



ACTA No. 5		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Revisión estado actual propuesta metodológica de reconocimiento de saberes en economía popular		
CIUDAD Y FECHA: Cali, 27-06-2025	HORA INICIO: 8:00 a.m.	HORA FIN: 9:00 a.m.
LUGAR Y/O ENLACE: Grupo Formación Profesional Integral	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Sena - Salomia	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Saludo y presentación 2. Revisión del estado de avance de compromisos propuesta metodológica de reconocimiento de saberes en economía popular 3. Cierre		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: <ul style="list-style-type: none">• Saludo y presentación• Revisar los avances de la propuesta metodológica de reconocimiento de saberes en economía popular• Cierre		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
1. Saludo y presentación: Siendo las 9:00 a.m. se da un saludo de bienvenida a los participantes para la reunión de revisión del estado de avance de la propuesta metodológica de reconocimiento de saberes en economía popular.		
1.1. Documentos del origen del reconocimiento de saberes		
MINISTERIO DE CULTURA – UNESCO - COLOMBIA		
Antecedentes Históricos: El reconocimiento formal de los saberes tradicionales por parte de la UNESCO tiene sus raíces en un proceso evolutivo que culminó con la aprobación de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial el Decreto 1746 del 17 de octubre de 2003.		
Evolución Conceptual: El proceso evolutivo incluyó el rechazo al término "folclore" por su carácter peyorativo, y la exploración de alternativas como "patrimonio oral", "conocimientos y destrezas tradicionales", "patrimonio intangible", "formas de saber, ser y hacer". En 2001, un informe del Director General de la UNESCO y la Declaración adoptada en Estambul en 2002 consolidaron la expresión "patrimonio cultural inmaterial" Unesco		



Definición de Conocimientos Tradicionales: Los conocimientos locales e indígenas hacen referencia al saber y a las habilidades y filosofías que han sido desarrolladas por sociedades de larga historia de interacción con su medio ambiente. Para los pueblos rurales e indígenas, el conocimiento local establece la base para la toma de decisiones en aspectos fundamentales de la vida cotidiana [Compilación Jurídica Minculturas](#) - Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes.

Marco Legal Internacional: La Convención se fundamenta en instrumentos internacionales existentes en materia de derechos humanos, particularmente la Declaración Universal de Derechos Humanos de 1948, el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de 1966 y el Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos de 1966 Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [\(UNESCO\)](#) | Cancillería.

Categorías de Saberes Reconocidos: La Convención reconoce diferentes ámbitos del patrimonio cultural inmaterial: Artes del Espectáculo, Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, Técnicas artesanales y tradicionales, Usos sociales, rituales y actos festivos, y Tradiciones y Expresiones orales Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes.

Relación con los Objetivos del Desarrollo Sostenible: La cultura y los conocimientos tradicionales contribuyen también a alcanzar la primera meta del Objetivos del Desarrollo Sostenible 13: *fortalecer la resiliencia de las poblaciones y su capacidad de adaptación a los riesgos relacionados con los desastres naturales* *Convocatoria Trayectoria*.

Los programas de la UNESCO contribuyen al logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible definidos en la Agenda 2030, adoptada por la Asamblea General de la ONU en 2015 Colombia.

La UNESCO reconoce oficialmente que el patrimonio cultural inmaterial, que incluye los saberes tradicionales, es fundamental para el desarrollo sostenible y la construcción de la paz a través de la cooperación internacional en educación, ciencias, cultura y comunicación.

1.2. Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia

Antecedentes y Marco Institucional

El Ministerio de Cultura adoptó en el año 2009 la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. En el marco de esta política, la cultura culinaria tradicional se presenta como un campo ideal para comprender cómo los conocimientos y prácticas de la cocina generan en las personas y colectivos sociales vínculos de cohesión e identidad con su región y su comunidad [El MinCultura y la SCRd seleccionados por Unesco para visibilizar el aporte de la cultura en el cumplimiento de los ODS | Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte](#).



La política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, que se adoptó en 2012 [Las cocinas tradicionales colombianas, nuestro patrimonio](#), representa una evolución de las políticas patrimoniales del país.

La política plantea cinco estrategias para preservar la diversidad en las costumbres y productos culinarios colombianos:

- La valoración y difusión del patrimonio; su protección; el incentivo a quienes trabajan en cocinas tradicionales;
- La promoción del uso de la biodiversidad para fines alimenticios,
- Trabajo interinstitucional.

Esta política pública del Ministerio de Cultura de Colombia para el conocimiento, salvaguardia y fomento del patrimonio cultural inmaterial asociado a la alimentación y las cocinas tradicionales del país. Expone los antecedentes históricos de las cocinas colombianas y su biodiversidad alimentaria, con influencias indígenas, ibéricas y africanas.

Implementación y Herramientas

Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales: Con el ánimo de rescatar el patrimonio cultural inmaterial que significa la cocina tradicional, el Ministerio de Cultura publicó la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, la cual incluye investigaciones y recetarios sobre la cocina indígena, colonial y afro, entre otras [Dirección de Patrimonio y Memoria](#)

Plataforma GastroHerencia: Se crea como parte de la implementación de la 'Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas'. El Ministerio de Cultura lanzó la plataforma GastroHerencia Colombia, una iniciativa que busca aportar a la salvaguardia, reconocimiento y fomento de la herencia culinaria del país [GastroHerencia](#) .

