

TALLER CULINARIO

Área programática

El taller culinario tiene el objetivo de integrar un colectivo desplazado específico de la ciudad de Pereira, dar a conocer su rica tradición gastronómica y potenciar salidas laborales en su lugar de origen y en su nueva localización



1. Sobre las zonas de desplazamiento con origen en el Depto. del Chocó Fuente: Universidad Tecnológica de Pereira. "Pereira ciudad receptora de población desplazada". Diana Patricia Ortiz. (2007). Publicado en Revista Zona
2. Fuente: Alcaldía de Pereira. "Plan de etno-desarrollo de la población afrodescendiente que reside en el municipio de Pereira". 2011

La historia demográfica de Pereira está marcada por un importante flujo migratorio desde otras zonas del país. En la década de los 80's ya se advierte una importante migración desde el departamento del Chocó atribuida a factores económicos y sociales, flujo que se ve agravado en los 90's donde se dan los primeros desplazamientos masivos asociados directamente al conflicto armado desde esta misma región.

El desplazamiento forzado a causa del conflicto armado hacia Pereira presenta su punto más álgido entre 1997 y 2002. Para el año 2016 la tendencia del desplazamiento ha decrecido pero aun siguen llegando familias procedentes del Chocó



Colectivo afrocolombiano en Pereira
 Pereira cuenta con una gran comunidad afrodescendiente que se distribuye a lo largo de toda la ciudad. Históricamente la comunidad negra siempre ha estado presente en el desarrollo económico y social de la región del Risaralda.

Desplazados afrocolombianos
 El 30% de la población afrodescendiente de Pereira, que proviene del Departamento del Chocó, se encuentra en estado de desplazamiento forzado y vive en condiciones de precariedad laboral, educativa y social.

Saberes
 Este colectivo, en su lugar de origen se dedicaba a la agricultura, ganadería y pesca. En la ciudad no encuentran oportunidades laborales donde aplicar sus conocimientos.

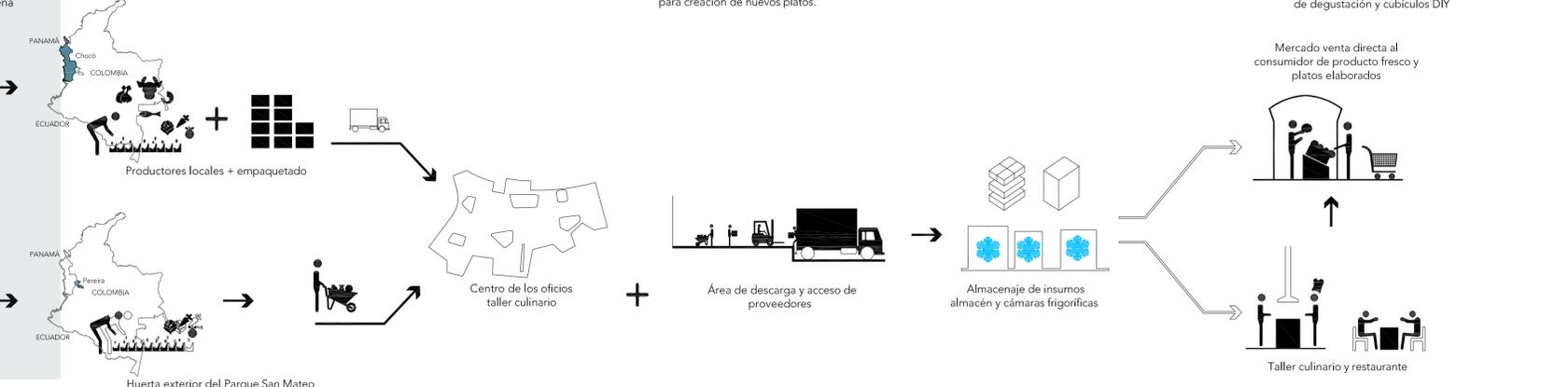
Vinculación laboral
 En Pereira las mujeres se emplean en labores domésticas y cuidado de personas mayores, los hombres como obreros de la construcción o están desempleados.

Datos. características de la gastronomía chochoana
 La gastronomía del Chocó es considerada la más rica y variada de Colombia gracias a la variedad de productos que se dan en la zona. Paradojicamente es una de las más desconocidas en el resto del país.

