

UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACIÓN INTERNACIONAL
(UCI)



RELACIÓN DE LAS PRÁCTICAS DE PREPARACIÓN Y CONSUMO DE
ALIMENTOS DE LA CULTURA AFROCOLOMBIANA DEL PACÍFICO CON LA
INOCUIDAD. CASO: RESTAURANTES EN BOGOTÁ

ANA LUCÍA CORTÉS GAVILANES

PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN PRESENTADO COMO REQUISITO
PARCIAL PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE MASTER EN GERENCIA DE
PROGRAMAS SANITARIOS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS

San José, Costa Rica

Diciembre, 2010

UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACIÓN INTERNACIONAL
(UCI)

Este Proyecto Final de Graduación fue aprobado por la Universidad como
Requisito parcial para optar al grado de Master en Gerencia de Programas
Sanitarios en Inocuidad de Alimentos

Arturo Enrique Inda Cunningham
PROFESOR TUTOR

Jairo Enrique Romero Torres
LECTOR

Ana Lucía Cortés Gavilanes
SUSTENTANTE

DEDICATORIA

A mi esposo por su apoyo incondicional, por suplirme en casa para que estudiara, por ayudarme cuando el computador no funcionaba como yo quería y por acompañarme en este reto paso a paso. A mi hija por entender mis ausencias, por ese cariño incomparable en los momentos difíciles y simplemente por llenar mi vida de alegría. A mis padres por impulsarme siempre a lograr nuevas metas, por los valores y la disciplina que me transmitieron, y especialmente a Dios por permitirme aprender cada día y concederme la claridad para identificar el camino señalado.

AGRADECIMIENTOS

Al Dr. Arturo Inda por su dedicación, aportes y seguimiento permanente, esa es la mejor manera de sacar un proyecto adelante.

A quienes me acompañaron en la escogencia del tema, y compartieron parte de su conocimiento sobre la cultura afrocolombiana del Pacífico y sobre su gastronomía, dedicando un espacio en sus agendas para entrevistarse personalmente conmigo.

A todas y cada una de las personas que respondieron mis mensajes, compartieron documentos, hicieron contactos, o simplemente me escucharon hablar sobre este tema tan apasionante y valioso.

ÍNDICE

HOJA DE APROBACIÓN	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTOS	iv
ÍNDICE	v
ÍNDICE DE FIGURAS	vii
ÍNDICE DE CUADROS	viii
RESUMEN EJECUTIVO	ix
1. INTRODUCCIÓN	1
1.1. Antecedentes	1
1.2. Problemática	1
1.3. Justificación del problema	2
1.4. Restricciones	2
1.5. Objetivo general	3
1.6. Objetivos específicos	3
2. MARCO TEÓRICO	4
2.1. Cultura	4
2.2. Cultura Afrocolombiana	6
2.2.1. Orígenes	7
2.2.2. Ubicación geográfica	8
2.2.3. Marco Reglamentario Afrocolombiano	12
2.3. Cultura Afrocolombiana del Pacífico	13
2.3.1. Ubicación	13
2.3.2. Costumbres	20
2.3.2.1. Estructura familiar	20
2.3.2.2. Celebraciones especiales	22
2.3.2.3. Alimentación	23
2.4. Cocina Afrocolombiana del Pacífico	24
2.4.1. Ingredientes característicos	25
2.4.2. Platos por zonas	30
2.4.3. Conservación tradicional de los alimentos	33
2.4.3.1. Ahumado	33
2.4.3.2. Secado	34
2.4.3.3. Salpresado del pescado	35
2.5. Inocuidad	36
2.5.1. Higiene de los alimentos y BPM	36
2.5.2. Decreto 3075 de 1997	37
2.5.3. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)	38
2.6. Restaurantes en Bogotá	39

2.6.1.	Datos estadísticos generales	40
2.6.2.	Datos relacionados con inocuidad	41
3.	MARCO METODOLÓGICO	46
3.1.	Fuentes de información	46
3.1.1.	Fuentes primarias	46
3.1.2.	Fuentes secundarias	46
3.2.	Técnicas de Investigación	46
3.3.	Metodología	47
4.	DESARROLLO	49
4.1.	Entrevistas con personas representativas o conocedoras de la cultura afrocolombiana del Pacífico	49
4.2.	Identificación de restaurantes del Pacífico afrocolombiano en Bogotá	52
4.3.	Platos ofrecidos en los restaurantes relacionados con comida del Pacífico afrocolombiano en Bogotá	54
4.4.	Ingredientes tradicionales de la cultura afrocolombiana del Pacífico utilizados para la preparación de los platos, y costumbres identificadas	57
4.5.	Condiciones sanitarias observadas en los restaurantes de la localidad Santafé	58
4.6.	Conocimiento de la normatividad relacionada con la inocuidad de los alimentos en los restaurantes de la muestra	67
4.7.	Estrategias para mejorar la inocuidad respetando la cultura del Pacífico en relación a la preparación y consumo de alimentos	68
5.	CONCLUSIONES	71
6.	RECOMENDACIONES	73
7.	BIBLIOGRAFÍA	74
8.	ANEXOS	84
	Anexo 1: Acta (charter) del Proyecto Final de Graduación	84
	Anexo 2: Glosario de términos gastronómicos del Pacífico	87
	Anexo 3: Cuadro consolidado de entrevistas	89
	Anexo 4: Muestra editada de tres entrevistas realizadas	92
	Anexo 5: Platos ofrecidos en restaurantes relacionados con comida del Pacífico afrocolombiano en Bogotá D.C.	104
	Anexo 6: Fotografías de productos del Pacífico que se consiguen en CORABASTOS en Bogotá D.C.	111
	Anexo 7. Índice de Abreviaturas	113

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mapa conceptual de cultura	6
Figura 2. Mapa de ubicación de la población afrocolombiana	11
Figura 3. Mapa de ubicación de la población afrocolombiana del Pacífico	15
Figura 4. Planta de achiote	25
Figura 5. Planta de albahaca	26
Figura 6. Planta de cilantro	27
Figura 7. Etapas de obtención de leche de coco	27
Figura 8. Planta de poleo	28
Figura 9. Piangua	29
Figura 10. Borojó	29
Figura 11. Secado de pescado al sol sobre esteras	35
Figura 12. Distribución de alimentos probablemente implicados en brotes de ETA, con más de 15 personas afectadas, en Colombia, 2007	42
Figura 13. Lugares de consumo implicados en brotes de ETA, con más de 15 personas afectadas, en Colombia, 2007	43
Figura 14. Menú del restaurante Secretos del Mar en un fin de semana	55
Figura 15. Imágenes de restaurantes del Pacífico en zona Santafé	60
Figura 16. Cocinera de restaurante de comida del Pacífico	62
Figura 17. Vitrina de pescados en CORABASTOS	64
Figura 18. Vitrina de mariscos en CORABASTOS	64
Figura 19. Muestra de medio de transporte de mercado desde CORABASTOS	65
Figura 20. Manejo de hierbas en CORABASTOS	67

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Razones para venir a vivir a Bogotá	17
Cuadro 2. Lugar de origen de la madre	18
Cuadro 3. Lugar de origen del padre	19
Cuadro 4. Empresas dedicadas al expendio de comidas preparadas a la mesa en restaurantes, datos de Bogotá D.C.	40
Cuadro 5. Número de casos notificados de ETA en Bogotá, por lugar de notificación y por lugar de residencia	44
Cuadro 6. Restaurantes relacionados con comida del Pacífico afrocolombiano en Bogotá	53

RESUMEN EJECUTIVO

El estudio de la relación entre cultura e inocuidad alimentaria ha sido abordado en diferentes países, con variedad de comidas étnicas, pero no hay registros de que en Colombia, con diversos grupos étnicos y muy variada gastronomía, se haya hecho un estudio de esta índole. Por ello, se decidió desarrollar el PFG “Relación de las Prácticas de Preparación y Consumo de Alimentos de la Cultura Afrocolombiana del Pacífico con la Inocuidad. Caso: Restaurantes en Bogotá”. La problemática, desde la perspectiva de la inocuidad alimentaria, es que una cosa es la cultura en regiones donde el pescado y los mariscos se consumen casi de inmediato y otra muy distinta su preparación en Bogotá, después de ser transportados refrigerados o congelados.

El objetivo general del PFG es analizar las prácticas de preparación y consumo de alimentos de la cultura afrocolombiana del Pacífico, para correlacionarlas con las prácticas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos que se preparan en sus restaurantes de Bogotá. Los objetivos específicos son describir la historia del grupo afrocolombiano, la influencia del entorno en su cultura, refiriendo normas de comportamiento, sistemas de creencias y estructura social; describir la comunicación simbólica de esta cultura mediante los alimentos, identificando los ingredientes principales y las modificaciones culturales experimentadas en Bogotá, e identificar las prácticas de manipulación de alimentos en los restaurantes, para correlacionarlas con las buenas prácticas de higiene y plantear los riesgos generados de salud pública. Para la investigación se usó el método cuasi-etnográfico, partiendo de una revisión documental y generando un marco teórico de referencia, para contrastar los hallazgos mediante la observación del grupo objetivo con las entrevistas a personas representativas del mismo. Se tomaron dos muestras intencionales, una para entrevistar a 10 personas conocedoras de la cultura y cocina afrocolombianas del Pacífico, y otra para visitar 12 restaurantes.

Como resultado se identificaron cuatro tipos de restaurante: Los que venden únicamente comida del Pacífico, los que tienen como base principal la comida del Pacífico, los que tienen un menú variado e incluyen algunos platos con ingredientes de la comida del Pacífico (platos intervenidos) y los dedicados a la preparación de pescados y mariscos, pero que no preparan los platos de la región aunque en su nombre aparezca la palabra “Pacífico”.

Por tradición, el pescado debe ser fresco, pero el salado y el ahumado son métodos de conservación que se aplican para este producto y algunas carnes. En los restaurantes de comida del Pacífico se ofrecen platos como el sancocho de pescado, el pusiandao, el tapao, el toyo ahumado y el seco de piangua.

Los restaurantes están ubicados en locales viejos y en la mayoría de los casos la ventilación en la cocina es inadecuada y no está aislada de la zona de servicio al público. Los servicios sanitarios en varios casos no están separados para hombres y mujeres, cuentan con papel higiénico y dispensador de jabón pero generalmente con toallas de tela y no toallas desechables o secadores de aire.

Los manipuladores de alimentos cumplen con buenas prácticas de higiene básicas, pero ocasionalmente olvidan el uso de tapabocas en la cocina y usan trapos de tela para limpiar las mesas. La capacitación en manipulación de alimentos es obligatoria, reglamentada por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá; reciben un certificado que los identifica como manipuladores de alimentos, renovable cada año, pero no hay suficiente conciencia de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ni claridad sobre el Decreto 3075 de 1997 como normativa al respecto; se encontró un solo restaurante en proceso de implementación de BPM. Se observaron problemas de rompimiento de cadena de frío y de control de temperatura en almacenamiento (refrigeración y congelamiento), pero con alta rotación de inventarios y buen conocimiento del pescado, los mariscos y los ingredientes. Finalmente, se evidenció la estructura familiar de tipo extendido o ampliado; la mayoría de los empleados de los restaurantes pertenecen a la familia ampliada o son recomendados de la región y esta relación es útil para conseguir en el Pacífico y enviar a Bogotá los ingredientes especiales.

Se concluye que la cocina afrocolombiana tiene influencia africana en los procesos de cocción y en los alimentos. Se diferencian los platos por regiones dentro del Pacífico afrocolombiano, sobresaliendo la comida de Buenaventura, Tumaco, Guapi y el Chocó. Predomina el consumo de pescados, mariscos y productos del manglar como la piangua y el uso de leche de coco y de hierbas aromáticas como poleo, cilantro cimarrón y albahacas. En los restaurantes reconocidos como de comida del Pacífico en Bogotá se observa aculturación; incluyen platos e ingredientes que no son propios de su gastronomía pero, a la vez, hay algunos casos en los que se mantiene la tradición culinaria.

Las prácticas de manipulación de alimentos observadas corresponden en términos generales a buenas prácticas higiénicas, aunque hay peligros en transporte por interrupciones en la cadena de frío, en almacenamiento por problemas de capacidad en los congeladores y control de temperaturas y, en algunos casos por acciones de los manipuladores. Analizando las prácticas de preparación y consumo de alimentos en los restaurantes y correlacionándolas con las prácticas de aseguramiento de inocuidad alimentaria, se encontró que los peligros se generan por las características de los productos, pero que el conocimiento de los mismos hace que los peligros disminuyan.

Se recomienda que la vigilancia sanitaria gubernamental continúe y mejore, e intensificar las actividades de capacitación específicas para restaurantes de comida afrocolombiana del Pacífico, con énfasis en los ingredientes, procesos de preparación, conservación, casos de posible contaminación y sus consecuencias. Es importante considerar el nivel de formación y el manejo de términos, imágenes y contenidos afines a sus costumbres gastronómicas; involucrar personas de la misma etnia para la capacitación y las labores de vigilancia sanitaria puede ser una estrategia eficaz. Se recomienda también que las entidades oficiales encargadas de la vigilancia y control sanitarios apliquen estrategias similares en todo tipo de restaurantes, por tipo de alimentos y culturas, ya que así se pueden identificar peligros característicos y ejercer mayor control.

1. INTRODUCCIÓN

Antecedentes

El estudio de la relación entre cultura e inocuidad ha sido abordado en culturas como la judía o la musulmana, en diversos tipos de comidas étnicas de países como Filipinas (Republic of the Philippines Department of Health 2005) e inclusive en comidas étnicas que se venden en Estados Unidos de América (Mauer et al. 2006, Feiner 2008, Niode et al. 2010) y en el Reino Unido (Harrow 2008). No se cuenta con datos de que este tipo de estudio haya sido hecho en Colombia, por lo que analizar la cultura afrocolombiana del Pacífico en este contexto podría constituir un aporte interesante, para conocer la cultura y para aplicar los principios de inocuidad alimentaria.

Problemática

La migración de población afrocolombiana del Pacífico hacia Bogotá, entre cuyas opciones de sustento se encuentra la alimentación, a través del trabajo en restaurantes, o con la apertura de los propios en zonas populares, con precios competitivos y la sazón típica de la región, surge con frecuencia. Estos restaurantes son visitados no solo por afrocolombianos, sino por todo tipo de persona que quiera comer un buen pescado.

Una cosa son la cultura y las costumbres de una región donde el pescado se saca del mar o del río y se consume casi de inmediato, y otra muy diferente la preparación en Bogotá después de ser transportado, refrigerado y/o congelado, y donde posiblemente no consigan los mismos ingredientes para su preparación. Es entonces cuando se necesita conocer cómo es el proceso de manipulación de este producto en toda la cadena, para saber en

qué condiciones puede llegar al consumidor final, de manera que se pueda desarrollar y aplicar una metodología de análisis, incorporando conocimiento sobre inocuidad y buenas prácticas de higiene.

Justificación del problema

Al conocer la historia, entorno geográfico, normas de comportamiento, sistemas de creencias, estructura social y significado de los alimentos de la cultura afrocolombiana del Pacífico y cambios culturales sucedidos en el grupo residente en Bogotá, es posible identificar estrategias para llegar a ellos y desarrollar metodologías de aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o Sistemas de Inocuidad de Alimentos. Se espera que así se puedan superar barreras contra la intervención de otras personas en sus negocios y el arraigo cultural relacionado con costumbres que puedan afectar la inocuidad de los alimentos que comercializan.

Restricciones

El PFG se desarrolló usando como herramienta principal la entrevista con personas representativas de los grupos objetivo: Afrocolombianos de Bogotá, investigadores de la cultura afrocolombiana y de su cocina, líderes de fundaciones, propietarios y personal de restaurantes. Por tanto la investigación tiene un corte más cualitativo que cuantitativo, pero permite establecer prácticas adecuadas de manipulación de alimentos en esos lugares, respetando su bagaje cultural.

No es posible calcular una muestra estadística de restaurantes de cocina del Pacífico afrocolombiano en Bogotá debido a que la mayoría no están constituidos legalmente como empresa y por tanto no están registrados en los listados de Cámara de Comercio. Tampoco pertenecen a la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (ACODRES) y algunos no figuran

en el directorio telefónico. Por ello, se hizo un muestreo intencional, basado en estudios de referencia y visitas a las zonas donde están ubicados.

Objetivo general

Analizar las prácticas de preparación y consumo de alimentos de la cultura afrocolombiana del Pacífico, y correlacionarlas con las prácticas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos que se preparan en sus restaurantes de Bogotá.

Objetivos específicos

- Describir la historia del grupo afrocolombiano del Pacífico, la influencia del entorno geográfico en su cultura, y referir normas de comportamiento, sistemas de creencias y estructura social, para generar un marco referencial que permita comprender dicho comportamiento.
- Describir la comunicación simbólica de la cultura afrocolombiana del Pacífico a través de los alimentos, identificando sus ingredientes principales y formas de conservación, para contrastar la información con las prácticas de preparación y consumo del grupo residente en Bogotá, y con las modificaciones culturales experimentadas.
- Identificar las prácticas de manipulación de alimentos aplicadas en los restaurantes de comida afrocolombiana del Pacífico en Bogotá, correlacionándolas con las buenas prácticas de higiene para plantear los peligros generados por sus costumbres en relación al almacenamiento, preparación, conservación y consumo de los alimentos.

2. MARCO TEÓRICO

Cultura

La definición de cultura puede tomar distintos significados según el contexto; en el caso específico de este trabajo, al hablar de cultura se hace referencia al sentido social y con ello a los aspectos de la vida de una sociedad, con sus prácticas religiosas, económicas, científicas, artísticas y sociales, incluyendo la preparación y el consumo de alimentos.

Según el diccionario de la lengua española (RAE 2001), cultura es un *“conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos, y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc.”*, y cultura popular es un *“conjunto de manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo”*. Por otra parte, Tylor (1920) define cultura en sentido etnográfico como *“ese todo complejo que incluye conocimiento, creencias, arte, moral, derecho, las costumbres y cualquier otra capacidad y hábito adquirido por el hombre como miembro de una sociedad”*.

Tomando como marco estas definiciones, se abordan en esta investigación aspectos de la cultura afrocolombiana de la región del Pacífico, y se profundiza en su alimentación, costumbres, creencias y modificaciones experimentadas por el cambio de ubicación geográfica, cuando personas de esta cultura viven y trabajan en Bogotá. Es necesario conocer la influencia de diferentes aspectos sobre la cultura y cómo surgen modificaciones, por lo que se elaboró el mapa conceptual mostrado en la Figura 1.

En primer lugar se evidencia que la cultura está influenciada por la historia del grupo poblacional y su entorno geográfico, y que se pueden generar

cambios por aculturación, cuando un individuo se integra a un medio cultural nuevo, y puede relacionarse con cultura impuesta en invasiones, conquistas o migraciones, donde ese individuo se integra a la cultura dominante; suceden también la desculturación, que es la pérdida de características propias de la cultura originaria por incorporación de las foráneas dominantes, la transculturación que sucede voluntariamente por intercambio o complemento entre las culturas, y finalmente la enculturación, que se refiere al proceso en que el ser humano se culturiza, se renueva, sin rechazo de sus tradiciones, sin olvidar su historia (Beldarrín 2001).

La alimentación es una comunicación simbólica del hombre, pero no es su único significado, pues también se relaciona con el conocimiento, cuando se desarrollan procesos de preparación y conservación de los alimentos, con normas de comportamiento, con las clases sociales y con los sistemas de creencias, dado que al comer se comparte y se interactúa de maneras que han sido influenciadas por estos aspectos.

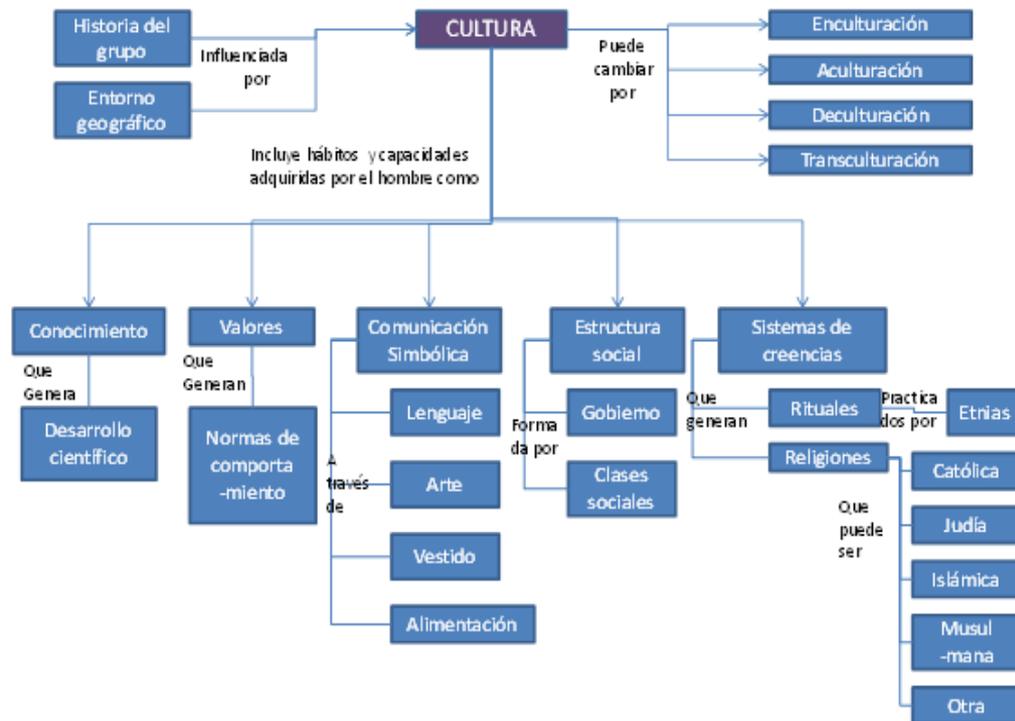


Figura 1. Mapa conceptual de cultura

Fuente: El autor

Cultura Afrocolombiana

La cultura afrocolombiana se puede identificar como una etnia, es decir, una “Comunidad humana definida por afinidades raciales, lingüísticas, culturales, etc.” (RAE 2001) y por la clasificación de grupos étnicos del Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas (DANE), que incluye la población negra o afrocolombiana en el documento “Colombia una nación multicultural. Su diversidad étnica” (DANE 2007), que describe cuatro (4) grupos diferenciados: Los que se ubican en el corredor del Pacífico colombiano, los raizales del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, la comunidad de San Basilio de Palenque en el

Departamento de Bolívar y la población que reside en cabeceras municipales o en grandes ciudades.

2.1.1. Orígenes

Se sabe de la llegada de gente africana al territorio colombiano, desde los primeros decenios del siglo XVI, proveniente de diferentes lugares. Los mandingas, yolofo y fulupos procedían de Sahel, donde el agua es escasa; los branes, balantas, biáfaras, ararás y carabalíes de zonas de bosque tropical, y los monicongos, anzicos y angolas de la selva ecuatorial congoleña (MEN 2003:68). Según el jesuita José Rafael Arboleda, llegaron grupos de esclavos procedentes de etnias y familias tribales angolas, lucumíes, ararás, minas, chamo, senegales, mandingas y congos (Bravo et al. 2002).

Muchas de las actividades que desarrollaban estas etnias al vincularse a los frentes productivos de la Nueva Granada estaban en estrecha relación con los saberes, memorias y experiencias desarrolladas en su Continente ancestral (Bravo et al. 2002).

Estos pueblos llegaron como esclavos, y trajeron conocimiento sobre bosques, agua, especies vegetales, animales y minerales, que fueron fundamentales para su adaptación a las zonas donde fueron conducidos. Trabajaron en campamentos mineros en zonas selváticas, en haciendas ganaderas y trapicheras en las sabanas del Caribe, en casas en las ciudades y pueblos de las cordilleras; poniendo en práctica su creatividad, basada en la tradición y la necesidad de resolver problemas nuevos y adaptarse (MEN 2003: 68).

Se describen también como fugitivos, cimarrones, viciosos, perniciosos, pecaminosos, y una larga lista de defectos, que delatan los temores de quienes los esclavizaron (Díaz 2001), y los mecanismos de resistencia pasiva aplicados para demostrar el rechazo a su condición.

Como forma de resistencia en defensa de su vida, identidad, libertad y acervo cultural, construyeron estrategias para que sus mitos, creencias, representaciones y saberes no desaparecieran de su memoria colectiva. Aparentaban aceptación en el quehacer cotidiano, por ejemplo, en las casas “los esclavos domésticos más proclives a integrarse a las costumbres y comportamientos domésticos de la familia que le había tocado en suerte, regularmente perdían sus costumbres y su cultura y entraban en un proceso de acelerada aculturización; pero también, paradójicamente, influenciaban con su cultura a los miembros de la familia blanca, especialmente a los niños” (Bravo et al. 2002). Esto reflejaba su actitud pasiva de aparente aceptación, al mismo tiempo manteniendo lo más posible su cultura, que ha prevalecido, gracias al arraigo y a la tradición oral, entre otras características.

2.1.2. Ubicación geográfica

La forma en que los afrodescendientes se han ubicado en una zona u otra del territorio colombiano ha dependido de estrategias de emancipación o huída, poblamiento y establecimiento de comunidades libres en gran parte de la geografía nacional (DANE 2007).

