

“No sólo de plantas vive el hombre”. Patrimonio alimentario y culinario y biodiversidad animal

Elizabeth Ramos Roca

Dra en Antropología

Departamento de Antropología. Universidad de los Andes (Bogotá, Colombia)

Dirección electrónica: eramosroca@uniandes.edu.co

Ramos Roca, Elizabeth (2019). ““No sólo de plantas vive el hombre”. Patrimonio alimentario y culinario y biodiversidad animal”. En: *Boletín de Antropología*. Universidad de Antioquia, Medellín, vol. 34, N.º 58, pp. 158-184.

DOI: <http://dx.doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a09>

Texto recibido 12/08/2018; aprobación final: 28/03/2019

Resumen. La relación entre el patrimonio alimentario y culinario, y la conservación de la biodiversidad animal es cada vez más tensa debido a una multiplicidad de complejos factores que van mucho más allá del argumento de la sobreexplotación por parte de los humanos. Teniendo como marco de referencia los parámetros establecidos por la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia* (Ministerio de Cultura, 2012), y a partir de información derivada de investigaciones antropológicas, arqueológicas y etnobiológicas realizadas en la Región Caribe de Colombia sobre el consumo de fauna silvestre, se discuten los aportes que la antropología y la arqueología pueden hacer a este tema. Se argumenta que en el actual contexto social, político y económico del país, la integración entre los estudios multi y transdisciplinarios, y la perspectiva de largo alcance temporal que brinda la arqueología, son estrategias necesarias no sólo para entender la compleja ecuación de este problema, sino para proponer acciones concretas que, de una manera más efectiva, permitan aliviar dicha tensión, contribuyendo a su vez a la seguridad alimentaria de las poblaciones. Asimismo, se señala la necesidad urgente de que en el marco de la política de MinCultura se identifiquen y propongan estrategias para proteger el patrimonio cultural asociado con la alimentación y el consumo de fauna silvestre, basadas en un conocimiento más profundo sobre la variabilidad y viabilidad de salvaguardar estas tradiciones. En este sentido, las reflexiones que aquí se plantean no propenden por la legalización o prohibición del uso de la fauna silvestre *per se*, sino que se enfatiza, por el contrario, en la importancia de profundizar en el conocimiento de dicha variabilidad en distintos contextos geográficos y temporales que, con un criterio más amplio, permitan proponer estrategias para la protección del patrimonio alimentario y natural que resulten más viables y sostenibles.

Palabras clave: patrimonio alimentario y culinario, biodiversidad, antropología, zooarqueología.

"Man does not live by plants alone". Food and culinary heritage and animal biodiversity

Abstract. The relationship between the food and culinary heritage, and the conservation of animal biodiversity is increasingly tense due to a multiplicity of complex factors that go far beyond the argument of overexploitation by humanity. The contributions that anthropology and archeology can do to this topic are discussed taking as reference framework the parameters established by the *"Policy for the knowledge, the safeguard and the promotion of the traditional food and cuisine of Colombia"* (Ministry of Culture, 2012), and based on the information derived from anthropological, archaeological and ethnobiological researches conducted in the Caribbean Region of Colombia on the consumption of wild fauna. It is argued that in the current social, political and economic context of the country, the integration between multi and transdisciplinary studies, and the long-term scope perspective offered by archeology are necessary strategies not only to understand the complex equation of this problem, but to propose concrete actions that, in a more effective way, allow to relieve this tension, contributing in turn to the food security of the populations. Likewise, there is an urgent need for strategies to identify and propose strategies to protect the cultural heritage associated with feeding and consumption of wildlife, based on a deeper knowledge about the variability and feasibility of safeguarding these traditions. In this sense, the reflections presented here do not tend to legalize or prohibit the use of wildlife *per se*, but instead emphasize the importance of deepening the knowledge of this variability in different geographical and temporary contexts that, with a broader approach, allow proposing strategies for the protection of food and natural heritage that are more viable and sustainable.

Keywords: food and culinary heritage, biodiversity, anthropology, zooarchaeology.

"Nem só de plantas vive o homem". Patrimônio alimentar e culinário e biodiversidade animal.

Resumo: A relação entre o patrimônio alimentar e culinário, e a conservação da biodiversidade animal é cada vez mais tirante devido à multiplicidade de complexos fatores que vão além do argumento da sobre-exploração por parte dos humanos. Levando como marco de referencia os parâmetros estabelecidos pela *Política para o conhecimento, a salvaguarda e o fomento da alimentação e as cozinhas tradicionais da Colômbia* (Ministério da Cultura, 2012), e a partir da informação derivada de pesquisas antropológicas, arqueológicas e etnobiológicas realizadas na Região Caribe da Colômbia sobre o consumo de fauna silvestre, se discutem os aportes que a antropologia e a arqueologia podem fazer a esta temática. Argumenta-se que hoje em dia no contexto social, político e económico do país, a integração entre os estudos multi e transdisciplinares, e a perspectiva de longo atingimento temporal que a arqueologia dá, são estratégias necessárias não só para entender a complexa equação do problema, mas para propor ações concretas que, de uma maneira mais efetiva, possam aliviar essa tensão, contribuindo a sua vez à segurança alimentar das populações. Igualmente, se assinala a necessidade urgente de que no marco da política do Ministério Cultura se identifiquem e proponham estratégias para proteger o patrimônio cultural associado com a alimentação e consumo de fauna silvestre, baseadas em um conhecimento mais profundo sobre a variabilidade e viabilidade de salvaguardar estas tradições. Neste sentido, as reflexões que aqui se apresentam não tendem pela legalização ou proibição do uso de fauna silvestre *per se*, senão que se enfatiza, pelo contrário, na importância de aprofundar no conhecimento de essa variabilidade em distintos contextos geográficos e temporais que, com um critério mais amplo, permitam propor estratégias para a proteção de o patrimônio alimentar e natural que resultem mais viáveis e sustentáveis.

Palavras-chave: patrimônio alimentar e culinário, biodiversidade, antropologia, zooarqueologia.

“L’homme ne vit pas que de plantes”. Patrimoine alimentaire et culinaire et biodiversité animale “

Résumé: La relation entre le patrimoine alimentaire et culinaire et la conservation de la biodiversité animale est de plus en plus tendue en raison de la multiplicité de facteurs complexes qui vont bien au-delà de l’argument de la surexploitation par l’homme. En prenant comme cadre de référence les paramètres établis par la *Politique pour la connaissance, la sauvegarde et la promotion de la cuisine et des aliments traditionnels de la Colombie* (Ministère de la Culture, 2012), et à partir d’informations provenant de recherches anthropologiques, archéologiques et ethno biologiques effectuées dans la région Caribe de la Colombie, sur la consommation de faune sauvage, les contributions que l’anthropologie et l’archéologie peuvent apporter à ce sujet sont discutées. On fait valoir que, dans le contexte social, politique et économique actuel du pays, l’intégration entre études pluridisciplinaires et transdisciplinaires et la perspective à long terme offerte par l’archéologie sont des stratégies nécessaires non seulement pour comprendre l’équation complexe de ce problème, mais pour proposer des actions concrètes qui, de manière plus efficace, permettent d’atténuer cette tension, contribuant ainsi à la sécurité alimentaire des populations. De même, il existe un besoin urgent, dans le cadre de la politique MinCultura, d’identifier et proposer des stratégies pour protéger le patrimoine culturel associé à l’alimentation et à la consommation de la faune, basées sur une connaissance approfondie de la variabilité et de la viabilité de sauvegarder ces traditions. En ce sens, les réflexions présentées ici ne tendent pas à légaliser ou interdire l’utilisation de la faune sauvage en soi, mais insistent plutôt sur l’importance d’approfondir la connaissance de cette variabilité dans différents contextes géographiques et temporaires, qui, avec un critère plus large, permettent de proposer des stratégies plus viables et durables pour la protection des aliments et du patrimoine naturel.

Mots-clés : patrimoine alimentaire et culinaire, biodiversité, anthropologie, zoo archéologie.

Introducción

El argumento para restringir el consumo de hicoitea en las ciénagas del Caribe, o de chigüiro en el llano, o de venado en los bosques secos, es claramente el resultado de una mala interpretación del principio de precaución y de recetas ambientalistas genéricas, a partir de las cuales mucha de la gestión de la biodiversidad colombiana invoca, sin mayor sustento, el riesgo de extinción de las especies y define el aprovechamiento de la fauna como algo inherentemente destructivo del ecosistema. Las barreras no solo provienen de la normatividad ambiental: el Invima [Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos] se ha constituido en uno de los instrumentos más eficientes para la destrucción de la diversidad cultural colombiana, en aras de “modernizar” y homologar los patrones de consumo locales con los de la civilización globalizante. (Baptiste, 2013: s. p.)

Dentro del contexto colombiano, la Región Caribe es una de las regiones más diversas desde el punto de vista biológico y cultural; sin embargo y paradójicamente, es también de las regiones con mayores índices de pobreza. Esta situación surge de una conjunción de factores como la falta de políticas públicas adecuadas para la conservación de los ecosistemas, los manejos indebidos de los presupuestos públicos (nacionales y locales) durante décadas, y los efectos del conflicto armado que, por más de cincuenta años, ha afectado al país con fenómenos como el desplazamiento forzado de volúmenes importantes de población y el consecuente abandono del agro, entre muchos otros. Esto, a su vez, ha generado coyunturas sociales, políticas y económicas que impactan negativamente en forma importante la seguridad alimentaria

de una buena parte de las poblaciones de esta región. Por otra parte, el deterioro de los ecosistemas, producto de la intervención humana y la explotación no controlada de los mismos, han puesto en riesgo la biodiversidad alimentaria, afectando no sólo la subsistencia básica de las poblaciones, sino las economías locales en general, las formas tradicionales de explotación de la tierra, las relaciones sociales y el patrimonio cultural alimentario en sus distintas manifestaciones, entre otros aspectos.

