



RECONOCIMIENTO DE SABERES ANCESTRALES, TRADICIONALES Y CULTURALES 2026

Introducción



Los **Saberes** son **transmitidos generacionalmente** y reflejan la identidad, memoria y relación con el territorio.



Su **reconocimiento** la posiciona como **patrimonio cultural vivo** y como aporte al desarrollo social, cultural y económico de las comunidades.



Proceso de Reconocimiento de Saberes Ancestrales, Tradicionales y Culturales

MANDATO MUNDIAL

Convención UNESCO (2003)

Obliga a los Estados a identificar, documentar y proteger el patrimonio cultural inmaterial, incluidos saberes y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

Convenio 169 OIT – Ley 21/1991

Art. 23.1: La artesanía, industrias comunitarias y actividades tradicionales deben reconocerse como factores del mantenimiento cultural y desarrollo económico de los pueblos.

ODS 11 – Meta 11.4

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo.

MARCO NORMATIVO NACIONAL

Constitución Política (1991)

Art. 7: Reconoce y protege la diversidad étnica y cultural.

Art. 70: La cultura es fundamento de la nacionalidad.

Art. 72: El patrimonio cultural está bajo protección del Estado.

Ley 397/1997 – Ley General de Cultura

Mod. Ley 1185/2008 y Dec. 2941/2009. Marco nacional del patrimonio cultural inmaterial: identificación, salvaguardia, protección, promoción, divulgación y transmisión.

Ley 2294/2023 y Decreto 2185/2023

Fortalecen la economía popular como estrategia de inclusión productiva.

MARCO INSTITUCIONAL SENA

Acuerdo 0009/2023 – Estrategia Full Popular

Crea la estrategia Full Popular del SENA para brindar atención diferencial e impulsar a los actores de la economía popular.

Acuerdo 10/2016 – Política Pluralista y Diferencial

Garantizar el acceso en igualdad de oportunidades a los servicios de la entidad, con enfoque pluralista y diferencial.

Principio Fundamental

El reconocimiento debe partir de las dinámicas propias de cada comunidad y sus formas de transmisión del saber.

Metodología de Reconocimiento de Saberes para Cocina Tradicional 2025

Metodología de Reconocimiento

FASE 1: DESCUBRIENDO NUESTROS SABERES

1.1 Bienvenida y Presentación

Círculo de palabra | Acuerdos convivencia | Presentación metodología

1.2 Construcción del Mapa Base (Cartográfico)

Territorio físico | Productos endémicos | Espacios de cocina

1.3 Mapeo de Saberes

Sobre ingredientes | Técnicas y preparaciones | Saberes culturales

1.4 Reconocimiento Comunitario

Presentación de saberes | Identificación sabedoras | Ceremonia

1.5 Síntesis y Compromisos

Documento síntesis | Catálogo fotográfico | Compromisos colectivos

Metodología de Reconocimiento de Saberes para Cocina Tradicional 2025 (Continuación)

FASE 2: RECONOCIMIENTO DE SABEDORAS(ES)

2.1 Saberes Declarativos (conocimientos)

Gestión de huertos y azoteas,
Técnicas de preparación tradicional,
Rutas abastecimiento tradicional,
Técnicas de conservación tradicional,
Salvaguardia Intergeneracional.

2.2 Acciones Observables (Prácticas)

Prácticas de cultivo tradicional,
Preparación de Alimentos tradicionales,
Redes comunitarias y abastecimientos,
Conservación Tradicionales no refrigera,
Transmisión de Saberes.

2.3 Resultados Tangibles (Productos)

Producto preparado.

2.4 Reconocimiento Comunitario (Valoración colectiva)

Valoración pública,
Certificación comunitaria,
Registro memoria colectiva.

RESULTADOS ESPERADOS

Documentación

Catálogo de Saberes,
Recetario comunitario,
Mapas de Sabedoras/es.

Fortalecimiento - Identidad cultural

Redes comunitarias,
Economía popular.

Sostenibilidad

Transmisión generacional,
Salvaguardia patrimonio,
Desarrollo territorial.

