



ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACION:

Para realizar la presente propuesta se hizo necesario una revisión a los trabajos investigativos adelantados en relación con el rescate de tradiciones culinarias regionales, en diversos escenarios; el análisis de diversos documentos sobre historia, memoria y tradición. Además los aportes de algunas personas e instituciones idóneas en el tema. Estableciendo comparaciones con nuestro trabajo para determinar los aportes que nos ofrece. De acuerdo con ello señalamos las siguientes:

Meléndez & Cañez, La Cocina Tradicional Regional como un elemento de Identidad y Desarrollo Local. Sonora, El caso de san Pedro El Saucito. Sonora, México. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, 2009. En el estudio de las cocinas tradicionales pueden permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias. Por otra parte, se analiza cómo han influido para que se produzca la transformación alimentaria tanto la urbanización como la globalización y las nuevas condiciones del mercado. Así mismo, plantea que las cocinas tradicionales regionales constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales y locales y para ello se expone el caso de una comunidad rural inserta en un proceso de urbanización. Nos permite justificar la realización de nuestro proyecto rescatando las comidas tradicionales y evidenciando de manera efectiva que en los últimos años ha aumentado el consumo de alimentos artificiales. Nos da herramientas para comprender de manera más profunda todos los aspectos relacionados con nuestro trabajo, no es solo la receta, es la forma de prepararlo, el gusto y la sazón propia, el estado de ánimo, los sentimientos, deseos, creatividad y presentación que se ponen en juego en la elaboración de ella.

Jijón, Ivonne Estudio Gastronómico De la Provincia de Imbabura, Recolección de recetas tradicionales y ruta gastronómica, trabajo de titulación para la obtención del título de Ingeniero en Gastronomía, Quito, 2014. La investigación está dirigida a los amantes de la gastronomía, que estén interesados en conocer el hermoso patrimonio cultural que existe en el país y degustar los deliciosos sabores tradicionales, se ha realizado un análisis de la Provincia de Imbabura recopilando datos: geográficos, demográficos, historia, datos socio – culturales, productos alimenticios, producción pecuaria y lo más importante la oferta gastronómica actual. Al visitar la provincia se puede identificar las diferentes preparaciones culinarias autóctonas con sus respectivos lugares de expendio de la gastronomía tradicional y la relación de la gastronomía con las fiestas folclóricas para sugerir una ruta gastronómica y fomentar el turismo. Por último la creación de un recetario dirigido a profesionales para poner a disposición la riqueza gastronómica tradicional y aprender a conocer “lo nuestro” tanto como a valorarlo para poder decir soy orgullosamente ecuatoriano y “Primero Ecuador”. Esta investigación se acerca a la nuestra en el hecho de buscar el rescate de lo tradicional y en la creación de un recetario. Con la diferencia de que ella parte de los sitios de expendio de estas preparaciones y la nuestra de los abuelos para el rescate y divulgación de la misma. Podemos apreciar como en la provincia de Imbabura Ecuador existen diversos sitios de venta de estas preparaciones, con recetas variadas. Lo que podría ser un proyecto productivo y de turismo para proponer en



Ocaña. A través de nuestro recetario se podría dar a conocer esta idea a personas lucradas en este campo como por ejemplo Chef de la región, dueños de restaurante, mujeres emprendedoras.

Vega & López , con la temática Alimentos típicos de Boyacá Colombia, tesis de grado ingeniero forestal de la UNAD, Bogotá 2012 presenta una muestra de las comidas típicas del departamento de Boyacá-Colombia, además de la descripción y origen de algunos alimentos y la importancia de éstos para las comunidades ancestrales. El propósito es recopilar la memoria de algunas tradiciones culinarias colombianas, con énfasis en Boyacá. El documento incluye un reporte de los alimentos de mayor producción y una aproximación a los platos más representativos de la dieta boyacense en el desayuno, almuerzo y cena, así como algunas bebidas y pasabocas; finalmente se presenta un mapa gastronómico de la región y un cuadro con las diferentes ocasiones en que se consumen ciertos platos. Se concluye que la cocina de Boyacá es muy variada, sin embargo se ve amenazada por las nuevas influencias culturales y ritmos de vida; de ahí la importancia de retornar nuestras raíces para no perder el horizonte y en consecuencia la identidad. Aporta a nuestro proceso la idea de partir de la búsqueda de algunas recetas raras y nutritivas elaboradas a partir del maíz, porque al igual que otros documentos resalta su aporte ancestral de las diversas comunidades indígenas del territorio de América y específicamente el colombiano. De igual manera motiva a reconstruir la memoria para consolidar la identidad regional.

