

Fundación Universitaria  
**SAN MATEO**  
GASTRONOMÍA



Fundación Universitaria  
**SAN MATEO**

Programa de Gastronomía

Facultad Ciencias Administrativas y Afines

Fortalecimiento de la cultura gastronómica de Junín - Cundinamarca orientado a la infancia

Trabajo de grado para optar por el título de profesional en gastronomía

Leydi Yoana Ariza Ladino

Tutores

Wilson Fernando Donato Padilla

Roger Yesid Gutiérrez Quecano

Bogotá D. C.

2019

#### **NOTA DE SALVEDAD DE RESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL**

*“La Fundación Universitaria San Mateo NO se hace responsable de los conceptos emitidos en el presente documento, el departamento de investigaciones velará por el rigor metodológico de la investigación”*

## Tabla de contenido

Tabla de contenido.....	4
Índice de tablas .....	6
Agradecimientos .....	7
Resumen.....	8
Palabras claves .....	8
Introducción .....	9
Planteamiento del Problema .....	10
Formulación del problema .....	14
Justificación .....	15
Objetivos .....	16
Objetivo general .....	16
Objetivos específicos.....	16
Marco de Referencia .....	17
Marco conceptual.....	21
Identidad gastronómica .....	21
Tradición .....	23
Recuperación de cocinas tradicionales.....	25
Territorio y gastronomía.....	26
Marco Metodológico.....	29
Enfoque y diseño de investigación.....	29
Participantes .....	29
Técnicas e instrumentos de investigación.....	30
Entrevista semi – estructurada.....	30
Taller con observación participativa .....	30
Definición del producto .....	31
Análisis de Trabajo de Campo.....	39
Análisis atávico .....	39
Análisis del taller.....	40
Experiencia.....	41
Conclusiones .....	42
Recomendaciones.....	42

Bibliografía .....	43
Anexos .....	45
Evidencias .....	47

## Índice de tablas

Tabla 1. Tradición.....	17
Tabla 2. Identidad .....	18
Tabla 3. Recuperación .....	19
Tabla 4. Cultura .....	20
Tabla 5. Ficha técnica.....	32
Tabla 6. Bromatología del maíz .....	35
Tabla 7. Tabla nutricional.....	37
Tabla 8. Receta estándar .....	38
Tabla 9. Yotas en Junín .....	47
Tabla 10. Carlitos .....	47
Tabla 11. Entrevistas .....	47

## **Agradecimientos**

Principalmente a DIOS por su infinita misericordia que permitió cada día una experiencia fructífera y elemental para la realización de este proyecto.

A las personas que participaron activamente en la realización y desarrollo del trabajo de campo la docente de la escuela del paraíso Margoth Peñuela y los niños de la misma, la señora Nohemi Tocasuche, familiares y amigos que aportaron en la en la realización del mismo.

A los docentes Wilson Fernando Donato Padilla y Roger Yesid Gutiérrez por su paciencia y por brindarme sus valiosos aportes en la estructura de mi proyecto.

## **Resumen**

El rescate de este producto se realizó con los estudiantes de la escuela san Rafael alto el Paraíso, junto con la docente encargada de la primaria de esta vereda en particular, se realizó un taller donde la participación de los estudiantes fue activa y comprensiva en su totalidad, apropiando sus tradiciones, rescatando y aplicando la gastronomía típica de su entorno para que a través del tiempo sea salvada la cultura y la gastronomía típica de Junín Cundinamarca.

El desarrollo de estrategias orientada a la infancia facilita la apropiación cultural, así como propicia el esparcimiento fuera del aula de clase por medio de experiencias autóctonas del territorio. De esta manera, los conocimientos propios de la gastronomía de Junín pasan a nuevas generaciones, refuerza los valores culturales y la apropiación de identidad como individuos parte de un territorio.

### **Palabras claves**

- Rescate
- Tradición
- Gastronomía
- Territorio



## **Introducción**

El presente proyecto describe un proceso de investigación, mediante la propuesta del rescate de la gastronomía de Junín Cundinamarca, destacando un producto en específico llamado (yota) elaborado en su mayoría de maíz, hojas de col y tocino.

Para nadie es un secreto que día a día se generan problemas de transculturación y pérdida cultural por varios factores que se abordan en el documento. Esto hace más difícil preservar la cultura territorial y desarrollar mecanismos de transferencia de conocimientos de generación a generación. Sin embargo, el desarrollo de estrategias adecuadas puede evitar la desaparición de las preparaciones de los platillos tradicionales de Junín.

De esta manera, se puede definir la estructura de la investigación basada en la revisión teórica de autores que le dan impulso al proyecto reafirmando la importancia del rescate de la gastronomía ancestral como parte de la cultura de un territorio, así como lo afirma Hernández L. (2013:)” El acto de comer está no sólo en los ingredientes y productos, sino también en prácticas, hábitos y tradiciones que giran en torno a los valores culturales” (párr.5).

La investigación se realizó posee un enfoque cualitativo que busca el sentido territorial de la información recolectado y a través de esto dar un nuevo significado y aporte al conocimiento. El diseño utilizado fue de tipo cuasi experimental, permitiendo a los infantes a través del taller expresar y experimentar el rescate de un producto tradicional gastronómica de su cultural.

La finalidad de este proyecto fue fortalecer las costumbres de antaño, orientado a estrategias con la población infantil del territorio. Para que así puedan replicar los conocimientos, preservar su cultura e identificarse con orgullo de “Junín señor”

## **Planteamiento del Problema**

La identidad cultural es un “conjunto de saberes que deberían ser respetados para su trascendencia (...)” (Echavarría, 2015). En la actualidad, el pueblo de Junín Cundinamarca se ha preocupado por recuperar una serie de saberes trascendentales, ya que existe una creciente preocupación de la identidad cultural que ha llevado por diversos factores a los pobladores de este lugar a perder sus memorias y sus raíces gastronómicas de aborígenes juninenses.

