



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Culturas



Caracterización de las cocinas tradicionales de Galapa, Atlántico

Informe municipal





Convenio UTF/COL/172/COL
Acompañamiento técnico para la implementación del Programa Cocinas para la Paz

1.2.3. Sistematizar los alimentos propios, preparaciones, productos, técnicas de cultivo, de preparación, utensilios, formas de consumo, relación con la diversidad y otras prácticas y conocimientos de la alimentación y cocina tradicional caracterizadas, con la iniciativa a fortalecer en cada comunidad y una propuesta de dotación de los espacios vivos caracterizados

Informe de caracterización de las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes


COCINAS
PARA LA PAZ

Bogotá, junio 2025





Tabla de contenido

Presentación	6
Agradecimientos	8
1. Orientaciones generales del proceso de caracterización de las cocinas tradicionales	9
1.1. Alcance de la propuesta	10
1.2. Aspectos metodológicos	10
1.2.1. Fuentes de información utilizadas	10
1.2.2. Categorías de análisis	11
2. Análisis situacional del Derecho humano a la alimentación	14
2.1. Aspectos generales del municipio	15
2.2. Aproximación a la situación del derecho humano a la alimentación adecuada con base en las dimensiones	19
3. Resultados del proceso de caracterización	26
3.1. Mapeo de actores	27
3.2. Cocinas tradicionales caracterizadas en los territorios priorizados	30
3.2.1. Valoración y adquisición de los productos necesarios para la preparación de alimentos	31
3.2.2. Preparación de los alimentos	38
3.1.1. Consumo de alimentos, hábitos y reglas	45
3.3. Manifestaciones culturales relacionadas con las cocinas tradicionales	49
3.4. Género y cocinas tradicionales	51
3.5. Iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales caracterizadas	54
4. Propuesta de dotación y mejoramiento de las cocinas y los espacios vivos caracterizados	64
4.1. Dotación física	65
4.2. Fortalecimiento de capacidades	66
4.3. Gestión para la articulación con actores locales institucionales y sociales	69
5. Recomendaciones generales	71
5.1. Recomendaciones para la salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario asociadas al componente de Valoración y adquisición de los productos asociados a las cocinas tradicionales	72
5.2. Recomendaciones para la salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario asociadas al componente de Preparación de recetas tradicionales	74
5.3. Recomendaciones para la salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario asociadas al componente de Consumo de los alimentos y los hábitos y reglas asociados	76
5.4. Recomendaciones que contribuyen a cerrar las brechas de género en el marco de las acciones de salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario local	77





6. Documentos consultados79

Tabla de gráficos

Gráfico 1. Distribución poblacional por sexo Galapa, Bolívar.....17

Gráfico 2. Proyección de población étnica el municipio de Galapa, Atlántico.....18

Gráfico 3. Índice de Incidencia del Conflicto Armado - IICA18

Gráfico 4. Alimentos por espacio de uso destinado a la producción/obtención identificados en el municipio de Galapa33

Gráfico 5. Preparaciones culinarias clasificadas de acuerdo con el espacio de uso de donde provienen los alimentos40

Gráfico 6. Cargo o rol de las personas vinculadas al proceso de caracterización y fortalecimiento de las cocinas tradicionales.....54

Gráfico 7. Quiénes conforman las iniciativas vinculadas al proceso de caracterización y fortalecimiento de las cocinas tradicionales.....55

Gráfico 8. Tiempo de experiencia del trabajo alrededor de las cocinas tradicionales de las personas vinculadas al proceso de caracterización y fortalecimiento55

Gráfico 9. Clasificación de iniciativas de las personas vinculadas al proceso de caracterización y fortalecimiento de las cocinas tradicionales56

Gráfico 10. Ubicación de la sede de las iniciativas.....56

Gráfico 11. Población que se beneficia de la oferta de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico.57

Gráfico 12. Temáticas abordadas en las acciones de fortalecimiento de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico.58

Gráfico 13. Temáticas de interés para el fortalecimiento de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico.58

Gráfico 14. Acciones de divulgación implementadas para el impulso de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico59

Gráfico 15. Redes sociales usadas para la divulgación de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico60

Gráfico 16. Redes sociales más usadas para la divulgación de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico60

Gráfico 17. Acciones implementadas para garantizar la sostenibilidad de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico61

Gráfico 18. Contribución de las iniciativas de cocina tradicional a la independencia económica de las mujeres vinculadas al proceso62

Gráfico 19. Necesidades de fortalecimiento de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico63





Tabla de tablas

Tabla 1. Resultados identificados en el municipio de Galapa frente a la relación entre biodiversidad y producción alimentaria local	33
Tabla 2. Resultados identificados en el municipio de Galapa frente a las prácticas agroalimentarias asociadas a las cocinas tradicionales	34
Tabla 3. Resultados identificados en el municipio de Galapa en relación con las dinámicas de intercambio y comercialización de los alimentos	36
Tabla 4. Resultados identificados en el municipio de Galapa respecto a la diversificación de las preparaciones locales y tradiciones culinarias	40
Tabla 5. Resultados identificados en el municipio de Galapa asociados al empleo de utensilios tradicionales en la preparación de recetas culinarias	42
Tabla 6. Resultados identificados en el municipio de Galapa relacionados con los espacios destinados a las preparaciones de recetas culinarias.....	43
Tabla 7. Resultados identificados en el municipio de Galapa frente a las prácticas sociales relacionadas con el consumo	46

Tabla de esquemas

Esquema 1. Herramientas metodológicas, fuentes de información y temas abordados.....	11
Esquema 2. Categorías de análisis propuesta para realizar el proceso de caracterización de las Cocinas tradicionales locales.....	11
Esquema 3. Mapeo de actores clave para la salvaguardia de las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico	28

Tabla de imágenes

Imagen 1. Mapa de la división político-administrativa del municipio de Galapa, Atlántico..	16
Imagen 2. Cultivos de mayor producción, Galapa, Atlántico.....	20
Imagen 4. Mapeo de actores del municipio de Galapa	27
Imagen 5. Cartografía alimentaria y culinaria del municipio de Galapa, Atlántico	36
Imagen 5. Niñas del municipio de Galapa, Atlántico interpretando danzas tradicionales en la casa de la cultura de Galapa.....	50
Imagen 6. Recorrido cartográfico en el municipio de Galapa	52





Presentación

El Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 “Colombia potencia mundial de la vida en la transformación de derecho humano a la alimentación, estableció la importancia de trabajar alrededor de la promoción de prácticas de alimentación saludable y adecuadas al curso de vida, poblaciones y territorios para lo que propone la implementación del Programa de cocinas para la paz que busca visibilizar y fortalecer las prácticas y los saberes asociados a la alimentación y adaptar las Guías Alimentarias para la población colombiana con el enfoque cultural y territorial. Lo anterior, como una estrategia para potencializar la implementación de la Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y cocinas tradicionales, así como para promover el consumo de una alimentación que sea nutricional, cultural y ambientalmente adecuada.

Teniendo en cuenta lo anterior, se firma el Convenio UTF/COL/172/COL entre el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes y la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO, con el cual se busca aportar en la implementación del Programa Cocinas para la Paz.

Dentro de las actividades realizadas en el marco del convenio, se estableció llevar a cabo un ejercicio participativo de caracterización de saberes, prácticas culinarias y alimentos tradicionales en los 24 territorios priorizados*, como punto de partida para el proceso de fortalecimiento de capacidades de los actores sociales, comunitarios e institucionales alrededor del Patrimonio Alimentario y Culinario, la identidad cultural y la sostenibilidad de los ecosistemas agroalimentarios locales.

Derivado de esta actividad se elaboró este documento, que corresponde al Producto uno del convenio, a través del cual se presentan los principales resultados de la caracterización del universo del sistema alimentario y culinario del municipio de Galapa. De tal modo, el contenido que se presenta a lo largo del documento busca recoger la diversidad étnica, cultural y territorial de la comunidad, incorporando la perspectiva del enfoque transformador de género con el fin de visibilizar los aportes de mujeres, comunidades afrodescendientes, indígenas y campesinas en la transmisión y protección del patrimonio alimentario del municipio. Cabe mencionar, que, el análisis y valoración de las prácticas tradicionales asociadas a las cocinas tradicionales, que se esboza en el texto, responde a un ejercicio de construcción participativa que contó con los aportes de actores locales.

* Tuta, Cáqueza, San Andrés, Providencia, Santa Catalina, Suan, Galapa, San Antonio de Palmito, Lórica, San Onofre, Simití, Arenal, Guaranda, Barrancabermeja, San Pablo, Leticia, Puerto Nariño, San Martín de Amacayacu, Riohacha, Dibulla, Uribia, Maicao, Manaure.





Los resultados del proceso de caracterización de las cocinas tradicionales, del municipio de Galapa, se presentan en cinco apartados. En el primer apartado, se esbozan las orientaciones generales que fueron tenidas en cuenta para el desarrollo del proceso de caracterización, puntualizando los aspectos metodológicos que orientaron la aproximación al Patrimonio Alimentario y Culinario local, las fuentes de información utilizadas para la construcción del documento y las categorías de análisis propuestas para la sistematización de los resultados.

En el segundo apartado se presenta el análisis situacional del derecho humano a la alimentación adecuada que fue construido a partir de información disponible de fuentes secundarias para cada una de las dimensiones que componen el contenido esencial de este derecho.

En el tercer acápite se exponen los resultados del proceso de caracterización de las cocinas tradicionales encontrados. Se relaciona el mapeo de actores construido de manera colaborativa con las personas participantes del municipio; así como, los aspectos identificados en el desarrollo de los talleres participativos, las entrevistas y la cartografía alimentaria; información que se presenta a la luz de los tres grandes componentes del sistema culinario. También se esbozan la caracterización de las iniciativas participantes del proceso, que están asociadas al Patrimonio Alimentario y Culinario del municipio, y las recetas culinarias y/o prácticas asociadas a las cocinas tradicionales que fueron priorizadas para su salvaguardia.

El cuarto apartado del documento presenta la propuesta de dotación y mejoramiento de las cocinas tradicionales y los espacios vivos asociados, que se consolidó a partir de los intereses de los actores comunitarios, sociales e institucionales del territorio que estuvieron vinculados al proceso; constituyéndose como un insumo para favorecer la gestión de recursos y saberes a nivel territorial.

Por último, se relaciona un apartado de recomendaciones agrupadas en cuatro líneas. Las tres primeras corresponden a recomendaciones relacionadas con cada uno de los momentos que componen el sistema culinario, y el cuarto grupo buscan brindar un marco de recomendaciones relacionadas con las brechas de género identificadas en el marco del proceso de caracterización del patrimonio alimentario y culinario local.



**COCINAS
PARA LA PAZ**



Agradecimientos



Foto de Evelin Meriño

El equipo del Convenio del Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes - FAO agradece a las personas cocineras, artesanas, gestores culturales, campesinas, pescadores, maestros y a las autoridades locales por participar en las diversas actividades, y aportar con su experiencia, conocimiento, aprendizajes y vivencias al reconocimiento y salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario del municipio de Galapa, Atlántico.

Así pues, este reconocimiento es para:

Participantes del municipio de Galapa

Jairo Enrique Cerra Polo, Estehla del Carmen Martinez Torres, Edgard Augusto Gonzalez Quintero, Aldrin Enrique Caicedo Romero, Esmeralda Isabel Moreno Galvis, Eliana Rangel Muñoz, Celia Josefina Alvarez Pretelt, Ledy Esther Peralta Martinez, Kellys Johana Guzman , Scarlet Dayana Peralta Peralta, Adriana Paola Cepeda Bello.





1. Orientaciones generales del proceso de caracterización de las cocinas tradicionales





1.1. Alcance de la propuesta

A partir de la metodología propuesta para la caracterización de las cocinas tradicionales se buscó recopilar, organizar y analizar información sobre los saberes, prácticas culinarias y alimentos tradicionales en 24 territorios priorizados, incluyendo el municipio de Galapa. Este proceso se enfocó en documentar las expresiones culturales vinculadas a las cocinas tradicionales, resaltando los aspectos territoriales, sociales y simbólicos que las caracterizan, respetando la diversidad cultural, étnica y de género presente en la comunidad.

En tal sentido, el alcance de la propuesta de caracterización comprendió la aplicación de herramientas metodológicas diseñadas para garantizar un proceso participativo, inclusivo y adaptado a las particularidades de cada territorio. Estas herramientas incluyen, por una parte, el levantamiento de información en espacios de trabajo grupal, que favorecieron la participación, el intercambio de ideas y el análisis colectivo, y por otro parte, el levantamiento de información individual que permitió identificar aspectos sobre las cocinas tradicionales de manera particular y detallada.

1.2. Aspectos metodológicos

Como se señaló, para la caracterización de las cocinas tradicionales del municipio se propuso, que, el levantamiento de información se realizara en dos niveles: de manera individual y grupal. Para el proceso grupal de recolección de información se desarrollaron tres encuentros presenciales: la concertación, el taller participativo y el ejercicio de cartografía alimentaria y culinaria; en estos espacios se avanzó en el proceso de recolección grupal de información relacionada con las cocinas tradicionales, a partir del diálogo colectivo y el intercambio de saberes. Sumado a lo anterior, se buscó propiciar un espacio de reflexiones que contribuyan al reconocimiento y el fortalecimiento del patrimonio alimentario y culinario del municipio de Galapa.

Respecto al proceso de recolección individual, se dispuso, por una parte, de un formulario en línea para indagar acerca de las iniciativas de las personas interesadas en participar del proceso. Asimismo, se desarrollaron tres entrevistas con mujeres portadoras de saberes asociados a las recetas priorizadas, para indagar en profundidad acerca de estas, dada su importancia para el Patrimonio Alimentario y Culinario local.

1.2.1. Fuentes de información utilizadas

En el siguiente esquema se detallan las fuentes de información, las herramientas metodológicas empleadas en el proceso de caracterización y el tipo de información recogida.





Esquema 1. Herramientas metodológicas, fuentes de información y temas abordados

Taller participativo	Cartografía alimentaria	Mapeo de actores	Iniciativas identificadas	Inventario de prácticas
- Formato de registro - Matriz de sistematización - Registro fotográfico	- Mapa elaborado - Matriz de sistematización - Registro fotográfico	- Formato de registro - Matriz de sistematización - Registro fotográfico	- Formulario en línea - Matriz de registro	- Formato de registro de preparación/práctica - Link GastroHerencia
Cocinas tradicionales	Cocinas tradicionales	Portadores tradicionales	Información general	Portadores tradicionales
Prácticas asociadas	Lugares asociados	Actores clave	Fortalecimiento de capacidades	Preparaciones y productos
Actores clave	Condiciones ecosistémicas	Relacionamiento	Enfoque de género	Riesgos asociados

Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

1.2.2. Categorías de análisis

Como parte del diseño metodológico para el desarrollo del proceso de caracterización se identificaron tres campos de interés: la cocinas locales tradicionales, las iniciativas de los participantes asociadas al patrimonio alimentario y culinario, y las recetas, conocimientos y prácticas de interés que serán documentadas. Para la comprensión de los elementos asociados a estos campos de interés se configuraron las categorías y las variables de análisis con base en los aspectos que determinan el sistema culinario en relación con el proceso alimentario. En el Esquema 2 se presentan las categorías de análisis y las variables que orientaron el levantamiento de la información. Adicionalmente, y en coherencia con el enfoque transformador de género que orienta el proceso de caracterización, el análisis de las categorías y variables definidas incorpora de forma transversal aspectos relacionados con las dinámicas de género.

Esquema 2. Categorías de análisis propuesta para realizar el proceso de caracterización de las Cocinas tradicionales locales



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL



Valoración y adquisición de alimentos

A través de esta categoría se buscó identificar los espacios de uso predominantes del municipio de Galapa que son destinados para la obtención de alimentos, tanto de aquellos cultivados o producidos de manera intencionada a través de prácticas agrícolas, los espacios de uso naturales terrestres, como las montañas y el bosque de donde se obtienen alimentos a partir de la recolección o la caza, y los espacios de uso acuáticos, es decir que provienen de los ríos, las ciénagas y quebradas.

Para comprender los aspectos que caracterizan las prácticas agroalimentarias asociadas a las cocinas tradicionales locales, además, se indagó sobre las principales técnicas productivas que se implementan en el territorio y sobre la participación de hombres y mujeres en el desarrollo de estas.

Con esta categoría, se consideraron las dinámicas de intercambio y comercialización de los alimentos; para ello se buscó conocer acerca del destino de los alimentos obtenidos mediante las dinámicas productivas del territorio, y el recorrido que tienen los alimentos usados para las recetas culinarias locales desde su origen hasta el momento final de la preparación.

Asimismo, se indagó sobre las tradiciones, valores, creencias y expresiones creativas asociadas a las prácticas llevadas a cabo por la comunidad para la adquisición y producción de alimentos y, de manera particular, sobre las expresiones culturales relacionadas.

Preparaciones tradicionales

El segundo elemento del sistema culinario a partir del cual se realizó el proceso de caracterización de las cocinas tradicionales del municipio fue el de la transformación y preparación de los alimentos, el cual visibiliza los conocimientos culinarios a partir de la identificación de las técnicas implementadas, las herramientas (utensilios) que se emplean para la elaboración de las preparaciones culinarias locales y los espacios de transformación de los alimentos.

Además de los elementos mencionados, se buscó conocer de manera complementaria otras tradiciones alimentarias, que van más allá de lo técnico y que se enriquecen con relatos, cuentos, y anécdotas que acompañan cada preparación.

En tal sentido, a la luz de esta categoría se presentan los elementos característicos generales de las cocinas tradicionales locales que dan cuenta de las tradiciones culinarias, de la diversificación de las preparaciones en el municipio, del empleo de utensilios tradicionales, de los espacios destinados a la transformación culinarias, de las técnicas tradicionales de





preparación, así como de las manifestaciones culturales asociadas a los momentos de las preparaciones de las recetas culinarias.

Consumo de alimentos

A partir de esta categoría de análisis se identificaron las manifestaciones culturales asociadas al consumo de las preparaciones culinarias tradicionales, las prácticas sociales relacionadas con el consumo de las preparaciones y alimentos locales, los atributos asociados a la salud alimentaria, y el aprovechamiento de los residuos generados en los diferentes procesos de las cocinas tradicionales.

En línea con lo mencionado, en el marco del proceso de caracterización se indagó acerca de los beneficios para la salud que son percibidos por los participantes con relación al consumo de las preparaciones tradicionales del territorio en contraste con el consumo de productos comestibles y bebibles ultraprocesados.





2. Análisis situacional del Derecho humano a la alimentación adecuada





2.1. Aspectos generales del municipio

El municipio de Galapa está ubicado en el departamento del Atlántico y forma parte del área metropolitana de Barranquilla, actual corredor industrial del departamento. Su posición geográfica, en la cuenca del río Magdalena y cerca de los principales centros portuarios de la Costa Caribe (Consejo Municipal de Galapa, 2020).

Galapa cuenta con una extensión total de 98 km², de los cuales 20 km² corresponden al área urbana y 78 km² al área rural. La cabecera municipal se encuentra al suroeste de Barranquilla, a tan solo seis kilómetros de su periferia. Está situada a 64 metros sobre el nivel del mar y registra una temperatura promedio que oscila entre los 28 °C y los 30 °C (Consejo Municipal de Galapa, 2020).

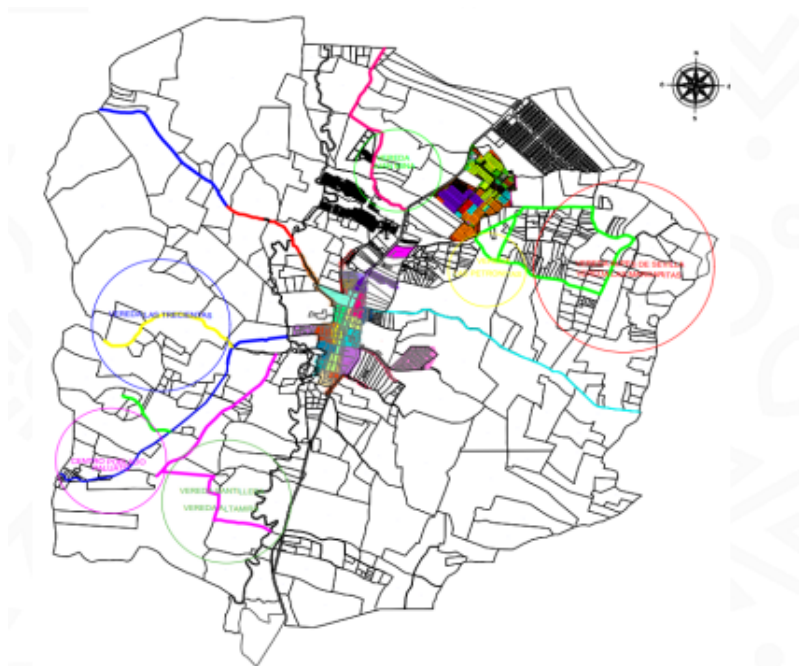
Limita al norte con el municipio de Barranquilla, al sur con Baranoa, al occidente con Tubará y al oriente con Soledad y Malambo. La cabecera municipal está compuesta por once barrios: Santa Rosa, Pueblo Nuevo, Primero de Enero, Barrio Abajo, Barrio Arriba, La Loma, San Antonio, San Lorenzo, El Renacer, El Despertar y El Centro. Su distancia aproximada con respecto a Cartagena de Indias, capital del departamento de Bolívar, es de 400 kilómetros (Alcaldía de Galapa, 2024).