A continuación se describen brevemente los cuatro grupos en que se subdivide la población afrocolombiana:

Los que se ubican en el corredor del Pacífico y que residen tradicionalmente en la región occidental costera de bosques húmedos ecuatoriales, cuencas hidrográficas, esteros, manglares y litorales. Su música, celebraciones y comida, mantienen características propias de los pueblos descendientes de africanos (MEN 2003:254).

Cuando se habla de la franja costera del Pacífico, se refiere a los departamentos de Chocó, Valle del Cauca, Cauca y Nariño; y desde el punto de vista geográfico y cultural, se pueden identificar dos áreas, cuya frontera es el cauce del río San Juan. La zona centro-norte, que se caracteriza por tener costas en ambos océanos y grandes cuencas hidrográficas, en las realizan actividades mineras y pesqueras, y la región centro-sur, de selvas húmedas y llanuras, atravesadas por ríos que forman esteros y manglares (MEN 2003:254).

Los raizales del Archipiélago de San Andrés Providencia y Santa Catalina tienen raíces culturales afro-anglo-antillanas y sus integrantes mantienen una fuerte identidad caribeña, con rasgos socioculturales y lingüísticos diferenciados del resto de la población colombiana; su religión es la protestante y su lengua el bandé (DANE 2007).

La comunidad de San Basilio de Palenque, en el departamento de Bolívar, alcanzó la libertad en 1603 y es reconocida como el primer pueblo libre de América (DANE 2007). Esta comunidad mantiene mucho de las costumbres, tradiciones y ritos africanos debido a que se formó con negros que escapaban de la esclavitud. Viven en una organización social heredada de sus ancestros: los “ma-kuagro”, de acuerdo con la cual la sociedad se divide en grupos de edad, lo que permite la división de trabajo, la protección del territorio, la conservación de las tradiciones basadas en la honestidad, la

solidaridad y el espíritu colectivo. Su lengua es el palenquero, basada en lenguas autóctonas africanas, como el bantú, kikongo y kimbundu, y el español (PROEXPORT c2007-2009).

La población afrocolombiana vive un proceso acelerado de migración hacia centros urbanos como consecuencia del desplazamiento forzado ocasionado por el enfrentamiento de grupos ilegales, en las regiones de Urabá y del medio Atrato y por la expansión de cultivos ilícitos en las regiones de los ríos Patía y Naya. Así, en Cartagena, Cali, Barranquilla, Medellín y Bogotá reside el 29% de dicha población, conformando el cuarto grupo de afrocolombianos entre los que llegan por desplazamiento forzoso y los que migran voluntariamente en busca de oportunidades (DANE 2007). La Figura 2 muestra la distribución geográfica de la población afrocolombiana.

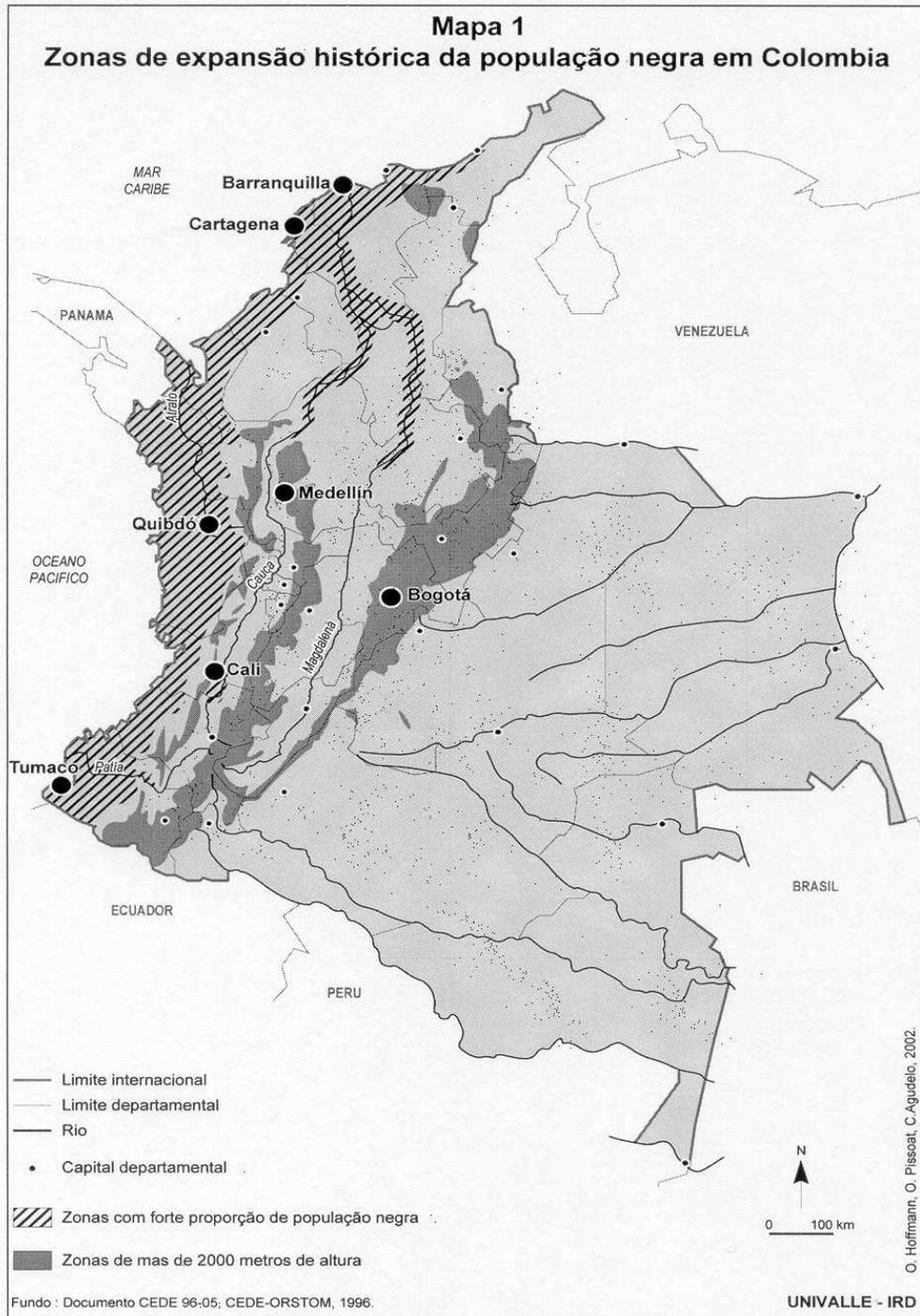


Figura 2. Mapa de ubicación de la población afrocolombiana.
 Fuente: Barbary y Urrea (2003)

2.1.3. Marco Reglamentario Afrocolombiano

Existen varios documentos que evidencian el reconocimiento de los afrocolombianos como una etnia con rasgos culturales específicos, y que operacionalizan actividades para fortalecerlos.

La Ley 70 de agosto de 1993 establece mecanismos para la protección de la identidad cultural, los derechos de las comunidades negras de Colombia como grupo étnico y el fomento de su desarrollo económico y social, con el fin de garantizar que obtengan condiciones de igualdad de oportunidades frente al resto de la sociedad colombiana (Imprenta Nacional de Colombia 1993). Por otro lado, la Ley 397 de agosto de 1997 (Imprenta Nacional de Colombia 1997), dicta normas sobre patrimonio cultural, fomento y estímulos a la cultura.

El CONPES 2909, titulado “Programa de apoyo para el desarrollo y reconocimiento étnico de las comunidades negras”, menciona que “...la educación de estos grupos poblacionales deberá estar ligada al ambiente y a los procesos productivos, sociales y culturales de las regiones en donde se ubican, y deberán respetar sus creencias y tradiciones, afianzando los procesos de identidad, conocimiento, socialización, protección y uso adecuado de la naturaleza, para lo cual será indispensable la consolidación del proceso de etnoeducación” (DNP 1997).

El Decreto 1122 de 1998 expide normas para el desarrollo de la Cátedra de Estudios Afrocolombianos, establecida por el artículo 39 de la Ley 70 de 1993. Busca lograr el conocimiento y difusión de saberes, prácticas, valores, mitos y leyendas construidos ancestralmente por las comunidades negras que favorezcan su identidad y la interculturalidad en el marco de la

diversidad étnica y cultural del país; el reconocimiento de los aportes a la historia y a la cultura colombiana y el fomento de las contribuciones de las comunidades afrocolombianas a la conservación y uso de la biodiversidad y el medio ambiente (MEN 1998).

Finalmente, como reconocimiento a la identidad cultural “Afrocolombiana”, se establece el Día Nacional de la Afrocolombianidad, con la Ley 725 del 27 de diciembre de 2001, que se celebra anualmente el 21 de mayo, en memoria de la abolición de la esclavitud en Colombia, consagrada en la Ley 21 del 21 de mayo de 1851 (Imprenta Nacional de Colombia 2001).

Lo anterior es evidencia del reconocimiento a la cultura afrocolombiana y a la etnoeducación como política nacional, y sirve para argumentar que la gastronomía del Pacífico afrocolombiano hace parte de esta cultura y por tanto de investigaciones y proyectos educativos.

Cultura Afrocolombiana del Pacífico

2.1.4. Ubicación

La zona afrocolombiana del Pacífico tiene un complejo sistema fluvial, el sistema de asentamiento de la población es de aldeas dispersas; su manutención depende de la explotación de la madera, la recolección, la cacería, la pesca, la minería y el sistema de rotación y movilidad de cultivos. El departamento del Chocó es el más representativo de esta cultura; tiene treinta y dos municipios, y en cada uno de ellos la población afrodescendiente representa más del 90%. La población más numerosa se encuentra en los espacios urbanos del litoral Pacífico, siendo los de mayor número de habitantes Quibdó en Chocó, Buenaventura en Valle del Cauca, Guapi en Cauca, Tumaco, Iscuandé y El Charco en Nariño. En cuanto a las

áreas rurales, la densidad promedio es inferior a doce habitantes por km² (MEN 2003:258). En la figura 3 se presenta un mapa de ubicación de la población afrocolombiana del Pacífico.

Por las transformaciones socioeconómicas que sufre el país durante el siglo XX, se dan procesos migratorios a ciudades como Cali y Medellín, y más recientemente al centro del país, donde Bogotá y su área metropolitana son importantes focos receptores (CANDANE 2006).

La capital de Colombia ha contado con afrodescendientes desde el periodo colonial, que han venido formando colonias de acuerdo a su lugar de origen como *palenqueros*, *magüiseños*, *quibdeseños* o *renacientes*. Esta población crece de dos maneras; una con gente acostumbrada a la vida urbana, y la otra con individuos que tienen poca experiencia en las grandes metrópolis. El 90%, por ejemplo, están acostumbrados a la vida en las ciudades, y muchos de ellos, el 37%, han vivido siempre en Bogotá; el 12% tienen entre once y veinte años de residencia, el 13%, entre veintiún y treinta y cinco años y el 4% más de treinta y seis años (MEN 2003: 258-262).

MAPA 2: Os quatro departamentos da Região Pacífica



Figura 3. Mapa de ubicación de la población afrocolombiana del Pacífico.

Fuente: Barbary y Urrea (2003).

“Los afrodescendientes que trabajan en Bogotá representan el 40% del total de la población con empleo en la capital; se encuentran plenamente empleados el 20%, y está subempleado uno de cada dos. Los trabajos que desempeñan están asociados, en particular con la prestación de servicios tales como peluquerías, restaurantes de comida típica y discotecas. También trabajan en el servicio doméstico, como vendedores ambulantes de comida, en el magisterio y como abogados. La situación socioeconómica de los afrobogotanos es inferior a la del total de la población de la ciudad. Sus ingresos, por trabajar el mismo número de horas que las de los demás habitantes de la capital, son inferiores en 31%; la mitad reciben o un salario mínimo o menos” (MEN 2003:277).

En el trabajo de investigación “Mi gente en Bogotá” dirigido por Arocha et al. (2002), se presentan datos de una muestra de 250 hogares (222 afrocolombianos y 28 de control) escogida con datos del Censo de 1993, específicamente de jefes y jefas de hogar residentes en Bogotá en 1993 pertenecientes a una comunidad negra, nacidos en alguno de los 41 municipios del Plan Pacífico del DNP¹ y de la encuesta nacional de hogares de 1997. El 39% de los jefes de hogar nació en Bogotá y el 29% son oriundos del Pacífico; manifiestan como razones para vivir en Bogotá trabajo y educación, entre otras descritas en el Cuadro 1.

¹ Política especial para la Región Pacífica, formulada en el CONPES 2589 de 1992 (DNP, 2002)

Cuadro 1. Razones para venir a vivir a Bogotá

¿Cuál es la principal razón por la cual usted vino a vivir a Bogotá?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Trabajo	163	24.70	43.24	43.24
Educación	77	11.67	20.42	63.66
Calidad de vida	53	8.03	14.06	77.72
Buscar mejores oportunidades	37	5.61	9.81	87.53
Otra	26	3.94	6.90	94.43
Huir de la violencia	15	2.27	3.98	98.41
Amenazas	6	0.91	1.59	100.0
	660	100.0		

Fuente: Arocha et al. (2002)

Para los jefes de hogar nacidos en Bogotá, se indaga sobre el departamento donde nacieron la madre y el padre, con resultados mayoritarios para Chocó y Nariño (Ver Cuadros 2 y 3).

Cuadro 2. Lugar de origen de la madre

¿Dónde nació la madre de...?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Chocó	137	20.76	21.96	21.96
Nariño	52	7.88	8.33	30.29
Bolívar	44	6.67	7.05	37.34
Córdoba	44	6.67	7.05	44.39
Bogotá	40	6.06	6.41	50.80
Cauca	37	5.61	5.93	56.73
Valle del Cauca	36	5.45	5.77	62.50
Magdalena	30	4.55	4.81	67.31
Antioquia	27	4.09	4.33	71.63
Cundinamarca	27	4.09	4.33	75.96
Sucre	24	3.64	3.85	79.81
Tolima	24	3.64	3.85	83.65
Boyacá	23	3.48	3.69	87.34
Cesar	16	2.42	2.56	89.90
Huila	13	1.97	2.08	91.99
Santander	10	1.52	1.60	93.59
Atlántico	9	1.36	1.44	95.03
Caldas	9	1.36	1.44	96.47
Riohacha	7	1.06	1.12	97.60
Quindío	4	0.61	0.64	98.24
Meta	3	0.45	0.48	98.72
Extranjeros	3	0.45	0.48	99.20
Norte de Santander	2	0.30	0.32	99.52
Vichada	2	0.30	0.32	99.84
Risaralda	1	0.15	0.16	100.0
	660	100.0		

Fuente: Arocha et al. (2002)

Cuadro 3. Lugar de origen del padre

¿Dónde nació el padre de...?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Chocó	121	18.33	19.64	19.64
Nariño	56	8.48	9.09	28.73
Bogotá	50	7.58	8.12	36.85
Valle del Cauca	44	6.67	7.14	43.99
Cauca	41	6.21	6.66	50.65
Córdoba	35	5.30	5.68	56.33
Bolívar	34	5.15	5.52	61.85
Sucre	30	4.55	4.87	66.72
Antioquia	28	4.24	4.55	71.27
Magdalena	26	3.94	4.22	75.49
Cundinamarca	24	3.64	3.90	79.38
Boyacá	22	3.33	3.57	82.95
Tolima	22	3.33	3.57	86.53
Cesar	17	2.58	2.76	89.29
Santander	16	2.42	2.60	91.88
Atlántico	12	1.82	1.95	93.83
Caldas	8	1.21	1.30	95.13
Riohacha	7	1.06	1.14	96.27
Extranjeros	6	0.90	0.98	97.25
Huila	5	0.76	0.81	98.06
Quindío	4	0.61	0.65	98.71
Risaralda	3	0.45	0.49	99.20
Norte de Santander	2	0.30	0.32	99.52
Vichada	1	0.15	0.16	100.0
	660	100.0		

Fuente: Arocha et al. (2002)

En el caso del análisis de los motivos para emigrar a Bogotá, se encuentra que en sus regiones han irrumpido guerrilleros, grupos de autodefensa y fuerzas armadas del Estado, y ha crecido el número de multinacionales interesadas en la extracción de recursos. Otro motivo es la búsqueda de

trabajo y de educación (Arocha et al. 2002). “Sin importar si son estudiantes, profesionales, empleados o desempleados, llegan porque la capital les permite progresar. Esta percepción es tan fuerte que pese a la escasez de oportunidades y la discriminación, los afrocolombianos vienen a conseguir el dinero para establecer a la familia, o para mandarle su mesada; el diploma académico o profesional o el prestigio de vivir fuera del pueblo” (Arocha et al. 2002).

2.1.5. Costumbres

“La cultura tradicional y popular es el conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundadas en la tradición, expresadas por un grupo o por individuos y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad en cuanto expresión de su identidad cultural y social; las normas y los valores se transmiten oralmente, por imitación o de otras maneras. Sus formas comprenden, entre otras, la lengua, la literatura, la música, la danza, los juegos, la mitología, los ritos, las costumbres, la artesanía, la arquitectura y otras artes” (UNESCO, 1989).

2.1.5.1. Estructura familiar

Según Tovar (2008), las dos características principales de las familias negras, están relacionadas con su tamaño y complejidad, y con el papel central de la mujer en la cohesión y estructuración del grupo, ya que los hombres entran y salen por distintas razones. Tovar (2008) cita los trabajos sobre la mujer y la familia afrocolombiana de Friedemann y Espinosa (1993), en los cuales mencionan que “las familias afro contienen huellas de linaje, de familias extendidas y de patrones poligámicos africanos, así como de sus principios éticos y sanciones”. Para los afrocolombianos, la unión matrimonial no significa la creación de una nueva familia, ésta se crea del

vínculo de una gran parentela consanguínea en la que prevalecen el afecto, la ayuda y la socialización. La familia no solamente es la de sangre, sino que incluye personas que sin tener parentesco terminan considerándose familia por su apoyo (Tovar 2008).

Es importante la referencia al territorio, pues predomina en la conformación de grupos de personas de costumbres similares que habitan en un mismo lugar (Tovar 2008). Así, se forman colonias entre afrocolombianos que buscan apoyo en sus coterráneos para superar dificultades como falta de empleo, crisis por enfermedades o pobreza, y discriminación socioracial; además, tienen oportunidades de recrear las costumbres y saberes de la cultura que quedó atrás, la música, los cuentos y leyendas, los platos especiales, las formas de curar enfermedades, los peinados, y los chismes del pueblo y su gente; es decir, las colonias se presentan como una fuerza necesaria para aguantar la ciudad (Arocha et al. 2002).

Reforzando el tema de las familias extendidas, según Arocha et al. (2002) los afrocolombianos se arriesgan a viajar luego de cerciorarse de que en la metrópolis habrá parte de sus raíces, las cuales en buena medida están hechas de redes de familias extendidas del litoral Pacífico o del Caribe. “Parece que las normas de solidaridad familiar obligan a ofrecer techo y comida, a condición de que el recién llegado dé muestras de estar buscando algo que hacer. Nos dijeron que después de haber conseguido trabajo, la misma persona puede seguir viviendo por un tiempo con sus anfitriones. La duración de ese período puede depender del grado de consanguinidad, del paisanaje o la amistad” (Arocha et al. 2002).

2.1.5.2. Celebraciones especiales

El sello fundamental de las festividades consiste en montar a vírgenes y santos en balsas enormes, y seguirlos en canoa, mientras pasean por los ríos de arriba hacia abajo, y estas balsadas se acompañan de música de bandas de chirimía² en el Chocó, y de marimba³ y cununo⁴ en Nariño (Arocha et al. 2002).

Se resaltan las fiestas de San Pacho, que tradicionalmente se celebran en Quibdó en honor a San Francisco de Asís, su santo patrono. Los verdes y amarillos que priman en muchas decoraciones de la fiesta obedecen a la relación entre San Francisco y el oricha⁵ de la sabiduría y el destino, Orula (Murphy 1993, citado por Arocha et al. 2002). Impresionan los sainetes que la gente de cada barrio monta sobre carrozas que recorren la ciudad recogiendo los hechos más relevantes de la vida política, social y económica, a los cuales se les da el nombre de difrá (Arocha et al. 2002).

Se tiene referencia de que en el año 2001 se llevaron a cabo dos San Pachos en Bogotá. En ambos, la fiesta incluyó misa, procesión detrás de

² Chirimía chocoana: Grupo musical compuesto por clarinete, platillos, tambor alegre o redoblante (requinta), tambora, bombardino y saxofón (MEN 2003)

³ Marimba: Instrumento de percusión tradicional del Pacífico. Construido con láminas de madera de chonta ensambladas sobre un armazón de madera, y secciones de tubo de bambú (guadua), como resonadores. Se toca con baquetas (MEN 2003)

⁴ Cununo: Instrumento de percusión, construido con el armazón cónico de árbol de balsa sellado con madera en la boca de menor diámetro y membrana de cuero de venado unida al balsa con lazos de fibra vegetal (MEN 2003)

⁵ Oricha u orisha: Intermediarios entre el hombre y Dios, según la santería y la religión yoruba (www.orichas.com)

una chirimía, danzas tradicionales y de rap, comidas típicas que la gente vendió, y baile para todos los asistentes (Arocha et al. 2002). Actualmente la Organización de Comunidades Negras (ORCONE) sigue organizando la celebración de esta fiesta en el mes de octubre, incluyendo chirimía, danzas y platos típicos chocoanos (SIEC 2009).

Otro caso que vale la pena describir es el de la Semana Santa en Acandí, municipio del Chocó, que aunque no está ubicado en el Pacífico sino en el Caribe, cuenta con una cultura alimentaria muy afín. En esta celebración las preparaciones más comunes son el arroz de frijolito negro o blanco, los dulces de frutas de todo tipo y de algunos tubérculos como el ñame y el ñampi y los guisos de pescado, cangrejo e icotea (Marín et al. 2004).

2.1.5.3. Alimentación

La gente del Pacífico siembra plátano, maíz y arroz y ocasionalmente yuca, caña de azúcar y frutas como chontaduro, coco y borojó; tienen huertas caseras y dedican parte de su tiempo a la pesca de pargo, corvina, jurel, sierra, róbalo, bagre, camarones y langostinos y a la caza de aves, iguanas, guaguas, tatabros, armadillos, chuchas y ratones de monte entre otros, que son base de su alimentación. Además, cuenta con otras frutas como mango, naranja, guaba, caimito, ciruelo, piña, papaya, aguacate, chirimoya, pomarrosa, guayaba, anón y zapote (MEN 2003:194).

La comercialización y abastecimiento de comida tiene lugar en los grandes centros donde llegan productos que no se consiguen allí como sal, azúcar, arroz procesado, café y enlatados, entre otros. Desde los mares y ríos bajan los potrillos cargados con canastos llenos de jaibas, cangrejos, camarones, coco y distintas variedades de pescado que las mujeres venden

por unidad o por sartas⁶. Los sembrados de las orillas aportan los plátanos y maíz; desde el Chocó comercian cocadas y conservas y de otras regiones llegan lentejas, fríjol y todos los demás productos de la canasta (MEN 2003:198).

Muchos empresarios han surgido haciendo populares los encocados de piangua, y otras delicias de la culinaria del Afropacífico sur. Sus pescaderías le cambiaron la imagen a La Candelaria (Arocha et al. 2002). Un ejemplo de ello es Jesús Alomía, dueño de Secretos del Mar, restaurante fundado hace más de 20 años, que se especializa en comida típica del Pacífico colombiano y se ha convertido en sitio de reunión de la colonia afro del Pacífico que llega a Bogotá (Peñarredonda 2007?).

Cocina Afrocolombiana del Pacífico

Le dan un uso extraordinario a la leche de coco, que tiene en sí misma el poder de convertir un modesto plato de arroz en una delicia apreciada por todos. Preparan el refrito, que consiste en una mezcla de tomates maduros, cebolla larga, cebolla cabezona, ají criollo, pimentón verde, una cucharada de chillangua picada, una cucharadita de poleo picado, dos cucharadas de aceite chiotado (bija), sal, pimienta y comino al gusto, y donde todo se muele con piedra de mano y se pone a sofreír en aceite revolviendo de manera constante hasta obtener una masa suave (MEN 2003:198).

Usan una serie de hierbas, como la albahaca y las bebidas de consumo diario se preparan con innumerables frutas, tales como el chontaduro del que se prepara jugo y chicha, y el borojó, de magnífico sabor y de diversas propiedades (MEN 2003:200).

⁶ Sarta: Serie de cosas metidas en un hilo o cuerda (RAE 2001). En este caso se refiere a un atado de pescados (el autor).

2.1.6. Ingredientes característicos

Achiote (*Bixa Orellana L.*). Conocido también como bija, achote, bicha, onoto, anato y urucú. Sus semillas son ricas en un pigmento rojizo, mezcla de carotenoides como bixina, norbixina, fitoeno y caroteno. La DL_{50} ⁷ de semillas en ratones por vía intraperitoneal es de 700 mg/kg de peso corporal, según Germosén-Robineau (1995), citado por el Ministerio de la Protección Social (MPS 2008).



Figura 4. Planta de achiote

Fuente: Blair y Madrigal (2005)

Disuelto en aceite, se usa como fuente de color y se conoce como color de achiote, que se envasa en una botella y se va utilizando para las comidas (MEN 2003:198,200).

