

The logo for SosQua is a stylized, cursive red font. The 'S' is large and loops around the 'o', and the 'Q' has a decorative flourish. The 'a' is also stylized with a small dot above it.

• Revista Especializada en Gastronomía •

Convocatorias 2024-2025

Recepción permanente de contenidos

Vol. 6 No. 1

Dossier Etnogastronomía desde el Sur
Global

Recepción de contenidos hasta el 30 de
septiembre de 2023

Vol. 6 No. 2

Dossier Patrimonio culinario: disputas y
problemáticas actuales

Recepción de contenidos hasta el 31 de
marzo de 2024

Vol. 7 No. 1

Tema Libre

Vol. 7 No. 2

Tema Libre

Más información:

sosquua@sanmateo.edu.co



Fundación Universitaria
SAN MATEO

VIGILADA MINEDUCACIÓN



Vol. 6 No. 1
(Abril-Septiembre 2024)

Dossier

Etnogastronomía desde el Sur Global

SosQua

• Revista Especializada en Gastronomía •



Dra. en Ciencias Sociales

Rebeca Osorio González, México



**Fecha límite
de recepción:**

30 de septiembre de 2023



**Envíos y normas
de publicación:**

sosqua@sanmateo.edu.co
editorial@sanmateo.edu.co

[http://cipres.sanmateo.edu.co/
index.php/diseño/about/submissions](http://cipres.sanmateo.edu.co/index.php/diseño/about/submissions)

El estudio de la etnogastronomía no es nuevo, aunque la categoría como tal sí es relativamente reciente, debido a que el análisis de la alimentación, preparación de los alimentos, formas de cocción, espacios, utensilios y técnicas utilizados para ello, tienen una larga data que podemos situarla en la antropología de la alimentación.

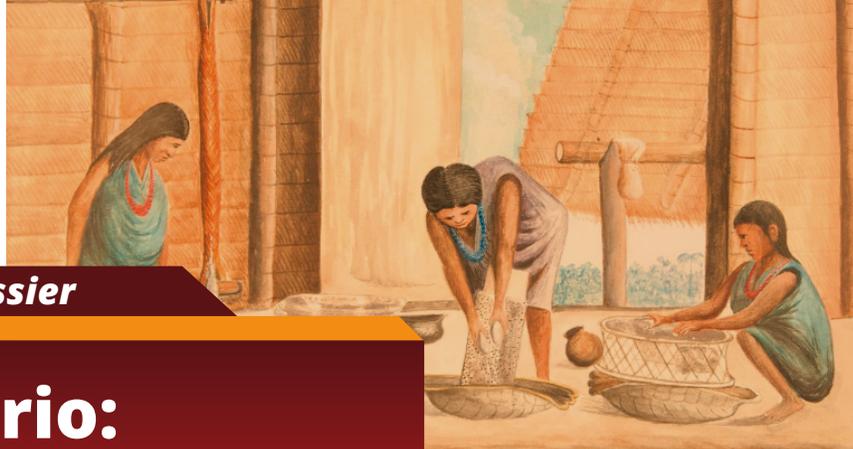
Verdugo (2013), argumenta que la etnogastronomía “se puede definir como el estudio de la relación de la etnia y su tipo de alimentación” (p. 20). Bajo esta premisa y de otros aportes académicos, la etnogastronomía se puede definir o caracterizar, como el estudio de la alimentación en los pueblos originarios o comunidades indígenas de una determinada zona geográfica, donde se resalta no solo el tipo de alimentos que componen la ingesta diaria; sino el reconocimiento de los saberes, historia, prácticas, técnicas, utensilios, rituales, representaciones, significados y espacios que configuran el entorno gastronómico de su cocina y comunidad originaria.

