazónica, del Journal of Nature Conservation y fue miembro del comité de selección de proyectos de investigación de la National Science Organization de Holanda –NWO–.



Desde 1998 es Director de Tropenbos Internacional Colombia, donde coordina un programa de investigación académica e investigación local, para generar conocimiento que contribuya a la toma de decisiones sobre la conservación y el manejo sostenible del bosque tropical.

Isaías Román Sánchez (Colombia)

Indígena Uitoto del medio río Caquetá, conocedor y especialista en biodiversidad y artesanías. Profesor del Colegio Leonardo Da Vinci en Bogotá.

2:30 – 3:30 pm: “Elementos de discusión con respecto al desarrollo de acciones para la salvaguardia de las artes populares y las tradiciones artesanales de Colombia”, Luisa Fernanda Sánchez Silva y Juan Pablo Henao, Ministerio de Cultura de Colombia.



Foto: Pablo Castillo



Domingo 6 de julio

MUESTRA VIVA

Vichada y Chocó

3:30 a 5:00 pm: Con el calor de las manos y con el calor de la tierra: cocina del resguardo del Matavén y tejido de Catumare (Vichada).

Cocinero tradicional: Juan Bautista Nariño

Pertenece al pueblo Sikuaní. En su casa tanto mujeres como hombres realizaban labores dentro del hogar, por eso aparte de cazar y pescar también sabe cocinar. Su mamá le enseñó desde niño diferentes preparaciones cotidianas de la comunidad, la que más le gusta elaborar es el ajícero. Juan suele cocinar junto con su esposa Rosalba y sus hijos quienes siempre lo acompañan en estas actividades.

De la mano de este reconocido líder de la región, se ha difundido y comprendido la importancia del Gran Resguardo Selva de Matavén, y de todos los saberes asociados al uso de los recursos de selvas, sabanas, caños y ríos (tejidos, amarres, recetas y medicinas).

Preparación: Amiawali, casabe, mañoco, ajíceros (carne de venado salado, jugo de yuca).



Artesana tradicional: Rosalba Cariban Gaitán

Pertenciente al pueblo Sikuani. Desde pequeña su madre le enseñó a elaborar chinchorros y budares, a preparar tintes y a cocinar. Recolectar y tejer la palma de seje son actividades que aprendió siendo mayor ya que en su comunidad es tradición que las madres tejan el catumare de sus hijas cuando las acompañan al conuco por primera vez.

Su hija mayor le ayuda a tejer, juntas recogen los cogollos de la palma del monte, arreglan las fibras, las cocinan y las dejan secar. De los árboles silvestres se extraen los colores rojo, café, verde oscuro, naranja o amarillo que le dan el color a las fibras.

Con su carisma y constante sonrisa Rosalba guía el camino de su comunidad y de un grupo de artesanas en busca de fortalecer el trabajo artesanal del tejido, como una actividad de anclaje cultural y alternativa productiva.

Artesanía: Catumare



Foto: Enrique Sánchez



Domingo 6 de julio

5:30 a 7:00 pm: De camino al río: tejidos y cocina del pacífico chocoano (Quibdó, Chocó).

Cocinera tradicional:
Bethsy del Carmen Veloyes Hurtado

Nació un 11 de mayo de 1958. Es la mayor de 12 hermanos y madre de 3 hij@s. En la actualidad tiene 2 hijos (nietos) mas, quienes se constituyen en otro motor o inspiración para su vida y sus diferentes preparaciones culinarias. Su niñez transcurrió en la completa paz y armonía que se puede respirar en una familia tan numerosa, mucho mas si se tiene en cuenta que allí mismo vivían sus abuelos maternos.

A raíz de ello desde su infancia vio como se preparaban y servían manjares elaborados con base en productos de la región para diferentes personalidades de la vida pública comarcana. Recetas que estarían perdidas de no ser por la atención constante que Betsy tenía en los diferentes quehaceres de la casa.

Fallecida su abuela Delia María, su madre Cano siguió con la tradición. Junto con ella Betsy ha sido pionera en la organización y participación en diferentes eventos de cocina típica chocoana (danzas de platos típicos chocoanos, festivales gastronómicos nacionales e internacionales, etc.).



En el año 2004 contribuye a la creación de la firma Productos Exóticos Chocoanos “Krivelky”, una famiempresa dedicada a la producción, transformación y comercialización ecológica de productos, frutales y sus derivados, de la región del Chocó Biogeográfico.

Preparación: Arroz con longaniza.

Artesana tradicional:
Marlenys Valderrama Mosquera

A Marlenys le gustó el tema de las artesanías desde muy chica porque para ella “eso es cuestión de genética”. Creció con unos padres muy emprendedores y luchadores los cuales se dedicaban a hacer trabajos artesanales en maderas e iraca. Llegó a Quibdó en el año 1999 y en el 2000 conoció la iraca y empezó a trabajar con una señora que es muy antigua en el tema. Luego se independizó y lleva 15 años trabajando con este material. De esta forma he recibido capacitaciones, cursos para el manejo adecuado del material y en temas de diseño para la elaboración de estos productos.

Artesanía: caminos de mesa

Mediador: Alfredo Vanín (ver reseña en la segunda sesión de diálogos de saberes del sábado 5 de julio).



Lunes 7 de julio

DIÁLOGO DE SABERES

10:30 - 12:00 pm: El Diseño como articulador:
artesanía, oficios, cultura, educación e integración
social

Juan Pablo Salcedo (Colombia)

Diseñador industrial, con doctorado en Imagen, Tecnología y Diseño por la Universidad Complutense de Madrid. Actualmente cursa el Doctorado en Diseño, Gestión y Fabricación de Proyectos Industriales, en la Universidad Politécnica de Valencia. Juan Pablo Salcedo cuenta con una amplia experiencia en diseño, desarrollo e implementación de proyectos multidisciplinarios y desarrollo de productos para diferentes contextos, con una visión del diseño como herramienta de desarrollo social, tanto en ámbitos públicos y comunitarios como empresariales.