El sector urbano está conformado por 38 barrios. En el área rural se encuentra el corregimiento de Paluato, ubicado en los límites con Tubará, así como 12 veredas: Los 330, Pica, Cantillera, Altamira, Antiguo Camino a Paluato, Loma de los Chivos, Campo Alegre, Vereda Muñoz, Alpes de Sevilla, Las Margaritas, El Limón y Petronitas (Alcaldía de Galapa, 2024).





Imagen 1. Mapa de la división político-administrativa del municipio de Galapa, Atlántico.



Fuente: Tomado del Plan de Desarrollo Territorial Galapa, Tierra de Esperanza 2024-2027

En cuanto a su extensión territorial, el municipio de Galapa cuenta con una superficie de 98 km², según la ficha territorial del Sistema de Información del Servicio Público de Empleo (SISPT).

De acuerdo con las proyecciones del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE, 2023) se estima que para el año 2025 la población total del municipio alcanzará los 69.022 habitantes. Esta población se encuentra desagregada por sexo y distribución geográfica dentro del territorio, como se detalla en el Gráfico 1.

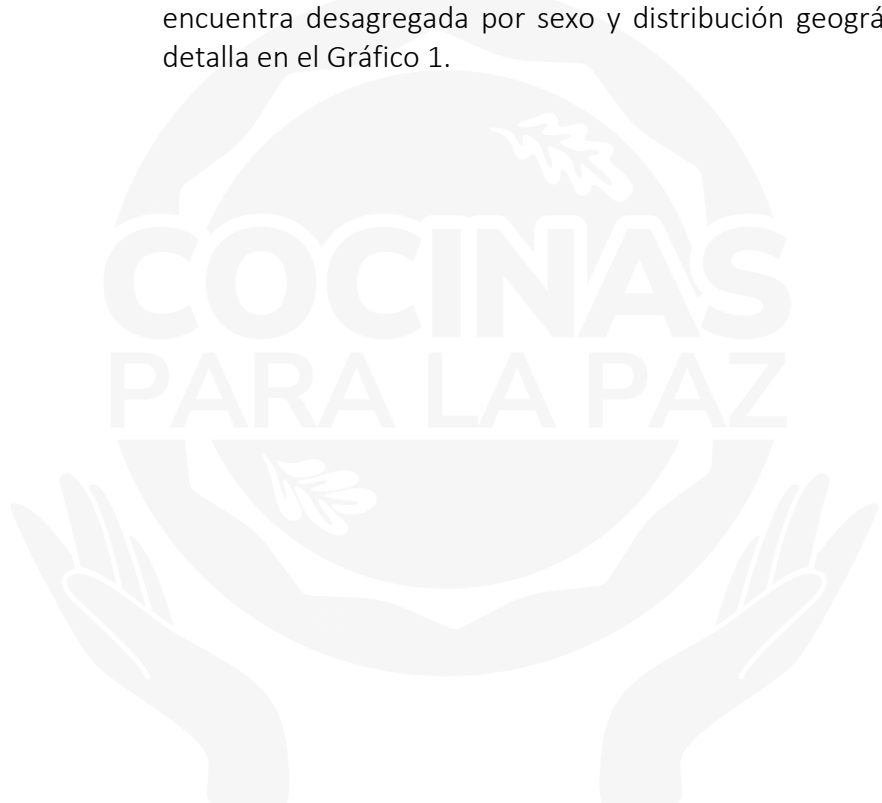
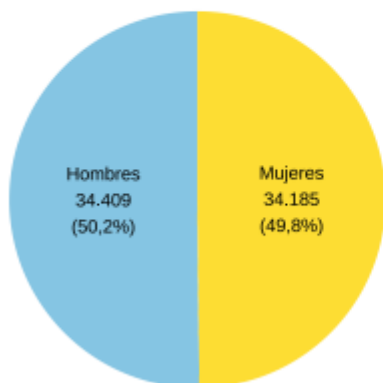




Gráfico 1. Distribución poblacional por sexo Galapa, Bolívar

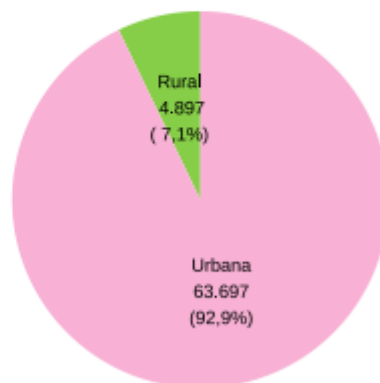
Población desagregada por sexo (2024)

Fuente: DANE - Proyecciones de población con base en el Censo 2018.



Población desagregada por área (2024)

Fuente: DANE - Proyecciones de población con base en el Censo 2018.



Fuente: Tomado de Departamento Nacional de Planeación (DNP). (2022). Ficha de caracterización municipal: Galapa. Terridata.

Según las proyecciones de la distribución poblacional por sexo se identifica un ligero predominio en los hombres, con una representación del 50,2%, mientras que las mujeres corresponden al 49,8% de la población que habita el municipio (Departamento Nacional de Planeación & TerriData, 2024). Por otro lado, al desagregar por área se identifica que el 7.1% de la población se encuentra en la zona rural, mientras que el 92,9% habita la zona urbana.

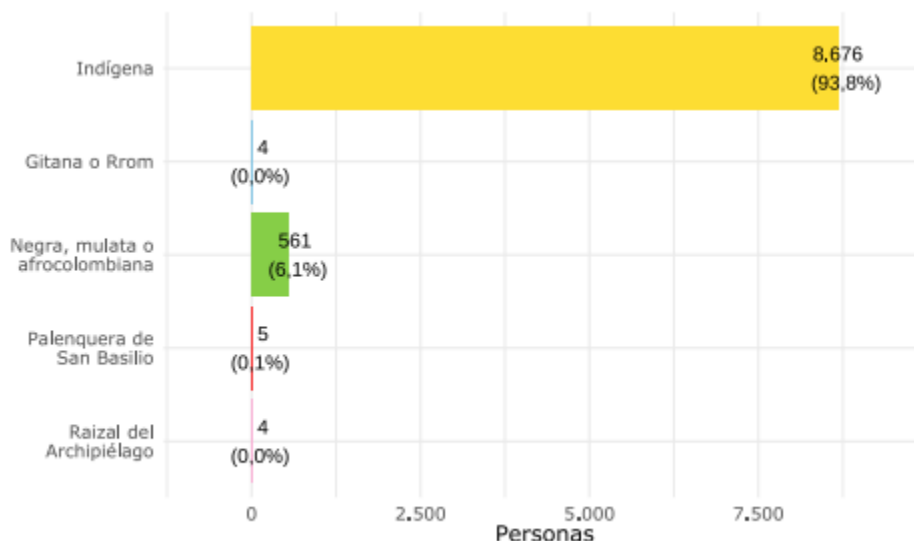
El 13,49% de la población total de Galapa se identifica como perteneciente a algún grupo étnico. De este porcentaje, la mayoría (93,8%), se autorreconoce como indígena, mientras que el 0,2% se identifica como indígena y un 6,1% como negra, mulata o afrocolombiana, por otro lado, el 0,1% de la población se autorreconoce como Palenquera de San Basilio, Estos datos indican una marcada predominancia de la comunidad indígena en el municipio, con una diversidad étnica y cultural relativamente limitada (Alcaldía de Galapa, 2024)

COCINAS PARA LA PAZ





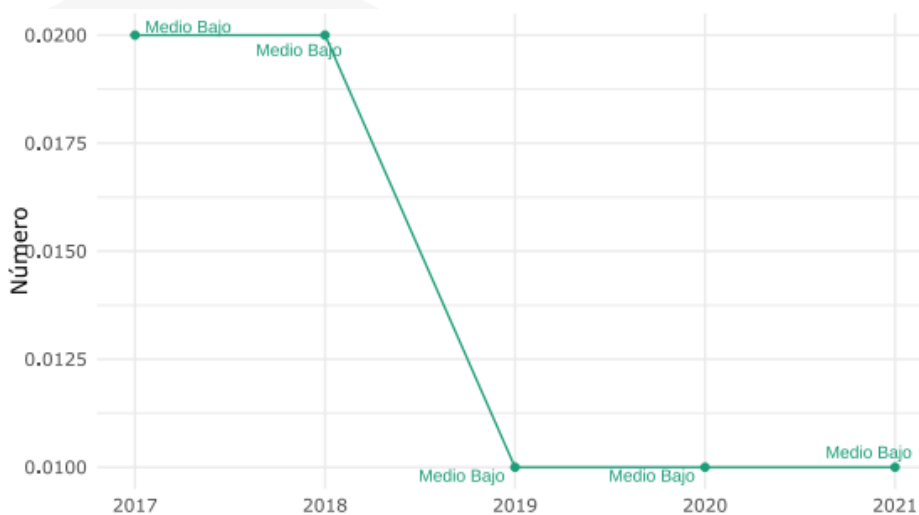
Gráfico 2. Proyección de población étnica el municipio de Galapa, Atlántico



Fuente: Tomado de Departamento Nacional de Planeación (DNP). (2022). Ficha de caracterización municipal: Galapa. Terridata.

El índice de incidencia del conflicto armado en Galapa se mantenía en medio bajo desde entre 2017 y 2018, mientras que en 2019 presenta un descenso pasando de 0,0200 a 0,0100, manteniendo esta tendencia para los próximos años, lo que indica que la población civil ha sido afectada acciones armadas, homicidio, secuestro, desplazamiento forzado, homicidio a líderes y defensores y homicidio contra excombatientes, situaciones que tienen una clara afectación y violación a los derechos humanos, entre ellos, al derecho humano a la alimentación adecuada ver Gráfico 3.

Gráfico 3. Índice de Incidencia del Conflicto Armado - IICA



Fuente: Tomado de Departamento Nacional de Planeación (DNP). (2022). Ficha de caracterización municipal: Galapa. Terridata.





2.2. Aproximación a la situación del derecho humano a la alimentación adecuada con base en las dimensiones

El Comité de derechos económicos, sociales y culturales -DESC- describe cada uno de los determinantes sobre los que considera el contenido básico del Derecho a la Alimentación Adecuada, que comprende: i) la disponibilidad de alimentos en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos, sin sustancias nocivas, y aceptables para una cultura determinada; y, ii) la accesibilidad –económica y física- de esos alimentos en formas que sean sostenibles y que no dificulten el goce de otros derechos humanos (Naciones Unidas, 1999).

El derecho a la alimentación comprende cuatro dimensiones que describen su contenido esencial y que deben ser tenidos en cuenta dentro de las acciones de los Estados para su plena realización. Las dimensiones son disponibilidad, accesibilidad, adecuación y sostenibilidad. A continuación, se presenta una revisión de fuentes de información secundaria con indicadores que a la luz de las dimensiones del DHAA permite tener una aproximación general frente a la situación del derecho humano a la alimentación del municipio (Naciones Unidas, 1999).

Disponibilidad

La disponibilidad, hace referencia a las posibilidades que tiene el individuo o las comunidades de alimentarse ya sea directamente, explotando la tierra productiva u otras fuentes naturales de alimentos, o mediante sistemas de distribución, elaboración y de comercialización que funcionen adecuadamente y que puedan trasladar los alimentos desde el lugar de producción a donde sea necesario según la demanda (Naciones Unidas, 1999).

Dentro de los aspectos claves que se destacan en el análisis de la situación del DHAA, están la tenencia de la tierra, las acciones para la promoción, protección y reconocimiento de la agricultura campesina, familiar, étnica y comunitaria (ACFEC), acciones para la protección y promoción de las prácticas tradicionales en la producción y consecución de los alimentos (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, 2017).

En cuanto a la distribución y el acceso a la tierra, se identificó que el índice de Gini de tenencia de tierra en el municipio de Galapa es de 0,95, lo que refleja una concentración sumamente desigual. Este valor, cercano al máximo posible, sugiere que una pequeña parte de la población posee una gran proporción de la tierra, mientras que la mayoría tiene acceso muy limitado. Esta situación puede generar efectos negativos en aspectos como la pobreza, la salud y la estabilidad social.





En cuanto a la producción de alimentos según la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria – UPRA, se pudo identificar que los cultivos de mayor producción transitoria son la yuca, el mango, la ciruela, el melón y el maíz, los cuales de acuerdo con el plan de desarrollo territorial (2024) son cultivados por pequeños propietarios de economía de subsistencia y por pequeñas familias productoras.

Imagen 2. Cultivos de mayor producción, Galapa, Atlántico

Cultivos de mayor producción en la entidad

Orden por nivel de producción (2021)	Cultivo	Producción (t)	Rendimiento (t/ha)
2 Primer cultivo	Yuca	1.080,00	12,00
2 Segundo cultivo	Mango	1.000,00	25,00
2 Tercer cultivo	Ciruela	360,00	12,00
2 Cuarto cultivo	Melón	215,00	12,65
2 Quinto cultivo	Maíz	201,42	1,16

Fuente: UPRA

Fuente: Tomado de Departamento Nacional de Planeación (DNP). (2022). Ficha de caracterización municipal: Galapa. Terridata.

Al revisar el Plan de Desarrollo Territorial “¡Galapa, Tierra de la Esperanza!” (2024-2027), se encuentran acciones para la promoción, protección y reconocimiento de la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria (ACFEC) (Alcaldía de Galapa, 2024), que se enmarcan en medidas, tales como:

- Aumentar la inclusión productiva y social de los productores rurales de la agricultura campesina, familiar y comunitaria
- Buscar la reactivación del campo, impulsar emprendimientos, generación de empleos a través de las transformaciones hacia la productividad, conectividad vial y apoyo a la agricultura y desarrollo rural
- Gestionar eventos o encuentros donde se promueva los productos del campo, tales como festivales de la cosecha y el mercado campesino de Galapa
- Establecer alianzas estratégicas con el sector financiero para facilitar líneas de crédito que financie la actividad agrícolas de las asociaciones campesinas y agricultores.
- Fortalecer los procesos de asistencia técnica para incrementar la unidad de producción agropecuaria.
- Inclusión productiva de pequeños productores rurales a través del apoyo y fortalecimiento de organizaciones campesinas mediante la entrega de insumos y conocimientos como capital semilla.

De igual forma, el Plan Departamental de Extensión Agropecuaria 2020-2023 tiene como objetivo fortalecer, con un enfoque diferencial, la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria. Para ello, se enfoca en el desarrollo de competencias, habilidades y destrezas en los productores agropecuarios del departamento, con el fin de aumentar la productividad





y competitividad de sus actividades, garantizar la seguridad alimentaria interna y asegurar el suministro de materias primas para la agroindustria. Asimismo, el plan busca promover la asociatividad bajo un enfoque de economía solidaria, mediante el fortalecimiento de los canales de mercadeo y la comercialización de los productos (Gobernación del Atlántico, 2019).

Los documentos revisados indican que el municipio de Galapa mantiene una producción significativa de alimentos transitorios como yuca, maíz y frutales, especialmente en sus zonas rurales (Departamento Nacional de Planeación - DNP, 2024). Los planes de desarrollo municipal y departamental, así como las evaluaciones recientes, subrayan la importancia de fortalecer la agricultura local para mejorar la soberanía alimentaria y el desarrollo económico del municipio.

Accesibilidad

La accesibilidad puede ser económica o física y hace referencia al hecho específico de poder “alcanzar” los alimentos. No es suficiente que un país tenga alimentos disponibles si la gente no puede acceder a ellos (Naciones Unidas, 1999).

La accesibilidad económica se refiere a los costos financieros personales o familiares asociados con la adquisición de los alimentos necesarios para una alimentación adecuada que deben estar a un nivel tal que no se vean amenazados o en peligro la provisión y la satisfacción de otras necesidades básicas (FAO- Prosperidad Social, 2021). Los grupos socialmente vulnerables de la población pueden requerir la atención de programas especiales, como los programas de emergencia, con el fin de lograr el acceso inmediato a los alimentos, acompañado de medidas que les permita de manera autónoma restablecer sus medios de vida. La Encuesta Nacional de Situación Nutricional - ENSIN (2015), pudo evidenciar que en Colombia el 54,2% de los hogares, padecían de inseguridad alimentaria.

La accesibilidad física implica que la alimentación adecuada debe ser accesible a todos, incluidos los individuos físicamente vulnerables, tales como los lactantes y los niños pequeños, población adulta mayor, personas con discapacidad o con problemas médicos persistentes. Será necesario prestar especial atención y, a veces, conceder prioridad con respecto a la accesibilidad de los alimentos a las personas que viven en zonas propensas a los desastres o aisladas geográficamente y grupos de pueblos indígenas cuyo acceso a las tierras ancestrales puede verse amenazado (FAO- Prosperidad Social, 2021).

Algunos de los determinantes de la accesibilidad económica tienen que ver con la situación de pobreza. A nivel municipal el índice de pobreza multidimensional es de 23.80, encontrándose por debajo del nivel departamental (37,33) y el Nacional (40,91). Adicionalmente, también se cuenta con información de clasificación de la población por nivel de vulnerabilidad a través del SISBEN (Departamento Nacional de Planeación - DNP, 2024). Con base en esto, se puede identificar que 45,7% de la población se encuentra ubicada en el





grupo B del SISBEN, 15,2% se encuentra en el grupo C, 12,4% en el grupo A, y el restante 2,6% en el grupo D. Lo anterior, evidencia que la mayor parte de la población se encuentran en vulnerabilidad económica lo que puede significar dificultades para el acceso económico a los alimentos.

Según lo reportado por la Encuesta Nacional de Calidad de Vida (ENCV) en el 2023, la prevalencia de inseguridad alimentaria moderada o grave en el municipio de Atlántico fue de 35,8%, dado que no tienen acceso a una alimentación adecuada que ratifica la existencia de dificultades para acceder a los alimentos (DANE).

Adecuación

La adecuación en la alimentación hace referencia a la que la alimentación debe responder a las necesidades alimentarias que permita el adecuado desarrollo y mantenimiento físico, mental y espiritual, acorde con las condiciones sociales, económicas, culturales, climáticas y ecológicas y libres de sustancias nocivas (Naciones Unidas, 1999).

El sistema alimentario globalizado moderno y predominante ha generado consecuencias ambientales y sociales severas, es el encargado de producir las materias primas para la elaboración de productos comestibles ultraprocesados (PCU), cuyo alto consumo tiene un impacto negativo en la salud de las personas. Los estudios han encontrado una asociación importante entre una ingesta alta de estos productos y las tendencias adictivas de los alimentos similares a las drogas, debido a su contenido de ingredientes hiperpalatables, especialmente azúcares agregados, altos niveles de sodio y grasas (Bonder, 2018).

La dieta corporativa impuesta por el sistema globalizado e industrializado de producción y consumo de alimentos ha llevado a un alto consumo de productos comestibles y bebidas ultraprocesados (PCUB) desplazando la producción y consumo de los alimentos reales y naturales, y derivando en el consumo de nutrientes no saludables generando obesidad, que es el principal factor de riesgo para desarrollar Enfermedades No Transmisibles (ENT). Cada año mueren millones de personas por problemas de salud; la Organización Mundial de la Salud reportó que, en 2016, el 71% de las causas de mortalidad global en adultos fueron por ENT, principalmente enfermedades cardiovasculares, cáncer y diabetes, todas de ellos asociados a dietas inadecuadas, sobrepeso y mayor consumo de productos ultraprocesados (World Health Organization, 2020).

La Encuesta Nacional de Situación Nutricional (ENSIN) 2015, pudo evidenciar que en Colombia se presenta el fenómeno denominado cambio alimentario (ICBF), que asociado al contexto político, económico y social ha hecho que la alimentación y los patrones alimentarios se transformen para darle paso a una alimentación basada en productos comestibles bebidas ultraprocesados influyendo en los hábitos alimentarios de la población colombiana.





Según Herrán, Oscar; Bermúdez, Jhael; Zea, María del Pilar en su artículo científico con nombre Cambios alimentarios en Colombia; resultados de dos encuestas nacionales de nutrición, 2010 –2015 de la revista de la Universidad Industrial de Santander – UIS, uno de los hallazgos del cambio alimentario a nivel nacional, se basa en la disminución en el consumo de alimentos como leche, carne, atún, vísceras, leguminosas, pan, tubérculos, azúcar, gaseosas y alimentos fritos. Por otro lado, se evidenció el aumento de la prevalencia de consumo de productos procesados y empacados (UIS, 2020).

