

Recuperación de la cocina tradicional de las provincias
del Alto Magdalena y Tequendama, caso municipios de
Agua de Dios, El Colegio, Girardot, Guataqui, Nilo y
Tocaima del departamento de Cundinamarca, Colombia

*Recovery of the Traditional Cuisine of the Provinces of Alto Magdalena and
Tequendama, Case of Municipalities of Agua de Dios, El Colegio, Girardot,
Guataqui, Nilo and Tocaima of the Department of Cundinamarca, Colombia*

EVALO ENRIQUE BERNAL VÁSQUEZ

Ingeniero de Alimentos

Técnico en Cocina

Instructor

eebernal2@misena.edu.co

ABNNER DAVID RUEDA MARTÍNEZ

Profesional en Culinaria y Gastronomía

Técnico Profesional en Cocina

Instructor

davidruedam@misena.edu.co

CRISTIAN EDUARDO GUATAME FERNÁNDEZ

Aprendiz

Técnico en Cocina

kristiangf@hotmail.com

Fecha de recepción: 8 de julio de 2016

Fecha de evaluación: 1 de agosto de 2016

Fecha de aceptación: 23 de agosto de 2016





Recuperación de la cocina tradicional de las provincias del Alto Magdalena y Tequendama, caso municipios de Agua de Dios, El Colegio, Girardot, Guataquí, Nilo y Tocaima del departamento de Cundinamarca, Colombia

Resumen

En este artículo se presentan los resultados del proyecto “A qué sabe el Alto Magdalena”, investigación que se llevó a cabo por profesionales del Centro del Diseño de la Tecnología y la Productividad Empresarial (CTDPE) del SENA Girardot, grupo de investigación avalado por el Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación del SENA (SENNOVA) y Colciencias.

El objetivo de este proyecto es recuperar la cultura gastronómica tradicional de los municipios objeto de estudio de la región del Alto Magdalena y la región del Tequendama: Guataquí; Girardot; Nilo; Agua de Dios; Tocaima, vereda Acuata; El Colegio, vereda El Paraíso, tierras de los antiguos panches de la familia de los caribes, tribus indígenas que habitaron esta zona en tiempos ancestrales hasta la Colonia. Este estudio se realizó a partir de un proceso de integración y socialización con las comunidades y los portadores del saber tradicional, con la finalidad de promover, rescatar y exaltar el saber gastronómico poco conocido de la región, para que estos municipios sean reconocidos a nivel cultural y turístico.

Abstract

In this article project preliminary arises from the research currently carried out by professionals SENA CTPDE Girardot, research group supported by SENNOVA and COLCIENCIAS.

The objective of this project is to recover the traditional food culture of the municipalities under study in the region of Alto Magdalena and region Tequendama (Guataquí, Girardot, Agua de Dios, Tocaima, Vereda Acuata, sidewalk El Colegio, sidewalk El Paraíso the High land of the ancient inhabitants Panches family Caribbean Indian tribes that inhabited this area in ancient time until the colony. All this study was conducted from an integration and socialization process with communities and their carriers traditional knowledge, this aim is to promote, rescue and to exalt the gastronomic know little known in the region, so that with this are recognized in the cultural and tourism sector level.

It is important to show these dishes in a traditional way and in turn bring them to modern cooking presentations, respecting their methods of preparation and preserving

Es importante revelar estos platos de manera tradicional, y a su vez llevarlos a presentaciones modernas de cocina, respetando sus métodos de preparación y conservando sus sabores, colores y demás características organolépticas tradicionales; así mismo, es necesario presentar su origen social, cultural e histórico, lo cual más adelante se traducirá en el desarrollo con plataformas tecnológicas como la nanotecnología.

La metodología de este proyecto se realiza con base en las políticas y métodos exigidos por el Ministerio de Cultura y Turismo para la salvaguardia de este saber inmaterial. Para ello se realizó una labor de campo, solicitando permiso a las oficinas de cultura y turismo municipal, con el fin de localizar el nicho de los portadores del saber gastronómico de cada lugar y realizar prácticas de preparación (mingas), diseñando recetas estándar, fichas técnicas, documentos soportes, videos y fotos, con el fin evidenciar y reseñar las fuentes de información de los saberes gastronómicos de cada zona objeto de estudio.