En este contexto, las iniciativas para conservar la biodiversidad son tareas forzosas para garantizar tanto la soberanía y seguridad alimentarias, como el patrimonio alimentario y culinario de las poblaciones, temas neurálgicos y con un rol fundamental en los procesos de reconstrucción social y económica en el actual contexto sociopolítico de Colombia que, invariablemente, requerirán de una serie de medidas y decisiones sostenibles a mediano y largo plazo, donde se esperaría se privilegien los intereses colectivos. Esta difícil coyuntura podría, si se toman medidas pensadas no sólo a corto plazo, constituir una valiosa oportunidad que beneficie tanto la salvaguardia de las tradiciones culturales como la conservación de la biodiversidad alimentaria.

Desde una perspectiva antropológica, en este artículo se revisará particularmente el caso de la fauna silvestre¹ como patrimonio alimentario y culinario, y como recurso importante para la soberanía y la seguridad alimentarias de las poblaciones de la Región Caribe de Colombia. Se enfatizará en dos aspectos que se consideran centrales, en los que la perspectiva antropológica de la diversidad humana (biológica y cultural), la amplia dimensión de tiempo y distintas escalas con la que se analizan los procesos humanos, ofrecen miradas no sólo complementarias, sino necesarias. Esta discusión se apoyará en los resultados de investigaciones antropológicas, arqueológicas y etnozoológicas que se vienen realizando en esta región, las cuales, entre otras cosas, se enfocan en entender los aspectos biológicos y culturales relacionados con la alimentación y, particularmente, las tradiciones

1 “En Colombia se han establecido formalmente definiciones de fauna silvestre como la que aparece en el Código Nacional de los Recursos Naturales Renovables (Decreto Ley 2811 de 1974); sin embargo, la definición normativa vigente la encontramos en el texto de la Ley 611 de 2000 que establece que fauna silvestre “se denomina al conjunto de organismos de especies animales terrestres y acuáticas, que no han sido objeto de domesticación, mejoramiento genético, cría regular o que han regresado a su estado salvaje” (Tomado de Secretaría de Ambiente Distrital. 2019. <http://www.ambientebogota.gov.co/web/fauna-silvestre/conozcamos-la-fauna-silvestre>).

El concepto de “animales silvestres”, además de las especies acuáticas y terrestres, incluye también aquellas especies semiacuáticas, como es el caso de algunas tortugas. Esto es importante de aclarar, teniendo en consideración que, directamente ligado a este concepto, se encuentran distintos tipos de prácticas humanas relacionadas con la obtención de animales, como son la caza en el caso de las especies terrestres y semiacuáticas, la pesca en el caso de las acuáticas y la recolección que se aplica en algunos casos a especies terrestres como insectos o a especies acuáticas como cangrejos, por ejemplo.

y los cambios en los patrones alimentarios y culinarios relacionados con el uso de animales silvestres por parte de las poblaciones desde tiempos prehispánicos hasta la actualidad. Algunos de los resultados de estos trabajos han sido objeto de varias publicaciones (Ramos y Archila, 2008; Ramos, 2010a; 2013; 2014; Ramos y Jiménez, 2015) y, aunque aquí se retomarán a manera de ejemplo algunos de estos resultados, la discusión estará más enfocada en reflexionar sobre la importancia y los mecanismos a desarrollar para lograr una integración más efectiva entre los resultados que vienen proporcionando las investigaciones antropológica y arqueológica, y campos disciplinares como la biología, la economía, la ingeniería ambiental, la agronomía y, particularmente, la biología de la conservación. En este último campo se destacan en el contexto colombiano varios trabajos recientes dedicados a reconocer tanto la importancia que la fauna silvestre ha tenido como recurso para las poblaciones principalmente rurales, así como también los problemas que conlleva para la conservación de estas especies y para la seguridad alimentaria de las poblaciones humanas.

Dichos trabajos, que varían en propósitos y alcances, incluyen cálculos de población animal, estado de conservación de las distintas especies, diversos usos de la fauna por parte de las poblaciones humanas, relación entre la fauna silvestre y la seguridad alimentaria, marcos normativos, entre otros, y tienen en común enfatizar en la necesidad de buscar soluciones más integrales a la tensión existente entre la conservación de la biodiversidad animal –y la normativa establecida para protegerla– y a los distintos usos que de la misma hacen los humanos y donde los aportes de las ciencias sociales resultan indispensables. Sin embargo, y aunque esto se ha reiterado con cierta frecuencia en la literatura en años recientes, pocos son los casos donde dicha integración se observa realmente aplicada a la cotidianidad y bienestar de las comunidades. Es aquí donde podría afirmarse, que los aportes de la antropología y la arqueología de la alimentación y las cocinas de Colombia deberían ser mucho más proactivos y explícitos. En otras palabras, trascender del discurso academicista a la práctica e impactar con acciones concretas la vida de las comunidades en la actualidad.

Patrimonio cultural alimentario y patrimonio natural: ¿dos patrimonios en disputa?

Aunque las definiciones del concepto de patrimonio alimentario varían de manera sutil o sustancial en la literatura (Mariani, 2002; Medina, 2017;), hay un aspecto en el que la mayor parte de los trabajos coinciden, como es el de reconocer la importancia de entenderlo en el marco de los procesos históricos, sociales, económicos y políticos que contextualizan los distintos países, regiones, lugares, individuos y poblaciones. Sin embargo, son escasos los ejemplos en los cuales los planes de acción propuestos por las entidades gubernamentales y no gubernamentales son

efectivamente diseñados e implementados a partir de la información proporcionada por la investigación sobre dichas particularidades.

En este marco, el caso de la Región Caribe resulta de utilidad para reflexionar sobre las tensiones existentes entre la conservación del patrimonio alimentario culinario y la biodiversidad. En las tradiciones alimentarias y culinarias del Caribe colombiano, el uso de la de la fauna silvestre ha sido y continúa siendo común. Además de una gran variedad de plantas, en los mercados y despensas de la Región Caribe los pescados y la carne de monte de animales silvestres como la guatínaja (*Cuniculus paca*), el ñeque (*Dasyprocta punctata*), la babilla (*Caimán crocodilus fuscus*), el saíno (*Pecari tajacu*), el armadillo (*Dasyurus novemcinctus*), el venado (*Odocoileus virginianus* y *Mazama americana*), el morrocoy (*Chelonoidis carbonaria*), la iguana (*Iguana iguana*), la hikota (*Trachemys callirostris callirostris*), además de algunas aves como tortolitas (*Zenaida leptotilia*) y perdices (*Tinamus, sp*), han constituido una parte importante de la cultura alimentaria y culinaria de estas poblaciones. Sin embargo, tanto en los estudios socioculturales sobre la alimentación y cocinas tradicionales como en la literatura sobre conservación de especies, la aproximación al tema de los animales silvestres es usualmente tangencial y podría decirse que esquivada, razón por la cual, como argumentan Baptiste-Ballera *et al.* (2012), este tema ha sido poco estudiado desde la perspectiva económica y social, resultando en políticas fallidas cuyos efectos resultan contrarios a los deseados. En otras palabras, este se ha convertido en un tema evitado por razones éticas y de cercanía (física y empática) de los humanos con la fauna, además de que suele ignorarse la importancia que tiene la fauna silvestre dentro de la cadena alimentaria para muchas comunidades.

Desde la perspectiva de la antropología colombiana, se han hecho algunas contribuciones importantes al tema de la relación entre los humanos y la fauna. En este sentido, se destacan los aportes de Ulloa (2002) en una compilación que recoge trece trabajos dedicados a "indagar por las lógicas y construcciones culturales que sustentan la relación entre el ser humano y su entorno y las nociones sobre lo humano y la naturaleza de acuerdo con situaciones ambientales, históricas, políticas, culturales y sociales particulares" (Ulloa, 2002: 9), como también los trabajos de Campos, Ulloa y Rubio (2001); Rubio, Ulloa y Campos (2002) y Ulloa (2002), los cuales, también desde la perspectiva antropológica, se ocupan de casos concretos dentro de este tema. Estos, aunque no tuvieron como propósito particular hacer una contribución a resolver las tensiones existentes entre el patrimonio alimentario y la biodiversidad, constituyen importantes aportes para ilustrar la importancia de la contribución antropológica al tema, destacándose el énfasis en la importancia de estudiar y entender la diversidad de concepciones y usos de la fauna por parte de las comunidades humanas. En el caso de la biología de la conservación, se han realizado trabajos que de manera explícita tratan el problema de dichas tensiones, particularmente en lo relacionado con los aspectos económicos y de seguridad ali-

mentaria de las poblaciones humanas (Baptiste *et al.* 2012; Quiceno-M *et al.*, 2015; van Vliet *et al.*, 2016). Los resultados de dichos estudios evidencian los muchos interrogantes que surgen acerca de la efectividad de las medidas adoptadas y su impacto en las poblaciones humanas y animales. Como lo expresa van Vliet (2013) “en situaciones donde el uso de la carne de monte es insostenible, ni la prohibición ni la educación ambiental pueden por sí solas reducir la presión de la caza para las poblaciones que dependen de ese recurso y es necesario explorar posibles alternativas al aprovechamiento de la carne de monte” (123).

En este contexto y para el caso de la Región Caribe de Colombia, reconocer que la fauna silvestre ha sido y sigue siendo parte importante de la biodiversidad alimentaria, podría considerarse un paso indispensable para afrontar este problema, y para la búsqueda de alternativas y posibles soluciones. Sin embargo, este primer paso debe estar sucesivamente articulado con investigaciones que desde distintas disciplinas aporten información puntual y precisa sobre la ecología y comportamiento de las distintas especies y la naturaleza de la diversidad de tradiciones culturales ligadas al uso de la fauna silvestre existente en cada comunidad. Es decir, no tiene mucho sentido establecer medidas que se apliquen por igual a todos los casos, desconociendo la historia particular tanto de las especies de fauna como de las poblaciones humanas. Esto requiere, como es de suponer, una aproximación multidisciplinaria y una escala de tiempo amplia que nos permita documentar eventos puntuales y procesos de transformación en la relación entre los humanos y la fauna, permitiéndonos observar el mismo fenómeno en distintos momentos y regiones.

