

Fortalecimiento de las ventas callejeras de cocina tradicional a partir del diagnóstico de la situación actual en la Comuna 1, Popular de Medellín

Eddy Yhomara Rúa Osorio¹
Ana María Chaux Gutiérrez²
Daniel Muñoz Quintero³

Resumen

Las preparaciones asociadas con el consumo ambulante permiten el reconocimiento del territorio y sus dimensiones socioeconómicas. Estas manifestaciones gastronómicas forman parte de la oferta turística, lo que las convierte en un foco de atención para los organismos de inspección y control. Se evaluó

1 Especialista y Magíster en Ciencia y Tecnología de Alimentos/ zootecnista. Docente Ocasional, Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Facultad de Administración, Medellín, Colombia. e-mail: esteban.gallego@colmayor.edu.co. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0927-9883>

2 Doctora en Ingeniería de Alimentos y Educación en Ciencias de los Alimentos, Maestría en Ingeniería de Alimentos y Ciencias de los Alimentos Educación. Docente Universidad Católica Luis Amigó, Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables, Medellín, Colombia. e-mail: ana.chaux@amigo.edu.co. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0208-3180>

3 Administrador de empresas turísticas y hoteleras. Docente Universidad Católica Luis Amigó, Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables, Medellín, Colombia. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6379-2971>



el impacto de la aplicación de la normatividad alimentaria sobre las manifestaciones culturales relacionadas con la cocina tradicional colombiana en la Comuna 1 de Medellín. Durante la visita a la comuna, se identificaron actores y contextos que permitieron analizar las transformaciones y problemáticas vinculadas a la interpretación de la normatividad sanitaria, especialmente en las prácticas tradicionales de las cocinas callejeras. Se observó un desplazamiento de la oferta de cocina tradicional callejera, que ha sido relegada en los espacios comerciales por comidas rápidas extranjeras. Además, se notó que los consumidores demandan propuestas gastronómicas variadas, así como espacios de manipulación y consumo de alimentos higienizados. Se percibió una disminución en el uso de utensilios y prácticas tradicionales de la cocina. Por lo tanto, es necesario fortalecer las cocinas tradicionales ambulantes, promoviendo su apropiación patrimonial y acercándose a la implementación de la normatividad sanitaria mediante estrategias pedagógicas comunitarias.

Palabras clave: cocina callejera, cocina tradicional, normativa sanitaria, pedagogías comunitarias, patrimonio

Abstract

A single paragraph of about 150 words maximum. The abstract should provide a pertinent general description of the work based on the following elements: (1) Background: place the question being addressed in a broad context and highlight the purpose of the study; (2) Methods: briefly describe the main methods or treatments applied; (3) Results: summarize the main findings of the article; (4) Conclusions: indicate the main conclusions or interpretations. The abstract must be an objective representation of the article and must not contain results that are not presented and supported by the main text and must not exaggerate the main conclusions.

Keywords: street food, traditional cuisine, sanitary regulations, community pedagogies, heritage

Introducción

La defensa de las cocinas tradicionales en sus contextos y realidades se ha vuelto cada vez más compleja. En el ámbito gastronómico, la recuperación de estas preparaciones ha implicado, hasta el momento, sacarlas de su entorno original para adaptarlas a los restaurantes, donde se asume que la inocuidad del producto está garantizada. Sin embargo, al extraer las tradiciones de su contexto cultural, estas se transforman y se mercantilizan, convirtiéndose en objetos consumibles expresiones de la vida cotidiana que pierden su conexión con el lugar de origen. Como resultado, los contextos culturales de la comida se desdibujan y se vuelven superficialmente atractivos, perdiendo toda la carga de significados y el verdadero sentido de los alimentos, transformándose finalmente en un espectáculo vacío que carece de relevancia en la vida diaria.

El cumplimiento de las normativas y la gentrificación han llevado a que los cocineros que aún preservan prácticas artesanales sean vistos con desdén, siendo excluidos de eventos públicos como ferias, festivales o celebraciones ciudadanas, donde son desplazados de los espacios centrales del espectáculo. Esta exclusión genera inquietud, ya que amenaza la supervivencia de la cocina que representa las identidades del país. Es aún más preocupante que las instituciones encargadas de velar por la preservación de esta rica diversidad cultural no se preocupen por protegerla ni fortalecerla.

