

# Cocina tradicional de la provincia del Alto Magdalena. Caso de los municipios de Girardot y Agua de Dios en el departamento de Cundinamarca-Colombia

*Traditional Cuisine of the Province of Alto Magdalena.  
Case in the Municipalities of Girardot and Agua de Dios  
in the Department of Cundinamarca-Colombia*

**EVALO ENRIQUE BERNAL**

**Ingeniero de Alimentos**

eebernal@misena.edu.co

**Fecha de recepción:** 4 de marzo de 2015

**Fecha de evaluación:** 10 de junio de 2015

**Fecha de aceptación:** 14 de agosto de 2015







## *Cocina tradicional de la provincia del Alto Magdalena. Caso de los municipios de Girardot y Agua de Dios en el departamento de Cundinamarca-Colombia*

### *Resumen*

El siguiente artículo de resultados preliminares, surge a partir de la investigación realizada por el grupo de profesionales del CTPDE de Girardot-SENA, Grupo de Hotelería Turismo, avalado por el Centro Nacional de Hotelería del SENA, Bogotá.

El objetivo de este estudio es recuperar la cultura gastronómica tradicional del Alto Magdalena en los municipios de Agua de Dios y Girardot, a partir de la observación e interpretación de la realidad de los actores, con el propósito de estimular la elaboración, el diseño y la difusión de cartillas que permitan rescatar el conocimiento ancestral de la comida tradicional; adicionalmente, se pretende posicionar este tipo de comida con presentaciones innovadoras tipo *gourmet* e innovaciones tecnológicas (nanotecnología) para los platos.

La metodología utilizada fue Investigación Acción con enfoque cualitativo. Como resultados preliminares se realizaron entrevistas, se conformaron grupos de discusión y se identificaron dos platos tradicionales de los municipios objeto de estudio, a los cuales se les realizó su ficha técnica, la receta estándar y un análisis microbiológico y físicoquímico para cumplir con los protocolos de las BPM.

**Palabras clave:** portadores del saber culinario, saber tradicional, gastronomía, recetas tradicionales, nanotecnología.

### *Abstract*

The preliminary results following article arises from a research project entitled Traditional cuisine of the province of Alto Magdalena. If municipalities and Agua de Dios Girardot in Cundinamarca-Colombia. By the group of professionals CTPDE Girardot SENA TOURISM HOSPITALITY GROUP and supported by the National Center for Hospitality of the Sena-Bogota.

The aim of this study is to recover the traditional food culture of Alto Magdalena in the municipalities of Agua de Dios and Girardot, from the observation and interpretation of the reality of the actors with the purpose of developing, design and dissemination of booklets that allow rescue the ancestral knowledge about traditional food; additionally it aims to position this kind of gourmet food by proposing innovative and technological innovations such presentations (nanotechnology) for these dishes.

The methodology used is an Action Research with a qualitative approach. As preliminary results have been able to do interviews, focus groups have been formed and have identified two traditional dishes of the municipalities under study which have undergone the sheet, standard recipe, and microbiological and physical chemical analysis to meet with GMP protocols.

**Keywords:** Carriers of Culinary Knowledge , Traditional Knowledge, Food, Traditional Recipes, Nanotechnology.



## 1. Introducción

La alimentación es una de las necesidades básicas de los seres humanos y fue uno de los ingredientes que permitió que el hombre saliera de su territorio en busca de nuevos productos, y de esta manera ampliar la diversidad de sus alimentos para el consumo diario. Más adelante, con el descubrimiento del fuego le permitió al hombre la transformación de ciertas propiedades de las materias orgánicas que le servían para su sustento diario, lo que facilitó el inicio de las artes culinarias basándose en los saberes ancestrales de sus comunidades. (Gómez, s.f.).

En Colombia, en la región Central Andina habitada por la familia de los Chibchas, la alimentación se basaba en cereales como el maíz (amarillo, blanco y negro), la papa y la carne que solo podían ser consumidas por el cacique y la clase noble. Más adelante, con la llegada de los españoles, llegaron los cambios en la preparación de los alimentos, trayendo nuevas especies, productos y maneras de prepararlos. (Cardona, 2008).

