



Caracterización de las cocinas tradicionales de Providencia y Santa Catalina

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 Providencia y Santa Catalina

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	7
Agradecimientos	9
1. Orientaciones generales del proceso de caracterización de las cocinas tradicionales	10
1.1. Alcance de la propuesta	11
1.2. Aspectos metodológicos	11
1.2.1. Fuentes de información utilizadas	11
1.2.2. Categorías de análisis	12
2. Análisis situacional del Derecho humano a la alimentación	15
2.1. Aspectos generales del municipio	16
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	27
3.1. Mapeo de actores	28
3.2. Cocinas tradicionales caracterizadas en los territorios priorizados.....	31
3.2.1. Valoración y adquisición de los productos necesarios para la preparación de alimentos	32
3.2.2. Preparación de los alimentos.....	41
3.2.3. Consumo de alimentos, hábitos y reglas	50
3.3. Manifestaciones culturales relacionadas con las cocinas tradicionales.....	53
3.4. Género y cocinas tradicionales.....	57
3.5. Iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales caracterizadas	60
3.6. Alimentos locales y prácticas culinarias tradicionales priorizadas.....	69
3.6.1. Preparación tradicional del Stew boil	71
3.6.2. Preparación tradicional de Crab soup	76
3.6.3. Preparación tradicional del Bushy.....	81
3.6.4. Problemas y amenazas que ponen en riesgo las preparaciones y prácticas culinarias tradicionales priorizadas	86
3. Propuesta de dotación y mejoramiento de las cocinas y los espacios vivos caracterizados 87	
4.1. Dotación física.....	88
4.2. Fortalecimiento de capacidades	89
4.3. Gestión para la articulación con actores locales institucionales y sociales	92
5. Recomendaciones Generales	94
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	95





5.2. *Recomendaciones para la salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario asociadas al componente de Preparación de recetas tradicionales*..... 97

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* 99

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* 100

6. Documentos consultados **102**





Tabla de gráficos

Gráfico 1. Distribución poblacional por sexo Providencia y Santa Catalina, San Andrés y Providencia	17
Gráfico 2. Proyección de población étnica el municipio de Providencia y Santa Catalina, San Andrés y Providencia	18
Gráfico 3. Índice de Incidencia del Conflicto Armado – IICA	19
Gráfico 4. Alimentos por espacio de uso destinado a la producción/obtención identificados en Providencia y Santa Catalina	34
Gráfico 5. Preparaciones culinarias clasificadas de acuerdo con el espacio de uso de donde provienen los alimentos	43
Gráfico 6. Cargo o rol de las personas vinculadas al proceso de caracterización y fortalecimiento de las cocinas tradicionales.....	60
Gráfico 7. Quiénes conforman las iniciativas vinculadas al proceso de caracterización y fortalecimiento de las cocinas tradicionales.....	61
Gráfico 8. Tiempo de experiencia del trabajo alrededor de las cocinas tradicionales de las personas vinculadas al proceso de caracterización y fortalecimiento.....	61
Gráfico 9. Clasificación de iniciativas de las personas vinculadas al proceso de caracterización y fortalecimiento de las cocinas tradicionales.....	62
Gráfico 10. Ubicación de la sede de las iniciativas.....	62
Gráfico 11. Población que se beneficia de la oferta de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Providencia y Santa Catalina	63
Gráfico 12. Temáticas abordadas en las acciones de fortalecimiento de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Providencia y Santa Catalina	64
Gráfico 13. Temáticas de interés para el fortalecimiento de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Providencia y Santa Catalina	64
Gráfico 14. Acciones de divulgación implementadas para el impulso de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Providencia y Santa Catalina	65
Gráfico 16. Redes sociales más usadas para la divulgación de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Providencia y Santa catalina.....	66
Gráfico 17. Acciones implementadas para garantizar la sostenibilidad de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Providencia y Santa Catalina	67
Gráfico 18. Contribución de las iniciativas de cocina tradicional a la independencia económica de las mujeres vinculadas al proceso	67
Gráfico 19. Necesidades de fortalecimiento de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Providencia y Santa Catalina	68

PARA LA PAZ





Tabla de tablas

Tabla 1. Resultados identificados en el municipio de Providencia y Santa Catalina frente a la relación entre biodiversidad y producción alimentaria local	34
Tabla 2. Resultados identificados en el municipio de Providencia y Santa Catalina frente a las prácticas agroalimentarias asociadas a las cocinas tradicionales	36
Tabla 3. Resultados identificados en el municipio de Providencia y Santa Catalina en relación con las dinámicas de intercambio y comercialización de los alimentos	38
Tabla 4. Resultados identificados en el municipio de Providencia y Santa Catalina respecto a la diversificación de las preparaciones locales y tradiciones culinarias	43
Tabla 5. Resultados identificados en el municipio de Providencia y Santa Catalina asociados al empleo de utensilios tradicionales en la preparación de recetas culinarias	45
Tabla 6. Resultados identificados en el municipio de Providencia y Santa Catalina relacionados con los espacios destinados a las preparaciones de recetas culinarias	46
Tabla 7. Resultados identificados en el municipio de Providencia y Santa Catalina frente a las prácticas sociales relacionadas con el consumo	50
Tabla 8. Información general de la preparación del Stew boil	72
Tabla 9. Técnicas de preparación y otros aspectos asociados a la receta del Stew boil	74
Tabla 10. Información general de la preparación de Crab soup	77
Tabla 11. Técnicas de preparación y otros aspectos asociados a la receta de la Crab soup	79
Tabla 12. Información general de la preparación del bushy	82
Tabla 13. Técnicas de preparación y otros aspectos asociados a la receta del bushy	84

Tabla de esquemas

Esquema 1. Herramientas metodológicas, fuentes de información y temas abordados	12
Esquema 2. Categorías de análisis propuesta para realizar el proceso de caracterización de las Cocinas tradicionales locales	12
Esquema 3. Mapeo de actores clave para la salvaguardia de las cocinas tradicionales de Providencia y Santa catalina	29

Tabla de imágenes

Imagen 1. Mapa del municipio de Providencia y Santa Catalina	17
Imagen 2. Cultivos de mayor producción, Providencia y Santa Catalina, San Andrés y Providencia	20
Imagen 3. Mapeo de actores del municipio de Providencia y Santa Catalina	28
Imagen 4. Cartografía alimentaria y culinaria del municipio de Providencia y Santa Catalina	38
Imagen 5. Farmilia reunida para la Jornada de molienda de caña en Providencia y Santa Catalina	54
Imagen 6. Ilda Sjgreen presidenta de Fishe Association en una jornada de pesca	58





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 Providencia y Santa Catalina.

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,

* 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.





responde a un ejercicio de construcción participativa que contó con los aportes de actores locales.

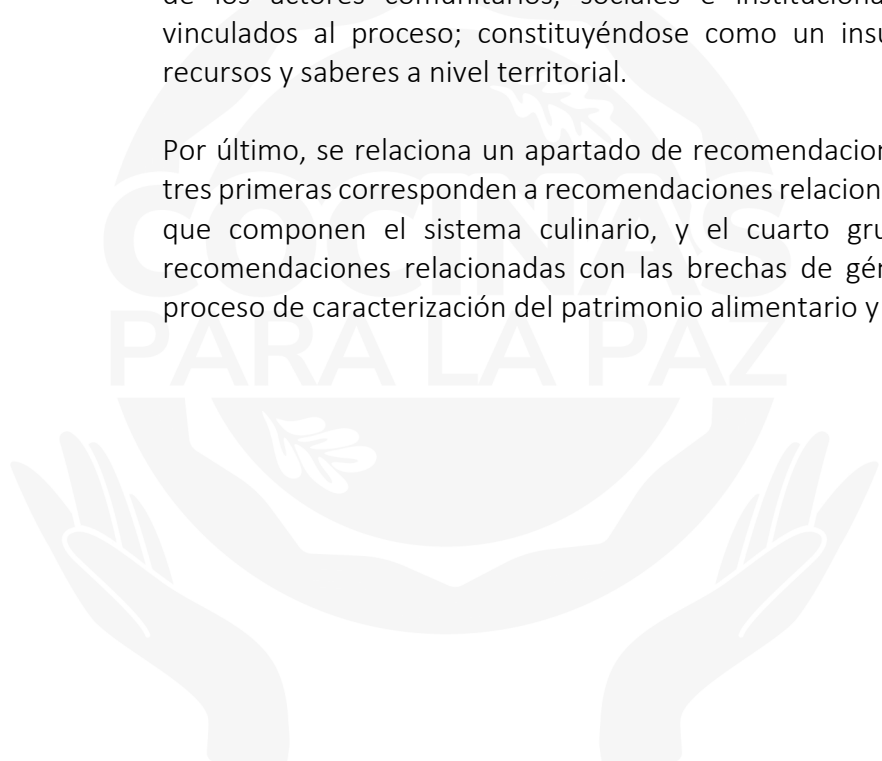
Los resultados del proceso de caracterización de las cocinas tradicionales, del municipio de Providencia y Santa Catalina, se presentan en cinco apartados. En el primer apartado, se esbozan las orientaciones generales que fueron tenidas en cuenta para el desarrollo del proceso de caracterización, puntualizando 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.



Agradecimientos



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 Providencia y Santa Catalina, Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina

Así pues, este reconocimiento es para:

Participantes del municipio de Providencia y Santa Catalina

Dionicia Gómez Davis, Unita Mónica Brown Buwie, Rosana Teresa Livingston Henry, Ornita Eneida Henry Bernard, Marina Lucía Dawkins Eden, Steeve Carlson Hooker Dawkins, Ilda Sjøgreen Velasco, Rosalina Britton, Loyola Henry Gordon, Alan Alberto Bernard Henry, Becky Hawkins Henry, Blanca Elisa Newball Dawkins, Mónica Del Carmen Rodríguez Gutiérrez, Shana Archbold Archbold, Braulio Sjøgreen Webster, Lesvia Hernández Mercado, Walwin Brown, Ervis Gaviria Ramírez, Sixta Padilla, Catrin Archbold, Zoila Bryan, Julissa Arboleda





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 Providencia y Santa Catalina. 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 Providencia y Santa Catalina.

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: las cocinas locales tradicionales, las iniciativas de las 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 Providencia y Santa Catalina 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 bebidas ultraprocesados.





2. Análisis situacional del Derecho humano a la alimentación adecuada





2.1. Aspectos generales del municipio

El municipio de Providencia y Santa Catalina forma parte del Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, ubicado en el mar Caribe a unos 720 kilómetros de la costa continental colombiana y aproximadamente 80 kilómetros al noreste de la isla de San Andrés. Juntas, las islas de Providencia y Santa Catalina abarcan una superficie terrestre aproximada de 20 km², con una morfología diversa compuesta por relieves rocosos y ecosistemas marino-costero. (Alcaldía Municipal de Providencia y Santa Catalina, 2024)

Providencia y Santa Catalina está ubicada entre las coordenadas geográficas de latitud norte 13°19'23" y 13°23'50", y longitud oeste 81°21'08" y 81°23'58". La altitud media sobre el nivel del mar varía, con zonas elevadas que alcanzan hasta 360 metros, mientras que la temperatura promedio anual oscila entre los 27°C y 29°C. Limita con las aguas del mar Caribe en todas sus direcciones, formando parte del territorio marítimo insular del Archipiélago. (Alcaldía Municipal de Providencia y Santa Catalina, 2024)

El municipio está conformado por las islas principales de Providencia y Santa Catalina, unidas por el puente de los enamorados, y por sectores como Lazy Hill, Agua Dulce, Santa Isabel, Bottom House, High Hill, Rocky Point y Southwest Bay. La cabecera municipal es el área de Santa Isabel, donde se localizan las principales sedes institucionales. (Alcaldía Municipal de Providencia y Santa Catalina, 2024).

Providencia y Santa Catalina hacen parte de la Reserva de Biosfera Seaflower, declarada por la UNESCO, lo que implica un alto grado de responsabilidad en términos de conservación ambiental y ordenamiento territorial. Esta figura reconoce el valor ecológico y cultural del municipio, donde se encuentran ecosistemas sensibles como los manglares, los cuales desempeñan un papel fundamental en la protección costera y en el equilibrio del entorno marino. Actualmente, Providencia cuenta con aproximadamente 60 hectáreas de manglar, cuya preservación es prioritaria frente a las presiones antrópicas que han afectado su conectividad ecológica y funcionalidad. (Alcaldía Municipal de Providencia y Santa Catalina, 2024).



COCINAS
PARA LA PAZ

Imagen 1. Mapa del municipio de Providencia y Santa Catalina



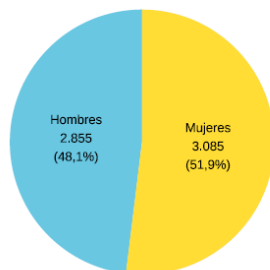
Fuente Tomado del Instituto Geográfico Agustín Codazzi, Geoportal IGAC (Instituto Geográfico Agustín Codazzi IGAC, s.f.)

Respecto a su extensión, de acuerdo con la ficha territorial de SISPT el área del municipio cuenta con una superficie de 20 km² (Departamento Nacional de Planeación - DNP, s.f.). Según el (Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE, s.f.), el municipio, tiene una población proyectada a 2024 de 5.940 habitantes, los cuales se encuentran desagregados por sexo y ubicación en el territorio, tal como se precisa en grafica 1.

Gráfico 1. Distribución poblacional por sexo Providencia y Santa Catalina, San Andrés y Providencia

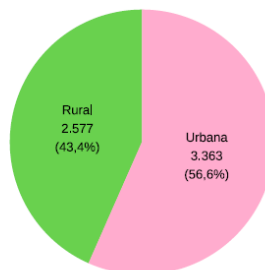
Población desagregada por sexo (2024)

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 DNP, Terridata, Providencia, San Andrés y Providencia

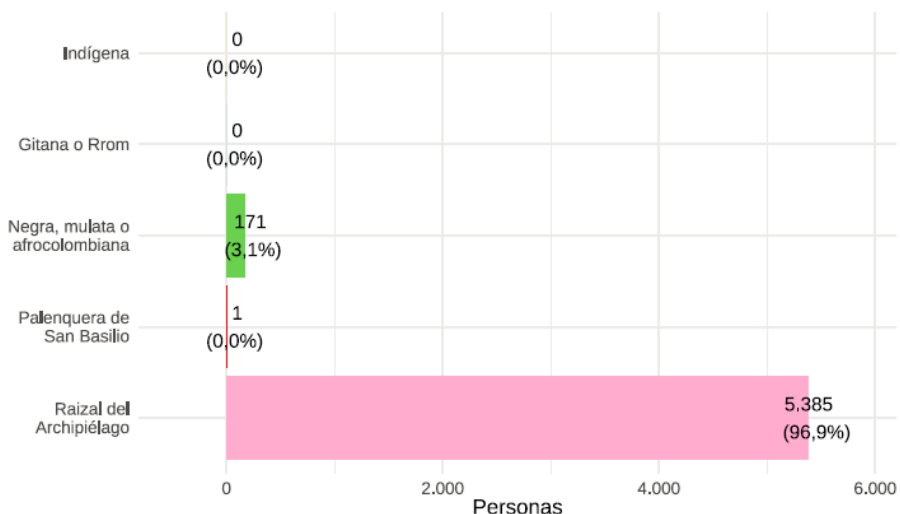




Según las proyecciones de la distribución poblacional por sexo se identifica un ligero predominio en las mujeres, con una representación del 52%, mientras que los hombres corresponden al 48% de la población que habita el municipio (Departamento Nacional de Planeación - DNP, s.f.).

El 100% de la población del municipio de Providencia y Santa Catalina se identifica como perteneciente a algún grupo étnico. De este total, el 96,9% se autoreconoce como parte del pueblo Raizal del Archipiélago, el 3,1% como población negra, mulata o afrocolombiana, y una persona como palenquera de San Basilio. No se reportan personas que se identifiquen como indígenas ni como pertenecientes al pueblo Rrom. Estos datos evidencian una composición étnica altamente concentrada en la comunidad raizal, con una presencia minoritaria de otros grupos étnicos (Departamento Nacional de Planeación - DNP, s.f.).

Gráfico 2. Proyección de población étnica el municipio de Providencia y Santa Catalina, San Andrés y Providencia



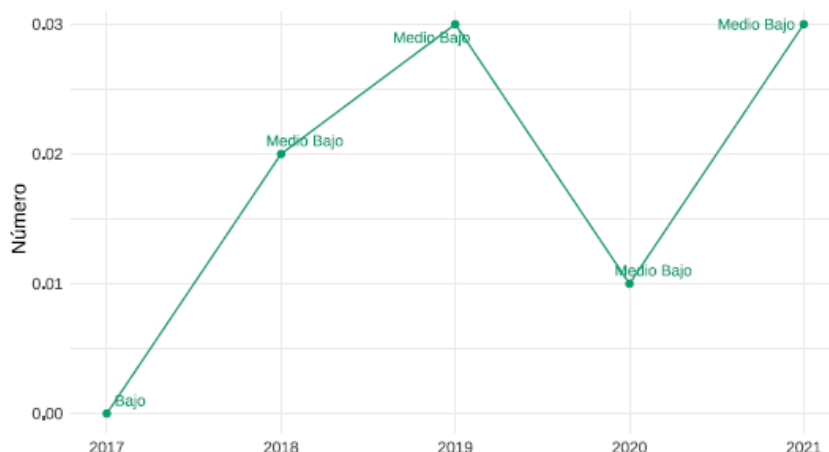
Fuente: tomado de Proyección DANE para año 2025 según censo 2018

El índice de incidencia del conflicto armado en Providencia y Santa Catalina se ha mantenido en niveles bajos. Entre 2017 y 2021, el comportamiento del indicador ha oscilado entre las categorías “Bajo” y “Medio Bajo”, sin evidencias de afectaciones graves a la población civil. Durante el período 2002–2022 no se registran eventos asociados a minas antipersonal ni presencia de personas en proceso de reincorporación. Esta situación refleja una baja exposición a dinámicas del conflicto armado en el territorio. 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: Providencia, San Andrés y Providencia

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).

Respecto al índice de Gini para el municipio de Providencia y Santa Catalina, según clasificación municipal rural, se encuentra en el rango de mayor a 0,6 y hasta 0,8, lo que indica una alta desigualdad en la distribución. Este nivel de concentración puede reflejar diferencias significativas en el acceso a recursos o condiciones estructurales dentro del territorio, con posibles implicaciones para la equidad y la cohesión social.

En cuanto a la producción de alimentos, según la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria – UPRA, se identificó que los cultivos de mayor volumen en el municipio son el plátano, el banano, el mango, la naranja y el limón. Estos productos representan la base de la producción agrícola local y están presentes en diferentes sectores del territorio. El plátano destaca como el principal cultivo, con un rendimiento promedio de 6,36 toneladas por hectárea, seguido del banano, con un rendimiento significativamente mayor de 18,13 toneladas por hectárea. Le siguen el mango, la naranja y el limón, todos con rendimientos variables que reflejan la diversidad productiva del municipio (Alcaldía Municipal de Providencia y Santa Catalina, 2024).

