

14
NOV

Platos nativos podrían ser la mejor receta de cambio social



14 de noviembre de 2014

Medellín, nov. 14 de 2014 - Agencia de Noticias UN-

Conectar la cocina con la producción agropecuaria local de ciertas comunidades se ha ido convirtiendo en una alternativa de revolución social que pretende implantarse en Colombia.

Ese es el tema que el reconocido cocinero peruano Andrés Ugaz tratará durante el "Diplomado Internacional en Agroecología y desarrollo territorial con identidad cultural", que coordina la U.N. Sede Medellín y que por estos días realiza un laboratorio experimental en el oriente antioqueño con 41 participantes de varios países.

Ante la pregunta de qué hace un chef en un diplomado de agroecología, el peruano señaló que existe una relación muy natural entre estos dos temas en países latinoamericanos, donde todavía la agricultura familiar y las celebraciones locales confluyen en un marco cultural y tradicional.

"La cocina se ha convertido en un eje de desarrollo territorial, porque vincula a la producción agrícola local, los mercados, las ferias que se activan y los espacios públicos de consumo, que en Perú pueden ser las chucherías o picanterías, en Chile las picadas o en Bolivia las comederas", dice.

En su país, donde la comida goza de buena "fama" a nivel internacional, el proceso ha sido reciente, pues asegura que antes, en las escuelas de gastronomía, solo se enseñaba cocina francesa, italiana, española y no peruana. Esta tendencia ha ido cambiando con algo que denomina "revolución social desde la cocina", que trata inculcar en los proyectos en los que participa.

Una iniciativa reciente se desarrolla en los municipios de Dibulla y Manaure, en la Guajira colombiana, donde participa como consultor mediante un convenio entre el Departamento para la Prosperidad Social (DPS), el Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, a través de su Programa Desarrollo Territorial Rural con Identidad Cultural (Rimisp), Slow Food y el Programa Mundial de Alimentos (PMA).

categories

- » Agricultura
- » Alimentación
- » Arquitectura Y Construcción
- » Astronomía
- » Biología
- » Ciencia
- » Colectivo A Favor De La Infancia
- » Computación
- » Consejos De La Vida Diaria
- » Construcción
- » Cultura
- » Deportes
- » Derechos Humanos
- » Documentos Del Editor
- » Economía
- » Educación
- » Facultad De Arquitectura
- » Física
- » Historia
- » Información De ONG's
- » Información De Universidades
- » Invitaciones Y Convocatorias
- » Medio Ambiente
- » Noticias
- » Poemas
- » Política
- » Psicología
- » Química
- » Red Mexicana Ade Aerobiología
- » Salud
- » Tecnologías
- » UNAM
- » Uncategorized

advertising -

Espacio para Google Add
160 pixeles de ancho
Por lo que de de largo.

blogroll

- » [Sabersinfin.Com](#)

RECENT

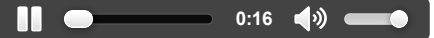
ARTICLES

COMMENTS

- » [Política Energética En México Sigue Siendo Conservadora](#)
- » [95 % De Las Minas Incumplen Protocolos De Seguridad](#)
- » [Plataforma Virtual Prueba Ventajas De Intercambio Cultural](#)
- » [Miden Dirección De Olas Con Técnica Computarizada](#)
- » [Cruce De Subespecies Bovinas Influye En Jugosidad De La Carne](#)

SEARCH

escuchas saber sin fin radio -



archives

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| » November 2014 | » October 2014 |
| » September 2014 | » August 2014 |
| » July 2014 | » June 2014 |
| » May 2014 | » April 2014 |
| » March 2014 | » February 2014 |
| » January 2014 | » December 2013 |
| » November 2013 | » October 2013 |
| » September 2013 | » August 2013 |
| » July 2013 | » June 2013 |
| » May 2013 | » April 2013 |
| » March 2013 | » February 2013 |
| » January 2013 | » December 2012 |
| » November 2012 | » October 2012 |
| » September 2012 | » August 2012 |
| » July 2012 | » June 2012 |
| » May 2012 | » April 2012 |
| » March 2012 | » February 2012 |
| » January 2012 | » December 2011 |
| » November 2011 | » October 2011 |
| » September 2011 | » August 2011 |
| » July 2011 | » June 2011 |
| » May 2011 | » April 2011 |
| » March 2011 | » February 2011 |
| » January 2011 | » December 2010 |
| » November 2010 | » October 2010 |
| » September 2010 | » August 2010 |
| » July 2010 | » June 2010 |
| » May 2010 | » April 2010 |
| » March 2010 | » February 2010 |
| » January 2010 | » September 2009 |
| » August 2009 | » July 2009 |
| » April 2009 | » March 2009 |
| » January 2009 | » December 2008 |
| » October 2008 | » September 2008 |

La idea inicial fue registrar todo el patrimonio agroalimentario que se tiene allí y promover políticas para los desayunos escolares de esa zona. "A través de entrevistas de campo y dinámicas de participación con la gente local, se descubrieron insumos, técnicas, platos del campo, los festivos, los cotidianos, las combinaciones más aceptadas, los sabores complejos, etc.", recordó.