En los últimos 30 años, el país ha presentado reducción del indicador de retraso en talla en niños y niñas menores de 5 años a nivel nacional (Ministerio de Salud y Protección Social). Sin embargo, pese a las reducciones globales, persisten las brechas de inequidad entre niños y niñas de las zonas rurales (9,0%), urbanas (15,4%), las poblaciones indígenas (29,6%) y en departamentos como La Guajira (26,1%), Boyacá (13%) y Amazonas (16,6%);

Para el caso del departamento de Bolívar presenta varios desafíos, especialmente en la población infantil. A continuación, se detallan los hallazgos más relevantes derivados de la ENSIN (2015):

- Desnutrición crónica (retraso en talla): prevalencia nacional: 10,8% en niños menores de 5 años. Región Atlántica (incluye Atlántico): 12,1%, superando el promedio nacional. Factores asociados: Mayor incidencia en zonas rurales (15,4%), hogares en situación de pobreza (14,2%) y niños indígenas (29,6%).
- Anemia: niños de 6 a 11 meses: 62,5% presentan anemia. Niños de 1 a 4 años: 26,1% con deficiencia de hierro. Mujeres en edad fértil (13 a 49 años): 15,5% con anemia, siendo más alta en mujeres indígenas (28,4%) y afrodescendientes (24,5%).
- Deficiencia de vitamina A: niños de 1 a 4 años: 27,3% a nivel nacional. Región Atlántica: 35,8%, indicando una situación crítica en departamentos como Atlántico.
- Deficiencia de Zinc: niños de 1 a 4 años: 36% a nivel nacional. Región Atlántica: 40,7%, reflejando una alta prevalencia en Atlántico.
- En los niños y niñas menores de 5 años, el sobrepeso y obesidad pasaron del 4,9% en 2005 al 6,3% en 2015, con mayor afectación en los niños y niñas que se encuentran en el departamento de San Andrés (18.1%) y Boyacá (10,2%).

Según los datos disponibles de la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia (ENSIN) 2010 y 2015, la región Atlántica, que incluye al departamento de Atlántico, experimentó un aumento en la prevalencia de sobrepeso y obesidad en la población infantil.

De acuerdo con la ENSIN 2015, los resultados encontrados para el exceso de peso en adultos (18 a 64 años de edad), para la región Atlántica que incluye el departamento de Atlántico es del 55,9%, presentando un aumento en 8,6 puntos porcentuales; este incremento resalta la





necesidad de implementar políticas públicas enfocadas en la promoción de estilos de vida saludables y la prevención de enfermedades relacionadas con el exceso de peso en la población infantil y adulta por toda la problemática que genera en la salud el aumento del peso (ICBF).

La situación del estado nutricional es el resultado de múltiples factores sociales, económicos, políticos y geográficos. Uno de los aspectos determinantes es el acceso a agua potable, así como a sistemas de acueducto y alcantarillado. A nivel municipal, la cobertura urbana de acueducto se registró en un 98,97 % desde el año 2021.

Por otra parte, dentro de los aspectos importante en la adecuación de la alimentación, la cultura alimentaria tiene un papel central, pues se encuentra estrechamente relacionada con las formas en que las comunidades se garantizan una alimentación nutricional y culturalmente adecuada, en el marco de relaciones sociales, culturales y ambientales en que se desenvuelven.

Por tal razón, cobra relevancia las cocinas tradicionales en la comprensión situacional del derecho humano a la alimentación de la población del municipio, que son comprendidas como el resultado de un largo proceso histórico y colectivo derivado del saber transmitido principalmente en el seno de la familia, de generación en generación; que cuentan con su propio proceso histórico y colectivo y su propia narrativa, así como un acervo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa. Además, expresan la relación con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa; es decir, dependen de la oferta ambiental del territorio y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos (Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, 2022) y contribuyen a la garantizar el acceso a una alimentación adecuada como parte de la garantía del derecho humano a la alimentación, sin embargo, refieren importantes retos para su preservación. Este ámbito es central en el ejercicio y será abordado ampliamente en capítulo 3.

Sostenibilidad

La alimentación y los recursos para producirlos deben estar disponibles en las generaciones presentes y futuras, obtenidos y utilizados con formas de producción que respeten el ambiente (FIAN Colombia, 2015) (Naciones Unidas, 1999).

Esta dimensión se encuentra conectada con la de disponibilidad, pues como se ha mencionado, el modelo actual de producción de alimentos se caracteriza por estar basado en un modelo extractivista, concentrada en monopolios y con una alta dependencia de paquetes tecnológicos y semillas que ha desencadenado la pérdida de autonomía y soberanía alimentaria de las comunidades sobre su proceso alimentario y una pérdida de la vocación agrícola, así como en la biodiversidad (FAO- Prosperidad Social, 2021) que pone en riesgo la alimentación y la vida misma, tanto a las generaciones presentes como a las futuras.





Según la Organización para la Agricultura y la Alimentación (Food and Agricultural Organization, World Health Organization, 2019), los sistemas alimentarios modernos son responsables del 20 % al 35 % de las emisiones de efecto invernadero en el mundo, por lo que el consumo de alimentos saludables según el informe de El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo, 2020. (FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF) podría conducir a una reducción del 74% del costo social de las emisiones de Gases de Efecto Invernadero en 2030. Ello aumentaría la biodiversidad alimentaria de la agricultura familiar y campesina y reduciría la deforestación. Finalmente, mejorar el medio ambiente salvaría a muchas especies de la extinción, incluidos los humanos, porque es una forma de controlar el calentamiento global, que es la causa de la pérdida de alimentos y de la desaparición de miles de especies animales y vegetales cada año.

A partir de lo anterior, recuperar el consumo de alimentos frescos y sin altos grados de procesamiento, podría ser de ayuda para tener sistemas alimentarios sostenibles, ya que se basan en agriculturas familiares, campesinas y comunitarias, y privilegian los mercados locales en lugar de las empresas transnacionales, lo que además permitiría reducir las pérdidas de alimentos a las que se ven enfrentadas estas poblaciones por su dificultad para acceder a la comercialización de sus productos, así como a factores productivos para el cultivo y transformación de alimentos.

Con la información mencionada en este apartado se busca presentar el contexto general del estado del derecho humano a la alimentación, a la luz de cada una de sus dimensiones, en aras de complementar el proceso de caracterización y análisis participativo, con el cual se buscó conocer en detalle los aspectos propios del territorio que determinan las cocinas tradicionales, en su sentido integral.





3. Resultados del proceso de caracterización de las cocinas tradicionales locales

3.1. Mapeo de actores

Los resultados del proceso de caracterización de las cocinas tradicionales que fue realizado con la participación de actores clave del municipio que tienen relación con el Patrimonio Alimentario y Culinario, se presenta de manera desagregada en este acápite.

En la primera parte, se relaciona un análisis general del mapeo de actores que fue construido de manera conjunta con las personas participantes; en el segundo apartado se presentan los aspectos identificados a la luz de los tres componentes o elementos generales del sistema culinario; en el tercer apartado, se presenta un análisis general de las iniciativas que participaron en el proceso de caracterización y de fortalecimiento de capacidades para la salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario, y por último, se presenta información general de las preparaciones de interés que fueron priorizadas por el grupo participante, para su salvaguardia.





3.1. Mapeo de actores

El mapeo de actores, realizado de manera colectiva, con la participación de 16 personas, permite identificar las conexiones, roles y niveles de involucramiento de diferentes personas, organizaciones, instituciones y otros actores que inciden en el Patrimonio Alimentario y Culinario. A través de esta herramienta, fue posible representar de forma ordenada las relaciones existentes, reconociendo el nivel de cercanía con las cocinas tradicionales, el tipo de vínculo que se establece y la función que cada actor desempeña. La información obtenida ofrece un punto de partida para comprender la configuración actual de las dinámicas de relación en el territorio, evidenciando estructuras que pueden fortalecer o debilitar las acciones orientadas a la salvaguardia, transmisión y sostenibilidad del Patrimonio Alimentario y Culinario.

Imagen 3. Mapeo de actores del municipio de Galapa



Foto de Evelin Meriño

En el Esquema 3 se presenta de manera gráfica los resultados obtenidos a partir de la identificación participativa de los actores claves para la salvaguardia del patrimonio alimentario y culinario del municipio.

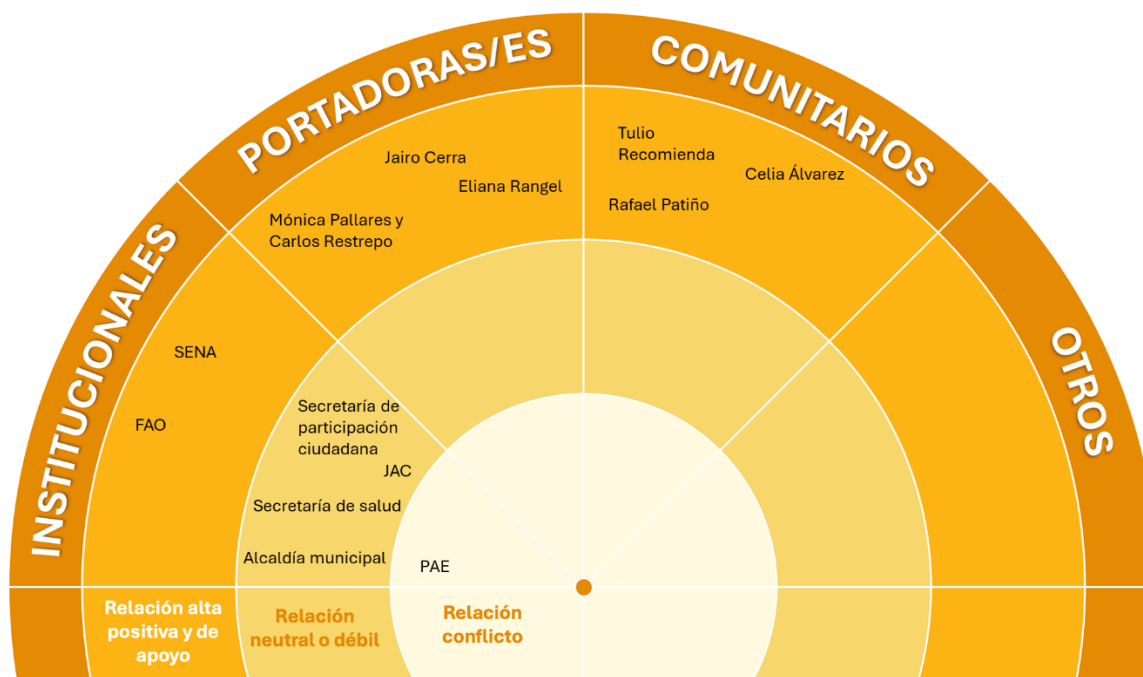
En el análisis de las relaciones construidas en el territorio, las y los portadores del conocimiento emergen como actores estratégicos clave en torno al Patrimonio Alimentario y Culinario. Dentro de este grupo destacan las cocineras tradicionales, artesanas, productores y distribuidores de alimentos, así como personas dedicadas a la venta de productos locales y tradicionales. Estas figuras desempeñan un papel fundamental en la preservación de saberes ancestrales, prácticas culinarias y la identidad cultural del municipio.

En cuanto a los actores institucionales, el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) mantienen relaciones altas y positivas con los portadores de saberes, al ofrecer procesos formativos y de fortalecimiento del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada (DHAA). Estas instituciones han sido reconocidas como aliadas estratégicas para el desarrollo de capacidades locales.





Esquema 3. Mapeo de actores clave para la salvaguardia de las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

En el ámbito comunitario, se destacan líderes de proyectos turísticos, gestores sociales y defensores de derechos humanos, quienes mantienen una vinculación fuerte y proactiva con el patrimonio alimentario y culinario. Su respaldo a los sabedores y portadores de conocimiento fortalece el tejido social y promueve prácticas sostenibles y solidarias en el territorio.

Por el contrario, algunos actores institucionales como la Secretaría de Participación Ciudadana, las Juntas de Acción Comunal, la Secretaría de Salud y la Alcaldía Municipal presentan relaciones débiles o neutras. A pesar de sus competencias en acompañamiento, vigilancia y gestión de programas sociales, se evidencia un bajo nivel de compromiso y sentido de pertenencia. Se señala además una falta de continuidad en los procesos, escasa divulgación de información y ausencia en el acompañamiento a convocatorias y actividades relacionadas con el patrimonio alimentario.

Una tensión crítica identificada se relaciona con el Programa de Alimentación Escolar (PAE), percibido como una amenaza por los actores comunitarios. La falta de articulación con emprendedores y cocineros locales en la compra pública de alimentos genera malestar y desaprovecha el potencial productivo del territorio. Esta situación subraya la necesidad urgente de fortalecer la articulación institucional para dinamizar las acciones relacionadas con el Patrimonio Alimentario y garantizar la sostenibilidad de prácticas tradicionales.





A estas debilidades internas se suman amenazas externas vinculadas a la violencia estructural presente en el municipio. Actividades delictivas como asesinatos, extorsiones y desplazamientos forzados han afectado gravemente a comunidades locales, líderes sociales, servidores públicos, sindicalistas y campesinos. Esta situación ha comprometido la seguridad alimentaria y ha deteriorado las bases territoriales que sostienen el patrimonio culinario, al alterar dinámicas económicas locales y provocar el desarraigo de prácticas tradicionales.

El mapeo de actores en Galapa revela un ecosistema social con valiosos saberes, pero también con tensiones y desafíos significativos. Si bien existen alianzas estratégicas con instituciones como el SENA y la FAO, así como un sólido tejido comunitario comprometido con el patrimonio alimentario, persisten brechas de articulación institucional y amenazas externas que ponen en riesgo la sostenibilidad del sistema alimentario local.





3.2. Cocinas tradicionales caracterizadas

Las cocinas tradicionales son comprendidas a partir del complejo sistema que se configura con base en las historias, los valores y las prácticas que se tejen alrededor de los alimentos locales y el territorio, dando lugar a referentes de identidad y pertenencia de comunidades (Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, 2012).

En el documento de la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia (2012) se indica que el sistema culinario plantea tres grandes componentes: la valoración y adquisición de los productos asociados a las cocinas tradicionales, las preparaciones culinarias, y el consumo de los alimentos y los hábitos y reglas asociados a este.

En tal sentido, el sistema culinario abarca las diversas expresiones relacionadas con la alimentación, desde la producción, la preparación, el consumo hasta las costumbres y rituales alimentarios que se han transmitido generacionalmente, por esta razón, se propuso realizar el proceso de caracterización de las cocinas tradicionales en los territorios de incidencia del Convenio, contemplando de manera amplia los elementos que dan cuenta de esta mirada del proceso alimentario asociado a las cocinas locales.

En el presente apartado se relacionan los resultados de caracterización obtenidos a partir del proceso participativo realizado con actores comunitarios claves del municipio, para cada uno de los componentes indicados en líneas anteriores.





3.2.1. Valoración y adquisición de los productos necesarios para la preparación de alimentos



Foto de Evelin Meriño

“

Cada maco con su mazorca y cada burro con su angarilla

”

Participantes del taller de caracterización de las cocinas tradicionales





El componente de *valoración y adquisición de los productos* considera el proceso que integra los conocimientos de los ecosistemas y la obtención de alimentos, los intercambios y formas de comercialización de la comunidad (Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, 2012). En ese contexto, el conocimiento de la naturaleza y la biodiversidad, son esenciales para comprender la relación entre los recursos naturales disponibles y los alimentos que se producen y consumen, promoviendo la sostenibilidad y el uso responsable de los mismos, de igual forma, permite entender los roles de género en la producción y comercialización de los alimentos.

A continuación, se presentan los elementos característicos de las cocinas tradicionales locales asociados a la relación entre la biodiversidad y la producción alimentaria, las prácticas

agroalimentarias, las dinámicas de intercambio y comercialización de los alimentos, y las manifestaciones culturales relacionadas con la adquisición de los alimentos.

Relación entre biodiversidad y producción alimentaria local

Respecto a la relación entre biodiversidad y producción alimentaria local se indagó sobre los espacios de uso ecosistémicos de donde se obtienen los alimentos que componen las cocinas locales, así como, sobre los lugares de donde provienen, la frecuencia con la que se producen, y los principales cambios ecosistémicos que afectan la producción de alimentos.

En el Gráfico 4 se presentan los alimentos que están vinculados a las cocinas locales del territorio, clasificados de acuerdo con el espacio de uso de donde provienen. La información presentada permite identificar que los espacios de uso predominantes para la obtención de alimentos corresponden a aquellos que son cultivados o producidos de manera intencionada a través de prácticas agrícolas (representados por las palabras en color verde); seguido de los espacios de uso naturales terrestres, como las montañas de donde se obtienen alimentos a partir de la recolección o la caza (representados en color café); en menor proporción, se encuentran los alimentos que provienen de los espacios de uso acuáticos (representados por las palabras en color azul), es decir que provienen de espacios como los ríos y ciénagas.

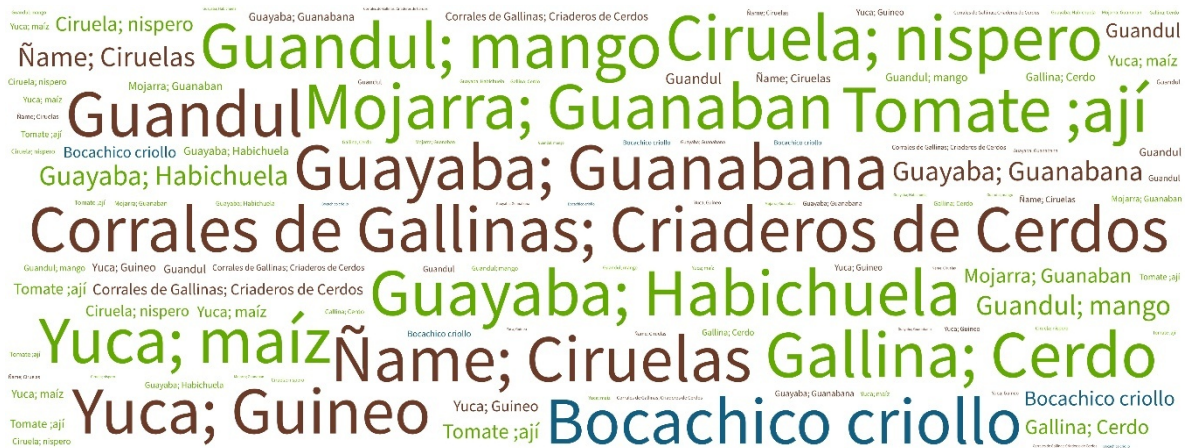


COCINAS PARA LA PAZ





Gráfico 4. Alimentos por espacio de uso destinado a la producción/obtención identificados en el municipio de Galapa



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

A continuación, se presenta la información del municipio de Galapa identificada respecto a la relación entre biodiversidad y producción alimentaria local

Tabla 1. Resultados identificados en el municipio de Galapa frente a la relación entre biodiversidad y producción alimentaria local

	<p>¿Principalmente de dónde provienen los alimentos usados para la elaboración de las preparaciones culinarias locales?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los alimentos utilizados en la elaboración de las preparaciones culinarias locales provienen principalmente de la producción local. No obstante, algunos productos son transportados desde la ciudad de Barranquilla, ya que, al ser la capital del departamento, cuenta con una mayor actividad comercial y su cercanía a los puertos facilita el acceso a una amplia variedad de insumos.
	<p>¿Con qué frecuencia se producen/obtienen principalmente los alimentos locales relacionados con las cocinas tradicionales?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Varias veces al año: yuca, ñame, plátano. - Periódicamente de acuerdo con los ciclos de producción: maíz, arroz. - Anualmente: peces de acuerdo con la subienda del río, sin embargo, también se obtienen de manera semanal de acuerdo con la frecuencia del mercado, como el bocachico criollo el cual proviene del rio magdalena y de algunas ciénagas cercanas como la de Luruaco y de Guajaro.
	<p>¿Los alimentos locales se siembran o cosechan siguiendo un calendario vinculado a celebraciones?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La comunidad indica que la siembra se realiza de acuerdo con el calendario agroecológico que está determinado por las temporadas de lluvia. - Indican que este calendario no se asocia con celebraciones.
	<p>¿Cuáles son los principales cambios ecosistémicos que afectan la producción de alimentos?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Afectación de la temperatura, sequías y/o cambio en los patrones de lluvia asociados al cambio climático, afectando negativamente la producción de alimentos. - Reducción de la cantidad de tierra cultivable por el incremento de zonas desérticas asociado a la erosión del suelo y pérdida de nutrientes esencia





Estos cambios ecosistémicos están asociados, en parte, al reemplazo de alimentos tradicionales por otros nuevos, así como al crecimiento de infraestructura relacionada con viviendas e industrias, lo cual ha contaminado los suelos y desplazado la producción de alimentos.