Palabras clave: portadores, mingas, tradición, gastronomía.

their flavors, colors and other traditional organoleptic characteristics; presenting their social, cultural and historical origin which later will result in development with technology platforms such as nanotechnology.

The methodology of this project is made based policies and methods required by the ministry of culture and tourism for the safeguarding of knowledge and intangible immemorial. To do field work was carried out, requesting permission to the offices of culture and municipal tourism, this in order to locate the niche carriers of knowledge gastronomic each place and make preparation practices (Mingas), designing standard recipes, technical specifications, supporting documents, videos and photos, to review evidence and information sources of gastronomic knowledge of each study area.

Keywords: Carriers, Mingas, Tradition, Gastronomic.



Aprendiz semillero de investigación participando en mingas.
Fuente: los autores.

Introducción

La recuperación de la cocina colombiana surge como un proyecto de revaloración e innovación de la cocina tradicional, articulado con procesos dinámicos sociales, culturales, políticos y económicos. Así, este proyecto de recuperación gastronómica no se desarrolla aisladamente, por el contrario, se articula con otras iniciativas desarrollados actualmente en el Centro del Diseño de la Tecnología y la Productividad Empresarial (CTDPE), SENA Girardot.

En el proyecto se ha investigado y recopilado información de saberes culinarios tradicionales de los habitantes o portadores del saber gastronómico, teniendo en cuenta que el Alto Magdalena y la región del Tequendama era habitada por la tribu panche, dando una visión amplia y profunda, la cual permite una perspectiva, no sólo de un producto, sino de la historia del proceso social de desarrollo de una región.

Las diferentes creaciones gastronómicas del Alto Magdalena y la región del Tequendama y su influencia dependen de dónde llegaron los inmigrantes o colonos, quienes crearon una cocina mestiza propia colombiana; es el caso del municipio de Guataquí, que presenta un plato originario de la época de la Conquista, al cual se le dio el nombre de *chupe*. Elaborado con arracacha, plátano, yuca, papa, zanahoria, apio, sal y carne oreada, envuelta en hojas de plátano, cuyo creador fue el francés Edward André, quien venía con el conquistador Sebastián de Belalcázar, cuando este territorio llevaba el nombre del Nuevo Puerto de Nueva Granada; lo curioso es que este plato se cocinaba en olla de barro y se enterraba en la ribera del río Magdalena. En el municipio de Girardot encontramos un plato emblemático llamado *viuda del Magdalena*, cuyos orígenes son muy discutidos, dándosele crédito sólo al departamento del Tolima por su influencia hacia otra preparación autóctona: el viudo de pescado. Dentro de este proceso de investigación

vemos que este es originario de las riberas del Alto Magdalena, de ahí que dialogando con los portadores de este saber gastronómico tradicional, se encuentren diferencias como es la adición de guineo y la ahuyama, cocinándolos con tres tipos de pescados: bagre, bocachico y nicuro, cuyo método de cocción anterior era enterrarlo en olla de barro, a orillas del río Magdalena, cubierto con hojas de plátano cachaco, por lo cual a esta deliciosa y autóctona preparación se le adjudicaría el nombre de *viuda del Magdalena*.

En el municipio de Nilo se encuentra otra preparación llamada *gallina mangostina* que las familias autóctonas de la época la disfrutaban a orilla del río. Se dice que el italiano Oreste Sindici dio las primeras notas de nuestro himno nacional durante estos paseos de olla. Este plato está compuesto de gallina, yuca, plátano cachaco y especias, acompañado de agua de panela y jugo de limón. Siguiendo este recorrido investigativo, se llega al municipio de Agua de Dios, con el plato cocido panche, plato creado por los pobladores y el SENA, ante la necesidad de tener un plato típico en el municipio, en conmemoración a la tribu panche.