Dimensión Conceptual

"La cultura culinaria tradicional se presenta como un campo ideal para comprender cómo los conocimientos y prácticas de la cocina generan en las personas y colectivos sociales vínculos de cohesión e identidad con su región y su comunidad" [Mincultura](#).



Esta política representa un marco integral para la protección y promoción del patrimonio culinario colombiano, estableciendo las bases para su reconocimiento como elemento fundamental del patrimonio cultural inmaterial del país.

1.3. Revisión de Fuentes Secundarias - Latinoamérica

MÉXICO

Reconocimiento UNESCO: El 16 de noviembre de 2010 la UNESCO decidió nombrar a la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, bajo el título "La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva – El paradigma de Michoacán" El MinCultura y la SCRD seleccionados por Unesco para visibilizar el aporte de la cultura en el cumplimiento de los ODS | Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte

Características del Reconocimiento: La Cocina Mexicana es un factor fundamental de identidad cultural, cohesión social, y un factor de desarrollo comunitario. En 2010 la cocina mexicana fue inscrita en la lista del patrimonio inmaterial debido a su originalidad, historia, permanencia y continuidad, autenticidad, diversidad e identidad.

Desde 2016, la Secretaría de Turismo decretó esta fecha como Día Nacional de la Gastronomía Mexicana

PERÚ

El 16 de octubre de 2007, la gastronomía del Perú fue proclamada Patrimonio Cultural de la Nación; esta declaratoria manifiesta que la cocina peruana es una expresión cultural que contribuye a consolidar la identidad del país.

La gastronomía peruana buscará el reconocimiento como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO. Es uno de los objetivos que propone la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA) con 2021, año de celebración del Bicentenario de la Independencia de la República, como horizonte.

Si seguimos a los principales promotores de la patrimonialización, el Ministerio de Cultura y la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), el reconocimiento de la cocina peruana como patrimonio inmaterial de la humanidad por parte de UNESCO legitimaría la dimensión cultural de las prácticas culinarias y alimentarias "tradicionales".



El Gobierno de Perú quiere que la cocina tradicional peruana sea declarada patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, anunció este viernes su ministro de Relaciones Exteriores, Néstor Popolizio.

GUATEMALA

Reconocimiento Nacional: El Gobierno de Guatemala, el 7 de noviembre de 2007 declaró como Patrimonio Cultural Intangible de la Nación cuatro platos típicos. Las primeras creaciones de arte culinario en formar parte de la herencia cultural. A 20 años de la Convención 2003, la Secretaría de Cultura reconoce su importancia en la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Reconocimientos UNESCO (otros aspectos culturales): Su lengua, sus danzas y su música fueron inscritos por la Unesco como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Reconocen así las canciones y los bailes que emplea esta etnia para transmitir el saber tradicional

Características Culturales: En el ámbito gastronómico, el maíz, los frijoles y los chiles son elementos esenciales. Aunque estas tradiciones culinarias tienen una larga historia, muchas comunidades mayas contemporáneas han logrado preservar técnicas ancestrales, como el uso de piedras de moler y la cocción en hornos. BOE-A-2007-2382 Instrumento de ratificación de la Convención para la salvaguardia del Patrimonio cultural inmaterial, hecho en París el 3 de noviembre de 2003.

ECUADOR

La valorización del patrimonio culinario nace con los agricultores que apoyan y adaptan al sistema los productos alimentarios de diferentes áreas geográficas. SIGPA - Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (La gastronomía en Ecuador es muy diversa, cada una de sus regiones contribuye con riqueza gastronómica y cultural).

HONDURAS

Se caracteriza por la fusión de tres grandes culturas, su ubicación geográfica, su diversidad climática, y la variedad y disponibilidad de ingredientes.



CONCLUSIONES				
Se queda a la espera de la reunión con el Ministerio de Cultura.				
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS				
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL	
Revisión de Lineamientos institucionales SENA sobre reconocimiento de saberes	26-jun-2025	Elsis María Valencia Rengifo	Presencial	
Concertar esa reunión con funcionarios de Ministerio de cultura	27-jun-2025	Elsis María Valencia Rengifo	Presencial	
Realización de Conversatorios con sabedores de cocina tradicional	Jul-2025	GFPI	Presencial	
Contar con los instrumentos para aplicar la metodología	ago-2025	GFPI	Presencial	
Validación de la Metodología del Reconocimiento de Saberes	sep-2025	GFPI	Presencial	
Estructura de Documento ABC para el Reconocimiento de Saberes para la Economía popular y campesina	sep-2025	Elsis María Valencia Rengifo	Presencial	
Metodología del Reconocimiento de Saberes	nov-2025	Elsis María Valencia Rengifo	Presencial	
Identificar aspectos para mejorar la metodología	nov-2025	Elsis María Valencia Rengifo	Presencial	
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
María Eugenia López	SENA	Si	Ninguna	Presencial
Elsis María -Valencia Rengifo	SENA	Si	Ninguna	Presencial



Ferney Gironza	SENA	Si	Ninguna	Presencial
María Cristina Hurtado Zúñiga	SENA	Si	Ninguna	Presencial

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

