

Prácticas alimentarias de las familias en el barrio Potrero Grande de la ciudad de Cali

Jhon Jairo Angarita Ossa¹, Juan Carlos Escobar Rivera², Katherine Angarita Ossa³, Enrique Rincón Henao⁴

¹Licenciado en Ciencias Sociales, Especialista de Educación Cultura y Política, Magister en Estudios del Desarrollo, Magister en Ciencias Sociales con énfasis en educación, Candidato a Doctor Ciencias de la Educación. E-mail: jhonjairoangaritaossa@gmail.com

²Profesional en Comunicación Social y Periodismo, Magíster en Ciencias sociales. E-mail: trijuancaes@gmail.com

³Katherine Angarita Ossa, Profesional de Psicóloga y Tecnóloga en Administración de Empresas. E-mail: angaritaossakatherine@gmail.com

⁴Antropólogo, Magister en antropología. E-mail: le.rincon29@gmail.com

Resumen

El presente artículo expone el análisis de las prácticas alimentarias de familias con niños y niñas en el Centro de Desarrollo Infantil del barrio Potrero Grande, al oriente de la ciudad de Cali. A partir de un estudio cualitativo, se exploraron las prácticas alimentarias reconociendo el vínculo con la identidad cultural afrodescendiente propia del Pacífico Colombiano. Al final, se propone que el contexto socioeconómico, el desplazamiento a temprana edad de los lugares de origen y la falta de un acervo cultural fuerte en las familias de las madres ocasionan que las identidades alimentarias se actualicen y adapten de acuerdo al contexto material e histórico en que viven.

Palabras claves: prácticas alimentarias, afrodescendientes, cocina tradicional, enfoque diferencial.

Abstract

This article exposes the analysis of the feeding practices of families with boys and girls in the Child Development Centre of the Potrero Grande neighborhood, in the east of the city of Cali. From a qualitative study, food practices were explored recognizing the link with the Afro-descendant cultural identity typical of the Colombian Pacific. In the end, it is proposed that the socioeconomic context, the early displacement from places of origin and the lack of a strong cultural heritage in the families of mothers cause food identities to be updated and adapted according to the material and historical context in which they live.

Keywords: food practices, afrodescendants, traditional cooking, differential approach.

Introducción

La presente investigación surge del proyecto “Menús diferenciales para la primera infancia” desarrollado en el barrio Potrero Grande, al oriente de la ciudad de Santiago de Cali. Financiado por el Sistema de Investigación y Desarrollo Tecnológico Sennova del SENA. Este artículo plantea reflexiones y análisis acerca de la realidad de las prácticas alimentarias en las familias del oriente de Cali, específicamente, en el barrio Potrero Grande. Busca dar cuenta de las prácticas alimentarias teniendo en cuenta sus transformaciones y el contexto al cual corresponden.

La investigación se desarrolló en el oriente de la ciudad de Cali, zona con el mayor crecimiento desde los años 70, gracias al incremento de las

migraciones provenientes de distintos lugares del país. En consecuencia, ha sido significativo el número de personas afrodescendientes que han migrado a la ciudad provenientes de la zona pacífica colombiana (Quintín & Urrea, 2000).

Se trabajó con madres de niños y niñas del Centro de Desarrollo Infantil (CDI) del barrio Potrero Grande denominado El Paraíso, operado por la Caja de Compensación Comfandi, a partir de una alianza de trabajo articulado con el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) y la Escuela Nacional del Deporte.

Se realizó una indagación con las madres de los niños y niñas del CDI con la intención de conocer sus prácticas alimentarias, teniendo en cuenta las condiciones socio-

económicas, el desplazamiento desde su lugar de origen (territorio en el Pacífico Colombiano) y las perspectivas de vida que tienen, junto a sus familias.

El análisis de esta información se estableció a partir de dos focos: 1) La cocina tradicional, como parte del patrimonio cultural inmaterial de la nación; y 2) La identidad cultural reflejada en las prácticas alimentarias de la población afro en Cali, en sus luchas por el arraigo y desarraigo con la tradición.