Imagen 2. Cultivos de mayor producción, Providencia y Santa Catalina, San Andrés y Providencia

Cultivos de mayor producción en la entidad			
Orden por nivel de producción (2021)	Cultivo	Producción (t)	Rendimiento (t/ha)
2	Primer cultivo	Plátano	12,72
2	Segundo cultivo	Banano	2,90
2	Tercer cultivo	Mango	2,46
2	Cuarto cultivo	Naranja	2,15
2	Quinto cultivo	Limón	1,14

Fuente: UPRA

Fuente: tomado de DNP, Terridata, Providencia, San Andrés y Providencia

Al revisar el Plan de Desarrollo Municipal “Providencia y Santa Catalina Juntas por la Vida” (2024–2027), se identifican acciones para el fortalecimiento de la agricultura campesina, familiar y comunitaria que se enmarcan en medidas como:





- El fomento organizativo de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, mediante acompañamiento técnico y estrategias de fortalecimiento asociativo
- Apoyo financiero para el establecimiento de unidades productivas agrícolas, pecuarias y pesqueras
- Implementación de mercados campesinos y acompañamiento para su sostenibilidad local
- Acceso a maquinaria y equipos para pequeños productores
- Educación informal en Buenas Prácticas Agrícolas y producción sostenible
- Promoción de rutas agroecológicas y parcelas demostrativas que articulan procesos de agricultura urbana e innovación agropecuaria
- Estrategias de comercialización y acceso a nuevos mercados para productos locales

Estas acciones buscan fortalecer la soberanía alimentaria, mejorar el ingreso de las familias isleñas y consolidar sistemas agroalimentarios sostenibles adaptados a las particularidades del territorio insular.

De igual forma, el Plan de Desarrollo Territorial “El Archipiélago Avanza 2024–2027” reconoce a la agricultura y la pesca como sectores estratégicos para el bienestar del territorio, vinculados con las prácticas culturales locales y el sostenimiento de las comunidades. Se plantea una transición hacia modelos productivos más sostenibles, con énfasis en el fortalecimiento de capacidades locales, la asistencia técnica y el aprovechamiento planificado del suelo rural. En el caso del sector pesquero, se resalta la importancia de la pesca artesanal, más allá de su función como medio de subsistencia, como una actividad que articula conocimientos tradicionales, identidad y economía local. Esta visión se acompaña de propuestas para mejorar el acceso a tecnologías apropiadas, diversificar la producción y enfrentar desafíos como el cambio climático, las tensiones con la pesca industrial y la pérdida de interés generacional por las actividades productivas del mar y la tierra. (Gobernación del Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, 2024)

Los documentos revisados evidencian que Providencia y Santa Catalina cuenta con una base agrícola activa, aunque limitada en extensión, que sostienen parte del consumo local. Las acciones institucionales orientadas al fortalecimiento de la agricultura campesina y la producción sostenible muestran una intención clara de consolidar un sistema agroalimentario adaptado a las condiciones insulares. Este enfoque, articulado entre los niveles municipal y departamental, representa una oportunidad para reducir la dependencia externa, mejorar el ingreso de las familias

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 están relacionados con las condiciones de pobreza y vulnerabilidad. Si bien no se cuenta con una medición específica de pobreza monetaria a nivel municipal, la información disponible del SISBEN permite aproximarse a estos niveles mediante la clasificación de la población por grupos de vulnerabilidad (Departamento Nacional de Planeación - DNP, 2022). De acuerdo con estos datos, el 5,6 % de la población se encuentra en el grupo A (pobreza extrema), el 20 % en el grupo B (pobreza moderada), el 45,5 % en el grupo C (vulnerabilidad económica) y el 28,9 % en el grupo D (sin pobreza identificada por el SISBEN, aunque no necesariamente con seguridad económica). Esta distribución muestra que más del 70 % de la población presenta algún grado de vulnerabilidad, lo cual puede traducirse en barreras para el acceso económico a los alimentos, especialmente en un contexto insular donde los costos de transporte, abastecimiento y circulación de productos tienden a ser más elevados.

Según lo reportado por la Encuesta Nacional de Calidad de Vida (ENCV) en el 2023, 22 de cada 100 hogares del municipio de Providencia y Santa Catalina está en inseguridad alimentaria moderada o grave porque 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).

Lo anterior, tiene impactos significativos en el estado nutricional de la población. En los últimos 30 años, el país ha presentado reducción del retraso en talla en niños y niñas menores de 5 años a nivel nacional, este indicador actualmente se ubica en 10.8%, según datos de la ENSIN (2015). 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%); para el caso del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina 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 al Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina): 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 el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.
- Deficiencia de Zinc: niños de 1 a 4 años: 36% a nivel nacional. Región Atlántica: 40,7%, reflejando una alta prevalencia en Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina
- 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 Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, experimentó un aumento en la prevalencia de sobrepeso y obesidad en la población infantil.

En los resultados según la ENSIN 2010 para el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, la población adulta (18 a 64 años de edad), presenta una prevalencia de malnutrición por exceso (sobrepeso y obesidad) del 65% (Ministerio de Salud y Protección Social). Para el caso de 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 al Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina 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, sistemas de acueducto y alcantarillado. A nivel municipal, la cobertura de acueducto se registra en el 100%. Para el caso del alcantarillado no se cuenta con información disponible para el municipio de Providencia y Santa Catalina, sin embargo, la información disponible el





Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina encuentra para el año 2022 una cobertura urbana de alcantarillado del 2,86%, siendo la más baja del país.

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 21 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 Providencia y Santa Catalina



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.

El análisis de las relaciones construidas en el territorio permitió identificar una base comunitaria sólida, compuesta por personas portadoras del conocimiento y organizaciones sociales locales, que cumplen un rol central en los procesos de salvaguardia, defensa y revitalización del Patrimonio Alimentario y Culinario de Providencia y Santa Catalina. Se registraron 22 personas portadoras del conocimiento, de las cuales la gran mayoría corresponde a cocineras tradicionales activas en la preparación, enseñanza y transmisión de prácticas culinarias propias del territorio. A esto se suman 9 actores comunitarios con trayectoria en procesos organizativos, soberanía alimentaria y recuperación del entorno local. Este conjunto de actores ha cobrado una importancia estratégica tras el huracán Iota en 2020 y la emergencia sanitaria por COVID-19, momentos que afectaron profundamente las estructuras sociales y productivas de la isla, pero que también impulsaron nuevas formas de organización comunitaria, fortalecimiento del trabajo colectivo y reafirmación de los saberes locales vinculados a la alimentación.

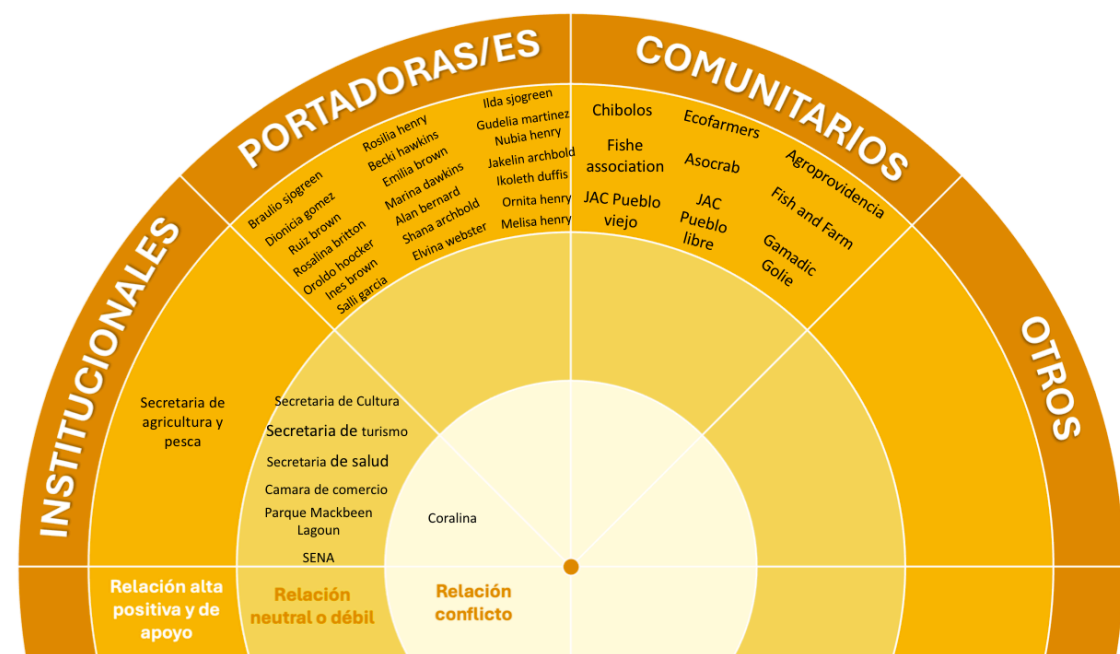
En este contexto, se han consolidado procesos colaborativos que integran la circulación de alimentos locales, los saberes tradicionales y la gestión comunitaria del territorio. Uno de los hitos más representativos es la creación de la Asociación de mujeres pescadoras de Providencia y Santa Catalina, que ha fortalecido la participación de las mujeres en la pesca artesanal y en la protección de los recursos marinos. De manera articulada, Juntas de Acción Comunal y organizaciones comunitarias, han desarrollado acciones de protección de





especies emblemáticas como el cangrejo negro, tortugas e iguanas, junto con procesos de siembra y de recuperación de semillas nativas. Varias de estas prácticas se sostienen a través de espacios intergeneracionales donde niñas, niños y adolescentes participan activamente en procesos de formación, apropiación del territorio y revitalización del patrimonio alimentario y culinario. La Secretaría de Agricultura y Pesca ha mantenido relaciones positivas con este entramado comunitario y, desde este año, lidera la realización de ferias campesinas todos los viernes, promoviendo el consumo de alimentos del territorio, el fortalecimiento de economías locales y el reconocimiento de las prácticas alimentarias tradicionales.

Esquema 3. Mapeo de actores clave para la salvaguardia de las cocinas tradicionales de Providencia y Santa catalina



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

Aunque el territorio cuenta con un grupo de actores comunitarios altamente activos, el análisis también evidenció limitaciones importantes en la articulación entre sectores institucionales y personas portadoras del conocimiento y actores comunitarios. Cinco actores institucionales, presentan relaciones calificadas como neutras, débiles o conflictivas, lo que restringe el alcance de las acciones orientadas a la salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario. La Secretaría de Cultura, por ejemplo, mantiene una presencia en el territorio, pero su vinculación ha sido percibida como puntual y enfocada en actividades culturales sin una integración explícita de la cocina tradicional como parte del patrimonio cultural vivo. La Secretaría de Salud presenta tensiones con las personas portadoras del conocimiento, especialmente en el marco de las visitas de verificación de bioseguridad, en las que las normas sanitarias tienden a desconocer los utensilios, técnicas y prácticas tradicionales propias del territorio. También se identifican relaciones neutras o intermitentes





con la Secretaría de Turismo y el SENA, cuyas acciones institucionales no han logrado establecer vínculos sostenidos con las cocinas tradicionales ni fortalecer procesos comunitarios asociados a la soberanía alimentaria.

En el caso de Coralina, aunque desarrolla programas de conservación y regulación ambiental, la comunidad percibe una débil protección durante los periodos de veda. Además, se identifican tensiones derivadas de restricciones que afectan prácticas tradicionales, sin generar espacios de concertación efectiva con las organizaciones locales. Desde la perspectiva comunitaria, se requiere un trabajo más articulado y sostenido entre Coralina y los actores del territorio, que permita construir estrategias de protección ambiental basadas en prácticas sostenibles y en el reconocimiento de los saberes tradicionales vinculados al manejo del entorno.

El análisis del mapeo de actores en Providencia y Santa Catalina muestra un panorama mixto, en el que coexisten dinámicas comunitarias sólidas con importantes desafíos de articulación interinstitucional. Por un lado, las personas portadoras del conocimiento, especialmente las cocineras tradicionales, y las organizaciones comunitarias han sostenido procesos de transmisión cultural, gestión alimentaria, protección ambiental y fortalecimiento territorial, desempeñando un papel fundamental en la continuidad del patrimonio culinario y alimentario local. Por otro lado, las relaciones con varios actores institucionales son percibidas como débiles, fragmentadas o tensas, lo que evidencia la necesidad urgente de fortalecer mecanismos de diálogo, reconocimiento y colaboración sostenida. La ausencia de una estrategia intersectorial clara limita el alcance de las acciones de salvaguardia y reduce las posibilidades de avanzar hacia una protección integral del patrimonio. Frente a este escenario, resulta clave consolidar espacios de coordinación que reconozcan el valor de las cocinas tradicionales y su vínculo con componentes culturales, ambientales, sociales, económicos y de sostenibilidad.





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 tomada por Ingrid González

“

*Every day is fishin day bot not kechin day
(Todos los días son de pescar, pero no todos los días son de capturar)*

”

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 acuáticos (representados por las palabras en color azul); en menor proporción, se encuentran los alimentos que provienen de los espacios de naturales terrestres, como el bush (monte) de donde se obtienen alimentos a partir de la recolección o la caza (representados por las palabras en color café).





Gráfico 4. Alimentos por espacio de uso destinado a la producción/obtención identificados en Providencia y Santa Catalina

Seaweed; torbit; ronkitos; wilks
 gallina; huevos; achiote; sábila; toronji
 ahuyama; batata; sorill; mafafa; calalou
 jumbalin; mango; ciruela; papaya; mamoncillo
 jurel; bonito; barracuda; mero; yellow tail
 noni; wile basly; naranja; cañafistula; chirimoya
 papaya; guanábana; pinuela; jumbalin; jagplomás
 margarita; chob; langosta; caracol; king crab
 albahaca; orégano; menta; pimentón; basket pepper
 pargo; red snapper; jack fish; parrot fish; old wife
 breadfruit; betan swett; banano; plátano bosco; mango
 stinkin tow; almendra; beris; tamarindo; guco plum
 grunt fish; bread fish; black jack; gutter fish
 dandileon; chanyrout; anon; mamon; pisabed café
 hicotea; iguana; cangrejo negro; coco; primenta
 icaco; maracuyá; limón; tamarindo; breadfruit
 cúrcuma; guandul; maíz; jack fruit; sandia
 tuná; limonaria; tomate; jengibre; caña
 mandarina; cerdo; piña; yuca; ñame
 Cocoa; marañón; baly; star apple

Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

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

Tabla 1. Resultados identificados en el municipio de Providencia y Santa Catalina 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"> - Principalmente, provienen de la producción local de huertas, patios, fincas, pesca artesanal y recolección de especies del entorno terrestre y marino en ambas islas. - De otras regiones del país como: San Andrés, Bogotá y de la costa (papa, yuca, lácteos, verduras y frutas) y de otros países como Estados Unidos, el pig tiel (cerdo) el pollo y harina de trigo
	<p>¿Con qué frecuencia se producen/obtienen principalmente los alimentos locales relacionados con las cocinas tradicionales?</p>	<p>Producción periódica según ciclos agrícolas: Entre los productos que se obtienen de manera regular conforme a los ciclos de siembra y cosecha se encuentran el plátano y el bosco.</p> <p>Producción estacional: Algunos alimentos tienen una disponibilidad específica durante ciertas épocas del año, por ejemplo, la yuca y la batata se cosechan dos veces al año; la ahuyama y el breadfruit son más abundantes en temporada de lluvias; el tamarindo, el stinkin tuo (caña fístula), el mango, la naranja y el limón tienen una sola cosecha anual, especialmente en junio. En cuanto a los recursos pesqueros, el cangrejo negro se captura en épocas de lluvia, aunque su recolección está</p>





		<p>restringida por la veda vigente entre el 1 de abril y el 31 de julio, al igual que el caracol pala y la iguana*.</p> <p>Producción recurrente durante el año: algunos productos como la jumbalin (grosella), la papaya y la guanábana se obtienen varias veces al año. Mientras que la preparación del “pig tiel” originaria de Canadá, se suele emplear, desde hace varios años, en distintas recetas tradicionales. Durante los meses de junio y octubre, cuando los vientos del suroriente soplan con mayor fuerza, diversos peces rojos, como el pargo rojo, lo que incrementa su disponibilidad para la pesca local.</p>
	<p>¿Los alimentos locales se siembran o cosechan siguiendo un calendario vinculado a celebraciones?</p>	<p>La comunidad indica que la siembra se realiza de acuerdo con el calendario agroecológico que está determinado por las temporadas de lluvia y de vientos. Sin embargo, el calendario, por lo general, no se asocia a celebraciones, a excepción del festival del maíz que coincide con la cosecha del maíz en el mes de marzo.</p>
	<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 - Pérdida de la biodiversidad local - Reducción de la cantidad de tierra cultivable por el incremento de zonas desérticas asociado a la erosión del suelo y pérdida de nutrientes esenciales <p>La yuca agria, ha sido reemplazada por otras variedades de yuca; el limón criollo, pequeño y jugoso, ha sido desplazado por variedades como el limón Tahití y el limón mandarina, con características distintas en sabor y uso culinario; en la pesca, se ha reportado que las personas deben desplazarse más lejos para realizar capturas, debido a la reducción de especies cercanas a las islas, esto se ve agravado por la presencia de embarcaciones nicaragüenses que no respetan los límites marítimos y emplean practicas no sostenibles de pesca; el coco tradicional de Providencia, más grande y con mayor contenido de agua y grasa, ha sido reemplazado en muchos casos por cocos traídos desde San Andrés u otras regiones del país, que no conservan las mismas cualidades para las preparaciones locales.</p>

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:

* 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.





Tabla 2. Resultados identificados en el municipio de Providencia y Santa Catalina 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>	<p>- En el territorio, predomina una agricultura tradicional y familiar, desarrollada en pequeñas parcelas mediante el uso de herramientas manuales. Las decisiones sobre siembra y cosecha se guían por conocimientos transmitidos oralmente, y por el calendario agroecológico, que marca las temporadas de lluvia y vientos, así como por el seguimiento de las fases lunares. Por ejemplo, la caña se corta evitando los tres días antes y después de la luna nueva, mientras que la batata se cultiva durante la luna menguante.</p> <p>- La agricultura que se practica en la isla es sostenible y prescinde del uso de agroquímicos. Las familias elaboran sus propios abonos y repelentes naturales, implementan la rotación de cultivos y combinan siembras en asociación, lo que fortalece la fertilidad del suelo y protege la biodiversidad. No existe ganadería extensiva, únicamente se crían algunos cerdos o vacas en muy baja escala, destinados principalmente al consumo durante celebraciones como Navidad y Año Nuevo.</p> <p>- En la pesca, se emplean técnicas sostenibles y artesanales, como el uso de trampas pequeñas, tipo <i>fish pot</i> (nasa), anzuelos y atarrayas. Las trampas deben colocarse en zonas específicas, respetando distancias y áreas de protección. El uso de redes de arrastre está prohibido en las islas.</p> <p>-Se respetan estrictamente las vedas establecidas para proteger la biodiversidad local y sostener prácticas tradicionales de forma responsable. En Providencia y Santa Catalina, el cangrejo negro tiene veda entre el 1 de abril y el 31 de julio; el caracol pala, del 1 de junio al 31 de octubre; y la iguana verde, del 1 de enero al 31 de mayo. En el caso de las tortugas marinas, su caza, captura o comercialización están completamente prohibidas durante todo el año por la legislación colombiana, aunque en décadas pasadas fueron parte de la cocina tradicional local.</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>	<p>Persiste una división del trabajo basada en roles de género que organiza de manera diferenciada las actividades relacionadas con la alimentación y el sostenimiento del hogar. Las mujeres se encargan principalmente del cuidado y la siembra en huertas y patios, de la transformación de los alimentos, la preparación de las comidas y las labores del cuidado de miembros del hogar.</p> <p>Por su parte, los hombres se encargan del manejo y cargue del agua, para el riego de cultivos y para usos domésticos, incluyendo la preparación de alimentos. En general, asumen tareas que implican mayor permanencia fuera del hogar, como la pesca, o aquellas que demandan mayor esfuerzo físico,</p>





		<p>como la labranza y la adecuación de infraestructuras, después del paso del huracán Iota.</p> <p>Esta división del trabajo responde a patrones culturales que asignan a las mujeres una mayor carga de responsabilidades domésticas y de cuidado familiar, lo cual limita su participación directa en algunas actividades de producción agropecuaria. A pesar de ello, las mujeres sostienen buena parte del sistema agroalimentario del territorio.</p>
	<p>Indique cuáles son las prácticas de cuidado de las condiciones ecosistémicas que realizan los hombres y cuáles son aquellas realizadas por mujeres</p>	<p>Tras el paso del huracán Iota, las mujeres han asumido un rol cada vez más activo en la protección y sostenibilidad ambiental, liderando la mayoría de las iniciativas orientadas al cuidado de especies como el cangrejo negro, las tortugas marinas y la iguana verde, muchas de ellas desde propuestas intergeneracionales.</p> <p>Los hombres, por su parte, se han enfocado en el cuidado del mar, promoviendo prácticas sostenibles de pesca, generando conciencia sobre la escasez de ciertas especies y reconociendo zonas de pesca que se respetan y protegen, incluyendo áreas de corales y otros ecosistemas marinos.</p> <p>En el caso de la conservación de semillas y el cuidado del <i>bush</i> (monte), las labores se realizan de forma colectiva, sin una división de género.</p>

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.

