

**Diseño de una estrategia sensorial para visibilizar y reconocer el patrimonio  
culinario concentrado en los saberes, prácticas y productos de las cocinas tradicionales  
de la comunidad Quillasinga en el corregimiento de Obonuco**

Mateo España Portilla

Universidad de Nariño

Facultad de Artes

Programa de Diseño Gráfico

Pasto, 2023

**Diseño de una estrategia sensorial para visibilizar y reconocer el patrimonio  
culinario concentrado en los saberes, prácticas y productos de las cocinas tradicionales  
de la comunidad Quillasinga en el corregimiento de Obonuco**

Mateo España Portilla

Asesora

Ana Patricia Timarán Rivera

Trabajo de grado para optar al título de Diseñador Gráfico

Universidad de Nariño

Facultad de Artes

Programa de Diseño Gráfico

Pasto, 2023

## **NOTA DE RESPONSABILIDAD**

Las ideas y conclusiones aportadas en el siguiente trabajo son responsabilidad exclusiva del autor. Artículo 1ro del Acuerdo No. 324 de octubre 11 de 1966 emanado del Honorable Consejo Directivo de la Universidad de Nariño.

**NOTA DE ACEPTACIÓN**

.....

.....

.....

.....

## **AGRADECIMIENTOS**

A mi madre por enseñarme a materializar los sueños, a mi padre por enseñarme a soñar sin fronteras, a mi hermanita, el sol de mi vida y mi inspiración, a mi madrina por ser más que una madrina. A la comunidad indígena Quillasinga de Obonuco, por guiar mi camino, a las mujeres sabedoras que me permitieron visitar su fogón y su hogar.

A mi novia por no soltar mi mano, a mi prima, mis amigas y amigos por confiar en mí, a las personas que conocí en el camino, a mi asesora por haber creído en este proyecto, a la nueva versión de mí que nació de toda esta mágica experiencia y que orientó este proyecto siempre con el corazón y desde el alma.

## RESUMEN

El proyecto de investigación se enfoca en la visibilización y reconocimiento del patrimonio culinario de la comunidad indígena Quillasinga de Obonuco. Esta comunidad posee una riqueza única de saberes y prácticas culinarias transmitidas de generación en generación, que reflejan su identidad cultural y su relación con la naturaleza. El objetivo principal es diseñar una estrategia sensorial que permita visibilizar y compartir este patrimonio con un enfoque enriquecedor y respetuoso, de manera que genere impacto y beneficios tanto para la comunidad Quillasinga como para la comunidad externa. Para este proyecto se llevó a cabo una metodología proyectual cercana a la comunidad, inspirada en los procesos metodológicos comunitarios y participativos cuyo principio es la iteración y la retroalimentación constante. A fin de determinar las problemáticas percibidas desde el sentir de la comunidad a través de sus voces, se implementaron una serie de instrumentos de recolección de información y acercamiento que se caracterizaron por la proximidad al territorio, con herramientas como los encuentros grupales, mingas de pensamiento y observación participante en las cocinas de Obonuco. Lo cual permitió identificar una pérdida de las tradiciones ancestrales culinarias producto de la globalización y adopción de prácticas ajenas que desconocen la identidad ancestral de la comunidad. Para lo cual se diseñaron en conjunto con las personas de Obonuco y un grupo de jóvenes adultos de la ciudad de Pasto, una serie de posibles soluciones que fueron sometidas a testeos con la comunidad para validar su efectividad. Generando una estrategia sensorial que permitiera a las personas externas a la comunidad, conocer el patrimonio culinario Quillasinga de Obonuco para, cuando decida visitar a la comunidad, lo haga desde una contextualización y con una intención respetuosa para con el territorio y sus habitantes.

*Palabras clave:* cocina, patrimonio, tradición, oralidad, visibilización, experiencia sensorial.

## ABSTRACT

The research project focuses on the visibility and recognition of the culinary heritage of the Quillasinga indigenous community of Obonuco. This community has a unique wealth of knowledge and culinary practices transmitted from generation to generation, which reflect its cultural identity and its relationship with nature. The main objective is to design a sensory strategy that makes this heritage visible and shared with an enriching and respectful approach, so that it generates impact and benefits for both the Quillasinga community and the external community. For this project, a project methodology close to the community was carried out, inspired by community and participatory methodological processes whose principle is iteration and constant feedback. In order to determine the problems perceived from the community's feelings through their voices, a series of information gathering and outreach instruments were implemented that were characterized by proximity to the territory, with tools such as group meetings, thinking mingas, and participant observation in the kitchens of Obonuco. Which made it possible to identify a loss of ancestral culinary traditions as a result of globalization and the adoption of foreign practices that ignore the ancestral identity of the community. For this purpose, a series of possible solutions were designed together with the people of Obonuco and a group of young adults from the city of Pasto, which were tested with the community to validate their effectiveness. Generating a sensory strategy that would allow people outside the community to learn about the Quillasinga de Obonuco culinary heritage so that, when they decide to visit the community, they do so from a contextualization and with a respectful intention towards the territory and its inhabitants.

*Keywords:* cuisine, heritage, tradition, orality, visibility, sensory experience.

## TABLA DE CONTENIDO

|  | <b>PÁG.</b> |
|--|-------------|
| Nota de responsabilidad.....                       | 3           |
| Nota de aceptación.....                            | 4           |
| AGRADECIMIENTOS .....                              | 5           |
| RESUMEN .....                                      | 6           |
| ABSTRACT.....                                      | 7           |
| TABLA DE CONTENIDO.....                            | 8           |
| LISTA DE FIGURAS.....                              | 12          |
| INTRODUCCIÓN .....                                 | 14          |
| DESARROLLO DEL TRABAJO .....                       | 16          |
| Oportunidad identificada - Contextualización ..... | 16          |
| Propósito.....                                     | 18          |
| COMPONENTE DE FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....          | 21          |
| Gastronomía .....                                  | 21          |
| Patrimonio culinario .....                         | 23          |
| Los sentidos y las percepciones en la cocina.....  | 25          |
| Simbología de los alimentos.....                   | 26          |
| Comida y territorio .....                          | 28          |
| Herencia de los saberes femeninos .....            | 29          |
| La mujer en la gastronomía .....                   | 30          |
| La oralidad, tradición y arte verbal.....          | 33          |
| Obonuco y su realidad.....                         | 35          |
| Economía.....                                      | 35          |
| Cultura .....                                      | 37          |

|   |    |
|---|----|
| La chagra y la soberanía alimentaria .....                              | 38 |
| La tulpa, integración y resistencia .....                               | 40 |
| Diseño de experiencia .....   | 41 |
| Emociones y sensorialidad .....   | 41 |
| Memoria emocional .....   | 42 |
| Memoria involuntaria .....  | 43 |
| Diseño emocional .....  | 44 |
| Sonido como paisaje .....   | 45 |
| Diseño de experiencia.....  | 45 |
| Expografía .....  | 47 |
| Referentes disciplinares .....  | 48 |
| Referentes conceptuales .....   | 49 |
| CENCALLI, Casa del maíz, México.....                                    | 49 |
| Museo Campesino, Colombia.....  | 49 |
| Eco museo de la Fundación Ecológica de Pinamar, Argentina.....          | 50 |
| Festival artesanal Tejilarte Sutatausa, Colombia.....                   | 51 |
| Sol de Noite – Laboratorio itinerante de cocina creativa, Colombia..... | 52 |
| Referentes gráficos .....   | 53 |
| Cocinas del Pacífico .....  | 53 |
| Buenas Hierbas .....  | 54 |
| El Libro de Recetas de la Abuela Carmen.....                            | 55 |
| Diseño metodológico .....   | 56 |
| Enfoque .....   | 56 |
| Método .....  | 56 |
| Población.....  | 56 |

|   |    |
|---|----|
| Muestra.....  | 56 |
| Instrumentos de recolección de información .....                                      | 56 |
| Metodología proyectual .....  | 57 |
| Espiral de saberes .....  | 57 |
| Fase 1: Sol y Riego.....  | 58 |
| Grupo focal, encuentro con mujeres sabedoras y aprendices .....                       | 60 |
| Encuesta a mayores pertenecientes al grupo del adulto mayor .....                     | 61 |
| Participación en cocinas comunitarias y observación participante en las fiestas ..... | 61 |
| Encuentros con jóvenes adultos de Pasto .....   | 62 |
| Encuentro en el taller de amasijos acerca del maíz .....                              | 63 |
| Conversatorio de la importancia de las semillas locales y la agroecología.....        | 63 |
| Taller de cocina tradicional en el Potrerillo.....                                    | 64 |
| Aprendizaje.....  | 64 |
| Fase 2: Cosecha.....  | 65 |
| Generación de insights.....   | 65 |
| Buyer personas .....  | 67 |
| Fase 3: Tostado.....  | 69 |
| Lluvia de ideas con estudiantes de diseño .....                                       | 70 |
| Página Web.....   | 70 |
| Asistencia a minga de pensamiento con la comunidad .....                              | 71 |
| Encuentro con lideresa comunitaria .....  | 72 |
| Conclusión.....   | 73 |
| Fase 4: Molienda .....  | 73 |
| Encuesta a comunidad de Obonuco, adultos jóvenes .....                                | 74 |
| Análisis de perfiles y elección de mujeres sabedoras para la participación .....      | 76 |

|  |     |
|--|-----|
| Encuentro presencial de introducción con mujeres sabedoras ..... | 76  |
| Encuentros individuales, entrevistas semi estructuradas .....    | 76  |
| Encuentros grupales, metodología cocina en minga .....           | 77  |
| Grupo focal con los jóvenes adultos de Pasto .....               | 78  |
| Conclusión.....  | 79  |
| Fase 5: Cernido.....   | 80  |
| Identidad y naming .....   | 80  |
| Narrativa sensorial.....   | 84  |
| Infografías.....   | 85  |
| Relatos sonoros.....   | 91  |
| Socialización a adultas mayores de la comunidad.....             | 91  |
| Aprendizaje importante .....                                     | 92  |
| Instagram .....  | 93  |
| Experiencia sensorial.....                                       | 94  |
| Validación de la experiencia .....                               | 97  |
| Testimonios .....  | 99  |
| CONCLUSIONES .....   | 101 |
| BIBLIOGRAFÍA .....   | 103 |