Por otra parte, en el Municipio de Tocaima (región del Tequendama) está la *gallina tocaimuna*, un plato con gallinas de campo de la región, acompañado con yuca, papa y una salsa de sólo cebolla larga. Se sirve con una sopa de arroz y callo. Otra delicia tocaimuna es el estillado de carne salada, se elabora con carne curada previamente con este mineral, lo anterior debido a que en épocas anteriores no existían los métodos de conservación por refrigeración para los alimentos, y la aplicación de la sal servía como conservante y al mismo tiempo, generaba un sabor curado inigualable, acompañado siempre de plátano cachaco, yuca, mazorca y un ahogado criollo.

En el municipio de El Colegio, vereda El Paraíso, se localizó el llamado *almuerzo de jornalero*, constituido por carne ahumada y oreada, guatila, balú (frijol gigante de la región), bore, plátano cachaco y yuca,

acompañado con una salsa de cuajada. Este plato era dado por los hacendados de la región a sus empleados para que fueran a trabajar en las labores propias del campo; la bebida que lo acompañaba era un guarapo de maíz o un jugo de balú. Se dice que si la persona está débil se duerme rápidamente al tomar esta bebida.

Este documento presenta la información que se obtuvo con el apoyo de las comunidades y los portadores del saber tradicional, los cuales dieron toda la información de recetas, datos históricos y culturales.

Es importante recuperar la cocina tradicional de esta región, debido a su riqueza de sabores, colores, aromas, texturas y mezclas que no son conocidas, teniendo una gran oportunidad de competir con los mejores platos internacionales. Con ello, se contribuye a resaltar una cultura gastronómica propia del país, presentando ante el gremio hotelero y turístico un patrimonio inmemorial, para que no sea olvidado.

Actualmente, el Ministerio de Cultura pone de relieve el tema de las cocinas tradicionales en Colombia a través de la Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia, donde estas son consideradas como manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial, y exponen la diversidad e identidad cultural de la nación, en tanto han sido construidas colectivamente a través de la historia y transmitidas generacionalmente. En este sentido, las cocinas tradicionales constituyen “un complejo de conocimientos, usos y técnicas de transformación de los alimentos, pero ante todo son un entramado de relaciones sociales” (Ministerio de Cultura, 2012, p. 24).

Objetivo general

Recuperar la cultura gastronómica tradicional del Alto Magdalena y la región del Tequendama, en los municipios

de Guataquí, El Colegio, Nilo, Agua de Dios, Tocaima y Girardot, durante diez meses del 2016, obteniendo tradición culinaria por municipio, haciendo la difusión de lo investigado y creando presentaciones culinarias de vanguardia y cocina evolutiva con base en procesos tecnológicos aplicados a platos tradicionales.

Objetivos específicos

- Recuperar mínimo una receta tradicional por cada municipio objeto de la investigación del Alto Magdalena y la región del Tequendama durante el periodo 2016.
- Elaborar un libro acerca de los resultados obtenidos durante el proceso de investigación sobre las recetas recuperadas.
- Difundir por diferentes medios académicos y sociales los resultados de la investigación.
- Exaltar los platos tradicionales con diseño arquitectónico estructural, dando una nueva visión y posicionamiento a la gastronomía tradicional en el gremio de la restauración contemporánea.

Metodología

La metodología desarrollada para este proyecto se basa en la establecida por el Ministerio de Cultura y Turismo para la salvaguardia de los bienes inmateriales de la cultura regional, plasmada en el *Manual para la implementación del proceso de identificación y recomendaciones de salvaguardia de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial* (PIRS).

Teniendo en cuenta lo anterior, el PIRS conforma un equipo de investigación encargado de recopilar y analizar la información relativa a las manifestaciones encontrados en cada uno de los municipios objeto de esta investigación; su viabilidad depende de la coherencia

entre los objetivos, el tiempo y los recursos disponibles para el adecuado desarrollo de la acción nombrada.

A partir de los resultados obtenidos del trabajo con las comunidades de los municipios investigados, el PIRS se desarrolla en dos etapas:

1. La identificación y documentación de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial.
2. La formulación de recomendaciones para la salvaguardia y la actualización de los resultados.