Desde el año 2012, el Ministerio de Cultura de Colombia estableció y viene promoviendo la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*, documento en el que se destaca la importancia que para la implementación de la puesta en marcha de una serie de estrategias concretas como la de “Fomentar el uso de la Biodiversidad con fines alimentarios”, esta tiene como objetivo

fortalecer y apoyar, el ámbito de la cultura, el conocimiento, uso y recuperación de los recursos de la biodiversidad silvestre y cultivada para la alimentación y donde se plantea como directriz la necesidad de crear conciencia pública sobre la relación que existe entre la alimentación y la cultura culinaria y la oferta natural para velar por la protección del medio ambiente y ampliar la base alimentaria a partir del uso sostenible de la biodiversidad. (Ministerio de Cultura, 2012: 81)

En este sentido, para la Región Caribe recientemente se empiezan a materializar algunos aportes fundamentales que se derivan de la investigación antropológica y arqueológica, en los cuales –con un carácter multi y transdisciplinario– el estudio de las tradiciones alimentarias y culinarias se articula con otras temáticas como la conservación de la biodiversidad y la diversidad cultural en distintas escalas geográficas y temporales, donde se busca que estos trabajos contribuyan de forma

directa a solucionar las problemáticas que enfrentan las comunidades actuales (Ramos, 2014; Ministerio de Cultura y Fundación Acua, 2015a; 2015b; Cavelier, 2016; Consuegra, 2016; López *et al.*, 2016). No obstante, la mayor parte de estas iniciativas, aunque de enorme valor, se centran en las plantas y el complejo caso de la fauna silvestre ha permanecido rezagado.

Para contribuir a llenar este vacío, dentro del programa de investigación "Arqueología medioambiente y adaptación humana en la Región Caribe de Colombia" se vienen desarrollando desde hace quince años una serie de trabajos (Ramos 2008; 2010; 2013; 2015) que han estado encaminados a reconstruir los múltiples usos de la fauna a través de la historia humana en la región y a documentar, particularmente, sobre las tradiciones alimentarias asociadas con el consumo de fauna silvestre. Esto con el fin de consolidar información que permita conocer no sólo cómo ha sido dicho uso a través del tiempo, sino cómo y por qué ha cambiado; información que es relevante para el diseño de programas de preservación del patrimonio alimentario y culinario con criterios fundamentados en un conocimiento más profundo sobre la historia del uso de las especies. Esto podría contribuir a evaluar cuáles de estas especies podrían ser –o no– consideradas como promisorias en términos alimentarios, teniendo en cuenta que algunas, particularmente peces, reptiles y ciertos mamíferos, se encuentran en distintas categorías de amenaza. La estrategia utilizada en este programa ha sido la de combinar la arqueología, la etnográfica y la historia, con información etnozoológica sobre la percepción actual de las comunidades en relación con los usos de la fauna silvestre.

¿Y qué nos dice la arqueología que resulte de utilidad en los debates sobre patrimonio alimentario y biodiversidad en la actualidad?

En el contexto arqueológico, se utilizan varias líneas para indagar en la alimentación y las cocinas del pasado, entre estas están los estudios derivados de análisis arqueozoológicos y arqueobotánicos, así como los de restos óseos humanos, todos complementados con información derivada de las fuentes históricas. Sin embargo, reconstruir la alimentación y los patrones culinarios del pasado y sus cambios a través del tiempo, plantea retos metodológicos importantes (Montón Subías, 2005; Sardà, 2010; Ramos, 2013), dentro de los que se encuentran la necesidad de recabar un cuerpo amplio de datos sobre alimentación y cocinas que, orientados a partir de preguntas antropológicas y arqueológicas concretas, y recuperados y analizados por especialistas, permitan aproximaciones más precisas y a la vez más amplias. Estos datos deben incluir, además de la identificación de cuáles especies de plantas y animales estaban siendo consumidas, un análisis detallado sobre los patrones de obtención, preparación y consumo de las mismas, que debe basarse en un cuidadoso análisis de las muestras arqueológicas.

En lo que compete particularmente a la fauna silvestre y a los aportes de la investigación zooarqueológica dentro del programa de investigación que se viene desarrollando en la Región Caribe, la información sobre el uso de animales durante la época prehispánica se está documentando a partir de trabajos arqueológicos en contextos regionales, donde, mediante los análisis de cerámica, líticos, restos de comida, restos humanos, entre otros, ha sido posible reconstruir patrones alimentarios y formas de apropiación de recursos, como también sobre algunos aspectos más amplios sobre economías de subsistencia y procesos socioculturales de las comunidades de esta parte de la Región Caribe entre 800 d. C. hasta 1459 d. C. (Figura 1).²



Figura 1. Localización del área de estudio y los principales sitios arqueológicos investigados

Fuente: Elaboración propia.

- 2 Fechas de radiocarbón obtenidas en los sitios excavados dentro del programa de investigación “Arqueología medioambiente y adaptación humana en la Región Caribe de Colombia”, correspondientes a algunos de los sitios mencionados en el texto:

Cacaramoa (Sabanagrande, Atlántico):

Corte 1 nivel 3: 1430 d. C.-1480 d. C.- Beta 301247 - carbón.

Corte 2 nivel 4 (tumba): 1420 d. C.-1460 d. C.- Beta 301248 - carbón.

San Isidro (Sabanagrande, Atlántico):

Corte 1 nivel 9: 640 d. C.- 690 d. C. -Beta 301249 - carbón.

Corte 1 nivel 6: 880 d. C.- 990 d. C. -Beta 330160 - carbón (Lozada, 2012: 38).

Tubará (Atlántico):

Corte 4 (tumba base, 80-90 cm): 850 ± 80 d. C.-Beta 200942 - carbón.

Corte 4 (tumba,40-50 cm):1080 ± 80 d. C.-Beta-200943 - carbón.

En cuanto a los análisis zooarqueológicos, estos han permitido hacer una aproximación a los patrones de selección, apropiación y consumo de animales, proporcionando datos puntuales sobre la frecuencia y diversidad de especies utilizadas, sus cambios a través del tiempo y otros tipos de información como, por ejemplo, las partes de los animales seleccionadas para consumo, las modificaciones óseas ocasionadas por distintas formas de preparación y consumo (marcas de corte, mordisqueo y modificaciones térmicas como reflejo de prácticas culinarias) (Ramos y Campos, 2014), entre muchas otras variables (Ramos y Archila, 2008; Ramos, 2010a; 2010b; 2013; 2014; Ramos y Pérez, 2014; Ramos y Jiménez, 2015). De esta información se deducen hoy algunas conclusiones relevantes para entender cómo ha sido la relación entre los humanos y la fauna, el uso de los animales silvestres tanto en la alimentación y sus implicaciones económicas, sociales y culturales desde la época prehispánica.

Concretamente, estos estudios evidencian la importancia que los animales silvestres tuvieron en la alimentación de las comunidades prehispánicas de la región durante los períodos de ocupación de estos sitios, como lo atestigua la variedad de especies de distintos grupos taxonómicos en los distintos sitios como, por ejemplo, el corte 1 de Tubará (Tabla 1).

Tabla 1. Especies representadas en el Corte 4 del sitio de Tubará, incluyendo el número total de fragmentos por cada especie (NISP) y el mínimo número de individuos presentes por especie (MNI)

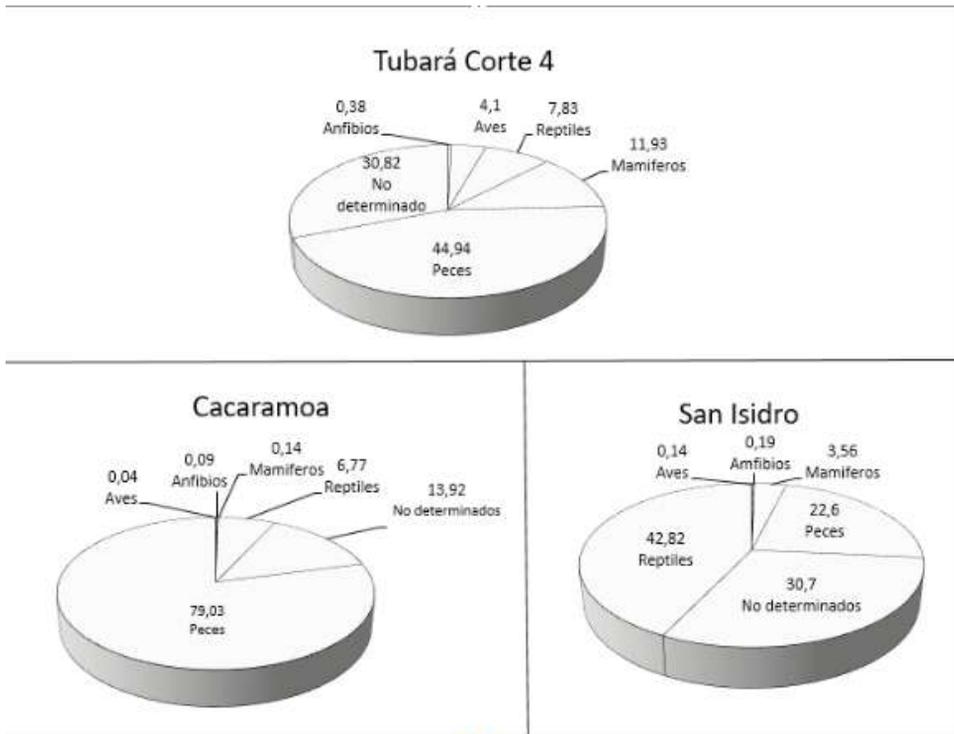
Clasificación Taxonómica	Nombre Común	NISP	%	MNI	%
<i>Aguti paca</i>	Guatinaja	39	4,03	14	7,95
<i>Archosargus sp</i>	Mojarra	1	0,10	1	0,57
<i>Caranx ruber</i>	Jurel	6	0,62	5	2,84
<i>Caranx sp</i>	Jurel	4	0,41	3	1,70
<i>Dasaypus novemcinctus</i>	Armadillo	171	17,68	17	9,66
<i>Elops saurus</i>	Ladyfish	2	0,21	2	1,14
<i>Gallirallus sp</i>	Rascón	2	0,21	2	1,14
<i>Geocherome carbonaria</i>	Morrocoy	136	14,06	21	11,93
<i>Herodias sp</i>	Garza	1	0,10	1	0,57
<i>Iguana iguana</i>	Iguana	185	19,13	22	12,50
<i>Mazama americana</i>	Venado de monte	33	3,41	11	6,25
<i>Mugil sp</i>	Lisa	7	0,72	3	1,70
<i>Ortalis sp</i>	Guacharaca	6	0,62	5	2,84
<i>Pecarí tajacu</i>	Saino	3	0,31	1	0,57
<i>Sigmodon sp</i>	Ratón	308	31,85	36	20,45
<i>Spyraena sp</i>	Barracuda	1	0,10	1	0,57
<i>Pseudoplatystoma fasciatum</i>	Bagre rayado	32	3,31	15	8,52
<i>Strongylura sp</i>	Pez aguja	1	0,10	1	0,57
<i>Sylvilagus sp</i>	Conejo	22	2,28	10	5,68
<i>Synbranchus marmoratus</i>	Anguila	1	0,10	1	0,57