Albahaca (*Ocimum basilicum L.*). Conocida también como alhábega, alfédega, basílica, alfébrega, alfébega, alfabreguera, alfalfa y albaraka. Según García et al. (2000) citado por MPS (2008), no se presenta

⁷ Se denomina DL_{50} a la dosis de una sustancia que resulta mortal para la mitad de un conjunto de animales de prueba. Los valores de la DL_{50} son usados como indicador general de la toxicidad aguda de una sustancia. Generalmente se expresa en mg de sustancia tóxica por kg de peso del animal, y lo más común es que el dato sea acompañado del animal en el que se probó (ratas, conejos, etc.). De esta forma, puede extrapolarse a los seres humanos (QUÍMICA.ES 2010).

respuesta genotóxica en ratones empleando dosis del extracto de hasta 2000 mg/kg de peso corporal aunque según Largarto et al. (2001), citados también por MPS (2008), la DL_{50} del extracto etanólico de la hojas, en ratones, es de 956,50 mg/kg de peso.

Las hojas de albahaca son la parte de la planta que sirve como condimento (Mendiola s.f.), tienen un gusto dulce, son fragantes y se utilizan preferentemente frescas. Se añaden a los platos al final, ya que no se deben cocer y se pueden congelar (Infojardin c2002-2009), se usan para aromatizar pescados, conservas vegetales, ensaladas, vinagres y aceites (Mendiola s.f.).



Figura 5. Planta de albahaca

Fuente: Infojardin (c2002-2009)

Cilantro (*Eringium foetidum L.*). Conocida también como culantro, coriander, chicoria, culantro de coyote, culantrón, culantro de sabana, culantro hediondo, cimarrón, pericón, cilantrón, acopate. La DL_{50} aguda, vía oral, del extracto etanólico de la planta es superior a 2000 mg/kg (MPS 2008). En las comunidades afrocolombianas del Cauca y Nariño se le conoce como chillangua (Espinosa 2009?).



Figura 6. Planta de cilantro

Fuente: Blair y Madrigal (2005)

Leche de coco. Se obtiene a partir de la pulpa de coco (*Cocos nucifera*), rallada y prensada (Aboy 1983). El consumo de coco en fresco representa una importante fuente de energía, pero además la pulpa se usa en la elaboración de repostería y el agua de coco se utiliza como bebida refrescante y como ingrediente para guisos, helados y platos de pescado (Infoagro Systems SL s.f.)



Figura 7. Etapas de obtención de leche de coco

Fuentes: Coco: http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/coco2.htm,

Proceso leche de coco:

<http://img.directoalpaladar.com/2008/07/leche%20de%20coco.jpg>

Poleo (*Mentha pulegium* L.). Conocida también como poleo menta y menta poleo, de la familia de las labiadas que habitan en lugares húmedos. Muy utilizada por la comunidades negras del Pacífico para preparar platos de

mariscos o en bebidas espirituosas a base de viche⁸ (Espinosa 2009?). La esencia de su hoja es muy rica en moléculas aromáticas como pulegona, mentona y piperitona, por lo que se utilizan para hacer caramelos de menta (Mendiola s.f.), además se usa para condimentar sopas, rellenos y platos de verduras, por su aroma y sabor amargo. Era una hierba culinaria muy popular entre los griegos y los romanos (Infojardin c2002-2009).



Figura 8. Planta de poleo

Fuente: <http://www.botanical-online.com/medicinalsmentapoleo.htm>

Piangua o Chiripiangua (*Anadara tuberculosa* y *Anadara similis*). Variedad de concha negra, propia del litoral Pacífico, que habita en los manglares, muy apetecida para preparar arroces, cazuelas y guisos (Espinosa 2009?). En Tumaco-Nariño es de gran importancia porque hace parte de la dieta, es barata y es la base de la economía familiar (ASCONAR 2007?).

⁸ Viche o biche: Alcohol de caña destilado de manera artesanal (MEN 2003: 203)



Figura 9. Piangua

Fuente: Tecnólogos en acuicultura Tumaco.

<http://manuelitagongora.spaces.live.com/>

Borojó (*Borojoa patinoi* Cuatrec.). Es una especie de la familia rubiaceae, que crece en zonas de alta lluviosidad y temperatura superior a los 24°C. La fruta sirve para preparar jugos, bocadillos, jaleas, arequipes y salsas para carnes. Además, sirve para combatir enfermedades del riñón y como regulador de las funciones genéticas (Arenas 1985). La fruta de borojó tiene 7-12 centímetros de diámetro, es de color verde y cambia a color café chocolate cuando madura; puede alcanzar cerca de 2 kg de peso. La pulpa es de color chocolate, ácida y densa, compuesta principalmente de fructosa y glucosa, y con alto contenido proteínico (Earthly Products Inc. s.f.).



Figura 10. Borojó

Fuente: www.agenciadenoticias.unal.edu.co

Otros ingredientes usados en la cocina afrocolombiana de Pacífico son los siguientes (Espinosa 2009?): Chirarán, especie de albahaca morada, con mucho aroma, utilizada por las comunidades negras del Cauca, especialmente para aderezar carnes, guisos, atollaos y sopas; piacuil, un caracol de la costa del Pacífico utilizado para preparar principalmente sopas; toyo o tollo, un tiburón joven que se ahuma y se utiliza también para preparar ceviches, arroces, guisos y sancochos. Otro ingrediente es la chorga, un mejillón pequeño, que ahumado dá un sabor muy especial (Yanguas 2010)⁹.

2.1.7. Platos por zonas

En la cocina del Chocó goza de gran reconocimiento la longaniza ahumada, embutido de carne guisada y condimentada con especias y aliños locales. De la misma zona son el viche, las almojábanas con harina de yuca y queso, el plátano cocido y el plátano frito acompañado con queso de leche de vaca, muy salado y también frito. Bebidas como el jugo de guineo, colada de piña, chocolate con leche de coco, el sorbete de borojó (almirajó); sopas como el caldo de dentón salpreso, el de guacuco, el caldo de queso y cebolla, el guarrú, sancocho de mulata paseadora. Como aperitivos y principios se encuentran las arepas y los buñuelitos de fruto del árbol del pan, arepas de ñame blanco, el jujú, las masafritas de tuga, panochas, querrevengas, la torta de ñame y la torta de huevos de pescado. Los platos fuertes son el arroz atollado, el arroz clavado, el bacalao de pescado seco-liso, la chanfaina, dentón o bocachico con escamas, el guiso de cogollo de palma de chontaduro y el pescado con lulo chocono. Los postres más característicos son el arroz con leche de coco y la jalea de árbol de pan (MEN, 2003:203).

⁹ Yanguas, C. 2010. Cultura Afrocolombiana del Pacífico (entrevista). Restaurante Passion, chef, propietario e investigador. Comunicación personal.

En la cocina del Pacífico Sur colombiano (Nariño, Cauca y Valle del Cauca) se acostumbra el encocado de róbalo o de corvina con leche de coco, hierbas y sazones locales; también están los pasabocas de coco y harina, horneados al igual que las almojábanas (MEN 2003:203).

Buenaventura tiene la sopa de piangua, y entre los aperitivos, los aguacates rellenos, el cebiche de camarones o langostinos, el de pescado y el de piangua, las empanadas de pescado y los huevos de iguana. En los platos fuertes están la cazuela de mariscos, el encocao de jaiba, el pastel de pescado, el pescado con cohombros y el pescado encurtido, y entre los postres las chancacas y las cocadas (MEN 2003:203).

En Tumaco se consume el fresco de guanábana, sopas como la crema de aguacate y la de cabezas de langostino, la crema de huevos de pescado (tumbacatre), el pusandao de carne serrana y la sopa de lentejas con pescado ahumado. Como aperitivos y principios, los aborrajados de pescado, las empanadas de jaiba o camarón, ensalada de calamar y la de camarón o langostino, gato encerrado y el repingacho de pescado o de queso, y como platos principales, el arroz con calamares en su tinta y los calamares rellenos, el encocao de chaupiza, los pusandaos de bagre, pargo o corvina. Además, en Barbacoas (Nariño) están, entre las bebidas, la poleada y entre los aperitivos y principios la calloya, el concolón y el palanzán (MEN 2003:203).

En Guapi se halla una gran variedad de pescados y mariscos, carnes de caza y magníficas cecinas que llegan en barriles desde distintos puntos del país, se acostumbran el jugo o aperitivo de naidí, fruto de la palma machacado con piedra, el jugo de socoromo o milpeso; preparan caldo de

gasapo (camarones o gusanos), el quebrao y el de pescado seco, la sopa de almejas y la de cangrejos y la sopa de cangrejos con arroz o pasta y el tapado de pescado. Como aperitivos y principios, la chaupiza, el frijól tapajeño, el guiso de chaupiza, los huevos de piendé, majajas, el toyo, y entre los platos fuertes el arroz atollado: con jaibas (o cangrejo), almejas, chamberos, piangua, toyo ahumado o el de mujer; el carapacho de jaiba, los guisos: de cola de babilla, chamberos, gasapos, guagua, guatín, de huevos de sierra, iguana, de iguazas (patos salvajes), muncilla, de pate'burro, de ratón de monte ahumado, de sultán, toyo, tulizio ahumado, y zorra ahumada. La rellena, tamales de cerdo, gallina, chigua, de masa de arroz, pescado, piangua, de tortuga de río y de tortuga de carapacho, también son característicos, y como postre, los cabellitos de papaya biche (MEN 2003: 203).

El atollao es una preparación típica de las comunidades negras del Pacífico que consiste en un arroz cocido a medio camino entre el risotto y la paella, de consistencia húmeda y calduda con algún tipo de carne picada el cual, según la región, admite ligeras variaciones (Espinosa 2009?).

La bala es una preparación de las comunidades afrocolombianas de Nariño, especialmente de Tumaco hasta Barbacoas y consiste en una masa de plátano verde machucado rellena de encocao de mariscos (Espinosa 2009?).

El encocao o encocado, es una preparación del Pacífico colombiano a base de carne de monte, mariscos, crustáceos o gallina criolla, teniendo como ingrediente básico la leche de coco (Espinosa 2009?).

En el anexo 2 se encuentra un glosario de términos de la gastronomía afrocolombiana del Pacífico para facilitar la interpretación de este numeral.

2.1.8. Conservación tradicional de los alimentos

Se han descrito los platos principales de la cultura afrocolombiana y se pueden identificar diferentes procesos de cocción que transforman los componentes del alimento y lo vuelven sanitariamente seguro destruyendo los microorganismos presentes (Bello Gutiérrez, 1997; García Fajardo, 2008). También es importante, entonces, revisar la aplicación de métodos de conservación que permiten prolongar la vida útil de alimentos tales como el pescado y la carne de animales de monte, y que son aplicados tradicionalmente por los afrocolombianos del Caribe y del Pacífico; estos métodos son el ahumado, el secado y el salado (MEN 2003:200).

El pescado se deteriora más rápido que la carne, dado su mayor contenido de agua, mayor porcentaje de ácidos grasos insaturados, musculatura de fibras más cortas y con láminas finas de tejido conectivo que generan poca protección y facilitan la penetración microbiana (Coenders, 1996). Por ello, cuando hay excedentes o se espera una prolongada duración, en la cultura afrocolombiana es usual la aplicación de métodos de conservación (MEN 2003:200).

2.1.8.1. Ahumado

Para la cultura afrocolombiana del Pacífico, consiste en prender el fogón y colocar la carne sobre una esterilla hecha con palitos de hoja de coco o leña, prender la leña y voltear la carne de vez en cuando. La carne tratada de esta manera puede durar hasta ocho días (MEN 2003:200). Según el Programa de Conservación de la Biodiversidad y Desarrollo Sustentable en

los Humedales del Este (Fernández et al. 1995), técnicamente el ahumado se define como un proceso de curado que permite prolongar la vida útil de los alimentos, y a la vez les confiere aromas, colores y sabores atractivos.

El color se debe a reacciones de Maillard entre compuestos carbonílicos y grupos amino de las proteínas en presencia de azúcares reductores; el aroma es dado principalmente por la fracción fenólica y en el sabor participan otros compuestos pero también son de importancia la especie de pescado y la cantidad añadida de sal, ya que todo producto pesquero que vaya a ser ahumado debe haber sido salado previamente (Fernández et al. 1995).

En términos de textura las modificaciones básicas son endurecimiento suave en la superficie del producto, pérdida de agua, fusión de la grasa y gelificación de la capa subcutánea por desnaturalización térmica de las proteínas del tejido conjuntivo (Fernández et al. 1995).

Además, por acción de los fenoles se generan efectos antioxidantes por inhibición de la autooxidación y se presentan propiedades bacteriostáticas, por disminución de la actividad de agua (a_w) y por disminución de la actividad enzimática debida al efecto de la temperatura (Fernández et al. 1995).

2.1.8.2. Secado

El simple secado al sol es el método de deshidratación más usado en el mundo; se aplica a una amplia gama de productos tales como pescado, carne, cereales, leguminosas, frutas, vegetales y raíces comestibles. Consiste en aprovechar el calor generado por el sol que es absorbido por superficies tales como el suelo o rocas planas, y con frecuencia el material

se coloca sobre esteras, para facilitar la manipulación y reducir la contaminación causada por el polvo (FAO 1998).



Figura 11. Secado de pescado al sol sobre esteras

Fuente: FAO (1998).

Según el Atlas Afrocolombiano del Ministerio de Educación Nacional (MEN 2003), “luego del despellejado y escalado de las carnes se deja en una batea de un día para otro. Después se abre y se expone todo el día al sol, se va volteando y luego de “tres o cuatro soles” se pone tiesa y se almacena en un cajón con tapa. Puede durar hasta dos meses”.

Con el secado disminuye la actividad de agua y por consiguiente la posibilidad de crecimiento microbiano (Universidad de Navarra, s.f.; Casp Vanaclocha y Abril Requena, 2003)

2.1.8.3. Salpessado del pescado

Al referirse al proceso de conservación del pescado utilizando la sal, el Atlas Afrocolombiano del Ministerio de Educación Nacional menciona “Luego de retirarle las tripas al pescado, se le agrega sal y se guarda en un recipiente tapado donde se conserva dos o tres días” (MEN 2003:200).

Técnicamente, el salpessado descrito corresponde a la salazón en húmedo (salmuerado) descrita en la Norma 167 del Codex Alimentarius para pescado salado y pescado seco de la familia *gadidae* (Codex Alimentarius 1989). El pescado se mezcla con sal de calidad alimentaria apropiada y se conserva en recipientes herméticos en la salmuera que se forma al disolverse la sal en el agua extraída de los tejidos del pescado. Luego, el pescado se saca del recipiente y se apila para que escurra la salmuera.

En este caso, también se disminuye la actividad de agua y la velocidad de crecimiento microbiano debido al efecto de ósmosis, por el cual el agua de la solución salina de menor concentración (la célula) pasa a la de mayor concentración (la salmuera) quedando disponible para los microorganismos una cantidad de agua en la que es casi imposible desarrollar sus funciones metabólicas (Coenders, 1996; Universidad de Navarra, s.f.; Casp Vanaclocha y Abril Requena 2003; Bazalar, s.f.).

Inocuidad

Según lo establecido por el Codex Alimentarius, inocuidad es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine (Panalimentos OPS/OMS c2002).

2.1.9. Higiene de los alimentos y BPM

La higiene de los alimentos se refiere a las condiciones y medidas necesarias en las etapas de producción, elaboración, almacenamiento, distribución, comercialización y hasta la preparación culinaria de los alimentos, para garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano (Panalimentos OPS/OMS

c2002), y las BPM son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción (Presidencia de la República de Colombia 1997). Van de la mano, y la higiene es la base para aplicación de las BPM.

2.1.10. Decreto 3075 de 1997

Es la reglamentación emitida por la Presidencia de la República de Colombia (1997) para regular las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos. Se aplica para todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos, los equipos, utensilios y personal manipulador; todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional; alimentos y materias primas que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen para el consumo humano; y a las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre lo ya mencionado. Está basado en las BPM y establece condiciones específicas para edificaciones e instalaciones, equipos y utensilios y personal manipulador de alimentos. Finalmente, incluye los parámetros exigidos para restaurantes y establecimientos de consumo de alimentos.

Según el Decreto 3075 de 1997, en Colombia se consideran actualmente alimentos de alto riesgo para la salud pública los siguientes: carne y productos cárnicos y sus preparados, leche y derivados lácteos, productos de la pesca y sus derivados, productos preparados a base de huevo, alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente

(pH > 4,5), alimentos o comidas preparados de origen animal listos para el consumo, agua envasada y alimentos infantiles.

2.1.11. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

Las ETA son enfermedades que pueden generarse a partir de un alimento o de agua contaminada. El alimento actúa como vehículo de transmisión de organismos dañinos y sustancias tóxicas, y de allí su nombre (Panalimentos OPS/OMS c2002).

Alimentos característicos de la cultura afrocolombiana, como pescados, mariscos y carne de animales de monte, por su composición y contenido de agua, son un vehículo óptimo para el crecimiento de microorganismos; pueden desarrollarse patógenos como *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes* y *Campylobacter* o microorganismos productores de toxinas como, por ejemplo, *Staphylococcus aureus*. Igualmente, los vegetales utilizados para ensaladas y las hierbas para condimentar pueden transmitir estos microorganismos y generar enfermedades, cuando no son manipulados en condiciones apropiadas (Panalimentos OPS/OMS c2002; Greig y Ravel, 2009; Arias-Echandi y Antillón, 2000; Hughes et al., 2007; Bazalar, s.f.).

Según el artículo 78 del decreto 3075 de 1997 (Presidencia de la República de Colombia 1997), es obligación de las entidades territoriales de Colombia tener implementados programas de vigilancia epidemiológica en su jurisdicción y la información debe ser reportada al sistema de alerta nacional reglamentado por el Ministerio de la Protección Social en coordinación con el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).

En el literal c del artículo 34 de la ley 1122 de 2007, se establece que la vigilancia y el control sanitario de los establecimientos gastronómicos y del transporte asociado a esta actividad, corresponde a los departamentos, distritos o municipios (Congreso de la República 2007), por tanto en Bogotá es función de la Secretaría Distrital de Salud, que realiza visitas periódicas a los establecimientos y dicta capacitaciones en manipulación de alimentos en algunos hospitales de la ciudad.

El seguimiento y control de las ETA se realiza a través del Sistema de Vigilancia en Salud Pública (SIVIGILA), en el cual las Entidades Territoriales de Salud (ETS) hacen la vigilancia en las regiones y envían un reporte epidemiológico semanal al Instituto Nacional de Salud, que se consolida en informes por período de cuatro semanas. De estos informes se elaboran consolidados trimestrales y anuales que se publican en la web. Los datos se obtienen principalmente de casos notificados en hospitales y a los cuales se les hace seguimiento con análisis de laboratorio para verificación. En muchos casos esto no es posible porque no se consiguen muestras de los alimentos causantes, o la persona afectada ya se encuentra en tratamiento con medicamentos, lo cual altera las condiciones (Guerrero 2008)¹⁰.

Restaurantes en Bogotá

Según la Guía Visto Bueno Restaurantes Bogotá “La ciudad está viviendo un boom gastronómico que la ha convertido en pocos años, en una de las capitales gastronómicas del continente” (Puntos Suspensivos Editores 2010). Hay restaurantes que sirven pescados y mariscos y entre ellos algunos que ofrecen comida del Pacífico afrocolombiano. Estos restaurantes funcionan también como centros de reunión de la colonia afro

¹⁰ Guerrero, J. 2008. Proceso de reportes de ETA en Colombia (entrevista telefónica). Bogotá, Instituto Nacional de Salud. Comunicación personal.

del Pacífico en Bogotá, y allí sus miembros llegan a trabajar, se conocen y se hacen amigos (Peñarredonda 2007?).

2.1.12. Datos estadísticos generales

Existen en Bogotá 166 restaurantes, inscritos y activos en el registro nacional de turismo a 30 de junio de 2009, bajo el ítem de establecimiento de gastronomía, bares y negocios similares de interés turístico (Instituto Distrital de Turismo 2009). Por otro lado, afiliadas a la Asociación Colombiana de Industria Gastronómica (ACODRES) están 142 razones sociales, que corresponden a 370 restaurantes (Hernández 2010)¹¹

En informes de la Cámara de Comercio de Bogotá (CCB 2007a hasta 2007p) se encuentran datos sobre los restaurantes que cuentan con registro mercantil de la CCB a 2006, bajo la categoría hoteles y restaurantes, subsector expendio a la mesa de comidas preparadas en restaurantes, que se consolidan en el Cuadro 4.

Cuadro 4. Empresas dedicadas al expendio de comidas preparadas a la mesa en restaurantes, datos de Bogotá D.C.

Localidad	Microempresa	Pequeña	Mediana	Grande
Santafé	483	16	0	1
La Candelaria	181	1	0	0
Rafael Uribe	180	2	0	0
Tunjuelito	109	0	0	0
Bosa	129	1	0	0
Mártires	0	0	0	0
Kennedy	NE	NE	NE	NE

¹¹ Hernández, C. 2010. Datos de restaurantes en Bogotá (correo electrónico). Bogotá, ACODRES. Comunicación personal.

Chapinero	593	55	8	1
Usaquén	NE	NE	NE	NE
Ciudad Bolívar	118	0	0	0
Antonio Nariño	0	0	0	0
Engativá	NE	NE	NE	NE
Puente Aranda	NE	NE	NE	NE
San Cristóbal	129	0	0	0
Suba	NE	NE	NE	NE
Teusaquillo	437	9	0	0
Total	2359	84	8	2

NE: No establecido.

Fuente: El autor, adaptado de CCB (2007a hasta 2007p)

Los datos expuestos son generales y no están clasificados por tipo de comida, no hay datos concretos de cuántos restaurantes de comida del Pacífico afrocolombiano existen en Bogotá y muy pocos figuran en el directorio, pero se calcula que en el sector de Las Nieves, sobre la calle 20 entre carreras tercera y séptima, pueden existir más de 20 (Peñarredonda 2007?).

2.1.13. Datos relacionados con inocuidad

En Colombia, a 2007, según datos del informe de vigilancia de ETA (SIVIGILA 2008) los alimentos probablemente más implicados en brotes de ETA son el jugo de frutas de preparación casera, el arroz, el arroz con pollo, las ensaladas y el queso fresco. El pescado se puede considerar de baja incidencia (Ver Figura 12).

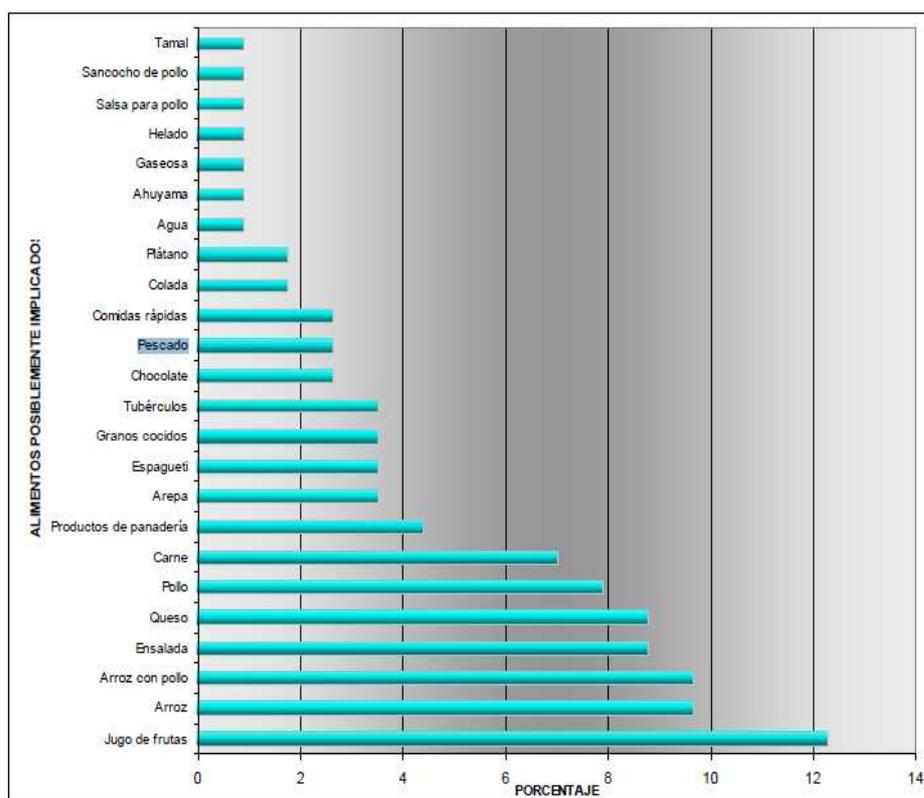


Figura 12. Distribución de alimentos probablemente implicados en brotes de ETA, con más de 15 personas afectadas, en Colombia, 2007.

Fuente: SIVIGILA (2008).

Según SIVIGILA (2008), los principales lugares de consumo de los alimentos probablemente implicados en brotes de ETA, son el hogar y los establecimientos educativos. Los restaurantes comerciales se encuentran en tercer lugar, como muestra la Figura 13.