## LISTA DE FIGURAS

|  |    |
|--|----|
| Ilustración 1, Los alimentos como ofrenda, Obonuco. Elaboración propia.....  | 18 |
| Ilustración 2 Aco recién preparado, Obonuco, Elaboración propia.....   | 21 |
| Ilustración 3 Imágenes de referencia. vía: cultura.gov.mx .....  | 49 |
| Ilustración 4 Imágenes de referencia. vía: Periódico El Tiempo .....   | 50 |
| Ilustración 5. Imágenes de referencia, vía: serargentino.com.....  | 51 |
| Ilustración 6 Imágenes de referencia, vía: artesaniasdecolombia.com .....  | 52 |
| Ilustración 7 Imágenes de referencia, vía: www.banrepcultural.org .....  | 53 |
| Ilustración 8 Imagen de referencia, vía: www.behance.net/gallery/93974003/ Buenas-<br>Hierbas-Newspaper-branding ..... | 54 |
| Ilustración 9 Imagen de referencia. vía: www.behance.net/gallery/113193889/El-Libro-<br>de-Recetas-de-la-Abuela.....   | 55 |
| Ilustración 10 Espiral de saberes, metodología proyectual. Elaboración propia .....                                    | 58 |
| Ilustración 11 Encuentro con mujer sabedora de Obonuco, infografía. Elaboración propia<br>.....                        | 59 |
| Ilustración 12 Encuentro con mujeres de la comunidad, grupo focal. Elaboración propia.<br>.....                        | 61 |
| Ilustración 13 Observación participante en las cocinas de Obonuco.....   | 62 |
| Ilustración 14 Encuentro en Taller de amasijos alrededor del maíz. Elaboración propia.                                 | 63 |
| Ilustración 15 Infografía Buyer persona #1. Elaboración propia.....  | 68 |
| Ilustración 16 Infografía Buyer persona #2. Elaboración propia.....  | 69 |
| Ilustración 17 Prototipo de página web #1. Elaboración propia. ....  | 71 |
| Ilustración 18 Infografía conclusiones sobre la minga de pensamiento. Elaboración<br>propia. ....                      | 72 |
| Ilustración 19 Infografía conclusiones de la encuesta. Elaboración propia.....   | 75 |
| Ilustración 20 Registro fotográfico de los encuentros. Elaboración propia.....   | 78 |
| Ilustración 21 Infografía sobre la experiencia resultante. Elaboración propia. ....                                    | 79 |
| Ilustración 22 Mazorcas de los cuatro colores como inspiración cromática, vía:<br>revistalacampina.mx .....            | 81 |
| Ilustración 23 Imagen del signo identificador sobre fotografía. Elaboración propia. ....                               | 83 |
| Ilustración 24 Marcel Proust y la magdalena, vía: elhacedorde-<br>suenos.blogspot.com ...                              | 85 |

|   |     |
|---|-----|
| Ilustración 25 Bocetos en papel, aproximaciones infográficas.....   | 86  |
| Ilustración 26 Diseño de infografías principales. Elaboración propia.....   | 88  |
| Ilustración 27 Registro fotográfico testeo de la información con la comunidad Quillasinga de Obonuco. Elaboración propia..... | 90  |
| Ilustración 28 Perfil de Instagram. Elaboración propia.....   | 94  |
| Ilustración 29 Infografía de la experiencia sensorial final. Elaboración propia.....  | 95  |
| Ilustración 30 Infografía de la experiencia por dentro. Elaboración propia.....   | 97  |
| Ilustración 31 Registro fotográfico de la experiencia en su primer testeo. Elaboración propia.....                            | 98  |
| Ilustración 32 Registro fotográfico de la experiencia sensorial llevada a cabo en su primer testeo. Elaboración propia.....   | 100 |

## INTRODUCCIÓN

Desde tiempos precolombinos, las comunidades andinas indígenas mantenían una conexión espiritual con la tierra y el alimento, lo que se refleja en los rituales heredados ancestralmente que se siguen practicando al día de hoy, alrededor del cultivo, la cosecha, y especialmente al interior de la cocina. Espacio que alberga una connotación de encuentro, memoria y abrigo, pues es donde arde el fuego de la hornilla, utilizado para cocinar, pero, sobre todo, para sentarse alrededor en familia, recordar y conversar.

Bajo ese contexto, la comunidad Quillasinga de Obonuco es una de las más importantes y vigentes de Nariño, y a pesar de los distintos fenómenos históricos relacionados a la conquista y colonización, sus habitantes resisten y conservan sus rituales ancestrales. Así pues, esta comunidad se encuentra en el corregimiento de Obonuco, a 5 km. de Pasto, bajo la figura de resguardo indígena, lo cual le ha permitido conservar y fortalecer sus procesos internos en pro de la salvaguarda de su identidad, saberes ancestrales y patrimonio inmaterial. No obstante, también ha sufrido las diferentes transformaciones culturales y sociales presentes en la ciudad de Pasto, dada su proximidad geográfica con el casco urbano, entre las que se encuentra una desmedida globalización que orienta a las personas hacia procesos cotidianos más abreviados, la presencia dominante de los alimentos ultra procesados, la desconexión de los jóvenes hacia la cocina tradicional y el acto de cocinar en sí mismo, producto de las visiones globalizadas que conciben a la cocina como un proceso mecánico y no un ritual ancestral.

Por lo tanto, el proyecto nace con el objetivo de visibilizar y reconocer el patrimonio culinario concentrado en los saberes, prácticas, productos y utensilios de las cocinas tradicionales de la comunidad Quillasinga de Obonuco, a través del diseño de experiencia. Para así contribuir a la recuperación del concepto de cocina que se tenía en la ancestralidad, como un espacio de creación, memoria, conexión familiar y fortalecimiento de la identidad colectiva. Concepto que en la actualidad se hace necesario recuperar con el fin de re concebir la cocina como un elemento que forma parte de la identidad de los pueblos y así, generar un acercamiento hacia las raíces ancestrales, entendiendo el papel del diseño como agente transformador de percepciones que constituyen una realidad, tomando el pasado y la memoria como un punto de partida necesario.

Para lo cual se implementó una metodología inspirada en las metodologías comunitarias y participativas, pero también tomando como referencia la estructura del pensamiento de diseño propuesta por pioneros de la disciplina como Bruno Munari, Tim Brown y David Kelley, bajo un enfoque cualitativo, que busca indagar a profundidad en los sucesos y procesos históricos de la comunidad y un método etnográfico-interpretativo, considerado el más apropiado para analizar los fenómenos sociales de una comunidad a través de la observación de los mismos.

La población con quien se trabajó fue la comunidad indígena Quillasinga de Obonuco, en tanto que la muestra la conformaron un grupo de entre cinco y diez adultos jóvenes de la ciudad de Pasto. Asimismo, se implementaron entrevistas, encuentros colectivos, talleres de cocina, observación participante, encuestas, mingas de pensamiento y prototipo en vivo. Herramientas que se desarrollaron en diferentes momentos de la metodología, la cual se conformó de cinco fases: Sol y riego o fase de empatía, Cosecha o fase de análisis, Tostado o fase de generación de ideas, Molienda o fase de primer prototipado y Cernido o fase de prototipado final con sus testeos correspondientes.

El proceso investigativo se desarrolló tanto con habitantes de la comunidad como con jóvenes adultos de Pasto. Esto permitió trazar una ruta orientada hacia un puente de ambos grupos poblacionales. Y permitió construir una estrategia sensorial a la que aportaron diferentes perspectivas, dando como resultado una investigación consciente, respetuosa y vinculada al territorio, orientada hacia generar un aporte significativo tanto a la comunidad Quillasinga de Obonuco como a los jóvenes adultos de Pasto, algo que se cumplió en gran medida debido al impacto de la experiencia en los usuarios, además, se generaron piezas gráficas, infográficas, audiovisuales y sonoras que fueron entregadas a la comunidad como agradecimiento y pensando en que sirvan de insumo para los procesos de salvaguarda.

Lo más valioso sin duda, fue haber recibido el aval y aprobación por parte de sus habitantes, lo cual se reforzó también al momento de llevar la experiencia a la comunidad externa, pues las personas que participaron demostraron un interés consciente en la recuperación de las tradiciones, siempre basado en la consciencia y el respeto hacia el territorio Quillasinga.

## DESARROLLO DEL TRABAJO

### **Oportunidad identificada - Contextualización**

Es recurrente entre los pueblos andinos y las comunidades indígenas de Nariño la conexión entre la tierra, el fogón y el alimento como parte identitaria y sinónimo de armonía tanto con la madre tierra como con el cuerpo humano. Así lo vive la comunidad indígena Quillasinga en Obonuco, corregimiento ubicado a 5 km. de la ciudad de Pasto, capital nariñense. Donde, los mayores y mayores, son hoy quienes, desde su memoria re- construyen el pasado, a través de la palabra hablada que se abriga también, al calor del fogón.

La presencia Quillasinga en este territorio se remonta a tiempos precolombinos, pues el asentamiento existió antes de la llegada de los españoles. Según el Plan de Vida (2019) “Obonuco fue un asentamiento Quillasinga antes del descubrimiento de América.