Clasificación Taxonómica	Nombre Común	NISP	%	MNI	%
<i>Tinamus sp</i>	Perdices	2	0,21	2	1,14
<i>Zenaida leptotilia</i>	Tortolitas	4	0,41	2	1,14
Total		967	100	176	100

Fuente: modificado de Ramos y Archila, 2008: 119

En segundo lugar, de los resultados se concluye que, aunque en líneas generales la tendencia en la mayoría de los sitios en términos de la distribución taxonómica por clases, los peces aparecen con mayor frecuencia, seguidos por reptiles y luego mamíferos y con muy baja representación de anfibios y aves (Figura 2), existen algunas diferencias importantes entre los sitios, las cuales pueden explicarse por su localización en ecosistemas diferentes (Cacaramoa y San Isidro –zona de ciénaga– en contraste con Tubará –serranía–) y por factores de carácter cronológico o cultural (San Isidro y Cacaramoa, ambos localizados a una distancia aproximada de 1 km entre sí, a orillas de la Ciénaga del Convento en el municipio de Sabana-grande, Atlántico).

Figura 2. Comparación entre los porcentajes de los distintos grupos taxonómicos (clase) entre los sitios Tubará, Cacaramoa y San Isidro



Fuente: Elaboración propia.

Por otra parte, y teniendo en consideración algunos de los sesgos metodológicos y técnicos que ocurren con más frecuencia en el análisis de este tipo de muestras arqueológicas, es posible afirmar que los distintos ecosistemas habitados por los humanos no son la única posible respuesta a las diferencias que observamos en los patrones de selección y consumo de la fauna entre las distintas comunidades. Por lo anterior, resulta necesario indagar con mayor profundidad para entender la naturaleza de dicha variabilidad, ya que esta información resulta de mucha utilidad para el diseño e implementación de programas exitosos de conservación de especies como lo demuestran los estudios de zooarqueología aplicada a la conservación que se vienen realizando en algunos países del mundo (Muñoz, 2003; Lyman y Cannon, 2004a; 2004b; Frazier, 2007; Muñoz, Götz y Ramos, 2014; Wolwerton, 2015). En dichos estudios, el componente de análisis de la fauna arqueológica ha sido de gran utilidad para documentar, no sólo cómo ha sido el uso de las distintas especies en escalas de tiempo amplia, sino que han proporcionado valiosa información sobre la diversidad cultural existente en los patrones de uso de la fauna, aspecto que tiene gran relevancia para la planeación y formulación estratégica de planes de conservación que, teniendo en cuenta los contextos socioculturales y ecológicos particulares, aumenten las probabilidades de ser acogidos por parte de las comunidades y que garanticen su permanencia en el tiempo.

En general, para la región del Caribe –adicionalmente a la información recuperada dentro del programa– conocemos la importancia de la fauna silvestre para la subsistencia de las comunidades de la región hace, por lo menos 4.000 años, como lo muestran las 53 publicaciones arqueológicas e informes de investigación que fueron sistematizados en un trabajo previo (Ramos, 2008), en el cual se pudieron documentar la alta frecuencia de sitios con evidencias arqueofaunísticas, y la abundancia y diversidad de especies y taxones reportados.

La escala de tiempo: integrando la información antropológica, zooarqueológica, etnográfica y etnozoológica

Antonia: ¿Qué hay, comadre, como amaneció, ya se le pasó la tristeza? ¿Cómo sigue su marido? ¿Le consiguió el pichón de paloma para el caldito? Ese sí que es rico y le alimenta, eso me decía mi abuela, ya verá que con ese sí se recupera.

Leticia: Pero comadre es que ya no traen palomas al mercado, hace tiempo que están escasas.... Dicen que es la policía, que las autoridades del medioambiente, que los cazadores.... Yo no sé... Mi marido dice que ya quedan pocas, pero que eso es mentira, que los cazadores las están acabando, que se están muriendo es por el aire sucio y porque ya no encuentran donde poner sus huevos.

Este fragmento de conversación, recuperado durante el trabajo de campo realizado en la plaza de mercado de Montería (Córdoba), en abril de 2010, pone de manifiesto algunos de los elementos más importantes presentes en la tensión existente entre el patrimonio alimentario y el natural. En esta investigación, a partir de entrevistas semiestructuradas y a profundidad realizadas en el marco de faenas cotidianas de cocina, actividades de pesca, caza y visitas a los mercados, se realizaron 468 entrevistas entre los años 2010-2018, en los departamentos de Atlántico, Córdoba, Cesar y Bolívar (Ramos, 2019 [en preparación]).

El trabajo de campo se llevó a cabo en contextos rurales y urbanos, y tuvo como objetivo principal profundizar en el conocimiento de los patrones culturales asociados con el uso de animales silvestres entre las poblaciones de la Región Caribe. Se tuvieron en cuenta los animales silvestres que han sido y siguen siendo parte de las tradiciones alimentarias, los métodos y técnicas de obtención de los mismos, su disponibilidad durante el ciclo anual, la dinámicas de comercialización en los mercados locales, los contextos y las formas en que se preparan, los productos agrícolas que se utilizan para las preparaciones, la percepción de los individuos sobre la relación entre la pérdida de la biodiversidad y de las tradiciones alimentarias y culinarias y su impacto en la cotidianidad, las posibles soluciones a esta disyuntiva y su implementación, entre otros aspectos.

Los resultados de este trabajo evidencian claramente que el consumo de animales silvestres sigue siendo importante en muchas poblaciones de la Región Caribe, tanto urbanas como rurales, como lo han mostrado también estudios biológicos recientes (Vargas Tovar, 2014; Quiceno-M *et al.*, 2015), observándose también la comercialización de especies en algunas plazas de mercado (Figuras 3 y 4). De estos platos, se registraron recetas y formas de preparación y cocción, cuyas técnicas parecen tener una larga tradición que se remonta aún a la época prehispánica. El 65% de los encuestados considera que son tradiciones ancestrales que merecen conservarse y el 88% opina que la carne de animales silvestres no sólo es más saludable, sino que sabe mucho mejor. El 72% de los entrevistados considera que las razones de que las especies silvestres estén en peligro no es su uso como alimento, pues se dice que esto se hace ocasionalmente y suele concentrarse sólo en algunas épocas del año; para el 95.4%, la causa de este problema es el deterioro de los ecosistemas, ya que “el monte ya no aguanta y los animalitos ya no encuentran agua limpia, ni tierra donde vivir o poner los huevos” (Entrevista personal, Córdoba, 2010), como señaló uno de los entrevistados refiriéndose a las tortugas.



Figura 3. Preparación de Iguana (Iguana iguana).

Fuente: elaboración propia, Corral de San Luis, Tubará, 2017.



Figura 4. Venta de hicoetea, (*Trachemis callirostris*, *callirostris*) en plaza de mercado de Montería

Fuente: elaboración propia, Córdoba, 2010.

Hasta la fecha, los resultados del componente etnográfico y etnozoológico evidencian varios puntos importantes a considerar entre los que se destacan, particularmente, dos: en primer lugar, se corrobora que las tradiciones alimentarias y culinarias ligadas al consumo de animales silvestres continúan siendo muy importantes para algunas poblaciones de la Región Caribe y que, a pesar de la legislación y las prohibiciones, las siguen practicando. En segundo lugar que, aunque los habitantes de distintos lugares de la región comparten en un importante porcentaje las percepciones sobre las causas de la extinción de la fauna silvestre y el deseo por la conservación de ciertas tradiciones, existen importantes variabilidades entre las poblaciones de la región, ya sea en el tipo de especies preferidas y también en los contextos sociales, políticos, económicos y ambientales en los que estas se consumen.