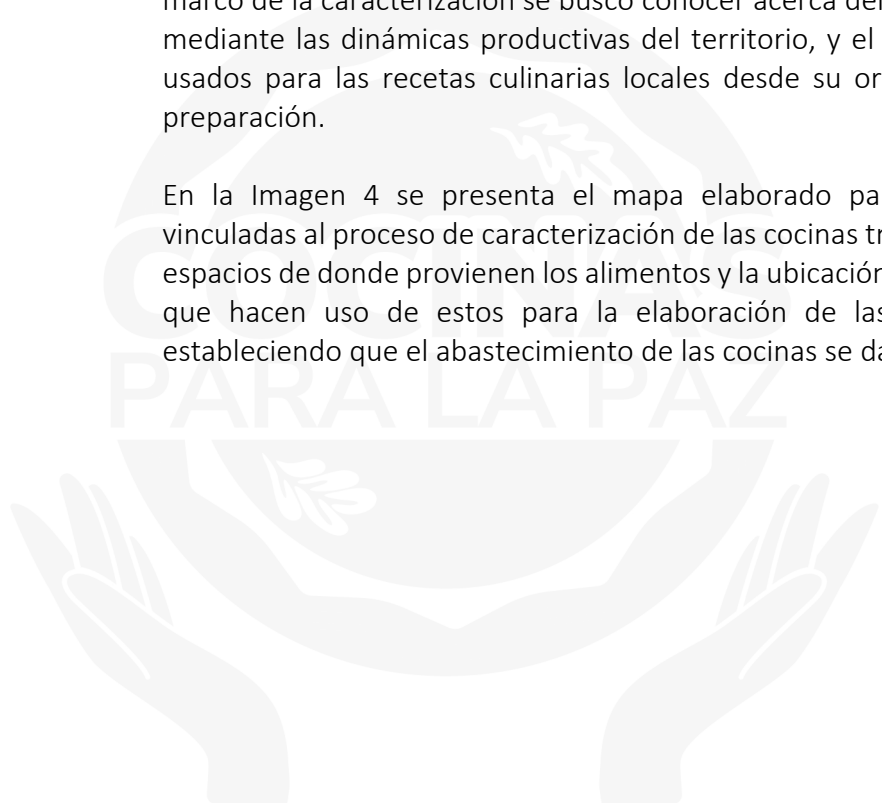






Imagen 4. Cartografía alimentaria y culinaria del municipio de Providencia y Santa Catalina



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 Providencia y Santa Catalina 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 territorio tiene tres fines principalmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se venden: principalmente pescados, cangrejo negro, caracol, yuca, batata, limón, naranja, plátano, bosco, patilla, papaya, maíz, sorrel (hibisco), breadfruit, chanyrout. - Se destina para el autoconsumo de las familias que los producen: ají basket papper, pimentón, jengibre, orégano, albahaca, menta, tamarindo, caña fistula, yuca, achiote, guandul, batata, mango, bosco, jumbalin, sorrel, ahuyama, breadfruit, mafafa, breadfruit. - Se transforma en subproductos: maíz, cangrejo negro, yuca, batata, caña fistula, tamarindo, plátano, coco, breadfruit, las frutas que están por dañarse se transforman en vinagre, o dulces.
 <p>Indique cuál es el recorrido, desde el punto de origen hasta la preparación final, de los principales alimentos</p>	<p>- En el caso de la pesca, los moluscos y peces se obtienen mediante prácticas artesanales y son comercializados directamente por la cooperativa de pescadores o por los propios pescadores, quienes destinan parte de las capturas al autoconsumo familiar y parte a la venta directa a restaurantes locales o consumidores del municipio.</p>





asociados a las cocinas tradicionales del territorio.

- El cangrejo negro se encuentra principalmente en zonas de monte en Santa Catalina y en sectores específicos de Providencia como Agua Dulce, el suroeste y Casa baja. Más de 80 familias están vinculadas a su captura, limpieza y procesamiento. Cerca del 70% de la carne despulpada se envía a restaurantes en San Andrés; el resto se destina a la venta local dentro de la isla.

- Los bastimentos como la yuca, el bosco, la batata, la ahuyama, el breadfruit, el ñame y la mafafa se cultivan en fincas y patios familiares, principalmente para el autoconsumo. También se comercializan en mercados móviles localizados en el centro del municipio, directamente en las fincas o mediante ventas a restaurantes que trabajan con cocina tradicional.

- La albahaca, el orégano y el ají basket pepper se cultivan en huertas familiares y son fundamentales en la mayoría de recetas tradicionales. Se cosechan para el consumo propio, el trueque entre vecinos y en menor medida, para la venta.

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

Durante el proceso de caracterización en Providencia y Santa Catalina se identificaron tres problemáticas principales que están limitando la disponibilidad de alimentos requeridos para la preparación de recetas tradicionales: las alteraciones en los patrones climáticos, el desincentivo a la producción de alimentos propios del territorio, y la falta de apoyo a las iniciativas productivas locales.

El cambio en las condiciones climáticas ha generado una afectación directa sobre la producción de cultivos y sobre la presencia de especies marinas (moluscos, peces y crustáceos) asociadas a la alimentación. La disminución de las lluvias ha restringido las posibilidades de siembra, reduciendo la disponibilidad de productos que antes se obtenían de forma constante a nivel local. Además, los cambios en los vientos han interrumpido ciclos ecológicos fundamentales, como el desplazamiento del cangrejo negro durante su época de desove, lo que ha reducido su presencia en la isla. Esta alteración en los ciclos naturales ha hecho que ciertos alimentos sean cada vez más escasos en el territorio.

A esto se suma un desincentivo a la producción de alimentos vinculados a las recetas tradicionales, asociado a las consecuencias del huracán Iota. La pérdida de especies fue significativa, y su recuperación se ha visto limitada tanto por el deterioro del suelo como por la urgencia de asegurar alimentos en tiempos más cortos. Esto ha llevado a una preferencia por cultivos de rápido crecimiento, lo que ha reducido la frecuencia de siembras de especies que requieren procesos prolongados de cuidado y desarrollo. Las personas productoras también han reportado hurtos reiterados de cosechas, generando un ambiente de inseguridad que afecta la continuidad de las labores agrícolas y limita las condiciones para mantener una producción diversificada y sostenida.





Finalmente, la falta de apoyos técnicos y financieros para fortalecer la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria ha restringido las capacidades del territorio para sostener una oferta estable de productos tradicionales. Las personas productoras enfrentan limitaciones para acceder a insumos, herramientas y asistencia que les permita garantizar la disponibilidad constante de alimentos locales.





3.2.2. Preparación de recetas locales



Foto tomada por Ingrid González

“

Mi abuela me dijo un día, que el buen comer, la tierra y el mar nos lo dan.

Dionicia Gómez, cocinera tradicional

”





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 apartado

Alimentos locales y prácticas culinarias tradicionales priorizadas 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 las preparaciones culinarias del municipio de Providencia y Santa Catalina 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 al espacio de uso cultivado fueron las más referidas por los participantes (palabras en color verde); seguidas de las recetas culinarias asociadas a los espacios de uso acuáticos (color azul); y en menor proporción las preparaciones asociadas a los espacios de uso naturales o terrestres (color café).





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

Torta de batata; torta de yuca; duff; concante
 coconut boil; torta de banana; bun; cukis; bosco tat
 guandul guisado; dulce de grosellas; corn cake; flitass; juoheny
 sopa de guandul; sodacake; dulce de cuocoplom; musa maíz; te vorvain
 grain whelks; pescado guisado; empanada chob; king crab en salsa
 crab back; banana flitass; pisabed café; cangrejo guisado; jugo tamarindo
 ceviche de caracol; stew conch; ceviche de langosta; langosta al ajillo
 B.B.Q. fish; corn fish; sopa de pescado; bolitas de caracol; rondón de caracol
 coconut bread; vino de jumbalin; arroz de cangrejo; bushy; albóndigas cangrejo
 ceviche king crab; albóndiga caracol; pescado sudado; welks; stew whelks
 Te chaynrou; conserva tamarindo; crab soup; arroz de coco; crab muelas
 pumpkin cake; dulce de papaya; corn dumpling; guarapo; cassava cake
 arroz de guandul; la torta voltiada; te soriell; dulce de ciruela; bami
 jony cake; gallina guisado; pan de coco; te mintea; plantin tat
 rondón; pescado frito; stew boil; fish ball; mins fish

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 Providencia y Santa Catalina 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A través de las huertas patios, monte y fincas cultivadas por las familias - Cooperativa de pescadores o directamente con los pescadores. - Asocrab o con familias que trabajan en la captura y despulpe del cangrejo negro. - Tienda
	<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 en el proceso de caracterización priorizaron tres recetas tradicionales por su valor cultural, su vínculo con el entorno y el estado actual de su transmisión. El Bushy fue priorizado debido a que actualmente solo se identifican dos personas en el territorio que conservan el conocimiento completo sobre su preparación, lo cual representa un riesgo inminente de pérdida. La Crab soup (sopa de cangrejo) fue destacada no solo por su valor identitario, sino también por la necesidad urgente de</p>



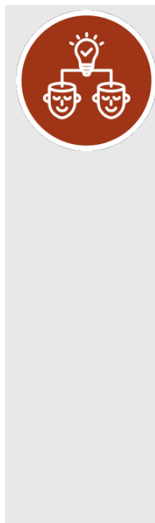


fortalecer las acciones de protección del cangrejo negro y promover prácticas sostenibles en torno a su uso, en coherencia con el compromiso comunitario de respetar y cuidar la veda. Finalmente, el **Stew Boil** fue resaltado porque, aunque antes se preparaba con frecuencia todos los sábados, hoy ha sido desplazado por el consumo de rondón. Por esta razón, se busca revitalizar su práctica, dado su fuerte arraigo cultural y su capacidad de representar la identidad local.

-Bushy o Bush Rum: elaborado a partir de miel de caña, agua, maíz, y en algunos casos se usa la chanyrout.

Crab Soup: preparada con cangrejo negro (carne y cangrejo entero), papa, yuca, ñame, pig tiel, albahaca, cebolla, pimentón, ajo, sal, dumplin (harina de trigo, sal y agua), orégano y leche de coco.

-Stew Boil: incluye aceite de coco, cebolla, pimentón, ajo, albahaca, bastimentos recolectados de la finca (batata, yuca, plátano, bosco, ahuyama), dumplin, ají basket pepper y pescado.



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 ocurre principalmente en el entorno familiar, mediante la enseñanza entre generaciones. Sin embargo, este proceso se ha debilitado con el tiempo, ya que son menos frecuentes los espacios donde niñas, niños y adolescentes participan activamente en las preparaciones tradicionales.

En el marco de la etapa de reconstrucción tras el huracán Iota, se han fortalecido algunas iniciativas comunitarias orientadas a la recuperación del patrimonio culinario del territorio como: la Junta de Acción Comunal (JAC) de Pueblo Libre, la JAC de Pueblo Viejo, la escuela Chibolos, Gamadick, ASOCRAB (asociación conformada mayoritariamente por mujeres dedicadas a la transformación del cangrejo negro) y FISHE (primera asociación de mujeres pescadoras).



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 personas cocineras tradicionales, por su aporte para la preservación de las recetas priorizadas: Braulio Sjogreen Brown, Dionicia Eugenia Gómez Davis y Marina Dawkins

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 Providencia y Santa Catalina 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>Algunos de estos utensilios provienen de prácticas artesanales locales o del aprovechamiento de elementos naturales del entorno:</p> <p>-Abanico de mar: aunque actualmente su uso ha sido discontinuado por razones de protección ambiental, en el pasado se recolectaba en las playas y se utilizaba como colador. Algunas familias aún los conservan, algunos antiguos, recolectados por sus padres o abuelos.</p> <p>-Rayo: se elabora utilizando una lámina de aluminio perforada con puntilla (se usaba las latas donde venían galletas), fijada a una base de madera.</p> <p>-Totumo: fruto del árbol de calabazo, que es vaciado y secado para ser utilizado como recipiente, plato, vaso o cuchara.</p> <p>-Utensilio para la miel de caña: consiste en un palo largo de madera al que se amarra medio totumo, se utiliza para revolver la miel de caña al cocinarse en el caldero, retirar la espuma durante la cocción y verificar el punto.</p>
	<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 territorio se identificaron los cambios de utensilios relacionados a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rayo reemplazado por la licuadora - El abanico de mar por el colador - Totumos por recipientes de plástico, vasos y platos plástico o de vidrio. <p>Las principales razones referidas para el cambio de utensilios tradicionales son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El utensilio moderno facilita la elaboración de las preparaciones tradicionales. - El abanico de mar esta protegido. - En la isla, 1 sola persona, actualmente, sabe hacer el Rayo y no esta transmitiendo el conocimiento.

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 Providencia y Santa Catalina 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>Tradicionalmente, existían tres espacios diferenciados para la cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El patio, al aire libre y sin techo, era el lugar donde se cocinaba directamente sobre tres piedras, o cuatro si el caldero era muy grande. - La cocina principal, ubicada dentro de la casa, solía destinarse a el almacenamiento de utensilios y alimentos y a realizar preparaciones más rápidas o relacionadas a la transformación de algunos alimentos. - El feyaside, espacio pequeño, se ubicaba en el patio o conectado con la cocina, pero siempre en una parte externa de la vivienda, al tener techo, permitía cocinar con fuego directo sobre tierra y ceniza. En este espacio también se colocaban cuerdas para guindar alimentos como pescado, carne salada de cerdo o huevos (antiguamente huevos de tortuga), al estar protegido, permitía dejar los alimentos secándose o ahumándose en la noche, evitando el contacto con el rocío.
	<p>¿Los espacios tradicionales en los que se acostumbra a desarrollar las prácticas de cocinas tradicionales y preparaciones han presentado transformaciones? Indique cuáles son las transformaciones, por qué se han presentado esos cambios, y si han afectado las características esperadas de las preparaciones</p>	<p>Muchas de las preparaciones que antes se realizaban en el patio y en el feyaside, ahora se preparan al interior de la cocina, debido al uso de estufas eléctricas y posteriormente, de gas. Estos cambios han modificado los tiempos de cocción, los modos de preparación y el sabor final de las recetas. Tanto el feyaside como la etna (estufa pequeña de carbón) han caído en desuso con la incorporación de estufas de gas. Sin embargo, en los patios aún se preparan recetas que requieren mayor espacio o el uso de utensilios grandes, como los calderos. Estos cambios reflejan una tensión constante entre la transformación de los espacios domésticos y la necesidad de salvaguardar los conocimientos culinarios tradicionales</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>Las personas participantes destacaron que los recursos naturales del territorio son fundamentales para la preparación de las recetas tradicionales. Entre ellos se encuentran:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Joks (cáscara del coco), utilizada como combustible en la cocción de alimentos. - Coconachel (parte interna café que recubre el coco), se enciende fácilmente con kerosene y se emplea para prender el fuego. - Leña: indispensable para alimentar el fogón - Piedras (tres o hasta cuatro): se usan para montar el fogón, especialmente cuando se cocina el lika (guarapo) ingrediente clave para la elaboración del bushy y de dulces tradicionales. - Agua: esencial en todas las etapas de preparación.





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 guisado, frito, la conserva, la colada y el dulce son protagonistas de las cocinas tradicionales del municipio de Providencia y Santa Catalina.

- En la preparación del stew boil, el padre se encarga de la pesca de especies de pescado negro como: margarita, wold wife, torbyt, urel y barracuda. Cuando la finca está cerca, la madre va con alguno de los hijos a recoger el bastimento; si está lejos, va el padre o el hijo mayor. La madre cocina junto con sus hijas e hijos. Los niños varones se encargan de prender la leña y traer el agua desde la cisterna, labor asumida por los jóvenes de la familia. La preparación del stew boil se realizaba principalmente los días sábado. Durante este tiempo, las niñas también asumían tareas de limpieza del hogar y cuidado de hermanos menores, lo que permitía a las madres, abuelas o tías concentrarse en la cocina.
- La preparación del bushy ha estado tradicionalmente a cargo de hombres adultos o jóvenes. En el pasado, se cocinaba en el monte durante la noche, lo que implicaba alejarse del hogar por varias horas. En la actualidad, esta práctica se realiza en patios o fincas, y continúa siendo responsabilidad de los hombres. Su ejecución demanda esfuerzo físico, especialmente por el manejo de recipientes grandes y el control de la tubería durante la cocción.
- En el caso del crab soup, la captura del cangrejo negro está a cargo del padre y los hijos. El proceso de despulpe, que requiere técnica, tiempo y paciencia, es realizado por mujeres junto con niñas, niños y adolescentes. La preparación final de la sopa la asume la madre, quien lidera la cocción. El bastimento (como yuca, ñame o mafafa) es traído mayormente por los hombres desde la finca, y suele ser pelado y picado por niñas. Los niños apoyan trayendo leña, prendiéndola y empujándola para mantener el fuego, además de encargarse de matar el cangrejo y de ir a la tienda si hace falta algún ingrediente. Los pimentones, el orégano y la albahaca se recolectan en las huertas familiares, normalmente por las madres.

Principales problemáticas y amenazas relacionadas con la preparación de alimentos

De manera complementaria, en 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. Una de las principales problemáticas, está relacionada con la interrupción de los procesos de transmisión entre generaciones. Aunque todavía se conservan formas de enseñanza en el entorno familiar, especialmente entre mujeres, su frecuencia y continuidad han disminuido. La cocina ha funcionado como





un aula viva, muchas veces conectada con el patio, donde se ubican fogones y se desarrollan preparaciones al aire libre, en este entorno, el acto de cocinar ha sido un escenario para la participación de distintos miembros del hogar. En el caso de preparaciones tradicionales, esta interacción ha favorecido una mayor distribución de tareas y una reorganización de los roles de género, permitiendo que las labores alimentarias sean compartidas de manera más equilibrada.