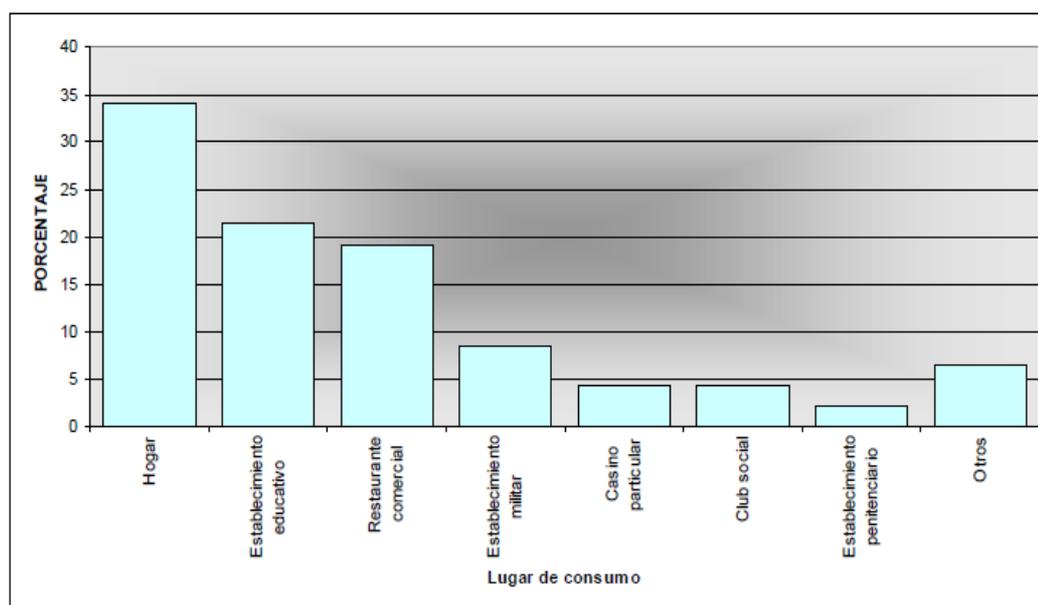


Figura 13. Lugares de consumo implicados en brotes de ETA, con más de 15 personas afectadas, en Colombia, 2007.

Fuente: SIVIGILA (2008).

En 2007, Bogotá reportó 350 de los 5336 casos de brotes de ETA del país, equivalentes al 6,5% (SIVIGILA 2008), y analizando la situación por localidades, reportada en el Boletín de Estadísticas de 2007 de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá (2008?) hay dos cifras de importancia: Las ETA reportadas por lugar de notificación y las reportadas por lugar de residencia de las personas afectadas. Esta información se consolida en el Cuadro 5.

Cuadro 5. Número de casos notificados de ETA en Bogotá, por lugar de notificación y por lugar de residencia

Localidad	Notificación	Residencia
Usaquén	101	70
Chapinero	128	49
Santafé	1	41
San Cristóbal	67	72
Usme	29	41
Tunjuelito	15	25
Bosa	27	55
Kennedy	188	96
Fontibón	2	52
Engativá	71	118
Suba	60	132
Barrios Unidos	4	33
Teusaquillo	198	61
Los Mártires	56	21
Antonio Nariño	91	12
Puente Aranda	6	66
La Candelaria	1	7
Rafael Uribe	22	50
Ciudad Bolívar	12	27
Fuera de Bogotá	---	40
Sin dato	---	10
Total	1079	1079

Fuente: El autor, adaptado de Boletín de Estadísticas enero-diciembre 2007. Secretaría Distrital de Salud de Bogotá (2008?)

Según análisis realizados por el Laboratorio de Salud Pública en 2007 a pescados y sus derivados en Bogotá, el pescado fresco, refrigerado o congelado tuvo un 74% de resultados aceptables, los mariscos un 96% y el

pescado salado y seco 75% (Secretaría Distrital de Salud de Bogotá 2008?).

Finalmente, en estudio realizado por Flórez et al. (2008) a 300 restaurantes con servicio a la mesa ubicados en cinco ciudades colombianas incluyendo Bogotá, se concluye que hay evidencia de incumplimiento en las buenas prácticas de manufactura, prácticas inadecuadas y malos hábitos higiénicos en manipuladores de alimentos. Éstos, son factores influyentes en la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos teniendo en cuenta que muchos manejan alimentos considerados de alto riesgo para la salud pública. El estudio menciona para Bogotá, un 63,7% de restaurantes que cuentan con planes de saneamiento, 17,6% de cumplimiento en lavado adecuado de frutas y verduras, carne porcionada antes de congelar y no descongelar al aire libre, 60,7% de personal que ha llevado a cabo curso de manipulación de alimentos y 99,5% de cumplimiento en lavado de manos antes de ingresar, pero 15,2% que no lo hace después de contacto con dinero. Además, se identifica presencia de insectos y mala ventilación, que según los autores, citando a la FAO, se consideran factores determinantes para la contaminación y propagación de microorganismos.

3. MARCO METODOLÓGICO

Fuentes de información

3.1.1. Fuentes primarias

La información se recolecta a través de entrevistas semi-estructuradas, aplicadas a una muestra intencional de 10 personas consideradas personajes clave dentro de la cultura afrocolombiana del Pacífico, especialmente en relación con la comida. Además, se utiliza la observación no participativa como herramienta para obtener datos y conocer la cultura; ésta se aplica principalmente en los restaurantes de comida afrocolombiana del Pacífico.

3.1.2. Fuentes secundarias

Se consultan libros y folletos, artículos publicados en revistas de investigación, tesis, memorias de congresos, páginas web, legislación, datos estadísticos nacionales y regionales e informes sobre inocuidad, para obtener información sobre la cultura afrocolombiana del Pacífico y sus prácticas de preparación y consumo de alimentos con el fin de establecer la relación de éstas con la inocuidad.

Técnicas de Investigación

Se aplica la técnica documental para recopilar la información que sustenta el estudio, así mismo, la técnica de campo a través de la observación y las entrevistas, con el fin de comparar y comprobar la teoría consultada.

Metodología

La investigación de este trabajo se lleva a cabo por el método cuasi-etnográfico, que consiste en la aplicación del método etnográfico pero con una duración corta de tiempo (Iñiguez 2004). Este método se basa en el concepto de etnografía, que se define como el estudio de las etnias y que analiza el modo de vida de grupos de individuos, a través de la observación y descripción de lo que hacen, cómo se comportan y cómo interactúan entre sí. Se describen costumbres, creencias, valores, motivaciones, perspectivas y sus variaciones según los momentos y circunstancias (Nolla 1997).

El trabajo etnográfico, requiere de una elaboración teórica, de un análisis de conceptos que ayude a comprender la realidad, un proyecto o diseño de la investigación que dé una visión de conjunto y determine las diferentes etapas, y utiliza métodos y técnicas que van desde la observación hasta las entrevistas formales e informales, que deben ser realizadas directamente por el investigador (Nolla 1997). En ese contexto, las etapas que se desarrollan en esta investigación son:

- Recolección de información de fuentes secundarias.
- Análisis de la información de fuentes secundarias.
- Definición de perfil de personajes clave para las entrevistas.
- Identificación de restaurantes de comida afrocolombiana del Pacífico en Bogotá.
- Contacto con personajes clave para entrevista.
- Desarrollo de entrevistas.
- Visitas a restaurantes de comida afrocolombiana del Pacífico en Bogotá.

- Visita a sitios donde los restaurantes compran las materias primas.
- Contraste de información recolectada tanto a nivel documental como de campo, para conclusiones.

Se planteó manejar información directa de la Secretaría de Salud de Bogotá, acerca de conceptos sanitarios y de capacitación de personal de los restaurantes ubicados en la localidad Santafé como fuente primaria, pero no fue posible contar con ella en el período de investigación de este trabajo.

4. DESARROLLO

Entrevistas con personas representativas o conocedoras de la cultura afrocolombiana del Pacífico

Con base en la revisión documental realizada para el marco teórico, se definió que se debían entrevistar 10 personajes clave que cumplieran con los siguientes perfiles:

- Un antropólogo que conociera la cultura afrocolombiana del Pacífico.
- Investigadores de la comida del Pacífico afrocolombiano.
- Dueños y trabajadores de restaurantes de comida del Pacífico afrocolombiano.
- Personas vinculadas a Fundaciones relacionadas con la cultura afrocolombiana del Pacífico, y con proyectos productivos asociados a cocina e inocuidad.

Teniendo en cuenta lo anterior se entrevistaron las siguientes personas:

- Zulma Rodríguez, antropóloga, vinculada con la Organización de Naciones Unidas en programas para desplazados, y residente en Buenaventura en la costa Pacífica.
- Carlos Yanguas, arquitecto, diseñador de joyas, chef, panadero y repostero, investigador de la cocina del Pacífico afrocolombiano, dueño del Restaurante Passion en Cali. Conduce el programa Del Pacífico en elgourmet.com.
- Leonor Espinosa, economista, publicista, chef e investigadora de la cocina del Pacífico afrocolombiano, dueña del Restaurante Leo, Cocina y Cava en Bogotá y cabeza de la Fundación Leo Espinosa (FUNLEO), que busca la recuperación de las tradiciones gastronómicas de las comunidades colombianas, a partir de su

patrimonio biológico e inmaterial para generar alternativas de desarrollo sostenibles a largo plazo (FUNLEO s.f.). Conduce el programa Saboreando Colombia en elgourmet.com.

- Viviana Obando, arquitecta, especialista en gerencia y magister en planeación urbana y regional, dueña del Restaurante Delpacífico, y cabeza de la Fundación Hacedores de Futuro que trabaja por crear empresarios afrocolombianos e indígenas, a través de la educación productiva y enfatizando en la responsabilidad social con su región.
- Sandra Cote, ingeniera de alimentos, especialista en gerencia, que desempeña actividades relacionadas con su profesión en el Restaurante Delpacífico.
- Felipe García, ingeniero agrónomo especialista en economía agraria, coordinador de proyectos de la Fundación Equilibrio dedicada a desarrollo de investigaciones y proyectos enfocados a mantener la tradición y la cultura, y de la cual surge la idea del Restaurante Mini-mal.
- Eduardo Martínez, ingeniero agrónomo con profundización en desarrollo sostenible, cocinero e investigador gastronómico, gerente del Restaurante Mini-mal, y miembro activo de la Fundación Equilibrio.
- Gustavo Adolfo Lugo, economista, director administrativo, financiero y de cooperación internacional del Movimiento Nacional Cimarrón, que propende por los derechos humanos de las comunidades afrocolombianas, y desarrolla proyectos relacionados con mejoramiento empresarial.
- Jesús Alomía, dueño del Restaurante Secretos del Mar.
- Sonia Valdéz, copropietaria del Restaurante Los Auténticos del Pacífico.

Con el fin de respetar la privacidad de los entrevistados se elabora un cuadro en el que se compilan los resultados más relevantes para el trabajo, que se presenta como anexo 3. En el anexo 4 se encuentran tres entrevistas editadas, como muestra documental y a continuación se hace un breve análisis.

Se pudo corroborar que los ingredientes de comida del Pacífico descritos en el numeral 2.4.1. se corresponden con los ingredientes de la comida del Pacífico identificados por los entrevistados. Hay consenso en que el uso de las hierbas (por lo menos 3 tipos de albahaca, cilantrón, poleo y orégano de hoja grande) es una característica muy relevante de la comida del Pacífico; la leche de coco es también importante pero en la comida del Pacífico Sur, ya que en el Pacífico Norte se adiciona ocasionalmente y en cambio se usa más el refrito (sofrito). Entre los procesos de conservación se destaca el ahumado de carnes y pescados. Finalmente, la piangua tiene un futuro de desarrollo importante porque es apetecida como ingrediente para la comida del Pacífico y ya existe una organización (ASCONAR) en capacidad de procesarla en condiciones adecuadas de inocuidad y buenas características sensoriales, con lo cual se puede llevar a otras regiones del país. También se encuentra correspondencia en los platos de cada zona del Pacífico y la diferenciación mencionada entre la comida del Chocó, Buenaventura, Guapi, Tumaco y Barbacoas, encontrando que los restaurantes cuyo propósito es la comida del Pacífico incluyen platos de todas ellas.

El pescado por tradición debe ser fresco (sin congelar), y algunos restaurantes se proveen de pescado vía aérea transportado en camas de hielo, para evitar la congelación. Los demás se han adaptado a la compra del pescado y los mariscos congelados y transportados en camiones refrigerados desde Buenaventura o Tumaco.

Entre los colaboradores vinculados a los restaurantes se encuentran especialmente personas de la familia (ampliada) y recomendados de la región; hay casos en los que esto no es importante, pero contar con personal afrodescendiente es una característica común en los restaurantes de la zona Santafé visitada para observación, y en la mayoría de los restaurantes de los entrevistados.

La formación en inocuidad de alimentos es muy variable, el nivel mínimo que se encuentra es el de las personas que hacen el curso obligatorio de la Secretaría de Salud para renovar su permiso como manipuladores de alimentos cada año, que cumplen con algunas prácticas higiénicas básicas, por ejemplo de limpieza y desinfección, pero sin documentar. Existen también casos de restaurantes donde están haciendo una implementación seria de las BPM, con capacitaciones periódicas frecuentes a todo el personal, delimitación de zonas de trabajo, zonas específicas de almacenamiento con control de temperaturas, plan de saneamiento documentado incluyendo programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, programa de control de plagas y programa de agua potable.

Identificación de restaurantes del Pacífico afrocolombiano en Bogotá

Por referencias y a través de recorridos por los diferentes sectores, se identificaron los siguientes restaurantes relacionados con comida del Pacífico afrocolombiano:

Cuadro 6. Restaurantes relacionados con comida del Pacífico afrocolombiano en Bogotá

Restaurante	Ubicación	Localidad
Restaurante Su Costa	Calle 12 # 5-79	Santafé
Secretos del Mar	Carrera 5 # 13-20	Santafé
Restaurante El Rincón del Pacífico	Carrera 4 # 19-82	Santafé
Restaurante Sabores del Pacífico	Calle 4 # 20-29	Santafé
Restaurante Litoral del Pacífico	Carrera 4 # 20-41 local 103	Santafé
Restaurante esquinero sin nombre	Carrera 4 con calle 20	Santafé
Restaurante Las Juanas	Carrera 4 con calle 20	Santafé
Pescadería Mar Azul	Calle 20 # 8-79	Santafé
Pescadería Rincón de York	Calle 20 Carrera 4 esquina	Santafé
Restaurante y Pescadería Delicias del Pacífico y del Atlántico	Calle 20 Carrera 4	Santafé
Comamos Pez	Carrera 4 calle 21	Santafé
Los Auténticos del Pacífico	Carrera 8 # 17-23	Santafé
Delpacífico Express	Carrera 13 # 32-13	Santafé
Leo, Cocina y Cava (Fusión)	Calle 27 B # 6-75	La Candelaria
Sabor y Sazón del Pacífico	Calle 22 # 100-04 piso 2	Fontibón
Rico Marisco del Pacífico	Calle 22 # 100-58	Fontibón
Restaurante y Pescadería El Emperador del Pacífico	Calle 33sur # 86-15	Patio Bonito
Delpacífico Restaurante	Calle 44 # 58-26 CAN	Teusaquillo
Restaurante Mar Azul	Calle 34 # 13-11	Teusaquillo
Sabor del Pacífico	Carrera 13 # 38-86	Teusaquillo
Delfines del Pacífico	Carrera 13 # 32-98	Teusaquillo
Restaurante Mini-mal (Fusión)	Carrera 4 A # 57-52	Chapinero
Restaurante y Pescadería Lo Mejor del Pacífico	Carrera 8 B # 57-04 piso 2	Chapinero
Restaurante Mar	Calle 77 A # 12-52	Chapinero
Sabrosuras del Pacífico	Calle 62 No13-54	Chapinero

Fuente: Recopilación del autor

Entre los restaurantes mencionados, se escogió una muestra intencional de 12 para visitarlos, verificar si los platos ofrecidos corresponden a la cocina propia del Pacífico afrocolombiano y observar condiciones de inocuidad,

dando preferencia a los ubicados en la localidad Santafé porque en el imaginario de la gente que vive en Bogotá, esa es zona de comida del Pacífico.

Platos ofrecidos en los restaurantes relacionados con comida del Pacífico afrocolombiano en Bogotá

Al ver las cartas de los restaurantes tomados como muestra intencional, se encuentra que a pesar de que todos ofrecen comida de mar y en especial pescado, no todos los platos corresponden a comida típica del Pacífico. Este análisis se puede observar en el anexo 5, donde los platos representativos identificados fueron: Arroz endiablado, pescado frito o sudado con arroz con coco, patacón y ensalada; sancocho de pescado, sancocho de gallina ahumada, tapao, pusiadao, toyo ahumado, seco de piangua, encocao de jaiba, sopa de queso, arroz con longaniza, pasteles chocoanos y repingachos de pescado, de pulpo y de mariscos; y en bebidas sobresale el jugo de borojó.

Se encuentran además varios casos en los cuales se han incluido platos con pescado o mariscos, pero de otras regiones, con lo que se evidencian cambios culturales. Así mismo, se observa intercambio de ingredientes para acomodarse a los gustos de clientes no pertenecientes a la cultura de Pacífico; por ejemplo, el ofrecer el plato del día con arroz blanco en lugar de arroz con coco, el cual queda como opcional según el gusto del cliente y no al contrario, y se considera que no altera la inocuidad del plato (se logre o nó de acuerdo a la manipulación que haya tenido) o incluir en la carta el viudo de pescado, que es un plato propio de las regiones del Tolima y Huila (Ordóñez 2005), pero que es muy apreciado en el centro del país, e incluso ofrecer langosta a la thermidor que es un plato de origen francés, muy conocido en la cocina internacional (Quero c2000). Sin embargo, algunos

restaurantes como Secretos del Mar y Delpacífico buscan mantener su esencia y tienen mayoría en el menú de platos característicos, por lo que pueden considerarse restaurantes de comida auténtica del Pacífico afrocolombiano. Como evidencia de ello se presenta la Figura 14, con el menú de Secretos del Mar en un fin de semana.



Figura 14. Menú del restaurante Secretos del Mar en un fin de semana

Fuente: El autor

Existen otros restaurantes, como Mini-mal y Leo, cocina y cava, que se han adentrado en el conocimiento de esta cultura (y otras del país) y han tomado como base su sazón e ingredientes para crear platos en su menú, interviniendo las recetas originales pero manteniendo su esencia, y además con una buena manipulación en todo el proceso, lo que hace pensar en alimentos inocuos. Como estos cambios se llevan a cabo de manera voluntaria y sin rechazo a las tradiciones, se habla de transculturación.

A partir de las entrevistas y visitas realizadas, se pudieron identificar tres tipos de restaurantes relacionados con comida del Pacífico:

- Los que venden únicamente comida del Pacífico y son punto de referencia y reunión de la gente de la región.
- Los que tienen como base principal la comida del Pacífico.
- Los que tienen un menú variado y que incluyen algunos platos con ingredientes propios de la comida del Pacífico (platos intervenidos).

Existen también los restaurantes en los que “Pacífico” hace parte de su nombre, dedicados a la preparación de pescados y mariscos, pero que no manejan los platos ni ingredientes propios de la región; por ejemplo, se han empezado a utilizar hierbas como tomillo y laurel por el gusto de los clientes y no se utiliza la leche de coco como base de los platos¹², pero la mayoría están consolidados en el imaginario de la gente de Bogotá como de comida del Pacífico porque venden pescado y en ellos trabaja gente afrocolombiana.

En todo caso, sean o no de comida del Pacífico, todos manejan alimentos de alto riesgo microbiológico, tales como pescados y mariscos y las condiciones de manipulación pueden generar peligros de contaminación y transmisión de enfermedades al consumidor a través de los alimentos.

¹² Valdéz, S. 2010. Comida de restaurante del Pacífico y manipulación (Entrevista). Bogotá, Restaurante Los Auténticos del Pacífico. Comunicación personal.

Ingredientes tradicionales de la cultura afrocolombiana del Pacífico utilizados para la preparación de los platos, y costumbres identificadas

Tal como se puede observar en el anexo 3, al consolidar la información de las entrevistas, los principales ingredientes tradicionales de la cultura afrocolombiana del Pacífico son la leche de coco, el cilantro cimarrón o chillangua, variedad de albahacas, poleo, orégano de hoja grande y el sofrito; carnes, pescados y mariscos, piangua y carne de animales de monte. No acostumbran conservar los productos porque cuentan con ellos en zonas cercanas y muchos no tienen acceso a electricidad, y cuando los conservan lo hacen salando o ahumando las carnes y pescados, lo que reduce el peligro de crecimiento microbiano y la posibilidad de transmisión de patógenos (Universidad de Navarra, s.f.; Casp Vanaclocha y Abril Requena, 2003; García Fajardo, 2008).

En Bogotá siguen utilizando las hierbas tradicionales; las consiguen frescas en las plazas mayoristas o las traen directamente del Chocó o Buenaventura. El pescado y los mariscos se manejan frescos con camas de hielo, transportados vía aérea principalmente desde Tumaco, o congelados y transportados en camiones refrigerados por distribuidoras especializadas hasta sus bodegas y hasta las centrales mayoristas donde se comercializan (ver anexo 6) o se almacenan en bodegas con temperatura controlada contratadas por los propietarios de los restaurantes. La piangua no se consigue fácilmente debido a que congelada pierde sus características sensoriales, pero la Fundación Equilibrio está apoyando en Bogotá su comercialización, empacada al vacío y con todos sus jugos, procesada en Tumaco por la Asociación de Concheras de Nariño (ASCONAR), con

Buenas Prácticas de Recolección y BPM¹³. Se consiguen también carnes, gallina y pescados ahumados, que se traen principalmente desde Quibdó y Buenaventura, y carne salada que se procesa en Tumaco, pero que también llega a Bogotá procedente de esos dos lugares.

Los contactos para conseguir los productos en muchos casos son a través de la familia (ampliada) y de personas de las colonias afrocolombianas, lo que no garantiza conocimiento en manipulación de alimentos ni la inocuidad de los productos. Cabe mencionar el caso del Movimiento Nacional Cimarrón, que está promoviendo la formación de una cooperativa entre restaurantes de comida del Pacífico, para optimizar costos y garantizar la cadena de frío y la buena manipulación de los productos¹⁴.

Condiciones sanitarias observadas en los restaurantes de la localidad Santafé

Teniendo en cuenta lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, para verificar el cumplimiento de las BPM en un restaurante se debería contar con información sobre instalaciones y localización, hábitos higiénicos de los manipuladores, compra y almacenamiento de ingredientes, disponibilidad de agua potable y servicios públicos, control de proceso, riesgo de contaminación cruzada, y plan de saneamiento incluyendo programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos.

¹³ García, F; Martínez, E. 2010. Cultura afrocolombiana del Pacífico y actividades de Fundación Equilibrio y Restaurante Mini-mal (Entrevista). Bogotá, Fundación Equilibrio. Comunicación personal.

¹⁴ Lugo, G. 2010. Cultura afrocolombiana del Pacífico y actividades del Movimiento Nacional Cimarrón (Entrevista). Bogotá, Movimiento Nacional Cimarrón. Comunicación personal.

La información se puede verificar a través de los informes de concepto sanitario de la Secretaría de Salud Distrital, pero a nivel particular es casi imposible, debido a que este tipo de información no la suministran a personas extrañas o conocidas recientemente, especialmente si hay conciencia de que puede haber incumplimientos.

Por tanto, se realiza un recorrido para aplicar la técnica de observación pasiva en los restaurantes de la localidad Santafé, y generar con base en lo observable un concepto sobre sus condiciones sanitarias y la manipulación de alimentos.

Las instalaciones se encuentran localizadas en sitios secos, no inundables, lejos de botaderos de basura y son generalmente casas o locales viejos con espacios adaptados para la ubicación de mesas, lo que no garantiza una buena ventilación y puede facilitar la contaminación desde la calle (ver Figura 15); la cocina está separada físicamente de la zona de servicio al público pero en la mayoría de los casos no totalmente aislada generando otro peligro de contaminación externa. Los pisos son de fácil limpieza, en material liso y sin grietas, y en general se observan condiciones de aseo aceptables, pero por algunas preguntas realizadas a personal de los restaurantes de la zona, se puede inferir que no cuentan con planes de limpieza y desinfección documentados, lo que puede generar uso inadecuado de agentes de limpieza y desinfección, facilitando el desarrollo de microorganismos patógenos (Montes et al., 2009; Suanca Camargo, 2008). Las condiciones de ventilación en las cocinas no son buenas y no es posible controlar la temperatura, siendo esto un peligro adicional porque una mayor temperatura ambiente facilita el desarrollo de microorganismos (García Fajardo, 2008). Los servicios sanitarios en varios casos no están

separados para hombres y mujeres y los de clientes son los mismos utilizados por el personal, con lo que se aumenta la probabilidad de contaminación por mayor utilización y menor disponibilidad y puede hacer que el lavado de manos sea inapropiado, con menor frecuencia de la necesaria. Los sanitarios cuentan con papel higiénico y generalmente con dispensador de jabón (no en muy buenas condiciones), pero en muy pocos casos con toallas desechables o secadores de aire, lo que facilita la recontaminación de las manos. No se observan los recipientes para basura, por lo que se piensa que están ubicados lejos del área de preparación de los alimentos, pero no hay evidencia de que exista un manejo apropiado de residuos.