Es urgente buscar herramientas para asegurar la subsistencia de aquellos que han mantenido las cocinas tradicionales, especialmente en lo que respecta a la producción, distribución, preparación, consumo, significados y tratamiento de desechos. Estas prácticas reflejan los universos culinarios que dialogan en la ciudad, a la vez que se conectan con las prácticas rurales que son fundamentales para la identidad de la misma.

Desde diversas instancias, especialmente desde el ámbito académico y en colaboración con las comunidades, es necesario contribuir al reconocimiento y la protección de las prácticas culturales vinculadas a la cocina y al sector productivo asociado a ella, particularmente en lo que respecta a la comida callejera. Esto implica partir de nuevas bases para defender las comidas tradicionales, consolidando un discurso frente a las exigencias de los organismos reguladores de los sistemas alimentarios, con la esperanza de que las cocinas tradicionales que se desarrollan



en las calles no sufran transformaciones tan profundas que terminen desapareciendo.

Después de la implementación de las normativas que regulan las prácticas culinarias, es crucial reflexionar sobre el papel de la academia en el apoyo a los emprendimientos y negocios gastronómicos, especialmente a través del reconocimiento de su valor cultural. Esta reflexión lleva a cuestionar cómo las dinámicas sanitarias han afectado los procesos tradicionales de alimentación en la ciudad, al tiempo que invita a investigar cómo estas normativas han transformado la cultura culinaria local.

La defensa de la cocina tradicional, con sus técnicas y usos, ha sido clave en el desarrollo y reconocimiento de diversas cocinas de América Latina. Países como México y Perú han logrado conciliar, en gran medida, las prácticas tradicionales con las normativas sanitarias, entendiendo que esas características, transmitidas de generación en generación, son las que dotan a la cocina de un país de su identidad. Por lo tanto, se concluye que es necesario fortalecer las cocinas tradicionales ambulantes, promoviendo su apropiación patrimonial y facilitando su adaptación a la normatividad sanitaria mediante estrategias pedagógicas comunitarias.

Marco teórico

El Ministerio de Cultura de Colombia, en el año 2012, a partir de la articulación de un grupo de valiosos investigadores en distintos aspectos de las cocinas del país, publicó la *Biblioteca Básica de cocinas tradicionales de Colombia*, colección que permite hacer una lectura amplia de aspectos históricos, antropológicos, sociales, económicos y políticos con relación a la cocina autóctona. Siendo de interés de fortalecer y consolidar a través de la investigación procesos de salvaguarda, conocimiento y difusión de las cocinas regionales que constituyen las identidades de los colombianos.

Bajo este llamado, se busca profundizar en la valía que tienen las prácticas asociadas a la cocina como fenómeno que se integra al patrimonio cultural tanto material como inmaterial de la nación. Siendo referente y punto de partida para entender el territorio y paisaje en que habitan las comunidades en las distintas geografías, que enriquecen las prácticas y conocimientos de la colectividad.

La definición de cultura en la Ley 1185 de 2008, es pertinente al momento de pensar en las tradiciones gastronómicas del país, y en las cocinas tradicionales que tienen su lugar en el espacio público, puesto que las mismas vienen de tradiciones heredadas que representan las transformaciones, vivencias y paisajes por los que está constituido un territorio.

Artículo 4°. *Integración del patrimonio cultural de la Nación.* El patrimonio cultural de la Nación está constituido por todos los bienes materiales, las manifestaciones inmateriales, los productos y las representaciones de la cultura que son expresión de la nacionalidad colombiana, tales como la lengua castellana, las lenguas y dialectos de las comunidades indígenas, negras y creoles, la tradición, el conocimiento ancestral, el paisaje cultural, las costumbres y los hábitos, así como los bienes materiales de naturaleza mueble e inmueble a los que se les atribuye, entre otros, especial interés histórico, artístico, científico, estético o simbólico en ámbitos como el plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, filmico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico o antropológico.