En la actualidad la población de los 13 a los 40 años, se ha caracterizado por la pérdida de sus tradiciones inmateriales debido a la evolución y el proceso de desarrollo propio del mundo actual y por ende de la gastronomía, al parecer, se han descuidado aquellos factores que les identifican como juninenses: su cultura, sus costumbres, sus tradiciones y sus sabores; en un afán de no quedarse atrás en el proceso de integrar un mundo ajeno, se inicia un proceso de transculturización, sin tener presente los saberes ancestrales y autóctonos, como lo sustenta el Consejo Episcopal Latinoamericano (CELAM) (2014): “(...) lamentablemente el desarrollo de ciertas culturas es muy precaria en la práctica, se desconoce, se margina e incluso se destruyen valores que pertenecen a la antigua y rica tradición de nuestros pueblos (...)” (p. 271).

Por otra parte, una de las formas en las que puede desaparecer una cultura, es el olvido y la debilidad de conocimientos en cuanto a sus ascendentes culturales de la población joven. Lo anterior dado por la falta de divulgación de estos saberes nativos que difícilmente se ha legado por todos aquellos que mantienen en la memoria, el sabor reconfortante del cuidado de la historia. Esas remembranzas de las cocineras típicas, donde los secretos, los sabores y las especias, se han ido perdiendo con el tiempo; quizá por ser poco difundidos o, tal vez, por culpa de un mundo moderno que se cimenta dejando a un lado sus raíces para intentar adaptarse a la difícil competencia del día a día; permitiendo así, la segregación y pérdida de prácticas, de recetas, técnicas y procesos de la

gastronomía de origen, generando la renuncia y desconocimiento de la cultura tradicional de un pueblo.

Del mismo modo, otros factores causantes de este fenómeno ha sido la masificación en el uso de la internet, esto, ha abierto las puertas para conocer nuevas e interesantes culturas que sin lugar a duda han aportado a la sociedad del conocimiento. No obstante, también influye en la desintegración de la cultura autóctona, pueden inducir al descuido de la procedencia ancestral, prefiriendo procesos de transculturación unívoca e inequitativa, dejando de lado el reconocimiento de las raíces gastronómicas propias.

Con relación a la pérdida de la tradición gastronómica, el mundo ha creado productos alimenticios que no requieren de largos tiempos de cocción, caracterizados por ofrecer una amplia carta de alimentos procesados, sólo para satisfacer las necesidades creadas por el mismo mercantilismo, facilitando y generándole al consumidor alternativas sencillas y rápidas, pero descuidando los valores nutricionales. Tal como lo expone Martínez, L.: (2018) “La principal preocupación se centra en la posibilidad de que la comida ofrecida por estas franquicias de comida rápida elimine a largo plazo o le quite valor a la gastronomía autóctona y tradicional de nuestro país (párr. 4)”

En palabras de Espinel, J. quien apoya lo expuesto anteriormente (2014):

Las costumbres en la alimentación han cambiado significativamente en el último tiempo por razones como la penetración de la comida rápida, la tendencia a lo natural y dietético, el auge de la gastronomía internacional, incluso la velocidad de la vida actual en donde cada vez es más corto el tiempo para disfrutar de los espacios reglamentarios del día a día. Esto ha generado la pérdida de

ingredientes y preparaciones de la cocina tradicional (Párr. 1)

Como anteriormente se estableció, un detonante de este proceso de pérdida cultural es la migración intensiva de la población más joven del municipio. Los factores más reconocibles de esta migración poblacional son:

- Conflicto interno: Uno de los elementos que ha agravado la pérdida de la identidad gastronómica en los campos, se ha desencadenado por la violencia de los grupos subversivos al margen de la ley, induciendo miedo a los habitantes de los pueblos, forzando, de este modo, la migración a las grandes ciudades para evitar ser asesinados por estos grupos rebeldes y apartándolos de sus casas y fincas productoras de materia prima para la elaboración de los alimentos

- Desde la perspectiva, esta calamidad ha logrado presionar a los productores del campo y expertas de la cocina a dejar atrás sus herencias gastronómicas, no sólo por las presiones socioeconómicas que implica el desplazamiento, sino por falta de hallazgo de las materias primas en los mercados.

- Acceso de recursos: Pese a las migraciones de los campesinos a otras regiones y ciudades, quizás en la búsqueda de mejorar su calidad de vida y la de sus hijos, anhelando y escudriñando una mejor opción económica y social, la educación (sea básica, técnica o profesional), se toma como una opción secundaria ya que las ofertas de empleo que se ofrecen para los migrantes, no permite las condiciones suficientes para invertir en la educación como una necesidad para el aprovechamiento de las potencialidades y saberes de las personas en beneficio de la sociedad y de sí mismos. El fenómeno del desplazamiento, se conecta la pobreza derivada de él y de las fluctuaciones propias del mercado en sí: productos de características similares, pero de baja calidad, que pretenden imitar las características y sabores, para la elaboración de platos que intentan representar una región, pero sin las características propias que los hacen únicos y diversos. Así, poco

a poco, se nos va olvidando la sapiidez de la tierra nativa y se nos impele a arraigarnos (posiblemente) a otras costumbres gastronómicas, ocasionando cambios a nuestras formas de vida. Como lo afirma (Salazar, 2007):

El ingreso a las ciudades confronta fuertemente a las personas con sus saberes tradicionales y que fueron la fuente de su independencia y sostenibilidad. Los saberes relacionados con el trabajo agrícola y el cuidado de los animales principalmente resultan inservibles e inútiles en la ciudad y los obliga a buscar fuentes de sustento lejanas de las conocidas (p. 192).

- Acceso al empleo: Aunado a lo anterior, otro factor del proceso migratorio es la falta de oportunidades de empleo rural para los habitantes que se han visto obligados a salir del campo en busca de mejoras económicas, forzados a dejar la agricultura y ganadería que es tradición cultural y patrimonio de la región.

- Políticas productivas frente al comercio internacional: Debido a que los pueblos campesinos aún luchan contra las reglas de juego inciertas y políticas económicas inequitativas, que los ponen de frente con una competencia injusta frente a los precios y tamaños de ventas de las comidas importadas y procesadas, que ofrece el mercado, ya que éstos son aún más económicos que las que brinda el productor del campo. Los gobiernos no se han preocupado lo suficiente por amparar al campesino; aumentando así, la gran brecha de migración de los campos a las ciudades para llevar el sustento a sus familias, apartando así sus conocimientos del campo y la cocina. Luego, el crecimiento de alimentos importados, los tratados de libre comercio y el cambio climático, nos han llevado a una pérdida paulatina de la identidad alimentaria en el territorio; puesto que, según Murillo, A. (2015):

Las disminuciones de la producción nacional obedecen a un pensamiento neoliberalita, de capitalismo desbordado y desorganizado, apoyado por políticas inequitativas y por condiciones impuestas por las grandes economías (como los TLC), que han influido en este proceso de desaparición de las condiciones básicas de los seres, obteniendo como consecuencia, la extirpación

de la cultura y las tradiciones de los pueblos (Párr. 6).