Figura 15. Imágenes de restaurantes del Pacífico en zona Santafé

Fuente: El autor

En relación con los hábitos higiénicos de los manipuladores se pudo observar que en las zonas de preparación de los alimentos las personas usan vestimenta de trabajo de color claro y gorros, pero en muy pocos casos tapabocas. Además, que salen de las zonas de trabajo y a la calle con esta vestimenta, generando peligro de contaminación transportando patógenos, lo cual también fue identificado en el estudio de Flórez et al. (2008), en el que se encontró que en el 19% de restaurantes estudiados en Bogotá, el personal sale del sitio de trabajo con uniforme y retorna a sus actividades. Los manipuladores tienen las manos limpias y sin joyas, con uñas cortas y sin esmalte, y se las lavan frecuentemente en la cocina durante el proceso (ver Figura 16), pero es muy probable que el procedimiento no sea óptimo, dado el volumen de trabajo que manejan y que no hay suficientes lugares destinados para hacerlo con una frecuencia y tiempo correctos; esto es un peligro pues las manos pueden ser un vehículo apropiado para la transmisión de patógenos durante la preparación de alimentos, tal como concluye un estudio desarrollado por Dharod et al. (2009) con población puertorriqueña en Estados Unidos de América, preparando una comida de pollo y ensalada. En dicho estudio se aisló *S. aureus* de las manos de quienes preparaban las comidas y en algunos casos coliformes, lo que indica malos procedimientos de aseo personal. En otro estudio, Simon y Sanjeev (2007) encontraron *S. aureus* en trabajadores de una fábrica de pescado y productos pesqueros.



Figura 16. Cocinera de restaurante de comida del Pacífico

Fuente: <http://portal.urosario.edu.co/plazacapital/articulo.php?articulo=293>

Las personas que sirven los platos al público se ven saludables y limpias, sin heridas en las manos, pero se desconoce su estado real de salud; no manipulan dinero pues existe una persona encargada de la caja, pero manejan trapos de tela para limpiar las mesas entre un servicio y otro, lo que puede generar contaminación. En algunos lugares se pudo preguntar al personal si tenían capacitación en manipulación de alimentos y respondían que tenían el carnet del curso del hospital y que lo sacaban cada año, pero se puede inferir que no hay suficiente conciencia de la relación que tiene el curso de manipulación de alimentos con la inocuidad de los mismos y la salud de sus clientes, porque dan mayor importancia al documento para presentarlo como requisito de ingreso y en los procesos de vigilancia, que a las prácticas que en los cursos enseñan para manipular apropiadamente los alimentos; además, no hay certeza de que lleven a cabo la capacitación con la periodicidad que mencionan.

En lo relacionado con compra y almacenamiento de ingredientes, los restaurantes cuentan con neveras y congeladores pero los llenan demasiado, lo que no permite un control adecuado de temperaturas y genera la posibilidad de que se presente contaminación cruzada entre productos; además, no cuentan con termómetros para verificar y controlar

las temperaturas de estos equipos, ni programa de saneamiento que incluyan su limpieza y desinfección de manera periódica, lo que puede generar un nicho de diseminación de patógenos y biofilms, por ejemplo de *L. monocytogenes* o *Salmonella spp.* tal como mencionan Conter et al. (2010?) en estudio realizado a las prácticas domésticas de manejo de alimentos en Italia; los restaurantes manejan el pescado y los mariscos congelados y tienen alta rotación de inventarios, lo que hace pensar en baja probabilidad de deterioro y contaminación; no obstante, si están mal almacenados (temperatura inadecuada, en contacto directo con otros alimentos) y son mal manipulados, esta probabilidad aumentaría (García Fajardo, 2008; Casp Vanaclocha y Abril Requena, 2003). Muchos compran el pescado y los mariscos en CORABASTOS en lugares especializados con buen manejo de frío, tal como se puede observar en las Figuras 17 y 18, y los transportan sin refrigeración hasta el sitio de trabajo, momento en que se rompe la cadena de frío, generando la posibilidad de desarrollo de microorganismos patógenos como *Salmonella* y *Listeria* o productores de toxinas como *Staphylococcus aureus*, debido a los cambios de temperatura (García Fajardo, 2008; Universidad de Navarra, s.f.). Esto se observó en visita a la plaza de mercado mayorista de CORABASTOS, donde propietarios de restaurantes salían con una bolsa plástica grande en la cual llevaban el pescado congelado y en la misma plaza compraban el resto de ingredientes para luego contratar un carro que los transporta hasta el restaurante (Ver Figura 19).



Figura 17. Vitrina de pescados en CORABASTOS

Fuente: el autor



Figura 18. Vitrina de mariscos en CORABASTOS

Fuente: El autor



Figura 19. Muestra de medio de transporte de mercado desde
CORABASTOS

Fuente: El autor

Hay también algunos restaurantes que manejan mayores volúmenes de pescado y contratan directamente con distribuidoras que lo entregan en bodegas de almacenamiento arrendadas. Tal es el caso de don Jesús Alomía de Secretos del Mar en la zona Santafé, que luego lleva al restaurante lo que necesita para tres o cuatro días, en carro refrigerado y lo guarda en el congelador¹⁵; en el caso del restaurante Delpacífico, se maneja pescado fresco vía aérea en camas de hielo y lo recogen directamente en el aeropuerto sin que se rompa la cadena de frío¹⁶, pero no se cuenta en este trabajo con información específica sobre la calidad del hielo, que puede ser otro factor de contaminación para el producto (Casp Vanaclocha y Abril Requena, 2003; Avdalov, s.f.).

¹⁵ Alomía, J. 2010. Sobre Restaurante Secretos del Mar y cultura del Pacífico afrocolombiano (Entrevista). Bogotá, Secretos del Mar.

¹⁶ Obando, V. 2010. Sobre Restaurante del Pacífico, Fundación Hacedores de Futuro y cultura del Pacífico afrocolombiano (Entrevista). Bogotá, Delpacífico.

Este restaurante (Delpacífico) es un caso diferente, pues cuenta con ingeniera de alimentos y, según ella, hacen capacitaciones en manipulación y otros temas cada 8 o 15 días¹⁷. En visita a las instalaciones, se pudo observar que tienen zonas claramente definidas, separadas y demarcadas, evitando la contaminación cruzada y almacenan los productos en lugares específicamente adaptados para cumplir con BPM.

Según conversación informal con personal oficial de vigilancia de alimentos de la zona Santafé, la gente afrocolombiana, por su familiaridad con el pescado y los mariscos, identifica fácilmente el producto que pueda representar peligro, y tal vez esa es una de las razones por las que no se presentan casos reportados de ETA en los que esté involucrado el pescado. Además, en los últimos años se ha intensificado el trabajo con ellos y se les hacen visitas 3 o 4 veces durante el año. Para el autor, identificar el producto que pueda representar peligro sin llevar a cabo análisis de laboratorio, es viable con evidencia sensorial para el proceso de descomposición, pero identificar microorganismos patógenos no es posible con esta metodología y por tanto la mejora en resultados estaría basada en la intensificación del proceso de formación y vigilancia; esto es coherente con lo afirmado por Montes et al. (2009) al tratar los peligros microbiológicos: “Son escasas las bacterias que acompañan su poder patógeno de una alteración perceptible en el alimento”.

Las hierbas las compran en plaza de mercado, sea en el Chocó o en plazas mayoristas de Bogotá (CORABASTOS, Paloquemao), y las lavan antes de ser adicionadas a la preparación, pero el manejo en la cadena deja mucho que desear y se podría transmitir contaminación en la manipulación (ver

¹⁷ Cote, S. 2010. Sobre BPM y cultura afrocolombiana del Pacífico en Restaurante Delpacífico (Entrevista). Bogotá, Delpacífico.

Figura 20). Además, los platos son servidos con ensaladas de vegetales frescos que también podrían venir contaminados y lavados de forma inapropiada. En estas condiciones, pueden llegar a transmitir patógenos tales como *Lysteria monocytogenes* y *Salmonella spp.* (Ravishankar et al., 2010; Dharod et al., 2009).



Figura 20. Manejo de hierbas en CORABASTOS

Fuente: El autor

Conocimiento de la normatividad relacionada con la inocuidad de los alimentos en los restaurantes de la muestra

En las entrevistas semiestructuradas a propietarios de restaurantes de la muestra, y a través de preguntas informales realizadas a trabajadores en varios restaurantes de la misma zona, se pudo definir que conocen el requisito del curso que deben hacer para obtener su certificado como manipuladores de alimentos, que éste se renueva cada año y que aplican prácticas higiénicas en la elaboración de sus platos, pero en muy pocos casos conocen o recuerdan el Decreto 3075 de 1997 y qué son BPM, lo cual hace dudar acerca del manejo apropiado de los procesos de manipulación en la elaboración de los alimentos y en el servicio a la mesa.

Estrategias para mejorar la inocuidad respetando la cultura del Pacífico en relación a la preparación y consumo de alimentos

El contenido estándar de los programas obligatorios de certificación en manipulación de alimentos está relacionado con el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 5109 de 2005, que trata del empaque y rotulado de los alimentos, la clasificación de los alimentos por riesgo microbiológico y nutricional (para Colombia), la clasificación de peligros o tipos de contaminación, ETA y microorganismos causantes, métodos de conservación de alimentos, requisitos del manipulador de alimentos, plan de saneamiento incluyendo los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos y agua potable, y finalmente una explicación de las BPM teniendo como base lo consignado en el Decreto 3075 de 1997¹⁸. La capacitación tiene una duración mínima de 6 horas, y está dirigida a cualquier persona que intervenga de manera directa en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, expendio o manipulación de alimentos. En ese contexto es poco probable que se llegue con la efectividad necesaria a grupos de población con necesidades puntuales, como los restaurantes de comida del Pacífico (incluso pescaderías de población afrocolombiana en general) en Bogotá.

Por ello es necesario plantear capacitaciones específicas, con énfasis en sus ingredientes, proceso de preparación, conservación y casos de contaminación posible con sus consecuencias. Además, se debe tener en cuenta el nivel de formación, manejo de términos e imágenes fáciles de recordar y contenidos afines a sus costumbres gastronómicas, pues se trata de un grupo étnico con características propias y diferenciales.

¹⁸ Tomado de documentos exigidos por la Secretaría de Salud de Bogotá para autorización del autor como capacitador particular en manipulación de alimentos.

El peligro en términos de inocuidad en la comida del Pacífico se presenta entre otros factores por ser el pescado y los mariscos ingredientes esenciales, considerados como alimentos de alto riesgo epidemiológico, y que requieren manejo particular y cuidadoso. Por ejemplo, una de las costumbres del Pacífico identificadas es la preferencia por el consumo de pescado fresco; algunos restaurantes lo traen desde la costa Pacífica sin congelar utilizando camas de hielo como medio de refrigeración para transportarlo vía aérea y, entonces, es importante tener en cuenta aspectos críticos como la forma de utilización del hielo. Éste, debe ser elaborado de agua potable y colocarse tanto debajo como encima del pescado idealmente desde el momento de la captura, de manera que se logre la mayor superficie de contacto posible. Así, disminuye la temperatura, se evita la deshidratación y se ayuda por arrastre a lavar la suciedad y el mucus superficial del pescado, por lo que resulta ser una técnica viable para pescados que se van a consumir en un período corto de tiempo (Avdalov s.f.), siempre y cuando se maneje apropiadamente.

Teniendo en cuenta las reglas básicas sobre la seguridad alimentaria y la higiene en la cocina mencionadas por Mortimore y Wallace (2001), incluir en las capacitaciones información sobre la necesidad de transportar con rapidez los alimentos refrigerados y congelados del sitio de compra al establecimiento, y llevarlos a refrigerador tan pronto se llegue; el control de la temperatura del refrigerador por debajo de 5°C y la del congelador por debajo de -18°C con termómetros adecuadamente calibrados; el almacenamiento de los alimentos listos para el consumo en la parte alta del refrigerador y de los ingredientes en la baja para evitar contaminación cruzada o manejar refrigeradores independientes, especialmente para no exceder su capacidad, es de gran importancia, así como recalcar sobre el

lavado de manos, limpieza de las instalaciones, equipos, utensilios e indumentaria del personal.

Las personas de la cultura afrocolombiana del Pacífico se valoran mucho entre sí; por tanto, una alternativa efectiva puede ser implementar la capacitación y vigilancia en términos de inocuidad involucrando gente de su misma etnia, que conozca sus platos, formas de preparación y costumbres, de manera que se genere diálogo fluido, confianza y credibilidad sobre las recomendaciones.

Ofrecer información sobre inocuidad de alimentos a través de páginas web, utilizando vocabulario relacionado con la cultura afrocolombiana del Pacífico e imágenes de su etnia, puede ser otra estrategia que promueva la consulta de información aplicable a la manipulación de alimentos en restaurantes que comercializan comida del Pacífico y en general para su población. Esta estrategia está siendo aplicada en Estados Unidos de América en la web del Departamento de Agricultura (USDA) y del Servicio de Inspección e Inocuidad de Alimentos (FSIS), donde se encuentra información específica sobre manejo de alimentos para afroamericanos, indoamericanos, tribus de Alaska, americoasiáticos e información en español para la población latina¹⁹. Otra estrategia motivante puede ser generar incentivos y reconocimientos a quienes participen en las capacitaciones y mejoren en sus prácticas higiénicas y de BPM, haciendo de estas personas ejemplos visibles para su comunidad.

¹⁹ http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/At_Risk_&_Underserved_Fact_Sheets/index.asp

5. CONCLUSIONES

La cocina afrocolombiana tiene clara influencia de África, en los procesos de cocción y alimentos que consumen. Se han mantenido costumbres, pero claramente se diferencian los platos por regiones dentro del Pacífico afrocolombiano, sobresaliendo la comida de Buenaventura, Tumaco, Guapi y el Chocó.

Sobresale el consumo de pescados, mariscos y productos del manglar como la piangua y prevalece el uso de la leche de coco, especialmente en la comida del Pacífico Sur. Es característico el uso de hierbas aromáticas como poleo, cilantro cimarrón y variedad de albahacas. Estos productos requieren de la aplicación de prácticas higiénicas apropiadas y de BPM para evitar que se conviertan en factores de transmisión de enfermedades.

Los procesos tradicionales de salado y ahumado para la conservación de alimentos corresponden con los aplicados actualmente, pues, se ofrecen en restaurantes de Bogotá platos basados en carne salada, como el pusiandao, y platos basados en alimentos ahumados, como el toyo ahumado y el sancocho de gallina ahumada, pero a pesar de que las carnes y pescados se hayan sometido a esta técnicas de conservación siguen representando un peligro si no se almacenan y tratan bajo principios establecidos para lograr la inocuidad de los alimentos.

En los restaurantes generalmente reconocidos como de comida del Pacífico en Bogotá se han dado fenómenos de aculturación y se

incluyen platos e ingredientes que no son propios de su gastronomía. A la vez, hay contados casos en los que hay conciencia y deseo por mantener la tradición culinaria afrocolombiana.

Las prácticas de manipulación de alimentos observadas en los restaurantes de comida afrocolombiana del Pacífico visitados en Bogotá corresponden en términos generales a buenas prácticas higiénicas. Sin embargo, se generan peligros en transporte por interrupciones en la cadena de frío, en almacenamiento por problemas de capacidad en los congeladores y control de temperaturas y en algunos casos, en relación con los alimentos preparados, por acciones de los manipuladores tales como no utilizar el tapabocas, ir a otros lugares con el uniforme de trabajo o limpiar las mesas con trapos de tela. Se encontró solo un restaurante de comida del Pacífico afrocolombiano que está implementando BPM.

Al analizar las prácticas de preparación, conservación y consumo de alimentos en restaurantes de comida afrocolombiana del Pacífico en Bogotá, y correlacionarlas con las prácticas de aseguramiento de inocuidad de los alimentos, se encontró que los peligros se generan por el tipo de productos que manejan, que en gran medida corresponde a alimentos de alto riesgo microbiológico, que el conocimiento de los mismos hace que esos peligros disminuyan pero no que desaparezcan, y que no existe relación de aumento o disminución de la inocuidad de un alimento por las modificaciones en formas de preparación o ingredientes que han sucedido por aculturación, sino que ésta se logra con la aplicación de buenas prácticas de higiene y manipulación.

6. RECOMENDACIONES

Que el trabajo de vigilancia sanitaria desde las entidades gubernamentales continúe y mejore, pues la presencia frecuente motiva mayor control en los restaurantes.

Intensificar las actividades de capacitación ajustadas a las condiciones de la población objetivo. En el caso de la población afrocolombiana del Pacífico, la aplicación de las estrategias planteadas en esta investigación puede ser una opción para la mejora de resultados.

Continuar este proceso de investigación de manera cooperativa con antropólogos, gastrónomos, sociólogos, microbiólogos, ingenieros de alimentos y carreras afines, llevando a cabo intervención en zonas del Pacífico afrocolombiano y en localidades donde se ubican los afrocolombianos en Bogotá, para llevar a cabo procesos etnográficos de mayor profundidad, contrastar resultados oficiales de perfiles sanitarios con análisis de laboratorio y haciendo seguimiento del manejo de los alimentos en toda la cadena, con restaurantes específicos de comida afrocolombiana del Pacífico en Bogotá. Esta estrategia puede contribuir a contar con un conocimiento más profundo de esta cultura y mejorar las condiciones de inocuidad.

Que las entidades oficiales encargadas de la vigilancia y control sanitarios apliquen estrategias similares en todo tipo de restaurantes, por tipo de alimentos y culturas, ya que así se pueden identificar peligros característicos y ejercer mayor control.

7. BIBLIOGRAFÍA

Avdalov, N. s.f. Manual de calidad y procesamiento para venta minorista de pescado (en línea) 45p. Consultado 30 ago 2010. Disponible en: http://www.infopesca.org/sitio_externo/TCP_RLA_3111Website/operarios.pdf

Aboy, C. 1983. Cocina criolla (en línea). 65 ed. Louisiana, EUA. Pelican Pub. Co. Consultado 23 jul. 2010. Disponible en: http://books.google.com.co/books?id=T4i55Jok6zsC&pg=PA389&lpg=PA389&dq=c%C3%B3mo+obtener+leche+de+coco&source=bl&ots=boKTSleBrM&sig=opyEH2rKg0KI93PBGcRjeR8kNB4&hl=es&ei=pRIJTM66DYOC8gak0JHNDg&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=7&ved=0CC0Q6AEwBg#v=onepage&q=c%C3%B3mo%20obtener%20leche%20de%20coco&f=false

Arenas, L. 1985. El borojó: aspectos botánicos y agronómicos (en línea). Revista Codechocó. No.2:61-63. Consultado 20 jul. 2010. Disponible en: <http://orton.catie.ac.cr/cgi-bin/wxis.exe/?IscScript=BAC.xis&method=post&formato=2&cantidad=1&expresion=mfn=014182>. Solo resumen.

Arias-Echandi, M; Antillón, F. 2000. Contaminación microbiológica de los alimentos en Costa Rica: Una revisión de 10 años. (en línea). Rev Biomed 11(2):113-122. Consultado 10 dic 2010. Disponible en <http://www.medigraphic.com/pdfs/revbio/bio-2000/bio002e.pdf>

Arocha, J; Díaz, M; Vargas, L. 2002. Mi gente en Bogotá. Estudio socioeconómico y cultural de los afrodescendientes que residen en Bogotá. 1 ed. Secretaría general-Imprenta distrital. 176p.

ASCONAR (Asociación de Concheros de Nariño, CO). 2007?. Guía de Buenas Prácticas de Extracción de la Piangua. Proyecto: "Mejores prácticas de Extracción, Transformación y Comercialización de la Piangua (*Anadara tuberculosa*) en el Municipio de Tumaco Nariño". s.l. 52p.

Barbary, O; Urrea, F. 2003. La población negra en la Colombia de hoy: dinámicas sociodemográficas, culturales y políticas (en línea). Estudios Afro-Asiáticos. 25(1):9-21. Consultado: 12 jun. 2009. Disponible en: <http://www.scielo.br/pdf/aaa/v25n1/a02v25n1.pdf>

Bazalar, JM. s.f. Enfermedades transmitidas por productos pesqueros. (en línea). s.l. Consultado 10 dic. 2010. Disponible en

<http://www.monografias.com/trabajos73/enfermedades-transmitidas-productos-pesqueros/enfermedades-transmitidas-productos-pesqueros2.shtml>

Beldarrín, E. 2001. En torno al término cultura (en línea). Revista Horizontes de la Universidad Católica de Puerto Rico. 1 (85):s.p. Consultado: 15 may. 2010. Disponible en: <http://www.pucpr.edu/hz/013.html>

Bello Gutiérrez, J. 1997. Ciencia y tecnología culinaria: Fundamentos científicos de los procesos culinarios implicados en la restauración colectiva. Madrid, SP, Ediciones Díaz de Santos. 286p.

Blair, S; Madrigal, B. 2005. Plantas antimaláricas de Tumaco. Costa pacífica colombiana (en línea) Editorial Universidad de Antioquia. Medellín. p.29. (Colección Ciencia y Tecnología). Consultado 19 jul. 2010. Disponible en: http://books.google.com.co/books?id=8a7CKa3yXr0C&pg=PA28&lpg=PA28&dq=chillangua&source=bl&ots=mQXeZlqtyt&sig=9FXZcvUaZ70G6YvW7J4JVtieJ3E&hl=es&ei=dBBJTOyaC4GC8gbGxN2xDg&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=3&ved=0CCAQ6AEwAg#v=onepage&q=chillangua&f=false

Bravo, C; Escobar, C; Rivera, L. 2002. Estudios afrocolombianos y educación intercultural: Nación y Región. Pereira, CO. Editorial Papiro. tomo 2, 222 p.

CCB (Cámara de Comercio de Bogotá). 2007a. Perfil económico y empresarial, localidad Antonio Nariño (en línea) Consultado 9 ago. 2010. Disponible en: http://camara.ccb.org.co/documentos/6226_Perfil_Econ%C3%B3mico_Antonio_Narino.pdf

_____. 2007b. Perfil económico y empresarial, localidad Bosa (en línea) Consultado 9 ago. 2010. Disponible en: http://camara.ccb.org.co/documentos/2229_Perfil_Econ%C3%B3mico_Bosa.pdf

_____. 2007c. Perfil económico y empresarial, localidad Chapinero (en línea) Consultado 9 ago. 2010. Disponible en: http://camara.ccb.org.co/documentos/6222_Perfil_Econ%C3%B3mico_Chapinero.pdf

_____. 2007d. Perfil económico y empresarial, localidad Ciudad Bolívar (en línea) Consultado 9 ago. 2010. Disponible en: http://camara.ccb.org.co/documentos/2228_Perfil_Econ%C3%B3mico_Ciudad_Bolivar.pdf

_____. 2007e. Perfil económico y empresarial, localidad Engativá (en línea) Consultado 9 ago. 2010. Disponible en:

http://camara.ccb.org.co/documentos/2230_Perfil_Econ%C3%B3mico_Engativa.pdf

_____. 2007f. Perfil económico y empresarial, localidad Kennedy (en línea)
Consultado 9 ago. 2010. Disponible en:
http://camara.ccb.org.co/documentos/6221_Perfil_Econ%C3%B3mico_Kennedy.pdf

_____. 2007g. Perfil económico y empresarial, localidad La Candelaria (en línea)
Consultado 9 ago. 2010. Disponible en:
http://camara.ccb.org.co/documentos/2233_Perfil_Econ%C3%B3mico_La_Candelaria.pdf

_____. 2007h. Perfil económico y empresarial, localidad Mártires (en línea)
Consultado 9 ago. 2010. Disponible en:
http://camara.ccb.org.co/documentos/6219_Perfil_Econ%C3%B3mico_Martires.pdf

_____. 2007i. Perfil económico y empresarial, localidad Rafael Uribe (en línea)
Consultado 9 ago. 2010. Disponible en:
http://camara.ccb.org.co/documentos/2235_Perfil_Econ%C3%B3mico_RafaelUribe.pdf

_____. 2007j. Perfil económico y empresarial, localidad Puente Aranda (en línea)
Consultado 9 ago. 2010. Disponible en:
http://camara.ccb.org.co/documentos/6228_Perfil_Econ%C3%B3mico_PuenteAranda.pdf

_____. 2007k. Perfil económico y empresarial, localidad San Cristóbal (en línea)
Consultado 9 ago. 2010. Disponible en:
http://camara.ccb.org.co/documentos/6229_Perfil_Econ%C3%B3mico_SanCristobal.pdf

_____. 2007l. Perfil económico y empresarial, localidad Santafé (en línea)
Consultado 9 ago. 2010. Disponible en:
http://camara.ccb.org.co/documentos/2237_Perfil_Econ%C3%B3mico_Santafe.pdf

_____. 2007m. Perfil económico y empresarial, localidad Suba (en línea)
Consultado 9 ago. 2010. Disponible en:
http://camara.ccb.org.co/documentos/6231_Perfil_Econ%C3%B3mico_Suba.pdf

_____. 2007n. Perfil económico y empresarial, localidad Teusaquillo (en línea)
Consultado 9 ago. 2010. Disponible en:

http://camara.ccb.org.co/documentos/6240_Perfil_Econ%C3%B3mico_Teusaquillo.pdf

_____. 2007o. Perfil económico y empresarial, localidad Tunjuelito (en línea) Consultado 9 ago. 2010. Disponible en: http://camara.ccb.org.co/documentos/2240_Perfil_Econ%C3%B3mico_Tunjuelito.pdf

_____. 2007p. Perfil económico y empresarial, localidad Usaquén (en línea) Consultado 9 ago. 2010. Disponible en: http://camara.ccb.org.co/documentos/6223_Perfil_Econ%C3%B3mico_Usaquen.pdf

CANDANE, CO. 2006. Afrocolombianos y el Censo 2005 (en línea). Revista del Centro Andino de Altos Estudios. Bogotá. No.1-2006:56-69p. Consultado 20 jul. 2009. Disponible en: http://www.dane.gov.co/files/revista_ib/01_06/capitulo7.pdf.