Poseen una enorme riqueza, gracias a que, históricamente han sido una comunidad dedicada a la agricultura en pequeñas parcelas y la crianza de animales de granja. Ratificada por el Sistema Nacional de Información Cultural (SINIC en adelante) como “la fuente principal de sustento en un pasado. Esto debido a las diversas técnicas empleadas y a la variedad de pisos térmicos, lo que facilitó el cultivo exitoso de maíz, papa, yuca, arracacha, oca, zapallo, entre tantos otros productos que hasta la actualidad se siguen cosechando” (SINIC, s.f.).

Sus técnicas agrícolas ancestrales se caracterizan por sostener una fuerte conexión espiritual no solo con los cultivos sino también con las demás plantas y animales existentes en el lugar. Las chagras, por ejemplo, aún son cultivadas por algunas personas de la comunidad de Obonuco, especialmente los y las adultas mayores que cuidan sus huertas familiares, de donde obtienen alimento para su consumo, para comercialización o para el trueque, lo que se traduce en la más clara expresión de soberanía alimentaria. Sumado a esto, se destaca la minga como práctica ancestral de crecer en comunidad a través del trabajo colaborativo, reflejado en encuentros ya sea de pensamiento o de acción colectiva.

Algo que, según X. Botina (comunicación personal, 10 de octubre 2021) en el campo de la cocina, históricamente ha contado con la presencia mayoritaria de las mujeres sabedoras, pues su forma de habitar los hogares y más específicamente las cocinas, ha hecho que el fogón adquiera una connotación simbólica, al ser un espacio donde se reúne la familia.

Sin embargo, la comunidad no ha sido ajena los fenómenos culturales, sociales y ambientales de la ciudad, causantes de numerosas transformaciones, dada la proximidad al casco urbano. Siendo así la globalización desmedida, responsable de la llegada al territorio de concepciones ajenas sobre desarrollo que, en su mayoría, desconocen la identidad histórica de los pueblos indígenas y su cosmovisión.

Principalmente, se ha visto perjudicada la oralidad como mecanismo de transmisión de saberes entre generaciones, donde la palabra fluye a través del encuentro con las y los adultos mayores, quienes son hoy, portadores de los saberes ancestrales que se resisten a ser olvidados.

No obstante, según E. Igüá (entrevista personal 28 de septiembre, 2021) muchos jóvenes en la comunidad han perdido esa comunicación con sus mayores, lo cual se debe en gran parte, a la falta de interés en ciertos procesos tradicionales, que, a su vez es ocasionado por la necesidad de salir en busca de otras oportunidades laborales para suplir sus gastos diarios.

El Plan de Vida (2019) reconoce que, durante mucho tiempo los habitantes de Obonuco dependieron de la agricultura, pero en los últimos años, la mayoría de las personas han tenido un cambio en su forma de actuar y de pensar, lo que ha influido en la división de la tierra, para que los habitantes se dediquen a otras actividades.

A esto se suma el agitado ritmo ciudadano que ha permeado también algunos sectores de la comunidad y da origen según D. Caicedo (entrevista personal, 13 de abril 2023) a “la cultura de la inmediatez, la cual ha llevado a que muchos proyectos gastronómicos se vean obligados a cambiar este tipo de preparaciones por otras que lleven menor esfuerzo al realizarla”. Fortaleciendo así la tendencia del mercado hacia los ultra procesados para reducir los procesos de la cocina a su mínima expresión bajo el concepto de “optimizar tiempo”.

Esta creciente inclinación hacia los alimentos empaquetados a su vez implica un peligro para la seguridad y la soberanía alimentaria de la región, donde lo natural ya no se vende porque no se prepara en las comidas y, por ende, conlleva a la pérdida de prácticas agrícolas tradicionales como el cultivo de cereales y hortalizas o la crianza de animales para consumo.

Lo que conduce a un abandono y descuido por parte de autoridades gubernamentales en la implementación de políticas de visibilización y salvaguarda, al no contemplar en el patrimonio culinario, un beneficio económico. Como consecuencia, resulta el desconocimiento de la

memoria ancestral, por ende, la baja demanda de los productos ofrecidos, lo cual constituye un golpe a las economías que se sostienen en las experiencias recogidas en la cocina.

A pesar de que en la actualidad se presente un mayor interés por retomar prácticas ancestrales y fusionarlas con conocimientos modernos, reflejado en distintos proyectos que buscan la salvaguarda de la tradición, aún existe una falta de visibilidad y desconocimiento hacia los procesos culinarios, por ende, sus saberes no logran expandirse y se olvidan progresivamente al mismo tiempo que el ritual de cocinar en familia se pierde.

Con base en esto, surge la siguiente pregunta orientadora:

**¿Cómo se puede aportar, a través del diseño de experiencia, a la visibilización y reconocimiento del patrimonio culinario concentrado en los saberes, prácticas y productos de las cocinas tradicionales de la comunidad Quillasinga de Obonuco?**



*Ilustración 1, Los alimentos como ofrenda, Obonuco. Elaboración propia.*

### **Propósito**

Teniendo en cuenta lo anterior, y con el propósito de visibilizar la tradición culinaria ancestral que las mujeres sabedoras de la comunidad indígena Quillasinga de Obonuco portan en su memoria, nace este proyecto.

El proyecto, por ende, aborda integralmente los procesos desde el cultivo, cosecha y selección de los alimentos, utensilios necesarios, tiempos y técnicas durante la preparación, hasta

el momento de servir y degustar, factores cuya influencia en la autenticidad de un plato reflejan la identidad de la comunidad, a través de la diversidad de sus saberes contenidos en los relatos individuales, cargados de memoria, vivencias y sobre todo emociones compartidas al ser un acto colectivo y simbólico.

Según lo anterior, cocina, territorio y memoria se complementan y alimentan entre sí al patrimonio cultural e inmaterial de un pueblo, deben ser ejes fundamentales en la protección y salvaguarda de los saberes ancestrales que a su vez, protege la identidad y su permanencia a lo largo de la historia y a pesar de las transformaciones en la medida que sus habitantes cultiven el sentido de pertenencia hacia su patrimonio para, con sabiduría y respondiendo a las necesidades del momento, a través del acto de compartirlo.

Lo cual adquiere una importancia significativa debido a que la visibilización permitiría generar un puente entre la cocina tradicional con el turismo consciente y respetuoso, al representar una experiencia que genere potencialmente atracción en aquellas personas que menos conocen y a su vez, un ingreso adicional a las economías familiares y locales.

La comunidad indígena Quillasinga de Obonuco, y en especial las mujeres sabedoras se benefician con el proyecto, pues el acto de empezar a hablar a profundidad de algo que ellas consideraban tan cotidiano como la cocina, devuelve la vitalidad a los relatos olvidados por mucho tiempo, además de reactivar espacios dinámicos de encuentro y cocina comunitaria.

De igual manera, es significativo para la comunidad contar con la información recogida pensando en estructurar los planes de salvaguarda y preservación del patrimonio culinario, para lo cual el proyecto y sus artefactos constituyen un insumo valioso debido a que aporta nuevas formas de analizar los saberes para conversar alrededor de los mismos, potenciando así la construcción colectiva de nuevas y más elaboradas soluciones a mediano y largo plazo por parte de los habitantes de la misma comunidad.

En consecuencia, este proyecto pretende hacer uso de las diversas manifestaciones que comprende el diseño sensorial y emocional para generar un acercamiento hacia una muestra del amplio patrimonio culinario de la comunidad Quillasinga de Obonuco, con el objetivo de visibilizar y exaltar los saberes contenidos en técnicas, utensilios, imaginarios, prácticas agrícolas y vivencias presentes en preparaciones típicas poco exploradas y casi olvidadas.

Reconociendo el interés creciente manifiesto en algunos sectores de la gastronomía en la ciudad de Pasto por la investigación y exploración de procesos, productos y técnicas regionales, así como el nivel de concientización emergente en las poblaciones de adultos jóvenes en relación a la cocina tradicional como un viaje a la reconexión con la memoria de las abuelas para así reavivar el fuego de sus voces.

Lo cual es necesario cuando se está habitando un entorno de consumo como lo es la ciudad. A través de fomentar el cultivo local y la cocina de proximidad visibilizando a portadores de tradición, gestores, productores y afines. Busca con esto, aportar en la recuperación del concepto de cocina como un espacio de enseñanza, encuentro y experimentación con los alimentos y todos los agentes que convergen en él.

Por su parte, el proyecto también contribuye al área del diseño, en la medida que logra comunicar nuevas estrategias para implementar en metodologías comunitarias participativas, como también las que se reflejan en los arte- factos donde se dimensiona la importancia de encontrar nuevas narrativas creativas y sensoriales para la enseñanza de los saberes culinarios en busca de mantener la tradición de la comunidad viva a través del tiempo, tanto para sus habitantes como para sus visitantes o externos al cabildo.

En el sentido que garantiza una comunicación fluida y el aprendizaje profundo, siendo la memoria sensorial un factor clave para la recordación y la pregnancia de un conocimiento o proceso, es, por ende, un medio de enseñanza inmersiva, entretenida y acorde a las necesidades comunicacionales del público objetivo.

Lo cual facilita la apropiación del contenido que se expone y que, evidentemente es necesario de visibilizar en la ciudad de Pasto, no solo para preservar la memoria de los ancestros, sino para la recuperación de identidad y pertenencia, pues el aceptar cómo son las personas hoy no implica olvidar lo que alguna vez fueron, cuidar la memoria es proteger la identidad individual y colectiva.



*Ilustración 2 Aco recién preparado, Obonuco, Elaboración propia*

## **COMPONENTE DE FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

### **Gastronomía**

Alrededor de la gastronomía como concepto, convergen diversas perspectivas teóricas y empíricas, que se han recopilado a lo largo de la historia. Según (Alva, 2012) “la Gastronomía es el conocimiento razonado de todo lo que se relaciona con el hombre en lo que a su alimentación se refiere” (p.13). Por lo cual, podría decirse que es una expresión que forma parte de la identidad humana.