En ese sentido, explica que el objetivo es que los desayunos escolares se basen en la cocina local, para lograr la aceptabilidad del niño, lo cual, aunque pareciera obvio, "no lo es tanto para muchos de nuestros gobiernos".

Además, si se basan en la cocina local, asegura que se establecen procesos internos, dinámicos, en los que la producción local se convierte en parte de una política pública que tiene una demanda real. En este caso, también podría cubrir toda la franja gastronómica y hotelera de Santa Marta, consiguiendo vínculos entre los productores y estas cocinas, para lo cual se haría un trabajo adicional.

"Si estos restaurantes y hoteles empiezan a incluir platos nativos, influiría en la producción local. Así se revela que en la cocina se puede producir procesos hacia la alimentación escolar, pequeña agricultura, pero también el turismo y la gastronomía", señala el chef.

Con respecto a la experiencia de su país, asegura que no es un completo éxito la cocina peruana, "porque hacemos parte de una sociedad en la cual uno de cada cuatro niños sufre de desnutrición, tenemos niveles de pobreza terribles, vivimos varios conflictos sociales y de violencia, y cuando eso pasa, hemos fracasado como sociedad".

cuando eso pasa, hemos fracasado como sociedad".

No obstante, su cocina ha empezado a originar procesos de cambio con la posibilidad de visibilizar a todos los actores sociales beneficiados a través de la cultura gastronómica. "Eso es un poco lo que venimos a hablar acá, cómo desde la cocina regional podemos generar procesos de cambio en nutrición, alimentación escolar, cadenas productivas y en mercados", concluyó.

SUBMIT TO: [DIGG.COM](#) [MIXX.COM](#) [TECHNORATI](#) [DEL.ICIO.US](#)
[FACEBOOK.COM](#) [STUMBLEUPON](#) [REDDIT.COM](#)

TAGGED AS:

PUBLISHED BY ELDA IN: [AGRICULTURA](#) [ALIMENTACIÓN](#) [BIOLOGÍA](#) [CIENCIA](#)
[INFORMACIÓN DE UNIVERSIDADES](#) [MEDIO AMBIENTE](#) [NOTICIAS](#) [SALUD](#)

If you like this blog please take a second from your precious time and subscribe to [my rss feed!](#)

Leave a Reply

NAME (*)

E-MAIL (*)

URI

MESSAGE

POST YOUR COMMENT



August 2008

July 2008

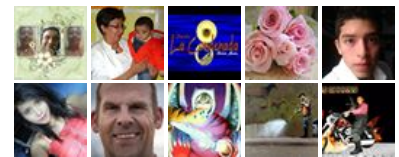
búscanos en facebook



Sabersinfin.com



2,216 people like Sabersinfin.com.



Facebook social plugin

escucha:

[Escucha Saber sin fin](#)



- » [Log In](#)
- » [Entries RSS](#)
- » [Comments RSS](#)
- » [WordPress.Org](#)

lo más reciente en sabersinfin.com

- » [Juventud En México, Tigre Jalado De Los Huevos](#)
- » [El Misterio De La Fuente De Los Muñecos En Puebla](#)
- » [¿Cómo Realizar Una Historia Clínica?](#)
- » [Colaboradora De Sabersinfin.Com Presenta Revista Cultural Y Turística](#)
- » ["Podemos" Avanza En España](#)
- » [Retroceder Para Avanzar](#)
- » [Educar\(Se\) En El Infierno](#)

tag cloud

Agricultura Agua Alimentación Alimentos
América Latina **Biología** Bogotá
Buap Cambio Climático **Ciencia**
Colombia Cultura Desarrollo
Economía Educación Energía Estados
Unidos Estudiantes Facultad De Ingeniería
Facultad De Medicina Facultad De
Psicología Fm Investigación
Investigadores Ipn Jose Narro Robles
Jóvenes Medio Ambiente
México Narro Robles Niños País
Plantas Población Proyecto Puebla
Química
Sabersinfin.Com Salud
Tecnología Trabajo Uam UN
Unal Unam