Casp Vanaclocha, A; Abril Requena, J. 2003. Procesos de conservación de alimentos. 2 ed. Madrid, SP, Mundi–Prensa. 477 p.

Codex Alimentarius. 1989. Norma del Codex para pescado salado y pescado salado seco de la familia *gadidae*. Codex Stan 167 (en línea). Consultado 21 jul. 2010. Disponible en: http://www.codexalimentarius.net/web/more_info.jsp?id_sta=113 documento CXS_167s.pdf

Coenders, A. 1996. Química culinaria: Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados. España, Acribia. 290 p.

Congreso de la República, CO. 2007. Ley 1122 de 2007. Sistema general de seguridad social en salud y otras disposiciones (en línea). Bogotá. Consultado 8 ago. 2010. Disponible en: <http://www.minproteccionsocial.gov.co/vbeContent/library/documents/DocNewsNo17370DocumentNo6806.pdf>

Conter, M; Pojani, L; Cortimiglia, C; Di Ciccio, P; Ghidini, S; Zamardi, E; Ianieri, A. 2010?. Domestic food handling practices and food safety. (en línea). Universidad de Parma, IT. Consultado 10 dic. 2010. Disponible en <http://old.unipr.it/arpa/facvet/annali/2009/conter.pdf>

DANE (Departamento Nacional de Estadísticas, CO). 2007. Colombia una nación multicultural. Su diversidad étnica (en línea) Bogotá, s.e. 45 p. Consultado 18 feb.

2008. Disponible en:
http://www.dane.gov.co/files/censo2005/etnia/sys/colombia_nacion.pdf

Dharod, JM; Paciello, S; Bermúdez-Millán, A; Venkitanarayanan, K; Damio, D; Pérez-Escamilla, R. 2009. Bacterial contamination of hands increases risk of cross-contamination among low-income Puerto Rican meal preparers. *Journal of Nutrition, Education and Behavior* 14(6): 389-397.

Díaz, Z. 2001. Contextualización histórica del “afrocolombiano” desde las fuentes documentales: Una propuesta metodológica. In *Coloquio Nacional de Estudios Afrocolombianos* (1, 2001, Popayán, CO). 2004. *Estudios afrocolombianos aportes para un estado del arte: memorias*. Rojas, A. comp. Editorial Universidad del Cauca. p. 285-301.

DNP (Departamento Nacional de Planeación, CO) 1997. Programa de apoyo para el desarrollo y reconocimiento étnico de las comunidades negras. Documento CONPES 2909 (en línea). Bogotá. s.e. Consultado 17 jun. 2010. Disponible en:
<http://www.dnp.gov.co/PortalWeb/Programas/DesarrolloTerritorial/OrdenamientoyDesarrolloTerritorial/Grupos%C3%89tnicos.aspx>. Documento 3g04CNCONPES2909-4.pdf

_____. 2002. Política para la población afrocolombiana. Documento CONPES DNP-3169-DDT (en línea). Bogotá s.e. Consultado 21 jul. 2010. Disponible en:
http://www.icbf.gov.co/transparencia/derechobienestar/conpes/conpes_dnp_3169_2002.html

Earthly Products Inc. s.f. El borojó (en línea). Panamá. Consultado 22 jul 2010. Disponible en: <http://www.borojo.net/whatisborojo.html>

Espinosa, L. 2009?. Restaurante Leo cocina y cava. Oferta gastronómica: Ingredientes (en línea). Bogotá. Consultado 23 jul. 2010. Disponible en:
<http://www.leonorespinosa.com/>

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, IT). Intermediate Technology Development Group; United Nations Development Fund for Women. 1998. Libro de consulta sobre tecnologías aplicadas al ciclo alimentario. Técnicas de secado, Métodos tradicionales de secado (en línea). 2ed. Lima, Perú. Consultado 23 jul 2010. Disponible en:
http://www.fao.org/inpho/content/documents/vlibrary/new_else/x5694s/x5694s03.htm

Feiner, B. 2008. Ethnic Foods: A Source of Concern? (en línea). Organic Authority. s.l. Consultado 8 ago. 2010. Disponible en:
<http://www.organicauthority.com/blog/organic/ethnic-foods-a-source-of-concern/>

Fernández, S; Pollak, A; Vitancurt, J. 1995. Pescado ahumado artesanalmente, ensayos tecnológicos (en línea). PROBIDES. Rocha, UY. Consultado 21 jul. 2010. Disponible en: <http://www.probides.org.uy/publica/dt/DT10.pdf> 75p. (Serie documentos de trabajo No. 10)

Flórez, AC; Rincón, C; Garzón, P; Vargas, N; Enríquez, C. 2008. Factores relacionados con enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes de cinco ciudades de Colombia, 2007. Asociación Colombiana de Infectología 12(4): 255-266.

FUNLEO (Fundación Leo Espinosa, CO) s.f. Qué es FUNLEO (en línea) Consultada 21 ago. 2010 Disponible en: <http://www.fundacionleoespinosa.com/home-es.html>

García Fajardo, I. 2008. Alimentos seguros: Guía básica sobre seguridad alimentaria. Madrid, SP, Ediciones Díaz de Santos. 173 p.

Greig, J; Ravel, A. 2009. Analysis of foodborne outbreak data reported internationally for source attribution. International Journal of Food Microbiology. 130 (2009):77-87.

Harrow, M. 2008. Working Effectively with Minority Ethnic Food Businesses (en línea). Yvonne Field Associates Ltd Consultancy and Training, for and in consultation with the Food Standards Agency. 85 p. Consultado 9 ago. 2010. Disponible en: <http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2009/may/ethnicfood>

Hughes, C; Gillespie, I; O'Brien, J; The Breakdowns in Food Safety Group. 2007. Foodborne transmission of infectious intestinal disease in England and Wales, 1992-2003. Food Control 18: 766-772.

Imprenta Nacional de Colombia. 1993. Ley 70 de 1993 (en línea). Diario Oficial No. 41.013. Consultado 21 jul. 2010. Disponible en: http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley/1993/ley_0070_1993.html

_____. 1997. Ley 397 de 1997 (en línea). Diario Oficial No. 43.102. Consultado 21 jul. 2010. Disponible en: http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley/1997/ley_0397_1997.html

_____. 2001. Ley 725 de 2001 (en línea). Diario Oficial No 44.662. Consultado 21 jul. 2010. Disponible en: http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley/2001/ley_0725_2001.html

Infoagro systems SL. s.f. Agricultura. El cultivo del coco (en línea). s.l. Consultado 23 jul. 2010. Disponible en: http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/coco2.htm

Infojardín. c2002-2009. Albahaca (en línea). s.l. Consultado 23 jul. 2010. Disponible en: <http://fichas.infojardin.com/condimentos/ocimum-basilicum-albahaca-ahabega-alfabega-basilico.htm>

Instituto Distrital de Turismo, CO. 2009. Boletín de estadísticas de turismo de Bogotá. Primer semestre de 2009 (en línea) p.59, 60. Consultado 9 ago. 2010. Disponible en: http://www.bogotaturismo.gov.co/sites/default/files/archivo/07/Boletin_Estadisticas_2009-I.pdf

lñiguez, L. 2004. Curso de investigación cualitativa: fundamentos, técnicas y métodos. Método etnográfico y cuasi-etnográfico (en línea). Consultado 20 ago. 2010. Disponible en: http://antalya.uab.es/liniguez/Aula/ic_METODOS_CUALITATIVOS.pdf

Marín, G; Álvarez de Uribe, M; Rosique, J. 2004. Cultura alimentaria en el municipio de Acandí (en línea) Boletín de Antropología Universidad de Antioquia, Medellín, 18 (35): 51-72. Consultado 22 jul. 2010. Disponible en: <http://redalyc.uaemex.mx/pdf/557/55703503.pdf>

Mauer, W; Kaneene, J; DeArman, V; Roberts, C; Miller, R; Pong, L; Dickey, T. 2006. Ethnic-food safety concerns: an online survey of food safety professionals (en línea). Journal Environment Health. 68(10):32-8. Consultado 9 ago. 2010. Disponible en: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16779999>. Sólo resumen.

MEN (Ministerio de Educación Nacional, CO). 1998. Decreto 1122 de 1998 (en línea). Consultado 21 jul. 2010. Disponible en: http://www.presidencia.gov.co/prensa_new/decretoslinea/1998/junio/18/dec1122181998.pdf

_____. 2003. Atlas de las Culturas Afrocolombianas. Ed. L A Maya. s.n.t. 281p. Consultado jun. 2009. Disponible en: <http://www.colombiaaprende.edu.co/html/etnias/1604/channel.html>

Mendiola, M. s.f. Plantas de interés agroalimentario. Plantas aromáticas y condimentarias (en línea). Universidad Politécnica de Madrid. Consultado 23 jul. 2010. Disponible en: http://ocw.upm.es/botanica/plantas-de-interes-agroalimentario/Temas_pdf_revisado/tema-22-plantas-aromaticas-y-condimentarias-i

Montes, E; Lloret, I; López, MA. 2009. Diseño y gestión de cocinas: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. 2 ed. Madrid, SP, Ediciones Díaz de Santos, 914 p.

Mortimore, S; Wallace, C. 2001. HACCP. Enfoque práctico. 2ed. Acribia. España. p11.

MPS (Ministerio de la Protección Social, CO) 2008. Vademécum Colombiano de Plantas Medicinales. Bogotá. Imprenta Nacional de Colombia. 241p.

Niode, O; Bruhn, C; Simonne, AH. 2010. Insight into Asian and hispanic restaurant manager needs for safe food handling (en línea). Food Control XXX(2010):1-9. Consultado 9 ago. 2010. Disponible en: http://www.sciencedirect.com/science?_ob=ArticleListURL&method=list&ArticleListID=1427091664&sort=r&st=4&acct=C000050221&version=1&urlVersion=0&userid=10&md5=558d26ef7fa53b6cd1c35b2fd948d80a.

Nolla, N. 1997. Etnografía: Una alternativa más en la investigación pedagógica (en línea). Revista Cubana de Educación Media Superior. 11(2):107-115. Consultado 24 jul. 2010. Disponible en http://www.bvs.sld.cu/revistas/ems/vol11_2_97/ems05297.htm

Ordóñez, C. 2005. Cocina básica colombiana. Bogotá, Ed. Norma. 143p.

PANALIMENTOS OPS/OMS c2002. Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Definición y clasificación (en línea). Consultado 8 ago. 2010. Disponible en: <http://www.panalimentos.org/comunidad/educacion1.asp?id=67>

Peñarredonda, J. 2007?. Un bocado del Pacífico en Bogotá (en línea). Revista Plaza Capital. Universidad del Rosario. Consultado 23 oct. 2009. Disponible en: <http://portal.urosario.edu.co/plazacapital/articulo.php?articulo=289>

Presidencia de la República de Colombia. 1997. Decreto 3075 de 1997 (en línea). Consultado 28 jul. 2010. Disponible en: http://web.invima.gov.co/portal/documents/portal/documents/root/decreto_3075_1997.pdf

PROEXPORT, CO. c2007-2009. San Basilio de Palenque: Tradición africana en la tierra colombiana (en línea). Bogotá. Consultado 28 jun. 2010. Disponible en: <http://www.colombia.travel/es/turista-internacional/actividad/atracciones-turisticas-recomendadas-informes-especiales/san-basilio-de-palenque>

Puntos Suspensivos Editores Consultores; Universidad de La Sabana. 2010. Guía Visto Bueno Restaurantes Bogotá. Panamericana Formas e Impresos S.A. p.1.

Quero, S. c2000. Langosta thermidor: Platos célebres de la historia (VII). España. Consultado 22 ago. 2010. Disponible en: [http://www.accua.com/gastro/conten/Langosta-Thermidor-Platos-celebres-de-la-Historia-\(VII\).asp](http://www.accua.com/gastro/conten/Langosta-Thermidor-Platos-celebres-de-la-Historia-(VII).asp)

QUÍMICA. ES. 2010. Dosis mortal 50%. Enciclopedia Química. Consultado 15 ago. 2010. Disponible en: http://www.quimica.es/enciclopedia/es/Dosis_mortal_50%25/

RAE (Real Academia Española, ES). 2001. Diccionario de la Lengua Española (en línea). 22 Ed. Madrid. Editorial ESPASA-CALPE S.A. Consultado: Ago. 2009. 2v. Disponible en: <http://buscon.rae.es/drael/>

Ravishankar, S; Zhu, L; Jaroni, D. 2010. Assessing the cross contamination and transfer rates of *Salmonella enteric* from chicken to lettuce under different food-handling scenarios. Food Microbiology 27:791-794.

Republic of the Philippines. Department of Health. 2005. Philippine National Standards on Ethnic Food Products (en línea). Manila. Consultado 8 ago. 2010. Disponible en: <http://www.bfad.gov.ph/cfc/pdf.cfm?pdfid=577>

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá. 2008?. Boletín de Estadísticas (en línea). Dirección de Planeación y Sistemas. Consultado 11 ago. 2010. Disponible en: <http://www.saludcapital.gov.co/publicaciones/Boletines%20estadisticos/Boletin%20Estadistico%20No%207.pdf> (Boletín Número 7, enero-diciembre de 2007).

SIEC (Sistema de información de Etnias de Colombia). 2009. Fiesta de San Pacho en Bogotá (en línea). Periódico Digital Actualidad Étnica. Consultado 24 jul. 2010. Disponible en: http://actualidad.hemeracomunicar.org/index.php?option=com_content&view=article&id=8353:fiesta-de-san-pacho-en-bogota&catid

Simon, S; Sanjeev, S. 2007. Prevalence of enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* in fishery products and fish processing factory workers. Food Control 18 (12):1565-1568.

SIVIGILA (Sistema de Vigilancia en Salud Pública, CO). 2008. Informe de la Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos, 2007 (en línea) Consultado 15 jun. 2008. Disponible en: http://www.invima.gov.co/Invima/general/docs_general/INFORMEFINALETA2007_SIVIGILA.pdf

Suanca Camargo, DC. 2008. Diseño de un programa de limpieza y desinfección para la “Casa de banquetes Gabriel”, actual administradora del casino de la empresa Algarra S.A. (en línea). Tesis Microbiología Industrial. Bogotá, CO, Universidad Javeriana. Consultado 11 dic 2010. Disponible en <http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/ciencias/tesis141.pdf>

Tovar, P. 2008. Supervivencia a la fuerza: La experiencia de familias afrocolombianas en Bogotá. In Gutiérrez, M. ed. Las familias en Bogotá. Realidades y diversidades. Bogotá. Editorial Pontificia Universidad Javeriana. p. 181-205.

Tylor, E. 1920. Primitive culture. Researches into the development of mythology, philosophy, religion, language, art and custom (en línea) 6 ed. Londres. John Murray, Albemarle Street, W. Consultado 17 ago. 2010. Disponible en: <http://www.scribd.com/doc/25176004/Primitive-Culture-Tylor-Edward-Burnett-vol-1>

UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, FR). 1989. Recomendación sobre la salvaguardia de la cultura tradicional y popular (en línea) París. p.2. Consultado 18 feb. 2008. Disponible en: <http://portal.unesco.org/culture/es/files/35219/11920224731recomfolklorees.pdf/recomfolklorees.pdf>

Universidad de Navarra, SP. s.f. Notas de microbiología de alimentos: Factores que afectan la supervivencia de los microorganismos en los alimentos. (en línea). España. Consultado 10 dic. 2010. Disponible en <http://www.unavarra.es/genmic/curso%20microbiologia%20general/09-factores%20de%20supervivencia.htm>

8. ANEXOS

Anexo 1: Acta (charter) del Proyecto Final de Graduación

Información principal y autorización de proyecto	
Fecha: Septiembre 10 de 2010	Nombre de Proyecto: Relación de las prácticas de preparación y consumo de alimentos de la cultura afrocolombiana del Pacífico con la inocuidad. Caso: restaurantes en Bogotá.
Áreas de conocimiento: A. Vistas en el programa: Inocuidad de Alimentos; Diseño, Implementación y Evaluación de Políticas Públicas. B. Otras: Historia, Antropología Cultural y de la Alimentación, Sociología.	Área de aplicación: Salud y Alimentos a nivel regional de Bogotá.
Fecha de inicio del proyecto: Agosto 25 de 2008 (aplazada)	Fecha tentativa de finalización del proyecto: Febrero 01 de 2009 (Septiembre de 2010)
Objetivos del proyecto: Objetivo General: Analizar las prácticas de preparación y consumo de alimentos de la cultura afrocolombiana del Pacífico, y correlacionarlas con las prácticas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos que se preparan en sus restaurantes de Bogotá. Objetivos Específicos: <ul style="list-style-type: none"> • Describir la historia del grupo afrocolombiano del Pacífico, la influencia del entorno geográfico en su cultura, y referir normas de comportamiento, sistemas de creencias y estructura social, para generar un marco referencial que permita comprender dicho comportamiento. • Describir la comunicación simbólica de la cultura afrocolombiana del Pacífico a través de los alimentos, identificando sus ingredientes principales y formas de conservación, para contrastar la información con las prácticas de preparación y consumo del grupo residente en Bogotá, y con las modificaciones culturales experimentadas. • Identificar las prácticas de manipulación de alimentos aplicadas en los restaurantes de comida afrocolombiana del Pacífico en Bogotá, correlacionándolas con las buenas prácticas de higiene para plantear los peligros generados por sus costumbres en relación al almacenamiento, preparación, conservación y consumo de los alimentos. 	

Descripción del producto:

Se llevará a cabo una aproximación metodológica al análisis de la relación entre cultura e inocuidad de alimentos en la sub-cultura afrocolombiana del Pacífico, que permita correlacionar sus prácticas de preparación y consumo de alimentos, teniendo en cuenta el entorno geográfico, su historia, creencias, normas de comportamiento, estructura social, celebraciones y simbología, en busca de entender y respetar sus costumbres en el momento de aplicar sistemas de inocuidad de alimentos.

El trabajo se realizará basado en restaurantes de Bogotá pertenecientes a este grupo étnico, utilizando la entrevista como herramienta principal.

Necesidad del proyecto:

El fenómeno de migración de población afrocolombiana del Pacífico hacia Bogotá, entre cuyas opciones de sustento se encuentra la alimentación, a través del trabajo en restaurantes, o si cuentan con mejores condiciones económicas, la apertura de los propios en zonas populares específicas, manejando precios competitivos y la sazón típica de la región; surge con frecuencia. Estos restaurantes son visitados no solo por afrocolombianos, sino por todo tipo de persona que piense en comer un buen pescado.

Pero una cosa son la cultura y las costumbres de una región donde el pescado se saca del mar o del río y se consume casi de inmediato, y otra muy diferente la preparación en Bogotá después de ser transportado, refrigerado y/o congelado, y donde posiblemente no consigan los mismo ingredientes para su preparación.

Es entonces cuando surge la necesidad de conocer cómo es el proceso de manipulación de este producto en toda la cadena, para saber en qué condiciones puede llegar al consumidor final, de manera que se pueda desarrollar y aplicar una metodología de análisis, incorporando el conocimiento y las buenas prácticas sin agredir costumbres propias de su cultura.

El estudio de la relación entre cultura e inocuidad, ha sido abordado en culturas como la judía o la musulmana e inclusive, un poco más tímidamente, aplicado en diversos tipos de comidas étnicas que se venden en Estados Unidos; pero no se cuenta con datos de que haya sido hecho en Suramérica, lo que podría constituir un aporte interesante de este proyecto.

Justificación de impacto:

Al conocer la historia, entorno geográfico, normas de comportamiento, sistemas de creencias, estructura social, significado de los alimentos y cambios culturales sucedidos en el grupo afrocolombiano de Bogotá, será posible identificar las mejores estrategias para llegar a ellos y desarrollar metodologías de aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, que puedan superar el arraigo cultural en pro de la misma.

<p>Restricciones:</p> <p>El PFG se desarrolló usando como herramienta principal la entrevista con personas representativas de los grupos objetivo: Afrocolombianos de Bogotá, investigadores de la cultura afrocolombiana y de su cocina, líderes de fundaciones, propietarios y personal de restaurantes. Por tanto la investigación tiene un corte más cualitativo que cuantitativo, pero permite establecer prácticas adecuadas de manipulación de alimentos en esos lugares, respetando su bagaje cultural.</p> <p>No es posible calcular una muestra estadística de restaurantes de cocina del Pacífico afrocolombiano en Bogotá debido a que la mayoría no están constituidos legalmente como empresa y por tanto no están registrados en los listados de Cámara de Comercio. Tampoco pertenecen a la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (ACODRES) y algunos no figuran en el directorio telefónico. Por ello, se hizo un muestreo intencional, basado en estudios de referencia y visitas a las zonas donde están ubicados.</p>	
<p>Entregables:</p> <p><u>Tesina de graduación:</u> “Relación de las prácticas de preparación y consumo de alimentos de la cultura afrocolombiana del Pacífico con la inocuidad. Caso: restaurantes en Bogotá”.</p>	
<p>Identificación de grupos de interés:</p> <p>Cliente(s) directo(s): Propietarios y empleados de restaurantes de comida afrocolombiana del Pacífico en Bogotá, y Secretaría de Salud de Bogotá (potencial).</p> <p>Clientes indirectos: Asociaciones y organizaciones de afrocolombianos, Institutos de estudios afrocolombianos, consumidores.</p>	
<p>Aprobado por: Arturo Inda</p>	<p>Firma: </p>
<p>Estudiante: Ana Lucía Cortés G</p>	<p>Firma: </p>

Anexo 2: Glosario de términos gastronómicos del Pacífico

- Calloya: Arepas asadas, elaboradas a base de masa de maíz, mezclada con queso y chicharrón.
- Concolón: Pega de arroz con coco que se sirve como acompañante de guisos.
- Chamberos: Camarón pequeño de río, que vive en el barro, muy popular en la Costa Pacífica.
- Chancacas: Dulce a base de miel de panela y de coco rallado con adición de canela y ralladura de cáscara de limón, similar a las cocadas.
- Chaupiza: Pescado muy pequeño que se consigue en el Río Guapi y sus afluentes especialmente en época de Semana Santa; generalmente lo salan y lo secan, los envuelven en hojas de plátano y los ahúman para luego comerlos solos o usarlos en guisados.
- Chigua: Para el término chigua existen dos definiciones, la primera relacionada con una planta de tipo gimnosperma de apariencia similar a una palma, de la cual puede consumirse la pulpa de la semilla, pero no la semilla por ser tóxica; la segunda corresponde a la calabaza (*Cucurbita maxima*) de donde recibe el nombre de chigua, chihua y pipián. Por el uso tradicional de las pepas para hacer harina que se usa en preparaciones, se asume que este trabajo se refiere a la segunda.
- Guacuco: Bivalvo pequeño de la familia de las coquinas que en el Caribe recibe el nombre de chipi chipi; su nombre científico puede ser *donax striatus*.
- Guagua: Animal de monte conocido también como lapa, boruga, majaz, paca, samayo y cuyo nombre científico es *Agouti paca*.
- Guarrú: Sopa del Pacífico a base de maíz amarillo y carne de res seca o ahumada, con adición de queso y condimentos.
- Guatín: Roedor de monte conocido también como cerdito de monte, cuyo nombre científico es *Myoprocta pratti* y *Myoprocta acouchy*.
- Jujú: Especie de pastel redondo y frito a base de plátano verde cocido y machacado mezclado con queso rallado y manteca de cerdo.
- Majajas: Arepas asadas de masa de maíz tierno y panela con adición de clavos y canela.
- Muncillá: Camarón colorado de río.
- Ñato: Variedad de bagre de mar, abundante en la bahía de Buenaventura.
- Palanzán: Plátanos verdes sancochados, que se dejan al sereno por una noche y luego de adicionarles sal se asan o machacan para consumo directo o en sopas y guisos.
- Panochas: Galletas de masa de maíz molido con miel, clavos y canela.

- Papa china: Tubérculo de la *Dioscorea trifida*, conocido también como Yampí y mapuey.
- Pate'burro: Especie de caracol.
- Poleada: Sopa de especial consumo en la región de Barbacoas-Nariño, a base de caldo y harina de maíz, condimentada con poleo, cilantro, sal y pimienta.
- Pusandao: Cocido a fuego lento de la cocina del Pacífico que puede ser de pescado o de carne de cerdo curada en salazón, que lleva plátano verde, papa y huevo.
- Quebrao: Plato de Guapi-Cauca a base de pescado seco, plátano verde partido a mano y papa, que se cocinan en leche de coco y refrito; o a base de carne serrana (salada y seca) con plátano verde partido a mano, yuca y papa cocinado con refrito, chillangua y poleo.
- Querrevengas: especie de arepas fritas a base de maíz molido y cocido con queso huevo y sal.
- Repingacho: Bolitas fritas de harina, generalmente de yuca, rellenas de pescado o queso.
- Sancocho de mulata paseadora: Sopa del Chocó, a base de plátano verde y hueso carnudo de res, con yuca, papa, queso y condimentos.
- Socoromo: Fruto de la palma de socoromo o milpezo, con el cual se prepara jugo o chicha.
- Tapado de pescado: Plato con pescado, plátano verde, papa y papa china, que se ponen a sancochar lentamente en una olla bien tapada, junto con ajo, cebolla, tomate, chillangua, poleo, sal y pimienta.
- Tuga: especie de arepas fritas a base de maíz fermentado por 8 días, molido y cocido con queso huevo y sal.
- Tulizio: Lagarto conocido también como tulisio, baba, babilla y caimán de anteojos.
- Tumbacatre: Jugos de frutas regionales con licor de caña (puede ser viche) en ocasiones adicionado de gotas amargas.

