

Aproximación a los fundamentos económicos de la práctica alimentaria y la gastronomía*

Alejandra María Rodríguez Guarín*✉
Salomón Rodríguez Guarín**
Sandra Faisuler Potosí Rodríguez***

Resumen

La presente reflexión retoma algunos fundamentos derivados de la teoría económica moderna, que otorgan sustento a las prácticas alimentarias y gastronómicas, junto con aspectos sociales, históricos, morales y antropológicos de Godelier (1976), Narotzky (2004) y Mauss (2009), a través de los cuales se reconoce la alimentación desde su perspectiva económica, entendiendo su desarrollo como parte de un entramado complejo de producción y distribución de bienes, formas de organización social del trabajo, normas de comportamiento moral, y costumbres que signan el proceso alimentario. Su abordaje como fenómeno multidimensional (social, político o antropológico), es susceptible, desde el ámbito de las ciencias sociales, de atender reflexivamente realidades y estructuras que soportan las dinámicas de consumo, distribución de los alimentos y demás aspectos implícitos en su discurso, como resultado de las interpretaciones derivadas de modelos económicos afianzados en la modernidad que subyacen en la meseta de Popayán, Cauca.

Palabras clave: Patrimonio cultural inmaterial, Gastronomía, Teoría económica, Sistema económico, Antropología, Cocina, Costumbres alimenticias.

Fecha de recepción: 23/10/2017
Fecha de revisión: 22/11/2017
Fecha de aprobación: 13/12/2017

Cómo citar este artículo / To reference this article / Para citar este artículo:
Rodríguez, A., Rodríguez, S. y Potosí, S. (2018). Aproximación a los fundamentos económicos de la práctica alimentaria y la gastronomía. *Revista Criterios*, 25(1), 105-122. DOI: 10.31948/rev.criterios.25.1-art-7



DOI: 10.31948/rev.criterios.25.1

* Artículo de Reflexión.

✉ Doctorando en Antropología; Magíster en Estudios Interdisciplinarios del Desarrollo; Especialista en Gestión de Proyectos; Ingeniera de Alimentos. Directora del grupo de investigación InvestigArte Unicomfauca, adscrito a la Facultad de Humanidades, Artes, Ciencias Sociales y de la Educación de la Corporación Universitaria Comfauca. Popayán, Cauca, Colombia. Correo electrónico: investigarte@unicomfauca.edu.co / alejardodg9@hotmail.com

** Magíster en Filosofía; Especialista en Humanidades Contemporáneas; Licenciado en Filosofía. Decano de la Corporación Universitaria Comfauca. Docente investigador de la Universidad del Cauca. Grupo de investigación Antropos. Correo electrónico: decanaturahumanidades@unicomfauca.edu.co / salomoniuiz@hotmail.es

*** Magíster en Química; Licenciada en Química. Directora del programa Tecnología en Gestión Gastronómica de la Corporación Universitaria Comfauca. Popayán, Cauca, Colombia. Correo electrónico: dirgastronomia@unicomfauca.edu.co / sfpotosi@gmail.com

Approach to the economic basis of food practice and gastronomy

Abstract

The present reflection takes up some fundamentals derived from modern economic theory, that provide sustenance to food and gastronomic practices, along with social, historical, moral and anthropological aspects of Godelier (1976), Narotzky (2004) and Mauss (2009), through which food is recognized from its economic perspective, understanding its development as part of a complex network of production and distribution of goods, forms of social organization of work, moral behavior standards and customs that signify the food process. Its approach as a multidimensional phenomenon (social, political or anthropological), is susceptible, from the field of social sciences, of reflectively attending realities and structures that support the dynamics of consumption, distribution of food and other aspects implicit in its speech, as a result of interpretations derived from economic models entrenched in modernity that underlie the plateau of Popayan, Cauca.

Key words: Intangible cultural heritage, Gastronomy, Economic theory, Economic systems, Anthropology, Food preparation, Food customs.

Abordagem dos fundamentos econômicos de prática alimentar e gastronomia

Resumo

A presente reflexão retoma alguns fundamentos derivados da teoria econômica moderna, que fornecem sustentação às práticas alimentares e gastronômicas, juntamente com aspectos sociais, históricos, morais e antropológicos de Godelier (1976), Narotzky (2004) e Mauss (2009), através dos quais a comida é reconhecida a partir de sua perspectiva econômica, entendendo seu desenvolvimento como parte de uma complexa rede de produção e distribuição de bens, formas de organização social do trabalho, padrões de comportamento moral e costumes que significam o processo alimentar. Sua abordagem como fenômeno multidimensional (social, político ou antropológico) é suscetível, do campo das ciências sociais, de atender reflexivamente as realidades e estruturas que sustentam a dinâmica de consumo, distribuição de alimentos e outros aspectos implícitos em sua fala, como resultado de interpretações derivadas de modelos econômicos consolidados na modernidade que subjazem ao planalto de Popayán, Cauca.

Palavras-chave: patrimônio cultural intangível, Gastronomia, Teoria econômica, Sistema econômico, Antropologia, Culinária, Costumes alimentares.

1. Introducción

Primeras aproximaciones

La configuración de una práctica cultural como la alimentación, tanto en el discurso como en su comprensión, incorpora diversas representaciones de los territorios y sus dinámicas. Desde una mirada institucional moderna, toda práctica cultural se interpreta a partir de categorías de análisis, como identidad y memoria, asociadas a una cultura o comunidad dentro de un territorio. La alimentación, por lo tanto, entretiene elementos de orden social, productivo, político, geográfico e histórico. Así mismo, adiciona construcciones simbólicas que, en la mayoría de los casos, constituyen bienes intangibles que son acondicionados de acuerdo con las necesidades y nuevas significaciones otorgadas por las migraciones, cambios de paradigmas en la forma de consumo de ciertos grupos de alimentos o, a partir de escenarios mediados por el intercambio comercial o mercantil (Rodríguez y Rodríguez, 2017).

