

# LA COCINA DE LOS PUEBLOS ORIGINARIOS

## PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE DE BAJA CALIFORNIA

Dra. Nora L. Bringas Rábago

Junio 1° del 2017

En la Sala de usos múltiples en Playas de Tijuana, el Departamento de Estudios Urbanos y del Medio Ambiente de **El Colef** (Colegio de la Frontera Norte), organizó un **SEMINARIO** sobre “LA COCINA DE LOS PUEBLOS ORIGINARIOS” donde se dieron a conocer las raíces de la gastronomía de Baja California, con expertos que nos permitieron adentrarnos al fascinante mundo de quienes hacen arte con sus manos y transforman los frutos del mar y la tierra en una deliciosa cacerola de sabores y hacen más rica la experiencia de comer.

Las prácticas alimentarias de cualquier sociedad están cargadas de significados. Desde la elección de lo que se come, cómo y cuándo se come, hasta la manera de preparar y servir los alimentos, en todas estas acciones se pueden apreciar las características alimentarias vinculadas con la cultura de un pueblo.

La riqueza y diversidad de la cocina mexicana hizo que la **UNESCO** la declarara como **patrimonio cultural intangible** el 16 de noviembre del 2010. Igualmente en Baja California la cocina tradicional así fue declarada el 8 de agosto del 2014.

En los últimos años la gastronomía bajacaliforniana se ha destacado como una de las mejores a nivel nacional e internacional, pero a pesar de este reconocimiento poco se sabe sobre sus orígenes, su evolución y lo que representa como un preciado bien cultural.

En el evento se contó con la participación de:



- Dra. Gloria López Morales, fundadora y presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, con la Conferencia Magistral “*La importancia de la gastronomía mexicana como patrimonio cultural intangible*” (interactuando vía internet).



- Lic. Norma Carbajal Acosta, subdelegada en Ensenada, B.C. de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los pueblos indígenas, “*Los grupos originarios de Baja California: vida, cultura y cosmogonía*”.
- Dra. Nora L. Bringas Rábago, profesora-investigadora en El Colegio de la Frontera Norte, con “*La gastronomía como patrimonio cultural y recurso turístico*”.
- Chef Martín San Román con “*Realidades y retos de la gastronomía en Baja California desde la mirada de un Chef pionero*”.

Posteriormente se presentó un Panel sobre “*La cocina tradicional de los pueblos originarios de Baja California*” donde participaron cocineras tradicionales representando a las etnias K’maií, Cucapá, Kiliwa y Pai pai.



El seminario culminó con una muestra gastronómica por estudiantes de Alimentos y Bebidas de El Colegio de Educación Profesional Técnica del Estado de Baja California (Conalep) Plantel Tijuana II y con asesoría de las cocineras tradicionales.

Los miembros del G8 felicitamos ampliamente a **El Colef** al promover programas de formación y actualización al reconocer la importancia de la cocina tradicional de los pueblos originarios del Estado para su conocimiento, rescate y salvaguardia. Así mismo al haber organizado este evento histórico producto de un convenio de colaboración entre dos instituciones federales de distinto nivel (UABC y Conalep).