Partiendo de dichas disposiciones de la ley, se permite y además se hace necesario consolidar un estudio entorno a las diferentes manifestaciones de la cocina colombiana. Cada una de las miradas, admitirá enriquecer y conservar el valioso patrimonio cultural de la nación que es un activo que pertenece a todos los colombianos, siguiendo lo que la misma ley decreta.

Por eso es importante, además, ceñirse a las directrices y conceptos que propone la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales en Colombia*, puesto que dichas disposiciones no deberían estar al margen de lo que se propone en los decretos que regulan la manipulación de los alimentos, el cocinar, como el decreto 3075.

Ante todo, porque cuando se está legislando sobre comida, como dice en la política, se ejercen cambios sobre “Los conocimientos y tradiciones populares asociados a la producción, preparación y el consumo cotidiano de alimentos (que) constituyen uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial de la nación.”, que finalmente son los universos culinarios.



Siendo menester entender que al acercarse a las cocinas tradicionales y detenerse en la indagación y construcción de conocimiento, las mismas, por sus características, brindan unos datos que permiten conocer el origen, el sentido, la historia, las bases de la cohesión social y valor agregado a sus productos alimenticios del país, porque:

1. Son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un saber transmitido principalmente en el seno de la familia, de generación en generación. Cada cocina tiene su historia y su propia narrativa, así como un acervo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa. La cocina se aprende haciendo. 2. 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 regional y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos. 3. Cumplen además una función cohesivadora, ya que generan, por excelencia, sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica. Alrededor de ellas se reúnen las familias, se fomentan la asociatividad y valores como la generosidad y la solidaridad entre las personas. 4. Son un ámbito por excelencia —aunque no exclusivo— del saber femenino. 5. Cada sistema culinario, con sus recetas, platos y formas de consumo, remite a una tradición y a un universo simbólico particular, así como a un “orden culinario” política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia 10 que contiene reglas de comportamiento, prescripciones y prohibiciones culinarias, rituales y estéticas particulares. (Mincultura, 2012).

Por otro lado, el reconocimiento del sistema culinario, que abarca la producción, distribución, preparación, consumo, tratamiento de desechos y los significados asociados —incluyendo historia, valores, narrativas, técnicas, creatividad y, especialmente, los referentes de identidad y pertenencia de las personas a un lugar y una comunidad (Mincultura, 2012)— será fundamental para documentar las condiciones de las cocinas tradicionales. Este reconocimiento permitirá establecer un diálogo basado en las bases culturales de la nación, a la vez que abrirá nuevas posibilidades en el ámbito investigativo. Al abordar los fenómenos

culturales, será crucial considerar tanto el conocimiento adquirido como la aplicabilidad de normativas como el decreto 3075 y sus modificaciones en la resolución 2674, así como otros decretos relevantes, como el 616 de 2006 y el 1500 de 2007, que regulan alimentos como la leche y la carne en Colombia.

Metodología

La metodología usada es descriptiva-mixta (cualitativa-cuantitativa) y se encuentra dividida en tres momentos:

Primer momento

En este primer momento, vinculado a una investigación etnográfica en la comuna seleccionada para el estudio, se establecieron conexiones con organizaciones comunitarias que agrupan a mujeres mayores de cincuenta años. Con estas organizaciones, se entabló un diálogo sobre saberes tradicionales con el fin de recopilar información que enriqueciera los diarios de campo. Se realizaron recorridos por el territorio para documentar los orígenes de las personas involucradas en emprendimientos y negocios relacionados con la cocina tradicional. Además, se incluyeron fotografías del espacio destinado a la producción de alimentos, entrevistas semiestructuradas y observación participante, todas ellas esenciales para la documentación de los procesos asociados a las cocinas tradicionales en las calles de la comuna.