En la actualidad es decano de la Universidad El Bosque, Facultad de Diseño Imagen y Comunicación, y ha sido director de la carrera de diseño industrial de 2003 a 2006. Es fundador y director de I+D+i+T y proyectos de diseño del Centro de Diseño Imagen Comunicación, Universidad El Bosque.

Ha sido director del Museo de Desarrollo Urbano (Museo de Bogotá), de 1998 a 2002, y dirige Salcedo Obregón & ASC, asesorías en diseño y comunicación urbana.

2:30 – 3:30 pm: La vanguardia en la cocina del Caribe

Alex Quessep (Colombia)

Cocinero e investigador de la Costa Atlántica (Sincelejo). Sus trabajos de investigación han estado enfocados a temas como la influencia de la cocina árabe en el Caribe colombiano y la cocina mestiza. Fue capacitador del programa en el mejoramiento de prácticas alimentarias e innovación “Atlántico destino de talla mundial 2014”, de la Gobernación del Departamento del Atlántico. Además ha sido asesor del PNUD y El Museo del Caribe “La Ruta de la Gloria y La Alegría”, y profesor de historia de la gastronomía del Gato Dumas, Colegio de Cocineros.

Fue cocinero invitado a la “Expedición Padilla”, recorrido de los mercados públicos de Cartagena, Barranquilla, Santa Marta, Riohacha, proyecto cuya misión era entender qué y cómo come el Caribe colombiano hoy. Actualmente es coordinador en los programas de capacitación en seguridad alimentaria para población vulnerable y en estado de pobreza de la Gobernación de Sucre.



Foto: Federico Rios



Lunes 7 de julio

MUESTRA VIVA

Atlántico y Amazonas

3:30 a 5:00 pm: Pasteles y sopas en totumas: cocina del Atlántico y elaboración de utensilios (Luruaco, Atlántico).

Cocinera tradicional:
María del Socorro Castillo

De descendencia afro María del Socorro Castillo se ha dedicado toda su vida a la cocina tradicional, vocación que heredó de su madre Rosa Amelia Montero, “Chiquita”. Hoy con sesenta y cuatro años es madre de tres hijas y cabeza de familia.

Ha sostenido a su familia con el producto de su mesa. Todos los días madruga a la carretera de Luruaco a vender su deliciosas comidas. En su casa se preparan los pasteles de arroz teñido con achote, hechos con cerdo o gallina en guiso de verduras, envueltos en hojas de bijao y amarrados con hilos de fique. Este manjar se consume como almuerzo, generalmente acompañado con sancocho de Guandú, especie de frijón de clima caliente preparado con cerdo o carne salada y al que se le añaden diversos tubérculos, verduras y aliños. En su mesa son predominantes también además las tradicionales arepas de huevo –patrimonio cultural inmaterial del departamento del Atlántico-, las chicas de maíz y el jugo de corozo.

Preparación: pasteles de arroz y sancocho de guandú.



Artesano tradicional: Javith Polo Yepez

Javith nació en Luruaco el 19 de mayo de 1955. Heredó el hermoso oficio de trabajar en totumos utensilios de su padre quien era carpintero. Lleva 40 años aproximadamente en la labor. Lo inspiran la naturaleza y lo motiva la gente que halaga y compra sus productos. Cada día mucha gente llega a su taller-cito a ver curiosamente qué cosas nuevas está tallando. Dice que eso le gusta mucho y lo motiva para ser más creativo. Javith considera que esta tradición artesanal de los totumos es muy importante para Luruaco y el departamento del Atlántico. Ha sido invitado a varias ferias donde la gente siempre compra sus utensilios decorados.

Artesanía: utensilios de cocina y mesa en totumo.

Mediadora: Ángela Sofía Rincón S.

Antropóloga social con experiencia de 16 años en los siguientes campos: coordinación y elaboración de estrategias especiales de manejo en Áreas Protegidas de Parques Nacionales Naturales con grupos étnicos, en especial las ubicadas en la Amazonía y Orinoquia colombianas. Acompañamiento y apoyo a procesos de consulta previa de políticas diferenciales nacionales para pueblos indígenas, diseño y desarrollo de estrategias y acciones concretas sobre acercamiento y cooperación interinstitucional con miras al cumplimiento y/o construcción de políticas nacionales. Desarrollo de procesos participativos de ordenamiento territorial ambiental de resguardos indígenas amazónicos, fortalecimiento del gobierno propio y gobernanza de organizaciones indígenas de base, construcción participativa de procesos de planificación integral, capacitación en derechos fundamentales de los pueblos indígenas, acompañamiento en la construcción e implementación gestión, coordinación, apoyo y seguimiento a proyectos con perspectiva de género auspiciados por entidades europeas dirigidos a organizaciones de base amazónicas e instituciones locales y nacionales. También en la construcción de planes de vida participativos con perspectiva de género, diseño e implementación de estrategias de comunicación intercultural y manejo de conflictos internos y procesos de negociación.



Lunes 7 de julio

5:30 a 7:00 pm: De la despensa del Amazonas, amarres y sabores de la selva: cocina del Amazonas y elaboración de Nasa (Leticia, Amazonas).

Cocinera tradicional: Rubiela Kuiru Castro

Indígena perteneciente al pueblo Muina (Uitoto) situado en el resguardo predio putumayo en el corregimiento de la chorrera, departamento del Amazonas. “Los Uitotos somos hijos de la coca, el tabaco y la yuca dulce”, dice Rubiela, elementos que hacen parte de la medicina y alimentación tradicional de la comunidad. La vivienda tradicional es la Maloka, espacio donde se recrea la cultura y se transmite de igual manera. “Este lugar es de suma importancia porque es el lugar de trasmisión de la cultura de generación en generación, por ende fue el espacio donde empezó mi carrera culinaria guiada de la mano de mi madre y de las mujeres de la comunidad”.

Siendo la yuca base de la alimentación aprendió a prepararla en sus diferentes presentaciones, conocimientos que adquirió desde niña y fue puliendo a través de los años. De la yuca se prepara el casabe, la fariña y la caguana, alimentos tradicionales de la cultura Uitoto. Asimismo prepara el iy+ko (caldo de pescado con bastante ají) y el asado de pescado en hojas de platanillo con aderezos propios, entre otros platos.