Es necesario comprender que la práctica gastronómica no es ajena al contexto sociocultural, político y demográfico del ser humano, esferas que evidentemente condicionan y le dan forma a la alimentación de este último, cabe aclarar la importancia de estudiar al ser humano desde su individualidad, pero también desde su pertenencia a un grupo social.

Es por eso que (Alva, 2012) determina la importancia de la relación cultura-alimento, establece además la diferencia entre cocinero y gastrónomo, conceptos usualmente confundidos entre sí, pero que no significan lo mismo, a pesar de constituir parte del otro. Pues la gastronomía posiciona los componentes y elementos culturales de una comunidad como eje principal de la cocina.

Igualmente, las experiencias recopiladas en el trabajo de campo (comunicación personal 10 de octubre, 2021) revelan que para la forma de preparar un alimento depende mucho no solamente de un espacio geográfico, sino también de la cultura, herencias e imaginarios aprendidos a sus antepasados, siendo que la sopa de maíz que preparan en Obonuco es muy distinta a la que preparan en otro territorio debido en gran parte, a las personas que la conforman, pues llevan consigo un arraigo ancestral propio que se diferencia de cualquier otro.

Por ello, se comprende que los vínculos personales, sociales y familiares tienen un papel protagónico en el desarrollo de la identidad como comunidad, y parte de ella es la forma en que se relacionan con el entorno, dentro de este marco, la práctica culinaria se remonta a las necesidades alimentarias básicas existentes en las primeras civilizaciones humanas; pues este periodo de la humanidad, según (Santos, 2007) “está íntimamente relacionado con la obtención de los alimentos: su cultivo, preparación, ritual y costumbres; además del placer de comer” (p.10).

Según esto, la cocina abarca un proceso y debe seguir un camino, donde cada una de sus etapas es importante. Así lo revelan los encuentros con las sabedoras de la comunidad, (comunicación personal 10 de octubre, 2021) donde el plato no empieza a prepararse en la cocina, sino en la huerta misma.

La siembra, riego, cosecha y elección de la semilla son fundamentales para que un plato quede bien, a lo que se suman otro tipo de rituales, escenarios y utensilios que hacen que un plato sea especial y que, al igual que en los primeros años de la humanidad y su relación con el alimento; se transforma en un hábito, un cálculo que se sigue de memoria y luego se transmite oralmente.

Según lo anterior, la cocina no solamente resuelve una necesidad humana básica, también aborda la experimentación en las distintas preparaciones, la exploración de las combinaciones entre los alimentos y la degustación, tal como dice (Campano, 2012) “la gastronomía, arte que transforma en placentera la necesidad de alimentarse, es un hecho cultural” (p.21).

Entendiendo esto como la acción de alimentarse como parte del sentido de apropiación del ser humano, este la comprende, indaga, prueba, recuerda, reinterpreta, crea conforme a su deseo y a sus códigos culturales.

### *Patrimonio culinario*

Para llegar a un entendimiento adecuado alrededor del patrimonio culinario, es preciso recordar lo que abarca patrimonio como concepto. Así pues, la (UNESCO s.f.) define patrimonio cultural inmaterial en el artículo 2 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial como:

Usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que le son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

Según esto, es posible aproximarse a la multiplicidad de significados que cada comunidad ha adoptado cuando se refiere a la cultura, entendida como el conjunto de visiones, conocimientos, historias, memorias y comportamientos del ser humano que comparte un grupo social específico, tal como señala (Enrique Florescano, 1993 citado en Álvarez, 2012): patrimonio cultural no es un hecho dado, una realidad que exista por sí misma sino que es una construcción histórica, una concepción y una representación que se crea a través de un proceso en el que intervienen tanto los distintos intereses de las clases y grupos sociales que integran a la nación, como las diferencias históricas y políticas que oponen a los países. (p.7).

Ahora bien, con base en lo anteriormente descrito, es necesario señalar que existen ciertas condiciones que determinan su denominación dentro del concepto patrimonio culinario, esta debe contar, según (Contreras, et al, 2019) con una tradición que sea transmitida de generación en generación, y que se sienta parte de la comunidad a la que entrega estos saberes.

Dichos criterios se encuentran estructuradas dentro de una metodología propuesta por los autores mencionados en el anterior párrafo, que toma como referencia a Mónica Lacarriau, coordinadora del Programa de Patrimonio Inmaterial comisión para la preservación del Patrimonio Histórico y cultural de Buenos Aires, quien en sus investigaciones menciona la necesidad de ciertas unidades patrimonializables, que en palabras de (Contreras, et al, 2019) son abordadas de forma complementaria representadas en seis manifestaciones que lograrían ser patrimoniales en la gastronomía nacional: 1) los productos; 2) las preparaciones; 3) las prácticas; 4) la estética; 5) los utensilios y 6) las tecnologías.

Posteriormente, también se destaca el paso a seguir en la identificación de estas manifestaciones culinarias a través del estudio de siete rasgos que se deben tomar en cuenta:

El primer rasgo se basa en la tradición, como lo señalan Karina Ochoa y Arturo Santa María en su texto *Cultura Gastronómica* (2010), en donde argumentan que la transmisión de generación en generación por medio de recetarios orales u escritos son una serie de procesos configurados por varias formas y actividades de la vida cotidiana como familiar, o las diferentes formas en las que se relacionan padres e hijos [...] un requisito central para considerar una preparación patrimonial es su valor transgeneracional de las prácticas y saberes en torno a la conformación del plato”

Ahora bien, el trabajo etnográfico permitió identificar y conectar los conocimientos mencionados anteriormente con las manifestaciones propias de la comunidad, no solo las seis manifestaciones iniciales, como lo son los productos locales que vienen de las chagras, cultivado por las personas que trabajan la tierra, las preparaciones que siguen un orden delimitado por el aprendizaje viendo a los mayores, las prácticas como cocinar en minga o los mismos imaginarios que habitan la cocina, la estética existente que evoca al pasado y la ancestralidad, los utensilios de barro y madera que sobreviven en las cocinas tradicionales y las tecnologías como los fogones inteligentes que permiten optimizar procesos y recursos.

Además, se identifica la transmisión del conocimiento de generación en generación, representa la identidad de la comunidad (tanto a nivel colectivo como también sus individuos con sus respectivas historias personales/familiares), la integración que adopta la figura de mingas, la producción y comercialización local son pilares para el sostenimiento económico y la puesta en valor y la apropiación de calidad se reflejan en que los habitantes prefieren el sabor de una sopa hecha por sus mayores antes que una sopa preparada en restaurantes de la ciudad. (observación participante en eventos y prácticas de la comunidad, 2021-2023)

Por lo tanto, según lo anterior es evidente que en la comunidad existe patrimonio alrededor de las cocinas y requieren de un análisis y apropiación de cada a las políticas de salvaguarda que surgen al interior de los procesos de construcción comunitaria

### *Los sentidos y las percepciones en la cocina*

La cocina es un espacio de creación y experimentación, de compartir memorias, historias y aprendizajes adquiridos. Ya sea en circunstancias comunitarias o en absoluta soledad; es un centro de inspiración constante, por esta razón es fundamental mencionar el carácter sensorial de este, cómo las personas dentro de ella interactúan con los alimentos, sus proporciones, sus propiedades y combinaciones, conducidas por instinto, intuición o por viejos recuerdos, es innegable que dentro de la cocina, especialmente de la cocina tradicional, circulan energías de remembranza, nostalgia, emoción, anhelo, curiosidad y pasión.

Es importante agregar que, en el trabajo de campo, Y. Enriquez (comunicación personal, 13 de abril, 2023) afirma que la cocina es un estímulo que llega a más de un sentido, no solo es sabor, también es olor, color, texturas, sonidos, en fin, una amplia variedad de acontecimientos que energizan los espacios y personas. por lo tanto, las sensaciones o emociones que provoca este tipo de prácticas son infinitas, por eso hacen única la experiencia de la cocina. Por lo tanto, es importante y necesario contemplar a la labor de cocinar como un paisaje en sí misma, para apreciar cada elemento ya sea material o intangible que la constituye.

Partiendo desde la naturaleza humana, es necesario recordar las palabras de (Breton, 2007) “el individuo sólo toma conciencia de sí a través del sentir, experimenta su existencia mediante las resonancias sensoriales y perceptivas que no dejan de atravesarlo” (p.13). Así, el papel de la percepción es fundamental en la producción del sentido, el presente existe porque en él se encuentran aromas, sabores, texturas e imágenes que tienen diversas connotaciones, que van desde el plano emocional, religioso, cultural y personal.

De esta manera, las experiencias existen en la manera que son vividas por cada persona, puede darse un evento que comparta un grupo social determinado, sin embargo, la percepción hará que cada individuo lo viva diferente, de allí pues, que todo gire en torno a la interpretación, o dicho de mejor manera, numerosas interpretaciones, ejemplifica pues Breton, (2007) que un bosque existe como tal, pero no está exento de los diversos universos sensoriales que las personas viven en este. Está el bosque del buscador de hongos, del paseante, del fugitivo, de los enamorados, [...] no existe verdad absoluta del bosque, sino una multitud de percepciones sobre el mismo. (p.12).

En el trabajo de campo, lo anteriormente mencionado se puede vincular con la percepción de X. Botina (comunicación personal, 10 de octubre, 2021) acerca de las distintas formas de habitar la cocina según la persona, su historia personal, hábitos y memorias.

Una misma receta puede tener una infinidad de maneras diferentes para preparar, toda persona lo prepara según lo aprendió de sus mayores y mayores, por lo que eso, en algún punto puede generar discordia. Una mazamorra, por ejemplo, no es la misma ni siquiera en una misma comunidad, porque cada persona porta consigo los saberes y enseñanzas de su madre, padre, abuelos o quien le haya enseñado a cocinar, de esta forma, todas las recetas son correctas y a la vez no lo son. Todas las mujeres dirán que la mazamorra que preparaba su madre era la mejor (y todas tendrán la razón).