Segundo momento

Se llevó a cabo un ejercicio para identificar los elementos utilizados en la preparación de los alimentos, tales como métodos, técnicas, utensilios, insumos y otras prácticas empleadas por los participantes, y se compararon con los requerimientos establecidos por la normatividad colombiana. Además, se analizó la percepción del consumidor común frente a una empanada elaborada de manera tradicional, en contraste con los estándares de la normatividad. Los hallazgos obtenidos en la evaluación sensorial fueron discutidos en grupos conformados por consumidores y expertos del sector gastronómico.



Tercer momento

En este momento, mediante reuniones con la comunidad, se compartió la importancia de preservar las prácticas tradicionales en la cocina como un factor clave para mantener la memoria y la identidad de la comuna. Estas prácticas son un reflejo de las migraciones, los orígenes y las herencias culturales en el sabor, el saber y las manifestaciones culturales, lo que refuerza la conexión entre la comunidad y su patrimonio culinario.

Resultados

Primer momento

Es preocupante pensar que las cocinas que representan las identidades de un país puedan desaparecer, y resulta aún más alarmante que las instituciones encargadas de preservarlas no se preocupen por valorar y fortalecer lo que constituye una riqueza invaluable para el sostenimiento, conocimiento y respaldo de la identidad nacional. Por ello, es fundamental buscar herramientas que aseguren la subsistencia de quienes mantienen las cocinas tradicionales, abarcando aspectos como la producción, distribución, preparación, consumo, los significados asociados y el tratamiento de desechos. Todas estas acciones reflejan los diversos universos culinarios que dialogan en la ciudad, a la par que revelan prácticas rurales y campesinas, que constituyen el eje fundacional de las llamadas cocinas tradicionales.

Es imprescindible, en este sentido, contribuir a fortalecer distintas instancias, especialmente desde la universidad, junto con los entes de gobierno y las comunidades locales, con el fin de generar agendas de trabajo colaborativo para el reconocimiento, investigación, valoración, consumo y protección de las prácticas culturales asociadas a la culinaria callejera, así como su universo simbólico y material. Esto implica establecer nuevas bases de defensa para las comidas tradicionales, consolidando un discurso que aborde las exigencias específicas de los entes reguladores de los sistemas alimentarios, con la esperanza de que las cocinas tradicionales en las calles no se transformen de tal manera que terminen desapareciendo ante las demandas del comensal o del Estado.

Observación participante de las ventas callejeras de la Comuna 1

El equipo de investigación realizó recorridos por las calles de la Comuna 1 en diferentes horarios del día, específicamente en el barrio Santo Domingo Savio, donde se identificó una oferta gastronómica variada, con la mayoría de los negocios ubicados en las afueras de las casas o sobre los andenes. En la Tabla 1 se presentan los productos gastronómicos asociados a la cocina tradicional colombiana que se comercializan entre las 7 a.m. y las 10 a.m.

Tabla 1. Puntos de venta callejera de productos gastronómicos tradicionales comercializados en horas de la mañana en la comuna 1

Productos gastronómicos tradicionales	Número de puntos de venta callejera en comuna 1
Buñuelos	11
Empanadas	15
Papa rellena	9
Torta de carne	8
Tortas de chocolate	8
Arepas de chocolate	8
Pandeyeso	7
Pastel de pollo	6
Arepa blanca	5
Chorizo	3
Morcilla	3
Salchichón con arepa	2
Quesito antioqueño	1

Fuente. Elaboración propia, 2023

En los recorridos realizados por la comuna en el transcurso del día, especialmente en horas de la tarde a partir de las 4 pm hasta las 8 pm, se encontró gran oferta gastronómica evidenciada en la tabla 2.