Así como la alimentación de las sociedades modernas entretiene un escenario interinstitucional y multidisciplinar inmerso en la lógica del mercado (oferta/demanda), así mismo se inserta en estructuras de poder en diferentes niveles, las cuales naturalizan prácticas gastronómicas, transfiriéndolas a un determinado grupo social; por ejemplo, la relación entre cocinas tradicionales y la mujer, donde el rol de género adquiere una connotación de forzada obligatoriedad hacia la preparación de ciertos alimentos, unida a la alimentación de la familia; por ello, la alimentación y su práctica se convierten en instrumento adicional de acumulación de riqueza o poder en la sociedad, donde entran en tensión el posicionamiento de nuevos esquemas, hábitos o patrones de consumo alimentario que se encuentran cargados de connotaciones morales, sociales, políticas y ambientales, como la representación de ese momento de la historia que se vive, donde el pretexto, en este caso, son los saberes gastronómicos articulados con el territorio caucano, especialmente la meseta de Popayán.

A nivel socioeconómico y político, cobran fuerza dos elementos claves en la comprensión de la práctica alimentaria y la gastronomía: la economía y la necesidad de abordar el tema desde el rescate de sabores e incluso de saberes ancestrales y tradicionales gastronómicos, a partir de la inserción del componente del desarrollo económico en el territorio local.

En este sentido, al discurso de la alimentación se le añade elementos que permiten abordar el tema desde un ámbito multidimensional, como: el recetario tradicional con la promesa de atender a la necesidad de recrear un determinado momento en la historia, la instauración de pautas derivadas de las nuevas condiciones laborales y educativas, la ampliación de la demanda en términos económicos, con una amplia oferta gastronómica, los procesos de paz y restitución de tejido social a partir de la implicación del conflicto en la adaptación de formas de producción alimentaria, los imaginarios de quienes han emigrado de su territorio y buscan mantener sus prácticas alimentarias, o propiciando la instalación de otros híbridos culturales, entre otros.

Al respecto, la noción de imaginarios, según Rodríguez y Rodríguez (2017), proviene de las ciencias sociales y se fortalece de las diversas disciplinas que la de-

sarrollan como foco de análisis en temas sociales, políticos, económicos, etc. El vocablo ha sido empleado para acentuar “el carácter construido de la realidad social; es decir, el postulado de que toda comunidad de sujetos actúa en función de instituciones que son creadas por ellos mismos y que tienen la capacidad de reglamentar la vida cotidiana” (Moreno y Rovira, 2009, p. 1). En este sentido, la noción asociada a las prácticas económicas alimentarias pone en evidencia realidades gastronómicas en donde los sujetos ‘imaginan’ necesidades, situaciones y relaciones en las que interactúan y eligen diferentes alimentos. Finalmente, las personas institucionalizan sus representaciones en un orden simbólico con el cual se identifican en su vida cotidiana.

En esta reflexión se presenta argumentos que pretende construirse en una aproximación crítica a los fundamentos económicos que signan dicha práctica, así como las implicaciones que desde la teoría moderna se otorga al hecho alimentario, pero también a su imaginario social, donde se incluye la gastronomía como un mecanismo de acumulación de capital y evocaciones mercantilizadas. Para su mejor comprensión, el tema se aborda desde los siguientes aspectos: perspectiva antropológica en la economía de los alimentos; el valor económico y social de la alimentación; moral, costumbres y economía en la práctica alimentaria y la gastronomía; y, economía de los alimentos e interrelación en el ámbito gastronómico de la ciudad de Popayán, departamento del Cauca.

2. Perspectiva antropológica en la economía de los alimentos

Godelier (1976), en su interrogante “¿Es posible una antropología económica?” (p. 1) evidencia los diferentes abordajes teóricos que las escuelas antropológicas, desde mediados del siglo XIX han realizado, sobre la posibilidad de fundamentar un campo de conocimiento complejo, como el de la antropología económica. Si bien es una ciencia que estudia el comportamiento humano, no hay coincidencia sobre el fin de dicha nueva ciencia, así como de los resultados que se obtiene de ella. El autor efectúa una clasificación de las escuelas antropológicas que abordan la realidad económica de diversas culturas y latitudes, distinguiendo las aproximaciones funcionalistas que se bifurcan entre formalistas y sustantivistas, frente a las aproximaciones marxistas.

Las aproximaciones funcionalistas tienen un doble partido en oposición; por una parte, están aquéllas que el autor denomina ‘formalistas’, asumiendo que la ciencia económica es el “estudio del comportamiento humano, como la relación entre unos fines y unos medios escasos que tienen usos alternativos” (p. 16), delimitando el aspecto económico dentro de una sociedad, como formas y estructuras de producción, distribución y circulación de bienes materiales de una sociedad en un momento determinado. La definición conduce a considerar que la antropología económica es el estudio de los comportamientos humanos que buscan encontrar los mejores medios determinados para conseguir fines específicos, con lo cual, asume Godelier (1976), de manera formal remite indiscutiblemente a una visión ‘burguesa’ de la economía, en donde el *homo economicus* legitima la racionalidad de los medios-fines para el máximo beneficio de los individuos y grupos sociales que se enfrentan en el mercado.

La postura se retoma posteriormente en la escuela formalista, donde se estudia la influencia de ciertas condiciones culturales, sociales y materiales en la elección de opciones en el comportamiento de los individuos. Podría considerarse, con relación a la industria alimentaria, que este tipo de razonamientos permite afianzar las prácticas alimentarias como oportunidades de acceso a los bienes y/o servicios alimentarios que terminan por ser opciones o elecciones de los consumidores o que, en algunos casos, influyen en las preferencias, gustos y decisiones de compra. Esta consideración de los alimentos como objetos-medios del mercado que satisfacen fines -valores, bienes y relaciones de poder-, acompañan a la racionalidad de las empresas multinacionales que surten de productos alimentarios a la población mundial mediante productos procesados y de fácil consumo (Rodríguez y Rodríguez, 2017).

Por otra parte, Godelier (1976) señala, en la otra cara de la moneda de la aproximación funcionalista, la postura sustantivista, que entra en discusión con los débiles postulados del formalismo, y considera que la antropología económica debe ser un medio eficaz en el análisis de las condiciones de emergencia y evolución de los sistemas socioeconómicos; es decir, sus principales exponentes son enfocados en resolver el problema del lugar que ocupa la economía en la sociedad (Polanyi, 1994, citado por Lahera, 1999) o las características particulares de los mercados (Good, 1973). Ambas posturas son, empírica y epistémicamente, opuestas a la interpretación marxista de la economía.