Sin embargo, ¿qué sucede con esta etnogastronomía en el marco del auge de la *fast food* y la imposición de una homogeneización en prácticas alimenticias? Cuya aparente aceptación se ha dado: ya sea porque los huertos de traspatio o el sistema milpa está desapareciendo; porque se están sustituyendo las actividades productivas primarias, por las secundarias o del sector servicios; porque no se cuenta con el tiempo suficiente para preparar los alimentos, por las dinámicas y tiempos laborales; porque la comida rápida se ha vuelto más económica que la comida casera; porque existe una proliferación de productos alimenticios enlatados o empaquetados, cuya caducidad se extiende por varios meses e incluso años o simplemente porque algunos productos alimenticios industrializados son llamativos al paladar por su sabor, nivel de azúcar, grasas o porque son hechos a base de harinas.

En este sentido, también nos preguntamos ¿qué pasa con los alimentos tradicionales en las comunidades turísticas e indígenas, donde los turistas modifican la gastronomía tradicional debido a que sus preferencias alimenticias responden a otras latitudes, diferentes a las del Sur Global? o ¿cómo la reproducción de la gastronomía local puede ser un mecanismo de resistencia contra el olvido, contra el tiempo y también contra la imposición de prácticas coloniales o de dominación alimenticia?

Toda vez que en las ciudades y comunidades del Sur Global “han emergido nuevos sujetos en lucha y organizaciones comprometidas con iniciativas de cooperación relacionadas con vivienda, alimentación, tierra, educación y salud, en contextos de desempleo, precariedad, vulnerabilidad y exclusión social (Dinerstein, 2017 en Osorio, 2021, p. 37). Por tanto, es en este marco que se invita a enviar colaboraciones para el presente *dossier*, en cuya edición se incluirá, ensayos y artículos inéditos bajo el concepto de estudios de caso, avances de investigación o investigaciones concluidas, las cuales aborden la temática principal de manera rigurosa, demostrando un aporte singular y novedoso a los estudios sobre etnogastronomía desde el Sur Global.

Patrimonio culinario: disputas y problemáticas actuales



Indias elaborando el pan de cazabe.
Comisión corográfica, 1873



La confección de los distintos patrimonios reconocidos a nivel internacional han llevado detrás arduos procesos para lograr estos reconocimientos. Sin embargo, los resultados o beneficios no siempre son experimentados por los portadores directos de este bien con alto valor.

En esta oportunidad queremos dar cuenta de las diferentes perspectivas y experiencias que ejemplifican los procesos de patrimonio culinario, especialmente desde una perspectiva que permita observar y evidenciar los nudos y tensiones que envuelven. Pues si bien la patrimonialización se ha convertido en una meta, el fin último, las condiciones en que se conforman estos reconocimientos se caracterizan por negociaciones y relaciones tensas entre los diferentes actores que se integran. A lo que se suman las consecuencias no previstas o las implicaciones que un proceso así ocasiona no sólo en el bien reconocido; sino en las relaciones, prácticas y negociaciones que experimentan sus portadores.

Nos interesa entonces rescatar las visiones que den voz a los portadores, así como a los entretelones que requiere un reconocimiento así en las arenas internacionales. También nos parece relevante enfocar la mirada en las políticas públicas que alientan estos procesos sin necesariamente considerar los efectos a corto y largo plazo. Así, proponemos los siguientes ejes temáticos:

- Políticas y proyectos que incentivan el reconocimiento de patrimonios culinarios.
- Problemáticas y disputas del patrimonio desde los portadores.
- Disputas y actores en la conformación del patrimonio culinario (cocineros, chefs o gestores culturales).
- Negociaciones en la arena internacional para el reconocimiento del patrimonio culinario.
- Perspectivas y disputas del patrimonio culinario desde los medios de comunicación.



**Fecha límite
de recepción:**

31 de marzo de 2024



**Envíos y normas
de publicación:**

sosquua@sanmateo.edu.co
editorial@sanmateo.edu.co



Editoras

Ivy Jacaranda Jasso Martínez, México
Brisol García-García, México