Producción intelectual del proyecto



Mapas cartográficos.
Estadística de Sabedoras
en Cocina de seis
municipios.



Inventarios de Saberes en:
Huertos, eras, azotea;
Utensilios;
Preparaciones y técnicas
ancestrales;
Arboles genealógicos.

**Documento ABC para el
Reconocimiento de Saberes para la
ECONOMIA POPULAR y COMUNITARIA.**

Aplicación de la prueba piloto Metodología de Saberes para Cocina Tradicional 2025

Aplicación prueba piloto de la Metodología Reconocimiento de Saberes 2025

Fase I (25 de septiembre de 2025)

Enfoque: Cocina tradicional del pacífico y zona de la alta montaña.

20 Cali

22

Buenaventura

18

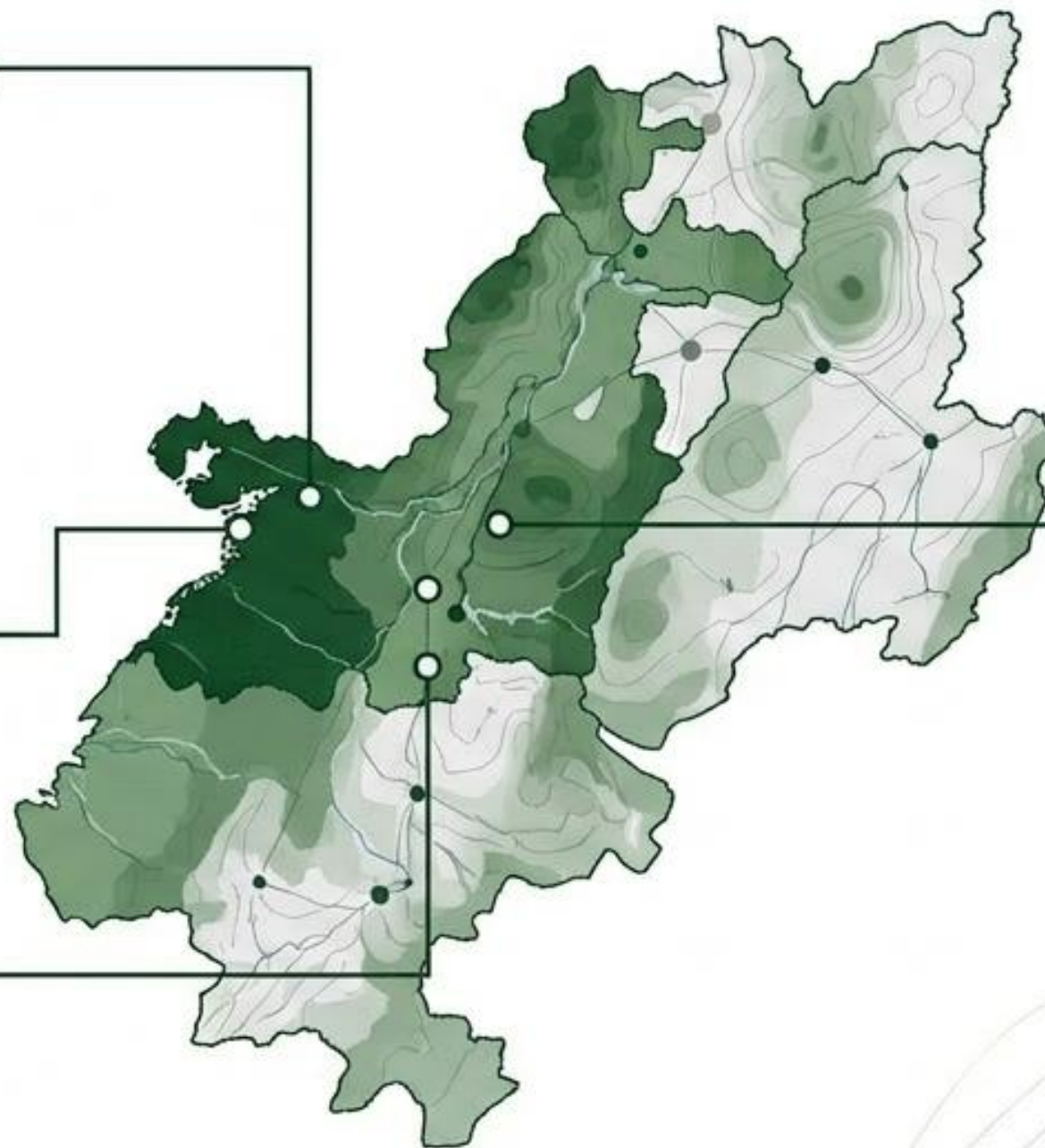
Buga

16

Cartago

9

Sevilla y
Caicedonia



Fase II

(5 de diciembre de 2025)

7

sabedoras de cocina
en la ciudad de Cali,
galería Alameda.

Validaciones de Metodología Reconocimiento de Saberes 2026



Abril 17, 2026

Validación de la Metodología para otros Saberes.

El 17 de abril de 2026 el equipo fue invitado a participar del encuentro de piangueras de los municipios del Valle, Cauca, Choco y Nariño, para realizar fase I de la metodología de reconocimiento de saberes en el marco de la postulación de esta práctica a lista representativa del Patrimonio Cultural inmaterial en el ámbito nacional ante la MINCULTURAS - UNESCO



Abril 21, 2026

Validación de Fase I de Reconocimiento de otros saberes; Platoneras

Validación de Fase I de Reconocimiento de Platonería El 21 de abril de 2026 se realizó la Fase I de la metodología de reconocimiento de saberes a un grupo de (3) Presidentes de Asociaciones de Platoneras en Comfenalco Buenaventura



Abril 21, 2026

Validación de Fase I de Reconocimiento de Luthieres El 21 de abril de 2026 se realizó la Fase I de la metodología de reconocimiento de saberes a un grupo de (3) Sabedores Luthieres en Comfenalco Buenaventura