También se señaló el impacto de la expansión de productos industrializados y modelos alimentarios globalizados, que están transformando los hábitos de consumo en el territorio. Este cambio se refleja especialmente en la alimentación de niñas, niños y adolescentes, quienes se vinculan cada vez menos con las preparaciones tradicionales y muestran una preferencia creciente por alimentos ultraprocesados y de preparación rápida. Esta transformación ha reducido el interés por aprender prácticas culinarias locales, afectando su permanencia en el tiempo.

Por último, el encarecimiento de alimentos ha limitado la capacidad de muchas familias para las preparar las recetas tradicionales con la frecuencia que solían hacerlo. Algunas de estas preparaciones requieren combinaciones de alimentos que hoy resultan más costosas o difíciles de conseguir. Como resultado, se ha vuelto común modificar o simplificar los platos, lo cual altera sus características originales y reduce las oportunidades para que sean aprendidos y practicados en su forma completa.





3.2.3. Consumo de alimentos, hábitos y reglas



Foto tomada por Saulon Guerrero

“

Wi will make a nice pot of Stewboil to have strength to work the hole day (Con un buen plato de Stewboil, tendrás fuerza para todo el día)

”

Participantes del taller de caracterización de las cocinas tradicionales





3.2.3. Consumo de alimentos, hábitos y reglas

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 en 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 Providencia y Santa Catalina frente a las prácticas sociales relacionadas con el consumo

	<p>¿Quiénes consumen las preparaciones tradicionales del territorio (familia, comunidad, turistas etc.)?</p>	<p>Durante la caracterización se identificó que las preparaciones tradicionales del territorio son consumidas principalmente en el entorno familiar y en espacios comunitarios. Su presencia cotidiana en los hogares y su preparación colectiva en celebraciones o encuentros refuerzan vínculos intergeneracionales y aportan al fortalecimiento de la identidad cultural del territorio. También se reconoció que algunas de estas preparaciones son ofrecidas a personas visitantes o turistas, en contextos donde se busca visibilizar las prácticas alimentarias locales como parte del patrimonio cultural de la isla.</p>
	<p>¿Cuándo se consumen estas preparaciones (diario, ocasional, festividades)?</p>	<p>El consumo de preparaciones tradicionales varía según la disponibilidad, los ciclos de cosecha y los calendarios festivos. Algunas, como el stew boil o el rondón, se preparan semanalmente cuando hay pesca abundante. Otras, como el bushy o los dulces tradicionales, se elaboran sin un contexto específico, sin embargo, siempre están presentes en celebraciones como matrimonios, funerales, nacimientos, entre otros. La sopa de cangrejo es infaltable en Semana Santa en los hogares, y preparaciones como el</p>





cerdo horneado, la torta de frutas, torta invertida, o la carne horneada, son característicos en navidad, año nuevo. En carnaval se prepara con frecuencia chicharrón de cerdo, y durante festivales como el del Cangrejo Negro, el Chob y el del Maíz, se prioriza el consumo de preparaciones asociadas a cada alimento.

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 acerca de los beneficios para la salud que son percibidos por los participantes con relación al consumo de las preparaciones tradicionales del territorio, encontrando que consideran, que, las comidas tradicionales aportan más nutrientes al cuerpo que las comidas rápidas.

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. Las personas participantes señalaron que el consumo frecuente de productos industrializados y de preparación rápida ha reducido el vínculo con las preparaciones tradicionales, modificando la forma en que se organiza la alimentación cotidiana. Este cambio ha sido asociado con afectaciones a la salud, entre ellas la obesidad y la hipertensión arterial y se percibe una relación directa entre la transformación de las prácticas alimentarias y el aumento de estas condiciones, especialmente en personas adultas.

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. Las personas participantes destacaron que, en Providencia y





Santa Catalina, persiste una relación de cuidado con el entorno, en la que se evita el desperdicio y se aprovechan al máximo los recursos disponibles.

Entre las acciones destacadas se encuentran el uso de residuos para la alimentación de animales, la elaboración de compostaje y la preparación de subproductos. Estas prácticas forman parte de una lógica agroalimentaria que prioriza el aprovechamiento circular de los materiales disponibles y que ha mantenido, históricamente, el rechazo al uso de agroquímicos. El manejo de los residuos, en este contexto, refuerza la sostenibilidad de las cocinas tradicionales y su vínculo con el territorio.

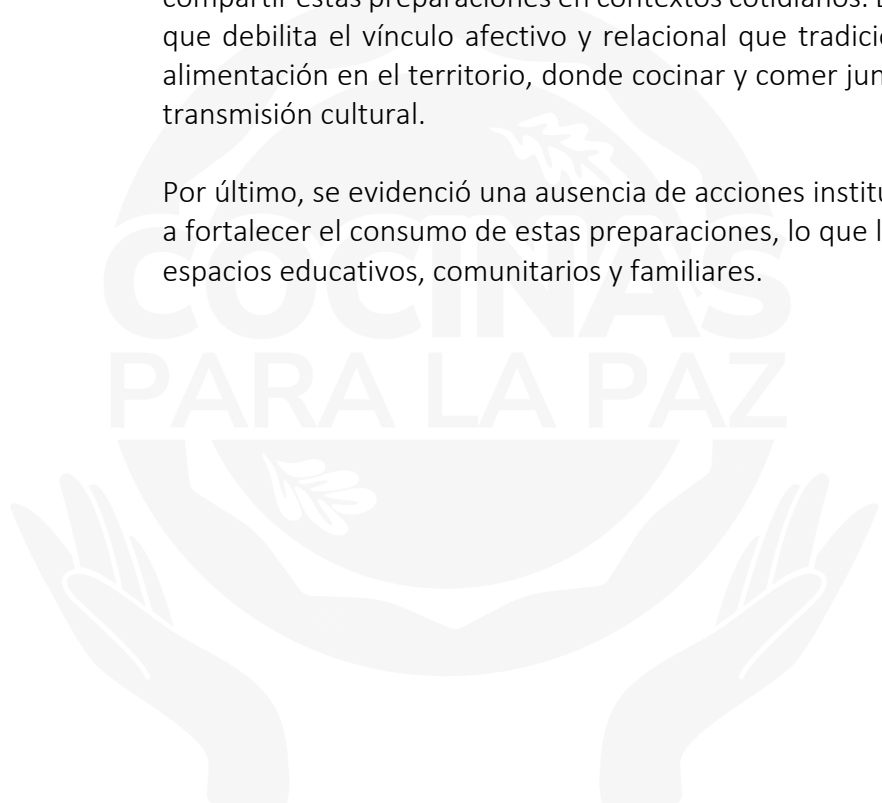
Principales problemáticas y amenazas relacionadas con el consumo de preparaciones culinarias tradicionales

En cuanto a las principales problemáticas y amenazas que ponen en riesgo el consumo de preparaciones culinarias tradicionales y alimentos locales, se encontró que las personas participantes del proceso de caracterización señalaron que muchas de estas preparaciones han dejado de estar presentes en la vida cotidiana y ahora se consumen principalmente en festividades, feriados y fechas especiales.

Las personas también mencionaron que las nuevas generaciones consumen cada vez con menos frecuencia las preparaciones tradicionales, debido al gusto por productos industrializados y hábitos alimentarios influenciados por referentes externos al territorio. Esto ha contribuido a una desconexión progresiva con las prácticas de alimentación asociadas a la identidad cultural local.

Asimismo, se indicó que los cambios en la dinámica familiar, en relación a los tiempos y la fragmentación de los espacios de encuentro familiar han reducido las oportunidades para compartir estas preparaciones en contextos cotidianos. Esto no solo afecta su consumo, sino que debilita el vínculo afectivo y relacional que tradicionalmente ha estado asociado a la alimentación en el territorio, donde cocinar y comer juntos ha sido una forma de cuidado y transmisión cultural.

Por último, se evidenció una ausencia de acciones institucionales o comunitarias orientadas a fortalecer el consumo de estas preparaciones, lo que limita su visibilidad y continuidad en espacios educativos, comunitarios y familiares.





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.

En Providencia y Santa Catalina, las manifestaciones culturales se expresan a través de una memoria viva que se transmite entre generaciones al ritmo de los fogones, los relatos nocturnos, las festividades comunitarias y las prácticas de cuidado cotidiano.

La oralidad es una de las formas de transmisión de saberes en el territorio. Durante muchos años, especialmente en las noches sin electricidad, o mientras se esperaba con paciencia a que estuviera lista alguna preparación, las familias se reunían en círculo y colocaban una lámpara de keroseno en el centro, bajo esa luz, se contaban historias que hacían reír, asustaban, enseñaban o recordaban seres queridos o personajes insólitos, como el del señor Tock, quien mientras cocinaba miel de caña, aprovechaba para caminar sobre brasas. Era un momento de reunión y escucha, donde cada palabra cargaba el ritmo propio del territorio. Muchas de esas lámparas aún se conservan como recuerdo en las casas, porque simbolizan la memoria colectiva, algunas desaparecieron con el paso del huracán Iota, junto con fotografías, utensilios y otros objetos valiosos, sin embargo, la práctica de contar historias sigue viva, y el valor de la palabra hablada permanece intacto.

Las historias narradas, por lo general contadas en creole, persisten porque alguien las escuchó con atención y decidió contarlas de nuevo, en ese acto, se reafirma el uso de esta lengua hablada y compartida, que resiste en su forma más viva: la voz. No existe un solo modo correcto de escribirla, porque su fuerza no está en la ortografía, sino en la manera en que se transmite de generación en generación, adaptándose al momento, al contexto y a quien escucha.

Así como la palabra se conserva en la voz y crea vínculo, el cuidado alimentario, permite que el cuerpo, desde sus primeros días, se integre a las dinámicas del territorio. En Providencia y Santa Catalina, alimentar es una forma de sostener la vida mientras se transmite una manera particular de habitar. La leche materna, por ejemplo, es el primer alimento, pero también el primer contacto profundo con quienes acompañan, un gesto íntimo en el que el calor del cuerpo marca el inicio del cuidado. Desde ese momento, el cuidado continúa a través de





prácticas que entrelazan saberes locales, y una de las más significativas, es la infusión de vervain, una variedad local de verbena azul, conocida por sus hojas anchas y su sabor suave y refrescante, la cual, a partir de los quince días de nacidos, se les da a las niñas y niños durante cuatro días consecutivos para limpiar el cuerpo, el primer día se arrancan cuatro hojas, hacia arriba, directamente de la rama, el segundo día se usan tres, el tercero dos y el cuarto, una sola hoja. A partir del cuarto o quinto mes, se les comienza a dar colada de bosco, como preparación para fortalecer su desarrollo. Hacia los diez meses, las familias los llevan a la playa antes del amanecer o en el atardecer, cuidando que no haya sol, y allí se les entierran los pies en la arena, con la idea de que sus piernas serán ágiles y fuertes, y reafirmando su conexión con el entorno del territorio.

Imagen 5. Familia reunida para la Jornada de molienda de caña en Providencia y Santa Catalina



Fuente: Archivo fotográfico de la señora Marcela Ampudia

Los rituales de despedida reflejan la misma sensibilidad, cuando fallece una persona, un grupo de hombres, familiares de la persona difunta o conocidos por su buena voz, recorre la isla en carro para anunciar el nombre de la persona difunta y la hora del entierro (antes este recorrido se hacía a caballo). A quienes cumplen esta tarea se les ofrece bushy, como reconocimiento al esfuerzo físico y emocional que implica sostener la voz. Durante nueve noches, se ofrecen téis tradicionales y tortas, y la comunidad acompaña a la familia llevando preparaciones o alimentos. En la última noche, la casa anfitriona ofrece una comida más abundante. Existe una creencia compartida, relacionada a la última noche de velación, si alguien sale de la casa exactamente a las doce de la noche, el alma del difunto puede seguirlo, por eso, muchas personas prefieren retirarse antes o esperar dos horas después de las doce.





Por otro lado, a lo largo del año, distintas celebraciones reafirman el valor cultural de la alimentación y los saberes locales. Durante Semana Santa, las familias preparan sopa de cangrejo el Jueves o Viernes Santo, aunque para esa fecha ya ha comenzado la veda, algunas personas capturan con antelación los cangrejos, se despulpan y congelan, para preparar esta comida en casa; esta práctica se realiza exclusivamente en espacios familiares y no se ofrece a personas externas ni a turistas, tampoco se comercializa en restaurantes, ya que forma parte de una memoria alimentaria raizal, ligada a la protección del territorio y a los vínculos entre generaciones. También se recuerda el consumo de iguana en los meses de marzo y abril, aunque esta práctica ha disminuido con el tiempo, sigue presente en la memoria de quienes crecieron con ella.

La tercera semana de junio, se celebran los Carnavales, una de las festividades más significativas del territorio. Las carreras de veleros impulsados únicamente por el viento, las actividades culturales y artísticas, y las comidas tradicionales como el chicharrón de cerdo y los dulces típicos convocan a familias enteras en un ambiente de celebración colectiva. Durante estas fechas, las Fair Tables, integradas por mujeres cocineras tradicionales, ocupan un lugar central, son ellas quienes ofrecen preparaciones tradicionales y locales al público, su participación garantiza la presencia activa de la cocina tradicional en el espacio festivo y dinamiza la economía local.

Entre agosto y septiembre tiene lugar el Festival del Chob, una celebración reciente que ha ganado fuerza en el calendario cultural de la isla. Este evento gira en torno al chob, una especie de pescado muy apreciada y consumida en mayor medida en la zona de Punta Rocosa; en el festival se presentan diversidad de preparaciones con el chob, como empanadas, albóndigas, sopas e incluso bolis. Además de la muestra gastronómica, el festival incluye regatas tradicionales, donde las personas participantes ponen en práctica conocimientos de navegación a vela que forman parte del legado marítimo del territorio.

En noviembre, el Festival del Cangrejo Negro reúne a la comunidad en la playa Suroeste, bajo la organización de ASOCRAB, una asociación integrada principalmente por mujeres; durante esta celebración se preparan diversas preparaciones con cangrejo negro, se organizan carreras y se presentan actividades culturales de danza y música. En este contexto surgió la canción “Mama Cangrejo”, compuesta por el artista Jahmin Jam, inspirada en el recorrido del cangrejo negro desde la montaña hasta el mar para desovar, y su regreso posterior al bosque, niñas, niños y adolescentes la cantan en cada festival y la interpretan en un baile colectivo, demostrando cómo estos espacios de celebración también impulsan la creación de nuevas expresiones que enriquecen el patrimonio alimentario y culinario del territorio.

Diciembre está marcado por las celebraciones de Navidad y Año Nuevo. En estas fechas se sacrifican los cerdos o, en algunos casos, vacas criadas especialmente para estas ocasiones. En lugar de pescado, se preparan carnes al horno, torta al revés, torta de frutas y otras preparaciones reservadas exclusivamente para este momento del año.





Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Las manifestaciones culturales de Providencia y Santa Catalina configuran un entramado vivo donde cada palabra contada, cada preparación servida o cada práctica de cuidado revela un modo particular de habitar el territorio y sostener la memoria alimentaria. Estas manifestaciones y expresiones dialogan con los ciclos de la naturaleza, los aprendizajes familiares, los afectos comunitarios y los desafíos actuales. Aunque muchos objetos simbólicos se perdieron con el paso del huracán Iota, la cultura permanece arraigada en la voz, en el cuerpo, en la mesa compartida y en la creatividad que sigue dando lugar a nuevas expresiones.





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, 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 apartado 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.

En el componente de valoración y adquisición de alimentos, una de las prácticas más significativas en términos de equidad es la transmisión de saberes ligados a la pesca y la siembra. En Providencia y Santa Catalina, niñas y niños aprenden por igual estas actividades desde temprana edad, lo que garantiza un acceso compartido al conocimiento sobre los medios de subsistencia. A esta formación conjunta se suman los aportes específicos de las mujeres, quienes desempeñan un rol esencial en la disponibilidad de alimentos a través del trabajo en huertas, patios y otros espacios comunitarios, donde articulan el cuidado con el conocimiento del entorno para asegurar lo necesario en las preparaciones tradicionales y locales. Tras el huracán Iota, la participación de las mujeres, se fortaleció con nuevas formas de organización colectiva que han cuestionado las barreras impuestas por los estereotipos de género, un ejemplo de ello es la conformación de FISHE Association, la primera organización de mujeres pescadoras del territorio, que está marcando un punto de inflexión en un ámbito tradicionalmente controlado por hombre. De forma paralela, la mayoría de las iniciativas orientadas al cuidado de especies como el cangrejo negro, la tortuga marina, el





caracol o la iguana verde han sido lideradas por mujeres, muchas desde apuestas intergeneracionales. Sin embargo, estos avances conviven con una carga desproporcionada de responsabilidades del cuidado, que limita el tiempo disponible de las mujeres para el descanso, la formación sostenida y la participación plena en procesos comunitarios.

Imagen 6. Ilda Sjogreen, presidenta de Fishe Association, en una jornada de pesca



Foto tomada por Saulon Guerrero

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 limpiar el pescado, como usar el rayo con el coco o la yuca, el punto correcto de la miel de caña 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.

Durante festividades como la Semana Santa, la Navidad, el Año Nuevo, el Festival del Cangrejo Negro y el Festival del Chob, las dinámicas en torno a la cocina se modifican, las tareas se diversifican, se amplía la participación y quienes habitualmente no cocinan asumen ciertos roles. Estos momentos facilitan que niñas, niños y adolescentes se acerquen a las preparaciones tradicionales, guiados por mujeres que orientan el proceso desde su experiencia y dominio técnico. Sin embargo, esta transmisión enfrenta limitaciones asociadas a los cambios en los espacios donde antes ocurría el aprendizaje colectivo. El





feyaside y los patios, que durante años fueron escenarios abiertos para cocinar, observar, jugar y conversar sin interrupciones, han perdido centralidad frente al uso más frecuente de cocinas interiores. Esta transformación no responde únicamente a una preferencia estética o estructural, sino a la necesidad de adaptar los tiempos de preparación al ritmo de la vida cotidiana; cocinar en interiores con estufa a gas permite resolver en menos tiempo tareas que antes requerían encender el fuego, recolectar leña y disponer de un espacio amplio. Aunque, en menor medida, los patios continúan utilizándose, su papel en la formación culinaria intergeneracional se ha reducido considerablemente. Esta pérdida ha debilitado las condiciones que hacían posible que el acto de cocinar funcionara como un ejercicio compartido de enseñanza, afecto y transmisión cultural.

En el componente de consumo, se evidenció que las mujeres organizan el momento de la alimentación en los hogares, sirven, distribuyen las porciones, controlan los horarios y se aseguran de que todos los miembros del hogar hayan sido alimentados. Ese conjunto de tareas forma parte del cuidado alimentario, pero con frecuencia no es reconocido como trabajo ni valorado en términos de corresponsabilidad. Entre las prácticas más recurrentes se encuentra la prioridad otorgada a los hombres al momento de servir, ya que se les atiende primero y se les asignan porciones más grandes o mejores. Cuando hay varios hombres en la mesa, el orden se define por edad, comenzando por el de mayor rango generacional. Tales decisiones, lejos de ser neutras, están arraigadas en normas culturales discriminatorias de género que asignan mayor valor simbólico al consumo masculino y sostienen la centralidad de las mujeres en el cuidado, sin abrir espacios reales para redistribuir esa responsabilidad. Al mantenerse como una práctica normalizada, dicha organización refuerza desigualdades y limita la transformación de los vínculos de género en torno al acto de alimentarse.