Anexo 3: Cuadro consolidado de entrevistas

Pregunta	Respuestas	Número	Comentario del autor
1. ¿Por qué su relación con el Pacífico?	a) Por trabajo en proyectos en la región	4	En general, a pesar de que hay diferentes razones que los relacionan con el Pacífico, todos aprecian enormemente esta cultura y desean seguir trabajando por ella.
	b) Por un deporte conoce la región y su comida	1	
	c) Creció con la influencia negra y comía lo mismo que ellos	1	
	d) Pertenece a la cultura afrocolombiana del Pacífico	3	
	e) Por investigaciones relacionadas con la cultura de la región	6	
2. ¿Cuáles son los ingredientes base de este tipo de comida?	a) Muchas plantas aromáticas y condimentarias	2	Existe un consenso en que el uso de las hierbas es una característica importante de la comida del Pacífico. La gran mayoría menciona a la leche de coco como caracterizante de la comida de la región, pero dos de los entrevistados dicen que es de una parte de la región del Pacífico y no de toda la zona. El uso de carnes de monte y el proceso de ahumado son de gran relevancia, así como la piangua y los diferentes pescados y mariscos de la zona.
	b) Carnes de monte	7	
	c) Carnes ahumadas	7	
	d) Pescados y mariscos de mar	10	
	e) Piangua	8	
	f) Camarón de río	4	
	g) Caracoles	4	
	h) Leche de coco	9	
	i) Cilantro cimarrón o chillangua	7	
	j) Poleo	7	
	k) Orégano de hoja grande	7	
	l) Albahacas: Morada, verde, albahacón y otras	7	
	m) Refrito o sofrito	8	
	n) Borojó	10	
o) Chontaduro	7		
p) Viche o biche	5		
3. ¿Cómo conservan tradicionalmente los alimentos?	a) Ahumado	9	Es de alto reconocimiento el proceso de salado y ahumado para la conservación, en algunos caso se menciona la preferencia por el consumo de pescado fresco, sin congelar por diferencias.
	b) Salado	9	
	c) Los consumen frescos y no los conservan	5	
	d) Congelados	0	
	e) No sabe	1	

4. ¿Cuáles son los platos por región del Pacífico? (Los más representativos)	a) Pusiandao	9	Cada entrevistado menciona diferentes platos para Guapi, Buenaventura, Tumaco y el Chocó. Destacándose el sancocho de pescado, el pusiandao y el encocao.
	b) Tapao	6	
	c) Sancocho de pescado (ñato)	7	
	d) Encocao de piangua seco de piangua	7	
	e) Seco de piangua	5	
	f) Plátano cocinado como acompañamiento	6	
	f) No se le preguntó	1	
5. ¿Su restaurante en Bogotá es de comida del Pacífico? (Solo aplica para 7 entrevistados)	a) Sí	2	Se identifican 4 tipos de restaurante entre los entrevistados: Solo del Pacífico, con base en el Pacífico, el Pacífico es base para algunos platos, no es del Pacífico.
	b) No, pero es la base de algunos platos	4	
	c) No	1	
6. ¿Quiénes trabajan en su restaurante? (Solo aplica para 7 entrevistados)	a) Familia (en el contexto de familia ampliada)	1	La mayoría tiene empleados y colaboradores afrocolombianos y hay cierta preferencia por los recomendados.
	b) Gente del Pacífico recomendada	2	
	c) Personal afrocolombiano sin importar la región	2	
	d) No hay un requerimiento especial	1	
	e) No se le preguntó	1	
7. ¿Conoce otros restaurantes que manejen este tipo de comida?	a) Sí	8	Las respuestas fueron aporte para la elaboración de la lista de 25 restaurantes identificados presentada en el Cuadro 6.
	b) No	1	
	c) No se le preguntó	1	
8. ¿Conocen el Decreto 3075 de 1997? (Solo aplica para 7 entrevistados)	a) Sí	5	Hay buen reconocimiento de la reglamentación vigente
	b) No	1	
	c) No se preguntó	1	
9. ¿Reciben capacitación en BPM?	a) Sí, periódicamente	4	Se cumplen con los requisitos mínimos establecidos por la reglamentación, y hay casos donde voluntariamente se va más allá.
	b) Sí, el curso del Hospital cada año	2	
	c) No	0	
	d) No se preguntó	1	
10. ¿Cómo conservan el pescado y los mariscos en su restaurante en Bogotá? (Solo)	a) Refrigerados	5	Se trae pescado fresco en camas de hielo y se conserva refrigerado hasta consumo en corto tiempo, o se compra
	b) Congelados	4	

aplica para 7 entrevistados)	c) Vienen ahumados y se almacenan a temperatura ambiente	5	congelado pero no se mantiene por periodos prolongados porque pierde sus características. Se traen productos ahumados y salados y se mantienen a temperatura ambiente en empaque sellado.
	d) Vienen salados y se almacenan a temperatura ambiente	4	
	e) No se le preguntó	1	

Anexo 4: Muestra editada de tres entrevistas realizadas

Entrevista 1: Carlos Yanguas, Chef investigador de la cultura del Pacífico. Realizada el 6 de julio de 2010.

CY: Carlos Yanguas, AC: Ana Lucía Cortés.

La entrevista inicia dando una explicación de en qué consiste el proyecto, y eso lleva a una conversación acerca de la comida que se prepara en los restaurantes identificados como del pacífico en Bogotá y de la valoración de las costumbres gastronómicas por parte de las personas de esta cultura.

CY: ¿Qué le decía? Que si para usted es extraño, para mí sí que es más extraño, que en la comunidad encuentra primero nombres, que no son los nombres acordes a las tradiciones gastronómicas de la región, y encuentra procesos y elementos que no son nativos de la región, para ellos eso es lo máximo.

AC: ¿No valoran lo propio?

CY: No, para ellos es más importante satisfacer a la persona que llega de afuera con lo de afuera que con lo propio, o sea, no valoran lo que quieren, ni sus insumos, ni sus productos gastronómicos, el año pasado hice una investigación para la gobernación del Valle del Cauca y estuve visitando más o menos ciento cuarenta y pico sitios de venta de comida en la zona de Juanchaco, Ladrilleros y Navarro, que es una zona turística, incluso al frente a la bahía Málaga, al lado de bahía Málaga, más o menos a 40 o 45 minutos de Buenaventura que es una zona muy, muy turística y yo la conozco hace muchos años, pero si he notado por ejemplo que a los platos les cambian los nombres, entonces, ¿eso qué es? eso es un sudado de piangua; ¿con qué lo preparan? con leche de coco; ¿su mamá cómo le decía? sudado de piangua; ¿y su abuela? sudado de piangua; ¿no será que le decía encocao de piangua? ah sí, si también, es un encocado de piangua ¿por qué le dice sudado? porque es que las personas se le acercan a uno y le dicen eso es un sudado de piangua, ¿y cuando está más seco cómo le dice usted? sudado de piangua seco; ¿y eso no era un seco de piangua? sí pero le dicen sudado de piangua seco. Seco porque las preparaciones en el Pacífico cuando se hacen y quedan caldosas, jugosas, cocidas en leche de coco se les dice encocao o encocado, lo que sea, y cuando se dejan secar se les dice seco. Usan a veces crema de leche ¿por qué usan crema de leche? porque es que a la gente le gusta; ¿qué le quita?. Camarones al ajillo: Oiga ¿esto es de la región? no, pero esto es lo que le gusta a los clientes. Prepáreme un ceviche de pescado, cortan el pescado, le pasan el limón, salsa de tomate, mayonesa, esas son cosas que no son de ellos. Si su mamá o su abuela le prepararan un ceviche de pescado así, ¿sí se lo come? no, crudo no; entonces ¿cómo lo haría? este es de acá, porque es que así se lo comen. El negro no come crudo.

AC: Entonces ¿qué proceso le hacen?

CY: Lo pasan por agua caliente se va cocinando después con limón, después un poco de leche de coco, después se cocina, y ese ya es ceviche, el ceviche del negro es caliente. ¿Esto lo vende usted? no; ¿por qué no lo vende usted? y como nos pida el ceviche lo hacemos así. Eh... papa china ¿eso que esta allá qué es?, ¿esa hoja grande?, sí, esa hoja grande; papa china; después entro a un sitio de cocina y yo miro la carta, y miro al lado en el patio lleno de papa china. A ver yo leo en esta carta que usted me dice arepas, pollo frito, pollo sudado, sudado de camarones, pescado frito, ¿qué pasa con eso que tiene allá? ¿papa china? no, eso es para los cerdos o para nosotros; ¿por qué no se lo vende al turista? No, es que eso no se vende.

AC: O sea, ¿no creen que el turista vaya a aceptar el producto?, aquí (en Bogotá) por ejemplo en una carta encontré, un viudo de pescado.

CY: ¿En dónde?

AC: En un restaurante del Pacífico, hasta donde yo tenía entendido eso era del río Magdalena, cuando yo vi eso, dije, ¿oiga aquí está pasando algo? Y claro langosta a la thermidor, y cosas de ese estilo.

CY: Sí, volvemos al mismo tema de no valorar, sus tradiciones, entonces, quieren tomar las de afuera, para darle altura a lo que él está haciendo, pero es una equivocación, yo digo que una de las mejores cocinas de Colombia, es la del Pacífico, es absolutamente rica en sabor.

AC: ¿Cuáles son los verdaderos ingredientes base de la comida del Pacífico?

CY: Lo que no puede faltar, la leche de coco, tiene cebolla, no lleva tomate, ají dulce, el achiote que no puede faltar el color, y todos los productos de mar y todos los productos de casa

AC: Yo he escuchado que utilizan muchas hierbas aromáticas...

CY: Chirarán, chillangua, poleo y orégano, son las cuatro hierbas que usan. Chirarán, es la albahaca negra, chillangua, es la albahaca marrón, orégano, y poleo son las cuatro hierbas que ellos usaban, y en bebidas se utiliza mucho el limoncillo, el limón mandarino, que es una mezcla entre naranja, limón y mandarina, ese limón se consigue en todas las playas del Pacífico colombiano.

AC: Estos restaurantes que le comento, de las zonas del centro, al principio eran de afrocolombianos, pero los han ido comprando los paisas, gente del interior y posiblemente por eso han cambiado los menús, aunque mantienen las cocineras afrocolombianas, pero me imagino que no pueden imponer su cultura

CY: No y además no les interesa porque culturalmente, no es usual, su posición es satisfacer con lo que el público quiere.

AC: ¿Cuáles serían los platos característicos, porque sé que hay dentro del mismo Pacífico una subdivisión de regiones que tienen platos distintos?

CY: Sí, pero son muy generales, el fundamental, es el sancocho, ¿por qué? porque el negro, sale en su potro, el potro es la canoa, tira la atarraya, pesca lleva una olla, coge agua de mar, tira el pescado, arranca una yuca, arranca plátano y hace un sancocho, y va, coge y le echa la leche de coco; digo yo que en el Pacífico no hay pobres, allá nadie se muere de hambre.

AC: ¿Siempre tienen a la mano algo?

CY: Por eso es que el nativo es relajado, usted llega un martes, miércoles jueves, lunes, no mentiras, un lunes no, el lunes pasan el guayabo, ellos beben el viernes, sábado, domingo y el lunes pasan la rasca y el martes salen a pescar, ellos a las cinco de la mañana ya están pescando, ellos salen muy temprano, llegan 9 o 10 de la mañana, comen se ponen a jugar dominó, dominó todo el tiempo, después las mujeres van, y salen a hacer la recolección de productos, piangua, todos esos productos porque eso lo hacen ellas, el hombre pesca y caza; volviendo al tema de las comidas, entonces, la leche de coco, el encocado lleva leche de coco, es seco cuando lo dejan más seco, el atollao' es el arroz,

AC: ¿Cuándo hablamos del arroz atollado es el mismo arroz atollado del Valle del Cauca?

CY: Parecido pero se hace con productos del mar y le ponen leche de coco, podríamos decir también, las preparaciones con el plátano, que son, este...la bala es el plátano cocido, después lo rayan, y ese es el reemplazo, es el pan del Pacífico, se puede consumir con un café o un agua de panela.

AC: ¿Solamente cocinado o más bien frito?

CY: Es cuestión de cultura por eso, es cocido; tenemos plátano maduro que cuando ya está muy maduro lo cocinan, lo majan, leche de coco, de coco de ahogao', ese es la chucula, se llama chucula, tenemos el zapallo, los productos de caza, que son, el conejo que es la guagua, tenemos el armadillo, las aves...¿qué más? Eso es más o menos lo que usan. De sancocho si hay muchas variedades.

AC: ¿Con piangua ellos preparan varias cosas?

CY: Como para el sudado que es el del encocado, el seco y el atollao' y tenemos también el tapao', el tapao' es un plátano verde cocinado que se pone con el pescado, su cebolla, porque ellos le dicen su cebolla, sus hierbas, la cebolla y después lo tapan con hoja de plátano y que haga ahí su pescado, el pescado también tiene líquidos, tiene limón; tenemos el quebrado; hay uno que se prepara así con el plátano arrancado con la uña, pero una uña chiquita, que va formando así como una masa, también con leche de coco, el pescado, el pescado es seco así por lo general, y el pescado salado.

AC: Ellos tienden a consumir su pescado fresco, pero cuando tienen que conservar ¿qué método utilizan?

CY: Así como en la costas somos una zona rica en energía, hay una deficiencia grande de frío, entonces ellos, lo que cazan, lo que pescan, lo que no se pueden comer, si eso sobra lo guardan, ¿cómo lo guardan? lo salan y lo secan, carne de res o de pollo, no está en su dieta, la carne de res, la única carne que se ha consumido por generaciones, ha sido la carne sala'

AC: Que es la cecina, que viene de la región de Nariño...

CY: Esa la bajaban de Pasto y de ahí arrancaban para por todo el Pacífico y de allí es que sale el sancocho de carne sala', esas preparaciones de ellos, no son muy sofisticadas, además que hay una gran diferencia con la costa, con la costa Atlántica, que tuvo influencia española, negra, árabe, mientras que a la costa Pacífica solo entraron negros, negros, y españoles y negros, los cuales se volaron del Valle del Cauca, los negros cimarrones, que se fueron por toda la costa

logrando un cambio, una gran compenetración con el negro y el indio, entonces el indio nativo fue desplazado por el negro en la costa, y lo dejaron más hacia la cordillera.

AC: Además por su procedencia, ¿ellos tenían más la idea de caza y de esas cosas?

CY: Y trajeron las semillas, así trajeron ellos las semillas, se las trajeron en el pelo

AC: ¿Y de qué trajeron las semillas?

CY: Trajeron frijol, el arroz, el Valle fue un departamento muy, muy arrocero, la cultura ha cambiado ahora.

AC: ¿En cuanto a lo que son rituales y costumbres de ellos sobre los alimentos?

CY: Solamente he encontrado esas dos, lavar el pescado y colocar el limón, siempre, siempre lo hacen.

AC: ¿Por qué ese interés en el Pacífico? ¿De dónde nació o por qué llegó allá?

CY: ...fui deportista de alto rendimiento, practiqué buceo profesional durante muchos años, entonces como instructor de buceo me recorrí casi todo el Pacífico, siempre comía en la galería de Pueblo Nuevo, ya me conocía la cultura del pueblo, me dio por estudiar cocina, siempre pensaba en el Pacífico, mi influencia había sido mas asiática de Tailandia, China, bueno muchos países, y Europa, entonces monté mi restaurante y empecé a trabajar cocina fusión, fusionando cocina europea con cocina asiática que era el “boom” de ese momento, y un día fui a la finca de un amigo, de paseo, y me dijeron: que va! Carlos siempre prepara cosas raras, porque no nos haces un sancocho. Nunca en mi vida había cocinado uno, bueno entonces me tocó llamar a una de las cocineras nuestras, preguntarle bueno ¿cómo se hace el sancocho? Y lo hice y quedó espectacular, y entonces empecé a investigar sobre la cocina colombiana, aquí empecé a estudiar cocina colombiana; y me tocó ir a Buenaventura a visitar a un amigo, que tenía un negocio pesquero, y salí de Buenaventura, llegué a la galería de Pueblo Nuevo, y me di cuenta que esos sabores eran definitivamente muy especiales y me dediqué a ver la cocina desde otro punto de vista

AC: ¿Y aplica todo ese conocimiento sobre su restaurante y dedicado a la zona especialmente? No solamente dedicado a la zona, yo hago cocina contemporánea colombiana pero tengo un gran énfasis en el sabor del Pacífico colombiano, algo muy, muy moderno, ¿no sé si conoce la cocina de Leonor Espinosa? hacemos lo mismo, investigamos, somos grandes amigos y viajamos juntos a hacer investigación, ponemos los productos nativos y las preparaciones nativas, las traemos y las usamos para crear cosas nuevas, siempre respetamos los sabores

AC: ¿Se podría decir que esos sabores tradicionales los encuentra uno en estos platos que están definiendo ustedes para crear nuevas cosas, más que en lo que se supone es cocina tradicional de ellos?

CY: Jamás vas a ver en platos míos cosas que ni son del Pacífico, como crema de leche, solo productos naturales y en procesos de cocción de ellos, pero interviniendo en algunos procesos, por ejemplo, el encocado, como debe hacerse tradicionalmente, por ejemplo yo agrego leche de coco, bajo temperatura pongo los ingredientes y ya... es que uno sí sabe cuál es el proceso que se debe realizar

para realzar su mayor característica, porque por ejemplo hay que ver que hay negras, que al interactuar con la gente pierden las características propias por complacer o adaptarse a la gente.

AC: ¿De dónde obtienen ustedes los productos para la cocina, el pescado, la piangua, para transportarlos desde el Pacífico hasta el restaurante? ¿lo congelan o prefieren no?

CY: No, ¡no! El congelar cambia mucho las características, el pescado mío es pescado fresco; tengo proveedores, uno de Buenaventura, Cali, que me lleva pescado fresco constantemente.

AC: ¿Lo lleva refrigerado?

CY: En hielo, cavas con hielo, se porciona en el restaurante y se lleva a frío, máximo en tres días, eso ya se debe haber consumido; los otros insumos, piangua, piaquil, la chorga, que es ¡un producto de estos! uno sumado que lo traigo de la galería de Pueblo Nuevo de Buenaventura, ¿Por qué? Porque después de muchos recorridos, eh, Tumaco, Buenaventura, y el mejor tollo ahumado lo he encontrado de una en esta galería del Pacífico, es un tollo que no es verde, tiene un muy buen color y muy buen ahumado, ellas respetan siempre el ahumar, en otras partes ahúman con estopa de coco, entonces, cambian los sabores, es eso, entonces siempre lo compro ahí en el pueblo, otras me las mandan de Tumaco, tengo unas negras, me traen la sangara, la piangua, todo eso me lo mandan por vía aérea, desde Tumaco.

AC: Yo estuve hablando con los de la Fundación Equilibrio, ¿no sé si los conoce? ellos han apoyado el desarrollo de buenas prácticas del manejo y extracción de la piangua, han trabajado mucho con las piangueras del Nariño, de Tumaco, y ellos han desarrollado un proceso de empacar la piangua al vacío, para que mantenga todos los jugos y se pueda transportar desde allá, la transporten vía aérea a Bogotá, y la están vendiendo aquí en ciertos sitios nada más.

CY: Eso, esos señores deben ser los que están empacando, son los que debieron haberle enseñado a las, ¿cómo se les dice?, a las de la Asociación... de piangueras...esos productos si se pueden congelar. ¿Qué más sería?

AC: No es más. Bueno, muchísimas gracias.

Entrevista 2: Sandra Cote, ingeniera de alimentos de Delpacífico. Realizada el 19 de julio de 2010.

SC: Sandra Cote, AC: Ana Lucía Cortés.

Se saluda y se confirma que AC es la persona que Viviana Obando (propietaria) le remitió para hablar sobre el manejo del Restaurante.

AC: ¿Cuál es tu función en el restaurante del Pacífico?

SC: Mi función básicamente es asesorar toda la parte de calidad, de buenas prácticas de manufactura, y la idea es que va a ser una cadena de restaurantes en

un corto tiempo, entonces estamos haciendo la proyección para que haya un centro de producción, con toda la logística de distribución y para que este como todo estandarizado, los procesos, para que realmente tenga las bases de una cadena de restaurantes y la idea es que ese centro de procesos y distribución sea acá en estas instalaciones, que podamos destinar alguna parte, ya está el área, pero falta adecuarla con algunos equipos y cosas, para que desde aquí se distribuya a los demás locales.

AC: ¿Cuáles son los platos principales que ustedes están estandarizando para la cadena o para el restaurante en este momento?

SC: Básicamente son platos que la gente reconozca que son del Pacífico, están los camarones, arroz con mariscos, el pusiandao', sancocho de gallina ahumada, cordon blue de mariscos, la cazuela de mariscos.

AC: Para elaborar esos productos, ¿ustedes consiguen fácilmente los ingredientes acá o tienen que traerlos desde la zona del Pacífico?

SC: La gran mayoría de productos los conseguimos acá, algunos productos específicos, por ejemplo para hacer el pusiandao' son productos que tienen un proceso especial, se traen directamente desde el Pacífico, y algunos pescados o algunos camarones, también se traen directamente del Pacífico.

AC: Y cuando los traen desde allá ¿Cómo los transportan o cómo es el proceso?

SC: Se traen en avión, y con camas de hielo y todo el proceso de precurado, bueno dependiendo del producto que sea y se traen en neveras de icopor.

AC: ¿Pero viene congelado o solamente con hielo?

SC: Solamente viene con cama de hielo, son productos frescos.

AC: Y ese producto en esas condiciones, ¿cuántos días puede durar?

SC: Cuatro o cinco días, pero depende, depende porque hay casos que vienen por ejemplo hay carnes que vienen curadas.

AC: Pero esos entonces no vienen refrigerados, ¿vendrían secos?

Esas carnes vendrían secas, sí, y los pescados sí duran cuatro o cinco días dependiendo del tamaño, si viene porcionado, si ya viene arreglado, la manipulación hace que el producto dure mucho menos, pero a veces se trae el producto entero, por ejemplo los pescados enteros para una actividad que acabamos de hacer y ese tiene una mayor duración.

AC: ¿Y esos pescados que traen aquí, después de llegar cómo los almacenan?

SC: Se limpian, se evisceran, si no tienen el proceso, y se congelan, se congelan porcionados, todos en bolsas plásticas.

AC: ¿Cuáles son los ingredientes que consideran característicos, para darle la sazón del Pacífico?, hablaba con Viviana de que hay algunas hierbas especiales que se utilizan, ¿me podría decir cuáles son?

SC: Son las hierbas normales que se utilizan, se utiliza el perejil, el cilantro, apio, cebolla, pimentón.

AC: ¿Pero hay unas hierbas que traen desde el Chocó, desde la plaza, una mezcla de hierbas o algo así?

SC: Sí, pero también vienen algunos condimentos algo así como lo que aquí llaman salsa, que ya viene preparado y tiene una mezcla de colores, de sal, de ajo, pero son, ya vienen listas.

AC: Y esos productos o esas hierbas, las traen secas y las almacenan acá, me imagino o cómo hacen?

SC: Se traen frescas, unas se dejan secar y otras simplemente se guardan en la nevera en bolsas, y se sacan se van haciendo paquetes, otra cosa que se hace es guardar los pescados ya adobados, y no necesitamos guardarlas ni secarlas ni nada.

AC: ¿Por qué escogieron la comida del Pacífico?

SC: Básicamente porque esto es un proyecto de Viviana, ella quería mostrar el Pacífico a todo el mundo, por dos cosas, uno para lograr el reconocimiento de esa región en específico que tiene una cantidad de cultura, de gastronomía que hasta ahora se está empezando a explorar, o que hasta ahora reconocemos que hay una parte cultural de nosotros en la región, y dos porque ella cree en hacer empresa y cree firmemente en que esa región necesita que alguien les demuestre que se puede hacer empresa y alcanzar el éxito.

AC: Me dice Viviana que ustedes tienen una capacitación de manipulación semanal, es de muchas cosas, ¿cómo lo hacen?

SC: No, por ejemplo tenemos una cátedra que es de manipulación, esa por ejemplo la dicto yo entonces es de buenas prácticas, está la parte de limpieza y desinfección, estamos construyendo todo desde cero, entonces apenas estamos empezando a armar las bases de absolutamente todo, pero tenemos apoyo de otras personas, por ejemplo, ACODRES, que es la Asociación Colombiana de Restaurantes, nos está apoyando con capacitaciones y con asesorías, y ellos nos dictan lo de microbiología y lo de seguridad industrial, la abogada nos dicta en aspectos legales, de contratación, referencia, hay personas que nos apoyan en toda la parte de atención a eventos, entonces nos enseñan cómo colocar la mesa, cómo atender al cliente, está la ingeniera industrial que nos apoya en toda la parte de procesos, entonces son varias capacitaciones, está la psicóloga que nos ayuda en trabajo en equipos, es una serie de capacitaciones y la idea es ir rotándolas para que el personal no se canse, y para atender todas las áreas que se necesiten. Son cada 8 o 15 días.