En la lectura marxista de la economía, que da fundamento a la antropología económica, Godelier (1976) incluye la misma crítica a las posturas funcionalistas, señalando que con base en los postulados marxistas se debería analizar los distintos modos de producción y de circulación de los bienes mediante la investigación y el descubrimiento de las lógicas subyacentes, las cuales, en esencia, rigen las interacciones económicas en las sociedades en momentos determinados y, a su vez, profundizar en las condiciones estructurales e históricas de su surgimiento, reproducción y desaparición de ciertas prácticas de consumo y distribución de los bienes y servicios alimentarios en la historia moderna.

Aproximando esta reflexión a la práctica culinaria y la industria gastronómica moderna, siendo ésta producto de la dinámica de homogenización de procesos dispuestos para diferentes colectivos sociales -tendencias de cocina, dietas-, es posible comprender que la alimentación en las sociedades occidentales y en la sociedad industrial, es un proceso histórico entrecruzado por fuerzas productivas, relaciones de producción, mercado, modos y procesos de producción que definen uno o varios escenarios de trabajo; es decir, relaciones entre sí, relaciones materiales y uso de tecnologías, entre otras.

En este punto es necesario mencionar que el origen de las primeras cocinas y formas de elaboración, como las primeras panaderías o formas de preparación, usando hongos para fermentar, es atribuido a las antiguas culturas griega y romana, así como al medioevo.

Derivada de la interpretación marxista que plantea Godelier (1976), la economía de los alimentos podría considerarse una estructura en la que las sociedades se distinguen por su lugar dentro del sistema económico productivo; en otras pala-

bras, algunos son productores y no productores; unos son dueños que controlan los medios de producción y otros, asalariados o trabajadores, quienes, gracias a su fuerza de trabajo, generan riqueza y capital.

En este sentido, la antropología, como otras ciencias sociales, no puede desconocer el inmenso valor que tiene la economía en la explicación de la dinámica alimentaria desde una triple percepción entrelazada: economía-sociedad-historia, donde cobra fuerza la objetivación del ámbito culinario, así como sus asociaciones simbólicas y estructurales de las jerarquías en una sociedad.

En dicho entrelazamiento, la interacción gestada entre las poblaciones humanas y su alimentación -surgida a partir de costumbres que con el uso se vuelven características cotidianas propias (Marín, Álvarez y Rosique, 2004)-, pueden sufrir modificaciones por factores ajenos a la misma sociedad, pero que requieren la inclusión de procesos de interpretación estructural, o sea, la dimensión económica de la alimentación deberá completarse con una lectura histórica y social que conduzca a situar los fundamentos de las prácticas culinarias en el contexto local, donde los procesos que conducen a la edad moderna y la actual entrada al mundo global, propician nuevos interrogantes sobre el valor de los medios y modos de producción de los alimentos.

Al respecto, se podría decir entonces, que la dimensión económica de las prácticas alimentarias y de la gastronomía, al abordarse en este caso desde todas sus aristas, es susceptible de reconstruir nuevas maneras de abordar las prácticas culinarias, la alimentación y formas de producción alimentaria; por ejemplo: exploración de los ejercicios de soberanía o autonomía alimentaria en una comunidad en particular, los cuales en ocasiones son opuestos a los procesos de acumulación de capital, validados en la economía occidental moderna.

Uno de los elementos ligados a este argumento es el concepto de cocina tradicional, expuesto con fuerza en las declaratorias de patrimonios culturales inmateriales -por ejemplo, Popayán fue declarada Ciudad Creativa de la Gastronomía por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en 2007, y Buenaventura en 2017 (UNESCO, 2017)-, en donde la tendencia es recrear escenarios de patrimonio colectivo que encubren prácticas y ejercicios económicos para la producción, comercialización y distribución de ciertos alimentos, promocionando prácticas concretas de consumo que revisten un valor moral o social autóctono, escondiendo intereses particulares en el marco del bienestar social, pero apelando a la idea de lo natural, lo sano, lo propio identitario o lo puro.

Padilla (2006) sostiene que:

Las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también, las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. (p. 2).

Desde la implementación de la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en 2003, patrimonio inmaterial es:

Todo aquel patrimonio que debe salvaguardarse y consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación y que infunden a las comunidades y a los grupos un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana. (párr. 1).

En el marco de dicho argumento, Barrera (2006) sostiene que el mercado de los alimentos se constituye en un proceso que inicia en el sector pecuario y agrícola, continúa en la industria, y alcanza a los consumidores; sin embargo, en esta cadena no se puede obviar los procesos de comercialización y distribución, que son los que llevan el mayor porcentaje de utilidad frente al productor inicial. El mismo autor afirma que, experiencias internacionales avizoran, en las rutas y circuitos alimentarios, estrategias idóneas para la activación de economías locales, tomando en cuenta que uno de los principales gastos en materia turística son los alimentos, al incluir su consumo inmediato junto con la adquisición de productos regionales para distribuir y recordar la experiencia.

En el caso de Popayán, su declaración como Ciudad Creativa de la Gastronomía por parte de la UNESCO (2017), encierra una ruta económica inmaterial que requiere descubrirse e interpretarse en el contexto del desarrollo de las necesidades de sus gentes, de cara a la oferta turística que presenta la ciudad, cuando inician las festividades gastronómicas. Popayán se constituye como el primer territorio de Colombia en adoptar una política pública inspirada en los lineamientos nacionales para la salvaguarda, conocimiento y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales, en razón a su reconocimiento. A partir de la conformación de la mesa de cocinas tradicionales, en el año 2015, la administración municipal diseñó un plan de acción para la implementación de la política pública, en torno a tres ejes: investigación, fomento y fortalecimiento.

Las políticas de apoyo a iniciativas como éstas, son desarrolladas, en la mayoría de los países, de manera conjunta entre el sector público y el privado, al asumir lo gastronómico como patrimonio cultural inmaterial, que, según las condiciones de producción y conservación podrían determinar su valor, en tanto sean articuladas con las problemáticas alimentarias, medioambientales, tecnológicas, sociales e incluso políticas, de orden local.