Estas etapas se desarrollan por medio de los siguientes pasos:

Formación de alianzas estratégicas y gestión institucional

Como primer paso, el equipo de investigación debe elaborar un mapa de las entidades, organizaciones y agentes municipales, distritales y departamentales, encargados del manejo del patrimonio cultural inmaterial, con el fin de establecer alianzas estratégicas para la implementación del PIRS.

El equipo debe diseñar un plan de acción en conjunto con las instituciones que estén adelantando labores en el ámbito del patrimonio cultural inmaterial, debe reconocer los proyectos, los programas y las iniciativas que traten aspectos relacionados con este. Por ejemplo, las planteadas por las casas de la cultura, las secretarías departamentales de cultura, las universidades y los centros de investigación regional.

A partir de esta actividad, el equipo presentará un plan de trabajo preliminar en el que se relacionarán los recursos disponibles, el cronograma de actividades, sus responsables y los productos del

PIRS, todo esto con el fin de encontrar antecedentes de posibles actividades parecidas ya realizadas en procesos similares.

Sensibilización y presentación del proceso a la comunidad

El equipo de investigación debe convocar a las comunidades locales para divulgar los objetivos y alcances del proyecto, con el objetivo de que estas participen en la identificación de las manifestaciones y evalúen su situación actual. Es importante señalar que además de presentar la información nombrada, el equipo debe incluir las recomendaciones que surjan de esta actividad, haciendo los ajustes pertinentes al plan de trabajo.

Identificación de las manifestaciones a partir de fuentes documentales

Con base en la revisión documental (que debe incluir las recomendaciones de la comunidad), como material impreso, sonoro y audiovisual proveniente de los centros de documentación, las bibliotecas y los archivos, el equipo investigador debe consolidar una base de datos con información sobre las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial relativas a los objetivos del proyecto. En esta se debe consignar la información sobre el contexto en el que se recrean y reproducen dichas manifestaciones, así como de las comunidades que las desarrollan.

Por otra parte, se debe identificar también cómo permanecen o cambian las manifestaciones y las situaciones que vulneran su conocimiento, práctica y permanencia.

Toda la información recolectada en este proceso se debe registrar y sistematizar posteriormente en las fichas diseñadas para tal fin. Durante el desarrollo del PIRS se debe presentar la bibliografía anotada y la lista de los documentos consultados.



*Delimitación del área de estudio
de acuerdo con la información
recolectada en la identificación
de fuentes documentales*

El equipo debe delimitar el área de estudio para la implementación del PIRS, delimitación que estará sujeta a las manifestaciones, los recursos financieros disponibles, el tiempo y la extensión territorial del proyecto.

Identificación de manifestaciones en campo

Como se ha dicho, el equipo de investigación debe documentar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial a partir del diálogo y la reflexión con la comunidad. Esto sugiere un reto metodológico, puesto que el equipo debe crear las condiciones adecuadas y técnicas pertinentes.

Para que la comunidad participe en el desarrollo del PIRS, se sugiere también que los investigadores registren por escrito, así como en medios fotográficos, sonoros o audiovisuales, las manifestaciones identificadas. Es importante recalcar que el registro de la información debe respetar los contextos en los cuales las manifestaciones culturales se expresan, y los criterios de valoración existentes en las comunidades.

Registro de la información

Una vez finalizada la identificación y documentación de las manifestaciones, el equipo comienza su sistematización. Debe hacer una descripción etnográfica, una bibliografía (es decir, la lista de los libros consultados, añadiendo un resumen de su contenido), y llenar las fichas de identificación de acuerdo con la guía provista por el Ministerio de Cultura. La información registrada proviene de la identificación de las manifestaciones en campo y del registro bibliográfico y documental existente.

Redacción de la ficha de registro

La ficha permite registrar las distintas aproximaciones a las manifestaciones identificadas como parte del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades. Por esta razón, es importante diligenciarlas después del trabajo de campo y que correspondan al análisis de la información recolectada a lo largo del proyecto.

En el momento de diligenciar la ficha es necesario recordar que:

- Sólo se debe diligenciar una ficha por manifestación.
- Los registros documentales, fotográficos, sonoros y audiovisuales deben tener título, número de identificación y estar debidamente indexados.
- Las fichas deben sistematizarse en la plataforma tecnológica provista por el Ministerio de Cultura, siguiendo las pautas que establece el instructivo que lo acompaña (véase www.sinic.gov.co).