### **Formulación del problema**

¿Cómo fortalecer la identidad cultural de la población infantil de Junín Cundinamarca a través de la recuperación de sus raíces gastronómicas?

## **Justificación**

El presente trabajo de campo ha sido concebido gracias a los aportes gastronómicos que se nos han legado por generaciones y que con cierta preocupación se ven cada vez más olvidados. El poblado de Junín (Cundinamarca), estuvo relativamente conservado (gastronómicamente hablando) a través del paso del tiempo, arraigado en las costumbres de sus ancestros muiscas. Sin embargo, en la actualidad, se ha ido integrado a la modernidad, ha sufrido migraciones de la población joven hacia otras regiones con mayor dinamismo económico; dejando de lado la necesidad de la preservación cultural.

En este proyecto, se intenta dar rescate a estas tradiciones gastronómicas, proponiendo y poniendo a conocimiento público, uno de los platos autóctonos de la región, denominado “yotas”. Las yotas, alimento a base de maíz (de ascendencia indígena), se han configurado como eje central de este proyecto de campo para generar impacto y conciencia sobre la importancia de la conservación de la sapidéz, los colores, los aromas, los ingredientes y todo aquello que nos permita revivir el acervo gastronómico e histórico de una población que se aleja de sus raíces, a la vez que intenta abrazar al futuro en un ambiente globalizado.

Para resaltar la importancia y necesidad de preservar la identidad cultural de los pueblos, citamos las palabras de Kottak (1994, p.38):

Aprendemos nuestra cultura a través de la observación, escuchando, conversando e interactuando con otra gente. Las creencias culturales compartidas, los valores, los recuerdos, las esperanzas y las formas de pensar y actuar pasan por encima de las diferencias entre las personas. La enculturación unifica a las personas al proporcionarnos experiencias comunes (...).”

## **Objetivos**

### **Objetivo general**

Diseñar estrategias de recuperación de la identidad cultural y tradiciones de los habitantes de Junín, Cundinamarca, a través de la gastronomía; en especial, orientada a la población infantil.

### **Objetivos específicos**

- Identificar elementos atávicos de los procesos de elaboración de los alimentos de antaño del pueblo.
- Diseñar una experiencia gastronómica a partir de la elaboración de un producto ancestral (yotas).
- Desarrollar actividades con población infantil que permita la apropiación de los alimentos de antaño del territorio.



## Marco de Referencia

Tabla 1. Tradición

Título	Biblioteca de Cocinas tradicionales de Colombia
Fuente:	<a href="http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx">http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx</a>
Fecha de publicación:	2018
Resumen:	<p>El autor establece un análisis cultural sobre el empleo de las hojas de las plantas en la cocina para lograr un acercamiento a la arqueología y la historia de las comunidades de nuestro territorio. Díaz estudia su utilización con una perspectiva de la evolución de las formas de producir, preservar y presentar los alimentos.</p> <p>Según esta consideración la idea inicial de utilizar los recursos naturales para preservar, cocer, aderezar o transportar los alimentos se debe considerar como la respuesta a una necesidad básica de nuestros más lejanos ancestros.</p> <p>Estas prácticas conformarían la base de muchas técnicas que, por su utilidad o arraigo, se sumaron al conjunto de las tradiciones culinarias que subsisten hasta nuestros días.</p>

Ficha realizada por Leydi Yoana Ariza con base en el Ministerio de Cultura, 2018.

Tabla 2. Identidad

Autor:	Sistema nacional de información cultural (SiNic)
Fuente:	<a href="http://www.sinic.gov.co/SINIC/ColombiaCultural/ColCulturalBusca.aspx?AREID=3&amp;SECID=8&amp;COLTEM=214">www.sinic.gov.co/SINIC/ColombiaCultural/ColCulturalBusca.aspx?AREID=3&amp;SECID=8&amp;COLTEM=214</a>
Titulo	Colombia cultural
Fecha de publicación:	2018
Resumen:	<p>En Colombia existen un sinnúmero de manifestaciones culturales que expresan la variedad étnica, religiosa, de costumbres, tradiciones y formas de vida de su población, así como su riqueza natural y diversidad de climas, geografías y paisajes, entre otros.</p> <p>En nuestro país la cocina tradicional se considera como uno de los pilares del Patrimonio Cultural inmaterial de la nación, entendiendo que es una expresión de la cultura que da cuenta de la historia de un pueblo o comunidad, es expresión de la comprensión y relacionamiento propio con el entorno, que se expresa en el saber tradicional del uso de los recursos para la preparación de alimentos, y constituye parte fundamental de la identidad de los pueblos y comunidades. La gastronomía comprende complejos conjuntos de conocimientos y prácticas culinarias que tienen raíces indígenas, ibéricas, africanas y árabes. Por eso, para entender la cocina tradicional en un país</p>

	multicultural, pluriétnico y biodiverso como el nuestro, es necesario adentrarse en las cocinas regionales y locales.
--	---

Ficha realizada por Leydi Yoana Ariza 2019 con base en el (SiNic), 2018

Tabla 3. Recuperación

Autor:	Bernal, Rueda y Guatame
Título	Recuperación de la cocina tradicional de las provincias del Alto Magdalena y Tequendama, caso municipios de Agua de Dios, El Colegio, Girardot, Guateque, Nilo y Tocaima del departamento de Cundinamarca, Colombia
Fuente:	Revista tecnológica y productividad (Sena)
Fecha de publicación:	2 de Diciembre 2016
Resumen:	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.
--	--

Ficha realizada por Leydi Yoana Ariza 2019 basado en Revista tecnológica y productividad (Sena), 2016

Tabla 4. Cultura

Autor:	Hernández Laura
Título	Gastronomía para el desarrollo
Fuente:	<a href="http://www.colombia.co/cultura-de-colombia/gastronomia/gastronomia-para-el-desarrollo/">www.colombia.co/cultura-de-colombia/gastronomia/gastronomia-para-el-desarrollo/</a>
Fecha de publicación:	2 de septiembre del 2013
Resumen:	La gastronomía trasciende las necesidades fisiológicas. El acto de comer está no sólo en los ingredientes y productos, sino también en prácticas, hábitos y tradiciones que giran en torno a los valores culturales. El valor patrimonial de la gastronomía es intangible, pues aunque las recetas puedan materializarse, encierra un sin número de legados, historias, vivencias y prácticas alrededor de los alimentos que hacen parte de nuestras tradiciones y de nuestra identidad nacional.