Desde tal perspectiva, la economía de la alimentación se podría asumir como parte biocultural de las tradiciones alimentarias autóctonas, en tanto representa una esencia cultural viva que comparte un conjunto de individuos e instituciones en un contexto social e histórico específico. En este sentido, las condiciones de producción y reproducción de sus prácticas están limitadas por las circunstancias que ofrece el mercado alimentario, estableciendo marcos regulatorios sobre el cómo, qué, cuándo y dónde consumir los alimentos, y aun cuando no parece evidente, subyace a este proceso, una estructura social que reproduce condiciones que bien pueden ser enajenantes o libertarias, pues ciertos alimentos también están asociados a la dinámica de las clases sociales, y pueden convertirse en exclusivos, afrodisiacos, o representar un estatus dentro de una comunidad.

En conexión con lo expuesto, se considera esencial hacer convergencias reflexivas sobre las condiciones estructurales y materiales de las formas de hacer economía, en el marco de las dinámicas de canalización/interiorización (Bock, 1977) en torno a las prácticas de la industria gastronómica payanesa, donde están incluidas las dinámicas de la gestión cultural y el desarrollo turístico a partir de la gastronomía y el aprovechamiento del componente multicultural y étnico.

El concepto de canalización/interiorización se asocia, en la práctica, a la configuración de hábitos, costumbres, formas de consumo, a partir de una instrucción previa que se construye, en la mayoría de los casos, a partir de algunos agenciamientos como la escuela, la familia, el mercado, entre otros, que pueden ser asimilados como “un proceso psicológico por medio del cual, las necesidades tienden a hacerse más específicas, como consecuencia de haber sido satisfechas en forma específica” (Bock, 1977, citado por Rodríguez y Rodríguez, 2017, p. 81), en tanto, “lo arbitrario se vuelve natural” (p. 81).

Las dinámicas de canalización de las prácticas alimentarias implican la orientación social, histórica y cultural que tienen, para una sociedad determinada, los alimentos y su gastronomía, como la implementación de los mecanismos o medios a través de los cuales las comunidades los apropian, distribuyen y brindan valor ‘moral’ o ‘ritual’ a lo que consumen y producen para su consumo. Al respecto, Fisher (2015) presenta un relato donde las prácticas alimentarias hogareñas se convierten en motivo de evocación histórica (de generación en generación) y en semblanza de una identidad que se descubre en un territorio propio,

Lo primero que recuerdo haber probado y haber deseado probar de nuevo, es aquella pelusilla entre gris y rosa que mi abuela iba extrayendo de una olla borbotante de mermelada de fresa. Me imagino que tendría yo entonces unos cuatro años. En aquella época, mucho más que hoy, las mujeres convertían en un ritual sus tareas domésticas... Había un tiempo para esto y otro, definido de la misma forma, para lo otro.

Casi todo esto ahora me parece raro, pero probablemente aquel ritmo ordenado proporcionaba una especie de emoción que vinculada la casa al paso del tiempo. Lo único que yo sabía sobre aquel procedimiento era que nosotros disfrutábamos de unas espléndidas comidas en el exterior de la casa, mientras mi abuela, mi madre y la cocinera trabajaban en una especie de concentración, inducida por alguna sustancia, en nuestra inmensa cocina oscura, y se cansaban, se enfadaban, pero también se las veía curiosamente radiantes en su carrera contra el calor del verano y el proceso de podredumbre de la fruta. (p. 369).

Aquí, es fundamental apropiarse, de forma paralela al relato, que en el contexto de la meseta de Popayán (Cauca), conviven sincréticamente diversas etnias y condiciones sociales -mestizos o criollos, afrodescendientes, indígenas de varios grupos étnicos, y comunidades pequeñas diversas-, que hacen que las dinámicas de canalización de creencias, costumbres y hábitos gastronómicos no sean homogéneos; es decir, las prácticas económicas alimentarias varían de acuerdo al contexto socio-cultural que va del centro a la periferia. El centro histórico de la ciudad conserva los rasgos coloniales y tradicionalmente republicanos asociados a las clases económicas pudientes y dirigentes; y la periferia, representa el sector rural donde están ubicados los barrios populares o algunas etnias, indígenas,

afrodescendientes, lo cual denota no solamente que la gastronomía payanesa se ha constituido en un fenómeno económica y culturalmente desigual en este territorio de la geografía nacional, sino también, la riqueza inmaterial y patrimonial por descubrir. A esto se suma las prácticas hogareñas de producción y consumo de los alimentos, según su ubicación en la meseta de Popayán, aludiendo a representaciones simbólicas como las descritas por Fisher (2015).

3. El valor económico y social de la alimentación

Narotzky (2004) subraya la consideración de la antropología económica, como una ciencia que analiza, debate y genera interrogantes alrededor de las formas de organización de las personas en los distintos modos de producción y reproducción de los bienes materiales y servicios vitales. El alcance en la definición de lo económico, para la autora, se remite al marco académico de los últimos cincuenta años, logrando situar su análisis dentro de la actual dinámica global-local, escenario donde son reproducidos los esquemas sociales de la vida económica moderna.

En su aproximación a la visión de los antropólogos sobre lo económico o los fenómenos económicos, Narotzky (2004) recupera el debate entre funcionalistas y marxistas previamente expuesto por Godelier (1976), profundizando en aquellos aspectos que son propios de la definición moderna de la economía capitalista, como la percepción formalista de la lógica de la escasez de recursos, asumida como la competencia racional y óptima por producirlos, distribuirlos y obtener beneficios. Así mismo, reconstruye como esencial, la percepción funcionalista, visión sustancial o realista de que la economía es una institución en la que el hombre interactúa con el medio, con el fin de proveerse de los medios materiales para satisfacer sus necesidades ‘materiales’. Ambas percepciones son acotadas en la relación medios/fines, que de forma traslapada entran en el capitalismo como fuerzas de oferta/demanda, y son consideradas inherentes tanto a los actores sociales como a la actividad económica capitalista. De este modo, la interpretación moderna de la economía ofrece una visión universalista de las condiciones de producción, distribución y consumo de bienes materiales y servicios que son asumidos como ‘naturales’, y no como producto de fuerzas históricas o sociales determinadas.

La lectura de Godelier conduce a concluir que hay una lectura ‘marxista’ de la sociedad, que establece una lógica subyacente y oculta (a primera vista) en las relaciones económicas de cualquier sociedad, que no es tan evidente como la identificación de los medios de producción o distribución de los bienes económicos, sino que se deriva de otras lógicas sociales que condicionan la satisfacción de las necesidades básicas humanas, como son: las relaciones de parentesco o de grupo, la política, la religión o la moral (Narotzky, 2004). Basada en estos presupuestos, es posible afirmar que las relaciones sociales de cada sociedad son autónomas y específicas, siendo este argumento, el centro de la antropología económica de Godelier, pero alejándose de la dimensión histórica que recuperaron otros marxistas.

