



Mocoa, julio 8 de 2022

Diputado

YULE ANZUETA

Presidente Comisión Tercera de educación, cultura y deporte

Demás diputados

Me permito Presentar:

**INFORME DE PONENCIA FAVORABLE PARA PRIMER DEBATE
PROYECTO DE ORDENANZA No. 1077
(Junio de 2022)**

Por el cual se reconoce “el tacacho” como plato típico del departamento del Putumayo

Honorables Diputados:

El presidente de La Comisión Tercera de educación, cultura y deporte me designó como ponente y según lo que establece nuestro Reglamento Interno y la ley 2200 de 2022, presento informe de ponencia favorable, por considerar que está enmarcado dentro de los preceptos Constitucionales, Legales y de conveniencia.

El objeto de este proyecto es reconocer “el tacacho” como plato típico del departamento del Putumayo.

Este se enmarca en preceptos constitucionales y legales, como se indica:

FUNDAMENTO CONSTITUCIONAL:

La Constitución Política de Colombia, establece en sus artículos 2 y 209 que la función administrativa se encuentra al servicio de los integrantes generales sustentados en los principios de eficiencia, moralidad, economía, celeridad y equidad y así cumplir con los fines esenciales del Estado.

“Artículo 70. El Estado tiene el deber de promover y fomentar el acceso a la cultura de todos los colombianos en igualdad de oportunidades, por medio de la educación permanente y la enseñanza científica, técnica, artística y profesional en todas las etapas del proceso de creación de la identidad nacional.

La cultura en sus diversas manifestaciones es fundamento de la nacionalidad. El Estado reconoce la igualdad y dignidad de todas las que conviven en el país. El Estado promoverá la investigación, la ciencia, el desarrollo y la difusión de los valores culturales de la Nación

Artículo 71. *La búsqueda del conocimiento y la expresión artística son libres. Los planes de desarrollo económico y social incluirán el fomento a las ciencias y, en general, a la cultura. El Estado creará incentivos para personas e instituciones que desarrollen y fomenten la ciencia y la tecnología y las demás manifestaciones culturales y ofrecerá estímulos especiales a personas e instituciones que ejerzan estas actividades”.*



El artículo 300 de la Constitución Política de Colombia establece que las Asambleas Departamentales les corresponde por medio de ordenanzas expedir las disposiciones relacionadas con la planeación, el desarrollo económico y social, adoptar de acuerdo con la ley los planes y programas de desarrollo económico y social.

LEGAL:

La ley 397 de 1997 *“Por la cual se desarrollan los Artículos 70, 71 y 72 y demás Artículos concordantes de la Constitución Política y se dictan normas sobre patrimonio cultural, fomentos y estímulos a la cultura, se crea el Ministerio de la Cultura y se trasladan algunas dependencias”* artículo 1° (Principios fundamentales) numerales 3, 5 y 11. Artículo 4°, (Patrimonio Cultural de la Nación).

Ley 2144 de 2021, *“por medio de la cual se dictan normas encaminadas a salvaguardar, fomentar y reconocer la gastronomía colombiana y se dictan otras disposiciones”*

Ley 2200 de 2022 *“Por medio de la cual se dictan normas tendientes a modernizar la organización y funcionamiento de los Departamentos”* establece en el artículo 4 numeral 1.8 la competencia de los Departamentos para liderar la formulación y ejecución de políticas en materia cultural que promuevan las identidades y valores colectivos del territorio y sus tradiciones, promoviendo la conservación y divulgación del patrimonio tangible e intangible y las expresiones culturales y artísticas de sus habitantes, bajo el respeto al pluralismo y la etno - identidad.

Ordenanza 796 de 20 de mayo de 2020, *“Por la cual se adopta el plan de desarrollo departamental del Putumayo 2020-2023 **TRECE MUNICIPIOS UN SOLO CORAZÓN**”*

Decreto Departamental 069 del 10 de febrero de 2020 *“por medio del cual se reglamenta el Consejo departamental de Patrimonio Cultural del Putumayo y se dictan otras disposiciones.*

DE CONVENIENCIA:

Colombia es un país que se ha caracterizado por ser de regiones, cada una con sus características propias las cuales establecen diferencias conformándose como uno de los países más diversos en América Latina. La riqueza gastronómica de Colombia proviene de las condiciones geográficas y climas y a su vez de la gran variedad de su agricultura, además de productos, técnicas agrícolas hábitos y costumbres.