Actualmente Rubiela hace parte de la fundación Mutesa, donde se realizan distintas actividades para fortalecer la cultura desde el espacio urbano. Una de las actividades más fuertes de esta fundación es la cocina, otra manera de dar a conocer su cultura.

Preparación: pescado envuelto en hoja, farofa, casabe.

Artesana tradicional: Eufrasia Herrera

Mujer del pueblo Uitoto. Desde muy pequeños todos los niños de la comunidad conocen las tareas de las artesanías y la cocina. Estas actividades las aprendió desde pequeña al lado de sus padres en los fogones y en el trabajo de la chagra (sitio de cultivo). Sin embargo ella piensa que la elaboración de la comida autóctona y del trabajo de las artesanías no solo se aprende de los padres sino también en y de la comunidad. En la actualidad Eufrasia hace parte del trabajo en la casa cultural ecológica, mujer, tejer y saberes.

El amarre tradicional con fibras naturales leñosas como la mawa o el bejuco yaré permite a las mujeres de la comunidad realizar “el atrapador de pescado o nasa” (en español), que actualmente permiten la pesca y la alimentación de la comunidad. Eufrasia considera que “por el desplazamiento de mujeres como ella a la ciudad se han perdido las técnicas tradicionales, ya que a las nuevas generaciones no les interesa el aprendizaje de estas técnicas y tecnologías ancestrales”.

Artesanía: nasa.



Martes 8 de julio

DIÁLOGO DE SABERES

10:30 - 11:30 pm: Perspectivas del patrimonio cultural inmaterial en Perú

Luis Repetto Málaga (Perú)

Es el actual Presidente del ICOM - LAC, organización regional para América Latina y el Caribe del consejo internacional de museos. Director del Museo de Arte Popular del Instituto Riva Agüero de la Pontificia Universidad Católica del Perú y Director del Museo de Electricidad. Ex Director Nacional del Instituto Nacional de Cultura del Perú.

11:30 - 12:30 pm: Experiencia de salvaguardia del patrimonio culinario de Ecuador

Ministerio de Cultura y Patrimonio de Ecuador.

2:30 – 3:30 pm: Investigación, pedagogía y vínculos en la valoración patrimonial de las artes populares

Germán Ferro (Colombia)

Antropólogo y Magíster en Historia de la Universidad del Valle – FLACSO. Tiene estudios de doctorado en Historia en la Universidad Simón Bolívar de Quito donde fue profesor de cátedra del programa de maestría. Ha sido profesor también en la Universidad de los Andes y otras universidades del país. Investigador del Instituto Colombiano de Antropología e Historia -ICANH- y del Centro de Estudios Socioculturales e Internacionales de la Universidad de Los Andes, CESO. Curador de la exposición Río Magdalena: navegando por una nación del Museo Nacional de Colombia, 2008. Cuenta con las siguientes publicaciones: 1994 “A lomo de mula”, Bancafé; 1996 “Compilador memorias sobre religión y etnicidad en América Latina”, ICANH; 2004 “Diccionario de palabras que mueren”, Planeta; 2003 “CD sobre Bogotá: cien hitos históricos para recordar 1538 – 2003; 2004 “La geografía de lo sagrado en Colombia: el culto a la virgen de las lajas”, CESO; 2005 “Vida cotidiana, viajes y política en Antioquia y Caldas mis memorias, Justiniano Macía Vélez 1866-1955”, CESO.



MUESTRA VIVA

Nariño y Santander

3:30 a 5:00 pm: Picor y paja de Nariño: paja toquilla y preparaciones tradicionales de Nariño (Santa Rosa y Sandoná, Nariño).

Cocinera tradicional:

Maria Clemencia Jojoa de Jojoa

La señora Clemencia Jojoa tiene 64 años es madre de 6 hijos y vive en la vereda Santa Rosa, corregimiento de El Encano. Es propietaria de la reserva natural El Chaquilulo como parte activa de la minga Asociativa Asoyarcocha y ADC. En su reserva natural se dedica a las labores domésticas y agropecuarias, tiene gusto por la cocina tradicional para mantenerla en su familia. Las enseñanzas las ha obtenido de su madre María del Rosario con quien realizaba las diferentes preparaciones en las actividades comunitarias y de la familia como las mingas de trabajo, acabes de casa, siembra y cosecha. Es así que a Maria Clemencia le ha apasionado preparar el "ají de maní" en la piedra, que se acompaña con los demás productos de la Reserva, haciendo parte de la tradición familiar.

Preparación: Ajíes, empanadas de añejo, quimbolitos.

Artesana tradicional: Adriana Jamauca

De la mano de su abuela Rosa Tutistar, aprendió el legado artesanal de la paja toquilla, que por más de 130 años ha perdurado. Sus manos tejedoras de sueños e ilusiones son las



Martes 8 de julio

responsables de la creación de innumerables piezas artesanales. Sombreros, pavas, individuales, canastas, bolsos, lencería en general etc., que se elaboran por mujeres y hombres, siempre con un sentido intergeneracional que facilita el diálogo de saberes para darle continuidad a esta tradición familiar que identifica a los habitantes del municipio de Sandoná y del corregimiento de Santa Bárbara, de donde ella proviene. Representa ahora a un grupo de artesanas y artesanos que buscan de manera directa construir una nueva estrategia de mercadeo y comercialización justa de sus productos.

Artesanía: paja toquilla

Mediador: Vicente Revelo

Zootecnista de la Universidad de Nariño. Magister en desarrollo comunitario sustentable de la Universidad Nacional de Costa Rica-Laspau. Investigador y coordinador de programas y proyectos de atención a comunidades campesinas, urbanas y de mujeres. Asesoría en producción agroecológica y conservación de la biodiversidad con comunidades campesinas, indígenas y negras en Colombia y Ecuador. Autor del libro: “Diseñar en colectivo, una opción para la soberanía alimentaria de los pueblos... una propuesta desde el sur de Colombia”. Autor de artículos en diferentes publicaciones del orden local regional, nacional e internacional y docente universitario de la Universidad de Nariño y La Universidad Javeriana. Miembro de la sociedad científica de agroecología -socla-, conferencista, panelista y participante de diferentes encuentros de desarrollo comunitario. Actual director de la asociación para el desarrollo campesino -ADC-, Nariño.