Tabla 1. Puntos de venta callejera de productos gastronómicos tradicionales comercializados en horas de la mañana en la comuna 1

Productos gastronómicos tradicionales	Número de puntos de venta callejera en comuna 1
Empanadas y pastel de pollo	9
Papa criolla-negra y plátano frito	7
Chorizos	6
Carne asada	5
“Fritanga” productos de cerdo fritos	5
Buñuelos	5
Chuzos	5
Arepa rellena	4
Arepa de queso	4
Patacón relleno	4
Muslo o “bombom” de pollo	4
Tamal	3
Plátano maduro con queso	2
Arepa de huevo	2
Churros	2
Mazamorra	2
Obleas	1
Productos lácteos (yogur-quesos)	1
Productos de panadería	1

Fuente. Elaboración propia, 2023

Como se puede evidenciar, el barrio Santo Domingo Savio cuenta con una oferta gastronómica variada durante todo el día. Es importante destacar que, aunque esta oferta está presente a lo largo de la semana, se observa un mayor movimiento comercial los días sábado, domingo y festivos. En las tablas presentadas, se han listado únicamente los productos gastronómicos que corresponden a la cocina tradicional; no obstante, también se ofrece una gran variedad de productos foráneos, como hamburguesas, perros calientes, salchipapas, entre otros, que son muy consumidos en la comuna. Estos últimos son el resultado de la recepción de diversas culturas e inmigrantes a lo largo de

las últimas décadas, lo que ha generado un notable intercambio cultural entre las personas, con variaciones en las preparaciones o incluso diversificación del mercado (Gil Ruíz, 2018).

En este contexto, es pertinente citar a Francisco Abad, quien en su libro *En busca de lo auténtico* afirma: “Resulta aparentemente sencillo diferenciar una receta culinaria tradicional; en general, supone tiempos de elaboración prolongados, color mesurado, limitación de productos y aromas fácilmente identificables por gente de toda edad y condición” (Abad, 2017). Esta afirmación resalta los atributos organolépticos más destacados de los productos tradicionales, en comparación con otros productos gastronómicos.

Tal como lo señala Estrada (2015), la cocina colombiana constituye un valioso legado para el conocimiento y la apropiación de las tradiciones nacionales. Sin embargo, aún hace falta reconocer y valorar el significado de cada una de las preparaciones (Estrada Ochoa, 1995). Este punto se ve reflejado en una de las entrevistas realizadas a un habitante del barrio Santo Domingo Savio, quien fue consultado acerca de la oferta gastronómica callejera en el sector y sobre la presencia de la cocina colombiana en los productos disponibles:

“En el barrio hay mucha venta ambulante de comida, por acá uno encuentra de todo, desde una empanada hasta una carne asada, para mis chorizos que venden a una cuadra de acá es lo mejor del barrio. Lo que yo sí veo es que los pelaos de ahora prefieren comer diferente a lo que a uno siempre le ha gustado, ellos comen salchipapas, hamburguesas, pizzas”.

Otra de las entrevistas realizadas, donde se le preguntó a uno de los comerciantes del territorio de fritos tradicionales, salchipapas y hamburguesa, por el comportamiento de su negocio en términos comerciales, respondió:

“Yo primero vendía solo fritos, vendía salchichón con arepa, butifarra con arepa y hasta chunchurria y me iba bien, pero llegó un tiempo que las ventas bajaron y me tocó meterle hamburguesa y salchipapas y ahí sí empezó a moverse de nuevo la caja registradora, lo que pasa es que la gente de ahora ya tiene gustos diferentes, por ejemplo lo que yo más vendo es salchipapas, ese producto le gusta a todo el mundo, eso sí...mis clientes de



más edad no le come salchipapas ni hamburguesa, acá vienen es a comer salchichón con arepa y chunchurria”

María de 57 años de edad habita el barrio desde que nació, ella reconoce la cocina tradicional como un ángel salvador de su familia:

“nosotros fuimos 10 hermanos, éramos muy pobres, vivíamos de la venta de buñuelos, con mi mamá nos levantábamos a las 5 de la mañana para hacer los buñuelos y mi papá y dos de mis hermanos salían a vender buñuelos por toda la comuna, no solo acá en Santo Domingo, ellos bajaban a Manrique, Aranjuez, Campo Valdés y con eso nos criaron. Ahora dos de mis hermanos se dedican a la venta ambulante, uno vende arepas de queso ahí en la estación y otro tiene un negocio de fritos, empanadas, papa, pasteles y hasta arepa de huevo” Ella misma indica “la comida tradicional no puede desaparecer, no ve que es a lo que nosotros estamos acostumbrados a comer, yo sinceramente si prefiero un chorizo que un perro”.