He aquí la razón por la que en las dinámicas propias que se dan al interior de la cocina, requieren, según las mujeres participantes, de una cabeza líder, o, dicho de otro modo, de una mujer que coordine, dirija y logre una mediana armonía entre tantas versiones (todas ellas válidas) de preparar un mismo alimento.

### ***Simbología de los alimentos***

Menciona Álvarez, 2005 que “un símbolo es un fenómeno físico (un trozo de carne asada o un plato de sushi revestido del significado, de un valor semántico que determinado grupo social le confiere en los marcos de su cultura” (p.12).

Bajo este ejemplo, podemos apreciar los contrastes y las distintas percepciones que tiene un mismo alimento, preparado de dos formas. Las connotaciones son moldeadas por códigos culturales de una sociedad, y determinan la apreciación de esta frente al producto, su proveniencia y el símbolo que carga.

La sociedad fabrica y le da forma a sus símbolos que constituyen y se instalan en un imaginario cultural que será adoptado por una comunidad completa, como algo que refiere a una verdad, no absoluta, pero sí válida desde la posición de las personas que la conforman.

La subjetividad rodea a la vida cotidiana y a las interacciones humanas, así es como se generan diversas asociaciones entre un suceso, proceso, sujeto u objeto, con un sentimiento, recuerdo, significado o ideología que evoca. Tal como podemos contemplar en el ejemplo que

resalta bajo el contexto de la lucha por los derechos civiles de los negros norteamericanos en 1960, por una igualdad de condiciones, precios, acceso a la comida y a los mismos lugares que los ciudadanos blancos.

Según Álvarez (2005) lo que se convirtió en el elemento importante de la lucha fue el reconocimiento de que comer el uno junto con el otro quiere decir algo importante acerca de las relaciones entre la gente. Por tanto, los lugares donde se permitía comer a los negros se convirtieron en espacios de anclaje del nuevo imaginario político. Un valioso aspecto de la lucha tuvo que ver con el hecho de sentarse: sentarse y comer en el mismo lugar, aceptando los otros su presencia, constituía una señal de igualdad para sí mismos y para otros.

Es pues, un acto aparentemente tan simple como sentarse con cierta proximidad entre unos y otros, algo simbólico determinado por el contexto social de aquel entonces, por lo disruptivo que representaba y por la intención de las personas al llevar a cabo dicha acción.

Otro símbolo se presenta cuando Álvarez (2005) afirma que “la comida de los recién llegados deberá ser abundante, del mismo modo que lo era en la tradicional mesa hispano-criolla que encontraron, compuesta principalmente de pucheros y asados (es decir carne con diversas guarniciones o complementos: papas, zapallos, batatas, pimientos, etc.); por tanto, se reprodujo la idea de que su principal connotación era la de ser nutritiva: la gordura pasará a ser un síntoma de comer caliente, es decir, de buena alimentación y salud” (p. 24).

Ahora bien, en el contexto local, la comunidad posee cantidad de símbolos y ritos presentes en cada etapa del camino del alimento, que, de hecho, guardan similitudes con lo mencionado anteriormente.

Según un grupo focal con mujeres de Obonuco (comunicación personal, 10 de octubre 2021) en festividades locales y, sobre todo, en espacios cotidianos al interior de la cocina, se pueden encontrar ritos, imaginarios o símbolos que fueron herencia ancestral de los y las abuelas.

Cabe destacar que estos símbolos no representan a un grupo en su totalidad, pues depende mucho de las historias y vivencias particulares de cada persona, de manera que en algunos hogares se creía que la leche se cortaba cuando entraba a la cocina una mujer que estuviera en su luna, mientras que en otros no.

También se abarcan las dinámicas al interior de la cocina en familia, como el hecho de que, en un pasado se servía primero a los hombres y a los mayores, para por último pasarles la comida a los niños, o también la norma de no hablar mientras se come, y si alguien habla, debían ser los mayores, siendo los niños quienes se mantenían callados la mayor parte del tiempo.

### ***Comida y territorio***

Los territorios son más que una extensión de tierra con sus zonas fronterizas, superficies y distintas formas de relieve, comprende la historia de los seres humanos que habitan ahí, de dónde llegaron, por qué llegaron y cómo llegaron, la diversidad de sus razas, memorias pasadas, expectativas al futuro y mecanismos de adaptación, es un amplio compendio de factores que influyen en la cultura, que, de hecho, nace por la convergencia de muchas otras.

En este marco, refiriéndose al contexto de Brasil, determina (Santos, 2007) que “el multiculturalismo presente en la formación cultural brasileña, la influencia indígena, portuguesa y africana además de otros inmigrantes contribuyó a la formación de una gastronomía diversificada, repleta de colores y sabores” (p.14). Sin embargo, esto es evidente en casi toda sociedad que haya vivido el mestizaje producto de la historia de conquista y mezcla de razas, pues en ese proceso existe también un intercambio cultural, de ideas, modos de ver y de sentir el mundo, que con el tiempo se fusionan y se instalan en el imaginario cultural, volviéndose parte de la sociedad misma.

Añade Santos (2007) “Toda esa diversidad cultural presente en la formación de la gastronomía brasileña además de enriquecer la cocina contribuyó también a que la identidad gastronómica no fuese única, sino adaptada a cada región según su circunstancia geográfica, climática, económica y social” (p.15). Señalando que además de construir una propia preparación de los alimentos, combinaciones y experimentos que arrojaron como resultado los platos típicos de una comunidad; no se puede hablar de una identidad si no se toma en cuenta a todos los matices marcados por las condiciones geográficas, sociales, políticas y económicas de cada región perteneciente a una ciudad, provincia o país.

Ahora bien, aterrizando en el contexto local, el trabajo de campo permitió entender la diversidad desde una convergencia de culturas y aprendizajes tanto locales como externas o más lejanas, así, X. Botina (comunicación personal, 10 de octubre, 2021) compartió su experiencia

familiar, donde relata que cuando era niña, los conejos, cuyes, ovejas y reses eran más comunes por la fauna local.

Pero que su padre trabajaba como camionero y siempre había sido apasionado por la cocina y compartir con otras culturas, por lo que llevaba a su casa alimentos de mar y le decía a su madre cómo se preparaba, y gracias al aporte de su padre, el menú se diversificaba, aun cuando en más de una ocasión su madre no supo cómo preparar el plato exactamente.

Esto permite concluir que cada territorio posee un mundo de nuevas prácticas y alimentos, conocimientos albergados en la memoria y cultura de cada habitante, y que las comidas típicas pueden llegar a diversificarse, ya sea en materia de ingredientes o preparaciones que se van aprendiendo a través del intercambio cultural. Además, se contempla al territorio como una estructura que va más allá de las fronteras geográficas, y abarca prácticas culturales y procesos histórico-sociales que le dan forma a una comunidad y, por lo tanto, a su patrimonio.

Pues es innegable que la alimentación y la tradición culinaria está fuertemente condicionada por el tipo de alimentos que se cultivan en cada región, sus climas, los recursos que dispone la comunidad para acceder a ellos y sus creencias religiosas, entre otros factores.

### ***Herencia de los saberes femeninos***

Llamamos saberes de las mujeres al conjunto de conocimientos aprendidos por transmisión oral, transmitidos entre mujeres, de madres a hijas sin una instrucción reglada, con un aprendizaje distinto de la educación escolar estandarizada. (Solsona, 2009). Los saberes que la mujer históricamente ha aportado a la sociedad son amplios y diversos, no se reduce a una rama, a una sola esfera social, política, creativa o económica.

De hecho, afirma la guardiana de semillas L. Patascoy (entrevista personal, 13 de abril, 2023) que la agricultura misma es un invento que surgió a través de la observación de la mujer hacia la tierra, sumado a que, de ser una actividad humana básica, se fue transformando en una tradición ancestral de la cual eran portadoras las abuelas y las madres, entre muchos otros saberes como la cocina, el tejido y la medicina ancestral.

Sin embargo, su difusión ha sido condicionada desde siempre por una barrera importante como lo es la de género, impidiendo que estos saberes sean conocidos, recordados y, en consecuencia, valorados como deberían. Es preciso pues, aproximarnos al concepto de sabiduría, definido por (Urkiza, 2009) como “la capacidad de aprehender.

No somos solo lo que se nos enseña, sino lo que percibimos de lo que se nos deja y no se nos deja ver, de lo que se nos dice y no se nos dice, de lo que nos dejan sentir, y de lo que, especialmente, llegamos a entender. Pero cuando nos damos cuenta de que empezamos a descifrar lo que aprehendemos, para entonces ya estamos creando, para entonces, ya estamos sembrando sabiduría.” (p. 4).

Por lo tanto, la mujer es creadora desde que toma consciencia de que está creando, lo cual también depende del empoderamiento que se tenga sobre ese aprendizaje, y la facilidad para transmitirlo, algo que no ha sido precisamente favorable para la mujer en la historia, esto, en gran parte a la censura continua que sufrieron no solamente sus obras, sus creaciones, labores o trabajos, sino su existencia misma fue y ha sido, por muchos años hasta ahora, reducida a un plano secundario, casi invisible.

No obstante, el crecimiento progresivo de las sociedades, la inconformidad y las voces que se han levantado en movimientos sociales organizados para protestar y dignificar el papel de la mujer, en conjunto con el acceso a distintas fuentes de información, las facilidades de la tecnología y los cambios culturales; han favorecido a que poco a poco, la figura femenina adquiera un empoderamiento de lo que ha vivido, sufrido y aprendido.

### ***La mujer en la gastronomía***

Podemos afirmar, que su sabiduría siempre ha existido, solo que ha estado reprimida por años, y su autenticidad sale a flote al evidenciar que, en palabras de (Mayobre, 2009) “han elaborado saberes femeninos basados en su propia experiencia de vida; recurriendo a saberes marginales y/o alternativos que les permitieran dar sentido a su vida y a su posición en el mundo” (p.75).