5:30 a 7:00 pm: El sabor de la tradición:
cerámica y alimentación santandereana
(Barichara, Santander).

Cocinera tradicional:
Virginia Muñoz Corzo

La cocina es un oficio que ha venido realizando desde hace más de 15 años, oficio aprendido de su mamá. Hace 7 años tomó el curso de Técnico en Cocina en la Fundación Escuela Taller Barichara y desde entonces se ha dedicado a conservar las recetas aprendidas de su mamá. Nació en el Playón-Santander y vive en Barichara desde hace 16 años. Los envueltos que ella prepara son elaborados con harina de millo, panela blanca, mantequilla (antes manteca de res), levadura seca (antes cunchos de guarapo), sal y agua. Y los capotes de maíz para envolverlos. Estos bollos eran hechos como comida básica porque el millo y el maíz eran cultivados en el campo. Se comían con chocolate o caldo al desayuno y a la comida porque en esa época comprar pan era costoso y difícil de conseguir porque se debía ir hasta el pueblo para eso. Hoy el millo es muy difícil de conseguir porque los pájaros se lo comen. Actualmente estos bollos solo se elaboran por encargo.

Preparación: Envueltos de millo



Martes 8 de julio

**Artesana tradicional:
Nohra Isabell Sánchez Ortíz**

Nohra es nacida en Barichara. Desde hace 10 años se dedica a elaborar vasijas utilitarias y decorativas con arcilla o barro de la región, siguiendo con la tradición del municipio. Aprendió de artesanos de Barichara como doña Felisa Alquichire, la artesana de este oficio más antigua del municipio. También de clases recibidas en La Fundación Escuela Taller Barichara. El producto que ella elabora es hecho con arcilla de la región. Actualmente se quema en horno a gas aunque antes se quemaba en fogatas al aire libre. Tiene su propio taller de artesanías en arcilla donde elabora tejos, ollas, tazones, platos, fruteros y objetos de luz (lámparas).

Artesanía: Tejos de barro y olla de barro.



Foto: Enrique Sánchez



Mediadora: Juliana Duque Mahecha

Estudió Filosofía en la Universidad Nacional de Colombia. Desde entonces le interesa el estudio de la filosofía moral y la relación entre ética y cocina. Por varios años ha realizado trabajos editoriales, de investigación y consultoría en libros sobre comida, cocina y alimentación desde el sector público y el sector privado. Es también exdirectora ejecutiva de la Academia Colombiana de Gastronomía. Fue la asesora temática de la Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, proyecto editorial del Ministerio de Cultura (2012), y ha participado y participa como asesora en varios procesos de implementación de la política cultural de cocinas tradicionales a cargo del mismo Ministerio. Hizo su maestría en Antropología sociocultural en la Universidad de Cornell y actualmente es candidata a doctor en Antropología de la misma universidad. Su investigación se concentra en el significado cultural y social de la creación y producción de una nueva cocina en Colombia desde distintas perspectivas sectoriales (la del Estado, la Academia y la industria culinaria), en el contexto de la expansión de nuevos movimientos culinarios y de la alimentación que ha tenido lugar en América Latina y en otras partes del mundo en los últimos veinte años. Le interesa en particular analizar el concepto de autenticidad e identidad culinaria, en relación con el proceso actual de producción cultural en Colombia.



Miércoles 9 de julio

DIÁLOGO DE SABERES

10:30 - 12:00 pm: La importancia de la cultura popular en el contexto de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial

María Elisabeth de Andrade Costa (Brasil)

Doctora en Ciencias Humanas (en Antropología Cultural) del FISQ, UFRJ , 2005 con tesis de grado sobre el sistema astrológico como modelo narrativo. Tiene también una Maestría en Psicolingüística en el Instituto de Psicología de la UFRJ , 1996 titulada “La noción de Antoine Culioli: una perspectiva operativa en psicolingüística”. Licenciada en Psicología del Instituto de Psicología de la UFRJ, 1974. Jefe de la División de Investigación del Centro Nacional de Folklore y Cultura Popular –IPHAN—, 2010-2014.

Profesora suplente en el departamento de Enseñanza de Arte y Cultura Popular del Instituto de Arte de la UERJ, 2004, 2006, 2007 y 2008. Profesora de la facultad de Psicología de la Universidad Estacio de Sá, campus Niterói, en el 2000 y 2001. Profesora de la Facultad de Psicología de la Universidad Internacional de Maria Thereza, Niterói.



2:30 – 3:30 pm: "¿Pan comido o hueso duro de roer?"

Andrés Sicard (Colombia)

Profesor asociado de la escuela de Diseño Industrial de la Facultad de Artes de la Universidad Nacional de Colombia, sede Bogotá. Diseñador industrial de la Universidad Jorge Tadeo Lozano, doctor en ciencias de la información de la ULL España, miembro del programa ACUNAR y director del grupo de investigación “Saberes implícitos”, miembro del grupo de investigación Observatorio de Diseño Aplicado ODA, avalado por Colciencias. Consultor e investigador en temas relacionados con el campo de las expresiones culturales desde las relaciones del diseño y la sociedad en el territorio. Su última experiencia corresponde a un convenio marco con la empresa Artesanías de Colombia denominado “Tras las huellas del diseño en la artesanía”, en modalidades de extensión e investigación, por cuatro años. Sus áreas de trabajo corresponden a diseño y territorio, diseño y artesanía, teoría del diseño y diseño cultura y sociedad. Profesor de la maestría en Comunicación y Medios y de la especialización de diseño y desarrollo de productos de la facultad de Artes. Miembro fundador de la red latinoamericana de Food Design. Miembro del grupo gestor de la iniciativa de creación del Observatorio para el sector artesanal, en coordinación con la Universidad del Bosque, Artesanías de Colombia y Tropenbos Internacional, entre otros. Recientemente participó en el proyecto “Conocimientos tradicionales asociados a la agrobiodiversidad en ecosistemas colombianos”, con el ministerio de Ambiente y Desarrollo sostenible y el PNUD-GEF. Con este proyecto ganó el premio nacional de extensión solidaria en la Universidad Nacional trabajando con comunidades indígenas, negras y campesinas en cuatro regiones del país.