La lectura del sistema culinario de Providencia y Santa Catalina muestra que las cocinas tradicionales se configuran como formas de organización del cuidado alimentario que sostienen la vida colectiva, integran conocimientos del entorno y articulan vínculos afectivos y comunitarios. En este entramado, las mujeres han desempeñado un papel clave en la continuidad de prácticas culinarias, en la protección de saberes locales y en la activación de procesos de transmisión intergeneracional que fortalecen la identidad territorial. Esta labor se ha desarrollado en escenarios marcados por desigualdades, donde la sobrecarga de tareas y la falta de reconocimiento siguen limitando su participación plena en decisiones que afectan lo alimentario y lo cultural. Sin embargo, también emergen elementos que abren camino a transformaciones, como la enseñanza igualitaria que ocurre dentro de las familias, donde niñas y niños aprenden a pescar, sembrar y cocinar sin distinción de género, como parte de una pedagogía cotidiana del cuidado y la sostenibilidad. En este contexto, las cocinas tradicionales, pueden ser escenarios de transformación si quienes las sostienen pueden hacerlo desde condiciones dignas, donde cuidar no implique renunciar a derechos.





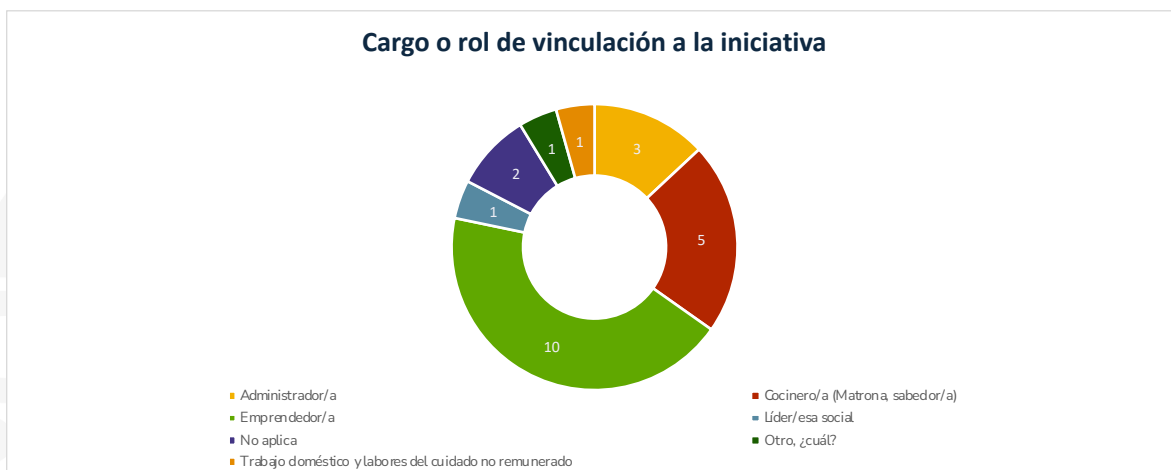
3.5. Iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales caracterizadas

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 23 personas, diez (10) se identificaron como emprendedoras, cinco (5) cocineros, matronas o sabedoras, tres (3) como administradoras, un (1) como líderes sociales y, con igual participación, una (1) persona para trabajo doméstico y labores del cuidado no remunerado (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 como líderes sociales y gestores culturales, quienes representan la mayor participación con iniciativas asociadas a cocinas





tradicionales en Providencia. También, se evidencia la participación activa de organizaciones comunitarias, iniciativas independientes, artesanos/as y diversos miembros de las familias, lo que refleja la diversidad de actores comprometidos con el fortalecimiento del patrimonio alimentario y culinario (ver Gráfico 7).

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

Líderes/as sociales Cocineros tradicionales Gestores culturales

Mujeres campesinas
Artesanos/as

Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

En cuanto al tiempo de dedicación a sus iniciativas, en el Gráfico 8 se observa que diez (10) de las 23 personas participantes indican que se han dedicado entre 1 a 5 años al desarrollo y fortalecimiento de su iniciativa, mientras que, seis (6) personas tienen una trayectoria superior a los 10 años, cuatro (4) personas refieren llevar menos de 1 año de dedicación, y tres (3) iniciaron su labor entre 5 y 10 años. 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

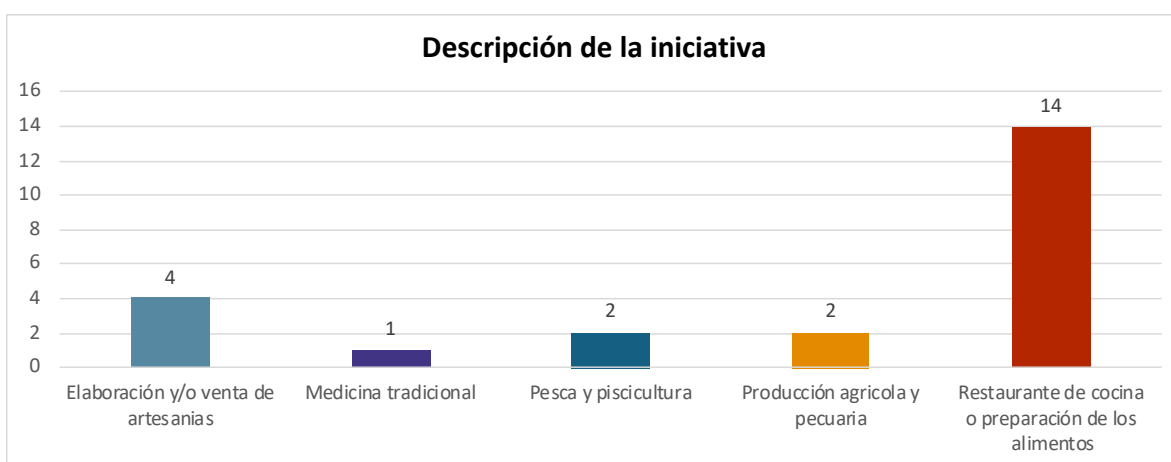




Clasificación de las iniciativas caracterizadas

En el marco del proceso de caracterización de las iniciativas de las cocinas tradicionales en el municipio de Providencia y Santa Catalina, 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 14 iniciativas. Así mismo, se identificó la participación equitativa en otras áreas, como la elaboración de artesanías, la pesca, la producción agrícola y pecuaria.

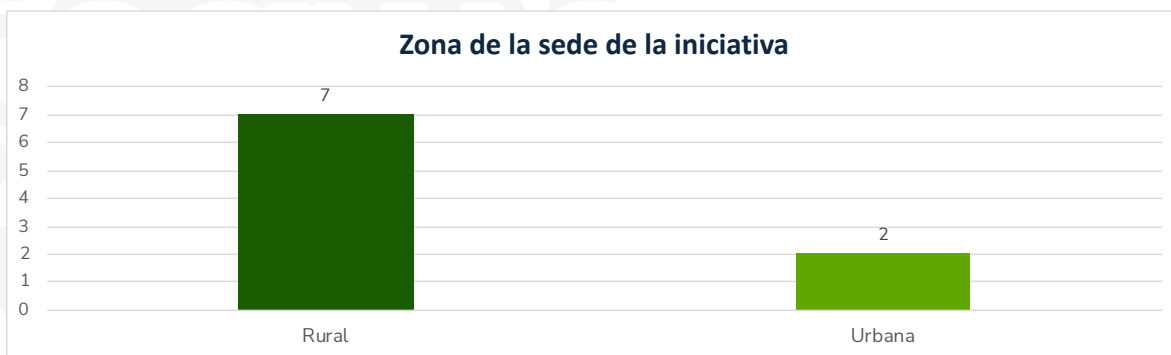
Gráfico 9. Clasificación de iniciativas de las personas vinculadas al proceso de caracterización y fortalecimiento de las cocinas tradicionales



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

De las 13 personas que indicaron contar con una sede para su iniciativa, siete (7) de estas se encuentran ubicadas en la zona rural y dos (2) en la zona urbana, dejando en evidencia la significativa 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



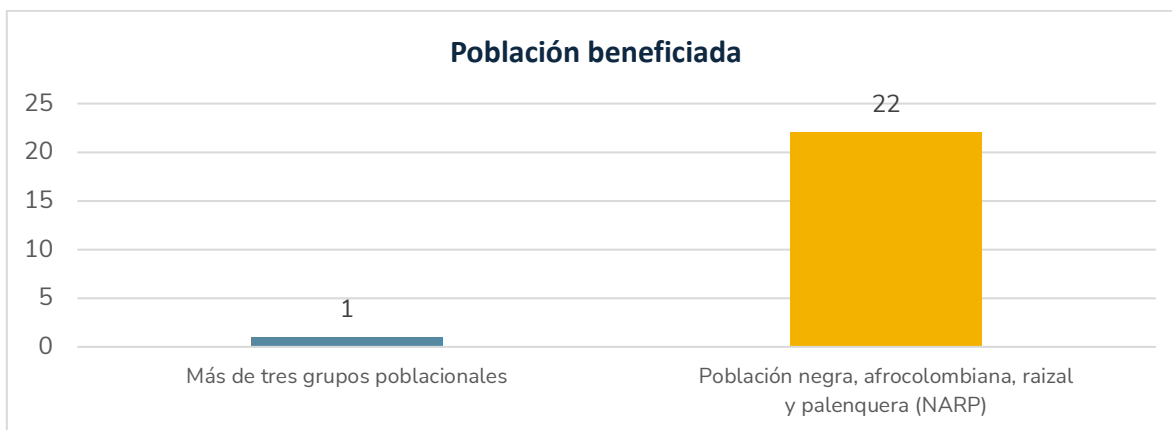
Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL





En relación con la población que accede a los beneficios de las iniciativas de cocinas tradicionales en Providencia y Santa Catalina, se destaca de manera predominante la población raizal, mencionada por las 22 personas participantes, tal como se muestra en el Gráfico 11. De manera complementaria, una persona señaló que su iniciativa está dirigida a jóvenes de distintos grupos poblacionales. Esta concentración en la población raizal reafirma el vínculo profundo entre las cocinas tradicionales y la identidad cultural del territorio, y al mismo tiempo evidencia el interés por generar espacios incluyentes de participación para las juventudes.

Gráfico 11. Población que se beneficia de la oferta de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Providencia y Santa Catalina



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

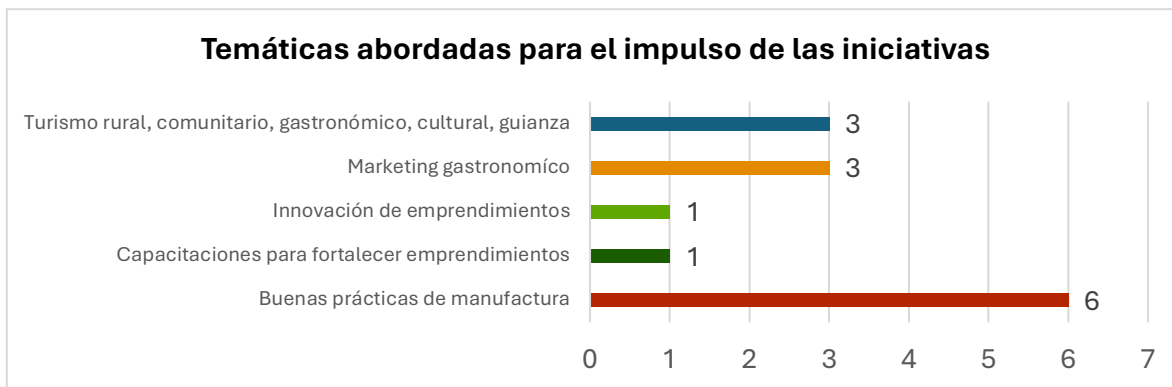
Fortalecimiento de capacidades asociado al patrimonio alimentario y culinario

Como parte del proceso de fortalecimiento de capacidades asociado al patrimonio alimentario y culinario en el municipio de Providencia y Santa Catalina, se exploraron las temáticas abordadas en las formaciones recibidas por las personas portadoras de conocimientos que impulsan iniciativas locales. Entre las más frecuentes se destacan las buenas prácticas de manufactura, que reflejan el interés por garantizar condiciones adecuadas de higiene y calidad en la preparación de alimentos. También se abordaron temas relacionados con el marketing gastronómico y el turismo comunitario y de guianza, lo que indica una articulación entre las cocinas tradicionales y la promoción del territorio como destino. De forma menos recurrente, se reportaron espacios de formación orientados al fortalecimiento e innovación de emprendimientos.





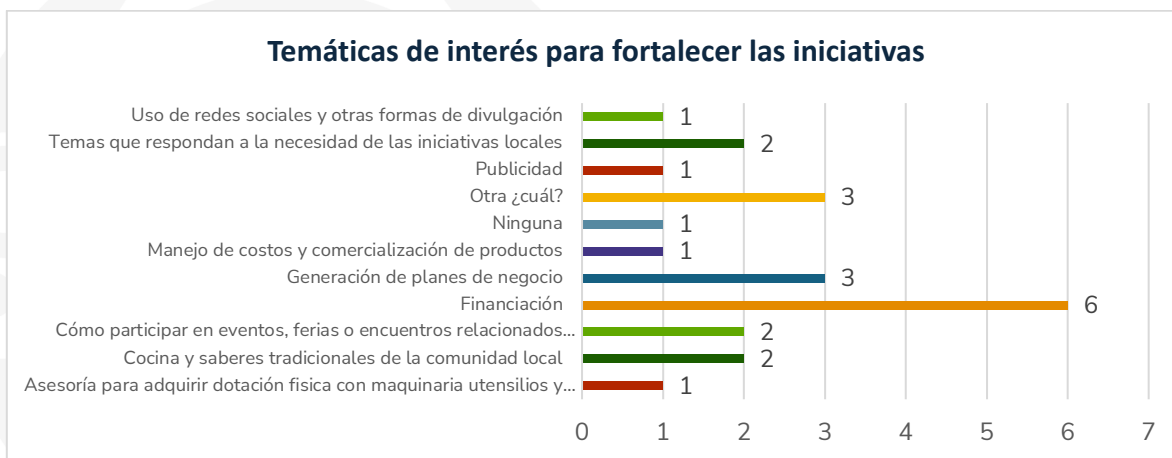
Gráfico 12. Temáticas abordadas en las acciones de fortalecimiento de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Providencia y Santa Catalina



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

Por otra parte, se consultó a las personas participantes sobre las temáticas que consideran necesarias para fortalecer sus iniciativas. La más mencionada fue la financiación, señalada en seis oportunidades (ver Gráfico 13), lo que refleja una demanda prioritaria para sostener y ampliar los procesos en curso. También se destacó la necesidad de generar planes de negocio, así como contenidos relacionados con la participación en eventos, ferias o encuentros vinculados a las cocinas tradicionales. Otras temáticas mencionadas fueron la cocina y los saberes tradicionales de la comunidad local, el manejo de costos y la comercialización de productos, la asesoría para adquirir dotación física, y el fortalecimiento de estrategias de publicidad y divulgación mediante redes sociales. Asimismo, se expresó la importancia de contar con formaciones que respondan a las necesidades reales de las iniciativas locales. Estas demandas evidencian una mirada integral del fortalecimiento, que incluye dimensiones técnicas, culturales, económicas y comunicativas.

Gráfico 13. Temáticas de interés para el fortalecimiento de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Providencia y Santa Catalina



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

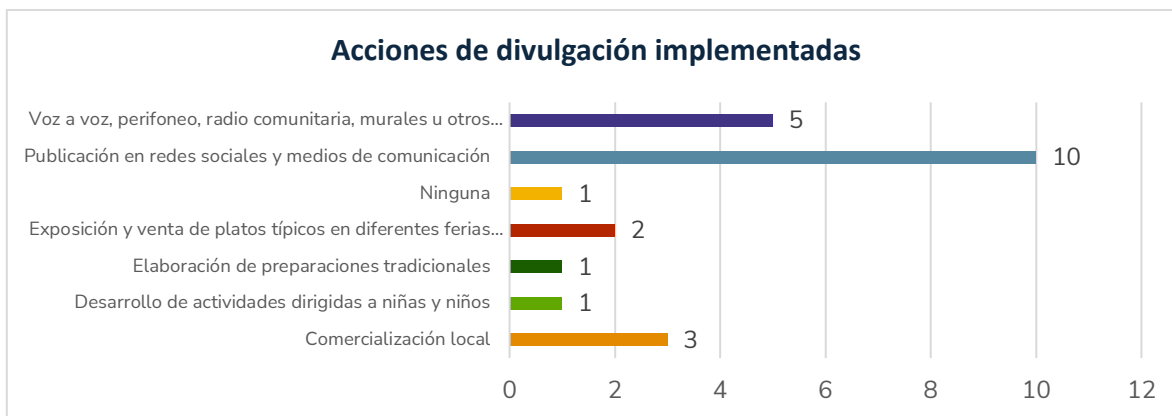




Acciones de divulgación de las iniciativas

Dentro del proceso se identificaron las acciones de divulgación empleadas por las personas portadoras de conocimientos para dar a conocer sus iniciativas, tal como se presenta en el Gráfico 14. Entre estas, se destaca la publicación en redes sociales y medios de comunicación, mencionada en diez ocasiones, lo que evidencia el uso activo de herramientas digitales para ampliar el alcance de sus actividades y promover el reconocimiento de las cocinas tradicionales del territorio. También se resaltó el uso de mecanismos comunitarios como el voz a voz, perifoneo, radio comunitaria, murales y otras formas de comunicación local, que continúan siendo relevantes como canales de circulación de información en el contexto insular. La comercialización local fue otra de las estrategias señaladas, en tanto permite un contacto directo con la comunidad y favorece el consumo de preparaciones tradicionales. Otras acciones mencionadas fueron la exposición en ferias gastronómicas, el desarrollo de actividades dirigidas a niñas y niños, y la elaboración de preparaciones como mecanismo de demostración y fortalecimiento de identidad.

Gráfico 14. Acciones de divulgación implementadas para el impulso de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Providencia y Santa Catalina



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

En esta misma línea, se profundizó en el uso de redes sociales como herramienta para visibilizar y difundir las iniciativas. De las 23 personas participantes, 21 indicaron hacer uso activo de estas plataformas, lo que evidencia una integración amplia de medios digitales como parte de las estrategias de divulgación. Este resultado contrasta con otros contextos donde el acceso o manejo de redes sociales es más limitado, y refleja una oportunidad consolidada para seguir posicionando las cocinas tradicionales del territorio a través de canales digitales. Esta tendencia también se relaciona con las acciones de comunicación señaladas en apartados anteriores, como la publicación en redes y medios, y el uso de mecanismos comunitarios complementarios.





Entre las redes sociales más utilizadas se destacan WhatsApp y Facebook, cada una mencionada por 16 personas, funcionando como medios directos para difundir información, promocionar productos y mantener contacto con posibles clientes o aliados. Instagram también fue referida, aunque en menor medida, con cinco menciones. Estos resultados muestran una apropiación significativa de herramientas digitales de uso cotidiano, aunque aún persisten oportunidades para fortalecer su uso estratégico en el posicionamiento de las iniciativas vinculadas a las cocinas tradicionales.