Gallina Mangostina.

Discusión con la comunidad

A partir de la información registrada se debe dialogar de nuevo con la comunidad, para discutir:

1. Los contextos en los que se crean y recrean las manifestaciones.
2. Sus mecanismos de transmisión.
3. Las situaciones que vulneran los conocimientos y las prácticas de las manifestaciones.
4. La función que cumplen individuos o grupos en relación con estas manifestaciones.
5. Las posibles estrategias de sensibilización, capacitación y difusión de las manifestaciones.
6. La existencia o participación de instituciones relacionadas con estas.
7. La actualización de la información consignada en los procesos de identificación y recomendaciones de salvaguardia.

De estas discusiones deben salir dos documentos:

1. El informe final, de carácter descriptivo y analítico, que dé cuenta de los puntos citados.
2. Documento que describa cada uno de los libros consultados, añadiendo un resumen de su contenido, con lo cual se procede a llenar las fichas de identificación de acuerdo con la guía provista por el Ministerio de Cultura.

La información registrada proviene de la identificación de las manifestaciones en campo y del registro bibliográfico y documental existente.

Teniendo en cuenta el carácter dinámico de las manifestaciones culturales, una vez finalizado el PIRS se sugiere diseñar estrategias de seguimiento, como



Gallina Tocaimuna.

la actualización y la revisión de los resultados. De esta forma, la nación, los departamentos, distritos y municipios contarán con información que permitirá conocer los cambios y las situaciones que pueden vulnerar la sostenibilidad a largo plazo de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial desde el momento de la identificación inicial.

Acercamiento por parte de los investigadores para indagar acerca de los platos tradicionales olvidados de cada municipio de estudio

Reconocimiento de los portadores del conocimiento de las recetas tradicionales de cada municipio, elaboración de la receta en el campo de estudio y transformación a tipo *gourmet*.

Recopilación de datos por medios orales, escritos, audiovisuales y fotográficos.

Estudio de los aspectos antropológicos y culturales de cada receta y su impacto sociocultural

En medio de la identificación de cada una de las preparaciones en proceso de rescate, se analiza por parte de un profesional en antropología cada uno de los marcos utilizados como herramienta para solidificar la veracidad, tradición e impacto sociocultural de cada producto, dando así cimientos con los cuales empezaría a partir de este momento la posibilidad de ser catalogado como objeto del patrimonio inmaterial del territorio objeto de investigación.

Difusión del conocimiento adquirido por medio de material escrito y audiovisual a las comunidades académicas, hoteleras, y a la comunidad en general

Al tener el producto de las manifestaciones de la comunidad objeto de investigación, y haber sustentado la tradición e impacto sociocultural

de cada una de las preparaciones rescatadas, se inicia un proceso de edición y síntesis textual, audiovisual y documental, que será la herramienta ideal para la estructuración del texto y el documental audiovisual, que a su vez serán utilizados como evidencia final del trabajo desarrollado.

Redacción de la ficha de registro

La ficha permite registrar las distintas aproximaciones a las manifestaciones identificadas como parte del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades. Por esta razón, es importante llenarlas después del trabajo en campo, y verificar que correspondan al análisis de la información recolectada a lo largo del proyecto.

Resultados

Se han identificado seis platos típicos tradicionales no identificados o reportados en los libros de cocina tradicional colombiana de las zonas de influencia para el proceso de investigación. Para los primeros se ha realizado ficha técnica, receta estándar y análisis para cumplir con los protocolos de la BPM:

Cocido panche

Municipio de Agua de Dios
Departamento de Cundinamarca
Portadores: Nancy Ortiz y César Serna

Gallina mangostina

Municipio de Nilo
Departamento de Cundinamarca
Portadores: Estrella González, Jhon Brausin

El chupe

Municipio de Guataquí
Departamento de Cundinamarca
Portador: Angelino Contreras

Viuda del Magdalena

Municipio de Girardot
Departamento de Cundinamarca
Portadores: Martha Inés Naranjo