Es por ello factor importante promover la gastronomía local, donde se conlleva a estimular y apoyar la actividad agropecuaria, enriqueciendo o ampliando el portafolio de los atractivos, servicios y productos de cada región del país, reafirmando la identidad cultural de las distintas comunidades.

El departamento del Putumayo, no es una excepción cuando se habla de diversidad en los productos para procesos culinarios y/o gastronómicos, donde es muy importante entender los factores culturales, sociales y económicos relacionados, que construyen en el sector de la gastronomía y cocinas tradicionales con el objetivo de satisfacer las expectativas de la misma población y clientes en su mayoría turistas o visitantes que desean experimentar con este tipo de experiencias de cocinas tradicionales. Además, se fortalecen y fomentan factores identitarios



de los sitios o espacios gastronómicos y menús que promueven la gastronomía local, la soberanía y sostenibilidad alimentaria de las poblaciones.

Por lo cual es necesario que se promueva desde la adopción de mecanismos y acciones sobre productos y procedimientos locales de nuestra cocina tradicional y se realice el reconocimiento de platos que nos identifiquen resaltando su significado cultural.

Es así, como se hace necesario un reconocimiento desde la institucionalidad que permita fortalecer, preservar, proteger y promover saberes y haceres en torno a la cocina tradicional del Putumayo en torno a uno de sus platos tradicionales como lo es el “Tacacho” un compuesto de productos locales y desde las prácticas culturales de los grupos humanos del departamento. Así mismo se promueven mecanismos de transmisión intergeneracional, la preservación de la cultural inmaterial y la pervivencia de la identidad de las comunidades del departamento sin dejar a un lado el fortalecimiento de la soberanía y seguridad alimentaria de las poblaciones humanas del departamento.

PLATO TIPICO “TACACHO”

Desde las prácticas y manifestaciones en la producción y transformación con valores agregados como saberes y la cosmovisión étnica, se construye un producto de la cocina tradicional y gastronomía putumayense presente en las expresiones de costumbres y hábitos como es el “Tacacho” un preparado tipo puré, con el uso del plátano hartón una especie vegetal de la economía productiva de subsistencia de cultivos de pan coger que ha sido alternativa de diversificación económica y reducción de la economía ilícita en las poblaciones campesinas e indígenas del departamento.

En el departamento del Putumayo, este plato que se mezcla con carne y grasa de cerdo más cebolla y sal, acompaña desayunos, almuerzos y comidas, presentándose en menús como acompañante o pasa comidas y enriqueciendo un menú que en el transcurrir del tiempo se modifica con especias, carnes en diversas presentaciones, pero en todas implementando o adhiriendo productos locales.

Al comienzo del día en la vida rural para iniciar las faenas, es acompañante del desayuno con una taza de café negro y como fiambre de los labriegos, en el almuerzo es acompañante de platos fuertes en base a carnes. Su versatilidad le permite ser un plato reconocido en todas las subregiones del Putumayo y mezclarse con los productos locales que se producen en las mismas regiones. Cabe mencionar que se proporciona altos valores de proteína y grasa atribuidos a la carne de cerdo se deben a que la porción excede lo recomendado, teniendo en cuenta lo consignado en las guías alimentarias para la población colombiana ICBF 1999, la porción recomendada de proteína animal por persona al día es de 100g y se reporta en el análisis nutricional 152 g.

Con relación al grado de conocimiento y aceptación como uno de los platos típicos se destaca en acciones como las realizadas por el SENA Putumayo, Radio Nacional, emisoras locales y en general es un plato de que se oferta como atractivo gastronómico en los principales restaurantes y cadenas de hoteles con productos locales para turistas nacionales e internacionales. Es decir hace parte de la soberanía alimentaria local, de costo accesible, de producción en cualquier temporada, de conocimiento y prácticas populares y como especie que dinamiza y es sostenible en las economías de las unidades familiares.