AC: Cuando me estás hablando de todo lo relacionado con manipulación, te estás refiriendo como a lo obligatorio del Decreto 3075 o ustedes tienen un plan de buenas prácticas...¿qué incluyen?

SC: Iniciamos primero con lo reglamentario del 3075, pero estamos implementando las buenas prácticas, entonces tenemos el programa de limpieza y desinfección, el programa de manejo de residuos sólidos, el programa de capacitaciones, de manejo de agua... y la idea también es incluir otro tipo de cosas que pues no están tan específicas dentro del decreto, pero que son necesarias para la estandarización y para todos los procesos, entonces por ejemplo, tiempos de cocción, medidas, cantidades, procedimientos, y también lo

estamos incluyendo porque no teníamos levantados esos procesos, entonces estamos realizando ese tipo de actividades

AC: ¿Estandarizando para que siempre el plato sea igual en donde esté?

SC: Sí

Se inicia recorrido por el sitio de preparación de alimentos

SC: Entonces estamos en el área sucia aquí tenemos los platos, hay una separación de alimentos orgánicos, de los residuos orgánicos, y los residuos inorgánicos, se almacena toda la losa y viene alguien y a medida que pueden ir sacando, pues van lavando los platos.

AC: Y veo que tienen la instrucción de cómo se hacen los procesos...

SC: Sí, hay algunos, estamos empezando con ese proceso, entonces estamos empezando a mirar hipoclorito de sodio, desinfección y todo ese tema, estamos iniciando hasta ahora. Bueno en esta parte ya es directamente la cocina, tenemos una zona fría para preparar ensaladas y hacer pre-alistamiento...e igual acá está la cocina, hemos tratado en lo posible de cumplir toda la norma, entonces las escaleras no tenían este tipo de protección (aislamiento y antideslizante) y ya la tienen, tenemos algo de seguridad industrial, anti-deslizantes en el piso, y hemos incluido algunos requerimientos, por ejemplo que la campana cubra la totalidad de la cocina, todo ese tipo de cosas; tenemos el área de almacenamiento de alimentos secos y las refrigeradoras están allí al frente, este es refrigerador y congelador, y este es refrigerador únicamente, y entonces preferimos mantenerlos separados, por ejemplo, tenemos pre-listos, como alguna carne para los sancochos y cosas así, y aquí tenemos, las salsas, los quesos y todos esos productos, y en la parte de arriba (segundo piso) está el congelador con los pescados y hay otro para las carnes... y esta puerta es el área del servicio, que tiene los baños de hombres, el baño de mujeres...

AC: ¿Cuando les sobra comida qué hacen con ella? Es decir, cuando hay comida preparada que digamos, si hicieron hoy empanadas de mariscos y si sobra, ¿qué manejo le dan?

SC: La idea es tener almacenados los productos, por ejemplo, para picar, pre-listos, los tenemos en cajas de icopor y los sacamos para la segunda fritura porque allá tenemos que llegar, a mandar desde acá hacia los demás puntos, por ejemplo el arroz lo guardamos refrigerado no hay ningún problema y hemos hecho prueba de vida útil y así sabemos cuánto dura el arroz, cuánto duran los patacones pre-fritos, cuánto dura el sancocho, y los guardamos. Los guardamos en recipientes tapados herméticamente, estamos haciendo la transición para tener todo listo, incluso las verduras en recipiente herméticos, y pues hasta ahora estamos iniciando.

AC: ¿Y por ejemplo productos preparados como una empanada de mariscos que duración tiene?

SC: No ya nada, toca consumirla.

AC: ¿O desecharla?

SC: No desecharla, la idea es que hay determinado tiempo y si ya se quedó y definitivamente no se vendió se le da a los clientes o se hace algún tipo de

promoción, o por lo menos los jueves y los viernes se venden productos con licor, jugos arrechones le dicen acá, o jugos envenenados, entonces a la gente que está tomando se le brinda y eso también nos ayuda a promocionar los productos.

AC: OK, perfecto, gracias.

Entrevista 3: Jesús Alomía, propietario de Secretos del Mar. Realizada el 30 de julio de 2010.

JA: Jesús Alomía, AC: Ana Lucía Cortés.

Se saluda y se confirma que AC es la persona que le había solicitado la entrevista por teléfono, y se realiza la entrevista en el segundo piso del restaurante.

AC: ¿Cuánto tiempo lleva en Bogotá?:

JA: Desde el 4 de Enero de 1978, vine de Buenaventura a terminar el bachillerato.

AC: ¿Por qué se vino para Bogotá?

JA: La verdad, la verdad porque era muy revoltoso, muy tira piedra, la última etapa fue en Guapi, Cauca, allá nos tomamos el colegio, prácticamente me expulsaron, me dieron el año ganado a mitad de cursarlo; entonces me dijeron que viniera a Bogotá y acá me quedé.

AC: ¿A qué se dedicó en Bogotá?

JA: Terminé el bachillerato y entré a la universidad, terminé la carrera de derecho en la Universidad Autónoma.

AC: ¿Hace cuánto está Secretos del mar?

JA: Desde abril de 1986

AC: ¿Por qué decidió abrir el restaurante?

JA: La verdad, la verdad, yo llegué solo, después me encontré con un primo, nos asociamos...yo antes vivía aquí en la casa que antes era el Colombo-soviético, que ahora es el León Tolstoi, esa fue la primera casa que habité en Bogotá, y llegamos a vivir como 15 paisanos del Pacífico

AC: ¿Siempre se tiende como a buscar la reunión de los coterráneos, es como un apoyo?

JA: Claro, claro, entonces buscamos cómo financiar al menos la comida, y donde llegábamos, madrugábamos, mirábamos cómo comprar la prensa, veíamos unos letreros de restaurantes donde se anunciaban empleos para auxiliares de una cosa y de otra, y apenas nos veían la cara de africanos nos decían que no hay, hasta que nos rendimos, porque ni siquiera uno logro ingresar al menos para lavar platos.

AC: ¿Por eso decidieron a abrir algo ustedes?

JA: Y porque no había un sitio que lo agrupara a uno, no había como un punto de encuentro

AC: Entonces, ¿nació más como un punto de encuentro que como el negocio de la comida?

JA: Como un territorio, nosotros le decimos “palenque”, aunque en Brasil le llaman “quilombo”, un territorio liberado

AC: ¿En donde se pudiesen reencontrar, conversar, qué más?

JA: Exacto, y más que todo fue por eso, y en respuesta a muchos paisanos y paisanas, como llegamos nosotros y que nunca tuvimos la posibilidad, entonces esto nació como respuesta a eso.

AC: ...La comida del Pacífico es deliciosa

JA: Sí, hoy vino un amigo de New Orleans, entonces yo le dije, ¿te gustó la comida? Y él me dijo: sí, sí, no te acuerdas que no es la primera vez que he venido a comer, ya he venido unas 10 veces, más o menos a comer, entonces hoy estuvimos charlando, charlando, un poquito, porque yo estuve en New Orleans también, y la comida es deliciosa, Dicen que es la mejor comida de los Estados Unidos..., sí, allá hay un pueblo, un plato que le llaman Gamble, y es parecida a la cazuela de mariscos de que practicamos, eso lo sirven hirviendo pero le echan mucho pique, entonces él me decía, es que la comida de aquí es idéntica a la de mi tierra y no hay nada que quitarle ni nada que agregarle, no, porque ese es el legado

AC: ¿Es la raíz africana?

JA: ¿Si me entiendes? El spice, todo eso, el dijo: claro, claro.

AC: Bueno ¿usted tenía la idea de las comidas rápidas, y cómo se fue convirtiendo en esto?

JA: Bueno nunca me convertí, lo que pasa, es que la idea inicial, cuando creé el restaurante que eran tres mesas, y una barrita para tres personas, entonces mira como es la cosa, yo pienso en el imaginario de las comidas rápidas, pero el día que voy a abrir yo me voy a la plaza, compro pargo rojo, compro, y terminamos haciendo un sancocho de pescado...delicioso, pescado frito y pescado en salsa, y te digo que no quedó ni el pegado; o sea que, nunca parió la comida rápida

AC: ¿Empezaron de una vez con la comida del Pacífico?

JA: Sí

AC: Y ¿con quién arrancó? ¿Quién le ayudaba a cocinar?

JA: Con dos paisanas de Buenaventura y yo iba a subir el pescado de Buenaventura (risas), o sea que fue, duro, duro.

AC: ¿Usted traía el pescado de Buenaventura? ¿Y cómo lo traía?

JA: En Flota Magdalena

AC: ¿Y con hielo?

JA: Sí, en neveras de icopor.

AC: ¿Y cuánto le duraba, no se le dañaba en el camino?

JA: Semanal, semanal; no, porque venía con buen hielo, o sea yo llegaba, hacía el pedido, lo ponían a congelar, luego lo empacaban.

AC: Ah, ¿se lo entregaban congelado y usted mantenía la temperatura con el hielo y llegaba y aquí lo mantenía congelado?

JA: Eso es.

AC: ¿Y hoy en día cómo compra el pescado?

JA: Me lo mandan por termoking un carro que viene desde Tumaco o desde Buenaventura, y entonces pago frío en Paloquemao (una plaza de mercado de Bogotá).

AC: ¿Y va y lo trae y deja lo del día?

JA: Para la semana o para cada tres o cuatro días

AC: ¿Qué platos característicos de la población del Pacífico maneja usted?

JA: Tenemos sancocho de ñato, que es pescado típico del Pacífico, sancocho de ñato, se da con el almuerzo del día, y el almuerzo del día viene con pescado frito o con pescado en salsa o sudado que también le llamamos nosotros vendemos la jaiba, vendemos la piangua, que es característico del Pacífico,

AC: ¿La trae de Tumaco también?

JA: De Buenaventura y el tollo ahumado de Buenaventura también

AC: Manejan todos esos platos típicos...¿manejan de pronto los pasteles?

JA: Los pasteles no, porque eso ya es la comida del Norte del Pacífico y la comida del Chocó ya es muy diferente a la de nosotros

AC: ¿Entonces me decía que la comida es principalmente del sur?

JA: De Buenaventura, Tumaco, Guapi, López. Bueno ahora estoy haciendo algo que es típico del Chocó que es la sopa de queso, ajá, que ha tenido acogida tanto de la gente aquí del interior como del Pacífico

AC: ¿Cómo es la sopa de queso?

JA: La sopa de queso, lleva atún, lleva pasta, lleva pollo, no pollo no, lleva atún, queso y huevo, esa si es típica del Chocó, pero lo pidieron ellos,

AC: ¿Dentro de los ingredientes que usted maneja cuáles son propios, propios de la comida de allá?

JA: El achiote, me lo mandan de allá, que allá le llamamos achiote o bija, el cilantrón, nosotros allá le llamamos chillangua, acá le llaman cilantrón, albahaca

AC: ¿Hay de varias albahacas?

JA: Sí, hay de la morada, hay de la de verdad, sí, hay como tres clases de albahacas

AC: ¿Y esas albahacas y hierbas las consigue acá o...?

JA: Sí, acá se consiguen

AC: ¿Poleo utiliza también?

JA: Sí, también utilizamos laureles, tomillo pero eso sí para la carne de acá

AC: ¿Leche de coco?

JA: ¡Claro! para nosotros eso es fundamental, en el Pacífico norte no lo utilizan, entonces ahí se van marcando diferencias entre la comida nuestra y la de ellos.

AC: ¿Se han visto obligados a cambiar algún ingrediente por no poderlo conseguir?

JA: No, no, todo se consigue y lo que no se consigue aquí uno lo pide y le llega desde allá

AC: ¿Por avión o por tierra?

JA: Eso es en par patadas

AC: ¿Y aquí donde consigue todo?

JA: En la plaza (Abastos)

AC: ¿Me dicen que en Abastos hay una bodega grande que trae todo de Buenaventura, usted va hasta allá?

JA: Sí, yo merco todo en Corabastos (Abastos), todos los martes a las 4 de la mañana

AC: Aquí en Bogotá, ¿hay otros sitios así característicos del Pacífico?

JA: No con las mismas características, o sea punto de encuentro no, yo creo que es el único, en los otros por ejemplo, hasta ahora están haciendo aseo (son las 3:30 p.m.) están cerrando y la gente se va, en cambio aquí por ejemplo, viene alguien y tiene una reunión, yo espero a que termine la reunión, se toman su cervecita o comen, aquí se vende bebida también

AC: Ah! o sea, ¿en este lugar se quedan hasta la noche?

JA: Sí, temprano, temprano a las 8 estamos saliendo, de lunes a jueves, porque el viernes si va rumba corrida.

AC: En esos otros puntos, ¿se manejan también estos platos o más hacia pescaderías?

JA: Sí, en general, sí.

AC: Con respecto a la parte del manejo de los alimentos, ¿ustedes han recibido capacitación por la Secretaría (de Salud) sobre manipulación y eso?

JA: Sí, hay que ir, siempre, cada año.

AC: Y ¿van todos o cómo hacen? o ¿va usted, va la cocinera?

JA: A la capacitación, sí..., cada cual tiene que renovar su carné.

AC: En cuanto al almacenamiento de los productos que usan como materia prima acá, ¿los tiene refrigerados, los tienen en congeladores? ¿Cómo los manejan?

JA: Refrigerados, o sea, yo voy subiendo de Paloquemao lo que necesito, máximo para tres días

AC: ¿Y cuando terminan hacen aseo en general? El otro día vine en la mañana y estaban haciendo aseo, ¿hacen aseo en la mañana antes de abrir?

JA: Y cuando se acaba

AC: ¿Por la tarde también...dos veces al día?

JA: Y ahora por ejemplo toca limpiar la cocina.

AC: Bueno...le agradezco muchísimo

JA: Qué bueno que esté acá, y como siempre el corazón lo tiene uno allá en el Pacífico, en el Pacífico sur.

AC: ¿Aquí en su negocio tiene familiares trabajando o...?

JA: Sí, comencé con familiares, hermanos, hermanas, cuñadas, o sea, se va manejando la red familiar.

AC: Lo que dicen ustedes la familia ampliada.

JA: Sí, eso es como el punto de apoyo.

AC:...me alegra haberlo visto, haberlo conocido.

JA: Siempre a sus órdenes, yo casi siempre estoy todo el tiempo aquí.

Anexo 5: Platos ofrecidos en restaurantes relacionados con comida del Pacífico afrocolombiano en Bogotá D.C.

Restaurante	Platos ofrecidos	Platos típicos solo del Pacífico
1. Comamos Pez	Ceviche de camarón	
	Ceviche de pescado	
	Ceviche mixto	
	Arroz endiablado	x
	Arroz con camarón	
	Arroz a la marinera	
	Cazuela de mariscos	
	Pescado frito con arroz con coco, patacón y ensalada	Según pescado
	Pescado sudado con arroz con coco, patacón y ensalada	Según pescado
	Sancocho de pescado	Según pescado
	Tapao	x
	Pusiandao o pusandao	x
	Jugo de borojó	x
	Limonada	
2. Litoral del Pacífico	Ceviche de camarón	
	Ceviche de pescado	
	Ceviche mixto	
	Arroz con camarón	
	Arroz a la marinera	
	Cazuela de mariscos	
	Pescado frito con arroz con coco o blanco, patacón y ensalada	
	Pescado sudado con arroz con coco o blanco, patacón y ensalada	
	Sancocho de pescado	Según pescado
	Jugo de borojó	x
	Limonada	
3. Las Juanas	Pescado al carbón	
	Ceviche de camarón	
	Ceviche de pescado	
	Ceviche mixto	

	Arroz con camarón	
	Arroz a la marinera	
	Cazuela de mariscos	
	Pescado frito con arroz blanco, patacón y ensalada	
	Pescado sudado con arroz blanco, patacón y ensalada	
	Jugo de borjój	x
	Limonada	
4. Sabores del Pacífico	Ceviche de camarón	
	Ceviche de pescado	
	Ceviche mixto	
	Arroz con camarón	
	Arroz a la marinera	
	Cazuela de mariscos	
	Pescado frito con arroz blanco, patacón y ensalada	
	Pescado sudado con arroz blanco, patacón y ensalada	
	Langosta a la thermidor	
	Langostinos al ajillo	
	Viudo de pescado	
	Jugo de borjój	x
	Limonada	
	5. Pescadería Rincón de York	Ceviche de camarón
Ceviche de pescado		
Ceviche mixto		
Arroz con camarón		
Arroz a la marinera		
Cazuela de mariscos		
Pescado frito con arroz blanco, patacón y ensalada		
Pescado sudado con arroz blanco, patacón y ensalada		
Jugo de borjój		x
Limonada		
6. Restaurante y Pescadería Delicias del Pacífico y del		Ceviche de camarón
	Ceviche de pescado	
	Ceviche mixto	
	Arroz con camarón	

Atlántico	Arroz a la marinera	
	Cazuela de mariscos	
	Pescado frito con arroz blanco, patacón y ensalada	
	Pescado sudado con arroz blanco, patacón y ensalada	
	Jugo de borojó	x
	Limonada	
7. El Rincón del Pacífico	Ceviche de camarón	
	Ceviche de pescado	
	Ceviche mixto	
	Arroz con camarón	
	Arroz a la marinera	
	Cazuela de mariscos	
	Pescado frito con arroz con coco o blanco, patacón y ensalada	Según pescado
	Pescado sudado con arroz con coco o blanco, patacón y ensalada	Según pescado
	Jugo de borojó	x
	Limonada	
8. Los Auténticos del Pacífico	Ceviche de camarón	
	Ceviche de pescado	
	Ceviche mixto	
	Arroz con camarón	
	Arroz a la marinera	
	Cazuela de mariscos	
	Pescado frito con arroz blanco, patacón y ensalada	
	Pescado sudado con arroz blanco, patacón y ensalada	
	Langosta a la thermidor	
	Langostinos al ajillo	
	Viudo de pescado	
	Jugo de borojó	x
	Limonada	
9. Restaurante Secretos del Mar	Sancocho de pescado (ñato)	x
	Toyo ahumado	x
	Arroz con camarón	
	Cazuela de mariscos	

	Cazuela de camarón	
	Arroz endiablado	x
	Bandeja secretos	x INT
	Bandeja triple	x INT
	Bandeja mixta	
	Pescado frito (especies del Pacífico)	x
	Mojarra frita	
	Bagre en salsa	
	Bagre frito	
	Ceviche de camarón	
	Seco de piangua	x
	Encocao de jaiba	x
	Tapao de pescado	x
	Sopa de queso	x
	Jugo de borojó	x
	Limonada	
10. Delpacífico Restaurante	Dorado en salsa o frito	
	Picuda en salsa o frita	x
	Corvina en salsa o frita	
	Sierra en salsa o frita	x
	Mojarra frita	
	Arroz de mariscos	
	Arroz a la marinera	
	Arroz con camarón	
	Arroz con longaniza	x
	Churrasco	
	Chuleta valluna	
	Chuleta a la marinera	x INT
	Pechuga a la plancha	
	Cazuela de mariscos	
	Cazuela recargada	x INT
	Sancocho valluno	
	Sancocho de gallina ahumada	x
	Sancocho de leña	
	Costilla de cerdo en salsa de coco	x INT
	Cordon blue de mariscos	x INT
Pasteles chocoanos	x	
Tamales marineros	x INT	
Pusiandao o pusandao	x	

	Tapao de pescado (por solicitud)	x
	Patacón y pescado frito	
	Patacón y queso costeño	
	Sopa de huevo con queso	x
	Ceviche de camarón	
	Ceviche de pescado	
	Ceviche de pulpo	
	Marranitas del Valle	
	Arepa de huevo	
	Tostada de plátano con mariscos	x INT
	Tostada de plátano con hogo	
	Empanadas de camarón	x INT
	Empanadas de pulpo	x INT
	Empanadas de mariscos	x INT
	Empanadas vallunas (carne o pollo)	
	Repingachos de camarón	x
	Repingachos de pulpo	x
	Repingachos de mariscos	x
	Picada Delpacífico	x INT
	Aborrajados	
	Pastel de chontaduro	x INT
	Pastel de borojó	x INT
	Chontaduro con miel	
	Cocadas	
	Jugos arrechones	x
	Jugos tumbacatre	x
	Jugo de borojó	x
	Jugo de lulo chocoano	x
	Lulada	
11. Delpacífico Express	Pasteles chocoanos	x
	Patacón y pescado frito	Según pescado
	Patacón y queso costeño	
	Sopa de huevo con queso	x
	Ceviche de camarón	
	Ceviche de pescado	
	Ceviche de pulpo	
	Marranitas del Valle	
	Arepa de huevo	
	Tostada de plátano con mariscos	x INT

	Tostada de plátano con hogo	
	Empanadas de camarón	x INT
	Empanadas de pulpo	x INT
	Empanadas de mariscos	x INT
	Empanadas vallunas (carne o pollo)	
	Repingachos de camarón	x
	Repingachos de pulpo	x
	Repingachos de mariscos	x
	Picada Delpacífico	x INT
	Aborrajados	
	Pastel de chontaduro	x INT
	Pastel de borojó	x INT
	Chontaduro con miel	
	Cocadas	
	Jugos arrechones	x
	Jugos tumbacatre	x
	Jugo de borojó	x
	Jugo de lulo chocoano	x
	Lulada	
12. Leo Cocina y Cava (solo se incluyeron los platos que tienen ingredientes o procesos relacionados con la cocina del Pacífico)	Ceviche de pescado blanco de temporada, salsa de ají dulce, cebolla roja, ají picante, cilantro, polvo de tollo ahumado y crocante de chontaduro; servido con espárrago al carbón	x INT
	Ceviche de pescado blanco con vinagreta de leche de coco, puré de mango y sorbete de hierbabuena con limón; acompañado de crocante de árbol del pan	x INT
	Ceviche de cangrejo con salsa de tomate especiada, cebolla roja, cilantro, aguacate, mousse de maíz e hilos de yuca crocante	
	Sierra al trapo-cocida al carbón con sal de mar, servida con cebolla ocañera caramelizada con salsa de uva isabela y de quesillo antioqueño	x INT
	Caramañolas rellenas de carne ahumada de conejo ripiada, salteada con leche de coco, achiote y ají dulce, acompañadas de suero costeño y salsa de ají tucupí	x INT

	Mote de ñame con queso costeño, aceite de bleo de chupa y sofrito de cebolla, tomate y ajo; acompañado con arroz de guandul con leche de coco	x INT
	Bala rellena de encocao de piangua, piacuil, camarón, pulpo, calamar y pescado; acompañada de vinagreta de aguacate y chirarán	x INT
	Sancochito de gallina criolla ahumada con leche de coco, sofrito vallecaucano, puré de plátano verde e hilos de yuca crocante	x INT
	Papa rellena de variedad de mariscos y pescados salteados con especias y queso costeño; servidas sobre tres salsas: sofrito guapireño, ajo con pipilongo y yuyo u ortiga	x INT
	Arroz de mariscos salteado con ajo, pimentón rojo y verde, cebolla larga y achiote; acompañado de plátano maduro cocido en leche de coco	x INT
	Filete de cherna rojo sobre arroz atollao de piangua, chiripiangua con chillangua y chirarán; servido con bananitos calados	x INT
	Cazuela de mariscos y pescado ahumado con leche de coco, papa, yuca y plátano verde; acompañada de arroz con coco blanco, ensalada de aguacate y crocante de árbol del pan	x INT
	Langostinos flameados con ron antillano sobre arroz tipo risotto de piacuil con ajo y perejil; acompañado con hilos frescos de guatila o cidra en vinagreta de limón	x INT

INT: Plato intervenido, basado en cocina del Pacífico con fusión de otros ingredientes.

Fuente: Recopilación del autor

Anexo 6: Fotografías de productos del Pacífico que se consiguen en CORABASTOS en Bogotá D.C.



Langostino de Tumaco



Camarón de Tumaco (empacado)



Almeja negra de Tumaco



Merluza de Tumaco



Gualajo de Tumaco



Mero de Tumaco



Pargo de Tumaco



Toyo de Tumaco



Sierra de Tumaco



Caracol



Albahacón



Cilantrón



Albahaca Morada



Poleo

Anexo 7. Índice de Abreviaturas

ACODRES	Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica
ASCONAR	Asociación de Concheras de Nariño
BPM	Buenas Prácticas de Manufactura
CANDANE	Centro Andino de Altos Estudios
CCB	Cámara de Comercio de Bogotá
CONPES	Consejo Nacional de Política Económica y Social
CORABASTOS	Corporación de Abastos de Bogotá, S.A.
DANE	Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas
DNP	Departamento Nacional de Planeación
ETA	Enfermedades Transmitidas por Alimentos
ETS	Entidades Territoriales de Salud
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (sigla en inglés)
FSIS	Servicio de Inspección e Inocuidad de Alimentos, Estados Unidos de América (sigla en inglés)
FUNLEO	Fundación Leo Espinosa
INVIMA	Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
MEN	Ministerio de Educación Nacional
MPS	Ministerio de la Protección Social
ORCONE	Organización de Comunidades Negras
PROBIDES	Programa de Conservación de la Biodiversidad y Desarrollo Sustentable en los Humedales del Este, Uruguay
SIVIGILA	Sistema de Vigilancia en Salud Pública
USDA	Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (sigla en inglés)