De acuerdo con el marco legal de la política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia (Ministerio de Cultura, 2012), es de vital importancia decir que, las tradiciones culinarias y alimenticias, como patrimonio cultural, son colectivas, es decir, pertenecen o identifican a un grupo social particular (colectividad/comunidad) y se transmiten de generación en generación como un legado, tradición cultural o parte de la memoria colectiva (Ministerio de Cultura, 2012).

En esta perspectiva, el SENA como entidad pública de orden nacional se encuentra llamada al reconocimiento de la diversidad y las identidades que emergen en el contexto social colombiano. Según el Acuerdo 10 de 2016 por medio del cual se adopta la política de Atención con Enfoque Pluralista y Diferencial

en el SENA, esta norma hace un llamado al SENA a liderar en sus procesos la adaptación de nuevos sistemas y procedimientos que sean acordes con los cambios sociales y comportamentales de una sociedad integrada con poblaciones diversas. Bajo estas políticas institucionales consideramos pertinente y justificable el abordaje de la cocina tradicional desde su valor como patrimonio inmaterial de la nación.

Se puede decir entonces que, la alimentación de niños y niñas afrodescendientes, viene influenciada por unas características culturales afrocolombianas del litoral pacífico, basadas en el sentir de la música folclórica, de las danzas, las formas de vida, y más aún, en las prácticas de alimentación cultural, enmarcadas dentro de tradiciones, sentimientos de identidad, sentir y actuar. Es en ese sentido que se quiere vincular la alimentación para niños en Centros de Desarrollo Infantil, del cual se quiere mantener el componente cultural dentro de los menús diferenciales, para continuar con la memoria y tradición en los infantes.

Metodología

La construcción de la ruta metodológica, que permitió analizar las voces de las mujeres en las familias, en clave de sus prácticas alimentarias, partió de reconocer sus experiencias de vida en el territorio

actual. De esta manera, las ciencias sociales aportan en la definición de este diseño metodológico en clave de investigación cualitativa (Mèlich, 1996).

La investigación se sustenta en el método cualitativo, descriptivo y analítico, el método permite el tratamiento heurístico de la información obtenida a partir de varias técnicas, todas ellas cualitativas desde la observación, descripción y reflexión, permitiendo derivar en explicaciones más allá de la descripción aislada e independiente de las prácticas alimentarias en las familias afrodescendientes presentes en el barrio Potrero Grande.

En la perspectiva mencionada, esta investigación tiene una temporalidad de corte sincrónico en la medida que se aborda el objeto de estudio en un momento concreto, teniendo en cuenta el contexto y las particularidades del mismo; de esta forma, la investigación inicia en febrero del 2019 con el alistamiento y tiene cierre en diciembre del mismo año.

La orientación metodológica de la investigación se consolidó a partir de la técnica de entrevistas semiestructuradas, que permitieron aportar a la obtención y análisis de la información, no como recopilación absoluta de la realidad, sino desde

las interpretaciones, apreciaciones y posiciones con las cuales los actores llenan de sentido sus experiencias de alimentación cotidiana. Cabe anotar, que el desarrollo de las técnicas no es lineal, el abordaje se traslapa y sobrepone teniendo en cuenta la realidad del investigador y del objeto de estudio.

En el contexto planteado y con el propósito de analizar el material empírico obtenido se realizó la búsqueda de información documental, para esto se identificó en primer lugar, información alojada en sitios web, bases de datos de acceso abierto y documentos de uso institucional en el SENA.



Figura 1. Sesión de Entrevistas.

Fuente: Yefersson Llantén

Para este estudio se tomó una muestra de 13 entrevistas con madres entre 20 y 32 años de edad, a lo largo del texto se hace uso de nombres ficticios respaldando la confidencialidad y anonimato.