Miércoles 9 de julio

MUESTRA VIVA

Bolívar y San Andrés

3:30 a 5:00 pm: Fritos y frutos: cocina de Bolívar y elaboración de utensilios en totumo (Soplaviento-Malagana, Bolívar).

Cocinera tradicional: Vilma Torres

La señora Vilma Torres Pulgar nació en el municipio de Soplaviento. Allí tiene una “casetica” frente al canal del Dique donde vende sus chichas de maíz y de arroz, además le gusta elaborar distintos dulces de frutas, de los cuales el preferido es la jalea de tamarindo a “palo”. Doña Vilma cuenta que aprendió de su mamá a cocinar y que siempre le ha gustado hacer sus “cositas” artesanales tales como tallar cucharas y palotes de madera que encuentra en los alrededores de Soplaviento. Con la práctica y la observación de su hermano que es ebanista, empezó a utilizar los totumos para hacer utensilios como cucharas, ollitas, recipientes y objetos decorativos que gusta pintar para uso cotidiano y decorar su casa. Entre los alimentos que aprendió a hacer de su mamá, están los distintos fritos como las arepitas dulces de anís, empanaditas de carne con maíz amarillo y blanco y los palitos de queso fritos. Doña Vilma comenta que utiliza para la elaboración de sus dulces, un caldero de hierro antiguo, el cual fue heredado por su mamá, cucharas de palo grandes y pequeñas que usa para revolver, vasijas de totumo para servir sus chichas y como fogón utiliza una hornilla elaborada en tres bloques de cemento, que mantiene con suministro de leña seca extraída de los árboles que ocupan el entorno del municipio y de los montes, así como una parrilla que ayuda a sostener los recipientes en el fogón.

Preparación: Jalea de tamarindo, jarras de corozo, arepa frita, empanadas.



Artesano tradicional: Justo Rafael Morales

Más conocido como “Justo, el Mono”. Tiene 53 años cumplidos y se crió en Malagana aunque nació en Calamar, Bolívar. Llegó a Malagana a la edad de 5 años y ha vivido allí toda su vida, por lo que se considera un “Malaganero”.

Don Justo estudió hasta tercero de primaria porque trabajaba para ayudar a su familia. Cuenta que el arte de trabajar los totumos y hacer artesanías lo aprendió de su mamá. Ella hacía totumas y les dedicaba tiempo a lijarlas y tallarlas. “Ella solo decía que le consiguieran unos totumos de diferentes tamaños y ya con eso hacía desde totumas hasta remillón”. La madera que se usa en este arte cuenta don Justo, son los totumos, la guallabar y el muñeco. Este último es un palo que echa diferentes ramas y que por su forma se le dan distintos usos. Esta madera se usa porque es lisa y es buena para trabajarla.

Don Justo hizo su primera totuma a los 12 años utilizando un machete y una cuchara. Ahora cuenta con otras herramientas de trabajo como el cuchillo, la segueta, tijeras, cucharas de platina y compás. Además del totumo trabaja con las semillas de mango y le gusta elaborar tambores. La mayor parte de los totumos se consiguen en el monte, aunque los tiempos han cambiado y han empezado a escasear. Entre los utensilios que elabora con totumo se encuentran vasijas, bandejas, achioteros, cucharas talladas, pocillos para café entre otros. Para él “un buen artesano tiene que tenerle amor al arte, ser detallista y curioso porque a todo lo que haga tiene que ponerle empeño”.

Artesanía: Vajillas en totumo



Miércoles 9 de julio

Mediadora: Klaudia Cárdenas Botero.

Antropóloga dedicada a la investigación en trabajo de campo, comunicación y relacionamiento con comunidades campesinas, indígenas y afrocolombianas de Colombia. Tiene amplia experiencia en la implementación de estrategias de fortalecimiento y recuperación de los conocimientos tradicionales asociados al uso de la agrobiodiversidad colombiana con enfoque de Género, así como en la documentación de modos de vida, cultura material, tradición oral en torno a los espacios culinarios y domésticos por medio de la escritura y la imagen. Actualmente es asesora técnica nacional para el proyecto de Protección y recuperación del conocimiento tradicional de Biodiversidad desarrollado por el Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible y el Programa de las Naciones Unidas Pnud. También coordina el proyecto de fomento y salvaguarda de cocinas tradicionales en el canal del Dique con la Fundación Tridha y el Ministerio de Cultura.

5:30 a 7:00 pm: Frutos del Caribe: cocina de San Andrés y elaboración de utensilios en Coco (San Andrés)

Cocinera tradicional: Janeth Reyes O'Neil

Janeth Reyes O'Neil, domiciliada y radicada en la Isla de San Andrés, se auto considera plurifacética, toda vez que se dedica a varias actividades de índole cultural como lo es la cocina tradicional y la artesanía, y a atender su Posada Nativa. Desde una temprana edad se interesó por la cocina, como quiera que “Miss Celia”, como cariñosamente le decía la comunidad isleña a su señora madre, fue uno de las mejores cocineras de su tiempo. De ella aprendió todas las delicadezas y preciosos platos típicos al igual que la cocina internacional.



Caracoles, langostas, camarones, pargos, cangrejos negros y truchas hacen parte de los exquisitos platos que pueden probarse en la cocina de esta mujer nativa. Para sazonar las recetas, el coco y sus derivados se convierten en protagonistas culinarios. La herencia inglesa dejó en su cocina plantas aromáticas como los clavos, canela y jengibre, los cuales proporcionan a la culinaria isleña una explosión de sabores. Su mayor motivación es el orgullo de ser una mujer de las Islas de san Andrés y Providencia, capaz de representar y dar a conocer la riqueza de nuestro territorio insular que no únicamente se basa en frutos del mar, el comercio y otros componentes, sino también en la cultura, la cocina, la artesanía y el componente humano sobre todo.

Preparación: “Stew Beans & Pig Tail” (Fríjoles con rabo de cerdo salado).