En la actualidad, la comida es un tema que involucra aspectos de tipo social, cultural y político por excelencia. En este sentido, en Colombia con el pasar de los años se han venido presentando cambios en la revaloración de la cocina tradicional, regional y étnicas, inspirada por el consumo de experiencias diversas, auténticas y tradicionales, las cuales van de la mano con las nuevas exigencias y gustos de los consumidores a nivel mundial. (Castillo, 2014).

En nuestro país, se vienen desarrollando estudios que tienen como propósito la recuperación de la cocina colombiana, la cual está articulada con proyectos desarrollados en Latinoamérica como es el caso peruano; en donde se buscan nuevas propuestas culinarias basadas en la revaloración y rescate de las cocinas tradicionales (SENA, *Lo que no se narra se pierde*, 2015) y étnicas de nuestro país. Estos proyectos surgen a través de iniciativas del Ministerio de

Cultura en alianza con el Viceministerio de Turismo con el apoyo del gremio de los restaurantes y las instituciones académicas entre otras.

En cada uno de estos contextos, las cocinas tradicionales son entendidas y abordadas desde diferentes perspectivas, no obstante nuestro interés se centra en el rescate de la cocina tradicional colombiana anclado a procesos globales y locales, a la vez que articulados a dinámicas sociales, culturales, políticas y económicas con el propósito de la revaloración e innovación de la cocina tradicional en nuestro país. En relación a la innovación, se pretende dar un carácter tecnológico que propenda por dimensionarla hacia las tecnologías del futuro en la alimentación haciéndola mucho más saludable y asequible a todo tipo de personas (Delgado, G. C., 2002, *La amenaza biológica: mitos y falsas promesas biotecnología*), rompiendo así con mitos relacionados con los temas de salud y bienestar alimenticio basados en técnicas e nanotecnología húmeda.

Para la realización de dicha investigación, se escogieron los municipios de Girardot y Agua de Dios pertenecientes a la provincia del Alto Magdalena del departamento de Cundinamarca, ya que es un proyecto que ha venido trabajando el gobierno nacional y ha sido apoyado por el Centro Nacional de Aprendizaje-SENA, y cuyas investigaciones previas se han desarrollado con éxito como ha sido el caso de la cocina del Pacífico.

En cuanto a la cocina del municipio de Girardot, esta posee un plato propio y arraigado en la región que conocido como las **Migas de Plátano**, producto elaborado con plátano verde frito, macerado y mezclado con cebolla larga y chicharrón de cerdo, formando unas masas en forma circulares fritas de un sabor y mezclas de aromas exquisitos, acompañado de un trozo de carne de cerdo asado y un delicioso masato de harina de maíz y harina de trigo, aromatizado con clavos y pimienta cayena, deslumbrándonos y transportándonos a nuestro verdadero

sabor nativo tradicional, sin tener en cuenta normas o cuestionamientos de las tan conocidas dietas saludables que tienen mucho que ser debatidas desde el punto de vista de la ciencia y no de la mediatización de los medios de comunicación.

Por otra parte, en el municipio de Agua de Dios se encuentra el **Cocido Panche**, tradicional de esta zona. Consiste en la mezcla de diferentes alimentos como carne de res, cerdo, pollo, papa pastusa, yuca playera, plátano verde, arracacha, pateca, zapallo o calabaza, un ahogado de cebolla larga, tomate milano, achiote, cilantro silvestre, con el valor agregado que se cocina envuelto en hojas de plátano y acompañado de un caldo filtrado de pescado (bagre).

En este orden de ideas, la investigación se desarrolla inicialmente en estos dos municipios debido a que el interés es el de rescatar alguno de los platos tradicionales como es el caso del **Cocido Panche** y las **Migas de Plátano**, y que en la actualidad, son platos que no se encuentran en la oferta gastronómica de los restaurantes; las nuevas generaciones desconocen su preparación e ingredientes, por lo que en la gran mayoría de las familias poco o nada se consumen.

Por lo anterior, este estudio pretende responder a la pregunta de investigación ¿Cómo rescatar la cocina tradicional de la Provincia del Alto Magdalena. Caso municipio de Girardot y Agua de Dios en el Departamento de Cundinamarca?, y ¿cómo podemos rediseñar esta cocina tradicional a través de las nuevas tecnologías como la nanotecnología?