Ficha realizada por Leydi Yoana Ariza 2019 basado en Hernández, L., 2013

## **Marco conceptual**

### **Identidad gastronómica**

Si escudriñamos bien entre nuestros recuerdos familiares, muchos recordaremos los fines de semana en familia como sinónimo de un humeante tamal envuelto en hojas de plátano servido para una celebración o, simplemente, para disfrutar en la mesa de la casa. También, habrá quienes evoquen la curiosa forma de un envuelto de maíz para el desayuno, o el aroma de un sancocho durante un paseo a la orilla del río, o el delicado sabor de un bocadillo de guayaba entre hojas de bijao seco, o el contraste armónico que se ve en una lechona con carnes calientes y de colores tierra con la arepa fría que suele acompañarlo... Todos ellos son ejemplos de la gran importancia cultural, anímica, económica y psicológica que produce la gastronomía entre las personas de nuestro país. ¿Quién en nuestro país no relaciona estos recuerdos familiares o personales con las imágenes y los saberes de platos típicos colombianos?

Analizar la importancia de la cocina dentro de la identidad cultural de un pueblo, supone un ejercicio de transdisciplinariedad con ciencias humanas como la arqueología, la etnografía, la geografía, la lingüística y varias ciencias naturales como la botánica, la ecología, la bioquímica y demás que se relacionan con la cosmovisión, la tradición y la historia de las comunidades de cada territorio.

No existe un estudio exacto que vincule la gastronomía con todo el acervo cultural y estructural de una comunidad; es más, hemos ignorado el papel relevante de la gastronomía dentro de la evolución y conductas humanas. Porque, si bien, el consumo de alimentos es una necesidad básica de todo ser vivo, sólo el ser humano ha logrado elevar esta actividad a un nivel de ritual y de expresión en el cual incluye, aparte de sus propios gustos, sus conocimientos, sus sentimientos, sus

experiencias personales y sus relaciones con el entorno social en el cual se desenvuelve.

Es posible reflexionar sobre el papel de las tradiciones culinarias territoriales como estrategia socio-económica para la conservación de este grupo de actividades que influyen sobre nuestras propias existencias: nuestras relaciones con la familia, con nuestros vecinos, con la naturaleza, con el mundo que nos rodea y con nosotros mismos. La complejidad que el ser humano ha ido construyendo acerca de sus rituales, costumbres, y creaciones alimenticias posee estrecha relación con el entorno natural en el que se desenvuelve cada ser y es, en parte, el responsable de las relaciones de utilización y adecuación de los recursos, tanto naturales, como sociales, de los que se posee para incluirlos en la forma de alimento.

Para Giménez, G. (2007): La cultura es la organización social del sentido, interiorizado de modo relativamente estable por los sujetos en forma de esquemas o de representaciones compartidas, y objetivado en forma simbólica, todo ello en contexto históricamente específicos y socialmente estructurados. (p. 13).

Las diversas formas de preparación de los alimentos, y las diferentes idiosincrasias culinarias que se utilizan para ello, conforman un rico patrimonio cultural que, hoy por hoy, se ve amenazado por la producción masiva y el abandono de las prácticas culinarias tradicionales, por la búsqueda de sistemas de producción más rápidos y abundantes.

En estas circunstancias los conocimientos culinarios ancestrales y su influencia sobre la identidad comunitaria, cobran mayor importancia, pues permiten rescatar historias, memorias y saberes que permitan cimentar el arraigo y la conexión espiritual y cultural con los lugares que hemos habitado.

## Tradición

Para introducirnos en el tema de la tradición culinaria, seguimos el estudio de Díaz S. (2018) estudia la utilización de hojas de plantas para envolver los alimentos con una perspectiva de la evolución de las formas de domesticarlos y producirlos. Según esta consideración “la idea primigenia de utilizar los recursos naturales para preservar, cocer, aderezar o transportar los alimentos se debe considerar como la respuesta a una necesidad básica de nuestros más lejanos ancestros”.

El uso de hojas de plantas para recubrir alimentos es una práctica muy extendida en el mundo; muchos comestibles deben madurarse, prepararse y conservarse en ellas. Para Díaz, la tradición de envolver los alimentos con hojas presenta varias facetas:

- “Práctica: porque cubrir los alimentos para protegerlos de la intemperie, de parásitos y de factores climáticos garantiza la salubridad de los mismos.
- Estética: las envolturas son una manifestación del sentido estético de la persona y la región y reivindican la utilidad de las hojas. En los mercados rurales, los comestibles se hacen más atractivos, no sólo por su contenido, sino por la belleza con la que han sido empacados.” (2018, p. 20).

Estas prácticas conforman la base de muchas técnicas que, por su utilidad, estética, sabor o arraigo ancestral, se sumaron al conjunto de las tradiciones culinarias que han logrado mantenerse vigentes hasta nuestros días.

La forma de vida actual busca acelerar los procesos para la obtención más inmediata de resultados. El afán uniforme, no permite la diversidad o la minucia, la aceleración hace que se vea en un solo sentido, descuidando puntos de vista complementaria, la rutina homogeneiza, reduce la libre personalidad y olvida la tradición cultural. En términos gastronómicos, los alimentos están vinculados a la representatividad de las regiones; en términos de Kuhn “(...) lo que ve una persona

depende tanto de a qué mira, como también de qué le ha enseñado a ver su experiencia visual y conceptual previa (...)" (1971, p. 19).

Muchas prácticas tradicionales desaparecen por causa del fracaso del ser humano para adaptarse a los nuevos tiempos, en el aspecto gastronómico, la pérdida de la memoria culinaria depende del arraigo del ser con su entorno (en el sentido amplio y basto de la palabra), porque la preparación de los alimentos típicos suele ser compleja y la falta de identificación y de sentido de preservación impele al facilismo y la prontitud.