Tabla 1. de Referencia de Informantes.
Fuente Elaboración propia

No.	Nombre	Edad
1	Alejandra Belén	27 años
2	Ana Lozano	32 años
3	Edith Vanegas	25 años
4	Margoth Morales	29 años
5	Leonor Pérez	20 años
6	Luz González	25 años
7	Maribel Muñoz	25 años
8	Lucy Balanta	23 años
9	María Román	27 años
10	Tania Perea	30 años
11	Carmen Lozada	22 años
12	Lina Pino	24 años
13	Carolina García	28 años

Los instrumentos aplicados fueron entrevistas semi-estructurada que indagaban sobre su relación con la familia; el contexto socioeconómico en que viven; las prácticas alimentarias; los aprendizajes culinarios; y las transformaciones en sus hábitos y gustos alimentarios a lo largo de sus vidas.

Este perfil metodológico se desarrolló en el marco de dos cursos complementarios de cocina tradicional del Pacífico Colombiano, avalado por la Escuela de la Cultura Gastronómica, Hotelera y Turística del Centro de Gestión Tecnológica de Servicios CGTS SENA Regional Valle.



Figura 2. Sesión de Entrevistas.
Fuente: James Saavedra

A continuación, se presenta el procedimiento metodológico para llevar a cabo el análisis de investigación aplicada.

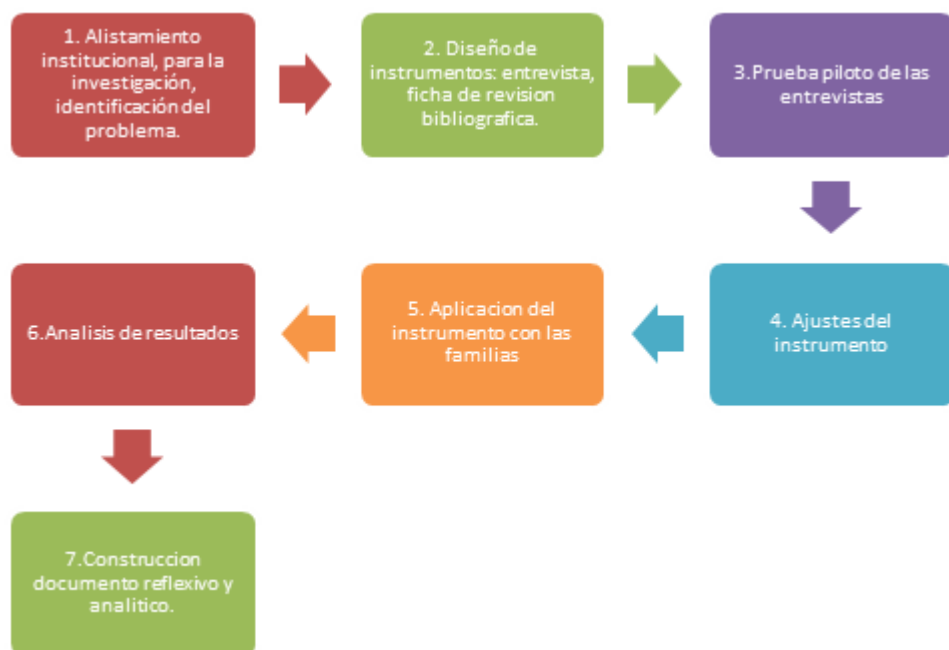


Figura 3. Procedimiento de investigación.

Fuente elaboración propia.

Descripción

1. En el primer paso se realizó el alistamiento institucional en el que se identificó el problema, se establecieron los objetivos y el cronograma de trabajo.
2. Dentro de la planeación se diseñaron los instrumentos idóneos con respecto a los intereses de la investigación. En primer lugar, una ficha de revisión bibliográfica que permitió la recopilación y análisis de las fuentes secundarias y segundo, las entrevistas semiestructuradas, que recuperaron las experiencias de las prácticas alimentarias vividas por las madres al interior de las familias.
3. En la prueba piloto se desarrolló el instrumento inicial con tres personas para analizar si se pueden hacer ajustes pertinentes al momento de la evaluación.
4. Los ajustes del instrumento se establecieron a partir de

observaciones en la prueba piloto, teniendo en cuenta claridad, idoneidad y pertinencia.