## 2. Metodología

Este es un estudio de un enfoque cualitativo ya que comprende e interpreta la realidad social desde la perspectiva de los actores, el tipo de investigación es una Investigación-Acción, en el que se busca indagar sobre la realidad de los saberes ancestrales con

respecto a la comida tradicional de los municipios de Girardot y Agua de Dios, a través del trabajo colaborativo de los diferentes actores implicados. Con lo anterior, se pueda llegar a una muestra que permita dar a conocer la comida tradicional de los municipios objeto de estudio. Para el desarrollo de la investigación, se realizó entrevistas a los pobladores y se conformó grupos de discusión, lo cual permitió avanzar en la selección de los platos típicos con sus ingredientes.

Por lo anterior, se realizó un trabajo de campo que permitió conocer las costumbres gastronómicas de cada municipio y de esta forma, identificar a las personas que aún conocen y preparan la comida típica de su municipio. Por consiguiente, la investigación se desarrolla en las siguientes fases:

- **Fase I:** se recopilará información relacionada con los saberes ancestrales de los habitantes del municipio con respecto a las comidas tradicionales.
- **Fase II:** se elaborarán cartillas de las recetas de la cocina tradicional de los municipios de Girardot y Agua de Dios.
- **Fase III:** se difundirá la cartilla a través de los diferentes medios, con el propósito de que se conozca la comida tradicional de los municipios objeto de estudio.
- **Fase IV:** se diseñarán platos tradicionales tipo *gourmet* para presentarlos como nuevas alternativas innovadoras y tecnológicas (nanotecnología), con promoción y divulgación de la cocina tradicional de los municipios objeto de estudio.

## 3. Resultados preliminares

Se encontraron dos platos tradicionales de las zonas de influencia para el proceso de investigación, a los cuales se les ha realizado su ficha técnica, la receta



**Fuente:** el autor.

estándar, y un análisis microbiológico y físicoquímico para cumplir con los protocolos de las BPM.

- Cocido Panche en el municipio de Agua de Dios en el departamento Cundinamarca.
- Migas de Plátano en el municipio de Girardot en el departamento Cundinamarca.

#### 4. Conclusiones

Podemos decir que estamos retomando y recuperando, de manera parcial, algunos platos emblemáticos de la región del Alto Magdalena en Cundinamarca, los cuales estaban olvidados y en vía de desaparecer del arraigo cultural de la zona, debido a que se ha perdido este tipo de platos por las influencias culturales modernas, influenciadas por los medios de comunicación que lo que logran es alejar a nuestros portadores del conocimiento típico ancestral, por las nuevas tendencias alimenticias diferentes de cada región.

Es importante tener en cuenta que en la segunda fase del proyecto se pretende innovar no solo en el diseño de los platos de manera *gourmet*, sino que también se desarrollará una mejora en el diseño de los platos desde el punto de vista de la nanotecnología (Food and Drug Administration, 2007, Nanotechnology), con la adición de nano partículas funcionales (partículas que mejoran la salud) lo cual le proporciona un valor agregado al producto sin modificar sus sabores, colores, aromas y estructuras físicas, entre otros.

A partir de este proyecto, el CTDPE SENA Girardot se proyectará como líder a nivel nacional no solo en recuperar la cocina tradicional de la región, sino que tendrá un valor agregado aplicando procesos nanotecnológicos, lo cual presentará una nueva visión de la cocina tradicional con proyección al futuro de la gastronomía nacional y mundial, creando un avance tecnológico y una nueva cocina, la verdadera cocina molecular (Herver This, 2014).