Es posible reivindicar nuestras cocinas tradicionales, como prácticas sostenibles, no sólo en términos de cuidado ambiental para ponernos a tono con los principios de conservación de nuestro planeta, sino como manifestación cultural propia de un pueblo que puede ser utilizada de distintas formas para su aprovechamiento y para el bienestar de las personas.



## **Recuperación de cocinas tradicionales**

En nuestro país las cocinas tradicionales son una gran manifestación para dar cuenta de las riquezas naturales, culturales y artísticas

s de cada región que lo integran. Las cocinas tradicionales, como patrimonio cultural, tienen características que logran elevar su importancia en el desarrollo cultural de una nación. Por ejemplo, las cocinas tradicionales son el resultado de largos procesos históricos y colectivos que resultan en un conjunto de saberes que transmiten, a través de los ingredientes, los saberes y los colores, esos aspectos que se han logrado integrar al ser humano y que han sido heredados y repetidos principalmente en el seno de la familia, por generaciones.

Cada cocina refleja en sus platos una historia y una manera de ver el mundo, así como un acervo de conocimientos y prácticas específicos que se transmiten de manera viva y directa a través de la comida; por eso, se convierte en un aspecto de la conformación integral del ser humano, puesto que la cocina implica un contacto con ella, con los platos, con las personas, con los climas, con los hábitats y con todos los aspectos que conforman una región. La cocina se convierte en un vehículo de transmisión de conocimientos puesto que la cocina se aprende gracias al contacto directo con ella; la cocina se aprende cocinando y comiendo.

Los aspectos culinarios de una región deben reflejar el entorno y la relación de las personas con los productos que se llevan a la mesa; es decir, deben estar asociadas de manera profunda con todo aquello que interactúa e influye en el ser humano. Por ello, la culinaria tradicional cumple una función de cohesión social, ya que genera sentimientos de evocación, identidad y pertenencia. En la mesa es donde se reúnen las familias, se cimientan los lazos emocionales y se discuten y construyen

los valores comunes; se establece comunicación; y sus múltiples dimensiones. Es en el establecimiento de estos vínculos culturales donde se construye la identidad personal y la pertenencia a un territorio. Las pérdidas paulatinas de estos vínculos para Gutiérrez, F.:

“están modificando no sólo la presencia del hombre en el mundo, sino que incluso se está modificando el mismo medio cultural habitado por el hombre. Se ha llegado a modificar la manera de representar las cosas y, por lo tanto, la presencia misma del hombre en el mundo.” (1989, p. 26).

Esta desidentificación del ser viene ligada al desarraigo cultural y la pérdida del interés por mantener las tradiciones y por respetarlas y el descuido del ambiente donde se ha desarrollado la vida cultural de la población.

### **Territorio y gastronomía**

El crecimiento de los centros urbanos en el país es una amenaza latente para las cocinas tradicionales porque la continua a ruptura con lo rural debilita la reproducción y transmisión de estas prácticas culturales. En las ciudades se ignoran las relaciones con los productos naturales y con los campos y medios de producción de los mismos. Así mismo, se debilita la oralidad que nace al compartir la mesa en familia, olvidando, de esta manera, la conservación de los acervos culturales de las cocinas entre las personas. Este desarraigo cultural causado, en parte por la violencia, en parte por el estilo actual de vida y en parte por las exigencias económicas del momento, se ve incrementado por la migración de la población campesina a las ciudades y se ha convertido en uno de los factores que han transformado y debilitado las prácticas culinarias.

Por ejemplo, aunque envolver alimentos en hojas de plantas es una costumbre ancestral, es cada vez mayor el desapego hacia este tipo de alimentos por considerarlos antihigiénicos,

antiestéticos o con limitantes para su conservación, comparados con otro tipo de alimentos procesados y con coberturas diseñadas para maximizar la preservación.

Para lograr la preservación, tanto del sabor de los alimentos, como de las tradiciones culturales; es necesario dar un paso al costado para redefinir la amplitud del concepto que poseemos de gastronomía. Por ejemplo, para De Legarreta, A (2010): “el objeto principal de estudio de la gastronomía no es la comida, como se podría pensar, sino el proceso de la alimentación humana.”

Esta ampliación del concepto de gastronomía implica incluir en él la relación que existe entre comida (ingredientes, procesos, cocción, etc.) y la cultura. Para el autor, alimentarse no es sólo satisfacer la necesidad fisiológica de nutrirse; sino el proceso de englobar todo aquello que viene ligado con la comida: la personalidad, las evocaciones, la cultura, la tradición y la territorialidad. Por lo tanto, podemos llegar a la conclusión de que la gastronomía es cultura y la cultura es territorio y patrimonio.

Para Montanari, M. en su libro *La Comida como Cultura* (2006): La comida es cultura cuando se produce, porque el hombre no utiliza solo lo que se encuentra en la naturaleza (como hacen todas las demás especies animales), sino que ambiciona crear su propia comida, superponiendo la actividad de producción a la de captura. La comida es cultura cuando se prepara, porque, una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina. La comida es cultura cuando se consume, porque el hombre, aun pudiendo comer de todo, o quizá justo por ese motivo, en realidad no come de todo, sino que elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma

comida. De este modo, la comida se configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla. (2006, p. 24).

Es así como la comida se convierte en cultura cuando se vincula al ser humano que la crea y la modifica; las procesa de acuerdo a sus propias experiencias y gustos personales y le añade sus acervos culturales desprendidos y derivados del territorio en el que ha habitado y realiza, a través del alimento, un producto cultural totalmente nuevo, pero ligado con la tradición que le ha precedido y que le ha influido de manera directa o indirecta.

## **Marco Metodológico**

### **Enfoque y diseño de investigación**

El enfoque de la investigación es cualitativo dado que se busca encontrar el sentido territorial de la información recolectado y a través de esto dar un nuevo significado y aporte al conocimiento.

El diseño abordado es cuasi experimental dado que a través del ejercicio realizado con la población infantil se influye moderadamente en las variables educación e identidad cultural.