El caso de la carne de monte y la seguridad alimentaria en Colombia: aportes recientes desde la biología

“Es necesario entender cómo la obtención de carne de monte está afectando la integralidad y resiliencia de los ecosistemas, pero también es necesario entender cómo la pérdida y transformación de los ecosistemas que albergan la fauna silvestre, están cambiando las condiciones de seguridad alimentaria de dichas comunidades”

Vargas-Tovar, 2012: 104

En Colombia, el tema del consumo de carne de monte y su relación con la seguridad alimentaria y la conservación de la biodiversidad, ha sido muy poco desarrollado. En parte, como ya se mencionó, por los dilemas éticos y las dificultades que esto conlleva, particularmente, en lo que atañe a la toma de decisiones a la hora de legislar e implementar las medidas para regular tanto los usos de la fauna silvestre por parte de los humanos, como también de legislar e implementar medidas para la conservación de las especies. Sin embargo, durante los últimos cinco años se vienen haciendo importantes avances con trabajos, en los cuales —además de poner de manifiesto que el tema de la carne de monte es un problema complejo— se particularizan los problemas a enfrentar, las directrices a seguir y también algunos de los logros obtenidos (Baptiste *et al.*, 2012; Quiceno-M *et al.*, 2015; van Vliet *et al.*, 2016). Así, en algunos de estos trabajos se hace un llamado a reconocer que la carne de monte es un recurso importante para la seguridad alimentaria (Restrepo, 2012; Vargas-Tovar, 2014), pero también a señalar la necesidad de evaluar los alcances de conceptos como el de biodiversidad, biodiversidad alimentaria, entre otros (Baptiste, 2012). En estos, se aboga por la necesidad urgente de una perspectiva conceptual, teórica y metodológica más integral para tratar el tema de la carne de monte en sus aspectos económicos, ecológicos, políticos, sociales (Moreno y Negrete, 2012; Vargas-Tovar, 2012). Otro aspecto de vital importancia que muestran algunos de estos

trabajos, es un cuidadoso análisis de legislación existente sobre cacería y comercio, sus limitaciones y retos inmediatos (Moreno y Negrete, 2012; Restrepo, 2012; van Vliet *et al.*, 2016) y un diagnóstico sobre el estado de la investigación sobre carne de monte que se hace en Colombia, con recomendaciones concretas sobre estudios a desarrollar (Vargas-Tovar, 2012).

En conjunto, son varios los puntos centrales en los que confluyen estos trabajos y que atañen directamente a la discusión sobre el tema del patrimonio alimentario: 1) la necesidad de entender la relación entre biodiversidad alimentaria, seguridad alimentaria, bienestar humano y pobreza; 2) la importancia de reconocer que los usos de la carne de monte varían en las distintas regiones y en relación con condiciones sociales, culturales y ecológicas particulares, además de factores coyunturales como el conflicto armado, el desplazamiento, etc.; 3) la imperante necesidad de estudios orientados a entender la relación entre prácticas de caza y seguridad alimentaria, lo cual debe incluir información específica sobre patrones de caza, selección de especies, etc., esto visto a distintas escalas de análisis –local, regional y nacional–, en contextos espacio temporales diversos; 4) la necesidad de integrar los estudios biológicos y antropológicos y 5) la necesidad de un marco regulatorio más flexible reconociendo las especificidades de los distintos contextos socioecológicos, donde se analice el problema de la caza de subsistencia y la caza comercial, y cómo los vacíos normativos existentes para el uso la carne de monte vienen retroalimentando la ilegalidad.

En este sentido y haciendo referencia a las principales conclusiones derivadas de un taller realizado durante el año 2015 con el propósito de discutir la puesta en marcha de un marco legal sobre el comercio de carne de monte en las comunidades rurales, van Vliet *et al.* (2016: 1) anotan que

la principal recomendación que surgió del taller fue la necesidad de adoptar procesos de manejo flexibles dentro del marco regulatorio para el desarrollo local de reglas de manejo sostenible (p.ej. lista de especies comercializables, cuotas, temporadas de caza, sistemas de monitoreo y evaluación). Lo anterior permitiría el reconocimiento de las especificidades de cada contexto socioecológico, en lugar de imponer un marco a nivel nacional que probablemente fracasará teniendo en cuenta la diversidad biológica y cultural del contexto colombiano.

Conclusiones: el lado positivo de la coyuntura

Alrededor de la tensión existente entre el patrimonio alimentario y culinario, y la biodiversidad, se considera que hay dos coyunturas importantes que hacen de este momento histórico, un momento estratégico para retomar el difícil tema de la carne de monte: la primera, la actual situación sociopolítica por la que atraviesa el país derivada de las negociaciones y acuerdos de paz con las FARC y otras organizaciones

al margen de la ley, y la segunda, la relativamente reciente establecida política de la alimentación y la preservación de las cocinas tradicionales de Colombia (Ministerio de Cultura, 2012), donde se establece de manera explícita la importancia de la recuperación del patrimonio alimentario en el contexto de las discusiones sobre seguridad alimentaria y biodiversidad. En este contexto, urge la necesidad no sólo de abordar los problemas desde perspectivas integradoras y trans/multidisciplinares, sino de traducir de manera expedita los resultados de la investigación en acciones concretas que reviertan en el corto plazo en la cotidianidad de las comunidades.

Con relación a la primera de estas coyunturas, se tienen ya algunos resultados en la investigación biológica y antropológica que evidencian los vacíos y problemas que a varios niveles afectan a las poblaciones animales como consecuencia de su uso por parte de los humanos, pero también a las poblaciones humanas. En la revisión bibliográfica sobre el estado del arte de la investigación acerca de la carne de monte en Colombia, es posible reconocer algunos avances de diagnóstico muy importantes, pero dada la dimensión del problema, son pocas las iniciativas que se reflejen en políticas y acciones concretas para la protección de la fauna silvestre, lo cual compromete de manera directa la seguridad alimentaria de algunas poblaciones del territorio nacional que, en un porcentaje importante, dependen de estas especies para la alimentación y como fuente de ingresos entre otros usos (van Vliet, 2014).

En amplias regiones de Colombia, especialmente en aquellas más golpeadas por la violencia y que serán durante los años por venir epicentros de reactivación económica y nuevas formas en las relaciones sociales, urge la implementación de medidas para afianzar la identidad, la defensa y la recuperación del patrimonio alimentario, incluyendo a los mercados como espacios importantes en los procesos de reconstrucción social. Sin embargo, dicha urgencia no puede ser sinónimo de improvisación y es precisamente por la coyuntura actual donde, con mayor rigurosidad científica y acciones inmediatas, se deberían realizar estos proyectos. En la actualidad, como consecuencia de las coyunturas políticas y económicas antes mencionadas, un porcentaje importante de la población rural se ha visto obligada a desplazarse y a abandonar sus tierras, pero también hay población que está reasentándose –con programas gubernamentales como el de restitución de tierras– y retornando a sus lugares de origen. Es así como, en este contexto de reacomodación, afianzamiento de la identidad, recuperación de formas tradicionales o búsqueda de nuevas alternativas para subsistir, las tan necesarias medidas para la protección de la fauna silvestre no pueden, en ningún caso, desligarse de los complejos problemas de seguridad alimentaria que enfrentan las poblaciones humanas.

Con relación a la segunda, es necesario decir que el marco de la *Política de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia* constituye una gran oportunidad para apuntalar iniciativas que repercutan tanto en la conservación de la biodiversidad, como en la seguridad alimentaria. Aunque pensar en la salvaguarda

de patrones alimentarios y cocinas tradicionales que involucren el uso de animales silvestres parecería inicialmente una contradicción en términos de conservación del patrimonio natural, si se consideran más cuidadosamente las condiciones de seguridad alimentaria y de diversidad sociocultural de las poblaciones humanas, podrían generarse algunas situaciones donde la salvaguarda de las tradiciones alimentarias podría constituirse en un elemento primordial para la recuperación de los ecosistemas y, en consecuencia, mejorar la situación de riesgo en que están algunas de las especies de fauna. Esto, por supuesto, no debería tomarse como un camino obligado, ni mucho menos aplicable a todos los contextos; es aquí precisamente donde la investigación sobre la diversidad biocultural existente nos brinda importantes elementos de apoyo. Así, en la coyuntura actual del país en general y del Caribe en particular, es urgente darle una mirada más integral y profunda a esta discusión, teniendo dos elementos centrales a considerar: la diversidad cultural y percepciones sobre la alimentación por parte de las comunidades, y la diversidad de procesos históricos de las distintas comunidades dentro de la región. Estos dos aspectos, aunque presentes en muchos diagnósticos y propuestas de programas de desarrollo económico y social, no llegan a integrarse positivamente por dos razones: la primera es la escala corta de tiempo en que se observan estos fenómenos y la segunda, por la poca relevancia que se le otorga a la diversidad de condiciones ambientales, y sobre todo culturales, existentes entre las comunidades; por tanto, la cual la mayor parte de dichos proyectos no llegan a impactar positivamente en la región.

Los resultados de las investigaciones de carácter antropológico y etnozoológico sobre el consumo de animales silvestres en la Región Caribe reiteran una vez más la situación antes mencionada: esta región no es homogénea ecosistémica ni culturalmente y, por supuesto, tampoco lo es en lo relacionado con el consumo de animales silvestres, por ello existen importantes argumentos culturales, económicos y sociales que exigen un cuidadoso análisis sobre las causas, consecuencias y acciones a seguir para la protección de la biodiversidad, y del patrimonio alimentario y culinario.

De esta manera, aunque en muchos lugares dentro de la Región Caribe la carne de animales silvestres es apetecida y considerada potencialmente explotable con fines de subsistencia y comerciales, existen también importantes variaciones dentro de la misma región, las cuales pueden ser sutil o marcadamente diferentes, incluso entre poblaciones que habitan contextos geográficos y culturales similares. En este sentido, uno de los resultados más contundentes que arrojó la investigación etnográfica es la necesidad ineludible de conocer detalladamente la naturaleza de estas variaciones, —esto en una escala de tiempo amplia—, precisando la manera como las distintas poblaciones perciben el consumo de la carne de monte, como también la historia sociopolítica y económica particular de cada comunidad.