Para Narotzky (2004), la comprensión en concreto de la economía como relaciones sociales específicas o, su opuesto, la comprensión en abstracto de leyes

o moldes universalistas de tipo social o historicista, impiden comprender las auténticas conexiones de la economía con la sociedad y la historia, pues se recae en los viejos debates que enfrentaban a formalistas versus sustantivistas, que orientaban la discusión hacia el marxismo o su oposición. Ahondando en esta aparente perplejidad, la autora ofrece la posibilidad de pensar críticamente la economía de las prácticas alimentarias desde otras posturas.

Por una parte, señala la lectura que opone la visión de Wallerstein (2011) sobre las relaciones de intercambio económico en el contexto mundial frente a la postura de Laclau (1969), que gira en torno a las relaciones de producción en el contexto local, pero que permiten comprender la dual realidad del capitalismo en el mundo actual. Este descriptor revela cómo la lógica del capital se ha venido incorporando de múltiples formas en las estructuras sociales distintas (global-local), dejando entrever que las sociedades son sistemas porosos o 'lagunas', que si bien tienen una historia y una realidad material que las define, no por ello sus estructuras y medios culturales son estáticos o ajenos al comportamiento del resto del mundo.

En atención a lo dicho por Narotzky (2004), el marco de referencia de estudio es pues, en principio "el rechazo del concepto de un nivel económico separado o de una región acotada de relaciones o actividades sociales económicas" (p. 21) y, en segundo lugar, "restringe el alcance de lo económico a las relaciones sociales que participan en la producción y reproducción de vida material, a través de la interacción organizada de los seres humanos y la naturaleza" (p. 22). A esto añade, considerar que las relaciones materiales en las relaciones humanas no pueden ser separadas teóricamente de sus expresiones culturales, al ser producidas y materializadas concretamente en dichas relaciones.

Sobre el tema, es fundamental el reconocimiento de la práctica culinaria y la industria gastronómica como ejes articuladores de constructos sociales y económicos, y no reducir los alimentos o sus relaciones de producción a meros elementos abstractos o materiales de una teoría económica (funcionalista o marxista). La industria alimentaria, como la gastronómica, constituye en sí acciones provistas de herramientas abstractas y materiales inmersas en dinámicas económicas, sociales e históricas reflejadas en valores, identidad y tradición, siendo la alimentación todo un campo epistémico que se convierte a su vez, en escenario social susceptible de promover ejercicios de memoria biocultural en una determinada región, como lo dicho acerca de la meseta de Popayán.

Desde esta perspectiva, se coloca de manifiesto la necesidad de explorar, a partir de la dimensión antropológica de la economía, las prácticas culinarias payanesas, vinculando en su análisis el reconocimiento de los elementos culturales, nutritivos e instrumentales asociados a las prácticas locales y regionales que llevan implícitos procesos de sostenibilidad o sustentabilidad; en otras palabras, en la comprensión del ordenamiento, manejo y gestión socio-cultural, político y económico, confluyen diferentes disciplinas y perspectivas económicas de la relación entre lo global y lo local, evidenciando, a su vez, la interrelación entre el territorio y los procesos sociales propios, aspectos que requieren ser analizados y sistematizados.

La práctica alimentaria payanesa, entretejida en estos conceptos, puede ser asumida como un conjunto de tradiciones heredadas o no, canalizadas/interiorizadas desde y a partir de procesos sociales gestados al interior de una cultura pluriétnica y multicultural que se desenvuelve en sincrética hibridación desde la colonia hasta el presente. Al respecto, las palabras de Fisher (2015) iluminan nuevamente el derrotero a emprender, pues lo local no es una expresión geográfica, sino una dimensión cultural y simbólica que remite a la historia concreta; es decir, a las prácticas económicas heredadas, y al vínculo de los individuos con su memoria biocultural:

Lo único que yo sabía sobre aquel procedimiento, era que nosotros disfrutábamos de unas espléndidas comidas en el exterior de la casa, mientras mi abuela, mi madre y la cocinera trabajaban en una especie de concentración, inducida por alguna sustancia. (p. 369).

Es pertinente afirmar que los estudios en antropología de los alimentos, desde sus corrientes clásicas y modernas hasta las contemporáneas, han facilitado el posicionamiento de las prácticas alimentarias y sus procesos económicos subyacentes, como elementos constitutivos de la memoria social y cultural, pues posibilitan otras miradas acerca de la comprensión del acto alimentario en su dimensión moral, política, social, estética y económica. En palabras de Mintz (2008):

La comida ejerce ‘poder’ sobre las personas, en términos de lo que significa para ellas; pero ésa no es la clase de ‘poder’ que trato de ejemplificar; el mundo material está investido de significado... El poder y el significado siempre están conectados. (p. 123).

Articulando estos postulados, se trae a escena el escaso reconocimiento de la práctica alimentaria, como una construcción cultural por encima de la gastronomía en la comprensión de las cocinas tradicionales, concretamente en la falta de consolidación de recetarios y/o la elaboración de platos considerados típicos o locales; este descriptor puede verse reflejado, además, por otros actores de carácter institucional donde se hace presente el re-direccionamiento de la producción agrícola o pecuaria de orden regional hacia la industria nacional y/o internacional a gran escala, el posicionamiento de cadenas de restaurantes de comidas rápidas o *fast-food* o el auge de la comida internacional en los menús y la incorporación de modelos de consumo estándar masivos -comidas preparadas- en la vida urbana, trayendo como consecuencia directa el aumento en los costos para su adquisición, así como el uso de las significaciones simbólicas que giran alrededor del consumo alimentario moderno que favorece a las grandes multinacionales, pero que, negativamente, trae consigo el olvido histórico del patrimonio inmaterial de una sociedad.

4. Moral, costumbres y economía en la práctica culinaria y la gastronomía

En la lectura de Mauss (2009) sobre ‘la obligación de devolver regalos’, o el ‘don’, se revela, a través de su interpretación de unas estrofas de antiguos poemas o *eddas* escandinavas, varios aspectos que conectan el carácter universal de las obligaciones morales en todas las sociedades, que a su vez se convierten en obligaciones económicas de carácter universal, y que pueden ser trasladadas a las prácticas alimentarias.

