



FUENTE DE INFORMACIÓN REGIÓN ANDINA

SOCIALES FILOSOFÍA

GRADO PRIMERO



En la región Andina se encuentra más del 80% de los cultivos de café del país, distribuidos principalmente en el Eje Cafetero, Antioquia, Tolima y Norte de Santander.

Los departamentos que conforman la región Andina: Antioquia, Boyacá, Caldas, Cundinamarca, Huila, Norte de Santander, Quindío, Risaralda, Santander y Tolima.

GASTRONOMÍA

La bandeja paisa

Catalogado como uno de los platos típicos de Colombia, ha sobrevivido por generaciones convirtiéndose en el más popular del departamento de Antioquia.



De orígenes campesinos e indígenas, la bandeja paisa es sinónimo de abundancia, por eso suele servirse en una gran bandeja y constar de diez fuertes ingredientes principales: frijoles, arroz blanco, carne molida, chicharrón, chorizo, morcilla, huevo frito, tajadas de plátano maduro, arepa y aguacate.

Sancocho antioqueño

Plato típico de la cocina tradicional colombiana que consiste una espesa sopa de gran sabor e ideal para compartir en familia.

El sancocho colombiano suele ser el de "tres carnes", al ser una sopa que contiene carne de res, cerdo y pollo o gallina. El caldo suele cocinarse con variados tubérculos, maíz y plátano, condimentándose con especias y hierbas.

Lechona, el plato típico de Tolima

Todos los 29 de junio se celebra en Tolima el "Día Nacional de la Lechona", un plato típico colombiano que llegó con los conquistadores españoles.

Se compone de carne de cerdo tradicionalmente servido con arepas de maíz blanco y el popular natilla de "insulso". Una crema elaborada a base de panela y masa de maíz que suele dejarse calentar hasta que forma una especie de deliciosa cuajada.

Tamales

El tamal, un típico platillo proveniente de la época prehispánica, consiste en una masa de maíz cocida envuelta en hojas de mazorca o plátano.

Los tamales suelen rellenos de pollo, tocino de cerdo, costillas de cerdo, huevo, zanahoria, arvejas, papas, arroz y diferentes condimentos envueltos en una hoja de plátano. El resultado es una masa deliciosa llena de sabor y colorido.

Ajiaco

Este plato proviene de los tiempos de la colonia, originado tras la mezcla de las tradiciones culinarias criollas y españolas.

Se dice que este plato refleja el mestizaje de la región, ya que contiene ingredientes criollos como la papa, la albahaca y la mazorca; y a su vez ingredientes europeos, tras agregarle pollo, crema de leche, alcaparras y cebolla.

Changua

Es el plato típico cundiboyense de la región Andina que suele formar parte de la mayoría de los desayunos. El caldo se prepara a base de leche, huevos, cebolla y cilantro. En la changua paisa no suele llevar papas y suelen agregarse pedazos de pan tostado al caldo, así como un poco de sopa de gallina para aumentar su sabor.

La típica arepa de maíz Las típicas arepas son las de chócolo, las cuales se preparan a base de maíz trillado que se deja remojar por tres días.

Las arepas paisas se preparan sin sal y sin relleno únicamente para acompañar. No obstante, en la región andina también es común prepararlas a base de maíz y chicharrones molidos para luego ponerlas a dorar y rellenarlas con pollo, carne, queso o cuajada.

La arepa constituye la comida típica principal al momento de acompañar cualquier plato en Colombia. Suele prepararse al horno o fritas en pequeñas formas redondas.

Brevas con arequipe es un postre típico preparado a base de pequeños higos rellenos con arequipe o dulce de leche.

FIESTAS Y FESTIVALES

Fiesta de la Candelaria

Se oficia en casi todos los municipios de la región Andina. Su fecha de celebración es el 2 de febrero y se registra desde hace varios siglos como una de las devociones más importantes. En esta festividad también se realizan corridas de toros, evidencia directa de la influencia española.

Fiestas de San Juan y San Pedro



Se celebran entre el 23 y el 30 de junio. Los pueblos más devotos a estas fiestas son los de Tolima, Huila, El Guamo, San Agustín y Melgar. Tiene raíces católicas y de la religión africana Yoruba. También es conocido como las Fiestas del Bambuco en Neiva.