Como ya lo hemos mencionado, esta diversidad es uno de los aspectos más relevantes de considerar cuando se busca lograr que los programas de conservación

tengan impactos positivos en las poblaciones humanas y animales. Por lo anterior, la viabilidad y efectividad de las acciones que desarrollemos para la conservación de las especies del patrimonio alimentario y culinario, dependen, en primer lugar, de la activa participación de las comunidades –conocedoras de sus propias dinámicas y procesos– y, en gran parte, de que logremos identificar las variantes geográficas y culturales que hacen de cada especie, cada tradición y cada población, un caso de estudio único. Asimismo, es necesario considerar que las razones para la comercialización y el consumo de especies como la iguana, la hicoatea, el venado, etc., no han sido las mismas a lo largo del tiempo y del espacio; conocer estas variaciones resulta indispensable para estructurar programas de desarrollo perdurables en el mediano y largo plazo (no solamente en el corto plazo como usualmente se hace), lo que nos obliga a investigar más profundamente y con una resolución más fina.

Es aquí donde la investigación trans/multidisciplinar e integrada no es sólo deseable sino indispensable, requiriéndose, además, que los resultados de este trabajo conjunto no se queden en informes o en artículos científicos, sino que en acciones concretas afecten la vida cotidiana de la gente, para lo cual se vienen realizando importantes emprendimientos y aportes por parte de investigadores desde la antropología como Cárdenas (2014), y Cárdenas y Consuegra (2016); desde la geografía con la investigadora Diana Ojeda (Vargas, 2018) y también por parte de cocineros como, por ejemplo, Eduardo Martínez y Antonuela Ariza (Mini-mal, 2018), entre otros. Estas iniciativas buscan llevar el conocimiento obtenido de investigaciones sobre nuestra biodiversidad alimentaria y culinaria a públicos no especializados mediante libros, recetarios, folletos u otros formatos de divulgación.

En este mismo sentido, se considera necesario que, además del empoderamiento de las comunidades en los programas de conservación de la fauna silvestre y de sus tradiciones alimentarias, se deben estudiar con mayor profundidad las maneras en que dichas tradiciones se han transmitido de generación en generación, cómo y por qué han venido cambiando y cuáles podrían ser las implicaciones –tanto para la fauna como para los humanos– de la pérdida y recuperación de estas. Recientemente, se vienen desarrollando proyectos importantes en ese sentido como, por ejemplo, los de Osorno *et al.* (2014) y varios trabajos compilados en un volumen completo de la revista *Biota Colombiana*. Trabajos similares se vienen realizando también con plantas silvestres, ofreciendo importantes alternativas para su uso y recuperación con la participación directa de las comunidades (Cavelier, 2016; Consuegra, 2016).

En balance, y recogiendo la discusión anterior, se puede afirmar que hasta la fecha –y a pesar de algunos importantes esfuerzos–, pocas de las iniciativas de las autoridades e instituciones regionales para manejar el problema de la fauna silvestre han resultado exitosas en el mediano y largo plazo. Esto se debe, en parte, al hecho de que se requiere de un cuidadoso seguimiento a los proyectos, ya que las

iniciativas que en un principio funcionan bien, requieren de un acompañamiento, de modificaciones y ajustes temporales para que no pierdan su efectividad.

Los vacíos en los trabajos antes mencionados, se refieren a la necesidad de tener disponible información cualitativa y cuantitativa sobre patrones de cacería, estado de las poblaciones de distintas especies de fauna, el desconocimiento de las dinámicas del tráfico ilegal y el comercio clandestino de las especies, el desconocimiento generalizado sobre legislación y la legislación inapropiada en la que se desconoce la variabilidad regional y la distancia entre el conocimiento que se adquiere, y las decisiones y acciones posteriores a la generación de dicho conocimiento, entre otros vacíos (van Vliet *et al.*, 2016).

Es evidente que la condición de ilegalidad que rodea el consumo de fauna silvestre está influenciando notoriamente su relación con las comunidades. En este sentido concordamos con Baptiste (2016) cuando afirma que “en nuestra legislación calvinista no existe hasta el momento ningún área protegida que entienda que la conservación de la biodiversidad a menudo está estrechamente relacionada con su aprovechamiento, no necesariamente tradicional, pero si bajo esquemas comunitarios. Así se construye posconflicto” (s. p.).

Según una reciente revisión de la legislación realizada por van Vliet *et al.* (2016), son evidentes las contradicciones existentes en torno a la legislación existente y su eficacia en relación con el tema de la carne de monte. Como bien lo señalan los autores,

bajo el marco legal colombiano, no está permitida la venta de carne de monte para cubrir ciertas necesidades básicas (como vivienda, salud, educación, etc.) o para adquirir productos alimenticios diferentes a la carne del animal cazado. La ley 611 del 2000 abrió un camino hacia el uso comercial de la fauna silvestre. Sin embargo, en la práctica, los requisitos para obtener una licencia ambiental para actividades de caza comercial son extremadamente complejos, lo que dificulta su obtención por parte de las comunidades rurales. (pág. 1)

Como consecuencia de lo anterior, la prohibición al consumo y la desaparición de especies de fauna ha conllevado cambios marcados en tradiciones alimentarias y culinarias de la Región Caribe, lo cual impacta algunos platos con recursos vegetales donde se utilizan ingredientes que son importantes para las economías locales. A nivel social y cultural, la pérdida de la biodiversidad alimentaria ha impactado también las tradiciones culturales alrededor de la alimentación y las cocinas; por ejemplo, en la época de Semana Santa se llevan a cabo reuniones familiares y sociales alrededor de la preparación de ciertos platos como la hicoitea (*Trachemys callirostris*) y la iguana verde (*Iguana iguana*) (Ramos, 2014).

Una alternativa usualmente invocada y, en algunos casos, implementada para aliviar el problema de la extinción de la biodiversidad alimentaria, ha sido la creación de zocriaderos. En este caso, nuevamente –y dados los fracasos de las políticas conservacionistas y de algunas de estas iniciativas de zocricría–, surge la

necesidad ineludible de tener en consideración la diversidad geográfica y cultural de la Región Caribe, resultando indispensable la participación de las comunidades.

Conocer la manera como las comunidades se han relacionado con las distintas especies de fauna desde una perspectiva histórica e involucrar directamente a las mismas en las decisiones sobre los cambios o políticas, es de gran importancia para la implementación de los programas conservacionistas. En este sentido, se vienen realizando importantes trabajos por parte de biólogos en países vecinos como Ecuador y Venezuela, y en otras regiones de Colombia como la Orinoquía y la Amazonía, donde se han realizado estudios históricos para documentar los cambios en la utilización de las especies a través del tiempo y las posibles causas de dichos cambios (Castro *et al.*, 2014; Perera, 2013; Osorno *et al.*, 2013). También se han hecho estudios sobre la importancia de reconocer y valorar el aporte de los conocimientos tradicionales a la conservación de la biodiversidad actual; por ejemplo, la investigación que hizo Jácome-Negrete (2014) entre los pescadores de la comunidad Kichwa en las lagunas de del Bajo Curaray en la Amazonía ecuatoriana.

En términos patrimoniales, las decisiones sobre cuáles de estas tradiciones debemos preservar o abandonar, y la búsqueda de otras posibles alternativas, deben estar cuidadosamente fundamentadas en la información de cómo se han dado estos procesos en una escala de tiempo amplia, siendo imperativo realizar estudios de diagnóstico y analizar las estrategias para evitar la extinción de las especies de fauna, la degradación de los ecosistemas y los problemas de seguridad alimentaria en distintas poblaciones donde la fauna silvestre constituye parte importante de la subsistencia y de las tradiciones culturales. En estas decisiones es muy importante tener en consideración lo que señala Camacho (2015):

la definición sobre qué es patrimonio y que tipo de acciones de investigación, protección y preservación se deben desarrollar, cómo, con quién, para el beneficio de quién, amerita una discusión pública. Una discusión que no puede ignorar los procesos históricos de apropiación, privatización y transformación material y simbólica del paisaje y de los bienes de uso público que constituyen un patrimonio común. Es decir, una discusión sobre lo patrimonial y lo público que considere no solo los posibles beneficios colectivos, sociales y económicos, derivados de los paisajes y bienes comunes, sino la integridad de esos bienes y de quienes dependen directamente de ellos en su vida cotidiana. (98-99)

Mercados, bancos de semillas, proyectos de conservación y recuperación, y zootecnia, son componentes de esta compleja ecuación que, debido a la coyuntura del actual proceso social y político por el cual atravesamos, puede considerarse una oportunidad. La alimentación, las cocinas y los mercados como centros integradores de aprovisionamiento, disponibilidad e intercambio de productos, representan verdaderos laboratorios para la investigación social, y también espacios promisorios para la generación de alternativas de ingreso, de reencuentro, de identidad y de

reconocimiento del otro, de reconciliación y de recuperación de la biodiversidad. Aquí la antropología y la arqueología tienen mucho que aportar, pero necesariamente bajo un marco de trabajo conjunto con otras disciplinas y actores que requieren acciones rápidas y concretas. Por lo tanto, hay que incentivar mucho más las investigaciones y las acciones concretas. Dadas las coyunturas antes mencionadas, no podemos esperar a que tengamos diagnósticos completos o parcialmente completos sobre lo que pasa con las distintas poblaciones humanas y especies de fauna, pues las circunstancias están cambiando aceleradamente en relación con los factores antes mencionados.