5. Se aplicaron 13 entrevistas para el análisis de información en modos de vida y prácticas alimentarias.
6. Se realiza el análisis en el cual se presentan; una pérdida de los saberes en la elaboración de platos del Pacífico y dificultades para cocinar alimentos del Pacífico debido a dificultades económicas.
7. Y por último la construcción del artículo con énfasis en el documento reflexivo que conlleva a la producción de conocimiento del ser.

Consideraciones éticas: De acuerdo, con la resolución número 8430 de 1993 (octubre 4). Por la cual se establecen las normas científicas, técnicas y administrativas para la investigación, la investigación aplicada en el proyecto, se caracteriza como investigación sin riesgo, dado que no interviene o afecta la integridad del ser humano observado dentro de entrevistas narrativas, sin afectar aspectos psicológicos, al respecto de su conducta.

Según el artículo 14 de la misma resolución, que, en claridad de lo establecido, se emplea un consentimiento informado, con el cual se autoriza el uso de la información recuperada a través de

las entrevistas, registro fotográfico y material audiovisual para uso exclusivo de este proyecto de investigación, garantizando confidencialidad y anonimato.

La cocina tradicional como soporte de la identidad cultural

La tradición cultural: Utilizamos la palabra tradición asociada a un campo del saber y a una praxis concreta, como la cocina. Con este concepto, no nos referimos solo a lo que pertenece al pasado, a lo que es puro y no se ha dejado corromper. Cuando hablamos de tradición no lo concebimos como un concepto cerrado sino como una articulación que conjuga en la práctica el pasado y el presente, o, para decirlo en palabras de Williams, lo residual y lo dominante a la vez.

Lo residual, por definición, ha sido formado efectivamente en el pasado, pero todavía se halla en actividad dentro del proceso cultural; no sólo y a menudo ni eso como un elemento del pasado, sino como un efectivo elemento del presente. Por lo tanto, ciertas experiencias, significados y valores que no pueden ser expresados o sustancialmente verificados en términos de la cultura dominante, son, no obstante, vividos o practicados sobre la base de un remanente cultural tanto como social de alguna formación o institución social y cultural anterior (Williams, 1997).

La tradición gastronómica está necesariamente atravesada por lo moderno. Afirma Giménez (2000) que ésta nunca es repetición del pasado en el presente, sino filtro, redefinición, reelaboración, innovación del pasado en función de las necesidades y desafíos del presente.

La cocina tradicional: Cuando hablamos de cocina tradicional (Escobar, 2015) la caracterizamos sobre todo como aquella que tiene un saber informal del oficio, saber que es heredado de generaciones pasadas, es resultado de la experiencia de vida del cocinero y no está reglamentado ni normalizado, sino que se vivencia corporalmente a través de la práctica.

El ingrediente singular de la cocina tradicional se encuentra entre los afectos. La comensalidad aquí tiene la forma de una doble comunión entre los cuerpos: cuerpo-comida consumido por el cuerpo-comensal, cuerpos reunidos en pos de una cena disfrutando a la par los placeres de la buena mesa. En el placer como en el ingrediente amor, los cuerpos se reconocen unos a otros como semejantes.

La cocina tradicional (Galak & Escobar, 2019) se reconoce a sí misma por su carácter de tener un rostro humano, algunas veces más irreconocible, particular o imperfecto que otros modos de comensalidad, pero siempre se presupone como gustoso, artesanal. No se trata de una comida impersonal, seriada,

anónima, estética como puede ser una hamburguesa McDonald's o un sándwich Subway, sino que se trata de una comida con historia que palpita en cada bocado del comensal y que tiene sabor a tierra, a tiempo pasado, a familia.