44 Tú lo sabes, si tienes un amigo
 en el cual confías
 y si quieres obtener un buen resultado,
 debes mezclar tu alma con la suya
 e intercambiar los regalos
 e ir a visitarlo con frecuencia.

45 Pero si tienes otro amigo
 en el cual no confías
 y si quieres llegar a un buen resultado,
 debes decirle palabras bonitas
 pero tener pensamientos falsos
 y devolver falsedad por mentira.

46 Lo mismo sucede con aquel
 en quien no confías
 y de cuyos sentimientos sospechas;
 debes sonreírle, pero hablar a regañadientes:
 Los regalos devueltos deben ser similares a los regalos recibidos. (p. 69).

Con base en este fragmento, Mauss (2009) se remite a un antiguo contexto medieval donde las costumbres de los pueblos escandinavos obligaban a seguir ciertas normas de cortesía social con el fin de conservar las alianzas entre los líderes locales, como a deslegitimar aquéllas con líderes rivales. Aquí, la palabra del jefe local empeñaba la vida y los recursos de toda la comunidad o aldea, por lo que los compromisos no eran solo palabras bonitas para congraciarse entre personas distinguidas, sino auténticos pactos políticos, económicos y morales que desencadenaban procesos de paz o de guerra, sometimiento a un poder extranjero o vasallaje. En esencia, este tipo de fenómenos se constituye en la base del derecho contractual europeo, y del sistema económico que derivó en las reglas del capitalismo moderno.

Un aspecto relevante de este ‘arcaico’ pacto de obligaciones, es la derivación de reglas de derecho e interés, que hacen que el presente, o regalo recibido, sea devuelto como forma de demostración de igualdad moral y como medio de entender la reciprocidad entre los individuos de un mismo nivel jerárquico. Este tipo de transacciones sustentan, al menos en una clara línea histórica hasta el presente de las sociedades europeas, una forma económica de intercambio y de contrato que deriva en el mercado de capitales, donde el intercambio de bienes-mercancías tienen como fundamento el interés y la reciprocidad obligatoria.

En la práctica alimentaria moderna, incluso en las dinámicas del naciente sector gastronómico, en general, es evidente que persisten las tradiciones occidentales que marcan la ruta de la producción, distribución y consumo de los alimentos. De allí la necesidad de comprender las reglas de comportamiento donde derivan las

relaciones económicas de reciprocidad y obligación como un medio de abordar la magnitud de las celebraciones sociales, donde hay invitaciones familiares y/o aliados o socios potenciales reunidos en torno a una cena o un festejo; la entrega de regalos a personas con puestos jerárquicos que pueden representar ventajas económicas y alianzas políticas, las invitaciones a comer entre amigos(as), o compañeros(as) en las relaciones cotidianas. Extiéndase esto, a los festivales gastronómicos, como evidencia del patrimonio cultural inmaterial o como parte de estrategias de acogida turística para la ciudad de Popayán.

Al respecto, Mauss (2009) sostiene que existe cierta similitud entre estas formas de intercambio obligadas e implementadas por los antiguos pueblos -europeos, americanos primitivos o polinesios- y las actuales costumbres de la sociedad moderna, donde, por ejemplo: “nosotros también rivalizamos con nuestros regalos de año nuevo, nuestros festines, nuestras odas, nuestras simples invitaciones” (p. 78), llegándonos a sentir obligados a responder. Incluso pagar la cuenta, no pagarla o verse obligado a invitar tras ser invitado.

Las variaciones son infinitas, pero las reglas de juego subyacentes parecen responder a similares mecanismos de pacto contractual que conducen a la obligatoriedad entre las partes; pero ¿dónde son legitimadas dichas operaciones y costumbres? *Grosso modo*, mediante reglas institucionalizadas; es decir, a través de instituciones como la religión, la familia, entre otros, y se extienden a formas de comportamiento social como las fiestas, los festines o los rituales. Un caso representativo es la inserción del azúcar en Occidente, con sus consecuencias, derivaciones de juicios, modas, reglas o patrones de consumo (Mauss, 2009).

A esto se suma otra reflexión derivada de postulados similares, donde cobra vigencia la inserción de los preceptos asociados a la antropología de la alimentación. Es decir que, junto con las elecciones morales y económicas de obligatoriedad, interés y reciprocidad, determinadas por la sociedad en los ritos o festines, se añade prácticas específicas que guardan un valor económico vinculado a creencias y órdenes simbólicos que poseen determinados alimentos (Contreras, 1992). No es solo la invitación la que obliga; también los alimentos dan relevancia y valor al compromiso moral (los ‘alimentos suntuosos’ o ‘exclusivos’ como el caviar o el champagne). Este hecho implica una dimensión moral o ética, y un tipo de idealización del objeto económico, como lo prohibido/permitido, lo aceptable/tabú, entre otros imaginarios humanos (Rodríguez y Rodríguez, 2017).

Dichos juicios, desde una mirada personal, se han ido transformando en significaciones con elevadas cargas sociales e incluso jerárquicas; algunos, incluso representados en estatus cultural extendido en la sociedad globalizada -comidas rápidas o comidas *light*-, en el marco de las relaciones de poder que se teje en torno a su consumo, y con relación a los atributos simbólicos con mayor fuerza en un grupo social que en otro.

Desde la óptica de la interpretación antropológica, los aspectos intrínsecos a lo económico están altamente condicionados por creencias, formas y estructuras morales y psicológicas altamente complejas, además de estar permeados por políticas del mercado; en tal sentido, en su hacer entrañan formas propias de comportamiento según las jerarquías establecidas por las sociedades.

Las relaciones surgidas de su interacción permean la práctica alimentaria en la dimensión culinaria y en la producción/consumo de alimentos a gran escala, donde se vincula la industria gastronómica como una categoría de acumulación moderna, en la cual prima la racionalidad occidental, en tanto aborda la categoría de lo moral, racional o incluso ambiental -ritos sociales en torno a la alimentación, dietas, o formas de disposición de los alimentos en las tiendas de cadena-

La culinaria ha conestado en el lenguaje occidental como una forma creativa de preparación de alimentos, donde se implementa técnicas y protocolos aprendidos a través de la cultura. En este sentido, se busca generar el diálogo entre el arte como expresión estética, la cultura con base en la tradición y la vanguardia, a partir de los alimentos y el equilibrio de los recursos a su disposición.