Así, entonces, los puntos centrales de la discusión anterior –y a manera de acciones concretas– se podría considerar que resulta de carácter urgente tener en consideración lo siguiente:

1. Los antropólogos y arqueólogos –y por supuesto otros científicos sociales– que investigan el tema del patrimonio alimentario y culinario relacionado de una u otra forma con la fauna silvestre, deben asumir la responsabilidad de comprender la legislación existente sobre este tema y profundizar en el conocimiento sobre el estado de vulnerabilidad de las especies, tamaño de las poblaciones, proyectos de conservación en desarrollo, entre otros aspectos. Esta información producida, desde campos como la biología, es de vital importancia para evaluar las estrategias metodológicas a seguir, las acciones a proponer y cómo estas se relacionan con la seguridad alimentaria de las poblaciones. Lo anterior debería hacerse durante la fase de elaboración de los proyectos y antes de cada salida de campo, dada las situaciones altamente cambiantes en espacios a veces cortos de tiempo.
2. De igual manera, las investigaciones desde la biología y campos afines ligadas al tema de la conservación de la biodiversidad deben asumir la responsabilidad de profundizar en los conocimientos sociales y culturales propios de cada comunidad, y garantizar que los resultados de estos trabajos lleguen de manera clara y puntual a los científicos sociales.
3. En ambos casos, sería recomendable que la planeación de los proyectos sea una construcción a cargo de grupos multidisciplinares y con enfoques transdisciplinares.
4. Se considera necesario abordar los estudios sobre patrimonio alimentario y culinario desde una perspectiva de largo alcance temporal, ya que la observación de estos fenómenos a escalas más amplias, nos facilita entender de manera histórica la naturaleza de algunos problemas y, en esa medida, nos da la posibilidad de formular opciones más adecuadas.

5. El trabajo mancomunado entre investigadores de las ciencias sociales, naturales, cocineros profesionales, cocineros no profesionales, comunidades de pescadores, cazadores y en general personas de las comunidades, resulta indispensable.
6. En relación con todos los puntos anteriores, el papel del Ministerio de Cultura es de extrema importancia ya que, en consecuencia con lo planteado en el documento *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*, un factor fundamental para avanzar es realizar un seguimiento a los proyectos e iniciativas que involucren a la alimentación y a las cocinas tradicionales que tengan que ver con el uso de la fauna silvestre. Garantizar que se lleven a término con todos los requerimientos necesarios desde las perspectivas, ambiental, social y cultural, y que se traduzcan en acciones concretas que puedan ser monitoreadas a mediano y largo plazo. En ese sentido, es preferible pocos proyectos de gran alcance y con un seguimiento a largo plazo, que muchos proyectos a corto plazo sin el adecuado seguimiento.

Las reflexiones planteadas en este trabajo son hilos de una compleja trama que tendremos que ir desenredando despacio y con cautela, pero a la vez actuando de manera rápida. Las coyunturas que enfrentamos a nivel político, social y económico como también las que se nos presentan a raíz de la propuesta de la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Estas nos confrontan a tomar decisiones basadas en mucha investigación y una profunda reflexión de hacia dónde queremos ir con nuestra alimentación y cocinas en el marco de un contexto donde el tema de la conservación de la biodiversidad es ineludible.

Agradecimientos

Agradezco a Ramiro Delgado Salazar y a Luis Alfonso Ramírez Vidal, editores invitados de este número, por su amable invitación para participar en esta publicación. A la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de los Andes, en particular al Departamento de Antropología, por el apoyo financiero y logístico en los años del programa de investigación “Arqueología medioambiente y adaptación humana en la Región Caribe de Colombia”, algunos de cuyos resultados sirven de base para este artículo. De igual manera, a todos los estudiantes de pregrado y posgrado del Departamento de Antropología de la Universidad de los Andes, quienes han sido parte de este proceso, contribuyendo con su entusiasmo en la recopilación y análisis de la información en campo, en trabajos dirigidos, en monografías de grado, en monitorías

y en voluntariados. A Klaudia Cárdenas, por su amable colaboración compartiendo su trabajo y a los evaluadores(as) anónimos de este artículo por sus valiosos aportes.

Referencias bibliográficas

- Baptiste, Brigitte (2012). "Presentación". En: Restrepo, Sebastián, *Carne de Monte y Seguridad Alimentaria: bases técnicas para una gestión integral en Colombia*. Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt, Bogotá, pp. 4-5.
- Baptiste, Brigitte (2013). "Comer Borugo". En: *Periódico La República—El Globo*. [En línea:] http://www.larepublica.co/comer-borugo_74766. (Consultado el 4 de febrero de 2019).
- Baptiste, Brigitte (2016). "Caimanes Comunitarios". En: *Revista Semana*. [En línea:] <http://www.semana.com/opinion/articulo/brigitte-baptiste-caimanes-comunitarios/501162>. (Consultado el 4 de febrero de 2019).
- Baptiste-Ballera, Luis Guillermo; Hernández-Pérez, Sarah; Polanco-Ochoa, Rocío y Quiceno-Mesa, María Paula (2002). "La fauna silvestre colombiana: una historia económica y social de un proceso de marginalización". En: Ulloa, Astrid (ed.), *Rostros culturales de la fauna*. Instituto Colombiano de Antropología e Historia y Fundación Natura, Bogotá, pp. 295-340.
- Baptiste, María; Lasso, Carlos; Matallana, Claea; Moreno, Rodrigo; Negrete, Rodrigo y Vargas-Tovar, Nancy (2012). En: Restrepo, Sebastián (ed.), *Carne de monte y seguridad alimentaria: Bases técnicas para una gestión integral en Colombia*. Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt, Bogotá.
- Camacho Juana (2015). "Paisaje y patrimonio en La Mojana, Caribe colombiano". En: *Geografía Ensino & Pesquisa*, vol. 19, N.º especial, pp. 90-100.
- Campos, Claudia; Ulloa, Astrid y Rubio, Heidi (comp.) (2001). *Manejo de la fauna con comunidades rurales*. Fundación Natura-ONEWA-OEI-ICANH, Bogotá.
- Cárdenas B., Klaudia (2014). *Cocinas de tierra, aire y fuego en el Canal del Dique: el aporte de las mujeres bolivarenses al patrimonio culinario del Caribe*. Ministerio de Cultura y Fundación Tridha, Bogotá.
- Cárdenas B., Klaudia y Consuegra, Cristina (2016). *Historias junto al fogón: aporte de campesinos y mujeres productoras de los Montes de María, municipio San Juan de Nepomuceno, veredas Media Luna, Raicero y corregimiento San José del Peñon y Corregimiento El Salado, departamento de Bolívar*. Patrimonio Natural Fondo para la Biodiversidad y Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional –USAID–, Bogotá.
- Castro, Antonio; Merchán, Manuel; Garcés, Mario; Cárdenas, Miguel y Gómez, Fernando (2013). "Un histórico y actual de las tortugas charapa (*Podocnemis expansa*) y terecay (*Podocnemis unifilis*) en la Orinoquia y la Amazonía". En: *Biota Colombiana. Especial carne de monte y recursos hidrobiológicos en la Orinoquia y la Amazonia*, vol. 14, N.º 1. Instituto de Investigación de Recursos biológicos Alexander von Humboldt, Bogotá, pp. 45-64.
- Cavelier, Inés (2016). "De la mesa al territorio... y vuelta". En: *Cocinas y alimentos: reflexiones en torno al patrimonio y la gastronomía, Boletín OPCA*, N.º 10, pp. 66-73.
- Consuegra, Cristina (2016). "El hilo de la vida: semillas y patrimonio agro-alimentario". En: *Cocinas y alimentos: reflexiones en torno al patrimonio y la gastronomía, Boletín OPCA*, N.º 10, pp. 58-65.
- Jácome-Negrete, Iván (2013). "Etnoictiología Kichwa de las lagunas de la cuenca baja del río Curaray (Amazonía), Ecuador". En: *Biota Colombiana. Especial carne de monte y recursos hidrobiológicos*.

- lógicos en la Orinoquia y la Amazonia*, vol. 14, N.º 1. Instituto de Investigación de Recursos biológicos Alexander von Humboldt, Bogotá, pp. 5-24.
- Frazer, Jack (2007). "Sustainable use of wildlife: The view from archaeozoology". En: *Journal for Nature Conservation*, vol. 15, pp. 163-173.
- Garzón, Natasha Valentina (2016). "El poder de la carne de monte: Biodiversidad, saberes y técnicas como "bienes comunes"". En: *De "patrimonio cultural" a "lo común": perspectivas contemporáneas*. Boletín OPCA, N.º 11, pp. 32-36.
- Lasso, Carlos (ed.) (2013). *Biota Colombiana. Especial carne de monte y recursos hidrobiológicos en la Orinoquia y la Amazonia*, vol. 14, N.º 1. Instituto de Investigación de Recursos biológicos Alexander von Humboldt, Bogotá.
- Lauwerier, Roely Plug, Ina (2004). "Zooarchaeology in nature conservation and heritage management". En: Lauwerier, Roely Plug, Ina (eds.), *The Future from the Past*. Oxbow Books, Oxford, pp. 1-5.
- López Camacho, Rene; Sarmiento, Carolina; Espitia, Lorena; Barrero, Angélica María; Consuegra, Cristina y Gallego Castillo, Beatriz (2016). *100 plantas del Caribe Colombiano. Usar para conservar: aprendiendo de los habitantes del bosque seco*. Fondo Patrimonio Natural, Bogotá D.C.
- Lozada, Natalia (2012). *Etnicidad, cultura material y ocupación humana en el Caribe colombiano: Análisis de la cerámica de los sitios de San Isidro y Cacaramoa Departamento del Atlántico*. Tesis de maestría. Universidad de los Andes, Bogotá.
- Lyman, Richard Lee y Cannon, Kenneth (eds.) (2004a). *Zooarchaeology and Conservation Biology*. The University of Utah Press, Salt Lake City.
- Lyman, Richard Lee y Cannon, Kenneth (2004b). "Applied Zooarchaeology, because it matters". En: Lyman, Richard Lee y Cannon, Kenneth (eds.), *Zooarchaeology and Conservation Biology*. The University of Utah Press, Salt Lake City, pp. 1-24.
- Mariani, Victor (ed.) (2002). *Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico "la cocina como patrimonio (in) tangible, Temas del Patrimonio Cultural 6*. Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- Medina, F. Xavier (2017). "Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística". En: *Anales de Antropología*, vol. 51, N.º 2, pp.106-113.
- Mini-Mal (2018). *Leer el mar. Cuadernos de la expedición gastronómica de la diversidad colombiana. La pesca artesanal del Pacífico*. Restaurante Minimal-Eco Gourmet-Fondo Acción-Conservación Internacional Colombia. La Silueta, Bogotá.
- Ministerio de Cultura (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Ministerio de Cultura, Bogotá, pp. 240.
- Ministerio de Cultura y Fundación Acua (2015a). *La Tierra de la abundancia: las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas*. Amado Impresores S.A.S, Bogotá.
- Ministerio de Cultura y Fundación Acua (2015b). *Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano Guápi-Quibdó*. Amado Impresores S.A.S, Bogotá.
- Montón Subías, Sandra (2005). "Las prácticas de alimentación: cocina y arqueología". En: Margarita Sánchez Romero (coord.), *Arqueología y género*. Universidad de Granada, Granada, pp. 159-175.
- Moreno, Rodrigo y Negrete, Rodrigo (2012). "Capítulo 2. Marco normativo de la fauna silvestre en Colombia con fines de seguridad alimentaria y consumo de subsistencia". En: Restrepo, Sebastián (ed.), *Carne de Monte y Seguridad Alimentaria: bases técnicas para una gestión integral en Colombia*. Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt, Bogotá, pp. 31-63.