El cuerpo en la cocina: Ahora bien, hay una relación interesante para establecer entre historia y cuerpo, que permite reflexionar acerca de lo tradicional incorporado. Si como sostiene Maurice Merleau-Ponty que no soy dentro del espacio y del tiempo, no pienso el espacio y el tiempo; soy en el espacio y en el tiempo, mi cuerpo se aplica a ellos y los abarca (1957:153), y si como plantea Pierre Bourdieu que lo social es el efecto de la articulación entre dos historias, la historia hecha cuerpo y hecha cosa, los *habitus* y los campos (1991), entonces es posible comprender que el tiempo se encarna en forma de experiencias que se traducen como prácticas tradicionales.

Por caso, en la cocina pueden rastrearse las huellas indelebles de la historia, sedimentada en los cuerpos, que hacen a cada sujeto un reproductor de prácticas y un productor de experiencias. La tradición culinaria representa para las cocineras estudiadas una historia viva heredada de generaciones pasadas en forma de consejos, enseñanzas, experiencias, “artes de hacer”, un sentido del gusto, entre otras: en forma de un saber/sabor que se incorpora como *habitus* específico.

Las prácticas alimentarias: El cuerpo de las cocineras es el eje central de la práctica alimentaria, un cuerpo que es, en el sentido que Merleau-Ponty esgrime en *Fenomenología de la percepción* (1958), algo más que un objeto y menos que un sujeto. Así como en los implementos de la cocina, a falta de la tecnología que homogeniza y controla la experiencia de los sujetos, lo corporal se convierte en el medio sensible que materializa el saber culinario heredado de generaciones pasadas, condicionado por las circunstancias físicas en la que se desarrolla la práctica, pero principalmente, por la experiencia propia del sujeto.

Es de esta forma que el cuerpo es tanto construido en la práctica de cocina como condicionante de la misma, es decir, habilita la acción a la vez que le imprime un rasgo distintivo e identitario a esa acción. Esto es precisamente lo que para esta investigación constituye la categoría de sazón (Galak & Escobar 2019), que interpela tanto su acepción de gusto, como aquel uso coloquial que signa una coyuntura: el cuerpo asimila un sabor que se ingiere, pero también se in-corpora un saber particular (en este caso, de la cocina tradicional).

Visto lo anterior proponemos a continuación los resultados de este estudio en un contexto socioeconómico específico, el barrio Potrero Grande, para contrastar como la identidad cultural de las

madres se ponen en diálogo con el contexto material e histórico en el que se encuentran inmersas, así como las prácticas se actualizan y ponen en relación el pasado y el presente.

Resultados del estudio

Las prácticas alimentarias de las madres del CDI

Contexto socioeconómico y nivel formativo: Se encontró en el estudio, por ejemplo, que muchas de las madres de los niños del CDI de Potrero Grande han convivido con la precariedad a lo largo de sus vidas. Algunas se vieron desplazadas por motivos del conflicto armado en sus territorios del Pacífico Colombiano, cuando eran niñas o adolescentes. Otras más se desplazaron voluntariamente cuando jóvenes, por falta de sustento económico en sus familias y la necesidad de buscar oportunidades laborales.

Algunas, viajaron hasta Bogotá en búsqueda de trabajo, pero la mayoría se quedaron en Cali, ya sea por la cercanía con los municipios del Pacífico Nariñense, Caucaño o Chocó, o sobre todo porque en esta ciudad tienen algún familiar que se desplazó desde antes y la puede recibir en los primeros días.

La mayoría de las mujeres entrevistadas no culminaron sus

estudios porque en sus territorios tenían que trabajar en la plaza de mercado o ayudando en las labores del hogar. O simplemente porque se fueron desde adolescentes a Cali u otras ciudades a buscar trabajo.

Esa falta de formación profesional ha repercutido en sus destinos laborales ya que, al llegar a Cali, la mayoría solo consigue trabajos mal remunerados o de subsistencia, como empleada doméstica, manicurista o empleada en restaurantes del sector donde viven. Aunque muchas, ni siquiera, pueden trabajar actualmente porque se dedican a las labores del hogar, siendo amas de casa.