Prácticas agroalimentarias

Para comprender los aspectos que caracterizan las prácticas agroalimentarias asociadas a las cocinas tradicionales locales, se indagó sobre las principales técnicas productivas que se implementan en el territorio y sobre la participación de hombres y mujeres en el desarrollo de estas. A continuación, se presentan los resultados identificados para el municipio:

Tabla 2. Resultados identificados en el municipio de Galapa frente a las prácticas agroalimentarias asociadas a las cocinas tradicionales

	<p>¿Cuáles son las principales prácticas o técnicas productivas que se implementan en el territorio para la obtención de alimento?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Agricultura tradicional y familiar que se enfoca en pequeñas parcelas y se desarrolla con el uso de técnicas manuales y herramientas básicas como la azada y el arado - Piscicultura para la cría de peces en estanques o cuerpos de agua naturales - Prácticas de producción tradicionales asociadas a técnicas agrícolas sostenibles, como la rotación de cultivos, la siembra en terrazas, el uso de abonos orgánicos, entre otros. <p>Se destaca el uso de parcelas colectivas como una práctica relevante dentro del modelo productivo del territorio, ya que permiten la producción conjunta de alimentos, fortalecen los lazos comunitarios y promueven un enfoque solidario y sostenible en la gestión de los recursos agrícolas. Asimismo, se resalta el intercambio de alimentos con los municipios aledaños.</p>
	<p>Indique cuáles son las prácticas que realizan los hombres y cuáles son aquellas realizadas por mujeres. Cuáles son las razones que generan que haya esta división del trabajo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los hombres suelen realizar tareas que requieren más fuerza física, como la labranza y la construcción de infraestructuras (división del trabajo basada en género) <p>Esto se da derivado de las normas culturales y sociales de la comunidad influyen en el papel que desempeñan los hombres y las mujeres en la agricultura y segrega conocimientos específicos de acuerdo con el género.</p>





Indique cuáles son las prácticas de cuidado de las condiciones ecosistémicas que realizan los hombres y cuáles son aquellas realizadas por mujeres

En el territorio, los hombres suelen encargarse de labores asociadas a la producción agrícola, como la siembra, la cosecha y el transporte de los alimentos obtenidos. Por su parte, las mujeres desempeñan un rol fundamental en el cuidado del entorno desde el hogar, a través del alistamiento y preparación de los alimentos, así como en la gestión de los residuos mediante prácticas como el reciclaje y la búsqueda de un destino final adecuado para los desechos, lo cual contribuye al cuidado de las condiciones ecosistémicas

Dinámicas de intercambio y comercialización de los alimentos

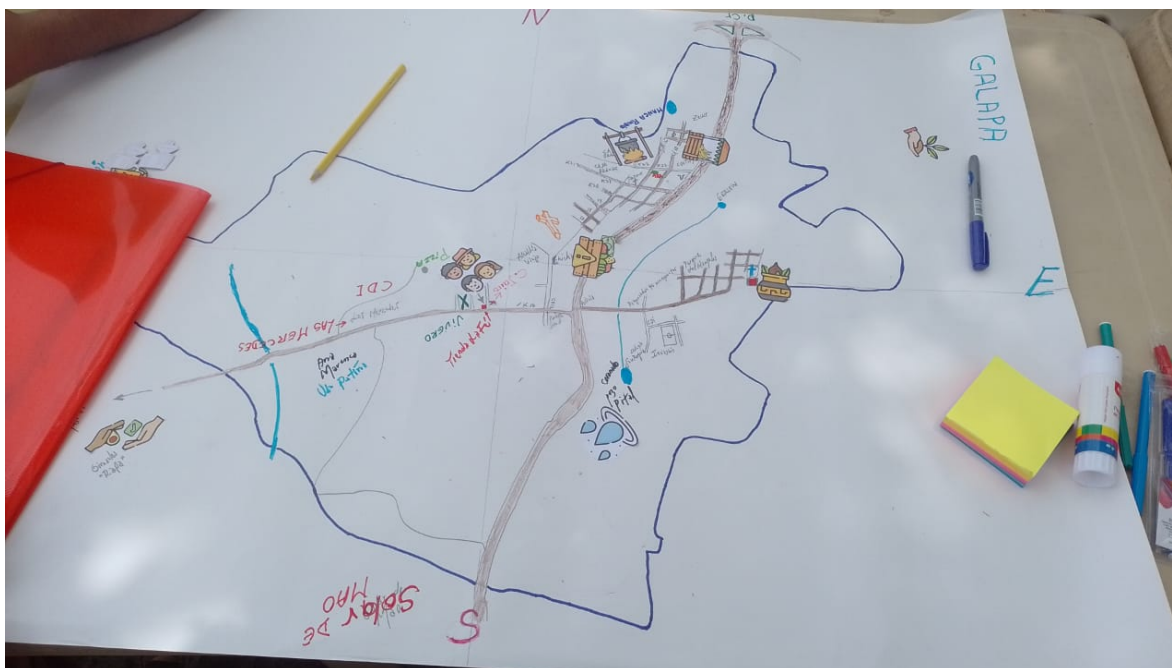
Teniendo en cuenta la importancia que revisten las dinámicas de intercambio y comercialización de los alimentos para la comprensión de las cocinas tradicionales, en el marco de la caracterización se buscó conocer acerca del destino de los alimentos obtenidos mediante las dinámicas productivas del territorio, y el recorrido que tienen los alimentos usados para las recetas culinarias locales desde su origen hasta el momento final de la preparación.

En la Imagen 4 se presenta el mapa elaborado participativamente con las personas vinculadas al proceso de caracterización de las cocinas tradicionales. En este se observan los espacios de donde provienen los alimentos y la ubicación de las cocineras y cocineros locales que hacen uso de estos para la elaboración de las preparaciones culinarias locales, estableciendo que el abastecimiento de las cocinas se da de manera local.





Imagen 4. Cartografía alimentaria y culinaria del municipio de Galapa, Atlántico



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

A continuación, se presenta la información identificada frente al destino y recorrido de la producción local de alimentos:

Tabla 3. Resultados identificados en el municipio de Galapa en relación con las dinámicas de intercambio y comercialización de los alimentos

	<p>¿Qué hacen con los alimentos que producen?</p> <p>(Prefieren venderlos, intercambiarlos o compartirlos dentro de la comunidad).</p>	<p>Al indagar sobre el destino que se le da a la producción de alimentos locales, se encontró que la producción local del municipio de Galapa tiene tres fines principalmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se venden localmente, como el caso del tomate, el mango, la ciruela y el níspero. - Se destina para el autoconsumo de las familias que los producen, especialmente los animales como los cerdos y gallinas. - Se intercambio por otros alimentos o productos con municipios cercanos, el caso de algunas frutas como la guanábana.
	<p>Indique cuál es el recorrido, desde el punto de origen hasta la preparación final, de los principales alimentos asociados a las cocinas tradicionales del territorio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - En el caso de la pesca, los productos obtenidos de la Ciénaga de Luruaco y de Guajaro, así como del puerto de Barranquilla, son comercializados de manera directa por parte de los pescadores a consumidores directos del municipio, a los restaurantes o intermediarios que comercializan en el municipio. - En algunas ocasiones el pescado consumido en el municipio proviene de los municipios aledaños. Las personas participantes indican que actualmente se está implementando la práctica de la piscicultura. - En el caso del maíz y el plátano se siembra principalmente en diversas veredas. Los productores destinan la cosecha a la venta y otra parte para autoconsumo.





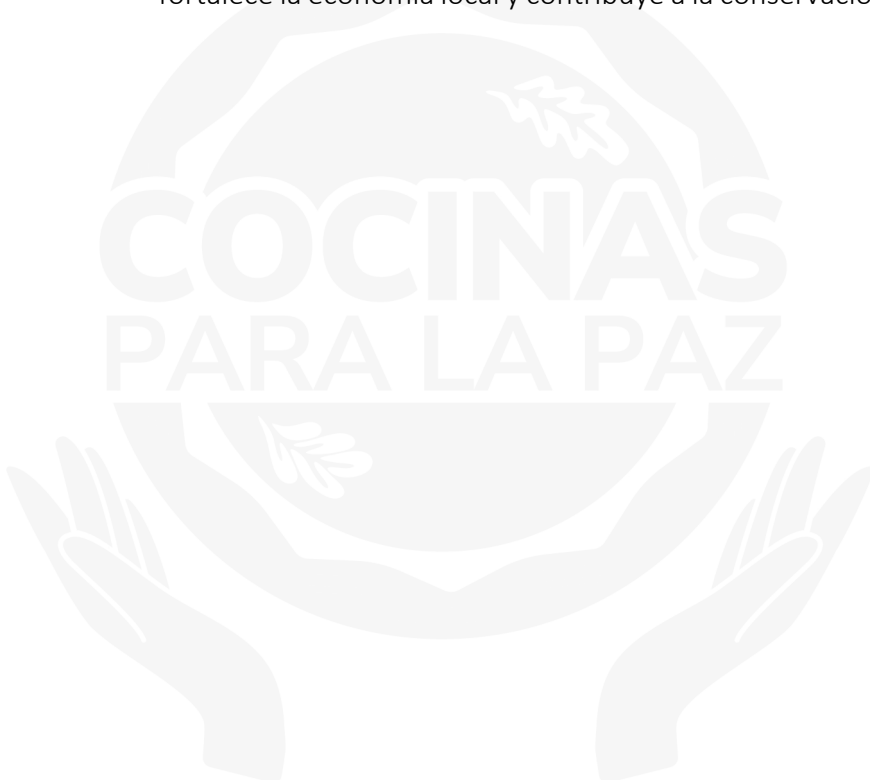
Principales problemáticas y amenazas relacionadas con la adquisición de los productos necesarios para la preparación de las recetas tradicionales

Las personas participantes en el proceso de caracterización de las cocinas tradicionales del territorio señalaron diversas problemáticas que dificultan el acceso a los ingredientes necesarios para mantener estas prácticas culinarias. Una de las principales amenazas identificadas es el crecimiento acelerado de las zonas urbanas, lo cual ha reducido significativamente el espacio disponible para la agricultura y la pesca tradicional, actividades fundamentales para la obtención de productos frescos y locales.

Asimismo, se ha observado una disminución progresiva de diversas especies vegetales y animales, lo que limita el acceso a ingredientes tradicionales específicos que forman parte esencial de muchas recetas. Esta pérdida de biodiversidad representa una amenaza directa para la preservación del patrimonio alimentario del territorio.

Otro factor relevante es el cambio en los patrones climáticos, que ha generado alteraciones en los ciclos de producción agrícola. Las variaciones en las lluvias, las temperaturas extremas y las temporadas de sequía prolongada afectan negativamente la disponibilidad de cultivos específicos, encareciendo o haciendo inaccesibles ciertos alimentos.

Aunque las construcciones y el avance urbano han reducido los espacios destinados a la producción agrícola, las huertas caseras continúan siendo una alternativa valiosa para muchas familias. En Galapa, aún se conservan viviendas con patios amplios donde se siembran árboles frutales, los cuales son utilizados para el consumo diario. Además, existe una práctica comunitaria de intercambio y donación de productos entre vecinos, lo que fortalece la economía local y contribuye a la conservación de saberes y sabores tradicionales.





3.2.2. Preparación de recetas locales



Foto de Evelin Meriño

“

El que quiera bollo que coja el cuchillo y lo parta

”

Participantes del taller de caracterización de las cocinas tradicionales





El segundo elemento del sistema culinario a partir del cual se realizó el proceso de caracterización de las cocinas tradicionales del municipio fue el de *la transformación y preparación de los alimentos*, el cual visibiliza los conocimientos culinarios a partir de la identificación de las técnicas implementadas, las herramientas (utensilios) que se emplean para la elaboración de las preparaciones culinarias locales y los espacios de transformación de los alimentos. Si bien, los elementos mencionados, constituyen el corazón de este componente, es importante conocer de manera complementaria otras tradiciones alimentarias, que van más allá de lo técnico y que se enriquecen con relatos, cuentos, y anécdotas que acompañan cada preparación.

En tal sentido, este apartado presenta los elementos característicos generales de las cocinas tradicionales locales que dan cuenta de las tradiciones culinarias, de la diversificación de las preparaciones en el municipio, del empleo de utensilios tradicionales, de los espacios destinados a la transformación culinarias, de las técnicas tradicionales de preparación, así como de las manifestaciones culturales asociadas a los momentos de las preparaciones de las recetas culinarias.

Cabe mencionar, que, la información presentada en este apartado recoge los resultados generales relacionados con la categoría de preparación de alimentos, que fueron identificados en el ejercicio de caracterización grupal. Sin embargo, en el presente informe se presenta de manera detallada la información relacionada con las preparaciones culinarias que fueron priorizadas por ser de alto interés para el municipio.

Diversificación de las preparaciones locales y tradiciones culinarias

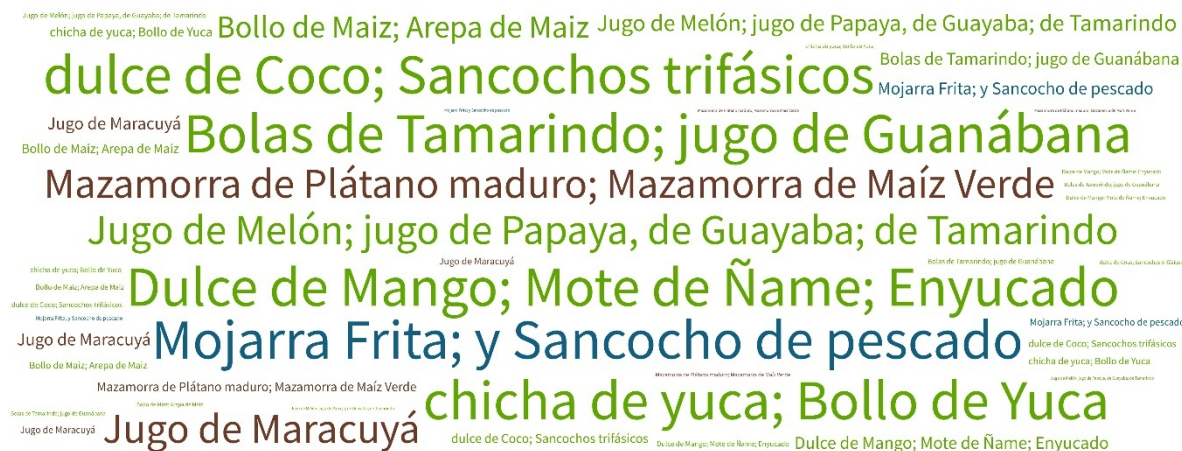
Respecto al componente de transformación y preparación de alimentos, se indagó acerca de las principales recetas del municipio que se elaboran con los alimentos que se producen localmente, y sobre cómo son adquiridos estos alimentos por parte de las personas que elaboran estas preparaciones. Asimismo, se buscó identificar las recetas culinarias tradicionales de interés para la comunidad y las prácticas implementadas para la transmisión de saberes asociadas a estas. A continuación, se presentan los resultados identificados en el municipio:

A continuación, se presentan las preparaciones culinarias del municipio de Galapa clasificadas de acuerdo con el espacio de uso de donde provienen los alimentos con los que principalmente se elaboran. En el Gráfico 5 se observa que las preparaciones asociadas a los espacios de uso acuáticos fueron las más referidas por los participantes (palabras en color azul); seguidas de las recetas culinarias asociadas a los espacios de uso cultivados o producidos de manera intencionada a través de prácticas agrícolas (color verde); y en menor proporción las preparaciones asociadas a los espacios de uso naturales.





Gráfico 5. Preparaciones culinarias clasificadas de acuerdo con el espacio de uso de donde provienen los alimentos



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

De manera complementaria se indagó sobre los principales lugares del municipio en los que se adquieren los alimentos usados para la elaboración de preparaciones tradicionales. Asimismo, se invitó al grupo participante a priorizar tres recetas culinarias para su rescate o fortalecimiento.

Tabla 4. Resultados identificados en el municipio de Galapa respecto a la diversificación de las preparaciones locales y tradiciones culinarias

	<p>¿En dónde suelen conseguir o adquirir estos alimentos?</p> <p><i>(tienda, huerta, plaza de mercado, otro)</i></p>	<p>Se identificó que los alimentos usados para la elaboración de preparaciones culinarias tradicionales son adquiridos principalmente en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La plaza de mercado del municipio. - A través de las tiendas del municipio. - En los días de mercado campesino del municipio. - En las huertas y parcelas familiares.
	<p>Indique cuáles son las tres recetas culinarias tradicionales que los participantes consideran que se deben priorizar y por qué</p>	<p>Las personas participantes del proceso de caracterización priorizaron tres recetas, teniendo en cuenta que actualmente son elaboradas de manera tradicional por algunos adultos del territorio, lo que pone en riesgo la transmisión de conocimientos y valores culturales asociados a las siguientes preparaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sancocho de mondongo, elaborado a partir de mondongo, arveja, papa, yuca, maíz, plátano verde, papa criolla, apio, zanahoria y ñame. - Sancocho de gallina, elaborado a partir de gallina criolla, plátano y yuca. - Sancocho trifásico, elaborado a partir de carne de cerdo, carne de res, pollo, maíz, plátano y yuca.





Durante el proceso de caracterización se identificó que estas preparaciones constituyen un referente de identidad y cultura alimentaria en el ámbito territorial, al reflejar tanto la historia y tradiciones de los galaperos como su estrecha relación con el territorio a través de los alimentos que este les provee. El sancocho, en particular, tiene raíces prehispánicas y se consolidó como un plato de origen mestizo, resultado del intercambio cultural entre indígenas, africanos y europeos. Su base caldos elaborados con tubérculos y carnes era común entre los pueblos indígenas, y con la llegada de los colonizadores se incorporaron ingredientes como la carne de res, el cerdo y diversas especias.



Indique cómo se ha dado la transmisión de saberes y prácticas asociadas a las preparaciones culinarias tradicionales de su municipio

La transmisión de saberes y prácticas asociadas a las preparaciones culinarias tradicionales en el municipio de Galapa representa actualmente un reto importante. Aunque existe un vasto conocimiento cultural relacionado con la cocina tradicional, no se han implementado de manera sistemática mecanismos que garanticen su conservación y difusión, lo cual pone en riesgo su permanencia en el tiempo.

No obstante, la enseñanza de recetas y técnicas culinarias de manera oral y práctica dentro del núcleo familiar sigue siendo una de las principales formas de transmisión. Padres, madres y abuelos comparten sus conocimientos con hijos e hijas, asegurando la transmisión de generación en generación.

Adicionalmente, se han adelantado procesos de identificación y documentación de saberes a través de entrevistas, conversaciones y recopilación de recetas directamente con personas portadoras de la tradición. Esta estrategia fomenta la conservación de conocimientos.

Por otro lado, espacios comunitarios como la Biblioteca de Galapa han contribuido a esta labor. Allí se cuenta con un módulo completo dedicado a la cocina tradicional, de acceso libre para toda la comunidad, lo cual representa una oportunidad valiosa para la formación y apropiación cultural.



Indique quiénes son las personas portadoras de las tradiciones asociadas a las recetas identificadas del territorio

En el marco del proceso de caracterización municipal se destacó el papel de las siguientes cocineras tradicionales, por su aporte para la preservación de las recetas priorizadas:

- Eliana Rangel
- Estela Martínez





Empleo de utensilios tradicionales

Con el fin de ampliar la mirada respecto a las recetas culinarias tradicionales se buscó identificar los utensilios que son empleados para su elaboración, haciendo énfasis en aquellos cuya elaboración es realizada a partir de prácticas artesanales. Frente a esta categoría se buscó conocer la relación existente entre el empleo de determinados utensilios y las características propias de las preparaciones culinarias. En la siguiente tabla, se presenta la información encontrada:

Tabla 5. Resultados identificados en el municipio de Galapa asociados al empleo de utensilios tradicionales en la preparación de recetas culinarias

	<p>¿Qué utensilios tradicionales se usan para preparar las recetas mencionadas?</p> <p><i>Indique cuáles utensilios son elaborados a partir de prácticas artesanales tradicionales y qué técnicas son utilizadas</i></p>	<p>En la caracterización de las cocinas tradicionales del municipio de Galapa se identificaron los siguientes utensilios como los empleados principalmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cucharas de palo. - Ollas de barro elaboradas con barro rojo. - Cuchillos. - Utensilios de totumo como vasijas y cucharas. - Achioteras. - Molinillos de madera. - Canastos para mercar en paja.
	<p>En caso de que los utensilios hayan sido sustituidos indique el motivo por el que se dio su cambio</p> <p><i>Indique si este cambio de utensilios ha afectado aspectos relacionados con las preparaciones</i></p>	<p>La sustitución de utensilios tradicionales empleados para la elaboración de recetas constituye un tema de interés asociado a las cocinas tradicionales. Para el municipio de Galapa se identificaron los cambios de utensilios relacionados a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cucharas de palo y totumo reemplazadas por cucharas de acero inoxidable. - Piedras para pangar el ajo fueron reemplazadas por morteros en madera. <p>Las principales razones referidas para el cambio de utensilios tradicionales son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La pérdida de conocimientos y prácticas asociadas a las técnicas tradicionales para la elaboración de utensilios artesanales. - La presión que ejercen las medidas sanitarias que prohíben el uso de utensilios tradicionales. <p>Además, las personas participantes mencionaron un aumento de la producción de los utensilios y la pérdida de la producción tradicional.</p>

Espacios de las preparaciones culinarias

Tan relevantes como los utensilios empleados para la elaboración de las recetas culinarias locales, resultan los espacios en los que se desarrolla la transformación de los alimentos en





preparaciones. Por tal razón, se indagó acerca de los lugares o espacios más usados para la transformación y preparación de recetas, buscando conocer las principales características que hacen únicas las cocinas tradicionales del territorio. De manera complementaria, se identificaron otros elementos naturales del territorio que son requeridos para la elaboración de dichas preparaciones. A continuación, se presentan los principales aspectos identificados en el municipio:

Tabla 6. Resultados identificados en el municipio de Galapa relacionados con los espacios destinados a las preparaciones de recetas culinarias

	<p>¿En qué lugar o espacio se realizan las preparaciones tradicionales del territorio (cocina, patio, fogón, etc.)?</p>	<p>Dentro de los principales espacios característicos en los que se elaboran las recetas culinarias tradicionales del municipio se identificaron el patio y los espacios abiertos con fogón de leña.</p>
	<p>¿Los espacios tradicionales en los que se acostumbra a desarrollar las prácticas de cocinas tradicionales y preparaciones han presentado transformaciones?</p> <p>Indique cuáles son las transformaciones, por qué se han presentado esos cambios, y si han afectado las características esperadas de las preparaciones</p>	<p>Al indagar sobre las transformaciones que se han presentado en los espacios tradicionales destinados para la elaboración de recetas, se encontró que estos están asociados al reemplazo de los fogones de leña por estufas a gas, especialmente relacionado con problemáticas asociadas a estas prácticas como las afectaciones medioambientales y a la salud.</p>
	<p>¿Además de los alimentos locales, qué otros recursos naturales (agua, leña, fibras naturales, envoltorios naturales, piedras, otros) son fundamentales para la preparación?</p>	<p>Otros recursos naturales del territorio que refieren las personas participantes son fundamentales para la preparación de las recetas tradicionales son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El barro para elaborar los hornos y fogones artesanales. - Las piedras para montar los fogones. - El carbón para la preparación de fogones y asados tradicionales en el territorio.