Segundo momento

Por otro lado, en espacios grupales y entrevistas realizadas, se reconocieron elementos tradicionales como utensilios, métodos y técnicas, asociados a frases como:

“La mejor empanada es la que se hace con el maíz molido, no con harina de maíz”

“Los alimentos cocinados en leña saben mejor”

“Acá en el barrio gustan más las arepas que hace doña Ana, que las que venden en la tienda”

“No hay como el chorizo de carnicería, ese que se le siente la carne, no como esos de paquete que uno ni sabe que está comiendo”

“Antes no faltaba la máquina de moler en una casa, ahora los muchachos ni la conocen”

“Ya uno no ve un pilón, una máquina de moler, una tabla de madera o una cuchara de palo”

“Ya todo es malo, que todo se debe empacar en plástico, que no se puede usar nada de madera, que todo nos enferma”

“Los abuelos preparaban todo con maderas, usaban hojas, ahumaban todo, comían arepa de mote, y todavía están vivos”

Prueba de aceptación sensorial de empanadas tradicionales frente a empanadas industriales

La investigación incluyó un ejercicio participativo con la comunidad, cuyo objetivo era conocer la preferencia del público en general entre dos tipos de empanadas: las elaboradas con técnicas tradicionales y las producidas mediante métodos industriales. Esta actividad se llevó a cabo en el marco de los grupos focales, en los cuales, además de explorar la percepción de la comunidad sobre los cambios derivados de los requisitos de las entidades encargadas de la sanidad e inocuidad alimentaria, se entregó una breve encuesta junto con dos empanadas codificadas: una tradicional (501) y una industrial (186). A los participantes se les pidió que probaran ambas empanadas y señalaran cuál preferían. El ejercicio se aplicó en tres grupos focales, con un total de 112 personas. Los resultados de las respuestas se muestran en el gráfico 1.

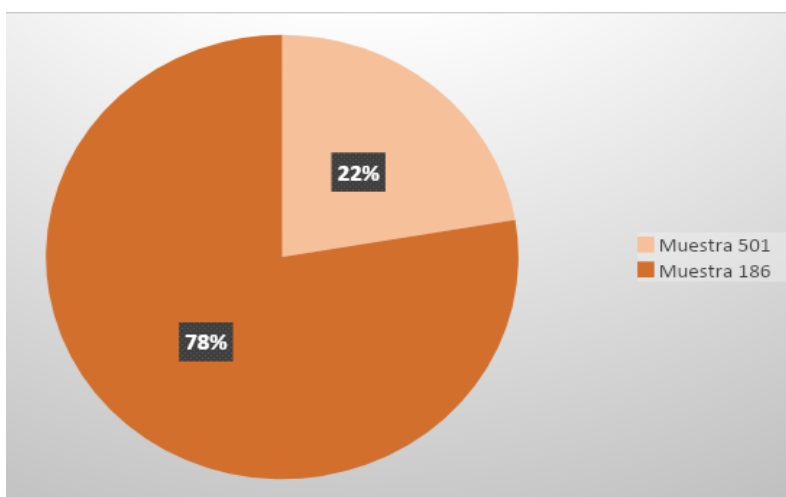


Gráfico 1. Resultados de prueba de preferencia de la empanada artesanal frente a la empanada industrial.
Fuente. Elaboración propia, 2023



Los resultados anteriores indican que el 78% de la población encuestada prefirió la empanada elaborada de manera tradicional, la cual fue preparada por una persona de la misma comunidad. Esta preferencia responde a la lógica general expuesta por los diferentes entes gubernamentales a nivel global, que señalan que los habitantes de un territorio suelen preferir los alimentos producidos localmente. La preparación artesanal de los alimentos es una parte esencial del patrimonio material e inmaterial de la sociedad. Así lo plantea el Ministerio de Cultura de Colombia en la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales en Colombia. En esta política se reafirma que los conocimientos y las tradiciones populares asociadas a la producción, preparación y consumo cotidiano de alimentos son uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial de la nación (MinCultura, 2012).