Familia: La precariedad en la que han vivido todas sus vidas hace que muchas de estas madres se vean empujadas, no solo a trabajar desde muy jóvenes sino a formar sus hogares y tener hijos. De pequeñas, algunas vivían en sus territorios con sus padres, madres y hermanos en una especie de equilibrio socioeconómico y familiar donde, si bien no abundaban los recursos y los padres trabajaban, nunca faltaba qué comer. Sin embargo, algún hecho fortuito como la muerte del padre, el proveedor de la casa, o el desplazamiento forzado, hace que hayan sido ellas quienes han tenido que salir de sus hogares para buscar el sustento de sus hijos.

En este contexto de vulnerabilidad, mujeres como Luz, Ana María o

Alejandra dejaron sus hogares siendo aún adolescentes para desplazarse a Cali, donde una tía, una hermana o con su madre, a buscar trabajo. En el camino, fueron quedando otros hermanos que se quedaron en el territorio o llegaron a Cali antes que ellas y formaron hogar pronto con una pareja.

Los lazos familiares e identitaria se conservan, aun estando a kilómetros de distancia de Cali. Muestra de ello es que, en fechas especiales, los hermanos buscan reunirse en Cali alrededor de un almuerzo que puede ser tapao (para quienes vienen del Pacífico), o arroz con pollo o sancocho (para las nacidas en Cali). También, periódicamente las madres reciben a familiares que vienen de pueblos como Barbacoas, Guapi o Tumaco en sus hogares y lo que nunca ha de faltar en sus maletas es el pescado seco o los mariscos vivos. Es la comida uno de los factores que más los liga con el territorio, que más extrañan, a pesar de la distancia y el tiempo.

Transformaciones en la alimentación: En el territorio de origen, las mujeres entrevistadas comían de acuerdo al contexto económico material y económico en que vivían. Es así que, si vivían junto al río, comían pescado frecuentemente, frutas y carne de monte; si vivían junto al mar comían más mariscos y coco. Todos en general comían abundante plátano,

sobre todo verde, junto con el banano, de muchas formas: cocido, frito, en forma de bala, en la sopa, al desayuno, a la comida, etc.

Si bien, en el Pacífico las familias no les sobraban los recursos, sí tenían abundancia de comida, sobre todo de pescado y mariscos frescos que es mucho de lo que más extrañan.

En Cali, las madres cambian su alimentación, ya sea por motivos económicos (el pescado y el marisco son muy caros para su economía) o por practicidad. El arroz entra a reemplazar el plátano cada vez más en sus comidas y preparaciones rápidas y ligeras como un sudado o un caldo reemplazan los sancochos y tapaos de sus infancias. El pollo es la carne que más consumen, por su precio, facilidad de preparación y porque hace parte de los gustos de todas.

Arraigo y desarraigo de las prácticas alimentarias: La mayoría de las madres que hicieron parte del estudio afirman no recordar el uso de las hierbas de azotea, solo algunas mencionaron que sus abuelas utilizaban esta u otra hierba en sus comidas, pero ellas no. Lo que más usan para sazonar sus comidas son el cilantro, el tomillo y el cimarrón, y muchas usan productos químicos de cocina como Ricostilla o sazónadores parecidos.



Figura 4. Hierbas de azotea.

Fuente: Yefersson Llantén

El coco es de poco uso en sus cocinas, pero lo recuerdan con afecto de sus épocas de infancia cuando sus madres o abuelas hacían cocadas o le echaban la leche al pescado. El plátano sigue siendo parte fundamental de su dieta, pero no como cuando vivían en el Pacífico que lo comían al desayuno, almuerzo y comida; ahora lo hacen solo frito en forma de monedas o patacón.

El pescado, como se dijo anteriormente, se come poco, una o dos veces al mes. La causa principal de esto es que su precio es muy elevado para sus economías familiares, pero también, porque muchas, sobre todo las más jóvenes nacidas en Cali, no lo sabían preparar. Igual pasa con el marisco, que muchas desconocen su preparación y a lo sumo, sólo habían comido camarones en alguna reunión familiar. Algunas incluso dijeron no gustarle.