## 5. Bibliografía

- Albala, K. (2012). *Routledge International Handbook of Food Studies*. Routledge.
- Así sabe Colombia: cundiboyasense. *El Tiempo*. Archivado desde el original el 23 de noviembre de 2015. Consultado el 18 de junio de 2008.
- Belasco, W. y Scranton, P. (2002). *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*. New York: Routledge.
- Bernal, Evalo. (2002). *La leche y sus derivados lácteos*. Ed. San Pablo-FHJC, pp. 12-34.
- Bernal, Evalo. (2006). *Sistemas de producción agroindustrial*. Ed. San Pablo-FHJC, pp. 45-97.
- Bourdieu, Pierre. (1988). *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. España: Taurus.
- Britton, S. (2008). *High Cost of Nanotechnology Means Manufacturers Miss Out*. En Food Manufacture. Reino Unido, 19 de mayo. En: [www.foodmanufacture.co.uk/news/fullstory.php/aid/6397/High\\_cost\\_of\\_nanotechnology\\_means\\_manufacturers\\_miss\\_out.html](http://www.foodmanufacture.co.uk/news/fullstory.php/aid/6397/High_cost_of_nanotechnology_means_manufacturers_miss_out.html) (Consultado el 2 de febrero de 2009).
- Cabrera, D. (2005). *Identidad y globalización: encuentros y transformaciones entre las cocinas nacionales*. En: *Universitas Humanísticas*. No. 60. Julio-Diciembre, pp. 84-93.
- Cardona, L. (2008). <http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/comunicacion/tesis24.pdf>.
- Castillo, J. (2014). *Cocina colombiana para amantes del buen gusto: una aproximación a la producción de la diferencia desde la Nueva Cocina Colombiana*. Bogotá, D.C.
- CD Todos somos Colombia. (2011). *Magia y alimentación en el Pacífico colombiano*. Presidencia de la República de Colombia.
- Cenarios. En: [www.tuev-sued.de/technische\\_anlagen/risikomanagement/nanotechnologie/zerifizierung](http://www.tuev-sued.de/technische_anlagen/risikomanagement/nanotechnologie/zerifizierung) (Consultado el 1 de julio de 2008).
- Chen, H., Weiis, J. y Shahidi, F. (2006). *Nanotechnology in Nutraceuticals and Functional Foods*. En: Food Technology. Vol. 60, No. 3. Marzo, EUA. Disponible en: <http://members.ift.org/NR/rdonlyres/4A403244-F5EF-428F-A53F-F31B8730BFD8/0/0306nano.pdf> (Consultado el 2 de febrero de 2009).
- Científica. (2008). *Nanotechnology Opportunity Report*. 3rd edition. EUA.
- CINEP. *Colombia, país de regiones*. Tomo I. Santafé de Bogotá, Cinep; Colciencias. 1998. Consultado el 18 de junio de 2008.
- Colombiana de antropología. Vol 47 (2). Julio-Diciembre, pp. 7-13.
- Dangond Castro, Leonor. (1988). *Raíces vallenatas. Del pilón y del fogón*. Editorial Colina. Medellín, pp. 57-86.
- De Sousa, B. (2010). *Descolonizar el saber, reinventar el poder*. Montevideo: Trilce.
- Delgado, G. C. (2002). *La amenaza biológica: mitos y falsas promesas de la biotecnología*. Plaza y Janés. México.
- Dunn, J. (2004). *A Mini Revolution*. En: Food Manufacture. Londres, Reino Unido. 1 de septiembre. En: [www.foodmanufacture.co.uk/news/fullstory.php/aid/472/](http://www.foodmanufacture.co.uk/news/fullstory.php/aid/472/) Consultado el 2 de febrero de 2009.
- Duque y Van Ausdal. (2008). *Los ajíacos colombianos*. En: *Revista de estudios sociales*. Universidad de los Andes. Abril No. 29, pp. 158-165.
- Espeits, E. (2002). *Alimentos, alimentación y cocina. Su papel como eje o pretexto en discursos contrastados y ajenos*. En: *Cultura y política*. Actas del IX Congreso de Antropología FAAEE.
- ETC Group. (2004a). *Atomically Modified Rice in Asia?* En: News Release. Canadá.
- (2004b) *Down on the Farm: The Impact of Nano-scale Technologies on Food and Agriculture*. Canadá.
- Feder, B. (2004). *Nanotech IPOs, Without a Product*. En: The Internacional Herald Tribune. 26 de mayo.
- Ferrero, S. (2002). *Comida sin par*. Consumption of Mexican Food in Los Angeles: 'Foodscapes' in a Transnational Consumer Society." En: Food Nations, pp. 194-219.
- Foladori, G., N. Invernizzi. (2007). *Los trabajadores de la alimentación y la agricultura cuestionan las nanotecnologías*. Rel-UITA, 28 de mayo. Uruguay.