Artesana tradicional: Gloria Carmenza Jay Mitchell

Empezó a trabajar la artesanía desde el año 1971. Su primer trabajo elaborado en coco fueron unos ceniceros para un restaurante famoso en la isla. Ha elaborado varios trofeos en coco para eventos como la vuelta en san Andrés en bicicleta a nivel nacional, el primer encuentro del festival "Bill and Mary" y el campeonato de veleros en san Andrés por los años de 1983. Ha trabajado el coco hasta la actualidad, estableciendo su propio negocio de artesanías en productos como coco, totumo, bambú y todos los materiales naturales que se encuentran en la isla. Ha recibido capacitación en el Sena pero dice: “lo mío es el aprendizaje autodidáctica. Para mí los productos que he hecho son bastante importantes ya que vivo del producto, lo cual me ha permitido crear mi propia empresa y educar a mis hijos”.

Preparación: Bandeja para servir.

Mediadora: Klaudia Cárdenas Botero (ver reseña en la sección anterior -muestra del departamento de Bolívar-).



Jueves 10 de julio

DIÁLOGO DE SABERES

10:30 - 12:00 pm: Significado e importancia de las tradiciones artesanales: el caso de México

Marta Debra Turok Wallace (México)

Antropóloga mexicana, directora del Centro de Investigación, Documentación e Información para la Enseñanza de la Artesanía (CENIDEART) de la Escuela de Artesanías del Instituto Nacional de Bellas Artes de México y curadora de la colección de arte popular de Ruth D. Lechuga dentro del Museo Franz Mayer. Es considerada la especialista en textiles tradicionales mexicanos más importante de su país.

Realizó estudios de antropología y socioeconomía en la Universidad Tufts, en Medford, Massachusetts, Estados Unidos, donde se tituló en 1974 con la tesis honorífica *Symbolic Analysis of Ethnographic Textiles from Chiapas, the Ceremonial Huipil from Magadelenas, Chiapas* (Análisis simbólico de los textiles etnográficos de Chiapas: el Huipil ceremonial de Magalenas, Chiapas). Posteriormente, en 1978, realizó estudios de maestría en etnología en la Universidad Nacional Autónoma de México y en 1996 cursó mercadotecnia en la Universidad de California en Berkeley, en donde concluyó los estudios con mención honorífica. También realizó estudios en Harvard, en donde participó en el "Proyecto Chiapas" de la institución educativa, lo que le permitió aprender el idioma tzotzil, el cual le facilitó la comprensión del simbolismo de los huipiles ceremoniales y el contacto con sus tejedoras.



Inició su carrera profesional trabajando para el Instituto Nacional Indigenista y para CONASUPO-COPLAMAR. Posteriormente, de 1986 a 1988, fue directora de la Dirección General de Culturas Populares. En el último año de su gestión apoyó la constitución de las asociaciones de deportes de origen prehispánico en los estados mexicanos de Guerrero, Oaxaca, Michoacán y Sinaloa, lo que facilitó la constitución de la Federación Mexicana de Juegos y Deportes Autóctonos y Tradicionales, A.C.8. De 2005 a 2008 fue subdirectora del área de Programas Sociales del Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías (Fonart).

2:30 – 3:30 pm: Las artes indígenas mexicanas en el universo del patrimonio cultural inmaterial

Eneida Hernández Hernández (México)

Mexicana de cultura nahua. Egresada de la Universidad Autónoma de Chapingo, México con estudios de licenciatura en Agronomía. Ha trabajado en Instituciones federales en el ámbito cultural y de desarrollo. Cofundadora del Centro de las Artes Indígenas y fundadora de la Casa Escuela del Mundo del Algodón en el Centro de las Artes Indígenas.

Ha participado como creadora en arte textil en diversas exposiciones en el país.

Actualmente es Directora Adjunta del Centro de las Artes Indígenas. Es enlace interinstitucional entre el Centro de las Artes Indígenas y el Museo Nacional del Indígena Americano Institution en Washington D.C. Funge como enlace Interinstitucional entre el Centro de las Artes Indígenas y el Programa Universitario México Nación Multicultural de la UNAM en el proyecto: Estado del Desarrollo Económico Social y Regional y del Estado del Arte de la Región del Totonacapan.

Coordina el Proyecto de “Xochikali”/ Espacio espiritual, comunal y de formación en el arte, en la comunidad de Lomas del Dorado Ixhuatlán de Madero Veracruz, México.



Jueves 10 de julio

MUESTRA VIVA

Valle del Cauca y Huila

5:30 a 7:00 pm: Dulce modelar: elaboración macetas de alfeñique de Cali (Cali-Valle del Cauca).

Cocinera tradicional: Beatriz de Otero

Nació en Cali en el barrio San Antonio. Desde muy temprana edad sintió pasión por la cocina. Sus deseos de elaborar sus platos de una manera muy agradable y provocativa a la vista, la llevan a ser muy apasionada por las macetas. La abuela paterna de su esposo, era artesana del dulce, muy reconocida en Cali y además pionera de las macetas en el Barrio San Antonio. Ella fue la principal influencia en su entusiasmo por la elaboración de macetas.

Incursionó entonces en ese maravilloso mundo del azúcar convertido en arte, hace aproximadamente 21 años. A lo largo de los años ha innovado mucho la presentación de sus productos. Las figuras de animales que se plasman en las macetas que hoy día elabora son de su propia creación e imaginación, esto debido a que de niña en la casa que habitaba había una variedad de animales. Cada figura tiene una razón de ser en las macetas tradicionales que Beatriz de Otero elabora.

Preparación: Macetas de Alfeñique



**Artesana tradicional:
Martha Cecilia Ortiz Pineda**

Su experiencia con el arte del azúcar viene de 20 años atrás con la necesidad de obtener entradas económicas extras para sostener a su familia y ayudar en el hogar. “Al contrario de otras artesanas no provengo de familias tradicionales, fue difícil para mí que alguien me enseñara el arte, es más, en ese tiempo me tocó pagar por ello”.