- Muñoz, Eliana; Ortega, Angela; Bock, Brian y Páez, Vivian (2003). "Demografía y ecología de anidación de la iguana verde, *Iguana iguana* (Squamata: Iguanidae), en dos poblaciones explotadas en la Depresión Momposina". En: *Revista de Biología Tropical*, vol. 51, pp. 229-240.
- Muñoz, Sebastián; Götz, Christopher y Ramos, Elizabeth (eds.) (2014a). *Aquatic Mammals in Northern South America and the Caribbean: A Contribution to Long-Term Biological Conservation*. Nova Science Publishers Inc, Nueva York.
- Muñoz, Sebastián; Götz, Christopher y Ramos, Elizabeth (eds.) (2014b). *Introduction a Neotropical and Caribbean Aquatic Mammals: Perspectives from Archaeology and Conservation Biology*. Nova Science Publishers, Inc. Nueva York, pp. 7-25.
- Osorno Muñoz, Mariela; Atuesta Dimian, Natalia; Jaramillo Hurtado, Luis Fernando; Sua Tunjano, Sonia; Barona Colmenares, Andrés y Roncancio Duque, Néstor (2014). *La Despensa del Tiquié Diagnóstico y manejo comunitario de la fauna de consumo en la Guayana Colombiana*. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas –Sinchi–, Colombia.
- Perera, Miguel Angel (2013). "Lo que se mata se come o no desear es no carecer". En: *Biota Colombiana. Especial carne de monte y recursos hidrobiológicos en la Orinoquia y la Amazonia*, vol. 14, N.º 1. Instituto de Investigación de Recursos biológicos Alexander von Humboldt, Bogotá, pp. 83-108.
- Quiceno-M, María Paul; Van Vliet, Nathalie; Moreno, Jessica; Cruz-A, Daniel (2015). *Diagnóstico sobre el comercio de carne de monte en las ciudades de Colombia*. Documentos Ocasionales 136. Centro para la Investigación Forestal Internacional –CIFOR–, Bogor, pp. 47.
- Ramos Roca, Elizabeth (2008). *Fauna Arqueológica del Caribe Colombiano. Informe final de investigación*. (Sin publicar). Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales, Banco de la República –FIAN– y Universidad de los Andes, Bogotá.
- Ramos Roca, Elizabeth (2010a). "Los reptiles en la arqueología del Caribe colombiano: balance y perspectivas de investigación". En: Gutiérrez, María; De Nigris, Mariana; Fernández, Pablo; Giardina, Miguel; Gil, Adolfo; Izeta, Andrés; Neme, Gustavo y Yacobaccio, Hugo (eds.), *Zoarqueología a principios del siglo XXI: aportes teóricos, metodológicos y casos de estudio*. Ediciones del Espinillo, Buenos Aires, pp. 583-592.
- Ramos Roca, Elizabeth (2010b). "Arqueofauna y adaptación humana en el Caribe colombiano". En: *Proceedings of the XXII Conference of the International Association for Caribbean Archaeology (IACA) – "The Diversity of Caribbean Archeology"*. Jamaica National Heritage Trust, Jamaica, pp. 627 – 645
- Ramos Roca, Elizabeth (2013). "Crawling and walking at the time: challenges of the archaeology of the animals in the North of South America". En: Emery, Kitty y Götz, Christopher (eds.), *The archaeology of Mesoamerican animals*. Lockwood Press, Atlanta GA, pp. 531-555.
- Ramos Roca, Elizabeth (2014a). "Etnozoología y zooarqueología aplicada a la conservación de especies de fauna en el Caribe colombiano: primeros pasos en un largo camino". En: *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano –Series Especiales*, vol. 2, N.º 1, pp. 44-60.
- Ramos Roca, Elizabeth y Archila, Sonia (2008). *Arqueología y subsistencia en Tubará, siglos IX-XVI*. Universidad de los Andes, Facultad de Ciencias Sociales-CESO, Departamento de Antropología, Bogotá.
- Ramos Roca, Elizabeth y Campos Quintero, Lina María (2014b). "Micro arqueología aplicada al análisis e interpretación de termoalteraciones en restos óseos de tortugas de sitios arqueológicos en el Caribe colombiano". En: *Revista Chilena de Antropología*, N.º 29, pp. 81-82.

- Ramos Roca, Elizabeth y Pérez Iglesias, Lourdes (2014c). "Zooarcheological evidence on the utilization of aquatic mammals in northern South America and the Caribbean: A Contribution to long-term biological conservation". En: *Neotropical and Caribbean aquatic mammals*, vol. 73, pp.73-106.
- Ramos Roca, Elizabeth y Jiménez, Ana María (2015). "¿"Acollarao" o "Labiado"? Las fuentes históricas primarias como apoyo a la investigación arqueozoológica en el Caribe colombiano". En: *El caso de la familia Tayassuidae. Archaeobios*, vol. 9 N.º 1, pp. 174-201.
- Ramos, Elizabeth y Eduardo Corona-M (2017). "La importancia de diversas, complementarias y comparativas miradas en la investigación sobre las interacciones entre los humanos y la fauna en América Latina". En: *Antípoda: Revista De Antropología y Arqueología*, vol. 28, pp. 13-29.
- Restrepo, Sebastián (2012). "Introducción". En: Restrepo, Sebastián, *Carne de Monte y Seguridad Alimentaria: bases técnicas para una gestión integral en Colombia*. Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt, Bogotá, pp. 6-9.
- Rubio, Heidi; Ulloa, Astrid y Campos, Claudia (comp.) (2002). *Manejo de la fauna de caza, una construcción a partir de lo local. Métodos y herramientas*. Fundación Natura-ONEWA-OEII-CANH, Bogotá.
- Sánchez, Enrique y Cárdenas Botero Klaudia (2007). *Cartilla "Nuestras Plantas": uso de las plantas en el territorio colectivo de los ríos Raposo y Mayorquín*. Instituto Alexander von Humboldt, Fundación Ecotrópico, Fondo Mundial para la Naturaleza-WWF y Proceso Comunidades Negras –PCN–, Bogotá.
- Sardà Seuma, Samuel (2010). "El giro comensal: nuevos temas y nuevos enfoques en la protohistoria peninsular". En: *Herakleion*, N.º 3, pp. 37-65.
- Secretaría de Ambiente Distrital. 2019. <http://www.ambientebogota.gov.co/web/fauna-silvestre/conozcamos-la-fauna-silvestre>
- Ulloa, Astrid (ed.) (2002). *Rostros culturales de la fauna*. ICANH-Fundación Natura, Bogotá.
- van Vliet, Nathalie (2013). "Lecciones aprendidas sobre el potencial y las limitantes para el desarrollo de alternativas al uso insostenible de la carne de monte en bosques tropicales y sub-tropicales a nivel mundial". En: *Biota Colombiana. Especial carne de monte y recursos hidrobiológicos en la Orinoquia y la Amazonia*, vol. 14, N.º 1. Instituto de Investigación de Recursos biológicos Alexander von Humboldt, Bogotá, pp. 123-140.
- van Vliet, Nathalie; Gomez, Juanita; Restrepo, Sebastián; Andrade, Germán; García, Claude; Fa, Jhon; Webb, Graham; Cooney, Rosie; Child, Brian y Nasi, Robert (2016). "Uso y comercio sostenible de carne de monte en Colombia". En: *Blog de Centro para la Investigación Forestal Internacional (CIFOR)*, vol. 135, pp.1-4.
- Vargas, María Daniela (2018). *De la tierra al fogón, del fogón a la investigación y de allí al libro*. Pesquisa Javeriana, N.º 45, Bogotá, pp.14-16.
- Vargas-Tovar, Nancy (2012). "La carne de monte un tema por investigar en Colombia: reflexiones y orientaciones. Capítulo 4". En: Restrepo, Sebastián (ed.), *Carne de Monte y Seguridad Alimentaria: bases técnicas para una gestión integral en Colombia*. Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt, Bogotá, pp. 89-105
- Vargas-Tovar, Nancy (2014). "Consumo de carne de monte en Colombia". En: Bello, Juan Carlos; Báez, Mayra; Gómez, María Fernanda; Orrego, Oscar; Díaz, Andrés y Nägele, Laura. (eds.), *Biodiversidad 2014. Estado y tendencias de la biodiversidad continental en Colombia*. Instituto Alexander von Humboldt, Bogotá.
- Wolverton, Steve (2013). "Ethnobiology 5: Interdisciplinarity in an Era of Rapid Environmental Change". En: *Ethnobiology letters*, vol. 4, pp. 21-25.