Técnicas tradicionales de preparación

Los métodos o técnicas culinarias transmitidas de generación en generación dan lugar a las preparaciones de alimentos tradicionales que reflejan la cultura e identidad de las comunidades, por ende, se buscó identificar frente a las preparaciones tradicionales, las principales técnicas culinarias empleadas, encontrando que el ahumado, el amasado, el envoltorio, el guisado y la preparación de jugo de frutas.

Para la preparación de sancochos, las portadoras de conocimientos indican que las labores se dividen junto con el personal de cocina que ambas tienen en sus iniciativas, especialmente





para alistar todos los alimentos, ya que gran parte requiere un proceso de limpieza y corte previo a la preparación.

Principales problemáticas y amenazas relacionadas con la preparación de alimentos

De manera complementaria, durante el proceso de caracterización se buscó identificar las principales problemáticas y amenazas que ponen en riesgo el uso y preservación de las preparaciones y cocinas tradicionales del municipio. Se encontró que una de las amenazas más significativas está relacionada con la falta de condiciones estructurales que garanticen la sostenibilidad de estas prácticas culturales.

Entre los factores identificados se destacan las políticas agroalimentarias y sanitarias que, en muchos casos, no favorecen la producción local ni la elaboración de recetas tradicionales, lo que dificulta el acceso a insumos propios del territorio. A esto se suma la creciente influencia de dietas y productos alimenticios globalizados que desplazan las preparaciones locales, especialmente entre las nuevas generaciones, afectando así el arraigo y el valor cultural de estas cocinas.

Asimismo, el encarecimiento de los alimentos ha limitado el acceso económico a ingredientes fundamentales para la elaboración de recetas tradicionales, restringiendo su consumo y preparación en muchos hogares.

Si bien existe un interés genuino por continuar este legado, es evidente la necesidad de fortalecer programas que promuevan la cocina tradicional, como ha sido el trabajo de Cocinas para la Paz. Este tipo de iniciativas deben multiplicarse y tener mayor visibilidad, con el fin de que cada día más niños, niñas y jóvenes reconozcan, valoren y rescaten sus tradiciones culinarias como parte fundamental de su identidad cultural.





3.2.3. Consumo de alimentos, hábitos y reglas



Foto de Evelin Meriño

“

Galapa tierra de la esperanza

”

Participante del taller de fortalecimiento del Patrimonio Alimentaria y Culinario.





El consumo de alimentos, los hábitos y reglas asociadas, constituyen el último elemento que compone el sistema culinario con el cual se orientó el ejercicio de caracterización de las cocinas tradicionales del territorio. A partir de esta categoría se buscó identificar los momentos del día y las épocas especiales de consumo de las preparaciones locales, así como el simbolismo asociado a las recetas culinarias y los atributos relacionados con la salud alimentaria que refieren las personas participantes del proceso.

En este apartado se presentan las manifestaciones culturales asociadas al consumo de las preparaciones culinarias tradicionales, las prácticas sociales relacionadas con el consumo que se presentan en el municipio alrededor de las preparaciones tradicionales, los atributos asociados a la salud alimentaria, y el aprovechamiento de los residuos generados en los diferentes procesos de las cocinas tradicionales.

Prácticas sociales relacionadas con el consumo

Para el componente de consumo de alimentos, además de indagar sobre las expresiones culturales relacionadas, se buscó identificar prácticas sociales relevantes, en particular frente a quiénes consumen los alimentos tradicionales, así como los momentos en que se da este consumo.

Tabla 7. Resultados identificados en el municipio de Galapa frente a las prácticas sociales relacionadas con el consumo

	<p>¿Quiénes consumen las preparaciones tradicionales del territorio (familia, comunidad, turistas etc.)?</p>	<p>Se da principalmente en el entorno familiar. Estas prácticas de consumo dentro del hogar contribuyen significativamente al fortalecimiento de la identidad cultural y social de la comunidad del municipio.</p> <p>Asimismo, estas preparaciones son comunes en reuniones con amigos o cuando se reciben visitantes, momentos en los que se comparten como símbolo de hospitalidad y tradición. Su carácter colectivo y representativo refuerza su valor como patrimonio cultural vivo que une a la comunidad.</p>
	<p>¿Cuándo se consumen estas preparaciones (diario, ocasional, festividades)?</p>	<p>Respecto a los momentos característicos del consumo de las preparaciones tradicionales, se identificó que algunos alimentos son consumidos a diario cuando hay abundancia, por ejemplo, con la subienda del río o con las cosechas, mientras que otras preparaciones como la diversidad de dulces del territorio son consumidos especialmente en semana santa y en las ferias locales.</p> <p>Así mismo, se presentan festividades donde es típico el consumo de diversos platos del territorio como son las fiestas de San Francisco de Asís y el Carnaval de Barranquilla, el cual, atrae a turistas a los municipios cercanos.</p>





Atributos de las cocinas tradicionales asociados a la salud alimentaria

La alimentación juega un papel central en la concepción de la salud y el bienestar, en especial, para las comunidades étnicas, quienes establecen una estrecha relación entre el bienestar y el equilibrio del cuerpo, la mente, el espíritu y el territorio. En tal sentido, dentro del componente de consumo de alimentos del sistema culinario se considera que la salud alimentaria se encuentra estrechamente relacionada con las cocinas tradicionales.

De acuerdo con investigaciones adelantadas por el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, las cocinas tradicionales promueven prácticas de alimentación adecuadas, ya que incorporan una amplia amalgama de ingredientes locales, que reflejan la conexión con el territorio y que a su vez proveen una mayor diversidad en la ingesta de nutrientes.

En el marco del proceso de caracterización, se indagó sobre los beneficios para la salud percibidos por los participantes en relación con el consumo de las preparaciones tradicionales del territorio. Se encontró que estas comidas son valoradas por fomentar estilos de vida más saludables y por asociarse con una menor probabilidad de desarrollar enfermedades crónicas. Los participantes reconocen que los cambios en los hábitos alimentarios, especialmente el aumento del consumo de dietas globalizadas y ultra procesadas, han tenido un impacto negativo en la salud, incluso desde edades tempranas.

Cambios en las prácticas alimentarias que afectan la salud alimentaria

Para esta categoría de análisis se buscó identificar en relación con las prácticas alimentarias, las principales afectaciones a la salud de la comunidad, respecto a lo cual refirieron la presencia de niños y niñas con dificultades en el control de glicemia y jóvenes con enfermedades cardíacas, lo cual asocian con el consumo de alimentos procesados y refinados, en detrimento de las preparaciones tradicionales del territorio.

Aprovechamiento de los residuos generados en los diferentes procesos de las cocinas tradicionales

Para finalizar, se buscó identificar las prácticas locales de las cocinas tradicionales que contribuyen al aprovechamiento de los residuos generados en el proceso de elaboración de las preparaciones tradicionales, frente a lo cual indicaron que dentro de estas prácticas se encuentra el uso de los residuos para la alimentación de animales, la preparación de subproductos y de compostaje.





Principales problemáticas y amenazas relacionadas con el consumo de preparaciones culinarias tradicionales

En el proceso de caracterización, se identificaron diversas problemáticas y amenazas que ponen en riesgo el consumo de preparaciones culinarias tradicionales y de alimentos locales en el municipio. Una de las principales preocupaciones es el aumento del consumo de productos comestibles y bebidas ultra procesados, los cuales han transformado significativamente los hábitos alimentarios. Esta tendencia ha generado un desplazamiento de las prácticas tradicionales de elaboración y consumo, afectando el vínculo cultural con los alimentos propios del territorio.

Otra amenaza importante es la pérdida progresiva de los saberes y prácticas asociadas a las recetas tradicionales, lo que debilita la transmisión intergeneracional de estos conocimientos. Las generaciones más jóvenes tienden a adoptar estilos de vida más acelerados y preferencias alimentarias influenciadas por patrones globalizados, lo que contribuye a la disminución del consumo de preparaciones locales y al abandono de los sabores y técnicas ancestrales.

Asimismo, la migración del campo a la ciudad ha limitado significativamente la conservación de prácticas tradicionales relacionadas con la producción y preparación de alimentos. A esto se suma el impacto de algunas políticas agroalimentarias, especialmente ciertos programas de asistencia alimentaria institucional, que no promueven el consumo de alimentos locales ni fomentan el uso de preparaciones tradicionales. Finalmente, factores socioculturales como el avance de la tecnología también han influido en estas transformaciones.





3.3. Manifestaciones culturales asociadas a las cocinas tradicionales

Con el fin de conocer las tradiciones, valores, creencias y expresiones creativas asociadas a las prácticas llevadas a cabo por la comunidad para la adquisición y producción de alimentos, se indagó, de manera particular, sobre las expresiones culturales relacionadas que se presentan en el municipio.

El municipio de Galapa es reconocido por sus manifestaciones culturales características de la Región Caribe, conjugando aportes de africanos, españoles e indígenas tanto materiales como inmateriales, consolidando al municipio como referente en la región por sus aportes culturales. (Alcaldía de Galapa, 2024).

La vida en el municipio se fundamenta en una estrecha relación con saberes artesanales tradicionales, como la talla de madera, el tejido en bejuco y la confección de máscaras en papel maché para el Carnaval de Barranquilla. Estos oficios ejercidos por artesanos locales no solo enriquecen la identidad cultural de la región, sino que también tienen alcance nacional e incluso llegan a Europa mediante la exportación de artesanías.

Otro aporte significativo proviene de los grupos de danza representativos del municipio. Estas agrupaciones participan activamente en el Carnaval de Barranquilla y en diversas festividades a lo largo del Atlántico. Además, el municipio cuenta con siete infraestructuras dedicadas a la cultura, que facilitan la transmisión de estos saberes y preservan el patrimonio material e inmaterial.

Resulta destacable el tejido en bejuco, elaborado especialmente por los habitantes del corregimiento de Paluató. Esta práctica forma parte del legado vivo de los primigenios pobladores Makaná, quienes se asentaron en la región, y continúa siendo una muestra viva de su herencia cultural.

En cuanto a las festividades más representativas, sobresalen las fiestas patronales en honor a San Francisco de Asís, celebradas en octubre, que combinan actos religiosos y celebraciones populares. Asimismo, la Fiesta de la Purificación de la Santísima Virgen María conmemora la entrada de Cristo al Templo de Jerusalén, integrando tradición y devoción en una sola celebración.



También se distingue el Carnaval de los Niños, que se realiza en febrero y llena el municipio de color y alegría con múltiples presentaciones danzarias. En paralelo, el Festival Intermunicipal del Folclor embellece las principales calles con miles de danzantes al ritmo del tambor, el llamador y la flauta de millo. Durante estas celebraciones, se destacan danzas tradicionales del Caribe colombiano como la cumbia, el mapalé y otros ritmos afrocaribeños, que fortalecen el sentido de comunidad y reafirman la identidad cultural local.

Durante los talleres participativos, los participantes mencionaron en varias ocasiones los diversos bailes al son del tambor, evidenciando la vitalidad y relevancia de estas prácticas artesanales como elementos formativos y de socialización. No obstante, a pesar del evidente interés y potencial de esta disciplina, no se logró conformar adecuadamente un grupo de danza infantil. La principal barrera identificada fue la ausencia de un gestor cultural que pudiera canalizar recursos, convocatorias y acompañamiento continuo para niños y niñas interesados en integrarse.

Aun así, la Casa de la Cultura de Galapa ha desempeñado un papel esencial. Su labor constante en la transmisión de conocimientos y fortalecimiento de la danza tradicional ha sido crucial para mantener viva la práctica. A través de talleres, encuentros y apoyo a iniciativas espontáneas, esta institución potencia el talento local y sostiene trayectorias culturales a largo plazo. En la Imagen 5 se observa un grupo de niñas del municipio de Galapa, quienes participaron en los diversos procesos de la Casa de la cultura.

Imagen 5. Niñas del municipio de Galapa, Atlántico interpretando danzas tradicionales en la casa de la cultura de Galapa.



Foto de Evelin Meriño





3.4. Género y cocinas tradicionales

Desde el enfoque transformador de género, el sistema culinario territorial permite comprender que las cocinas tradicionales son espacios vivos donde se expresa una organización cotidiana del cuidado alimentario, históricamente sostenida por las mujeres. Esta labor ha sido clave para sostener el Patrimonio Alimentario y Culinario a lo largo del tiempo, gracias a una forma de organización que las mujeres han mantenido de manera estructurada y sostenida, articulando tiempos, acciones y saberes que garantizan la alimentación, el cuidado de las personas, de los alimentos, de los ecosistemas y de los vínculos afectivos y comunitarios que hacen posible su transmisión.

Todo ello ha persistido incluso en contextos marcados por tensiones sociales, económicas y ambientales. Sin embargo, estas prácticas se desarrollan en condiciones de desigualdad, donde persisten estereotipos de género y relaciones de poder que restringen el acceso de las mujeres a recursos, reconocimiento y participación en toma de decisiones. En este contexto, el presente fue construido con base en el enfoque transformador de género para realizar el análisis de los tres componentes definidos en la caracterización de las cocinas tradicionales: la valoración y adquisición de los productos necesarios para la preparación de alimentos, la preparación de recetas y el consumo de alimentos, hábitos y reglas asociadas, con el fin de visibilizar tanto los aportes como los desafíos que enfrentan las mujeres.

El análisis del componente de valoración y adquisición de los productos permite identificar acciones sostenidas por mujeres que resultan fundamentales para la obtención y disponibilidad de alimentos. Entre estas se destacan las labores en huertas, patios y zonas cultivadas, así como el cuidado continuo de la ciénaga, un espacio de uso esencial cuya preservación está estrechamente ligada a prácticas comunitarias lideradas por mujeres. Aunque estas acciones son clave para garantizar el acceso a alimentos locales, siguen siendo interpretadas como parte del trabajo doméstico y no reciben el mismo reconocimiento que otras actividades productivas. Además, se identificó una mayor participación de los hombres en decisiones relacionadas con la producción agropecuaria, lo que limita la visibilidad e incidencia de las mujeres en este componente.





Bajo el componente de preparación de recetas locales, el rol de las mujeres ha sido históricamente determinante en la transmisión de conocimientos, criterios de calidad y formas de hacer, que permiten sostener el patrimonio culinario local. A través del acompañamiento, la corrección, la repetición guiada y el ejemplo, las mujeres enseñan a niñas, niños y adolescentes no solo los pasos de una receta, sino las razones detrás de cada decisión culinaria: como moler el maíz, como amasar para lograr la textura adecuada, cuando batir, cómo y por qué se envuelven ciertos alimentos en hojas, en qué momento exacto se retira una preparación del fuego o cómo se reconoce que una preparación está lista. Esta transmisión no ocurre de manera improvisada ni ocasional, forma parte de una estructura social y afectiva donde la cocina funciona como espacio vivo de enseñanza, memoria alimentaria y cuidado.

Imagen 6. Recorrido cartográfico en el municipio de Galapa



Foto de Evelin Meriño

Durante celebraciones como la Semana Santa, el Festival Intermunicipal del Folclor, las fiestas patronales y otros eventos tradicionales, se transforman temporalmente las dinámicas de participación en los hogares y en la comunidad. En estos contextos festivos, los tiempos se amplían, las tareas se diversifican y es común que los hombres asuman roles en la cocina o en el cuidado, responsabilidades que, en la cotidianidad, suelen estar exclusivamente a cargo de las mujeres. Si bien en la vida diaria la cocina tiende a reproducir estereotipos de género y divisiones marcadas del trabajo doméstico, estas celebraciones abren una oportunidad para cuestionar y reconfigurar dichos roles, al permitir formas más amplias y compartidas de participación familiar y comunitaria.

Sin embargo, estas transformaciones, aunque significativas, son temporales y enfrentan limitaciones estructurales. Por un lado, la sobrecarga de tareas que asumen las mujeres dificulta la transmisión de saberes, ya que su tiempo y energía se ven continuamente exigidos. Por otro lado, se observa un bajo interés por parte de algunos sectores juveniles, lo que compromete la continuidad generacional de los conocimientos culinarios tradicionales.

A ello se suma la transformación física de los espacios de cocina. El paso de los antiguos patios abiertos con fogón de leña a cocinas cerradas con estufas a gas ha modificado los ritmos de preparación, el uso de herramientas tradicionales y la posibilidad de involucrar simultáneamente a varios miembros del hogar en el proceso. Estas tensiones afectan las





condiciones históricas que han permitido que el saber culinario se mantenga como un bien colectivo, principalmente transmitido y sostenido por las mujeres.

En el componente de consumo, se identificó que las mujeres desempeñan un rol central en la organización y ejecución de las rutinas alimentarias familiares. Además de planificar las comidas, ellas sirven las porciones, administran los horarios y se aseguran de que cada integrante del hogar esté bien alimentado. Estas tareas diarias constituyen una labor compleja que abarca desde la planificación hasta la disposición de los alimentos y que, pese a su relevancia, sigue siendo ampliamente invisibilizado. Por otro lado, se identificaron cambios que alteran las condiciones del consumo colectivo, como la disminución de preparaciones con alimentos locales frente al aumento de productos ultraprocesados, y la pérdida de espacios compartidos, como la mesa o el patio, donde alimentarse era también una forma de encuentro familiar, comunitario y de fortalecimiento de la memoria y la cultura alimentaria.

Esta implicación ubica a las mujeres en una doble presencia: mientras participan también en ámbitos productivos, mantienen la totalidad de la responsabilidad por los cuidados domésticos, generando una sobrecarga de trabajo y una profunda desigualdad de género. Aun cuando el trabajo alimentario sostiene la vida cotidiana y crea redes de afecto y pertenencia, sigue considerándose parte de la esfera privada, sin reconocimiento institucional ni compensación. Este enfoque refuerza las normas culturales patriarcales que asocian el cuidado cotidiano y, en especial, el cuidado como la alimentación al rol femenino, siendo ellas las principales responsables del bienestar familiar, lo cual roza en el límite de sus oportunidades de formación, y participación social e inserción en el mercado laboral.

La lectura del sistema culinario de Galapa muestra que las cocinas tradicionales trascienden la idea de espacios de preparación, posicionándose como formas de organización del cuidado alimentario que sostienen la vida en el territorio. En ellas, las mujeres han articulado prácticas que mantienen la continuidad de la alimentación, resguardan la memoria alimentaria y fortalecen los vínculos comunitarios. Esta centralidad ha operado históricamente en condiciones de desigualdad, con cargas desproporcionadas, sin reconocimiento y sin representación en las decisiones que afectan lo alimentario y lo cultural. En este contexto, la salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario requiere abrir posibilidades concretas para redistribuir tareas, cuestionar estereotipos, proteger el tiempo de quienes cuidan, garantizar su autocuidado y su participación efectiva. Las cocinas pueden ser escenarios de transformación si quienes las sostienen pueden



PARA LA PAZ





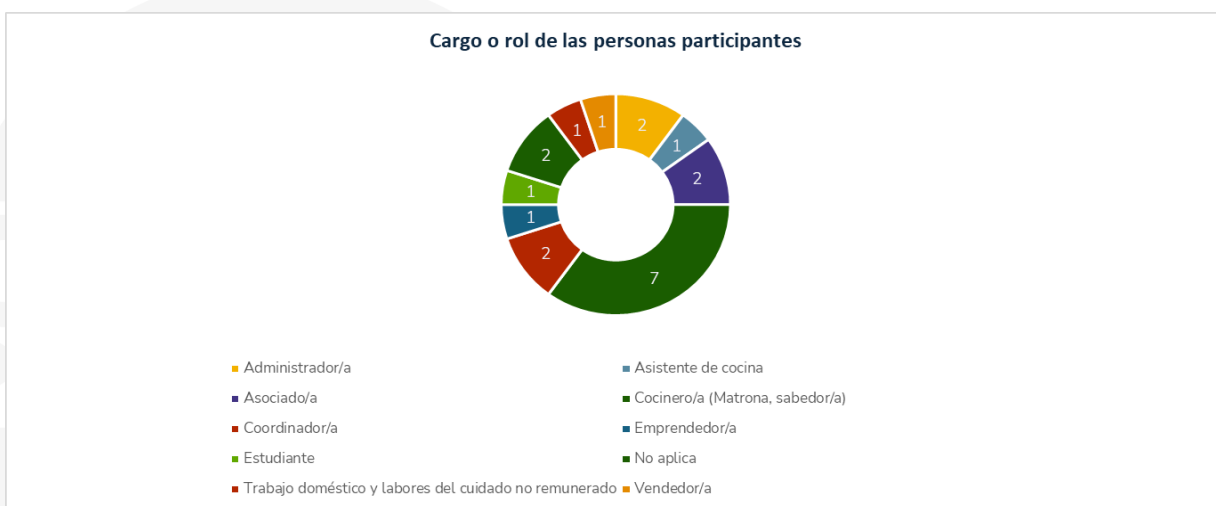
3.5. Iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales caracterizadas

La recolección de información sobre las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales caracterizadas en el municipio permitió identificar las principales necesidades de dotación específicas que enfrentan los portadores y portadoras de conocimiento, así mismo, favoreció la caracterización de actores que conforman estas iniciativas. Este proceso no sólo brindó un panorama general sobre el estado actual de estas expresiones culturales, sociales y gastronómicas, sino que también, visibilizó a las personas que promueven el arte, la cocina, el turismo gastronómico y los saberes en esta comunidad.