Cada 29 de junio las macetas de Martha Cecilia forman parte de la decoración de Cali, incluso restaurantes y hoteles decoran sus establecimientos con las macetas. Las empresas son artesanales y familiares, en la suya por ejemplo cada miembro de la familia tiene su oficio, su esposo, su hijo, su hermana y su madre. Muchos vecinos y amigos esperan con ansiedad los días de junio para fortalecer un poco su entrada económica, pues todos ayudan y todos desde luego reciben su paga por ello.

Artesanía: Macetas de Alfeñique

Mediador: Enrique Sánchez (ver reseña en la primera sesión de diálogos de saberes del sábado 5 de julio).



Jueves 10 de julio

5:30 a 7:00 pm: De infusiones y cañas: mistelas y fruteros de Huila (Neiva y Tello-Huila)

Cocinero tradicional: Edison Gabriel Pimienta

Es miembro de Vigías del Patrimonio Grupo Huiltur, donde desarrolló actividades de conservación y divulgación del patrimonio inmaterial. Desde los 14 años aprendió a preparar la Mistela, un licor endulzado y aromatizado con hierbas o frutas sobre una base de aguardiente que suele acompañarse con bizcochuelo u otras galguerías huilenses.

Esta tradición ha pasado de generación en generación y ha sido heredada a Edison por su abuela. Esto motivó fundamentalmente la apropiación, conservación y difusión de esta tradición de gran importancia para su región, principalmente en épocas de festividades de San Juan y San Pedro (hoy festival del Bambuco), con denominación de marca: “Mistela Sanjuanera”. “Vigías del Patrimonio Cultural grupo Huiltur. Mistela viva, mistela con historia”, es una propuesta del grupo Huiltur de la Corporación de Turismo del Huila, en pro de la conservación y divulgación de esta bebida tradicional en la región y aprendida de nuestros ancestros.

Preparación: Mistelas de mejorana y gulupa



Artesano tradicional: Álvaro Orozco

Es retirado de la Policía Nacional en grado de suboficial. Le gustó la artesanía y como en la familia de su esposa son artesanos de la guadua, hace mucho tiempo se interesó en trabajarla y aprendió. Álvaro considera que esto le ha servido mucho ya que hay mucha variedad de elementos que se pueden hacer como canastos para el mercado, jarrones tejidos con bejuco, abanicos y variedades de baúles. Hace 15 años trabaja como artesano en el municipio de Tello, donde se consigue la materia prima.

Artesanía: Canastos y frutereros en guadua

Mediador: Daniel Ramírez

Es antropólogo de la Universidad de los Andes y magíster en Estudios Culturales de la Pontificia Universidad Javeriana. Miembro del grupo de investigación de estudios culturales de la Facultad de Ciencias Sociales del Instituto Pensar de la Pontificia Universidad Javeriana. Entre sus áreas de interés y estudio cabe mencionar las genealogías de la colombianidad, las prácticas de etnización, procesos de patrimonialización y en general las prácticas de producción, apropiación, transformación de identidades y representaciones socio-culturales en sus articulaciones con el mercado y el consumo de bienes culturales. Actualmente está vinculado a Artesanías de Colombia como profesional de proyecto de la Oficina Asesora de Planeación e Información.



Viernes 11 de julio

DIÁLOGO DE SABERES

10:30 - 12:00 pm: Cocina, patrimonio y memoria

José Rafael Lovera (Venezuela)

Historiador, gastrónomo y escritor venezolano. Se ha especializado en temas como la cultura de la alimentación y la gastronomía venezolana y latina. Es fundador de la Academia Venezolana de Gastronomía -de la cual es presidente honorario- y del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA), y es miembro de la Academia Nacional de Historia. Es autor de numerosos libros como: “Historia de la alimentación en Venezuela” (1988), “Gastronáuticas” (1989), “Gastronomía caribeña” (1991), “El cacao en Venezuela: una historia” (2000). Es profesor asistente (jubilado) de la Escuela de Historia (UCV).

Weildler Guerra (Colombia)

Antropólogo descendiente de la etnia wayuu, perteneciente al clan Iliana. Ha ocupado diferentes cargos como el de director del Observatorio del Caribe y secretario de asuntos indígenas de La Guajira. Es reconocido como miembro de la Academia Colombiana de Historia. Parte de su actividad la dedica a la investigación sobre diversos temas étnicos y culturales.

Su obra “La disputa y la palabra” fue ganadora del Premio Nacional de Antropología 2001, otorgado por el Ministerio de Cultura. Actualmente se desempeña como gerente del Banco de La República, sucursal Riohacha.



Jorge Orlando Melo (Medellín, 1942) es un historiador, profesor universitario y periodista colombiano.

Fue alumno del Instituto Jorge Robledo de Medellín, donde terminó la secundaria. Estudió en la Universidad Nacional, la University of North Carolina y Oxford University. Entre 1964 y 1990 fue profesor en la Universidad Nacional de Colombia, la Universidad de los Andes, la Universidad del Valle y Duke University. Fue Consejero Presidencial para los Derechos Humanos (1990-1993), Consejero Presidencial para Medellín (1993-1994) y director de la Biblioteca Luis Ángel Arango (1994-2005).

Recibió el Premio Nacional de Ciencias "Alejandro Angel Escobar" (1988), el Premio Nacional de Periodismo Simón Bolívar (1988), la Ordre des Palmes Académiques del Gobierno Francés, (2001) y la Orden del Mérito del Gobierno Colombiano (2005).

Dirigió las revistas Cuadernos Colombianos y Análisis Político. Fundó la revista Credencial Historia y fue su director histórico de 1987 a 2005.

Es columnista habitual de El Tiempo (Colombia) y *Ámbito Jurídico* y miembro fundador de la revista *Razón Pública*.

En la actualidad se desempeña como decano de la facultad de ciencias sociales de la Universidad Jorge Tadeo Lozano.



Viernes 11 de julio

MUESTRA VIVA

Tolima y Antioquia

3:30 a 5:00 pm: Cociendo Memoria: preparaciones de Tolima grande y modelado de vajilla negra de la Chamba (Ibagué y el Guamo, Tolima).