Las madres del CDI de Potrero Grande le intentan dar de comer a sus hijos comida balanceada como jugos de frutas y ensaladas, pero los fritos siempre hacen parte de

sus dietas por ser algo cultural de la población afrodescendiente en Colombia. Muchas madres le insisten a sus hijos e hijas para que coman ensalada que no comen en sus hogares, pero sí en el comedor del CDI. Casi todo el hijo de las madres participantes del estudio les gusta el pescado, como se pudo ver en la prueba experimental que se hizo junto a la Escuela Nacional del Deporte.



Figura 5. Alimentación de niños y niñas del CDI.

Fuente: James Saavedra

Discusión

Como se puede observar a lo largo de este texto, la comida es expresión misma de la cultura y de la diversidad, así como de la memoria e identidad. No obstante, los cambios y las transformaciones en las prácticas alimentarias y en la cocina tradicional, tal como se ha evidenciado para el caso de las familias del barrio Potrero Grande en la ciudad de Cali, no debe ser interpretado de manera apresurada o ser leído equívocamente en un

sentido negativo. Lo que se quiere decir es que las transformaciones en las prácticas alimentarias de las madres afro del CDI de Potrero Grande no conllevan necesariamente a la pérdida de la identidad, la memoria cultural o de los saberes, o como un homónimo de la interrupción en la continuidad de la tradición.

Para complejizar esta lectura se hace necesario entender que los cambios en las prácticas alimentarias, tal como lo refiere Cristiane Nunes Dos Santos, son parte de la vida social y de transformaciones en la vida familiar (2007). Así mismo, es necesario volver sobre el concepto de identidad, entendido este ya no como la esencia del sujeto que hace parte de un grupo humano, o como una sustancia inmutable y ahistórica, sino como un procesos situado, tal y como lo propone en su estudio sobre la cocina entre familias de hospedaje costarricenses (Nikolić, 2014) y quien afirma que la identidad debe ser pensado como un proceso dado en un contexto de prácticas sociales y discursivas, como un proceso continuo y relacional en el que los actores sociales activamente construyen categorías de un yo o también un nosotros y un otro.

Lo anterior nos plantea el reto de reorientar la mirada y notar cómo las personas median este proceso en su cotidianidad, entendiendo que pese a las limitaciones y carencias económicas del contexto en el cual habitan, tratan de revivir o resaltar

la tradición buscando reconocerse a sí mismos en un lugar multicultural (Cabrera, 2005).

De otra parte, esto también permite comprender la resonancia que se genera entre la práctica alimentaria y la cocina tradicional, como dos caras de la misma moneda. El hecho de pensar que la identidad es producto de las negociaciones, de una serie de afirmaciones sobre la memoria y el arraigo al territorio, y de una subjetividad que se actualiza constantemente y que construye un puente entre el pasado y el presente, nos permite entender que el interés por asegurar la cocina tradicional es también la forma de resistir.

Desde este punto de vista, en la práctica alimentaria descrita a lo largo del texto pueden leerse presente los criterios de valoración de una manifestación propia del patrimonio cultural inmaterial establecido en la política pública, política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. En primer lugar, esta práctica vincula saberes que a lo largo del tiempo han sido legados (y relegados) principalmente entre mujeres, y que son aprendidos a través de la práctica, en la mayoría de los casos también se ha observado que son las mujeres quienes se conectan con estos saberes a través de la enseñanza de mujeres mayores del barrio o la comunidad y con quienes no necesariamente comparten un vínculo familiar.

En segundo lugar, en las prácticas alimentarias se hace evidente la relación con un territorio geográfico del que provienen los antecesores y que emerge en la memoria y en la práctica que se ajusta al contexto urbano. En tercer lugar, es una práctica que vincula una comunidad amplia de personas que dialogan con la identidad afro, cuando la misma práctica se adapta al contexto y la geografía urbana, las temporalidades y la disponibilidad de productos, a través de una red de comercio que emerge en el barrio Potrero Grande y de otros barrios del oriente de Cali para asegurar el acceso a los productos.