5. Economía de los alimentos e interrelación en la práctica culinaria de la ciudad de Popayán, Cauca

Estos postulados y anotaciones sobre la vinculación de lo económico y las formas de producción alrededor de la alimentación, son incorporados en el estudio de esta categoría, como elementos para comprender las relaciones que median los procesos de intercambio alimentario actual en la meseta de Popayán, así como las rupturas que generan otras lógicas culturales y simbólicas en torno a la industria gastronómica moderna, en el marco de procesos de recuperación de memoria histórica y biocultural.

El término biocultural hace referencia a esa memoria viva en torno a la tradición, el saber e, incluso, los sabores que encierran la práctica alimentaria, por lo tanto, adoptan un papel dinámico en la vida de los individuos y las diferentes concepciones que se tiene sobre la sociedad, tratando de revitalizar el pasado como parte de un ejercicio de memoria social, al tiempo que se otorga nuevos sentidos al presente y al porvenir. En palabras de Toledo y Barrera-Bassols (2013), estas acciones permiten ubicar en un plano específico, las relaciones entre la humanidad y la naturaleza a partir de una triple memoria: genética, lingüística y cognitiva. En contextos globales, especialmente considerando los históricos en los cuales se ha preferido las miradas colonizadoras sobre las sabidurías milenarias, “que han sido largamente ignoradas, desvalorizadas o mal interpretadas, siendo en sí mismas, la clave para revertir las crisis derivadas por la revolución industrial y la obsesión mercantil” (p. 18).

La alimentación como práctica cultural no se excluye de estos escenarios de pervivencia de la memoria histórica y cultural, pues ha sido objeto de un sinnúmero de estrategias y acciones para incluirla como eje principal del proceso de patrimonialización, ahora con mayor énfasis que en cualquier época de la historia colombiana, que se encuentra permeada de discursos en torno a la moda, la salud, la tradición, la estética o la biología. Al respecto, el Ministerio de Cultura (s.f.) sostiene que 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, de la comprensión y relacionamiento propio con el entorno ecológico, que se pronuncia 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.

Desde una mirada moderna, prevalecen todos los elementos para generar lo que podría denominarse desarrollo, que en el ámbito institucional alimentario, se conoce como industria gastronómica, siendo ésta, producto de la dinámica de homogenización de procesos dispuestos para diferentes colectivos sociales de acuerdo con sus ingresos y reconocimiento de diversas sensaciones a través de un sabor -tendencias de cocina gourmet, vegetariana, fusión, de autor, entre otras-.

No obstante, al margen de desconocer este panorama, la reflexión pretende sumarse al análisis que, desde otras miradas, conduzca a reconocer y problematizar las relaciones que han configurado las dinámicas gastronómicas en la ciudad de Popayán, apelando a un estado de bienestar y de retorno al pasado -el retorno a la cocina tradicional y revitalización de las prácticas alimentarias étnicas-, así como las lógicas políticas que son materializadas en algunos territorio con mayor fuerza, en la consolidación del concepto de patrimonio cultural inmaterial, donde se incluye los alimentos y sus derivaciones, siendo un escenario para la confluencia de dinámicas de acumulación de capital que refuerzan, en algún sentido mercantilista, el consumo a escala moderna de los alimentos, a partir del cual se construye memorias e historias alrededor de los mismos.

Ejemplo de lo anterior, es el consumo de dulces tradicionales payaneses. Al respecto, la propietaria actual de ‘Dulces Carmelita’, menciona lo siguiente, en una entrevista realizada en 2017:

Dulces Carmelita lleva funcionando alrededor de 20 años, aproximadamente desde 1996, siendo un punto obligatorio para quienes quieran probar los más tradicionales dulces payaneses. Con la apertura de este sitio se abrió un espacio [con] el más palpitable sabor de la tradición, [...] y podía llegar a todo el que quisiera pasar y compartir un momento agradable alrededor de un muy suculento plato con gran variedad de dulces como panelitas de leche, liberales y demás.

Para ello fue necesaria la cooperación de las familias que por tradición preparaban los distintos dulces, con un toque secreto en cada uno de ellos; al transcurrir el tiempo, era inevitable verse atraídos por los particulares tamales de pipián preparados en el lugar, y otras delicias. Su actual propietario es su hijo, quien con cierta desazón expresa que de aquellos dulces llenos de sabores ancestrales queda muy poco, debido a la transgresión de esta tradicionalidad, amenazada por su posición en un campo económico en el cual esta labor artesanal ha sido poco remunerada. Debido a ello y al limitado tiempo con el que cuenta para atender el negocio, él ha decidido alquilar el lugar a un amigo con una condición: mantener los productos que por décadas ‘Carmelita’ vendió, y así mantener con vida la tradición.

Si se entremezcla teoría y realidad histórica en el ámbito epistémico, se genera otras formas de dialogar el lugar económico y antropológico de los alimentos, colocando en cuestión la pervivencia de dichas prácticas, a partir de la incorporación de paradigmas en torno a las significaciones de la cultura, la sociedad, la identidad, las complejidades de las interrelaciones que rodean las comunidades, así como las ontologías derivadas de los estudios bioculturales, y un hecho debatible pero incorporado a planes de desarrollo regional, nacional y mundial, como es el de

la patrimonialización. Sin embargo, no se puede desconocer que este tipo de industrias gastronómicas locales, no necesariamente son del interés de la industria alimenticia global, por lo que pueden perderse en el olvido, o ser relegadas al turismo esporádico.

Es de anotar que económicamente, la valorización patrimonial, a partir de la categoría tradicional, se torna para una ciudad intermedia como Popayán, en una opción laboral para distintos actores que participan en la producción, distribución, transformación y/o venta de los productos o platos típicos. Constituye, por tanto, una fuente de ingresos en todos los niveles socioeconómicos, que alcanza a percibirse como parte de un entramado global: desde los mercados de materias primas hasta las tiendas de barrio o la industria gastronómica. Empresarios, intermediarios, procesadores, almacenes de cadena, supermercados, restaurantes, cocineros, entidades privadas, son parte de los múltiples actores que participan en la cadena agroalimentaria de la comida colombiana y latinoamericana.