En un trabajo de investigación realizado en el año 2014 por la nutricionista Andrea Leiton

Narváez, denominado “DESCRIPCIÓN CUALI-CUANTITATIVA DE LOS PLATOS TRADICIONALES DEL MUNICIPIO DE SIBUNDOY-PUTUMAYO”, se menciona que “*aún no se reportan datos desde el momento en el cual el tacacho que hace parte de la cultura alimentaria putumayense, ni el porqué de su nombre, pero al tiempo es de resaltar que debido a toda la trascendencia cultural-alimentaria que se ha venido dando desde hace muchos años atrás se pueden ir comprendiendo sus orígenes. Un ejemplo de ello se encuentra exactamente en el valle del cauca, donde preparan el plato de manera similar al tacacho, como ingrediente principal usan el plátano, también la forma de prepararlo con la única diferencia que el plátano se frita y posteriormente se machaca, se le agrega sal, ajo, se forma una masa dando la forma de bola y se agregan chicharrones, lo denominan “marranitas”. En la literatura se reporta que exactamente en el siglo XVIII se configura la comida en dicha región y diversidad de preparaciones entre las que se encuentran las marranitas gracias al aporte de los esclavos africanos. Con lo anterior se puede deducir que el tacacho tiene un origen africano debido a la trascendencia cultural entre dos departamentos vecinos, Valle del Cauca y Putumayo. El plátano es fundamental en la alimentación de los putumayenses, ya que además hay municipios en los que se cultiva*”.

Ficha técnica 1. Preparación del Tacacho

Tacacho				
Numero de porciones: 3	Descripción: Es uno de los platos típicos del Putumayo, es un puré de Plátano que se sirve principalmente acompañado de carne de cerdo. Se realiza con Plátano Hartón, y mejor si este es Putumayense, que tiene una textura especial que no se logra con otro tipo de plátanos.			
Ingredientes	Medida casera	Peso neto en gramos	Foto	
Plátano Hartón verde	2 unidades	600		
Costilla de cerdo	1 libra	550		
Tocino de cerdo picado en trozos pequeños	Media libra	240		
Cebolla larga / junca picada	2 tallos	10		
Aceite / girasol	1 cucharadita	5		
Sal	1 cucharada	10		
Preparación:				
1. Se pelan y pican por la mitad los plátanos 2. En un litro de agua se agregan los plátanos con 1 cucharadita de aceite (puede ser de oliva, girasol, maíz) y sal. se dejan hervir por espacio de 25 a 30 minutos, hasta que los plátanos ablanden. 2. Aparte, ponga a freír el tocino a fuego medio para obtener también la manteca, con la cual se sofríe la cebolla larga picada. 4. Se sofríe la cebolla junca picada en una paila con el aceite obtenido de los chicharrones 5. se sofríe la costilla de cerdo sin agregar aceite, solamente con el aceite que libera la misma. 6. Cuando esté blando el plátano, retire el agua sobrante y empiece a majarlo/ triturarlo (ideal con un palo para hacer tacacho o palo de mortero grande). 7. Se va agregando de manera gradual el chicharrón en trozos pequeños y el sofrito de cebolla, hasta obtener una masa uniforme. 9. Y está listo para servir, acompañado de la costilla de cerdo.				
Aporte Nutricional				
1 Porción de Tacacho aporta				
Gramos				
Kilocalorías	Proteína	Carbohidratos	Grasas	Fibra
968,3 kcal	32,5	75,6	44	1



En conclusión, desde el sector cultura el Plan de Desarrollo 2020-2023 “Trece Municipios un solo corazón” busca el fortalecimiento de estrategias para la recuperación y protección de los bienes culturales que componen el patrimonio del departamento y la divulgación de las manifestaciones del patrimonio inmaterial como elementos para el desarrollo y fortalecimiento de la cultura.

En este orden de ideas, el folclor, las prácticas y las costumbres en general se deben mantener vivas, desde las bases de las distintas manifestaciones culturales por medio de acciones institucionales que aúnen esfuerzos para promover, fortalecer, apoyar e incentivar la cultura Putumayense

Con fundamento en los argumentos expuestos, solicito al señor Presidente someter a consideración de la comisión Tercera de la Asamblea Departamental del Putumayo el presente informe de ponencia.

Presentada por:

JOSE AUBRELIO ZAMORA S.
Diputado Ponente.