En este sentido, puede concluirse que las prácticas alimentarias pueden ser también pensadas desde el enfoque del patrimonio cultural inmaterial. Como se ha observado a lo largo de este texto, es una práctica en la que se pueden encontrar representados los conceptos de colectividad e identidad; es dinámica, tiene un valor simbólico, y en el que se identifica claramente un conjunto de normas consuetudinarias. No obstante, el puente más importante que puede tejerse con este enfoque es el hecho de pensar esta práctica como un activo con el que la comunidad busca construir un ejercicio de comunes, resignificando su herencia y vínculo con la tradición afro, y en la que la práctica también empieza a ser significada como un ejercicio de resistencia.

Referencias bibliográficas

- Acuerdo 10 de 2016. Por medio del cual se adopta la política de atención con enfoque pluralista y diferencial en el SENA". El Consejo Directivo Nacional del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA)
- Bourdieu, P. (1980), *El sentido práctico*, Editorial Taurus, Madrid. Versión castellana de Álvaro Pazos, revisada por Marie-José Devillard.
- Cabrera, D. (2005). *Identidad y Globalización: Encuentros y transformaciones entre las cocinas nacionales*. Universitas Humanística, 60 (60). Disponible en: <https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/univhumanistica/article/view/9491>
- Cultura, M. D. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. <https://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/publicaciones/Documents/BBCTC,%20tomo%2017.%20Pol%C3%ADtica%20para%20el%20conocimiento,%20la%20salvaguardia%20y%20el%20fomento%20de%20la%20alimentaci%C3%B3n%20y%20las%20cocinas%20tradicionales.pdf>
- Escobar, J. (2015) *Tensionando la vieja cocina cuerpo(s) y resistencia(s) en las prácticas alimentarias de los cocineros tradicionales de Tuluá, Colombia*, Tesis de Maestría en Ciencias Sociales, La Plata: Universidad Nacional de La Plata, Argentina. Disponible en: <http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/tesis/te.1145/te.1145.pdf>.
- Galak E. y Escobar J.C. (2019), *Revista latinoamericana de estudios sobre cuerpo, emociones y sociedad*. No 29, año 11, abril-julio 2019, Argentina, pp 35-44. Disponible en: <http://www.relaces.com.ar/index.php/relaces/article/view/558/447>.
- Giménez, G. (2000), "Identidades étnicas: estado de la cuestión" En: Leticia Reina (coord.) *Los retos de la etnicidad en los estados-nación del siglo XXI*. México, CIESAS, INI, Miguel Ángel Porrúa, pp. 45-70, 2000.
- Ministerio de Cultura (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura. p 100.
- Merleau-Ponty, M. (1957): *Fenomenología de la percepción*, Fondo de Cultura Económica.
- Mèlich, J. C. (1996) *Antropología simbólica y Acción Educativa*. Buenos Aires, Paidós.
- Nunes Dos Santos, C. (2007). *SOMOS LO QUE COMEMOS. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo*. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 16 (2), 234-242. ISSN: 0327-5841. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=1807/180713889006>.

Nikolić, M (2014). Construyendo cocinas – expresando identidades: Construcción de identidad y cocina entre familias de hospedaje costarricenses. Revista Estudios, (29), 2014, 1-15. ISSN 1659-3316. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5466993>

Quintín, P., & Urrea, F. (2000). Segregación Urbana y Violencia en Cali: Los jóvenes del Distrito de Aguablanca. Marsella: Departamento de Ciencias Sociales de la Universidad del Valle.

Resolución 8430 de 1993. Ministerio de la Salud. Por la cual se establecen las normas científicas, técnicas y administrativas. Octubre 4 de 1993.

Williams, R. (1997) Marxismo y literatura. Barcelona: Península.