### **Participantes**

Las personas que participaron en el ejercicio investigativo y les fueron aplicados los instrumentos de investigación son:

- Niños de primaria de la Escuela alto de San Rafael el paraíso
- Margoth Peñuela docente de la Escuela alto de San Rafael el paraíso
- Nohemi Tocasuche cocinera tradicional del territorio
- Fabio Ladino Concejal del Municipio de Junín Cundinamarca

## **Técnicas e instrumentos de investigación**

### **Entrevista semi – estructurada**

Según lo expone Zurriaga. B (2018) “En este tipo de entrevista el entrevistador tiene una mayor libertad para ajustarse a las características de la persona ya que le puede hacer preguntas que inicialmente no estaban preparadas durante el transcurso de la entrevista” (párr.11)

Dado esto, cabe desatacar que las entrevistas se realizaron de forma flexible a través de una guía de entrevista aprovechando la libertad de preguntar, generando así respuestas cercanas a la realidad.

### **Taller con observación participativa**

El taller realizado debía contar con la participación de la para orientar la actividad, evidenciar y detectar los comportamientos, reacciones y experiencias de cada individuo cuya información es útil para el análisis de trabajo de campo. Lo anterior se ajusta a lo dicho por Kawulich. B. (2005) “los estudios cualitativos que incluyen la observación participante como una forma de recoger información” (párr.4).

## **Definición del producto**

La región donde se realiza el rescate es en Junín Cundinamarca pueblo indígena de los zipa en la vereda san Rafael (el paraíso). La población de intervención seleccionada es una vereda campesina productora agrícola y ganadera. El producto escogido para esta actividad es la yota. Este es un alimento a base de maíz, cebolla, cilantro, ajo sal, carne de cerdo y hojas de col.

- El maíz debe pasar por un proceso de (nixtamalización) donde debe estar entero para realizar la cocción con ceniza o cal; este método permite descascarar el maíz mucho más fácil por las temperaturas que obtiene, además confiere a la masa plasticidad y permite retener en mayor cantidad y por más tiempo, las vitaminas y demás valores nutricionales del producto principal.


Principalmente este alimento era un acompañamiento de gusto para los comensales, como cuenta la historia la señora Nohemi Tocasuche para ella era un honor brindar a sus obreros este alimento, el cual era elaborado en la noche anterior para servir a sus obreros al día siguiente a la hora del almuerzo, sus obreros eran del todo satisfechos y orgullosos de consumir las deliciosas yotas preparadas por su patrona.

## Ficha técnica

Tabla 5. Ficha técnica

	<p><b>FICHA TÉCNICA DE LA YOTA</b></p>
<p><b>Nombre del Producto</b></p>	<p>YOTA</p>
<p><b>Denominaciones</b></p>	<p>Bollo de maíz</p>
<p><b>Marca Comercial</b></p>	<p>X</p>
<p><b>Registro Sanitario</b></p>	<p>X</p>
<p><b>Ingredientes</b></p>	<p>Maíz, cebolla junca, cilantro, ajo, grasa de cerdo, tocino y hojas de col.</p>
<p><b>Descripción y Elaboración</b></p>	<p>Maíz pelado con ceniza de madera,</p>  <p>se realiza el proceso de (nixtamalización)</p>  <p>se muele con la cebolla junca y el cilantro</p>  <p>A esta mezcla se le incorpora grasa de cerdo para humedecer la harina.</p>  <p>Agregamos una porción de tocino formando un bollo</p>   <p>se envuelve en una hoja de col</p>



	 <p>Por último se brida y se lleva a cocción en el fondo de cerdo.</p>			
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Color</b>	blanco		
	<b>Aroma y Sabor</b>	Carne de cerdo y maíz		
	<b>Textura</b>	Suave y blanda		
<b>Declaración de Alérgenos</b>	Maíz (cereal con gluten)			
<b>Presentación y Empaque</b>	<b>Producto</b>	<b>Peso por Unidad</b>	<b>Empaque</b>	<b>Embalaje</b>
	Yota	150 gr	emplatado	x
<b>Forma de Preparación o Terminado</b>	Yotas de maíz emplatado con un acompañamiento de arroz, yuca, carne de cerdo y una taza de caldo de cerdo			
<b>Forma de consumo</b>	Producto terminado con su respectivo acompañamiento que puede ser consumido como plato fuerte			
<b>Condiciones de manejo y conservación</b>	El producto puede ser empacado en bandejas (opcional) no se aconseja apilar para evitar el daño del producto, no debe estar en contacto con el piso, mantener alejado de productos químicos y áreas de residuos para evitar la contaminación química y biológica del producto, se puede mantener cocido en temperaturas de congelación, una vez preparado se debe consumir en el menor tiempo posible.			

<b>Vida útil del Producto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- cuatro días en congelación</li><li>- dos días en refrigeración</li><li>- un día al medio ambiente</li></ul>
-------------------------------	---

Ficha realizada por Leydi Yoana Ariza, 2019

## Bromatología del maíz

Tabla 6. Bromatología del maíz

<b>Bromatología del maíz</b>	
<b>Maíz</b>	
<b>Valor nutricional de 100gr</b>	
<b>Energía aportada</b>	<b>346, 00 kcal</b>
Carbohidratos	64.66g
Fibra alimentaria	9.20
Grasas	3.80g
Proteínas	8.57g
Agua	13.80g
Retinol (vit A)	19.00mg
Tiamina (vit B1)	0.36mg
Riboflavina (vit B2)	0.02mg
Niacina (vit B6)	1.50mg
Vitamina 6	0.40mg
Ácido fólico	26.00mg
Calcio	7.00mg
Hierro	2.38mg
Yodo	2.00mg
Magnesio	93.00mg
Potasio	330.00mg

Zinc	1.73mg
Selenio	15.40mg
Sodio	6.00mg

Ficha realizada por Leydi Yoana Ariza 2019

## Tabla nutricional

Tabla 7. Tabla nutricional

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
<b>Tamaño de la porción</b>		1 yota
		150 gramos
<b>Poción</b>	valor dietario	%
<b>Energía</b> 162 k cal	675 kj	8
<b>Grasas</b>	288 g	4
<b>Grasas saturadas</b>	1.504 g	8
<b>Grasas monoinsaturada</b>	0.759 g	
<b>Grasas polinsaturados</b>	0.389 g	
<b>Carbohidratos</b>	33.58 g	13
<b>Azúcar</b>	4.31 g	5
<b>Fibra</b>	2.1 g	
<b>Proteína</b>	1.9 g	7
<b>Sodio</b>	231g	
<b>Colesterol</b>	6 mg	Porción de ingesta por de un adulto (8400kj/2000 kcal)
<b>Potasio</b>	142 mg	