Así, su testimonio cobra la vida y la validez que por tanto tiempo les fue negada, y con el tiempo demostraron que la historia las necesitaba, pues han sido partícipes de todo cuanto al ser

humano se refiere, desde las artes hasta las ciencias, y por supuesto, con una mención especial en la gastronomía.

Recordando a (Álvarez, 2005) “Porque cuando hablamos de la cocina como patrimonio intangible estamos situando al acto de transmisión de conocimientos culinarios dentro del ámbito del hogar y de la mujer como transmisora de cultura y de la lengua de los pueblos” (p.32).

En efecto, el ámbito culinario está constituido por saberes femeninos milenarios, es casi una esfera donde se asocia casi instantáneamente a la mujer, sea por la experiencia propia desde los hogares con las madres y abuelas, o por simple inercia.

Siguiendo esta misma línea, lo aborda la psicóloga y artista Y. Enríquez (entrevista personal, 13 de abril, 2023) refiriéndose a la experimentación de la cocina y los roles de género. Afirma que:

“No es igual la emotividad de la persona o su relación con los elementos de la cocina para una mujer que vive bajo un sistema patriarcal, que se siente prácticamente obligada a cocinar y servir a los hombres del hogar, esta experiencia estaría bajo el deber y representaría una carga más que un deleite; contraria a lo que sucedería con una persona a quien su pasión es la cocina y su relación con este está fuera de esas relaciones machistas y opresivas.”

Por lo tanto, es natural y comprensible que la percepción de la cocina se haya distorsionado con el pasar del tiempo, pero, sobre todo, debido a los acontecimientos que la sucedieron. Las dinámicas opresivas se expandieron y normalizaron considerablemente, soportadas claro está, por las prácticas socio económicas y laborales de distintas épocas, algunas más que otras, como relegar a la mujer a las labores del hogar mientras que el hombre goza de los beneficios laborales y sociales.

Esto se refuerza con el planteamiento de (Pareja & Zarraga, 2009) “La construcción social y de interpretación histórica de género que coloca a los hombres en el “espacio público” (visible, relevante y rentable), y a las mujeres en el “espacio privado” (invisible, irrelevante y dependiente), ha tenido unas consecuencias desvalorizadoras y de invisibilidad en la imagen transmitida para todo el conjunto social y para las propias mujeres, del auténtico papel desempeñado por ellas” (p.43).

En consecuencia, esta barrera que ha sido una construcción social, determina y categoriza las actividades como propias de un sexo u otro, lo cual impide que hombres participen en actividades que son “propias de la mujer” y que mujeres, por otro lado, se mantengan en la esfera invisibilizada del hogar, el cuidado y la cocina.

He ahí una de las causas por las que existe cierto descontento hacia las labores de la cocina, como se pudo evidenciar en el trabajo de campo (comunicación personal, 10 de octubre, 2021) donde manifiestan el agotamiento que acompaña el acto de cocinar debido a lo dispendiosos que resultan algunos procesos y preparaciones, sobre todo cuando no se dispone de un espacio suficientemente amplio que sea apto para mantener la tradición de cocinar en minga, no solo como un acto cultural sino también de apoyo y comadrazgo, donde las labores se reparten y las cargas se alivianan en un contexto histórico que demanda cocinar para grandes grupos de personas, en el marco de fiestas, mingas o reuniones.

Sin embargo, el estigma se manifiesta más acentuadamente en el ritual de servir, servir al hombre, debido a la concepción normalizada cuyo postulado ubica a los hombres en labores “pesadas” como el arado o el trabajo de la tierra, mientras que a las mujeres las reduce al escenario de cocinar.

No obstante, el rol de las mujeres en la esfera culinaria va más allá de la visión machista que reduce sus capacidades y su potencial a servir al hombre. Resultante del trabajo de campo realizado con la comunidad de Obonuco, se determinó que dentro de la cocina interactúan energías, historias, vivencias y experiencias propias que son creadoras de nuevos saberes, el conocimiento de la alimentación forma parte indispensable de la supervivencia y bienestar de la especie humana.

Es por eso que, a pesar de cargar con estos imaginarios, algunas mujeres se han replanteado los roles de género mediante acciones puntuales, como la de renunciar al concepto mismo de servir, comenta que en su casa ya no se practica con su marido ni con sus hijos, pues el problema en realidad viene desde la palabra misma. Entonces la han remplazado por la práctica de compartir, una palabra que desde ya invita a transformar la forma de ver estas prácticas, además de fomentar la participación activa en la cocina, reconoce X. Botina (comunicación personal, 10 de octubre, 2021)

Los ingredientes de una receta, los tiempos, temperatura y utensilios, forman un escenario de una complejidad subestimada, pues, es posible afirmar que la cocina reúne bases importantes propias de los laboratorios, por lo tanto, de la ciencia en sí misma. Postula (Solsona, 2009) que la ciencia no es un esfuerzo puramente cognitivo, es una actividad profundamente personal y social. Recordando y visibilizando la condición humana que es sintiente, y que puede experimentar una infinita serie de emociones incluso en los contextos más ajenos a estas.

Agrega además que “las primeras recetas alquímicas utilizaron sustancias habituales en la cocina y algunos procedimientos culinarios fueron en primer lugar procesos culinarios” (p.18). Entendiendo la importancia de reconocer el papel de la cocina como una ciencia, que facilita la percepción desde un ángulo distinto por parte de quienes no consideran a esta, como un saber que sea necesario resaltar.

### ***La oralidad, tradición y arte verbal***

El término “oralidad” se remonta a la primera necesidad del ser humano para comunicarse no solo con su madre o su entorno social, sino también con el viento, las percepciones sensoriales y los estímulos que generan en éste, los colores, la luz, la oscuridad, los sonidos, los animales, las plantas y todo aquello que, a pesar de no estar presente desde un inicio, va tomando forma, y crece así con el infante.

El mecanismo de comunicación que ha sido desplazado en algunas zonas continentales por un modelo eurocéntrico de lengua y escritura; aborda dentro de sí, un amplio compendio de anécdotas, vivencias y enseñanzas que van desde la medicina ancestral hasta la literatura infantil, mitos y leyendas o diversos imaginarios. Relatos que han sido rescatados por profesionales, analíticos e investigadores.

Cárdenas (2009) menciona que las culturas orales son porque tienen una historia común, valores comunes, un corpus, una cultura, precisamente; pero las llamadas culturas escritas parecerían adolecer de ello. Se cree que estando en los libros, las tradiciones no se pierden, la memoria no es fugaz y el corpus puede ser alimentado de maneras distintas” (p.17). Sin embargo, este pensamiento tiende a generar rechazo en las comunidades cuya identidad se basa, entre otros principios, en la oralidad.

Así lo viven los habitantes de Obonuco, gracias a la herencia indígena frecuentan estos espacios de construcción y compartir bajo la tradición oral. Esto se pudo evidenciar en el trabajo de campo (Observación participante – Mingas de Pensamiento y procesos comunitarios, 2022) donde la pérdida de la tradición oral representa también, la pérdida de un puente generacional con los más jóvenes, por lo que el discurso moderno que pretende validar solo aquello que está escrito, resulta incluso violento al desconocer una de las tradiciones que más representan a la comunidad, como lo es la transmisión de saberes de generación en generación.

A pesar del complejo panorama, la comunidad se mantiene activamente desarrollando procesos comunitarios y priorizando la salvaguarda de los saberes que se estén perdiendo, a través de encuentros, ceremonias y fiestas tradicionales.

En el marco de la cocina tradicional, se destaca la permanencia de sus saberes, y la visión de familia amplia, de multitudes, heredada de los pueblos indígenas, según los testimonios de las madres sabedoras de Obonuco, el vínculo familiar se remonta hacia más de cinco generaciones atrás.

Según E. Igüá (comunicación personal, 10 de octubre 2021) las mujeres consideran que, en un pasado, las tradiciones se mantenían vivas debido a que se compartía con los mayores, y la cocina fue siempre, un elemento cohesionador, pues recuerdan que el cocinar unía a la familia y estrechaba los lazos de compadrazgo con los vecinos, lo cual mantenía la casa llena siempre que se cocinaba.

Además, se compartía, conversaba y fortalecía la tradición oral, pues en un pasado no había más distracciones que el cielo estrellado y la candela del fogón, elemento indispensable no solo para las funciones de la cocina, sino que fungía como un espacio de encuentro, conversa y escucha de los saberes ancestrales, historias o mitos que compartían los mayores.

Por lo tanto, se considera a la oralidad como un eje fundamental de la identidad de los pueblos, partiendo del hecho que fue una práctica enseñada por los ancestros, comunicada por la vía oral a los más jóvenes, se mantiene como un acto destinado a perpetuarse cual ritual sagrado a través de las generaciones.

Y es que la identidad se construye a partir de la memoria que guardan las personas, pues en la memoria se mantiene con vida la línea histórica de tradiciones, saberes y sentires cuyos portadores fueron los ancestros de tiempos pasados.

### **Obonuco y su realidad**

Obonuco es un corregimiento de Pasto, ubicado en el departamento de Nariño, Colombia. Su historia se remonta a tiempos precolombinos y ha experimentado diversos acontecimientos que han dejado huella en su desarrollo a lo largo de los siglos y se encuentra estrechamente vinculada con la presencia ancestral de los indígenas Quillasingas en la región, quienes ocuparon el territorio mucho antes de la llegada de los colonizadores españoles. Según el Plan de Vida (2019) “Obonuco fue un asentamiento Quillasinga antes del descubrimiento de América.