No obstante, por lo general, quienes más se benefician del sector gastronómico no son los pequeños productores -materia prima o productos artesanales-, o las comunidades locales, sino aquéllos como el mercado y los medios de comunicación, a partir de agenciamientos. Esto significa que el mayor valor agregado de la gastronomía payanesa se encontraría en el poder situarlos en nuevos escenarios morales, culturales y patrimoniales de producción y consumo biocultural, basados en lo que ahora se denomina patrimonialización. Tal es el caso de los exportadores de productos para los colombianos en el extranjero, cuando posicionan sus productos en las tiendas *gourmet* o *light*, que comercializan alimentos con el sello natural, 'campesino y artesanal', a mayores precios. En este sentido, se observa el creciente mercado de cafés especiales, o los nuevos y selectos restaurantes de comida a los que solo pueden acceder quienes cuentan con los medios económicos para hacerlo, retornando así al análisis económico de las relaciones centro-periferia.

En conclusión, estos aportes reflexivos permiten arañar una superficie cultural y antropológica que requiere ser visibilizada, como la dimensión económica de las prácticas alimenticias y gastronómicas de la meseta de Popayán; en especial, generar procesos de investigación sobre sus fundamentos teóricos, epistémicos y patrimoniales relacionando aquellos aspectos sociales, históricos, morales y antropológicos que presentan Godelier (1976), Narotzky (2004) y Mauss (2009), y a través de los cuales se percibe el fenómeno cultural alimentario como parte de un entramado complejo de producción y distribución de bienes, formas de organización social del trabajo, normas morales y relaciones centro-periferia que ponen en riesgo el desarrollo de sociedades emergentes y con patrimonios locales en riesgo.

Se destaca que muchos de los imaginarios alimentarios hallan eco en las representaciones simbólicas de orden económico sobre los alimentos, particularmente aquellos alimentos y prácticas gastronómicas que tienen una carga mediática y comercial muy fuerte en la sociedad de consumo, desplazando en los territorios locales, algunas prácticas consideradas tradicionales y/o ancestrales, y que son vinculadas a rasgos culturales étnicos y autóctonos de las comunidades de

la meseta de Popayán. Se observa entonces, la necesidad de resignificar las prácticas gastronómicas propias como matriz de vida y derecho fundamental en el ejercicio de la soberanía alimentaria en los territorios, con el propósito de dignificar el sentido de una economía alimentaria equitativa e incluyente.

El abordaje de las prácticas alimentarias como un fenómeno multidimensional-social, político o antropológico-, permite atender reflexivamente otras realidades y patrimonios culturales inmateriales, como el valor simbólico de los alimentos tradicionales, dando como resultado nuevas interpretaciones que resalten el valor intrínseco que tienen la historia, la cultura y la etnicidad, en las prácticas económicas gastronómicas en la meseta de Popayán.

6. Conflicto de intereses

Los autores de este artículo declaran no tener ningún tipo de conflicto de intereses sobre el trabajo presentado.

Referencias

- Barrera, E. (1999). La formación en Turismo Rural. La experiencia de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. Recuperado de <https://www.agro.uba.ar/sites/default/files/turismo/quienes.pdf>
- Bock, P. (1977). *Introducción a la moderna antropología cultural*. Madrid, España: Fondo de Cultura Económica.
- Contreras, J. (1992). *Antropología de la alimentación*. Madrid, España: Eudema Universidad.
- Fisher, M. (2015). *El arte de comer*. Barcelona, España: Editorial Debate.
- Godelier, M. (1976). Antropología y Economía. *¿Es posible la antropología económica?* En Godelier, M., *Antropología y Economía* (pp. 279-333). Barcelona, España: Editorial Anagrama.
- Good, C. (1973). Markets in Africa: a review of Research Themes and the Question of Market Origins. *Cahiers d'Études africaines*, 52, 769-780.
- Laclau, E. (1969). Modos de producción, sistemas económicos y población excedente. Aproximación histórica a los casos argentino y chileno. *Revista Latinoamericana de Sociología*, 5(2), 276-315.
- Lahera, A. (2006). La crítica de la economía de mercado en Karl Polanyi: el análisis institucional como pensamiento para la acción. *Reis: Revista Española de Investigaciones Sociológicas*, 86, 27-54.
- Marín, G., Álvarez, M. y Rosique, J. (2004). Cultura alimentaria en el municipio de Acandí. *Boletín de Antropología Universidad de Antioquia*, 18(35), 51-72.
- Mauss, M. (2009). *Ensayos sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Buenos Aires, Argentina: Katz Editores.
- Ministerio de Cultura. (s.f.). Política para el conocimiento y la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Recuperado de <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/publicaciones/Documents/BBCTC,%20otomo%20>

17.%20Pol%C3%ADtica%20para%20el%20conocimiento,%20la%20salvaguardia%20y%20el%20fomento%20de%20la%20alimentaci%C3%B3n%20y%20las%20cocinas%20tradicionales.pdf

Mintz, S. (2008). *Sabor a comida, sabor a libertad: Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México, DF: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Moreno, C. y Rovira, C. (2009). *Imaginarios: Desarrollo y aplicaciones de un concepto crecientemente utilizado en las Ciencias Sociales*. Investigación para la Política Pública, Desarrollo Humano, HD-08-2009, RBLAC-UNDP. New York.

Narotzky, S. (2004). *Antropología Económica. Nuevas tendencias*. Argentina: Melusina.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2017). Patrimonio Inmaterial. Recuperado de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>

----- (2017). Popayán, Colombia. Ciudad de la Gastronomía de la Unesco. Recuperado de <http://www.unesco.org/new/es/culture/themes/creativity/creative-cities-network/gastronomy/popayan/>

Padilla, C. (2006). Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico. Recuperado de http://www.academia.edu/1938413/Las_cocinas_regionales._Principio_y_fundamento_etnogr%C3%A1fico

Rodríguez, A. y Rodríguez, S. (2017). *Imaginarios y agenciamientos que configuran el consumo de alimentos en escolares*. Cauca, Colombia: Sello Editorial Universidad del Cauca.

Toledo, V. y Barrera-Bassols, N. (2013). La memoria biocultural: La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Recuperado de <http://www.colectivoagrarioabyayala.org/2013/05/la-memoria-biocultural-la-importancia.html>

Wallerstein, I. (2011). *The modern world-system I: Capitalist agriculture and the origins of the European world-economy in the sixteenth century*. United States: University of California Press.