Cocinero tradicional: Daniel Gutiérrez

Daniel tiene 18 años de experiencia de vida en la cocina. Creció en un entorno de restaurante con deliciosas preparaciones y muchos sabores que a medida de los años se transmiten de generación a generación, por las abuelas de la familia a su madre quien a su vez le ha transmitido parte de esos conocimientos. Esos conocimientos los pone en práctica en su oficio y su pasión por la cocina. Actualmente su principal área de acción es la preparación de pescados en el restaurante "El Laguito", ubicado en la ciudad de Ibagué, más específicamente en el sector del cañón del Combeima, un lugar donde en palabras de Daniel "se mezcla la admiración por la naturaleza y las delicias de la cocina de nuestra tierra".

Preparación: Caldo de ministro y arepas de choclo.

Artesana tradicional:
Astrid Yissed Betancourt García

Líder de la corporación Corarte Chamba, Astrid forma parte de una familia que desde 1966 está dedicada a la manufactura de artesanías en barro negro y rojo, ubicada en la vereda de La Chamba, jurisdicción del Guamo, Tolima. "Empezamos siendo muy pequeños, un taller normal, muy común como los que hay actualmente en la comunidad.



Nosotros fuimos involucrados en la empresa como hijos y desde pequeños ya hacíamos de todo”. Su producto sobresalió en la comunidad y eso les dio confianza para participar en ferias nacionales, donde diversos clientes los reconocieron poco a poco por la calidad y belleza de sus artesanías, lo que luego permitió que su variedad fuera mayor así como la formalización del taller.

“Para vender los productos esperábamos a que la gente llegara a la vereda o a través de ferias como artesanías. También muchos de nuestros productos son vendidos a través de otros distribuidores, pero sin nuestra marca”.

Artesanía: Ollas, calderas, vasijas, pocillos.

Mediador: Carlos Enrique Sánchez Ramos

De profesión Administrador de Empresas Turísticas, de arte escritor y de oficio investigador sociocultural, ha trabajado el tema del patrimonio cultural inmaterial desde diferentes campos. Con comunidades indígenas, afrocolombianas, Raizales, Rom y campesinas abordó el tema del conocimiento tradicional asociado a los usos de la diversidad biológica. Desde su profesión ha investigado sobre turismo sostenible y turismo comunitario, vislumbrando cómo el turismo puede representar una oportunidad para valorar, salvaguardar y difundir los valores culturales, tangibles e intangibles, de una comunidad. Es coautor del libro “Paseo de Olla, Recetas de las cocinas regionales de Colombia”, texto que hace parte de la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia (Ministerio de Cultura, 2012). Actualmente se desempeña como investigador de la Fundación Tridha, coordinando los procesos de Documentación e intercambio de saberes en relación con la tradición artesanal de elaboración de cerámica utilitaria en los municipios de Ráquira, Departamento de Boyacá, El Carmen de Viboral, Departamento de Antioquia, y el Corregimiento de La Chamba, Municipio de El Guamo, departamento de Tolima, así como el Encuentro Departamental de arte popular y tradiciones artesanales de Boyacá.



Viernes 11 de julio

5:30 a 7:00 pm: Viandas en vajillas: cocina de Antioquia y Vajillas de Carmen de Viboral (Jardín y Carmen de Viboral, Antioquia).

Cocinera tradicional: Noelia Uribe Montoya

Nació en el municipio de San Antonio de Chamí, Risaralda. Sin embargo por el desplazamiento de su familia se crió y creció en Jardín. Ha estado involucrada desde muy pequeña en las labores y trabajos del campo y la cocina, aprendiendo directamente de sus padres. Desde su niñez ha tenido gran amor y pasión por la cocina memorizando las preparaciones tradicionales de amasijos y platos de la región como frijoles, mazamorra, sancocho, pandequesos, pandebonos, buñuelos, hojaldras y arepas hechos de maíz blanco criollo, cultivado en la huerta de su casa.

Debido a su talento para la cocina la gente del pueblo y de los municipios aledaños le piden por encargo cada una de las preparaciones y de la misma manera en días y ocasiones especiales comparte su excelente sazón con sus familiares, amigos, y vecinos, considerando ella “que compartir es lo más importante”. Actualmente vive en La Mesenia y en su cocina es común encontrar pilones, morteros, molinos y demás utensilios que utiliza para la preparación de sus recetas. Afirma “que si hay jóvenes interesados en el aprendizaje de la cocina tradicional, ella está dispuesta a compartirlo”.

Preparación: Frijoles, canelones, buñuelos, pandebonos, hojaldras y arepas, mermelada de tomate de árbol y jugo de lulo.



Artesana tradicional: Berenice Zuluaga.

Berenice se graduó como secretaria ejecutiva en el Instituto Santana de Rionegro. Estando en la búsqueda de empleo se dirigió a cerámicas continental donde habló con el dueño para que le diera una oportunidad de comenzar a laborar, como desde pequeña tenía habilidades para la pintura inició con el arte de la decoración a mano en las vajillas del Carmen de Viboral. Se dió cuenta de que tenía habilidades para la decoración a mano y se capacitó e investigó sobre el tema en entidades como Comfama y creando nuevos diseños propios, ya que este tema le atrae y le apasiona. Lleva más de 25 años en ello y en la actualidad he venido transmitiendo su conocimiento a los jóvenes de algunos colegios del municipio, donde ha sido invitada a dictar talleres, teniendo gran acogida por las nuevas generaciones de Carmelitanos. Además también enseña el arte de la pintura en cerámicas a los diferentes turistas que llegan al municipio, ávidos de conocer de primera mano cómo se hacen los productos.

Las tradicionales vajillas del Carmen de Viboral se realizan a base de arcillas cerámicas que resisten altas temperaturas, las cuales son decoradas a mano con diseños propios de la región. Este producto es totalmente artesanal y tiene una gran importancia en el municipio y la región porque es la única en el país que tiene denominación de origen. Para Berenice esto hace que esta labor sea cada día más apasionante y motivadora.

Preparación: Vajillas pintadas

Mediador: Carlos Enrique Sánchez Ramos (ver reseña en la sección anterior -muestra del departamento de Tolima-).



Expoartesano 2014

"LA MEMORIA"

5 al 11 de julio, Medellín Colombia



MinCultura
Ministerio de Cultura

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**