Este territorio se denominaba Jobonuco o Coconuco, que según los indígenas significa valle de piedras, teniendo en cuenta la cercanía al Volcán Galeras y los relatos de los vulcanólogos de la historia de este volcán, mencionan que las bocas de este debieron estar dirigidas hacia esta parte.” (p.7) Por lo tanto, para hablar sobre Obonuco, se habla necesariamente de la comunidad Quillasinga.

En el trabajo de campo (comunicación personal, 24 de mayo, 2023) se logró una aproximación a la cultura e identidad del pueblo Quillasinga, relatado por sus habitantes como un pueblo bravío que supo resistir los intentos invasores del imperio inca, quienes utilizaban el término “Quillasinga” para referirse a todos los pueblos que no estaban en sus dominios.

Además, destacan por la sabiduría de sus ancestros, quienes eran estudiosos de las estrellas y mantenían una conexión espiritual con la luna, así como ser poseedores de tradiciones ancestrales como el trabajo de la tierra, la agricultura y el cuidado de las chagras, acto que representa la resistencia histórica, pues se sigue practicando en la actualidad.

### ***Economía***

En cuanto a la economía de los Quillasingas, Así mismo el Sistema Nacional de Información Cultural SINIC destaca a la actividad y el desarrollo agrícola como fuente de

sustento. Explica pues, que “eran agricultores avanzados. Dada la técnica empleada y los distintos pisos térmicos que ocuparon, la producción fue abundante y variada. (s.f.)

Cultivaron con gran éxito maíz, papas, frijol, yuca, camote, arracacha, oca, zapallo, maní, algodón, piña, aguacate, etc. y plantas medicinales. La fácil adaptación de los productos agrícolas europeos como cebada, trigo y hortalizas obedeció no sólo a la calidad de los suelos sino a dos circunstancias favorables: el conocimiento que sobre la materia tenían los nativos y la adecuación previa de los terrenos que habían sido utilizados en cultivos propios de la tierra antes de la llegada del conquistador español.” (Ministerio de Cultura & SINIC, s.f.)

Ahora bien, según el diagnóstico para la dimensión económica en el contexto de Obonuco, el Plan de Vida (2019) reconoce que “durante mucho tiempo los habitantes de Obonuco dependieron de la agricultura, pero en los últimos años, la mayoría de las personas han tenido un cambio en su forma de actuar y de pensar, lo que ha influido en la división de la tierra, para que los habitantes se dediquen a otras actividades.

En la actualidad se mira que los hombres se dedican a la albañilería, artesanía, ebanistería, al trabajo agrícola como jornaleros, unos pocos a la alfarería y un pequeño renglón a trabajos en la ciudad. Las mujeres en su mayoría, aparte de la labor en el hogar realizan actividades que les generen ingresos en su tiempo libre, como pequeñas tiendas, ventas de aromáticas, hortalizas, tejidos, costura entre otras... también se ubican pequeñas tiendas de víveres, restaurantes con comida típica y otros puntos de venta” (p.16.) Además, se menciona que un gran número de mujeres jóvenes van a la ciudad a trabajar como empleadas domésticas, mientras que muchas otras aún se dedican a la agricultura.

En el trabajo de campo, se encontró un sentimiento de inconformidad con respecto a las políticas estatales y la incidencia del gobierno en la actualidad de la economía de la comunidad.

Los habitantes de Obonuco consideran que gran parte de las prácticas que se llevaban a cabo antiguamente se han perdido y eso se ve reflejado en el bienestar económico de la comunidad. Desde los cambios geográficos y la pérdida paulatina de territorio para cultivar, lo cual es una dificultad para las personas que buscan autoabastecerse con el cultivo de las huertas ya sea para consumo propio como para la comercialización, las facilidades que ofrecen los

supermercados con los productos empacados y listos para preparar, según afirma E. Igüá (entrevista personal, 28 de septiembre, 2021).

Los altos precios para la adquisición de insumos agrícolas han perjudicado considerablemente a las personas trabajadoras del campo, en el trabajo de campo, esto lo confirma la mujer sabedora cuando comenta:

“Nosotros vivimos por la tierra, porque si no hubiera tierra y quién la cultive; ¿qué comemos? Aunque tuviéramos buena plata si no hay qué comprar. Por ejemplo, ahorita está barata la papa, imagínese si después nadie quiere sembrar papa, qué comemos. Y es que a mí me gusta sembrar, pero es muy duro porque ahora cosechando papa, es solo 30.000 el bulto de la más gruesa, y un bulto de abono vale 150.000, o sea que tiene que vender 5 bultos de papa para comprar un bulto de abono. A eso súmele el gasto por el transporte.” (entrevista personal, 28 de septiembre, 2021)

Según lo anterior, se refuerza la importancia que tiene para la comunidad, una intervención pertinente de los organismos estatales correspondientes, quienes deben garantizar las condiciones básicas para proveer una calidad de vida proporcional al esfuerzo y valor de las comunidades.

### ***Cultura***

Obonuco posee una extensa riqueza de manifestaciones culturales y artísticas, siendo la danza y el carnaval, una herencia nariñense que tiene gran arraigo en la comunidad a través de sus propias celebraciones.

En el Plan de vida (2019) “se considera como parte de la dimensión cultural, las fiestas tradicionales de febrero, en honor a Jesús Nazareno, las fiestas tradicionales de las guaguas de pan que son parte de la identidad y memoria de los pueblos andinos, como parte de las fiestas del solsticio de verano y en agradecimiento por las cosechas recibidas en el periodo, los pueblos prehispánicos realizaban festejos y la organización de castillos o varas para el intercambio, fortalecida por la idiosincrasia local y por el gran interés de los pobladores locales y los visitantes pastusos” (p.17).

Dentro de las prácticas que constituyen la identidad de la comunidad, como herencia indígena se encuentra el trabajo colaborativo y las mingas, así como las mingas de pensamiento, espacios de reunión y encuentro entre autoridades y comunidad para la discusión y concertación de temas de interés común.

Algo que se evidenció a través del trabajo de campo y la observación participante, en cada ceremonia, ritual o actividad colectiva es importante el acto de compartir, el llamado “compadrazgo” que hace parte de su identidad y se refleja en la ceremonia de las Guaguas de pan, la solidaridad entre vecinos y la cercanía son valores intangibles que caracterizan a sus habitantes, en algunos casos se mantienen prácticas ancestrales como el trueque e intercambio de productos, así como la compra de productos a las personas que aún cultivan la tierra y tienen sus chagras.

También se reconoce que en el marco de celebraciones especiales como las ya mencionadas, o la Navidad, también son oportunidades de encuentro para las comunidades, donde, especialmente las mujeres, participan activamente en la preparación de los platos típicos para actividades de compartir o comercializar. Dichas preparaciones, por supuesto, siguen siendo preparadas bajo la misma metodología heredada del conocimiento ancestral.

### ***La chagra y la soberanía alimentaria***

La chagra se refiere a la huerta, al espacio que la comunidad podía disfrutar en mayor medida en un pasado y que, con el tiempo, se ha invisibilizado más. En el trabajo de campo, la guardiana de semillas L. Patascoy (entrevista personal, 13 de abril 2023) reconoce la importancia de la figura de la chagra en un pasado, que al mismo tiempo debería ser una preocupación por retomar en el presente. En sus palabras:

“La chagra, es alimentación variada, la dedicación para cultivar y preparar alimentos; en las dos se manifestó el amor y la paciencia, mostrado no solo en la delicia de una preparación si no en la sabiduría como madres y agricultoras, esos platos llenaban a su familia de salud. La agricultura, la cocina, la salud están en la chagra.”

Por lo tanto, la chagra representaba el lugar de obtención de alimentos naturales y sembrados en armonía con la madre tierra, como herencia de las comunidades andinas, es una

práctica agrícola propia que representa permanencia histórica y resistencia ante las transformaciones y procesos agro tóxicos. Además, se consideraba un espacio de encuentro donde asistían adultos y niños, así como una forma de auto sustento y también un ingreso adicional cuando los productos se podían comercializar.

Según el trabajo de campo llevado a cabo con la comunidad (comunicación personal, 10 de octubre, 2021) las mujeres tienen un fuerte arraigo con la tierra y con la chagra, pues consideran que es un espacio sagrado, que forma parte del territorio y, por ende, de su identidad como pueblo. Además de la posibilidad que tenían antes para abastecerse de comida natural cosechada de sus propias manos, algo indispensable en los procesos de la cocina tradicional, pues con la chagra permitía tener la tranquilidad de conocer lo que se prepara, saber que no ha sido fumigado por agro tóxicos ni tratado con prácticas industriales que perjudican el suelo y la salud a largo plazo; les da un valor añadido a las comidas.

Sin embargo, se reconoce que la problemática radica en la pérdida de los terrenos para cultivar, los habitantes son conscientes de que ya casi no hay espacio y son pocas personas quienes pueden disfrutar de tener alimento en sus huertas. Esto debido a diversos factores, entre los que mencionan la pérdida de interés por parte de los más jóvenes en la cocina tradicional, por ende, en el trabajo de la tierra. Las mujeres comentan que, en la actualidad, las personas jóvenes no se interesan por trabajar o cooperar en las labores agrícolas, porque no lo ven rentable y porque demanda mucha energía.

Este facilismo también afecta a las preparaciones de los platos, pues, debido a los afanes y prisas propias de la modernidad, ha crecido la demanda por los alimentos ultra procesados que vienen de multinacionales y atentan contra la seguridad alimentaria, pero sobre todo contra la salud, pues es evidente que estas preparaciones dejan de lado a una variedad sustanciosa de alimentos naturales que crecen en el mismo suelo de la comunidad, como frutas, verduras, legumbres y hortalizas de calidad nutricional alta.

Según lo anterior, se reconoce con claridad que la pérdida de tradiciones ancestrales como la chagra, genera consecuencias negativas también en otras necesidades de la comunidad, como lo es la soberanía alimentaria.