Validaciones de Metodología Reconocimiento de Saberes 2026

Mayo 13, 2026

Validación de Fase II de Reconocimiento de Cocina El 13 de mayo de 2026 se realizó la Fase II de Reconocimiento de saberes para (12) sabedoras de cocina tradicional del pacifico de Cali, en las instalaciones de la Escuela Gastronómica en Cali (sitio prospectado).



Mayo 17, 2026

Validación de Fase II de Reconocimiento de Piangueras El 17 de mayo de 2026 se realizó la Fase II de Reconocimiento de saberes para (36) sabedoras de Pianguería en Tumaco.



Prospectos otros Saberes 2026



Peinadoras y Peinadores Afro

Técnicas ancestrales de peinados, trenzas y accesorios transmitidas de madres a hijas.



Artesanas y Artesanos del Azúcar

Técnicas manuales asociadas a la preparación y moldeo y la elaboración de adornos para macetas



Cocineras Tradicionales

Preparaciones culinarias, recetas ancestrales y técnicas de conservación de alimentos.



Platoneras

Sabedoras del servicio de comida en galerías y plazas; guardianas de la cultura culinaria comunitaria.



Pianguería

Técnicas de cuidadora comunitaria de recursos pesqueros



Luthiers

Constructores de instrumentos tradicionales. Artesanos del sonido que preservan la identidad musical.

Eventos de Reconocimiento 2026

Evento: Reconocimiento de Saberes Cocina Tradicional

El 12 junio de 2026 se realizará la ceremonia de reconocimiento a la primera cohorte de cocina para

20 sabedoras en cocina mediante un EDT
RECONOCIMIENTO COMO SABEDOR O SABEDORA DE COCINA TRADICIONAL.



Evento: Reconocimiento de Saberes Piangüeo

El 12 junio de 2026 se reconocimiento a la primera cohorte de cocina para 36 sabedoras

36 en cocina mediante un EDT
RECONOCIMIENTO COMO SABEDOR O SABEDORA DE PIANGÜEO.