Gráfico 15. Redes sociales más usadas para la divulgación de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Providencia y Santa catalina



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

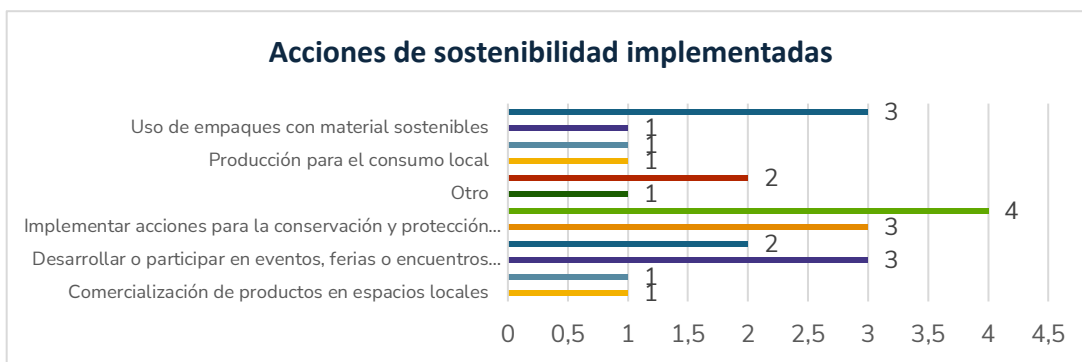
Las acciones orientadas a la sostenibilidad forman parte del fortalecimiento de las iniciativas vinculadas a las cocinas tradicionales en Providencia y Santa Catalina, tal como se observa en el Gráfico 16. Entre las estrategias más mencionadas se encuentran la participación en eventos, ferias o encuentros relacionados con las cocinas tradicionales, y el uso de redes sociales y otras formas de divulgación local y mercadeo, ambas con tres menciones. Estas acciones permiten ampliar el alcance de las iniciativas, promover sus propuestas en espacios comunitarios y generar oportunidades de circulación de las preparaciones tradicionales. También se destacó la implementación de acciones para la conservación y protección del medio ambiente, con tres menciones, lo que refleja una conciencia activa sobre la sostenibilidad ecológica en los procesos desarrollados por las iniciativas. A esto se suman estrategias de mercadeo (dos menciones), y la participación en procesos de fortalecimiento de capacidades, que refuerzan el componente organizativo y de autogestión de los proyectos.

Otras acciones señaladas incluyen la realización de actividades con niñas y niños para promover la cultura local, la producción para el consumo local, el uso de empaques sostenibles, la práctica de compostaje y la comercialización en espacios locales. Si bien cuatro personas indicaron que no han desarrollado acciones específicas en esta línea, el conjunto de respuestas muestra una diversidad de enfoques que articulan lo económico, lo ambiental, lo cultural y lo comunitario como dimensiones clave de sostenibilidad.





Gráfico 16. Acciones implementadas para garantizar la sostenibilidad de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Providencia y Santa Catalina



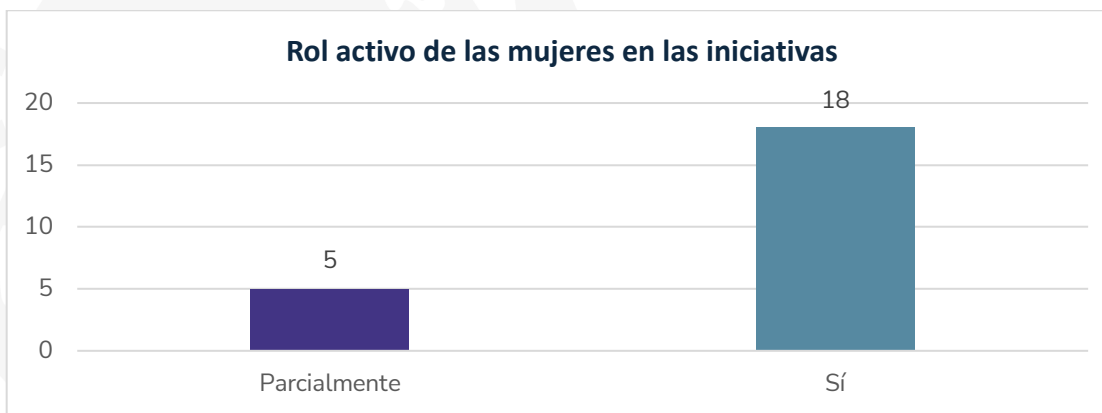
Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL

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 que han contribuido a la independencia económica de las mujeres. De acuerdo con las respuestas recopiladas, 21 personas afirmaron que sus iniciativas han generado ingresos que fortalecen la autonomía económica de las mujeres vinculadas a los procesos. Este dato pone en evidencia que las cocinas tradicionales, además de preservar conocimientos y prácticas del territorio, también operan como espacios de sostenibilidad económica y transformación social.

Lejos de limitarse a la preparación de alimentos, estas iniciativas abren oportunidades para el reconocimiento del cuidado alimentario y la redistribución de los beneficios económicos en clave de género. El impacto reportado permite reafirmar el rol de las cocinas tradicionales como herramientas comunitarias para el avance hacia la igualdad y el fortalecimiento del tejido social en Providencia y Santa Catalina.

Gráfico 17. Contribución de las iniciativas de cocina tradicional a la independencia económica de las mujeres vinculadas al proceso



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL



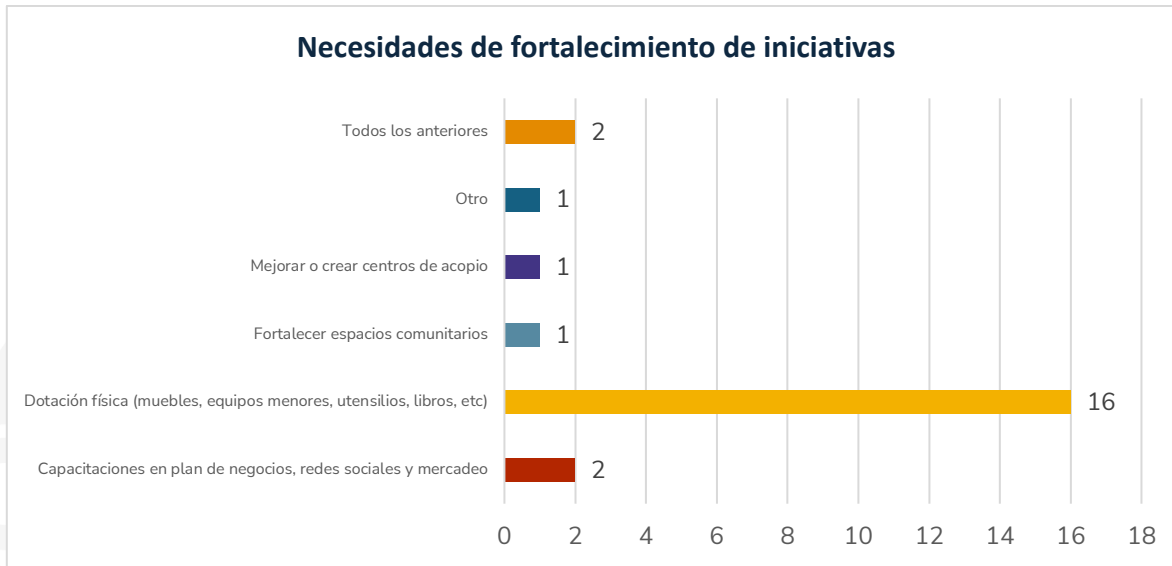


Aspectos por fortalecer de las iniciativas caracterizadas

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 16 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 dos (2) respuestas.

Por otra parte, dos (2) participantes seleccionaron la opción “todos los anteriores”, reconociendo la importancia de combinar diferentes tipos de apoyo para el fortalecimiento integral de sus iniciativas. También se mencionó la necesidad de mejorar o crear centros de acopio (1 mención), fortalecer espacios comunitarios (1 mención), y otras necesidades puntuales, agrupadas bajo la categoría “otro” (1 mención). 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 18. Necesidades de fortalecimiento de las iniciativas asociadas a las cocinas tradicionales del municipio de Providencia y Santa Catalina



Fuente: Convenio UTF/COL/172/COL





3.6. Alimentos locales y prácticas culinarias tradicionales priorizadas

Las preparaciones tradicionales forman parte de las expresiones vivas de la identidad cultural de las comunidades. Cada receta encierra no solo conocimientos técnicos y habilidades culinarias, sino también significados simbólicos que conectan a las personas con su historia, sus territorios y sus formas de vida. Son reflejo del ingenio local para adaptarse al entorno natural, de la memoria compartida y de los vínculos que se tejen alrededor de los alimentos, no solo como fuente de sustento, sino como lenguaje común que reúne a la comunidad en torno a la mesa.

Con el propósito de resguardar la memoria viva de las cocinas tradicionales del municipio, así como los saberes y conocimientos asociados, se decidió profundizar en aquellas preparaciones tradicionales o prácticas culturales que la comunidad identificó como especialmente significativas. Esta priorización respondió tanto a su valor cultural y simbólico, como a su condición de riesgo, ya sea por el desuso, pérdida de ingredientes locales, ruptura en la transmisión intergeneracional o disminución en el consumo de los alimentos locales o de producción

Reconociendo que las personas portadoras de saberes culinarios, artesanales o de prácticas culturales constituyen pilares fundamentales en la transmisión y resguardo del patrimonio alimentario y culinario, en el proceso de caracterización se realizó una aproximación, a través de la indagación sobre sus prácticas cotidianas, las técnicas, recetas y relatos que personifican los conocimientos de la cultura local, así como de las manifestaciones culturales, festividades, celebraciones y rituales que fortalecen el tejido social y reafirman la identidad del territorio. Desde este proceso de indagación se reconoce que estos saberes no se aprenden en manuales, sino que se construyen con el tiempo, en la repetición del oficio y en la memoria sensorial.



COCINAS
PARA LA PAZ

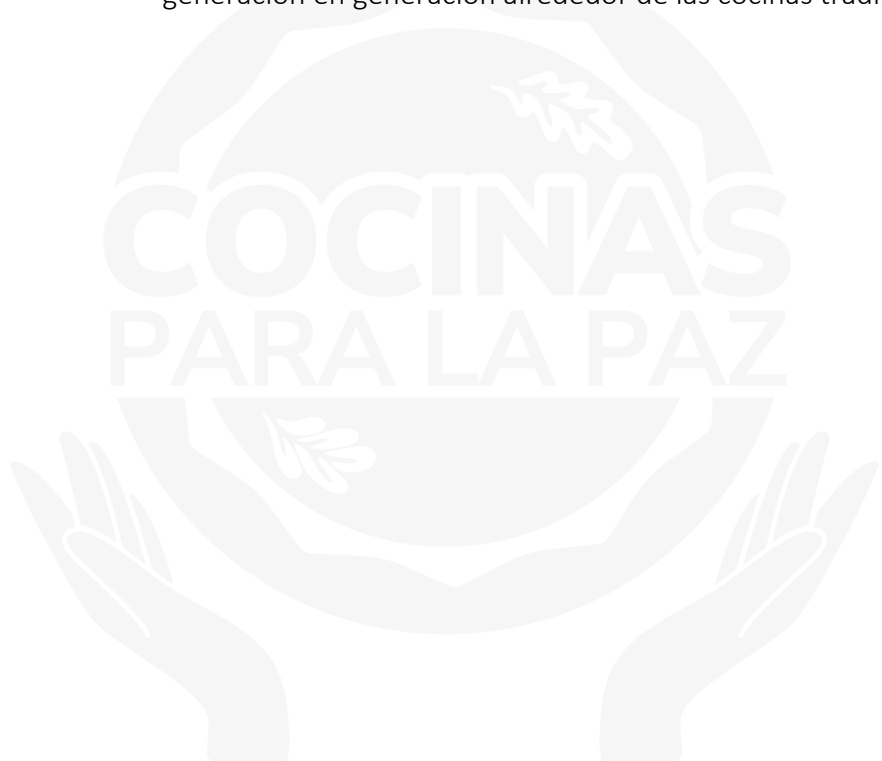




Gran parte de las personas portadoras de estos saberes son mujeres, quienes han aprendido en la intimidad del hogar, a través de la observación, la repetición y la transmisión oral entre generaciones. Para muchas de ellas, estas preparaciones han representado no solo un legado cultural, sino también una fuente de sustento económico que ha contribuido significativamente al bienestar propio y de sus familias. Estas prácticas culinarias están ligadas a las labores del cuidado, pues alimentan el núcleo familiar y constituyen una de las bases sociales e identitarias de las comunidades. Ya que anudan los recuerdos a la memoria alimentaria, que actúa como un refugio emocional y cultural, un espacio al que siempre se puede regresar, evocando afectos y pertenencias.

En este acápite se presentan las técnicas de preparación de alimentos que forman parte de la memoria colectiva de las comunidades y que constituyen un componente esencial de su patrimonio cultural. Considerando que estas técnicas no solo posibilitan la transformación de los alimentos en una diversidad de platillos, sino que también otorgan distintas texturas, presentaciones, sensaciones y sabores, demostrando la versatilidad de los productos locales. Asimismo, contribuyen a prolongar y preservar la vida útil de los alimentos, garantizando su disponibilidad más allá de las temporadas de cosecha. Es importante reconocer que estos saberes varían según las características geográficas, culturales y sociales de cada territorio, adaptándose a las condiciones y necesidades locales.

Para ello, se realizaron entrevistas semiestructuradas a las personas portadoras de estos conocimientos, con el fin de documentar en profundidad los elementos que conforman estas preparaciones o prácticas, así como los contextos sociales y culturales en los que cobran sentido. Con las entrevistas se buscó indagar con mayor profundidad sobre aspectos clave de la vida de las personas sabedoras relacionados con la preparaciones o prácticas de interés. Este ejercicio de caracterización permitió hilar con la memoria y las experiencias de las personas sabedoras la historia local, identificando los saberes se han transmitido de generación en generación alrededor de las cocinas tradicionales.





3.6.1. Preparación tradicional del Stew boil



Foto tomada por Elvina Webster





Información general de la preparación del Stew boil

Este apartado presenta información general acerca de la receta del stew boil, así como de la persona que la resguarda y reproduce, reconociendo en ella no solo su rol técnico como sabedora, sino también su papel como guardiana de los conocimientos y el acervo cultural asociado al Patrimonio Alimentario y Culinario.

Tabla 8. Información general de la preparación del Stew boil

<p>Descripción breve de la receta o práctica cultural de las cocinas tradicionales priorizada</p>	<p>El stew boil es una preparación tradicional, a base de bastimentos como yuca, plátano, batata, papa y bosco, combinados con pescado de piel negra (como la margarita) y carne de cerdo salada, además de especias locales y dumpling. Se cocina lentamente en un caldero, en fogón de leña, y se sirve en plato plano, respetando el orden de los ingredientes.</p> <p>Es una preparación que ha sido transmitida de generación en generación, especialmente entre mujeres de la comunidad raizal. Aunque antes era costumbre prepararla todos los sábados en familia, hoy se cocina de forma menos frecuente, pero sigue siendo una de las recetas más representativas de la identidad del municipio.</p>
<p>Relevancia cultural o simbólica de la preparación o práctica cultural priorizada</p>	<p>El stew boil fue, durante generaciones, una preparación habitual de los sábados, vinculada al ritmo semanal de las familias raizales. Con el tiempo, su frecuencia ha disminuido, ya que otras preparaciones, como el rondón, han ganado mayor presencia en ese espacio. En la actualidad, el stew boil se elabora principalmente en celebraciones, encuentros familiares tradicionales o eventos colectivos donde se busca resaltar la memoria alimentaria del territorio. Su presencia en estos contextos reafirma la importancia del cuidado compartido, la reunión intergeneracional y el vínculo con los productos locales.</p>
<p>Manifestaciones culturales asociadas a la preparación o práctica cultural priorizada</p>	<p>Durante la preparación del stew boil no se identificaron manifestaciones culturales puntuales directamente asociadas. Sin embargo, en el proceso de cocina, especialmente entre mujeres, es común que se entonen canciones religiosas, se compartan chistes, historias o anécdotas, y se enseñen pasos de la preparación a las hijas e hijos. Estos momentos funcionan como espacios de transmisión oral y fortalecimiento de vínculos comunitarios.</p>



COCINAS PARA LA PAZ





Marina Lucia Dawkins, portadora de la tradición asociada a la preparación del Stew boil



Foto tomada por Elvina Webster

Relato de vida

La historia de Marina Dawkins es un reflejo de la transmisión viva de los saberes culinarios raizales. Nacida y criada en Providencia, desde los doce años comenzó a acercarse a la cocina de la mano de su madre y sus hermanas. Su madre la llamaba para que alcanzara los ingredientes, pelara bastimentos o simplemente observara, aunque en ese momento no le gustaba rayar coco ni freír pescado, porque siempre se cortaba o el aceite le salpicaba, nunca dejó de aprender.

Cuando su madre falleció, fueron sus hermanas Narly, Olga e Hilda quienes continuaron enseñándole. También buscaba aprender por cuenta propia, se escapaba donde su vecina Justina Newball para hacerle preguntas y entender mejor cada paso de las preparaciones. Así fue construyendo su camino, mezclando tradición familiar con curiosidad.

Más adelante, Marina se graduó del colegio Junín y estudió modistería en Barranquilla. Sin embargo, nunca dejó de cocinar. Viajó a Gran Caimán, donde compartió recetas tradicionales junto con su hijo Steve, quien hoy tiene un restaurante y continúa con el legado familiar. Desde su casa, ella aún hornea y cocina por pedidos, especialmente en Navidad y Año Nuevo, ya que sus tortas tradicionales son esperadas por muchas familias.





Con 65 años, Marina sigue enseñando desde su cocina. Hijos, nietos, vecinos y amistades han aprendido de ella. Considera que la cocina es parte esencial de la identidad cultural Providencia y Santa Catalina y que debe transmitirse con afecto y responsabilidad.

Sabías que...

Para Marina, la preparación más difícil siempre fue el pescado frito, porque el aceite le salpicaba las manos. Con el tiempo aprendió a dominar el fuego y hoy recuerda con orgullo que ya no se quema, y que ha sido ella quien ha enseñado a sus hijos y nietos a prepararlo con confianza y paciencia.

Técnicas de preparación y otros aspectos asociados a la receta del Stew boil

En la siguiente tabla se presenta información relacionada a las técnicas utilizadas para la elaboración de la receta del *Stew boil*, y se resaltan los espacios y utensilios empleados. También se presentan las acciones que ha implementado Marina Dawkins para la salvaguardia y fomento de la preparación priorizada.

Tabla 9. Técnicas de preparación y otros aspectos asociados a la receta del Stew boil

<p>Técnicas de preparación empleadas para la elaboración de la receta priorizada</p>	<p>El stew boil se elabora a partir de una combinación de técnicas como la fritura, el guisado y el hervido. Uno de sus ingredientes principales es el pescado de piel negra, como la margarita, apreciado por su firmeza y sabor, ideal para resistir la cocción sin deshacerse.</p> <p>La preparación inicia con el pelado y lavado de los bastimentos (yuca, plátano, batata, papa y bosco), que se reservan en agua. La carne salada de cerdo se hierve varias veces para extraer el exceso de sal, se escurre y se fríe. En un caldero amplio se sofríen cebolla, pimentón y ajo, y luego se incorpora agua, el ají basquet papper, los bastimentos, la carne sancochada y el pescado previamente salpimentado.</p> <p>Una vez empieza a hervir, se agregan los dumplings, elaborados con harina, polvo de hornear, sal y agua. La cantidad de agua debe cubrir completamente el pescado para asegurar la cocción del dumpling, que debe voltearse a mitad del proceso. Finalmente, se añade albahaca y sal al gusto. La cocción dura 45 minutos a una hora, dependiendo si se usa leña o estufa.</p>
<p>Espacios y utensilios empleados para la preparación de la receta culinaria priorizada</p>	<p>La preparación del stew boil tradicionalmente se realiza en un caldero de hierro, utilizando fogón de leña, lo que permite una cocción lenta y le da un sabor particular a la preparación. Aunque en la actualidad muchas personas utilizan estufa de gas, la señora Marina y su familia, aún prefieren prepararlo en el patio, donde el fogón ofrece mejores condiciones para este tipo de cocción prolongada.</p> <p>Entre los utensilios empleados se encuentran:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caldero de hierro -Cucharón - Cuchillo para pelar los bastimentos - Poncheras para lavar y organizar los ingredientes





Acciones realizadas para la salvaguardia y fomento de la preparación priorizada o que considera que se deben llevar cabo

La señora Marina ha enfocado sus esfuerzos de salvaguardia principalmente en la transmisión de conocimientos dentro de su círculo cercano, desde su casa, ha enseñado a sus hijos, nietos, nuera, vecinos y otras personas interesadas en aprender las preparaciones tradicionales como el stew boil, buscando que estas prácticas sigan vivas en las nuevas generaciones.