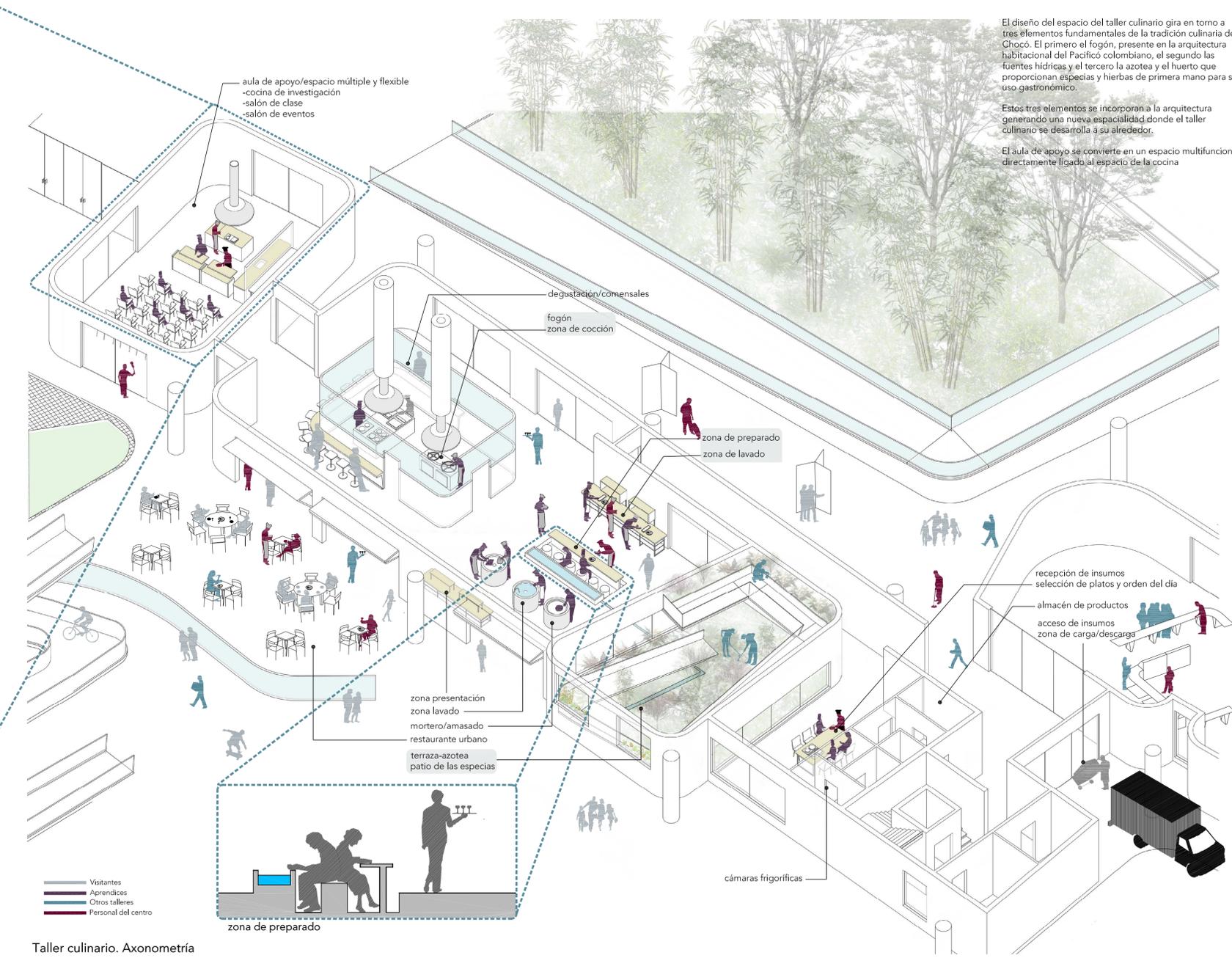
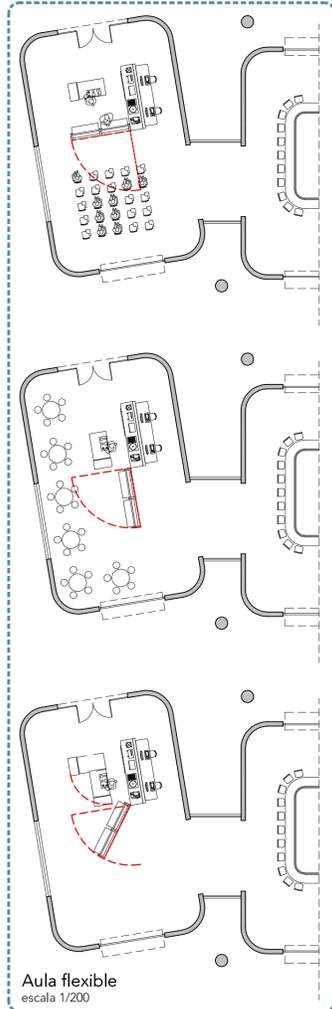
Cadena y sistema de abastecimiento

Se propone programáticamente dos sistemas en la cadena de abastecimiento para el taller culinario del Centro.

- cooperativa de productores**
 Localizada en el lugar de origen del colectivo desplazado. Proporcionan insumos particulares del tipo de cocina tradicional de la zona: pescados, carnes, hortalizas y verduras a la vez que se genera una actividad económica y social
- Programa de huertos del Centro de Los Oficios**
 El colectivo desplazado trabaja y cuida la huerta proporcionando productos frescos para el taller. El excedente se pone a la venta en puestos adecuados para tal fin dentro del programa del Centro de Los Oficios



"En la cultura chochoana la cocina tradicional es parte fundamental de lo que somos, representa unidad familiar y comunitaria, solidaridad y resistencia. Se transmite de generación en generación para preservarla y no dejar que valores ligados a ella se pierdan con el tiempo". Fuente: Video Rescatando tradiciones culinarias chochoanas. MINCULTURA - COLOMBIA, en alianza con Fundación ACUA, COCOMAGIA y FIDA.



El diseño del espacio del taller culinario gira en torno a tres elementos fundamentales de la tradición culinaria del Chocó. El primero el fogón, presente en la arquitectura habitacional del Pacífico colombiano, el segundo las fuentes hídricas y el tercero la azotea y el huerto que proporcionan especias y hierbas de primera mano para uso gastronómico.

Estos tres elementos se incorporan a la arquitectura generando una nueva espacialidad donde el taller culinario se desarrolla a su alrededor.

El aula de apoyo se convierte en un espacio multifuncional directamente ligado al espacio de la cocina