

RESUMEN

La presente investigación analiza la pérdida de la cultura gastronómica en el departamento de la Guajira; un territorio de contrastes, donde sus pobladores indígenas: Wayuu, Kogui, Wiwa y Arhuacos poseen conocimientos ancestrales culinarios y una exitosa adaptación al entorno, este fenómeno se viene presentado debido a la disminución de las materias primas que sirven como ingredientes en la preparación de estos platos, las condiciones climáticas, el desplazamiento forzado, y la pérdida de identidad por la influencia de las culturas foráneas. Es de vital importancia impulsar la variedad culinaria que existe en nuestro departamento creando una ruta regional de sabores, mejorando el portafolio culinario del sector productivo, generando mayores ingresos, fortaleciendo las preparaciones gastronómicas ancestrales mediante técnicas de recolección de datos, elaboración de recetas y la caracterización de los platos típicos de cada etnia.

Palabras Claves: Gastronomía Ancestral, Cocina Típica, Culinaria.

METODOLOGÍA

En el presente estudio, consideramos el enfoque etnográfico como una de las formas de la investigación cualitativa que involucra la observación de variables en sus entornos naturales o hábitats con el fin de llegar a resultados de investigación en la cual utilizamos herramientas como: lista de chequeo, entrevistas, y preparaciones culinarias, teniendo en cuenta los objetivos, que corresponde a todas las fases del proceso, desde la recogida de datos hasta su interpretación.

RESULTADOS

Figura 1. Wayuu: Friche



Figura 2. Kowi : Legumbres

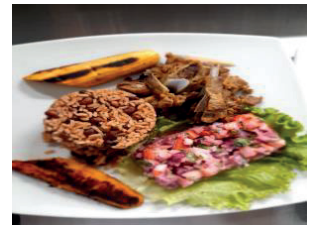


Figura 3. Kowi : Legumbres

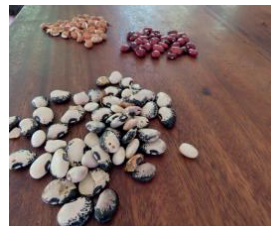


Figura 4. Kowi : Legumbres



ESTADO DEL ARTE

Tabla 1. Autores relevantes

Autor	Referencia	Subáreas
Wilder Guerra Curvelo	https://wilderguerra.wixsite.com/cocna-guajira/post/cocina-guajira-dominical-ensalada-de-pargo-pluma	Portador Cocina Tradicional
Guerra, W., López, (2022)	"Cocina Guajira I Pargo pluma a la brasa. https://evistaentornos.com/cocina-guajira-dominical-pargo-pluma-a-la-brasa/	Portador de Cocina Tradicional
SENA (2021)	Guajira" Cocina Ancestral y Tradicional De la Guajira'Alakajawaa.Centro Nacional De Hotelería, Turismo Y Alimentos Regional Distrito Capital Nacional De Aprendizaje 64p	Cocina Tradicional
Ricardo Malagón Barbero	https://co.linkedin.com/in/ricardo-malagon-8a339b58	Cocina Tradicional

Nota. Elaboración propia

Discusión

La gastronomía del Departamento de la Guajira, no solo se basa en preparaciones como: friche, pescados y mariscos, asociados a la cultura Wayuu por el imaginario colectivo, posee una variedad de platos y otras preparaciones culinarias, tales como: la carne de monte (venado, conejo, gallina, iguana cordero, entre otros), que hacen parte de las comunidades indígenas Kogui y Wiwa presentes en el mismo departamento, enriqueciendo la cultura gastronómica con sabores y olores propios de la región.

REFERENCIAS

- Ministerio de Cultura. (2017). *Caracterizaciones de los Pueblos Indígenas de Colombia*. Mincultura.
<https://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Documents/Poblaciones/PUEBLO%20WAYU%C3%9AAU.pdf>
- Miranda, S. J. (2017). Rescate de la cocina Wayuu a través de la conservación de tradiciones gastronómicas. (Trabajo de Grado, Universidad Autónoma de Bucaramanga). Repositorio.
https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/11919/2019_Tesis_Jose_Miguel_De_La_Cruz_Miranda_Sarmiento.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Servicio Nacional de Aprendizaje y Mariano Moreno Escuela de Gastronomía (2021). *Cocina ancestral y tradicional de la Guajira A'lakawaa*. SENA

CONCLUSIONES

La investigación realizada brinda espacios de intercambios de saberes entre las comunidades Wayuu, Kogui, Wiwa, Arhuacos, y la comunidad académica del SENA. Así mismo, el proyecto afianza el reconocimiento de la diversidad gastronómica del territorio guajiro. Se debe fortalecer la cocina tradicional en la región y en las localidades donde productores de las comunidades dan soporte a los platos emblemáticos, la comida de esta región fortalece su cultura cimentada con sólidas raíces. La cocina regional guajira merece una gran atención nacional, su reconocimiento y proyección aportan para rescatar la identidad.