Considera fundamental que estos saberes no solo se mantengan en el ámbito familiar, sino que también se promuevan en espacios educativos. Por eso, plantea que en las instituciones educativas de Providencia se enseñen temas relacionados con la cocina tradicional.

Lugares que ofrecen la preparación y que se constituyen en un referente local

En la actualidad, el stew boil no se encuentra con facilidad en puntos fijos de venta ni en espacios comerciales habituales. Es una preparación que se mantiene sobre todo en el ámbito familiar o comunitario, elaborada por algunas familias de las islas, en ocasiones especiales o bajo pedido. La señora, Marina, por ejemplo, lo ofrece desde su casa cuando alguien lo solicita, y en algunas oportunidades lo ha preparado como parte de celebraciones o actividades comunitarias.



3.6.2. Preparación tradicional de Crab soup



Foto tomada por Elvina Webster





Información general de la preparación de crab soup

Este apartado presenta información general acerca de la receta de crab soup, así como de la persona que la resguarda y reproduce, reconociendo en ella no solo su rol técnico como sabedora, sino también su papel como guardiana de los conocimientos y el acervo cultural asociado al patrimonio alimentario y culinario.

Tabla 10. Información general de la preparación de Crab soup

<p>Descripción breve de la receta o práctica cultural de las cocinas tradicionales priorizada</p>	<p>La crab soup (sopa de cangrejo) es una preparación tradicional profundamente ligada a las celebraciones y la memoria culinaria de Providencia y Santa Catalina. Se elabora a partir de carne de cangrejo negro, bastimentos como yuca, ñame, plátano, papa y mafafa, además de pigtail, especias locales, leche de coco y dumpling.</p> <p>Su preparación requiere un proceso cuidadoso de captura, limpieza y selección del cangrejo, combinando técnicas de guisado y hervido en un caldero grande para ser cocinado en fogón de leña. Esta preparación tiene una consistencia espesa, aromatizada con albahaca y con un sabor intenso y característico.</p>
<p>Relevancia cultural o simbólica de la preparación o práctica cultural priorizada</p>	<p>La crab soup tiene un profundo valor simbólico en el territorio, especialmente durante la Semana Santa, cuando su presencia en los hogares forma parte de una tradición arraigada. Es una preparación que se consume, sin falta, el jueves o viernes Santo, como expresión de respeto hacia las costumbres religiosas y de encuentro familiar alrededor del fogón.</p> <p>Su relevancia también se expresa en el Festival del Cangrejo Negro, una celebración cultural donde esta especie y sus formas de preparación son homenajeadas, visibilizando la importancia del conocimiento tradicional relacionado con la captura, limpieza y cocción del cangrejo.</p>
<p>Manifestaciones culturales asociadas a la preparación o práctica cultural priorizada</p>	<p>Una de las expresiones culturales más importantes asociadas a la crab soup es el Festival del Cangrejo Negro, una celebración que rinde homenaje a esta especie emblemática del territorio y a las preparaciones tradicionales que la utilizan. En este espacio se visibilizan saberes locales, prácticas de cocina y expresiones artísticas y culturales</p>





Dionicia Gómez Davis, portadora de la tradición asociada a la preparación de Crab Soup



Foto tomada por Ingrid González

Relato de vida

La historia de vida de la señora Dionicia Gómez comienza entre fogones, plantas medicinales y saberes transmitidos por las mujeres de su familia. A los tres años perdió a su madre, y a los diez llegó a Providencia, donde fue acogida por sus tías y tátara tías, grandes cocineras de raíces panameñas que ya estaban radicadas en la isla. Fue junto a ellas donde aprendió a cocinar, observándolas mientras preparaban pan, hacían tortas o cocinaban en fogón de leña. Desde pequeña le daban un pedacito de masa para que practicara, y así fue apropiándose de los secretos de la cocina tradicional. Recuerda que, siendo niña, durante una Navidad presenció por primera vez cómo se mataba un cerdo. Ese mismo día, en secreto, tomó un pedazo de carne y con sus juguetes, ollas pequeñas y latas, preparó su primer plato a leña.

También guarda con cariño los momentos en los que acompañaba a su padre a sembrar en la finca, donde aprendió a reconocer, recolectar y preparar plantas medicinales. Esta relación con las plantas ha sido constante a lo largo de su vida, y con el tiempo fue adquiriendo aún más conocimientos gracias al diálogo con vecinas y otras personas mayores del territorio. Actualmente prepara y vende remedios tradicionales desde su casa.

Estudió en el colegio Junín, y siendo aún muy joven tuvo cinco hijos, hoy es abuela y tátara abuela. A sus hijas, nietas y nueras les ha enseñado la importancia del cuidado y del valor de las tradiciones, y ha transmitido con especial dedicación sus saberes a su nieta Danaly Smith.





Durante varios años trabajó como auxiliar en centros de salud en Providencia y Santa Catalina, sin dejar nunca de lado la cocina. Preparaba comidas por encargo, especialmente en fechas religiosas o celebraciones familiares. Más adelante se formó en el SENA en temas como manipulación de alimentos, estrategias de venta y preparación de antipastos con productos derivados del mar, incluyendo el cangrejo negro y logró consolidar su emprendimiento de antipastos, hasta que el huracán Iota lo destruyó todo, perdió su casa, utensilios, sus fotos, sus productos.

A pesar de las pérdidas, la señora Dionicia no se detuvo. Junto con otras tres mujeres del territorio reconstruyó su conocimiento en torno a las plantas medicinales y, como resultado de ese proceso colectivo, nació el libro *“Algunas plantas medicinales tradicionales y sus usos populares en las islas de Providencia y Santa Catalina”*. Para ella, cocinar, sanar y enseñar son formas de cuidar y de sostener la memoria viva del territorio.

Sabías que...

Para la señora Dionicia, lo más difícil de preparar la crab soup es limpiar el cangrejo negro. Dice que hay que tener mucha paciencia, porque uno se puede cortar, y no se debe desperdiciar la carne.

Técnicas de preparación y otros aspectos asociados a la receta de Crab soup

En la siguiente tabla se presenta información relacionada a las técnicas utilizadas para la elaboración de la receta de la crab soup. Además, se resaltan los espacios y utensilios empleados, así como las acciones que ha implementado la señora Dionicia para la salvaguardia y fomento de la preparación priorizada.

Tabla 11. Técnicas de preparación y otros aspectos asociados a la receta de la Crab soup

<p>Técnicas de preparación empleadas para la elaboración de la receta priorizada</p>	<p>La preparación de la crab soup inicia desde la captura del cangrejo negro, que se realiza con técnicas tradicionales y conocimientos específicos sobre su comportamiento. Parte del cangrejo se sancocha para extraer la carne y la grasa, mientras que otra parte se limpia crudo, separando cuidadosamente el caparazón de las muelas y extrayendo la grasa, procurando no mezclarla con la bilis. Las muelas se cepillan, se les retiran las puntas más pequeñas con cuchillo, y la muela principal se parte con un martillo.</p> <p>En paralelo, se recolectan y pelan los bastimentos: yuca, ñame, plátano, mafafa y, más recientemente, papa. Estos se reservan en agua. También se prepara el pigtail, que se hierve varias veces para extraerle la sal y ablandarlo. Entre los condimentos se utilizan cebolla, ajo, pimentón, albahaca, sal y ají basquet papper, que se añade entero para dar sabor sin picar, cuidando retirarlo antes de que reviente.</p> <p>La cocción comienza añadiendo el cangrejo crudo en una olla con agua. Al hervir, se forma una espuma blanca que debe ser retirada con cuchara. Una vez el agua hierve nuevamente, se incorporan los bastimentos, el sofrito con los</p>
---	--





	<p>condimentos, la carne de cangrejo con su grasa, y el pigtail. Aparte, se preparan los dumplings mezclando harina, sal y agua, dándoles forma alargada similar a un dedo pequeño. Estos se añaden a la preparación durante la cocción.</p> <p>La grasa del cangrejo crudo, previamente reservada, se disuelve con un poco de caldo caliente antes de añadirla a la olla. Finalmente, se agrega la leche de coco para darle volumen y espesor, y se aromatiza con albahaca. Todo el proceso requiere atención constante.</p>
<p>Espacios y utensilios empleados para la preparación de la receta culinaria priorizada</p>	<p>La crab soup se prepara en la feyaside o en su patio, la señora Dionicia, recalca el cambio el sabor al prepararlo en estufa de gas, y recomienda, que se siga haciendo en el fogón en espacios abiertos.</p> <p>Entre los utensilios utilizados se encuentran:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El Rayo - Caldero de hierro - Cucharón - Cuchillos para cortar los bastimentos y manipular el cangrejo, - Cepillo para limpiar las muelas del cangrejo - Martillo para partir las muelas grandes del cangrejo - Poncheras para reservar ingredientes - Colador o cucharón para retirar la espuma de la cocción inicial del cangrejo, antes se usaba para esto, el abanico de mar.
<p>¿Qué acciones ha realizado para la salvaguardia y fomento de la preparación priorizada?</p>	<p>La señora Dionicia ha desempeñado un papel activo en la protección y transmisión de los saberes culinarios del territorio; desde hace varios años ha sido invitada a participar en festividades locales y encuentros comunitarios donde ha compartido sus conocimientos sobre la crab soup y otras preparaciones tradicionales, guiando a personas de diferentes edades en estos saberes.</p> <p>Además de su participación en estos espacios públicos, ha orientado talleres desde su casa, donde recibe a quienes quieren aprender, resolver dudas o simplemente conversar sobre cocina o plantas medicinales.</p>
<p>¿Qué acciones considera que deben ser llevadas a cabo para rescatar los saberes y prácticas relacionados con la preparación y alimento locales?</p>	<p>La señora Dionicia propone que se generen espacios donde las personas mayores del territorio puedan compartir sus conocimientos en condiciones dignas y acompañadas. Plantea que se realicen encuentros donde se cocine en comunidad, se documenten las recetas y se motive a la niñez y juventud a participar desde la práctica, con respeto por el proceso y los tiempos del fogón tradicional.</p> <p>También insiste en la importancia de brindar apoyo concreto a quienes conservan estos saberes. Para ella, es necesario garantizar materiales, espacios de enseñanza y formas de sostenimiento económico que reconozcan el valor del trabajo culinario.</p>
<p>Lugares o emprendimientos que ofrezcan la preparación y que se constituya como un referente local</p>	<p>En Providencia y Santa Catalina, la crab soup se prepara mayoritariamente en el entorno familiar, como parte de una práctica tradicional que se conserva entre personas mayores del territorio. La señora Dionicia no cuenta con un punto de venta permanente, pero quienes conocen su cocina saben que, cuando se acerca Semana Santa o alguna celebración especial, es posible encargarle la preparación directamente en su casa.</p>





3.6.3. Preparación tradicional del Bushy



Foto tomada por Elvina Webster





Información general de la preparación del Bushy

Este apartado presenta información general acerca de la receta del bushy, así como de la persona que la resguarda y reproduce, reconociendo en ella no solo su rol técnico como sabedor, sino también su papel como guardián de los conocimientos y el acervo cultural asociado al patrimonio alimentario y culinario.

Tabla 12. Información general de la preparación del bushy

<p>Descripción breve de la receta o práctica cultural de las cocinas tradicionales priorizada</p>	<p>El bushy es una bebida tradicional fermentada y destilada, elaborada a partir de la miel de caña. Su proceso de preparación incluye la cocción del guarapo para obtener la miel, la fermentación con maíz, y la destilación en leña con filtrado artesanal. Es una bebida de alto valor simbólico en Providencia y Santa Catalina, asociada a la historia de resistencia del pueblo raizal.</p>
<p>Relevancia cultural o simbólica de la preparación o práctica cultural priorizada</p>	<p>El bushy es una bebida profundamente ligada a las celebraciones significativas del territorio, está presente en carnavales, matrimonios, festivales y también en los velorios, donde se comparte como expresión de respeto, alegría, memoria o despedida, según el momento.</p> <p>El valor simbólico del bushy también se relaciona con su historia de resistencia. Durante años fue prohibido, estigmatizado y perseguido, lo que llevó a que muchas personas lo prepararan en secreto, en las noches, en medio del monte. A pesar de estas restricciones, la práctica persistió como una forma de afirmación cultural. Preparar bushy ha sido, en muchos casos, una decisión de cuidar el conocimiento propio, proteger la autonomía del territorio y sostener vivas las memorias que lo habitan.</p>
<p>Manifestaciones culturales asociadas a la preparación o práctica cultural priorizada</p>	<p>La preparación del bushy ha estado tradicionalmente a cargo de los hombres del territorio. Era común que el padre se llevara al hijo durante la noche para enseñarle el proceso completo, desde la cocción de la miel hasta la destilación, y mientras esperaban, se contaban historias, a la luz de la luna, sobre piratas, espantos y anécdotas. Esa práctica fortalecía la transmisión del conocimiento dentro del núcleo familiar.</p> <p>Actualmente, aunque ya no se necesita esconder la preparación, el bushy sigue siendo elaborado principalmente por hombres, ahora en los patios de las casas. Si bien no se identifican cantos, danzas u otras expresiones asociadas a su preparación, el contexto en el que se hace conserva una fuerte dimensión relacional, marcada por el diálogo, la observación y el respeto por la técnica.</p>

PARA LA PAZ





Braulio Sjogreen, Sabedor del municipio de Providencia y Santa Catalina.



Foto tomada por Saulón Guerrero

Relato de vida

El vínculo del señor Braulio Sjogreen con la tierra se formó desde la infancia, mientras acompañaba a su padre en la finca y aprendía de su abuela Yunita, su madre y sus tías, el valor del cuidado, la huerta y el alimento. Desde entonces entendió que sembrar es también una forma de sostener la vida y de honrar el conocimiento que circula entre generaciones. En el silencio del patio y entre los surcos de tierra, descubrió su camino.

Durante su niñez enfrentó el rechazo por una condición en la piel conocida en las islas como chibolos. Esa experiencia, lejos de apagarlo, reforzó su deseo de construir algo propio, y con el tiempo, decidió darle ese nombre a su proyecto “Chibolos”, una escuela viva nacida desde el territorio, pensada para enseñar y seguir aprendiendo a partir de lo cotidiano, un espacio construido con sus manos, desde su casa, donde ha compartido con niñas, niños y adolescentes lo que él mismo aprendió observando, sembrando y resistiendo.

Para el señor Braulio, formar nuevas generaciones significa fortalecer la autonomía del territorio. Cree que las personas no deberían depender de ir a comprar lo que pueden cosechar. Chibolos busca recuperar la relación con el entorno, enseñar a cultivar lo que se come y reconocer en la tierra una fuente de dignidad. La siembra, la cocina y el cuidado son parte del mismo proceso, y su apuesta es que las niñas y los niños crezcan sabiendo hacerlo.





Cuando el huracán Iota arrasó con su casa y buena parte de lo que había construido, no se quedó esperando. Recorrió la playa recogiendo materiales útiles y volvió a levantar su hogar con paciencia y determinación. Su vida ha sido una prueba de que el territorio también se reconstruye con memoria, cariño y terquedad.

Sabías que...

El señor Braulio les habla todos los días a las plantas de su huerta. A las matas de ají les dedica un cuidado especial, porque dice que, si no se les conversa, se ponen tristes y dejan de crecer.

Técnicas de preparación y otros aspectos asociados a la receta del bushy

En la siguiente tabla se presenta información relacionada con las técnicas utilizadas para la elaboración de la receta del bushy, y se resaltan los espacios y utensilios empleados. También se presentan las acciones que ha implementado el señor Braulio para la salvaguardia y fomento de la preparación priorizada.