Personas vinculadas a las iniciativas

A continuación, se presentan los resultados generales obtenidos, iniciando con el cargo o rol de los actores vinculados: de un total de 20 personas, 7 se identificaron como cocineros, matronas o sabedoras, dos (2) se dedican al trabajo doméstico y labores del cuidado no remunerado, con esta misma participación se reconocieron como administradores, asociados y otros roles, con menor participación una (1) respectivamente se identificó como coordinador, asistente de cocina y administradores (ver Gráfico 6).

Gráfico 6. Cargo o rol de las personas vinculadas al proceso de caracterización y fortalecimiento de las cocinas tradicionales



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL





La nube de palabras, generada a partir de la información recolectada, resalta la significativa presencia de cocineros y cocineras tradicionales, así líderes y lideresas sociales, quienes representan la mayor participación con iniciativas asociadas a cocinas tradicionales en Galapa. También, se evidencia la participación de diversos miembros de las familias, mujeres campesinas y representantes del cabildo indígena, lo que refleja la diversidad de actores comprometidos con el fortalecimiento de este patrimonio cultural (ver Gráfico 7).

Gráfico 7. Quiénes conforman las iniciativas vinculadas al proceso de caracterización y fortalecimiento de las cocinas tradicionales

Líderes/as sociales

Mujeres campesinas

Cocineros tradicionales

Miembros de la familia

Cabildo indígena

Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

En cuanto al tiempo de dedicación a sus iniciativas, en el Gráfico 8 se observa que doce (12) de las 20 personas participantes indican que se han dedicado entre 1 a 5 años al desarrollo y fortalecimiento de su iniciativa, mientras que, cuatro (4) personas refieren llevar más de 10 años de dedicación, dos (2) personas tienen una trayectoria entre cinco y diez años, y con misma participación aquellos con menos de un año. Estos datos reflejan tanto la dedicación y consolidación de procesos de larga duración, pero también la aparición de nuevas propuestas que buscan posicionarse en el ámbito de las cocinas tradiciones en el municipio.

Gráfico 8. Tiempo de experiencia del trabajo alrededor de las cocinas tradicionales de las personas vinculadas al proceso de caracterización y fortalecimiento



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

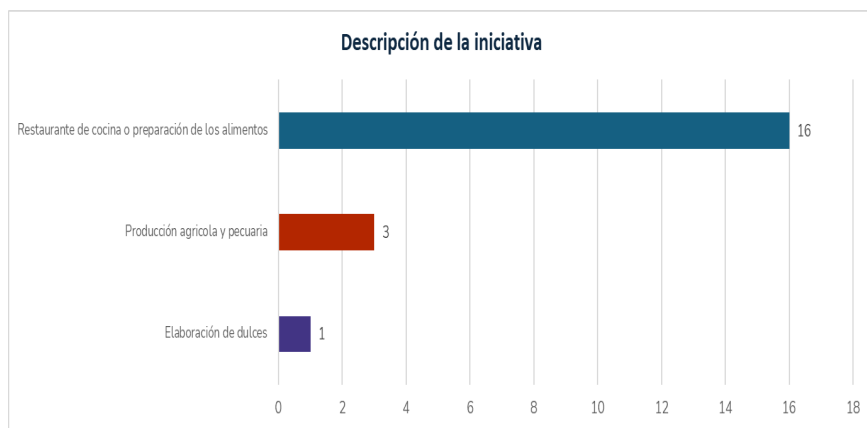




Clasificación de las iniciativas caracterizadas

En el marco del proceso de caracterización de las iniciativas de las cocinas tradicionales en el municipio de Galapa, se realizó la clasificación de acuerdo con el tipo de actividad que desarrollan. En el Gráfico 9, se indica que la mayor participación se concentró en personas que manifestaron tener un restaurante de cocina o dedicarse a la preparación de alimentos, con un total de 16 iniciativas. Así mismo, se identificó en otras áreas, como la producción agrícola y pecuaria, y en la elaboración de dulces.

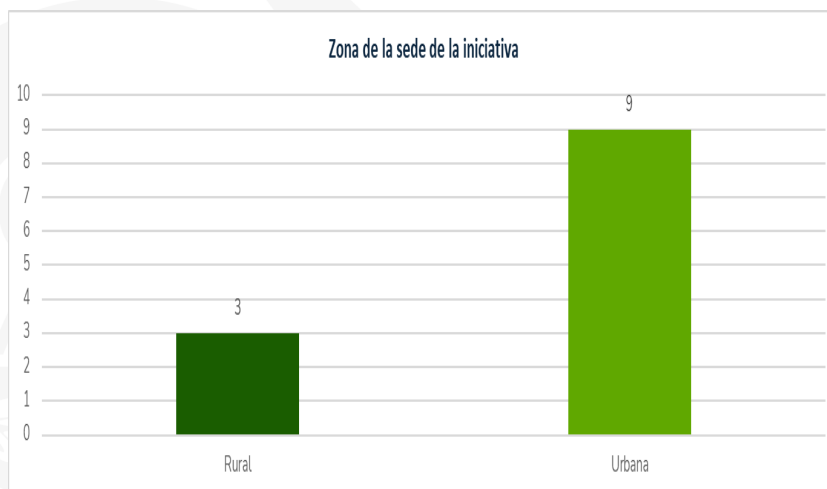
Gráfico 9. Clasificación de iniciativas de las personas vinculadas al proceso de caracterización y fortalecimiento de las cocinas tradicionales



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

De las 12 personas que indicaron contar con una sede para su iniciativa, tres (3) de estas se encuentran ubicadas en la zona rural y nueve (9) en la zona urbana, dejando en evidencia la presencia tanto en el campo como en la parte más poblada del municipio (ver Gráfico 10).

Gráfico 10. Ubicación de la sede de las iniciativas



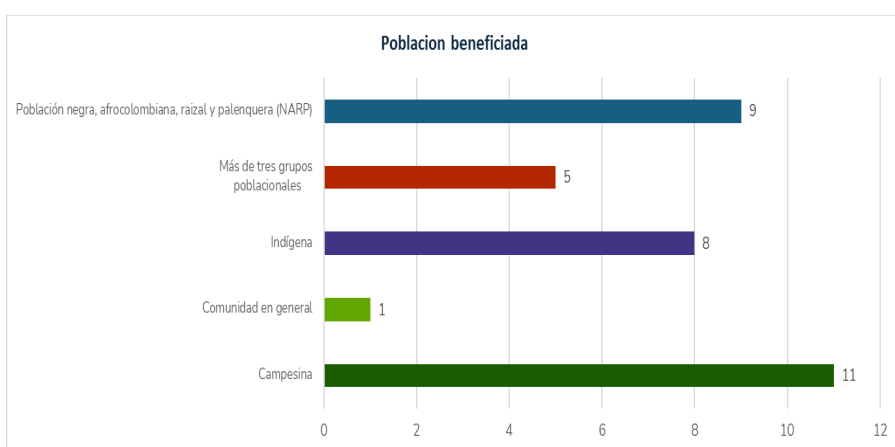
Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL





En relación con la población que accede a los beneficios de las iniciativas de cocinas tradicionales, se destacan principalmente la población negra, afrocolombiana, raizal y palenquera, así como la población campesina, ambas mencionadas 9 y 11 veces respectivamente, tal como se muestra en el Gráfico 11. También se registra que ocho (8) personas mencionaron la participación de población indígena, mientras que cinco (5) indicaron que la población que se hace partícipe de sus iniciativas representa distintas comunidades étnicas y culturales. La diversidad de población que se beneficia de las cocinas tradicionales permite fortalecer el proceso de transmisión de conocimientos y saberes tradicionales del territorio.

Gráfico 11. Población que se beneficia de la oferta de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico.



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

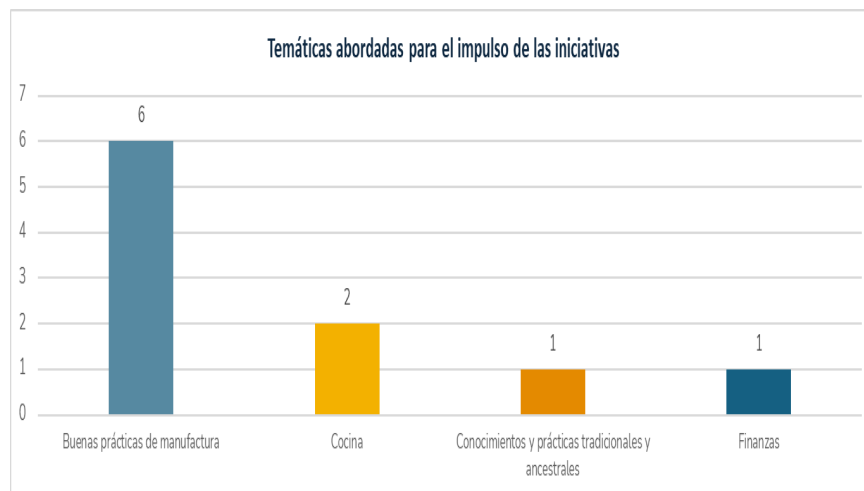
Fortalecimiento de capacidades asociado al patrimonio alimentario y culinario

Como parte del proceso de fortalecimiento de capacidades asociado al patrimonio cultural, alimentario y culinario en el municipio de Galapa, se exploraron las temáticas abordadas en las formaciones recibidas por los portadores de conocimientos para impulsar sus iniciativas. Entre los más recurrentes de destacan las buenas prácticas de manufactura, que dan evidencia del interés por garantizar condiciones óptimas de higiene y calidad en la preparación de alimentos, de acuerdo con la normatividad vigente; le siguen los conocimientos en cocina y los conocimientos y prácticas tradicionales y ancestrales, los cuales son esenciales para la preservación de saberes culturales ligados a las prácticas gastronómicas y culinarias. También fueron abordados temas como la finanzas, orientadas a potenciar las iniciativas en el territorio.





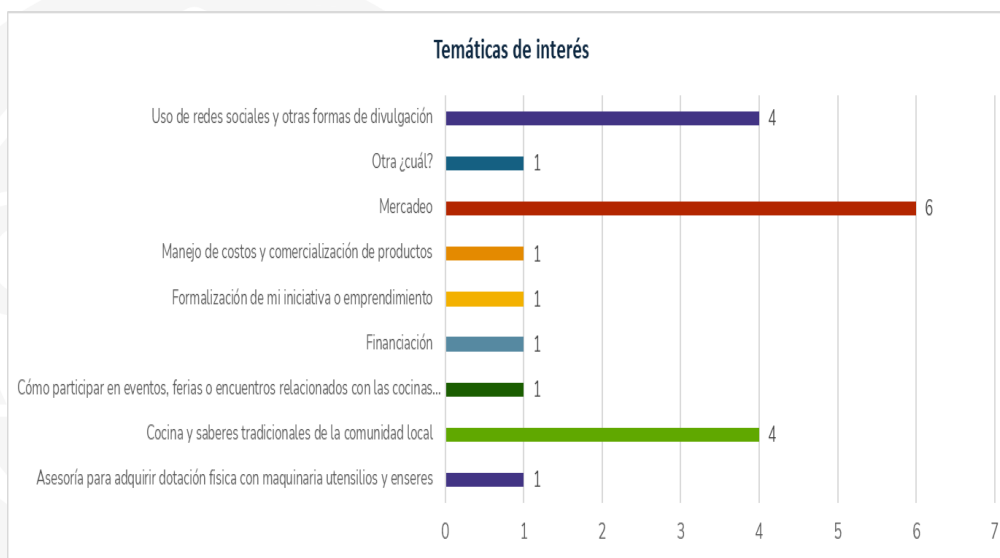
Gráfico 12. Temáticas abordadas en las acciones de fortalecimiento de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico.



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

Por otra parte, se consultó a los participantes sobre las temáticas que consideran necesarias para fortalecer aún más sus iniciativas. En este sentido, el tema del mercadeo fue el más mencionado (seis veces), seguido del uso de redes sociales y otras formas de divulgación, a la par con los conocimientos en cocina y saberes tradicionales de la comunidad (cuatro menciones, cada uno). Además, se resaltaron otras temáticas clave como el manejo de costos, la formalización de las iniciativas, la financiación, la participación en ferias o encuentros y la adquisición de maquinaria o utensilios. (ver Gráfico 13). Esas necesidades revelan un interés integral por consolidar sus iniciativas desde lo cultural, territorial, técnico, organizativo y comunicativo.

Gráfico 13. Temáticas de interés para el fortalecimiento de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico.



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

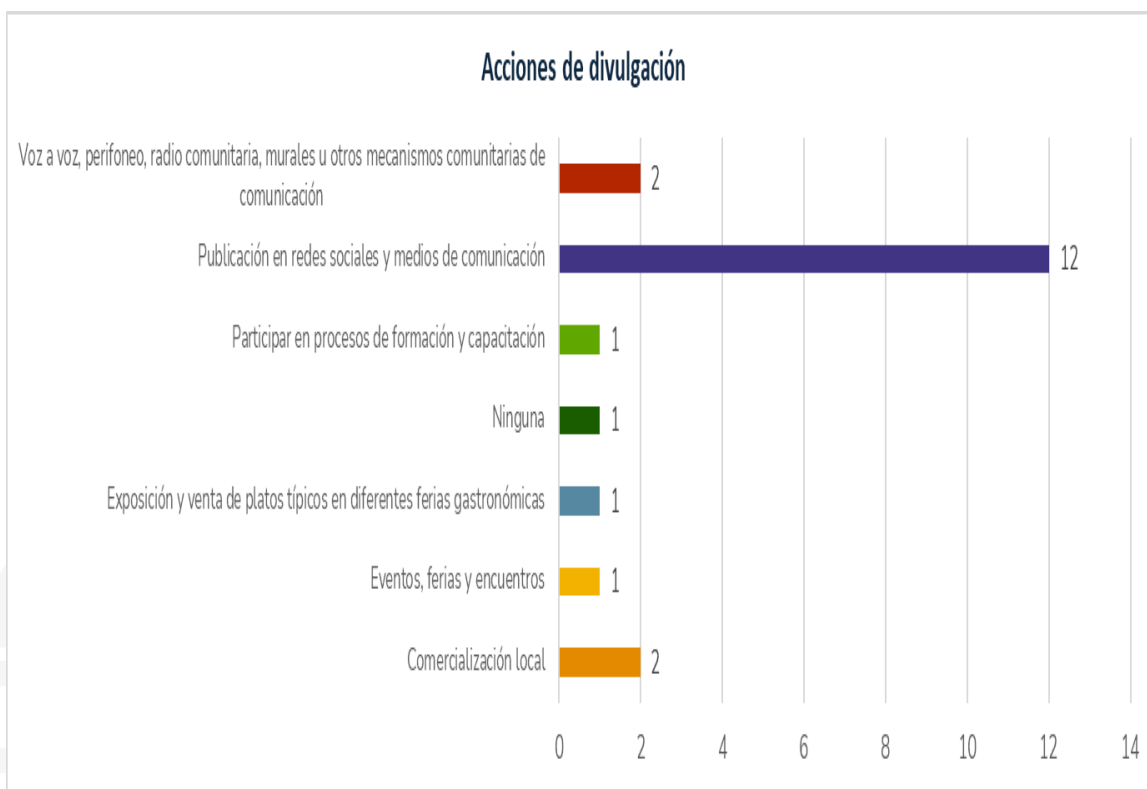




Acciones de divulgación de las iniciativas

Dentro del proceso se identificaron acciones de divulgación empleadas por los portadores de conocimiento para visibilizar y posicionar sus proyectos en el ámbito local y regional, información que se ilustra en el Gráfico 14. Entre estas, se destaca la publicación en redes sociales y medios de comunicación, la cual es una estrategia clave que permite compartir sus productos y saberes con un público amplio, fortaleciendo el sentido de pertenencia cultural. La comercialización local también juega un papel importante, ya que muchas de estas iniciativas tienen un canal directo de relacionamiento con la población de la comunidad, promoviendo el consumo de preparaciones tradicionales. De igual forma, algunos actores han comenzado a incursionar en la participación de procesos formativos, exposición y venta de platos en eventos, ferias y encuentros.

Gráfico 14. Acciones de divulgación implementadas para el impulso de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

En este mismo modo, se profundizó en el uso de redes sociales como herramientas para visibilizar y difundir sus iniciativas. De los 20 participantes encuestados, 17 afirmaron utilizarlas activamente, mientras que los 3 restantes señalaron no hacer uso de ellas, lo que refleja un escenario dividido, con potenciales oportunidades de fortalecimiento en el ámbito





reflejado. La situación descrita fue evidenciada en las temáticas necesarias para el fortalecimiento de sus iniciativas, como se indicó en líneas anteriores.

Gráfico 15. Redes sociales usadas para la divulgación de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

Entre las redes más utilizadas sobresalen WhatsApp y Facebook, funcionando como medios directos para difundir información, promocionar productos y mantener contacto con clientes. Instagram también fue mencionado, aunque con menor frecuencia. Sin embargo, aún existe un margen de crecimiento en la apropiación de herramientas digitales para el aprovechamiento de estos canales de forma estratégica.

Gráfico 16. Redes sociales más usadas para la divulgación de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico

Instagram
WhatsApp
Facebook



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

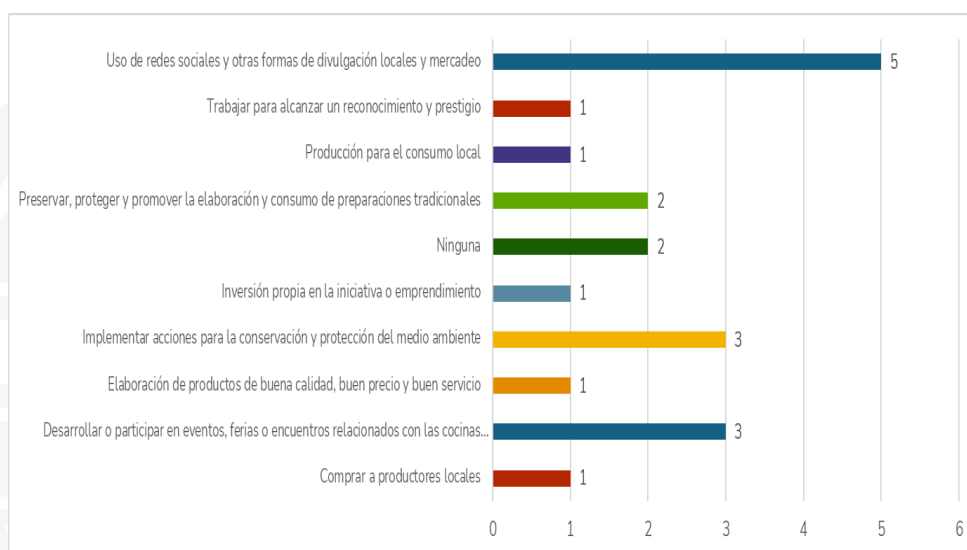


Las acciones orientadas a la sostenibilidad son un componente del fortalecimiento que permiten visibilizar las iniciativas vinculadas a las cocinas tradicionales en Galapa, la información relacionada se puede observar en el Gráfico 17. Dentro de las estrategias más implementadas se encuentra, en primer lugar, el uso de redes sociales y otras formas de divulgación, con cinco (5) menciones. Estas acciones permiten ampliar el alcance de las iniciativas, visibilizar sus propuestas y generar oportunidades de reconocimiento y comercialización.

En segundo lugar, se destacó la participación en eventos, ferias o encuentros relacionados con las cocinas tradicionales, así como la implementación de acciones para la conservación y protección del medio ambiente ambos con tres (3) menciones, lo que evidencia el valor de los entornos comunitarios como plataformas de sostenibilidad económica. Estos espacios no solo permiten generar ingresos, sino también fortalecer lazos comunitarios a nivel local, así como la promoción del consumo de preparaciones tradicionales.

Entre otras acciones mencionadas, con dos (2) menciones se encuentra el preservar, proteger y promover la elaboración y consumo de preparaciones tradicionales, y aunque con una sola participación cada una, se encuentran el trabajar para alcanzar el reconocimiento y el prestigio, la producción local para el consumo, así como la elaboración de productos de buena calidad, buen precio y servicio, la inversión propia de la iniciativa y la compra local de alimentos. Este conjunto de acciones identificadas refleja el compromiso de los actores no solo con la continuidad de sus proyectos, sino con el cuidado de su identidad cultural y de los recursos que los sustentan.