La Fiesta del Corpus Christi

Esta celebración mezcla tradiciones indígenas y católicas pues es una fiesta donde se agradece a la tierra con una gran exposición de frutas y flores. Se celebra en junio en el pueblo de Anolaima en Cundinamarca.

La Feria de Manizales

Esta feria de influencia española tiene los rasgos característicos de un carnaval. Se realizan desfiles, corridas de toros, bailes y se eligen reinas de belleza en concursos populares como la del Reinado Internacional del Café.

Alrededor de esta feria también se realizan eventos culturales de envergadura como el Festival de la Trova Nacional o el Festival Folclórico Nacional.



Desfile de Silleteros

Tiene su origen en tradiciones indígenas. Los aborígenes de la localidad cargaban en sus espaldas sillas para llevar alimentos o cargar niños.

En conmemoración cada 7 de agosto en Santa Elena (Medellín) se realiza un desfile con más de 90 variedades de flores que son llevadas en las espaldas de los participantes.

Festival Internacional de la Cultura

Aunque su data es reciente (1977) representa uno de las principales festividades culturales de la actualidad en la región andina colombiana.

Se realiza en mayo en Tunja y en ella se llevan a cabo conciertos de música académica y popular, exposiciones de arte, conferencias y toda la actualidad del mundo artístico y cultural de la región.

Gustos musicales

Por el extenso territorio que ocupa la región Andina colombiana existen diferentes estilos musicales, pero el Bambuco resulta el más representativo.

Le sigue el Bullerengue que es una variante de la cumbia, pero con toques rítmicos más marcados y el Bunde Tolimense, que mezcla la guabina, el torbellino y el bambuco.

De igual forma en toda Colombia la cumbia y el vallenato, son las manifestaciones musicales que más se han popularizado en la actualidad.

COSTUMBRES

LA RUANA

La Ruana típica del altiplano Cundiboyacense es un producto artesanal tradicional y está hecha de lana 100% virgen tejida en telar; es de alta calidad y resistencia y de una textura característica muy suave, especial para el abrigo, ideal para las bajas temperaturas frías del invierno de la región.

Estos productos son fabricados de manera artesanal por familias indígenas, las cuales realizan todo el proceso de forma manual, sin descuidar la calidad del producto final, tal como se hace desde hace cientos de años.

La región Andina es la más poblada del país, tiene cerca de 34 millones de habitantes.

Esta región presenta una gran variedad étnica de sus pobladores; entre los grupos culturales más destacados están los Paisas, Santandereanos, Opita, Vallunos, y Cundiboyacense.

El gentilicio andino tiene una personalidad extrovertida y servicial. Utilizan casi exclusivamente el “usted” en la comunicación cotidiana, al igual que “sumerce”.

Se conducen hacia la persona con esmero en la atención. De allí que el turismo en Colombia vaya en ascenso y su recurso humano sea considerado como uno de los más calificados a nivel mundial.

FAUNA



En la zona antioqueña debido a la gran diversidad climática encontramos muchas especies de animales: Entre anfibios y reptiles se encuentra gran cantidad de especies de ranas, sapos, iguanas, serpientes inofensivas, camaleones, lagartijas lobo, culebras, como la boa o la coral; aves como: la paloma, perdiz, sillero, copetón, mirla, azulejo, cardenal, canario, carpintero, loros, búhos, gavilán, pava, colibrí, garzas y otras; mamíferos como: el fara, el armadillo, el oso hormiguero, zorro, gato pardo, conejo, ñeque, ardilla y otros.

