

Link de este artículo:

http://www.biodiversidadla.org/Principal/Secciones/Noticias/Colombia_Comunidad_Wayuu_se_reune_para_hablar_de_su_patrimonio_agroalimentario_regional

Autor | [Angela Velandia](#) | Idioma | [Español](#) | País | [Colombia](#) | Publicado | 11 noviembre 2015 11:28

Colombia: Comunidad Wayúu se reúne para hablar de su patrimonio agroalimentario regional



La Comunidad Indígena Wayúu se reunió el pasado 29 de octubre en Guajira para defender sus tradiciones y su patrimonio agroalimentario.

Cerca de mil personas, en su mayoría niños y jóvenes, de la Comunidad Indígena Wayúu que estudia en el Internado Indígena Aremasaín sede Ishashimana, se reunieron el pasado 29 de octubre en la sede Chojochon de este internado (ubicada en el municipio Manaure, Guajira) para reivindicar las tradiciones gastronómicas de su cultura.

La jornada de encuentro fue realizada en el marco del Convenio 204 de 2015 firmado entre el Departamento de la Prosperidad Social DPS y RIMISP - Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, junto con sus socios Diversidad & Desarrollo y Slow Food, el cual busca la valorización del Patrimonio Agroalimentario Regional (PAR) y la articulación de actores locales como un aporte a la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Además de la actividad colectiva de reconocimiento de los productos que hacen parte del PAR, en la que cada uno de los niños dibujó los alimentos más representativos de su cultura para un proyecto común denominado "Nuestra Huerta", las cocineras tradicionales de la comunidad, se reunieron con los jóvenes a cocinar buscando sensibilizar a la comunidad frente a la importancia del territorio y el reconocimiento de los productos y la alimentación para el rescate de su cultura y la seguridad alimentaria y nutricional.

Adicional a lo anterior, se realizó un concurso de cocina tradicional, que contó con la participación de 16 niños y jóvenes que elaboraron los platos de sus padres y abuelos. Los concursantes cocinaron en fogones tradicionales platos como yajaushi, shampurana, aturujashi, poí y kerrast. Las preparaciones realizadas tienen como base el frijol guajiro, el maíz y el chivo.

Los ganadores del concurso y otras personas de la comunidad viajaron a Riohacha los días 3 y 4 de noviembre para participar como representación Wayúu en La Cocina Importa, un evento anual que busca darle valor a las cocinas tradicionales guajiras.

Foto por Angela Velandia, Programa DT-IC.

Fuente: [Plataforma Diversidad Biocultural y Territorios](#)