Tercer momento

Al final del proceso, se realizó un conversatorio para discutir las tradiciones culinarias y su presencia en la cocina local. Durante este conversatorio, se evidenció que, aunque los habitantes del territorio reconocen la presencia de productos con identidad gastronómica en el barrio, también expresan su preocupación por las modificaciones que estos productos han sufrido debido a la aplicación de los requerimientos normativos. Aún más alarmante es el reemplazo de los productos tradicionales por recetas foráneas que comienzan a comercializarse con mayor fuerza. En este sentido, los participantes manifestaron la necesidad de unificar esfuerzos para preservar todos los procesos y productos asociados a la cocina tradicional colombiana. En los últimos años, un número creciente de académicos de diversas disciplinas ha centrado sus estudios en la comida, analizando principalmente la producción de alimentos, los patrones de comestibilidad y, en general, los aspectos culturales de la alimentación, que reflejan las complejas dinámicas que giran alrededor de la comida (Albala, 2012). Si bien las costumbres culinarias han permanecido gracias a las portadoras de la tradición, no parece ser suficiente para enfrentar el creciente fenómeno mundial de la revalorización de las cocinas tradicionales. Este fenómeno plantea la necesidad de replantear la manera de ofrecer la gastronomía, a fin de adaptarse a las dinámicas transnacionales.

Es fundamental fortalecer las cocinas tradicionales ambulantes mediante su apropiación patrimonial, además de acercarlas a la implementación de la normatividad sanitaria a través de estrategias pedagógicas comunitarias.

Conclusiones

Actualmente, las costumbres asociadas a las cocinas tradicionales de Colombia han sido influenciadas por la normatividad alimentaria, especialmente en términos de inocuidad. En el afán de cumplir con las leyes, se han modificado métodos, técnicas, utensilios e incluso ingredientes, lo que ha afectado la identidad gastronómica de las regiones. Sin embargo, la normatividad en términos de inocuidad alimentaria puede implementarse en las cocinas tradicionales ambulantes sin que esto afecte su identidad gastronómica. Para lograrlo, es necesario fortalecer estas cocinas, a partir de su apropiación patrimonial y mediante un acercamiento al cumplimiento de la normatividad sanitaria, a través de estrategias pedagógicas comunitarias.

Referencias

- Abad Alegría, F. (2017). *En busca de lo auténtico*. TREA Ediciones.
- Gil Ruíz, L. M. (2018). *El Popular 1 en Medellín, 1960-1967: Invasión, construcción y legalización* [Tesis de maestría, Universidad de Antioquia]. *Biblioteca Digital UdeA*. https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/15343/1/GilLuis_2018_PopularMedellinInvasion.pdf
- Albala, K. (Ed.). (2012). *Routledge International Handbook of Food Studies*. Routledge.
- Ministerio de Cultura (Colombia). (2012, noviembre). *Tomo 17: Bibliotecas de cocinas* [PDF]. <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo17.pdf>
- Lobato, C., Ramírez, C., Vernon, E. J., & Álvarez, J. (2014). Impact of native and chemically modified starches addition as fat replacers in the viscoelasticity of reduced-fat stirred yogurt. *Journal of Food Engineering*, 131, 110–115. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2014.01.019>



Ordoñez, C. (2012). *Gran libro de la cocina colombiana*. Ministerio de Cultura.

Patiño, V. M. (2012). *Historia de la cultura material en la América equinoccial*. Ministerio de Cultura de Colombia.

Patiño, G. (2012). *Fogón de negros: Cocina y cultura en una región latinoamericana*. Ministerio de Cultura de Colombia.

Rojas, L. (2012). *Comentarios a la cocina precolombina: De la mesa europea al fogón amerindio*. Ministerio de Cultura.

Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). *Paseo de olla: Recetas de las cocinas regionales de Colombia*. Ministerio de Cultura.

Valencia, E., & Ramírez, M. L. (2009). La industria de la leche y la contaminación del agua. *Elementos*, 27–31.