Ficha realizada por Leydi Yoana Ariza 2019

## Receta estándar

Tabla 8. Receta estándar

<b>Nombre de la preparación: yotas</b>			No. Receta 01	
<b>Método de cocción: concentración</b>			Receta Estándar	
<b>FORMA DE COCCION: hervido</b>			No.Porciones 15	
<b>TIEMPO DE COCCION: 1 hora y 30 min</b>			PESO PORCION: 150 gr c/u	
Ingredientes		UNIDAD	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
maíz	1500	Gr	\$ 4	\$ 6.000
cebolla junca	150	Gr	\$ 3	\$ 450
cilantro	90	Gr	\$ 5	\$ 450
grasa de cerdo	105	Gr	\$ 11	\$ 1.155
sal	75	Gr	\$ 1	\$ 75
ajo	105	Gr	\$ 14	\$ 1.470
tocino	150	Gr	\$ 30	\$ 4.500
hojas de col	75	Gr	\$ 357	\$ 5.355
Costo total de los ingredientes			\$ 19.455	
Margen de error o variación 10%			\$ 1.946	
Costo total de la preparación			\$ 21.401	
Costo de una porción			\$ 1.427	
Costo materia prima establecido por gerencia (%)			35%	
Precio potencial de venta de una porción			\$ 4.076	
Iva generado al vender cada porcion 8%			\$ 326	
Precio para la carta de cada porcion			\$ 4.402	
Precio real de venta			\$ 5.500	
% Real de costo			26%	

Ficha realizada por Leydi Yoana Ariza, 2019

## **Análisis de Trabajo de Campo**

### **Análisis atávico**

En las entrevistas realizadas a los habitantes de la población de Junín, la docente Margoth Peñuela expresa preocupada que los niños pierden de forma agigantada las tradiciones típicas de su pueblo por los hábitos que han tenido que adoptar sus padres de otros sitios por la falta de acceso a recursos, servicios y oportunidades en el territorio. Por otro lado, la mujer debe salir también a trabajar dejando a sus hijos solos, porque el padre está en otras veredas o grandes ciudades trabajando para el sustento del mismo hogar; la preocupación de la profesora es la desaparición de sus costumbres gastronómicas dada por el cambio de vocación productiva de los habitantes.

Por otra parte, la pérdida de tradición cultural del municipio de Junín ha sido por causa de muertes y migración de los ancianos conservadores de las prácticas ancestrales gastronómicas, como lo refiere en la entrevista el concejal de la población. Discutiendo otros factores que quizás hallan acabado con la cultura típica del lugar menciona la multiculturalidad, la globalización y la tecnología que cada día es menos ajena a los individuos, donde pueden cambiar espontáneamente el pensamiento del joven campesino, desistiendo a sus arraigos de antaño y adopte una nueva forma de alimentación y de vida ajena a sus raíces.

A pesar de todo lo que puede generar la pérdida de la tradición gastronómica, la señora Nohemi Tocasuche habitante rural, que a sus 86 años, aprecia que en su casa la tradición gastronómica prevalece, siendo que por años preparó estos alimentos tal como enseñó a sus hijas y nueras, a realizar los diferentes platos tradicionales de Junín, para evitar la desaparición de recetas y procesos antiguos, cabe destacar que en sus generaciones prevalecen las preparaciones típicas de

Junín.

### **Análisis del taller**

El día doce de julio en las horas de la mañana se hizo un breve recuento de la actividad a realizar, en el transcurso del día, al iniciar el taller con los ocho estudiantes de primaria junto con la colaboración de la docente Margot Peñuela de la escuela el paraíso en altos de San Rafael en Junín Cundinamarca

Con el objeto de buscar respuesta a la investigación en el desarrollo del taller, en un inicio los niños se mostraron ajenos al producto gastronómico, como resultado, se revela lo afectada que se encuentra la cultura gastronómica del pueblo, en el cual se manifiesta la alteración de los hábitos y costumbres alimenticios tradicionales, donde en la actualidad en el campo el desayuno de un menor se volvió tan simple como un cereal o un alpinito. Desafortunadamente la modernización destruye las tradiciones obligando así al cambio de las prácticas de la cultura gastronómica ancestral de Junín.

El objetivo del ejercicio fue rescatar la preparación gastronómica de la yota, el cual se cumplió y donde los infantes trabajaron de forma abierta en cada una de las fases de la elaboración del producto, implementando cada uno de los ingredientes y la práctica de procesos tradicionales que lleva este alimento típico.



## **Experiencia**

Al desarrollar el taller con los infantes de la escuela de San Rafael, se evidencia la falta de conocimientos de la cultura gastronómica de Junín y de sus productos originarios, tal como la (yota), un alimento a base de maíz y hojas de col. Al ser desarrollado el taller los participantes recibían de primera mano el conocimiento sobre la importancia de la cultura tradicional de su territorio, creando conciencia de sus raíces y permitiendo experiencias que les permitan enriquecer y mantener sus prácticas y saberes ancestrales.

Como evidencia del fortalecimiento del rescate ancestral, está el interés de los niños por conocer sus raíces, lo cual es claro a través de la participación atenta en la elaboración del producto, sus insumos y su técnica. Dentro del mismo espacio (taller), hubo una alta interacción, lo que permite afirmar que el rescate de cocina tradicionales robustece el sentido de comunidad.

Es de resaltar la participación de “Carlitos” un niño con discapacidad auditiva que demuestra que los elementos de culturales de un territorio también son herramientas de integración e inclusión.

## **Conclusiones**

La identidad cultural de la población infantil se puede fortalecer realizando actividades lúdicas, que influyen con el proceso de resguardo de las tradiciones gastronómicas, por medio de seminarios que inciten a la investigación de ingredientes y procesos de los productos de antaño del poblado de Junín.

Las estrategias que se pueden realizar para la recuperación de la identidad cultural y tradicional de los habitantes de Junín a través de la gastronomía, se implementaría diseños como; la realización de festivales gastronómicos y culturales donde se realicen charlas con las cocineras ancestrales en el cual divulguen las experiencias de la preparación de las recetas del pasado, hacer presentaciones de videos que enseñen los procesos ancestrales de las preparaciones típicas del lugar, con esto se puede evitar la extinción de la cultura gastronómica de Junín.