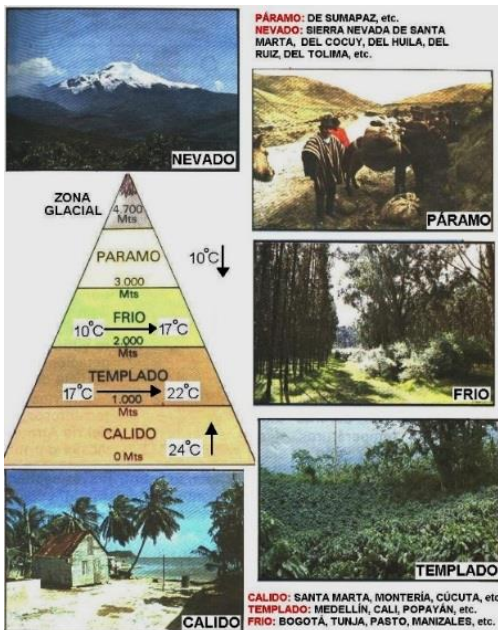
FLORA

En la región Andina hay diversidad de vegetación encontramos caña de azúcar, algodón, tabaco, plátano, banano, cacao, arroz, maíz, palmeras, mangles, ceibas, totumo, tamarindo, coca, caucho, níspero, mamey y café.



RELIEVE

Como su nombre lo indica es la región de los andes colombianos, de altas cordilleras, entrecruzadas montañas, valles profundos, zonas volcánicas y amplias mesetas.



Pisos Térmicos



Volcán nevado del Ruíz



Valle del Cocora

Ver esto videos

https://www.youtube.com/watch?v=4dZ1K_C7fk

<https://latierrayelhombre.wordpress.com/2012/09/19/region-andina-de-colombia/>

Referencias

- Ocampo, J. (2006). Folclor, costumbres y tradiciones colombianas. Bogotá: Plaza & Janes. Recuperado el 21 de octubre de 2017 de: books.google.es
- Duque, C. (2005). Territorios e imaginarios entre lugares urbanos. Procesos de identidad y región en ciudades de los Andes Colombianos. Bogotá: Universidad de Caldas. Recuperado el 21 de octubre de 2017 de: books.google.es
- Koorn, D. (1977) Folk music of the Colombian Andes. Washintong: Washington University. Recuperado el 21 de octubre de 2017 de: books.google.es
- Borsdorf, A; Stadel, C.(2015). The Andes. A Geographical Portrail. Switzerland: Austral. Recuperado el 21 de octubre de 2017 de: books.google.es
- Siete costumbres de Colombia. Recuperado el 21 de octubre de 2017 de: viajala.com.co
- Jaramillo, J. (s.f). Campesinos de los Andes. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia. Recuperado el 21 de octubre de 2017 de: revistas.unal.edu.co
- Aprende a preparar un típico desayuno colombiano. Recuperado el 12 de agosto de 2017 de cromos.elespectador.com.
- Bandeja paisa. Recuperado el 12 de agosto de 2017 de <http://www.gastronomico.com>
- Colombia's culinary multiplicity – a feast for your senses. Recuperado el 12 de agosto de 2017 de flightandtrip.com.
- Comidas típicas de Colombia. Recuperado el 13 de agosto de 2017 de sites.google.com
- 5 deliciosos tipos de arepas en Colombia. Recuperado el 13 de agosto de 2017 de xdviral.com.
- El tamal y sus orígenes. Recuperado el 13 de agosto de 2017 de tamales.com.mx.
- Esta es la historia de los postres tradicionales de Bogotá. Recuperado el 12 de agosto de 2017 de bogota.gov.co.
- La cocina colombiana: mestiza, diversa e irresistible. Recuperado el 12 de agosto de 2017 de colombia.co.
- La parva: panadería paisa. Recuperado el 13 de agosto de 2017 de elmundo.com.
- Martín, A. (2015). La lechona, una historia deliciosa. Recuperado el 12 de agosto de 2017 de elcampesino.co.
- Moreno, C. (2014). 23 food reasons Colombians know what's good. Recuperado el 13 de agosto de 2017 de huffingtonpost.com.
- Recorrido por la cocina colombiana. Recuperado el 13 de agosto de 2017 de colombia.travel.
- Rojas, J. y Huertas, C. (2014). Tras un plato de Ajiaco en Bogotá. Recuperado el 13 de agosto de 2017 de eltiempo.com.

5 traditional Colombian dishes you shouldn't miss. Recuperado el 13 de agosto de 2017 de uncovercolombia.com.
Typical Colombian food. Recuperado el 13 de agosto de 2017 de southamerica.cl.