Gráfico 17. Acciones implementadas para garantizar la sostenibilidad de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

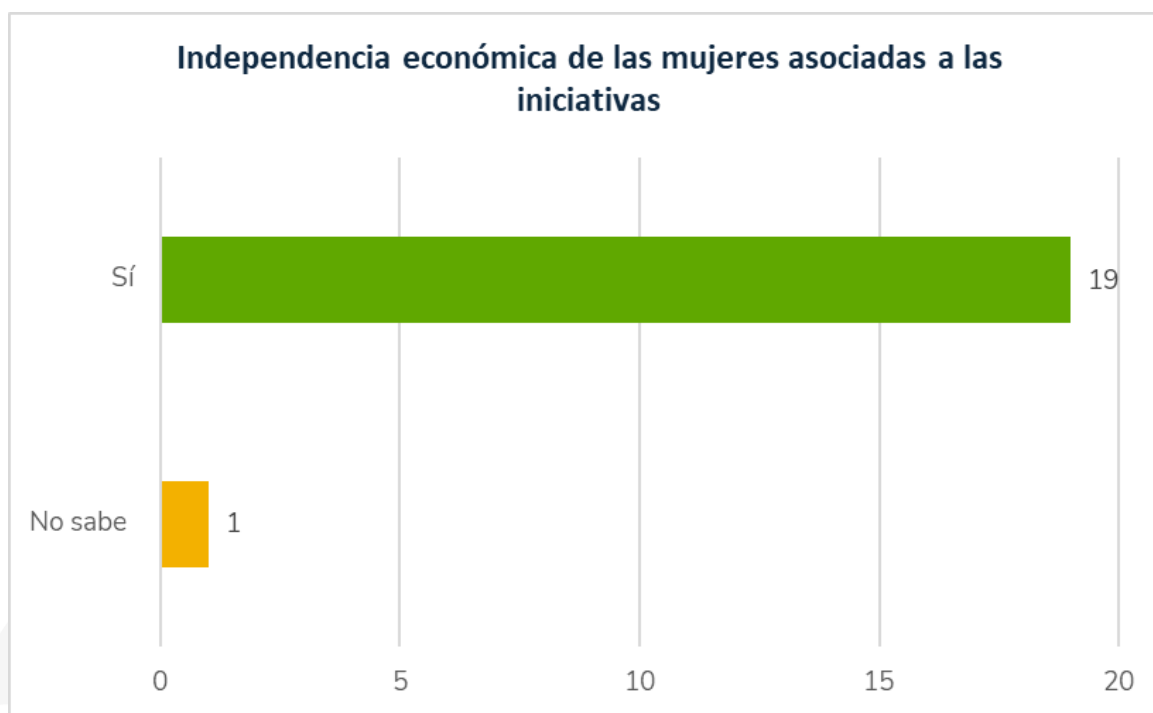




Iniciativas como fuente de generación de ingresos

Dentro de los aspectos más significativos, indagados durante la caracterización de las iniciativas, se encuentra la identificación de aquellas asociadas a la generación de ingresos para las mujeres. Al evaluar el impacto económico, se encontró que 19 personas afirmaron que sus iniciativas han contribuido de manera directa a fortalecer la independencia económica de las mujeres involucradas. Este dato resalta, que, más allá de ser experiencias de preservación de la cultura y la tradición, las iniciativas han sido motores de empoderamiento económico y social. Las cocinas tradicionales no son solo espacios de transmisión de saberes, sino estrategias efectivas para avanzar hacia la igualdad de género y la sostenibilidad económica desde una perspectiva cultural.

Gráfico 18. Contribución de las iniciativas de cocina tradicional a la independencia económica de las mujeres vinculadas al proceso



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

Necesidades de fortalecimiento de las iniciativas caracterizadas

Durante el proceso de caracterización se identificaron aspectos para el fortalecimiento, garantía de su sostenibilidad y crecimiento, siendo el más mencionado la necesidad de dotación física, con 15 respuestas, esta dotación incluye elementos fundamentales como muebles, equipos menores, utensilios, entre otros; señalando que esta medida permitirá mejorar la operatividad, seguridad y calidad en la preparación de los alimentos tradicionales.

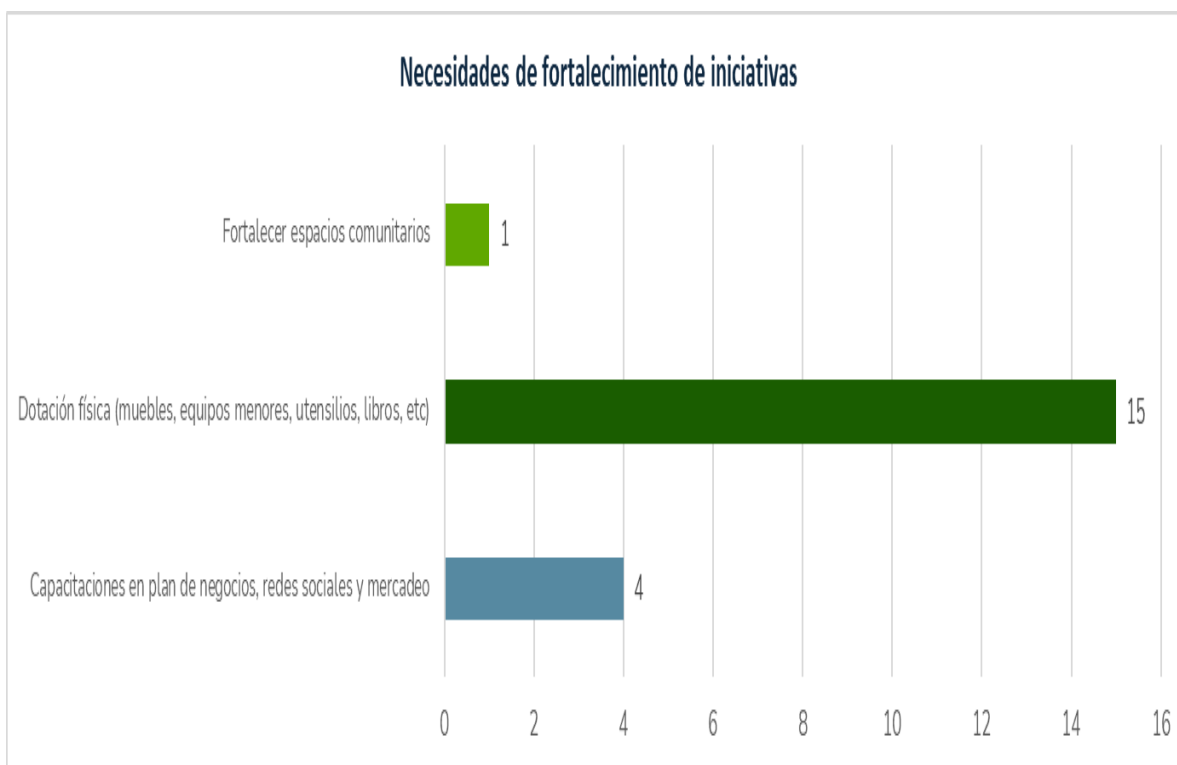




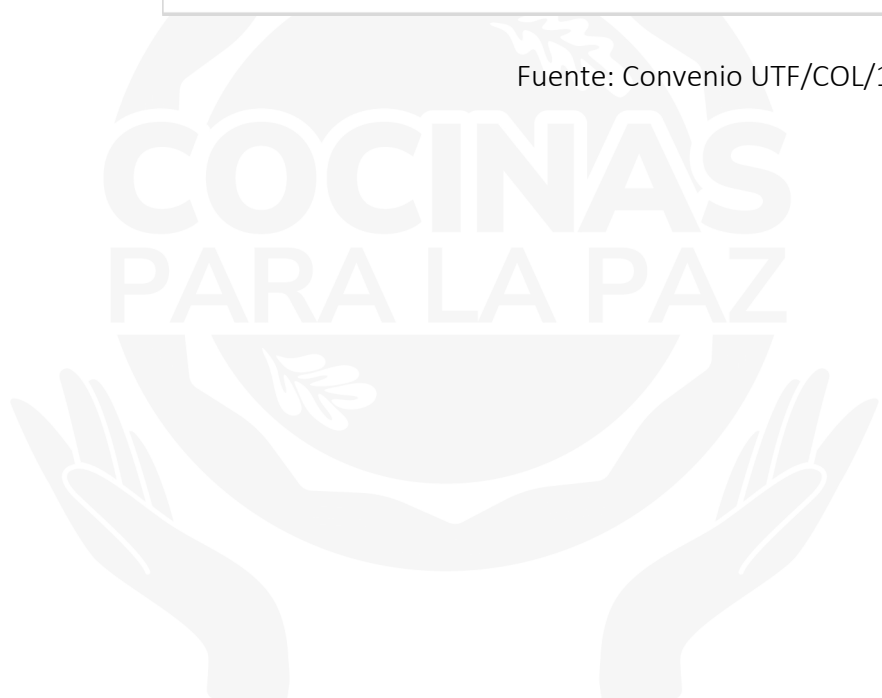
En segundo lugar, se señaló la necesidad de capacitación en temas claves como la formulación de planes de negocio, el manejo de redes sociales y estrategias de mercado, con cuatro (4) respuestas.

Por otra parte, uno (1) participante mencionó la importancia fortalecer espacios comunitarios. En conjunto, estos aspectos reflejan los desafíos estructurales que enfrentan las iniciativas, así como la necesidad de fortalecimiento desde un enfoque integral y comunitario.

Gráfico 19. Necesidades de fortalecimiento de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Galapa, Atlántico



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL





4. Propuesta de dotación y mejoramiento de las cocinas y los espacios vivos caracterizados

A partir del análisis de la información recopilada en los formularios de caracterización de iniciativas asociadas al Patrimonio Alimentario y Culinario, se estructuró una propuesta de fortalecimiento orientada a atender de manera integral las condiciones físicas, las capacidades comunitarias y las dinámicas organizativas en los territorios priorizados. Esta propuesta se organiza en torno a tres líneas de acción complementarias: la dotación física de las cocinas tradicionales, el fortalecimiento de capacidades locales, y la gestión para la articulación con actores comunitarios e institucionales; cada una, responde a los elementos identificados y busca potenciar la sostenibilidad y apropiación comunitaria de las cocinas tradicionales y de los espacios vivos asociados a las cocinas tradicionales. A continuación, se presenta el desarrollo de cada línea de acción.





4.1. Dotación física

La dotación física y locativa de las cocinas tradicionales representa una necesidad concreta para garantizar condiciones dignas en los espacios donde se preservan, recrean y transmiten los saberes alimentarios locales. Lejos de reducirse a una mejora material, equipar y adecuar estos espacios, significa fortalecer su papel como escenarios de construcción de memoria alimentaria y de sostenimiento de prácticas comunitarias que configuran la identidad territorial. La ausencia de condiciones adecuadas afecta la preparación de los alimentos y debilita los procesos sociales y culturales que se sostienen en torno a ellos, limitando las posibilidades de continuidad de las tradiciones culinarias. A través de la dotación, se busca asegurar que las cocinas tradicionales permanezcan como espacios vivos de aprendizaje y de transmisión de conocimientos, capaces de adaptarse a los cambios emergentes sin perder el vínculo con su historia y territorio.

En Galapa, el análisis de las iniciativas permitió identificar que el 75% de las personas participantes priorizó la necesidad de fortalecer la dotación física de las cocinas tradicionales, con énfasis en la disponibilidad de utensilios, mobiliario y equipos menores que faciliten la preparación y transmisión de las prácticas alimentarias locales. Un 4% señaló la adecuación locativa como una necesidad prioritaria, reconociendo la importancia de contar con espacios físicos seguros, funcionales y culturalmente pertinentes. Asimismo, el 4% manifestó interés en la creación o mejoramiento de centros de acopio, y el 10% en el fortalecimiento de plazas de mercado, resaltando la importancia de contar con infraestructuras que apoyen el almacenamiento, el intercambio de productos locales y el fortalecimiento de las redes comunitarias asociadas a la alimentación tradicional.



COCINAS PARA LA PAZ





4.2. Fortalecimiento de capacidades

A partir de la información registrada en los formularios de iniciativas vinculadas al Patrimonio Alimentario y Culinario en Galapa, se identificaron brechas en las capacidades técnicas, organizativas y comerciales de las personas participantes, necesarias para la sostenibilidad de las iniciativas. La mitad de los participantes (50%) manifestaron no haber recibido formación previa en aspectos esenciales para la gestión, organización y proyección de sus procesos, lo que limita su autonomía, su continuidad a mediano y largo plazo, y su capacidad para consolidar la transmisión cultural y el sostenimiento de prácticas alimentarias tradicionales. Además, el 95% de las iniciativas caracterizadas reportaron contribuir de manera directa a la independencia económica de mujeres, subrayando la importancia de integrar un enfoque que reconozca y potencie este papel estratégico en el territorio.

Con base en estos hallazgos, se plantea el fortalecimiento de capacidades en tres componentes complementarios: la gestión de recursos y la sostenibilidad económica; la comunicación y el mercadeo; y el fortalecimiento organizativo.

Gestión de recursos y sostenibilidad económica

El análisis de los formularios de iniciativas evidenció que el 20% de las personas participantes reportó dificultades en la administración de los recursos económicos, mientras que el 20% manifestó necesidades asociadas a la planificación estratégica y la proyección financiera de sus iniciativas. Estos hallazgos reflejan la importancia de fortalecer capacidades que permitan gestionar de manera eficiente los recursos disponibles, planificar su uso estratégico y asegurar la sostenibilidad económica de las iniciativas.

El fortalecimiento de estas capacidades implica promover habilidades para organizar los ingresos y egresos, construir presupuestos y planes de negocio ajustados a las necesidades, estimar costos reales de insumos y actividades, optimizar el uso de los recursos disponibles y proyectar escenarios financieros que orienten la toma de decisiones estratégicas permita tener capacidades de afrontamiento.





Asimismo, se propone desarrollar habilidades para identificar, evaluar y gestionar fuentes de apoyo económico que permitan complementar los recursos propios en función de los objetivos de sostenibilidad. Esto incluye la capacidad de analizar oportunidades de financiamiento local, redes solidarias, apoyos institucionales o pequeños fondos disponibles, asegurando que su integración responda a las dinámicas culturales y territoriales.

Desde un enfoque transformador de género, se propone fortalecer la participación activa de mujeres y diversidades, en la gestión de los recursos, fomentar la corresponsabilidad en la toma de decisiones económicas y consolidar prácticas de transparencia interna. De esta manera, las iniciativas avanzarían hacia modelos de gestión más autónomos, sostenibles y coherentes con los principios que sostienen la continuidad del Patrimonio Alimentario y Culinario en los territorios.

Comunicación y mercadeo

El 20% de las personas participantes señaló dificultades para dar visibilidad a sus iniciativas, especialmente en la promoción de sus productos y saberes en el entorno local. No obstante, el 85% manifestó haber utilizado redes sociales para divulgar o difundir sus iniciativas, lo que evidencia una base de interés y experiencia inicial sobre la cual es posible fortalecer las vías de comunicación y estrategias de mercadeo. Este panorama resalta la necesidad de potenciar capacidades que permitan comunicar de manera estratégica el valor cultural del Patrimonio Alimentario y Culinario, ampliar el reconocimiento territorial de las cocinas tradicionales y proyectar su sentido comunitario en escenarios locales y regionales.

En este contexto, resulta clave desarrollar capacidades en el manejo básico de redes sociales, la construcción de mensajes que reflejen la diversidad cultural del territorio y la producción de contenidos accesibles que reconozcan las potencialidades de quienes hacen parte de las iniciativas, incluyendo prácticas como el canto, la danza, la música, entre otras. Fortalecer estas capacidades facilitaría la elaboración de relatos propios que articulen la transmisión de saberes con la promoción de productos/prácticas, reforzando así la identidad y el sentido de pertenencia de las iniciativas.

Para fortalecer las estrategias de mercadeo vinculadas al patrimonio culinario y alimentario, es fundamental comenzar por la identificación del público objetivo, así como por el diseño de propuestas de valor que conecten los productos y saberes tradicionales con sus comunidades de origen. Esta conexión debe darse a través de acciones de comunicación culturalmente pertinentes, que respeten los tiempos, las formas de vida y las narrativas propias de cada territorio.

En este sentido, el desarrollo de capacidades prácticas resulta clave, habilidades como la toma de fotografías, la producción de videos sencillos, el manejo básico de herramientas de edición y la gestión de contenidos en redes sociales comunitarias, pueden ampliar significativamente las oportunidades de promoción y circulación de estos conocimientos y productos.





Además, se hace necesaria la formación para identificar y construir alianzas estratégicas con medios de comunicación locales, redes culturales y comunitarias, con el fin de fortalecer la visibilidad del patrimonio culinario desde un enfoque colaborativo y territorial.

Por otro lado, es imprescindible que los contenidos generados reconozcan y visibilicen el papel activo de las mujeres y de las diversidades de género en la salvaguardia y transmisión del patrimonio alimentario, evitando representaciones estereotipadas que reduzcan su protagonismo. Promover procesos participativos que permitan decidir colectivamente qué y cómo se comunica, no solo fortalece la apropiación comunitaria de las cocinas tradicionales, sino que las posiciona como espacios vivos de saber, cultura y resistencia territorial.

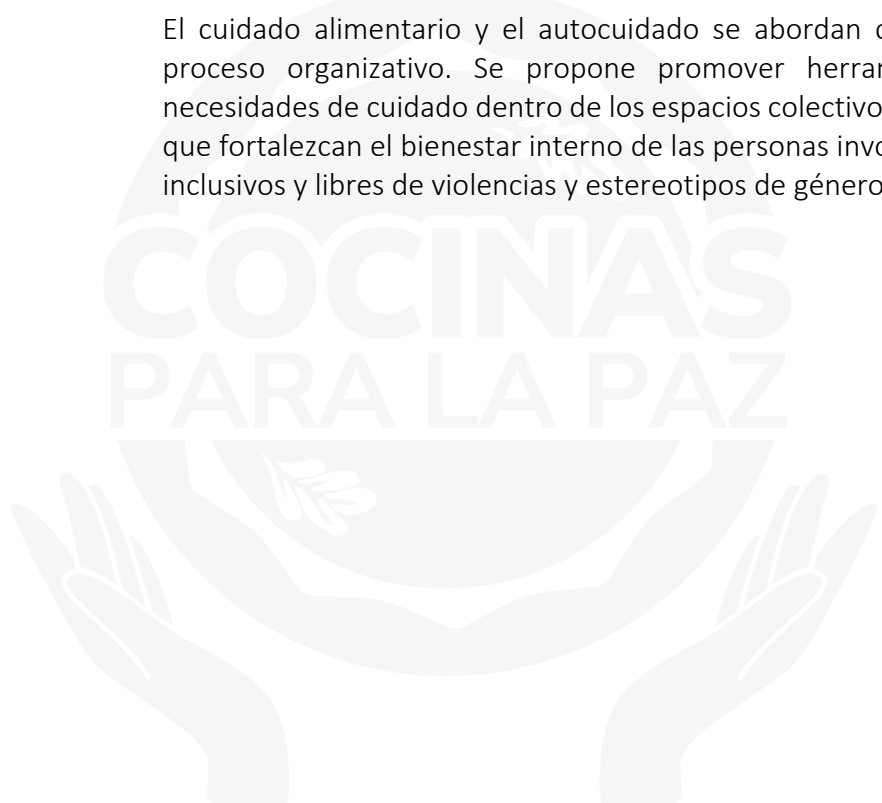
Fortalecimiento organizativo

El fortalecimiento organizativo constituye un pilar clave para garantizar la sostenibilidad integral de las iniciativas comunitarias. Al consolidar estructuras sólidas, flexibles y participativas, se promueve no solo la continuidad de los procesos a largo plazo, sino también el desarrollo articulado de dimensiones fundamentales como la sostenibilidad económica, la comunicación y el mercadeo.

En este contexto, se propone el desarrollo de competencias orientadas a la planificación estratégica comunitaria, la organización del trabajo en equipo, la toma de decisiones colectivas y la construcción de acuerdos internos que fortalezcan la acción colaborativa e intergeneracional.

Asimismo, se plantea fortalecer habilidades clave como la comunicación asertiva, el pensamiento estratégico, la resolución creativa de conflictos y la tolerancia a la frustración. Estas capacidades resultan fundamentales para construir organizaciones flexibles, con capacidad de adaptación y sostenibilidad emocional en sus equipos de trabajo.

El cuidado alimentario y el autocuidado se abordan como dimensiones transversales al proceso organizativo. Se propone promover herramientas que permitan identificar necesidades de cuidado dentro de los espacios colectivos, integrar prácticas de autocuidado que fortalezcan el bienestar interno de las personas involucradas, y crear entornos seguros, inclusivos y libres de violencias y estereotipos de género.