Los elementos atávicos que se identifican en los alimentos de antaño de Junín son, el maíz pelado con ceniza, la cocción en estufa de leña, las hojas de las plantas como envolturas y conservación de los alimentos típicos de la región.

En la experiencia gastronómica se resalta en la participación activa de los niños acorde al proyecto (taller), creando la importancia del conocimiento de la cultura, de la tradición en general que hace único a los pobladores de un territorio para evitar así la pérdida de identidad cultural del pueblo de Junín. Conforme se realizaba el proyecto se evidencio, la importancia del conocimiento de la cultura, de la tradición en general.

## **Recomendaciones**

En primer lugar, las entidades gubernamentales del Municipio de Junín deben asegurar

procesos educativos a través de personas capacitadas que permita el rescate y fortalecimiento de la gastronomía y cultura atávica de Junín.

En segundo lugar, el desarrollo de eventos culturales que promuevan los diferentes aspectos de la identidad territorial, donde la elaboración y preservación de los alimentos de antaño sea un elemento central.

Por último, el desarrollo de estrategias y la transmisión de conocimientos ancestrales a población infantil y joven que propicien la perpetuación de los conocimientos tradicionales del municipio de Junín. Lo anterior, apoyado por estrategias educativas digitales que desarrollan y fortalezcan las competencias de la población.

### **Bibliografía**

- Bernal, Rueda y Guatame (2016). Recuperación de la cocina tradicional de las

provincias del Alto Magdalena y Tequendama, caso municipios de Agua de Dios, El Colegio, Girardot, Guateque, Nilo y Tocaima del departamento de Cundinamarca, Colombia. Retomado de Revista tecnológica y productividad (Sena)

- Consejo Episcopal Latinoamericano (CELAM) (2014). Las Cinco Conferencias Generales del Episcopado Latinoamericano. Bogotá D.C., Centro de Publicaciones CELAM.

- De Legarreta, A. (2010). La gastronomía: un elemento inseparable de la cultura. Artículo para Eudoxa.mx. México. Retomado de: <https://eudoxa.mx/2010/03/25/la-gastronomia-un-elemento-inseparable-de-la-cultura/>

- Díaz, S. (2018). Biblioteca Básica de Cocinas tradicionales de Colombia. Tomo 12. Las Hojas de Plantas como envolturas de alimentos. Ministerio de Cultura de Colombia. Bogotá.

- Espinel, J. (2014). En Vía de Extinción. Artículo para El Mundo.Com. Retomado de: [https://www.elmundo.com/portal/vida/gastronomia/en\\_via\\_de\\_extincion.php#.XRP3az9KiCo](https://www.elmundo.com/portal/vida/gastronomia/en_via_de_extincion.php#.XRP3az9KiCo).

- Giménez, G. (2007). Estudios sobre la cultura y las identidades sociales. México CONACULTA & ITESO

- Gutiérrez, F. (1989). El Lenguaje Total. Una Pedagogía de los Medios de Comunicación. Buenos Aires. Hvmánitas.

- Hernández L (2013). Gastronomía para el desarrollo. Retomado de <httpss://www.colombia.co/cultura-de-colombia/gastronomia/gastronomia-para-el-desarrollo/>.

- Kawulich B (2005). Qualitative Social reserarch social forschung retomado de: <http://www.qualitative-research.net/index.php/fqs/article/view/466/998>.

- Kuhn, T. (1971). La Estructura de las Revoluciones Científicas. México D.F., Fondo de Cultura Económica.

- Zurriaga B. (2018). La entrevista. Recuperado de: [www.turijobs.com/blog/que-es-la-entrevista-semiestructurada-o-mixta/](http://www.turijobs.com/blog/que-es-la-entrevista-semiestructurada-o-mixta/).

- Martínez L (2008) ¿está en riesgo la comida típica colombiana? Recuperado de <https://www.elespectador.com/vivir/gastronomia/esta-en-riesgo-la-comida-tipica-colombiana-articulo-792854>.

- Montanari, M. (2006). La Comida como Cultura. Editorial Trea. Barcelona.

- Murillo, A. (2015). Los TLC amenazan a la economía campesina en Colombia.

Artículo para Las 2 Orillas. Retomado de: <https://www.las2orillas.co/los-tlc-amenazan-la-economia-campesina-en-colombia/>.

- Sistema nacional de información cultural (2018). Colombia cultural. Retomado de <https://www.sinic.gov.co/SINIC/ColombiaCultural/ColCulturalBusca.aspx?AREID=3&SECID=8&COLTEM=214>.

## **Anexos**

### **Preguntas de la entrevista**

- Señora Nohemi Tocasuche

Se hizo un recuento de la importancia de las yotas.

- Al señor Fabio Ladino concejal de Junín Cundinamarca

¿Por qué cree que se ha perdida la tradición gastronómica de Junín?

¿Qué cree que pude hacer usted como concejal para evitar la pérdida gastronómica de Junín Cundinamarca?

¿Cómo se puede evitar la pérdida gastronómica de Junín Cundinamarca?

¿Qué extraña del antaño cuál era su comida favorita?

¿Hoy en día como ve que se perdió la cultura de estar en familia en la cocina y disfrutar de un banquete?

- Docente Margot Peñuela

¿Cuáles son las características propias de Junín?

¿Qué cambios en los insumos ha visto en los últimos años?

¿Cómo se podría conservar los productos de antaño?

¿Cuál cree que es el rol de las generaciones futuras en la conservación del producto de antaño?

¿Cuáles han sido los principales ingredientes que se han utilizado en la elaboración de los alimentos de la región?

¿Cuál cree que es el rol de las generaciones futuras?

## Evidencias

Tabla 9. Yotas en Junín

Video 1	Yotas en Junín
Duración	3.43 minutos
Tamaño	34.500 kb
Disponible	Medio magnético

Ficha realizada por Leydi Yoana Ariza 2019

Tabla 10. Carlitos

Video 2	Carlitos(niño discapacidad auditiva)
Duración	36 segundos
Tamaño	5.04 kb
Disponible	Medio magnético

Ficha realizada por Leydi Yoana Ariza 2019

Tabla 11. Entrevistas

Video 3	Entrevistas habitantes de Junín
Duración	9.7 minutos
Tamaño	58.697 kb
Disponible	Medio magnético

Ficha realizada por Leydi Yoana Ariza 2019