- Food and Drug Administration. (2007). Nanotechnology. Nanotechnology Task Force. EUA.
- Gastronomía: cundiboyasense. Colombia.com. Consultado el 18 de junio de 2008.
- Gómez, J. (s.f.). [https://www.uam.es/otros/cupauam/pdf/Cupauam11\\_12/111208.pdf](https://www.uam.es/otros/cupauam/pdf/Cupauam11_12/111208.pdf).
- Guhl, Ernesto. (2013). *Temas colombianos. Estudios geográficos 1*, Bogotá, Instituto Colombiano de Economía y Cultura.
- Humphrey, L. (1989). *Traditional Food, Traditional Values*. En: Western Folklore. Vol. 18. Abril, pp. 162-169.
- Instituto Colombiano de Cultura. (2013). *Gran libro de la cocina colombiana*, Bogotá.
- Isaac Moreno de Caro, Concejal de Bogotá. Proyecto de acuerdo 212 de 2004 "por el cual se declara al ajiaco santafereño patrimonio cultural de Bogotá". Consejo de Bogotá. Consultado el 26 de junio de 2015.
- Jácome, Andrés. *Cocina colombiana, infinidad de sabores en plena expansión*. Universia. Consultado el 18 de junio de 2015.
- López, J. (2009). *Antropología de la alimentación: perspectivas, desorientación contemporánea y agenda de futuro*. En: Comida y cultura. Nuevos estudios de cultura alimentaria. Córdoba: servicio de publicaciones Universidad de Córdoba.
- Martínez, L. (2013). *De la tradición a la evolución*. En: *Revista la Barra*. Disponible online: <http://www.revistalabarra.com.co/blog/de-la-tradicion-a-la-evolucion>
- McGee, H (2004) *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. newYork: Scribner
- Mazzola, L. (2003). *Comercializing Nanotechnology*. En: *Nature Biotechnology*. 21(10). EUA.
- Mooney, P. (1999). *The ETC Century*. RAFI. Canadá.
- Morón, Carlos y Galván, Cristina. (1996). *La cocina criolla. Recetas de Córdoba y regiones de la costa Caribe*. Domus Libri.
- Nordan, M. (2005). *Nanotechnology: Where Does the US Stand?* En: Lux Research. Testimonio ante la House Committee on Sciences, EUA.
- Ochoa, E. Julián. *Mantel de cuadros, crónicas acerca del comer y del beber*. Universidad de Antioquia. Archivado desde el original el 23 de noviembre de 2015. Consultado el 18 de junio de 2008.
- Ordoñez, P. Eduardo. (1984). *Gran Libro de la Cocina Colombiana*, Círculo de Lectores, Bogotá.
- Política de turismo cultural. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, julio de 2008.
- Popayan, UNESCO City of Gastronomy. (En inglés). UNESCO, 2008.
- Restrepo, E. y Bocarejo, D. (2011). *Introducción multiculturalismo*. En: *Revista*.
- Restrepo. (2004). *Biopolítica y alteridad: dilemas de la etnización de las colombias negras*. En: *Conflictos e (in)visibilidad*. Restos de los estudios de la gente negra en Colombia. Popayán: Editorial Universidad del Cauca, pp. 271- 301.
- Rojas, M. (2000). *La economía política de la civilización*. En: *Revista de Estudios Sociales*. Universidad de los Andes, septiembre No. 7, pp. 61-70.
- Román de Zurek, Teresita. *Cartagena de Indias en la olla*. Ediciones Gamma, 2006, Bogotá, pp. 95-167.
- Saldarriaga, G. (2011). *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. Editorial Universidad del Rosario, Bogotá.
- SENA, *Lo que no se narra se olvida. Recuperación de la cocina tradicional colombiana*. Septiembre, 2015, pp.11-75.
- Sistema Nacional de Información Cultural. *Gastronomía - Valle del Cauca*. <http://www.sinic.gov.co/SINIC/ColombiaCultural/ColCulturalBusca.aspx?AREID=>
- Valderrama, M. (2009). *El boom de la cocina peruana*. En: *Perú Hoy*. No. 15. Disponible online: [http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Peru/desco/20100312102627/08\\_Valderrama.pdf](http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Peru/desco/20100312102627/08_Valderrama.pdf)
- Veenstra, Gerry. (2005). *Can Taste Illuminate Class? Cultural Knowledge and Forms of Inequality*. *Canadian Journal of Sociology* 30, 3, pp. 247-279.
- Vélez, I. (2010). *Tres herencias gastronómicas de África bocoa bueno, bocoa malo*.