4.3. Gestión para la articulación con actores institucionales y sociales

La sostenibilidad de las cocinas tradicionales y de los espacios vivos asociados al Patrimonio Alimentario y Culinario requiere fortalecer la articulación con actores comunitarios, sociales e institucionales presentes en el territorio. Esta línea de acción reconoce que las iniciativas locales no operan de manera aislada, sino que forman parte de un entramado de relaciones que puede potenciar, acompañar o limitar su desarrollo. El fortalecimiento de las capacidades de gestión y articulación se concibe como un proceso orientado a consolidar alianzas estratégicas, ampliar redes de apoyo y construir escenarios de corresponsabilidad que favorezcan la salvaguardia de las cocinas tradicionales

El análisis realizado a partir de los formularios de caracterización de iniciativas y el mapeo de actores permitió identificar que, si bien existen vínculos con instituciones y organizaciones comunitarias, estos son en su mayoría esporádicos, de alcance limitado o basados en apoyos coyunturales. En Galapa, este panorama resalta la necesidad de fortalecer procesos de articulación más sostenibles y estratégicos, orientados a trascender la gestión puntual de recursos y construir agendas comunes en torno a la salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario. En este sentido, se propone fortalecer capacidades en tres ámbitos interrelacionados:

- Primero, en el fortalecimiento de las capacidades de análisis estratégico de los actores y relaciones ya identificados, de modo que las iniciativas puedan reconocer dinámicas de poder, evaluar posibilidades reales de articulación y diseñar rutas de trabajo conjunto basadas en intereses comunes.
- Segundo, en la gestión de relaciones colaborativas, fomentando habilidades para la construcción de acuerdos, la definición de mecanismos de comunicación y la planeación conjunta de acciones.
- Tercero, en el desarrollo de capacidades de incidencia, que permitan posicionar sus prácticas y saberes en espacios de participación comunitaria y en escenarios de toma de decisiones municipales, fortaleciendo su presencia y capacidad de incidencia en procesos de construcción de política pública vinculados al Patrimonio Alimentario y Culinario.

Este fortalecimiento se plantea desde un enfoque transformador de género, promoviendo que mujeres y diversidades de género no solo participen en las dinámicas de articulación, sino que ocupen espacios de liderazgo, representatividad y toma de decisiones. Asimismo,





se reconoce la necesidad de integrar una perspectiva territorial, que valore los saberes locales y promueva la autonomía organizativa frente a dinámicas externas que puedan desdibujar el sentido comunitario del Patrimonio Alimentario y Culinario.

Finalmente, la consolidación de una red de actores comprometidos con la revitalización de las cocinas tradicionales permitirá crear condiciones favorables para la sostenibilidad de las iniciativas caracterizadas, impulsando procesos de colaboración que fortalezcan el tejido social, reconozcan el valor estratégico del Patrimonio Alimentario y Culinario en diversos sectores y proyecten su continuidad en el territorio.





5. Recomendaciones para la salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario del municipio





5.1. Recomendaciones para la salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario asociadas al componente *de Valoración y adquisición de los productos asociados a las cocinas tradicionales*

Para la salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario local es clave reconocer y proteger los sistemas alimentarios tradicionales de los pueblos indígenas, afrodescendientes y de comunidades campesinas, asegurando el respeto por sus derechos. Para ello se recomienda impulsar las prácticas de la agricultura tradicional y los sistemas de cultivo ancestrales que fortalecen la soberanía alimentaria y preservan la biodiversidad, a través de programas institucionales con enfoques diferenciales.

Al considerar la relevancia de la producción y obtención local de alimentos para el sostenimiento de las cocinas tradicionales, se hace preciso fomentar modelos agrícolas sostenibles a través de prácticas agroecológicas u otras formas tradicionales que respeten la agrobiodiversidad y reduzcan el uso de agroquímicos. También se precisa incentivar los negocios que rescatan y fortalecen dichas prácticas de producción de alimentos, asegurando su continuidad en el mercado.

Teniendo en cuenta la relevancia de la producción local de alimentos para la salvaguardia de las cocinas tradicionales, se evidencia la necesidad de que las instituciones locales otorguen un apoyo sostenido a las iniciativas agrícolas provenientes de la agricultura campesina, familiar, étnica y comunitaria. Para ello es deseable que se implementen procesos de educación y sensibilización, centrados en la difusión de conocimientos y prácticas asociados a la agrobiodiversidad y la cultura local, así como, espacios para el intercambio de conocimientos, de modo que, campesinos y otros productores con experiencia le enseñen a niñas, niños y jóvenes sus conocimientos y prácticas, en aras de preservarlas.

Frente a limitada disponibilidad local de ingredientes que sustentan la base del patrimonio culinario del territorio, y que pone en riesgo la soberanía alimentaria local debido la disminución de especies vegetales y animales, se recomienda que a nivel local se implementen y fortalezcan acciones tanto en el ámbito institucional como comunitario para la protección y conservación de semillas y especies animales criollas y nativas*. En tal sentido, se sugiere realizar diagnósticos participativos para identificar el estado de la agrobiodiversidad del territorio, así como fomentar y ampliar las iniciativas locales de custodios de semillas, redes de intercambio solidario, la implementación de modelos diversificados de producción de alimentos locales, entre otras prácticas comunitarias e institucionales que favorezcan la reproducción y preservación de especies locales.

* El consumo de especies en vía de extinción debe ser evitado de manera absoluta, ya que repercute en la pérdida de biodiversidad y afecta el equilibrio ecológico del territorio.





En concordancia con la propuesta de proteger y recuperar la agrobiodiversidad local se precisa implementar medidas para garantizar la restauración de ecosistemas estratégicos para la soberanía alimentaria local, a través de proyectos de reforestación y recuperación de hábitats naturales del territorio; la puesta en marcha de medidas para evitar la degradación de bosques; crear corredores ecológicos y agroalimentarios que respeten las dinámicas ecosistémicas; desarrollar campañas de sensibilización sobre la importancia de la soberanía alimentaria y la restauración de ecosistemas, que estén dirigidas a la población campesina y otras comunidades que se dediquen a la producción de alimentos; ampliar los espacios de participación y toma de decisiones con la vinculación de las comunidades en los procesos de planificación y ejecución de proyectos que afectan el territorio; crear redes de cuidado ambiental que se sustenten en alianzas público-populares, entre otras acciones.

Respecto a las alteraciones en los patrones climáticos que representan una amenaza para las cocinas tradicionales, se precisa que desde el municipio se fomente el uso de tecnologías adaptativas y basadas en el conocimiento local, así como la implementación de técnicas de conservación de suelos y métodos de cultivo que reduzcan la vulnerabilidad ante eventos climáticos extremos basados en prácticas agroecológicas u otras formas de producción sostenibles con el fin de mejorar la resiliencia de los sistemas agrícolas locales.

En aras de fortalecer el componente de valoración y adquisición de los alimentos que configura el Patrimonio Alimentario y Culinario municipal, es fundamental que desde las instituciones territoriales se promueva el desarrollo de mercados locales que incentiven el consumo de productos del territorio con base en los calendarios agroecológicos, disminuyendo así la dependencia de alimentos que provienen de otras regiones del país y por ende el impacto ambiental. Asimismo, es imperativo que se implementen medidas de política que garanticen la viabilidad económica para la producción y comercialización de los alimentos provenientes del trabajo de la agricultura campesina, familiar, étnica y comunitaria del municipio.

Respecto a la presencia de contaminantes en el agua y el suelo que afectan la calidad de los productos agrícolas y pesqueros asociados a la preparación de recetas culinarias tradicionales, se recomienda que se establezcan y/o fortalezcan los mecanismos de monitoreo y tratamiento de agua; se impulsen con rigurosidad medidas que garanticen la reducción del uso de agroquímicos que afectan de manera negativa las fuentes hídricas y las condiciones del suelo. De igual manera, es clave que, dentro de las medidas de fomento al agro del municipio se incorpore la promoción del uso de agroinsumos producidos de manera local y sostenible. Estas medidas deben ser acompañadas de procesos de sensibilización y de fortalecimiento de capacidades para reducir el impacto de los contaminantes asociados a la producción agrícola.





5.2. Recomendaciones para la salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario asociadas al componente de *Preparación de recetas tradicionales*

Dentro de las problemáticas y amenazas que ponen en riesgo el uso y preservación de las preparaciones de alimentos locales, se identificó como una de las principales, la débil transmisión de conocimientos y prácticas por parte de los portadores de tradiciones culinarias a las nuevas generaciones. En tal sentido, es relevante que en el municipio se implementen medidas de salvaguardia que incorporen los principios de igualdad de género, así como la participación activa de niñas, niños, jóvenes, y, que se garantice la participación y respeto por las identidades étnicas del territorio. Por ende, se recomienda que desde los sectores de cultura y educación del municipio se implementen y acompañen iniciativas de encuentros y de fortalecimiento de capacidades intergeneracionales, de modo que, las personas portadoras de tradiciones culinarias del municipio puedan enseñar a las nuevas generaciones cómo preservar estas prácticas y conocimientos.

Frente a las limitadas medidas implementadas en el municipio para documentar los conocimientos y prácticas asociados a las recetas y técnicas culinarias, se identifica la necesidad de fortalecer las capacidades locales de personas portadoras, gestores culturales y actores institucionales. De tal forma, se recomienda que desde las instituciones locales se procuren acciones que contribuyan a mantener vivas las tradiciones culinarias, a través de la documentación de las recetas, las técnicas y los relatos de las personas portadoras de tradición; la difusión de información relevante asociada a las cocinas tradicionales a través de mecanismos y canales de comunicación que garanticen de manera inclusiva el acceso de las poblaciones de territorios apartados y excluidos del municipio; el reconocimiento público de las y los sabedores tradicionales; la regulación de la influencia de industria alimentaria global que tiende a desplazar las prácticas tradicionales de preparación de alimentos y que afectan negativamente la cultura alimentaria y la salud de la población.

Para la salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario es importante el desarrollo de eventos y celebraciones que contribuyan a mantener vivas las prácticas culinarias del territorio, así como la transmisión de conocimientos, por lo anterior, se recomienda que se fortalezca la realización de ferias y festivales que vinculen de manera amplia a la población del municipio, y que en el marco de estos se incentiven encuentros intergeneracionales con la participación de niñas, niños y jóvenes, dado que es una estrategia que puede contribuir a mejorar el interés de las nuevas generaciones en aprender sobre las recetas tradicionales del territorio.

Incorporar y/o fortalecer las medidas de política locales que brindan apoyo a las iniciativas gastronómicas comunitarias que se centran en mantener vivas las tradiciones del Patrimonio Alimentario y Culinario, con el fin de favorecer condiciones justas para su participación en las dinámicas económicas del municipio. En tal sentido, se recomienda asignar recursos económicos y técnicos para el fortalecimiento de las cocinas tradicionales, por medio de





programas de financiación; el mejoramiento locativo o la asignación de espacios que mejoren las condiciones de las iniciativas; implementar sistemas participativos de garantías, que favorezcan el reconocimiento de las preparaciones tradicionales; promover iniciativas de la economía local asociadas a la preparación de recetas tradicionales, por ejemplo, a través de rutas gastronómicas o el desarrollo de festivales que exalten la riqueza gastronómica del territorio; fortalecer las capacidades de las personas portadoras de las cocinas tradicionales para el uso de tecnología y redes sociales, de manera que puedan elaborar contenido que les permita visibilizar sus iniciativas gastronómicas en plataformas digitales; brindar incentivos dirigidos a personas jóvenes del municipio con interés en el mantenimiento de las tradiciones culinarias; flexibilizar las medidas sanitarias y mejorar el acompañamiento institucional dirigido a las iniciativas comunitarias para el cumplimiento de las normas que permitan garantizar las condiciones y calidad de los alimentos ofrecidos, entre otras acciones.

Las autoridades e instituciones locales deben asegurar la incorporación, de prácticas y conocimientos asociados a la gastronomía local, en los programas de educación escolar con el fin de fortalecer el sentido de identidad asociado a la alimentación tradicional, y el valor cultural e histórico del Patrimonio Alimentario y Culinario local. Asimismo, deben promover y facilitar la participación de personas jóvenes en la oferta de formación técnica y universitaria de gastronomía de la región. En el ámbito de las acciones de educación informal y de sensibilización se recomienda que se lleven a cabo talleres de intercambio de saberes que promuevan el encuentro de niñas, niños y jóvenes con portadores de las tradiciones culinarias para la elaboración de recetas tradicionales del territorio; promover investigaciones colaborativas entre universidades, centros de saber étnico y comunidades, con el fin de profundizar en la comprensión del patrimonio alimentario desde una perspectiva intercultural y participativa.





5.3. Recomendaciones para la salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario asociadas al componente de *Consumo de los alimentos y los hábitos y reglas asociados*

En cuanto a las principales problemáticas y amenazas que ponen en riesgo el consumo de preparaciones culinarias tradicionales y alimentos locales, se encontró que existe un reto importante relacionado con las nuevas generaciones, situación que amerita la inclusión de medidas de política tanto en los planes de desarrollo municipales como en los programas gubernamentales que recojan la apuesta del Programa de Cocinas para la paz, con el fin de respetar y reconocer el derecho de las comunidades, grupos e individuos a ejercer prácticas, representaciones, expresiones, saberes y conocimientos asociados al consumo de preparaciones tradicionales y que se fortalezca el Patrimonio alimentario y culinario, con especial énfasis en la población joven.

Para contrarrestar la influencia de dietas y productos alimenticios globalizados que desplazan el consumo de los alimentos y recetas locales, se recomienda la inclusión de preparaciones culinarias tradicionales en los menús de los programas de asistencia alimentaria como el Programa de Alimentación Escolar o la oferta del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, así como en los mercados y ferias locales; asimismo, se sugiere crear campañas de difusión en medios y redes sociales sobre los beneficios culturales y nutricionales del consumo de preparaciones propias de la cocina tradicional.

Teniendo en cuenta que las dinámicas globalizantes han propiciado la adopción de nuevos estilos de vida y gustos por parte de las nuevas generaciones que afectan los patrones de consumo y desincentivan la preservación de las recetas tradicionales, se propone que desde las instituciones locales, y con la participación de la población joven, se cree contenido atractivo en plataformas digitales, como videos cortos, recetas interactivas y desafíos culinarios que conecten con el lenguaje y hábitos de consumo de las nuevas generaciones. De manera complementaria, se sugiere que desde el municipio se promueva el desarrollo de desafíos que vinculen a los jóvenes y que incentiven la innovación con ingredientes y técnicas tradicionales de manera divertida.



**COCINAS
PARA LA PAZ**



5.4. Recomendaciones que contribuyen a cerrar las brechas de género en el marco de las acciones de salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario local

Las cocinas tradicionales tienen el potencial de convertirse en escenarios de transformación de normas culturales y sociales discriminatorias de género, al funcionar como aulas vivas donde se transmiten saberes, se comparten experiencias y se construyen vínculos desde el cuidado. Estas dinámicas permiten cuestionar estereotipos sobre quién cuida, quién alimenta y quién participa, y abren posibilidades para reconocer y dignificar la diversidad de identidades y expresiones de género presentes en los territorios. Se recomienda que las acciones de salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario incluyan estrategias que utilicen la cocina como espacio de sensibilización y creación colectiva, orientadas a promover la igualdad, la dignidad y la construcción de relaciones libres de jerarquías impuestas por normas de género excluyentes.

Las desigualdades identificadas en la distribución de responsabilidades, la representación y el reconocimiento de los saberes, evidencian la necesidad de transformar las condiciones en que se sostiene el Patrimonio Alimentario y Culinario. Se recomienda incluir acciones afirmativas de género en las estrategias de salvaguardia, que garanticen la participación efectiva de mujeres y personas con identidades y expresiones de género diversas en los procesos de transmisión de saberes y en los espacios de toma de decisiones asociados a las cocinas tradicionales.

En Galapa, las mujeres sostienen de forma continua la organización del consumo, la preparación de alimentos y la atención cotidiana a las necesidades alimentarias del hogar. Esta carga desproporcionada vulnera derechos fundamentales como el acceso al tiempo propio, el descanso, la salud y la participación e inclusión efectivas en el ámbito social y cultural. A pesar de su papel central en el sostenimiento del Patrimonio Alimentario y Culinario, su bienestar ha sido históricamente invisibilizado. Se recomienda, que en el marco de la salvaguardia de las cocinas tradicionales del municipio se contemple el autocuidado como una condición necesaria para su sostenimiento, no como un asunto individual sino como parte de una estrategia colectiva y estructural. Esto requiere activar acciones comunitarias e institucionales que, desde los saberes locales, creen condiciones reales para el descanso, el intercambio entre cuidadoras, la atención a su salud integral y la redistribución del trabajo alimentario. Así mismo, que estas acciones vayan más allá del empoderamiento femenino, sino a su vez del involucramiento de los hombres en estos procesos, y reconozcan la importancia de la igualdad sustantiva de las cargas del hogar, así como del acceso a oportunidades.

Las celebraciones y las fiestas patronales en el municipio reconfiguran temporalmente los roles en la cocina, permitiendo la participación de personas que habitualmente no asumen tareas de cuidado alimentario. Se recomienda aprovechar estas dinámicas como escenarios





concretos para fortalecer la corresponsabilidad del cuidado alimentario, promoviendo la participación activa de hombres, juventudes y otras figuras cuidadoras desde enfoques no hegemónicos de género. Hacer del cuidado una tarea compartida permite aliviar la carga de quienes históricamente lo han sostenido y, al mismo tiempo, transformar la forma en que se aprende, se enseña y se habita la cocina como territorio cultural y político.





6. Documentos consultados

- Alcaldía de Galapa. (2024). *Plan de Desarrollo Territorial Galapa, Tierra de la Esperanza 2024-2027*. Obtenido de <https://www.galapa-atlantico.gov.co/Transparencia/PlaneacionGestionYControl/Plan%20de%20Desarrollo%20Territorial%20-%20%20Galapa%20Tierra%20de%20la%20Esperanza%202024-2027.pdf>
- Bonder, R. (2018). *Patterns of overeating that characterize addictive tendencies towards palatable foods. Thesis of Master of Science*. Obtenido de <https://yorkspace.library.yorku.ca/xmlui/bitstream/handle/10315/>
- Consejo Municipal de Galapa. (2020). *Plan de Desarrollo Municipal !Galapa, Progreso Para Todos! 2020-2023*.
- DANE. (2023). *Escala de experiencia de inseguridad alimentaria (FIES)*. Obtenido de <https://www.dane.gov.co/files/operaciones/FIES/bol-FIES-2022.pdf>
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE. (2023). *Proyecciones y retroproyecciones de población municipal para el periodo 1985-2019 y 2020-2035 con base en el CNPV 2018*. Obtenido de <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/proyecciones-de-poblacion>
- Departamento Nacional de Planeación & TerriData. (2024). *Ficha de caracterización territorial: Galapa, Atlántico*. Obtenido de https://terridata.blob.core.windows.net/fichas/Ficha_08296.pdf
- FAO- Prosperidad Social. (2021). *Recomendaciones técnicas departamentales, para la construcción del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional: hacia la garantía progresiva del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada*.
- FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. (2020). *Versión resumida de El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo, 2020*. Obtenido de <https://www.fao.org/documents/card/en/c/ca9699es>
- FIAN Colombia. (2015). *La exigibilidad del derecho humano a la alimentación. Qué es y cómo hacerla? Bogotá: Gente Nueva*. Obtenido de <https://fiancolombia.org/wp-content/uploads/2.-Cartilla-La-Exigibilidad-del-Derecho-a-la-alimentacio%E2%95%A0un.-Que%E2%95%A0u-es-y-co%E2%95%A0umo-hacerla.pdf>
- Gobernación del Atlántico. (2019). *Plan Departamental de extensión agropecuaria 2020-2023*.
- Gobernación del Atlántico. (2019). *Plan Estratégico de inversiones- PEI 2020-2023*.
- ICBF. (2015). *Encuesta Nacional de Situación Nutricional - ENSIN*. Obtenido de <https://www.icbf.gov.co/bienestar/nutricion/encuesta-nacional-situacion-nutricional#ensin3>
- Min Salud y protección social. (2018). *anorama de la salud de los escolares en Colombia*. Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Panorama-de-la-salud-de-los-escolares-en-Colombia.aspx>





- Min Salud, DPS, ICBF, INS, UNAL. (s.f.). *Cambio alimentario en Colombia*. Obtenido de https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/infografia_cambio_alimentario.pdf
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (2017). *Lineamientos estratégicos de política pública para la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria y se dictan otras disposiciones*. Obtenido de <https://agriculturafamiliar.co/resolucion-464-del-2017/>
- Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Obtenido de <https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Public>
- Ministerio de Salud y Protección Social. (2018). *Encuesta de Salud Escolar - ENSE*. Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/ED/GCFI/documento-metodologico-ense.pdf>
- Ministerio de Salud y Protección Social. (2010). *Encuesta Nacional de Situación Nutricional - ENSIN*. Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/ED/GCFI/Base%20de%20datos%20ENSIN%20-%20Protocolo%20Ensin%202010.pdf>
- Naciones Unidas. (1999). *Observación General No. 12. El derecho a una alimentación adecuada (art. 11)*. Ginebra. Recuperado el 05 de 08 de 2023, de <https://www.escri-net.org/es/recursos/observacion-general-no-12-derecho-una-alimentacion-adecuada-articulo-11>. Obtenido de <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/BDL/2001/1450.pdf>
- UIS. (2020). *Revista de la Universidad Industrial de Santander*. Obtenido de *Cambios alimentarios en Colombia; resultados de dos encuestas nacionales de nutrición, 2010-2015*. : <https://revistas.uis.edu.co/index.php/revistasaluduis/article/view/10298>
- World Health Organization. (2020). *World health statistics 2020. Monitoring health for SDG - the Sustainable Development Goals*. Obtenido de <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/332070/9789240005105-eng.pdf>