Flores, Bernardo, La cocina en la frontera colombo-venezolana. Un estudio gastronómico comparativo entre la cocina tachirensis y norte santandereana a partir de los procesos de modernización ocurridos en Latinoamérica desde finales del siglo XIX hasta la actualidad, cuyos cambios socioeconómicos, políticos y culturales, propiciaron una transformación en el sistema alimentario. El estudio comparativo de la gastronomía del Táchira (Venezuela) y del departamento Norte de Santander (Colombia) se ha realizado mediante la selección de algunos productos representativos de la cocina de ambas regiones, como las sopas; los panes, amasijos y colaciones; dulces, tortas y postres; pasteles, pastelitos y empanadas; el café, el chocolate, así como licores y otras bebidas típicas, evidenciándose que aún perduran, fusionados con las nuevas tecnologías y productos agroindustriales, muchos rasgos de la cocina tradicional de estos pueblos andinos, diferenciados con las especificidades propias de cada localidad. Nos da la posibilidad de visualizar la variedad de posibilidades encontradas en nuestra región y los rasgos característicos que puede tener con otros lugares del departamento, de Colombia y con otros países.

Guillen & Monterrosa, con el proyecto titulado Diseño y producción del libro: leyendas y Mitos de tradición Rural y urbana de Ocaña Norte de Santander de la Universidad Francisco de Paula Santander, Facultad de artes y Humanidades, 2015, es un elemento de motivación para que los colegios, universidades, organizaciones y público en general se apropien de la preservación y divulgación de nuestras expresiones culturales de la oralidad como son las leyendas y mitos de tradición rural y urbana; realizando actividades que eviten la eminente amenaza de destrucción patrimonio cultural inmaterial con la creación de espacios de saberes tradicionales. Permite abordar una serie de bases conceptuales en torno a cultura, tradición oral y memoria. Presenta semejanzas con el nuestro porque apunta a la creación de un texto de tradición oral, lo que nos motiva a continuar con el proceso.



Ministerio de cultura, Portal de Colombia Aprende, Construcción de Nación, Formación Integral a partir de Comunidad territorio y Memoria. Bitácora del patrimonio. Documento pdf. Donde se plasma la importancia de la memoria para la adopción de una cultura de patrimonio regional. Integra textos periodísticos e históricos para llevarlos al aula. La importancia de este documento es que ubica al nuestro con mayor claridad en la línea de historia y tradición, comprendiendo su significado para que a través de los saberes rescatados se integren a los existentes y se construyan nuevas experiencias.

SENA, boletín de prensa enviado a Cvne, Centro Virtual de Noticias, estudio denominado Colombia de Sal & Dulce, Bogotá, D.C., 11 de junio de 2008. En él participaron 33 aprendices y siete instructores en Risaralda, Norte de Santander, Quindío, Caldas, Antioquia y Santander, presenta un diagnóstico de la gastronomías colombianas, a nivel urbano y campesino. El estudio está enfocado a los lugares donde se desarrolla la cocina artesanal como plazas de mercado y ventas ambulantes. El estudio además de recoger e inventariar la tradición culinaria sirve como materia prima para la construcción de programas de formación. (tanto de los aprendices del SENA, como de otras instituciones educativas) Disponible en URL: <http://www.minieducacion.gov.co/cvn/1665/w3-article-162617.html> Esto nos permite determinar que nuestro proyecto puede proporcionar información para dar inicio a otros proyectos productivos o de innovación. De igual manera establecer contactos con el SENA para desarrollar capacitaciones de manipulación de alimentos y la creación de unidades productivas.