Estillado de carne salada y gallina tocaimuna

Municipio de Tocaima, vereda Acuata
Departamento de Cundinamarca
Portadores: Maribel Segura, Miguel Ángel Rico y Belén Hernández

Almuerzo jornalero

Municipio de El Colegio, vereda El Paraíso
Departamento de Cundinamarca
Portadores: Mariluz Castiblanco Sánchez, Aldemar Latorre Moreno

Por otra parte, se redacta un documento que plasma toda la investigación realizada, desde sus bases, conocimientos adquiridos, tradiciones e intercambio cultural, hasta la composición del menú, estética en el diseño de las preparaciones, esto con el fin de proyectar la culinaria del Magdalena a cualquier establecimiento gastronómico nacional e internacional.

Se realizó una recopilación de material audiovisual (documental) y el registro fotográfico, con el fin de inmortalizar las manifestaciones encontradas en este territorio de ancestros panches.

Discusión

Es importante recuperar toda la información posible sobre los saberes típicos ancestrales de la gastronomía del Alto Magdalena y la región del Tequendama, siendo muy rica en sabores, colores, mezclas y aromas. Estos últimos no se encuentran aún registrados en los libros más reconocidos de cocina colombiana, esto lleva a pensar que este saber debe ser presentado a la comunidad hotelera, gremios turísticos y académicos



Semillero e investigadores del proyecto.
Fuente: los autores.

para que el turismo gastronómico sea uno de los más conocidos de la región.

Es necesario tener en cuenta que, para poder llegar a recuperar los saberes culinarios tradicionales, se debe contar con el apoyo valioso de los portadores del saber tradicional para la elaboración de estos productos, también se conoce que aún quedan muchas recetas tradicionales por redescubrir en toda la región de estudio del proyecto.

Después de hacer este proceso de recuperación, procederemos a seguir con la aplicación de la tecnología para el mejoramiento de los platos desde su estructura nutricional hasta su diseño estético arquitectónico.

Conclusiones

Es importante determinar que durante el desarrollo del proyecto se han logrado retomar platos típicos tradicionales de cada región que por olvido o

desarraigo de la comunidad se han olvidado, y a su vez se ha encontrado una historia acerca del porqué del plato, sus orígenes y su influencia en la cultura de la comunidad del Alto Magdalena y la región del Tequendama en Cundinamarca.

Es de anotar que después de la recuperación del saber gastronómico tradicional se hará un rediseño de los platos para presentar al gremio hotelero, disponiéndolos con base en la cocina de vanguardia.

Referencias

- Colombia.travel. Turismo gastronómico: buena mesa para todos. Disponible en: www.colombia.travel/es/que-hacer/cultural/turismo-gastronomico
- Guhl, E. (2013). *Temas colombianos: estudios geográficos 1*. Bogotá: Instituto Colombiano de Economía y Cultura.

- Instituto Colombiano de Cultura. (2013). *Gran libro de la cocina colombiana*. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura.
- 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. "De la tradición a la evolución". En: *Revista La Barra*, 2013. Disponible en: <http://www.revistalabarra.com.co/blog/de-la>
- Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*.
- Ministerio de Cultura. (s. d.) Compendio de políticas culturales. Disponible en: <http://www.min-cultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/compendio-politicasculturales/>
- Ordoñez, C. (2005). *Cocina básica colombiana*. Bogotá: Norma.
- Ordóñez, E. (1984). *Gran libro de la cocina colombiana*. Bogotá: Círculo de Lectores.
- Restrepo, C. (2009). "Historia de la gastronomía". Blog Historia de la Gastronomía.
- Revista Colombiana de Antropología Instituto Colombiano de Antropología e Historia*.
- Saldarriaga, G. (2011). *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. Bogotá: Universidad del Rosario.
- SENA. (2015). *Lo que no se narra se olvida: recuperación de la cocina tradicional colombiana*. Septiembre.
- Vélez, I. (2011). "Tres herencias gastronómicas de África: bocoa bueno, bocoa malo: magia y alimentación en el Pacífico colombiano". CD *Todos somos Colombia*. Colombia: Presidencia de la República.