Tabla 13. Técnicas de preparación y otros aspectos asociados a la receta del bushy

<p>Técnicas de preparación empleadas para la elaboración de la receta priorizada</p>	<p>Para preparar el bushy se emplean las siguientes técnicas: molienda, cocción prolongada, fermentación, destilación y filtrado artesanal.</p> <p>La preparación comienza con la molienda de la caña para extraer el lika (guarapo), que luego se cocina durante 6 a 8 horas en fogón de leña hasta obtener miel de caña. Esta miel se mezcla con agua y maíz para fermentar. Durante la fermentación, se revuelve constantemente con la mano, siempre hacia la derecha, hasta que emita un silbido que indica que está listo.</p> <p>Luego se inicia la destilación en tambores metálicos mediante calor controlado, bajando progresivamente la intensidad del fuego. El vapor se enfría al pasar por tuberías sumergidas en agua. Para mejorar la pureza, el líquido destilado se filtra con carbón y algodón antes de ser envasado.</p> <p>En esta fase, se emplea un sistema artesanal que utiliza dos tanques: uno para el producto en ebullición y otro para recoger el líquido destilado. La tubería por donde pasa el vapor se sumerge en una ponchera con agua para facilitar el enfriamiento. La destilación puede tardar entre 5 y 6 horas, y requiere ir ajustando el calor (alto al inicio y luego reducido aproximadamente al 30%) para asegurar una extracción adecuada. Al finalizar, el bushy se enfría, se filtra con carbón y algodón, y está listo para ser envasado y distribuido.</p>
<p>Espacios y utensilios empleados para la preparación de la receta culinaria priorizada</p>	<p>El bushy se elabora en el patio de la casa, en fogón de leña, se usan varias partes del coco, para iniciar el fuego o mantenerlo.</p> <p>Para su preparación se utilizan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tambores metálicos





	<ul style="list-style-type: none"> - caldero de hierro grandes para cocinar la miel de caña, - Mangueras adaptadas a tuberías de vidrio - Poncheras llenas de agua para enfriar el vapor -Recipientes de recolección como tanques, bidones o baldes plásticos. -También, para filtrar, se emplean coladores artesanales hechos con carbón y algodón
<p>¿Qué acciones ha realizado para la salvaguardia y fomento de la preparación priorizada?</p>	<p>Desde la escuela viva Chibolos, el señor Braulio ha compartido con niñas, niños y adolescentes la historia del bushy como parte de la memoria cultural del territorio. Les ha contado cómo antes se preparaba de manera clandestina en el monte, los riesgos que implicaba y la resistencia silenciosa que permitió mantener viva esta tradición a pesar de los prejuicios. Aunque no ha elaborado bushy junto a los NNA, ha insistido en la importancia de que conozcan el proceso y comprendan su valor. En sus conversaciones, resalta que cada vez son menos las personas que saben prepararlo, y que es precisamente por eso que debe reconocerse como un saber que merece cuidado, respeto y continuidad.</p>
<p>¿Qué acciones considera que deben ser llevadas a cabo para rescatar los saberes y prácticas relacionados con la preparación y alimento locales?</p>	<p>El señor Braulio considera fundamental que los saberes sobre las preparaciones tradicionales, como el bushy, sean reconocidos públicamente como parte de la historia viva del territorio. Cree que deberían impulsarse más espacios donde se hable con honestidad sobre estas prácticas, permitiendo que las nuevas generaciones conozcan cómo se hacían las cosas antes y valoren la autonomía que ofrecían. Insiste en que si los niños y niñas no aprenden lo que se cultivaba, lo que se preparaba y cómo se hacía, seguirán dependiendo de lo que se vende en las tiendas que llega de otros territorios.</p>
<p>Lugares o emprendimientos que ofrezcan la preparación y que se constituya como un referente local</p>	<p>Actualmente, el bushy se puede conseguir en Agroprovidencia, una organización de base familiar conformada por la familia del señor Braulio Sjøgreen y otras familias del territorio que han ido sumándose al proceso.</p> <p>Uno de los referentes más importantes es la marca <i>The Muunlait</i> (luz de luna), creada hace décadas por el padre de Braulio Sjøgree. Bajo esta marca se sigue produciendo bushy de manera artesanal, y en Agroprovidencia se pueden encontrar distintas variedades, con agregados como chaynrut, canela o cardamomo, respetando siempre los tiempos y técnicas del territorio.</p>

COCINAS PARA LA PAZ





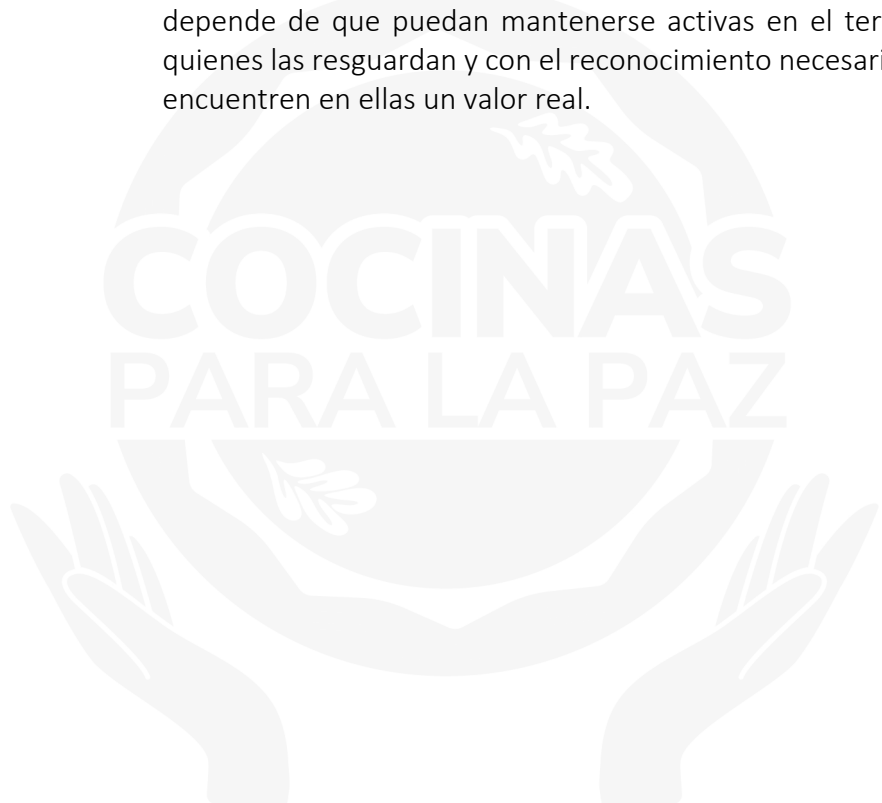
3.6.4. Problemas y amenazas que ponen en riesgo las preparaciones y prácticas culinarias tradicionales priorizadas

Las preparaciones tradicionales en Providencia y Santa Catalina enfrentan condiciones que afectan su continuidad como parte del entramado cultural del territorio. Durante el proceso de caracterización, las personas sabedoras identificaron distintas situaciones que debilitan su transmisión y práctica cotidiana.

Una de las preocupaciones más recurrentes tiene que ver con la pérdida paulatina de conocimientos. En varias familias, los saberes han sido compartidos de manera oral y práctica, pero en la actualidad se percibe un desinterés creciente en las nuevas generaciones. La falta de espacios adecuados para enseñar, así como las dificultades para garantizar tiempos y condiciones propicias para cocinar con tranquilidad, limitan la posibilidad de aprender desde la experiencia.

También se ha observado una reducción en la frecuencia con que se preparan algunas recetas. Lo que antes era parte de la vida diaria, hoy queda reservado a celebraciones o encargos puntuales. Esta transformación interrumpe el vínculo cotidiano con las preparaciones, afectando los ciclos de aprendizaje intergeneracional.

En el caso de la crab soup, se ha advertido una disminución preocupante del cangrejo negro. A pesar de la veda que se establece durante parte del año, persisten prácticas que ponen en riesgo la reproducción de esta especie. Las personas entrevistadas han planteado que la medida existente resulta insuficiente, y que es urgente fortalecer el cuidado del cangrejo para evitar una pérdida que comprometería tanto la receta como los saberes que la rodean. Las personas sabedoras han insistido en la importancia de contar con espacios comunitarios que permitan compartir los conocimientos desde el hacer. La continuidad de estas prácticas depende de que puedan mantenerse activas en el territorio, en condiciones dignas para quienes las resguardan y con el reconocimiento necesario para que las nuevas generaciones encuentren en ellas un valor real.





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.

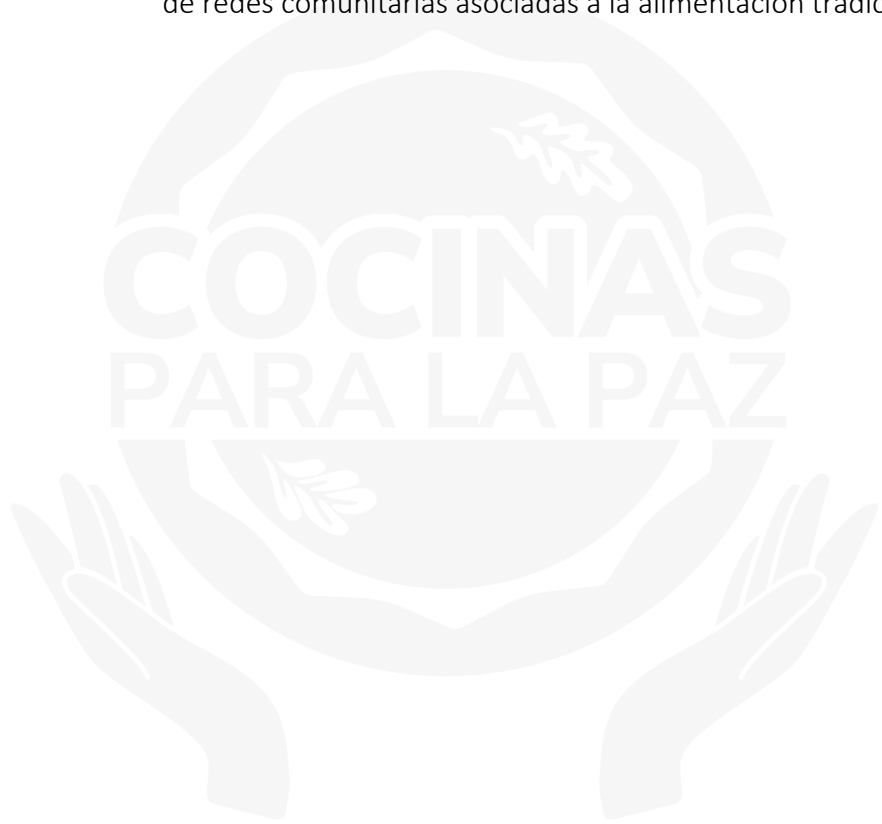




4.1. Dotación física

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 Providencia y Santa Catalina, el análisis de las iniciativas permitió identificar que el 70% 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% manifestó interés en la creación o mejoramiento de centros de acopio, y otro 4% en el fortalecimiento de espacios comunitarios, resaltando la importancia de contar con infraestructuras que apoyen el almacenamiento, el intercambio cultural y el sostenimiento de redes comunitarias asociadas a la alimentación tradicional.





4.2. Fortalecimiento de capacidades

A partir de la información registrada en los formularios de iniciativas vinculadas al Patrimonio Alimentario y Culinario en Providencia y Santa Catalina, se identificaron brechas en las capacidades técnicas, organizativas y comerciales de las personas participantes, necesarias para la sostenibilidad de las iniciativas. El 39% manifestó 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 91% 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 en Providencia y Santa Catalina evidenció que el 26% de las personas participantes manifestó necesidades relacionadas con la financiación, identificándola como la principal demanda para fortalecer sus procesos. Además, el 13% señaló la necesidad de generar planes de negocio, lo que evidencia vacíos en planificación estratégica y proyección financiera para la sostenibilidad de las iniciativas.

Estos hallazgos reflejan la importancia de promover habilidades para organizar los ingresos y egresos, construir presupuestos ajustados a las dinámicas del territorio, estimar costos reales, y proyectar escenarios financieros que orienten la toma de decisiones. También se requiere fortalecer capacidades para identificar, evaluar y gestionar fuentes de apoyo económico, incluyendo redes solidarias, apoyos institucionales y fondos culturales, que permitan complementar los recursos propios sin perder la autonomía.





Desde un enfoque transformador de género, se propone fomentar la participación activa de mujeres y diversidades en la gestión de los recursos, impulsar la corresponsabilidad en la toma de decisiones económicas y consolidar prácticas de transparencia interna. Estas acciones contribuirían a modelos de gestión más sostenibles, comunitarios y coherentes con los principios que sostienen la continuidad del Patrimonio Alimentario y Culinario en el territorio.

Comunicación y mercadeo

El 9% 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 91% 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 narración oral, 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 el fortalecimiento del mercadeo, se plantea la identificación de públicos objetivos, el diseño de propuestas de valor que vinculen los productos o prácticas tradicionales con sus comunidades y la planificación de acciones de comunicación que respeten los tiempos, modos de vida y narrativas propias de Providencia y Santa Catalina. Asimismo, fortalecer capacidades prácticas como la captura de fotografías, la producción de videos sencillos, el uso de herramientas básicas de edición y la gestión de contenidos en redes comunitarias contribuiría a ampliar las posibilidades de promoción. A esto se suma la necesidad de desarrollar habilidades para identificar y construir alianzas estratégicas con medios locales, redes comunitarias y/o culturales.

Finalmente, se plantea que los contenidos creados reconozcan el rol activo de las mujeres y de las diversidades de género en la salvaguardia y transmisión del Patrimonio Alimentario y Culinario, evitando reproducir representaciones estereotipadas. Promover capacidades para decidir de manera participativa qué y cómo se comunica fortalecería la visibilidad de las cocinas tradicionales y su apropiación comunitaria como espacios vivos de conocimiento, cultura y resistencia territorial.





Fortalecimiento organizativo

El fortalecimiento organizativo es un componente central para la sostenibilidad integral de las iniciativas, ya que, al construir estructuras sólidas y dinámicas, impulsa su continuidad y fortalecimiento a largo plazo, y a su vez potencia el desarrollo de las categorías de sostenibilidad económica, comunicación y mercadeo, asegurando que sus procesos puedan proyectarse de manera sostenible.

En este marco, se propone el desarrollo de habilidades vinculadas a la planificación estratégica comunitaria, la organización del trabajo en equipo, la toma de decisiones compartidas y la construcción de acuerdos internos que dinamicen los procesos colectivos y/o intergeneracionales. También se plantea fortalecer capacidades en comunicación asertiva, pensamiento estratégico, resolución creativa de conflictos y tolerancia a la frustración, esenciales para construir organizaciones resilientes y adaptables.

El cuidado alimentario y el autocuidado se abordan como dimensiones fundamentales del proceso organizativo. Se plantea promover capacidades para identificar necesidades de cuidado dentro de los espacios organizativos, integrar prácticas de autocuidado que fortalezcan el bienestar interno y crear entornos seguros, libres de violencia y de 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, en Providencia y Santa Catalina, existen relaciones fortalecidas con actores comunitarios comprometidos con la protección, transmisión y proyección del Patrimonio Alimentario y Culinario, reflejo de un tejido social activo y articulado en torno a prácticas tradicionales del territorio. No obstante, persisten desafíos en la articulación con instituciones públicas y con actores de otros niveles territoriales, especialmente teniendo en cuenta las condiciones insulares del archipiélago, que implican una dependencia operativa, técnica o política de instancias ubicadas en San Andrés y, en algunos casos, en el continente.

Este panorama resalta la importancia de fortalecer procesos de articulación sostenibles y estratégicos que reconozcan las dinámicas propias del territorio insular, potencien el trabajo colaborativo con actores comunitarios, y amplíen las redes con organizaciones e instituciones externas que incidan en 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, en escenarios de toma de decisiones municipales y en plataformas regionales, fortaleciendo su presencia y su voz 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 participen en las dinámicas de articulación y 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.

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.

En el contexto de reconstrucción que atraviesa Providencia y Santa Catalina tras el impacto del huracán Iota, se vuelve aún más relevante consolidar procesos de articulación que integren la gestión del riesgo como enfoque transversal. Fortalecer capacidades locales para anticipar y responder a eventos adversos, así como para adaptarse a transformaciones territoriales, permitirá que las iniciativas continúen siendo espacios de protección, cuidado y transmisión cultural, incluso en escenarios de vulnerabilidad.





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 a 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.

En concordancia con la propuesta de proteger y recuperar la agrobiodiversidad local se precisa implementar medidas para garantizar la restauración de ecosistemas estratégicos

* 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.



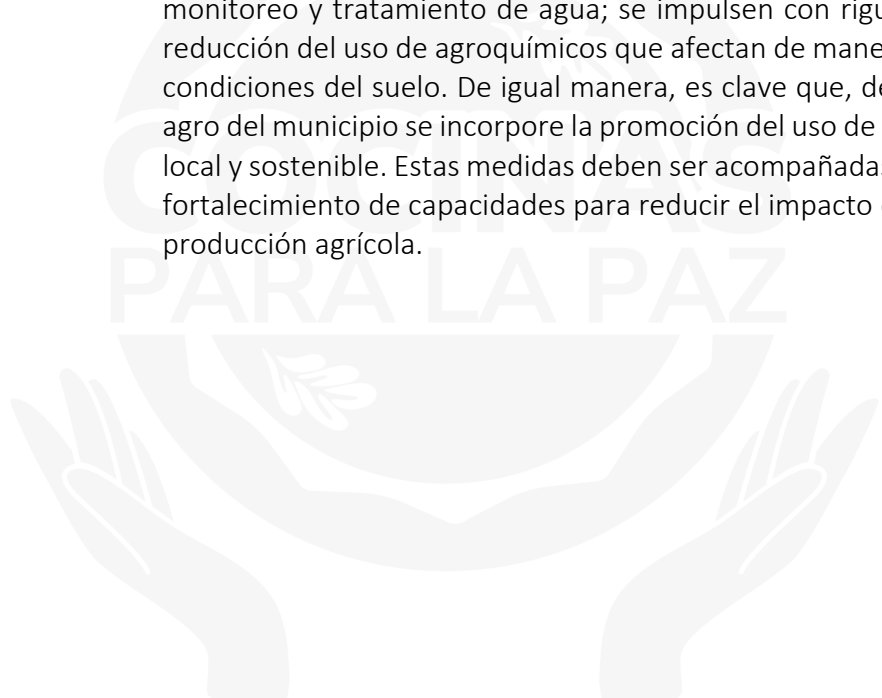


para la soberanía alimentaria local, a través de proyectos de reforestación y recuperación de hábitats naturales del territorio; la puesta en marcha de medidas para evitar la degradación de bosques; crear corredores ecológicos y agroalimentarios que respeten las dinámicas ecosistémicas; desarrollar campañas 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.

Después del huracán Iota, las mujeres del territorio asumieron responsabilidades en los procesos de reconstrucción social, reactivando espacios colectivos y promoviendo acciones asociadas al patrimonio alimentario y culinario. A través de sus liderazgos en organizaciones comunitarias, han sostenido dinámicas que articulan producción, preparación de alimentos, protección de especies y transmisión de saberes, generando nuevas formas de participación. Este rol, que emerge de experiencias cotidianas de cuidado, ha fortalecido la capacidad organizativa local, pero también ha exigido mayores niveles de dedicación sin que existan garantías suficientes para su bienestar. Se recomienda impulsar procesos de formación en enfoque transformador de género que partan de sus trayectorias y propicien condiciones reales para el acompañamiento mutuo, el ejercicio del liderazgo y la integración del autocuidado en las agendas comunitarias, sin aumentar la carga de quienes ya sostienen gran parte del sistema alimentario del territorio.

En Providencia y Santa Catalina, es habitual que niñas y niños aprendan a sembrar y a pescar sin que estas actividades se asignen por género. Esta práctica, transmitida en espacios como las huertas, las fincas y el mar, representa una forma de organización del aprendizaje con valor transformador, ya que cuestiona la división sexual del trabajo desde edades tempranas. Se recomienda fortalecer estos espacios como aulas vivas del sistema alimentario local, reconociendo su potencia para promover relaciones más equitativas en torno al cuidado, e





integrarlos en estrategias pedagógicas comunitarias que afiancen esta forma de transmisión como parte de una transformación sostenida de las relaciones de género en el territorio.





6. Documentos consultados

- 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
- 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>
- 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>
- DANE. (2023). *Escala de experiencia de inseguridad alimentaria (FIES)*. Obtenido de <https://www.dane.gov.co/files/operaciones/FIES/bol-FIES-2022.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>
- 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*.
- ICBF. (2015). *Encuesta Nacional de Situación Nutricional - ENSIN*. Obtenido de <https://www.icbf.gov.co/bienestar/nutricion/encuesta-nacional-situacion-nutricional#ensin3>
- 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/>
- UIS. (2020). *Revista de la Universidad Industrial de Santander*. Obtenido de <https://revistas.uis.edu.co/index.php/revistasaluduis/article/view/10298>
- 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/Bas e%20de%20datos%20ENSIN%20-%20Protocolo%20Ensin%202010.pdf>
- 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>
- 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/>





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>

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>

FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. (2020). . (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>

Alcaldía Municipal de Providencia y Santa Catalina. (2024). *Plan de Desarrollo Municipal "Providencia y Santa Catalina Juntas por la Vida" 2024-2027*.

Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE. (s.f.). *Ficha de caracterización municipal: Providencia, San Andres Providencia y Santa Catalina*. Obtenido de https://terridata.blob.core.windows.net/fichas/Ficha_88564.pdf

Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE. (s.f.). *Proyecciones de población con base en el censo 2018*. Obtenido de <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/proyecciones-de-poblacion>

Departamento Nacional de Planeación - DNP. (s.f.). *Ficha de caracterización municipal: Providencia y Santa Catalina*. Obtenido de https://terridata.blob.core.windows.net/fichas/Ficha_88564.pdf

Instituto Geográfico Agustín Codazzi IGAC. (s.f.). Obtenido de Geoportal IGAC: <https://www.igac.gov.co>

Gobernación del Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina. (2024). *Plan de Desarrollo Territorial "El Archipiélago Avanza 2024-2027"*. San Andrés Isla.