Proceso que buscan fortalecer con la intención de rescatar el patrimonio culinario y la cultura alimentaria del pueblo Quillasinga, además de dignificar la labor de los campesinos y la dimensión de su labor en el proceso de cocinar.

La soberanía alimentaria es percibida por parte de la comunidad, según el trabajo de campo (comunicación personal, 10 de octubre, 2021) como el privilegio de un pueblo de poder cosechar su propio alimento de manera consciente, responsable y sostenible, acto que reduce el impacto económico de adquirir los productos de supermercados y también enriquece las preparaciones al interior de la cocina.

No hay nada mejor que saber lo que se está comiendo. Pero, además, conciben otras prácticas ancestrales dentro de la soberanía alimentaria, como lo es el trueque y la herencia de compartir, valor que ya se siente como parte de su identidad, pues cuando se prepara o se cosecha algún alimento, no se piensa únicamente en la persona, sino en papá, mamá, hermanos y hasta los vecinos. Dando a entender que la connotación de soberanía, va más allá del alimento.

### ***La tulpa, integración y resistencia***

La tulpa se refiere ancestralmente a las tres piedras sobre las cuales se hace una fogata ya sea para preparar alimento o para sentarse alrededor. Esto es justamente lo que convierte a la comida en un ritual cuyo pilar es el encuentro con la familia o amigos. Según el Mandato de Vida, Resguardo Indígena Quillasinga Refugio del Sol, (2021): “la tulpa es el sitio de encuentro para preparar los alimentos, une a la familia, allí se genera la oralidad y la transmisión de los saberes de generación en generación y permite que la palabra se abrigue, se armonice, se mueva y al mismo tiempo se alimente el espíritu” (p. 63)

En cuanto al contexto local, gracias al encuentro con las sabedoras (comunicación personal, 10 de octubre, 2021) se pudo comprender que, para los habitantes del pueblo Quillasinga, la tulpa o el fogón representan el encuentro con la familia y reunión, donde la comida actúa como un catalizador para estrechar lazos afectivos y fortalecer la identidad de la comunidad.

Además, se destacó cómo la cocina es el corazón de la vida familiar y cómo las recetas tradicionales son transmitidas de generación en generación, asegurando la continuidad de la

herencia, de tal manera que, incluso para algunas mujeres participantes de los encuentros, recordaban con nostalgia a la tulpa, pues la memoria viaja a las infancias tempranas y al tiempo que se compartía con los abuelos. Asimismo, X. Botina (comunicación personal, 10 de octubre, 2021) recuerda: “A uno si le tocó porque antes, en la mitad de la cocina eran tres piedras para parar la olla, alrededor se cenaba, la mama repartía la comida y se contaban cuentos, chistes, a veces mi abuelita nos contaba historias de miedo, para que no salgan. Antes el baño era la letrina, nadie quería ir solo por esas historias. En ese tiempo era bonito.”

Esta percepción de la comunidad se mantiene fresca y posee un fuerte arraigo hacia los rituales de la cocina en un pasado, e incluso consideran que es algo que debería retomarse, al menos de vez en cuando. Pues es un escenario que poco se presenta en los hogares actualmente, y todos consideran como un encuentro que añoran y disfrutan, especialmente por las personas que lo hacían especial en un pasado.

Lo anterior termina de corroborarse en los resultados de una encuesta realizada a una población más joven de la comunidad, (comunicación personal, 24 de mayo, 2023) donde, la gran mayoría contestó que una de las razones por las que extrañaba ciertos platos tradicionales que se preparaban en un pasado, era el espacio de reunión alrededor del fuego que facilitaba la tulpa.

Además, el fogón fue la respuesta más votada cuando se les consultó sobre lo que hacía especial a la cocina de antes.

### **Diseño de experiencia**

#### ***Emociones y sensorialidad***

Ahora bien, dentro de la naturaleza del usuario, también figura su predisposición corporal, pues, recordando a (Forero La Rorra & Ospina Arroyave, 2013):

Los seres humanos, independientemente de su contexto y entorno social, están biológicamente equipados con sistemas que les permiten interactuar con su ambiente: un sistema motor para desplazarse en el medio, sistemas sensoriales para percibir el entorno, y un sistema cognitivo para entender el contexto y planificar acciones; ellos constituyen un conjunto limitado de recursos con los cuales explorar el mundo. (p.79)

Lo anterior sugiere que sería inapropiado para un entendimiento cercano, ignorar las facultades humanas de percepción sensorial, y con ello, su posterior asimilación generadora de emociones. El proceso nace de una primera impresión, a través de los sentidos, para después ser procesado por el cerebro y generar asociaciones y vínculos emocionales. Sin embargo, es necesario recordar el término “emoción” dentro del presente contexto.

Etimológicamente, emoción proviene del latín *emovere*, que significa moverse hacia fuera o salir de uno mismo. De ello se puede deducir que cuando la gente se pone emotiva lo exterioriza de alguna forma: lo hace a través de la voz o del lenguaje corporal, incluyendo las expresiones faciales y los movimientos. (Caldas, 2020).

Así pues, reconocer a las emociones como un factor clave en la toma de decisiones de todo ser humano constituye la base para estructurar un estudio desde el diseño, pues el ser humano se encuentra en constante movimiento, crece y se relaciona, interactúa y escoge su destino, implementa hábitos y rutinas que no siempre son elegidas por su practicidad o por mera razón, también interviene la estética, el placer y la sensación de paz que provoca la satisfacción hacia una acción, objeto, lugar o recuerdo. Tal como recuerda (Caldas, 2020):

“Damásio sostiene que las emociones trabajan como un auxiliar de la razón que influye incluso en los procesos cognitivos más importantes para la supervivencia humana. Las decisiones no son emocionalmente neutras, sino que se nutren de las emociones subyacentes del usuario para disparar una acción”. (p.55).

### ***Memoria emocional***

Desde la psicología, es abordado en la materia de memoria emocional y los estímulos generadores de recuerdos que posteriormente crean asociaciones a través de la percepción sensorial, tal es el caso de la investigación realizada por Dolcos y Cabeza (2002) quienes concluyeron que la información de carácter emocional tiene una mayor accesibilidad ante los recursos de procesamiento cognitivo, por lo que permite una mejor formación de memorias y un recuerdo más fidedigno.

Comprobaron que los estímulos que producen una alta activación se codifican de mejor manera en la memoria que los neutrales. Comprobaron que los estímulos que producen una alta activación se codifican de mejor manera en la memoria que los neutrales. Esto podría deberse a que se presta más atención a los estímulos visuales que, por su contenido emocional, producen una activación fisiológica alta. (Celeste & Sensorium, 2014, p.4)

Ahora bien, aterrizando el concepto en campos de diseño y experiencia, también se presenta un escenario similar, pues en el acto de consumir, el usuario busca satisfacer una necesidad, ya sea impuesta o creada, de la mejor manera posible. Esto puede encontrar explicación en las palabras de (Forero La Rorra & Ospina Arroyave, 2013):

Los productos y artefactos provocan experiencias evocadoras cuando disminuyen la incertidumbre acerca de nuestras preocupaciones o satisfacen ciertas preferencias más estables o ciertos estados de ánimo, si un producto se realiza en correspondencia con una preocupación del usuario el resultado será una respuesta de agrado o gusto.

Entonces podemos afirmar que los vínculos emocionales generan mayor capacidad de recordación y de intensidad a la hora de experimentar sensaciones, los estímulos externos son una influencia innegable en el comportamiento de las personas, como individuos y como sociedades.

Asimismo, Vera Berenger (2013) indica que cada percepción del mundo exterior nos “impresiona” con intensidad variable, agradable o desagradable, y por lo tanto con una carga afectiva. Por lo tanto, los detalles de un recuerdo pueden ser más precisos si el contexto del recuerdo presenta una carga afectiva fuerte e intensa. (p.19).

### ***Memoria involuntaria***

Es necesario abordar el concepto de memoria involuntaria, tratado por Llorens (2018) y para cuyo análisis menciona a Marcel Proust y un recordado fragmento dentro de su obra llamada A la orilla del Swann, en el que tiene como protagonista a una magdalena.

Llorens (2018) afirma que “en un ejercicio de subjetivación mediante la escritura, Marcel Proust descubrió un tipo de memoria que no puede evocarse a voluntad y que escapa al dominio de la inteligencia: la memoria involuntaria” (p.306).

Refiriéndose al pasaje de la lectura donde el autor prueba una magdalena y se dispara en él un recuerdo de su infancia con solamente entrar en contacto con el sabor del panecillo. Su vivencia retrata emociones y sentimientos ocultos en su memoria.

Asimismo, Llorens (2018) relata que “las sensaciones provocadas por el té y la magdalena, a través del olfato y el gusto, habían despertado imágenes mnémicas, presentes de modo latente, inconsciente, inasequibles para la voluntad “(p.311). Fragmento que permite, dimensionar la intensidad impredecible de las percepciones sensoriales como detonantes de recuerdos que parecían olvidados. Todo desde las sensaciones momentáneas.

Ahora bien, relacionando a la memoria involuntaria y la sensibilidad frente a las percepciones personales, con la escritura, analiza (Llorens 2018): “Por otro lado, este descubrimiento es poético en tanto implica creación, un hacer con las imágenes en la literatura, un ejercicio de subjetivación a través de la escritura, un trabajo sobre la propia subjetividad que se exterioriza en primer lugar ante el propio sujeto mediante el acto de escribir.” (p.313).

### ***Diseño emocional***

El diseño emocional mejora la experiencia del usuario, puesto que las emociones cambian la forma en que el cerebro resuelve problemas, es decir, hacen sentir mejor a las personas, que, así, pueden pensar de manera más creativa, lo que se traduce en encontrar soluciones a los problemas más fácilmente. Esto podemos aplicarlo a la hora de diseñar interfaces, apelando al costado psicológico del diseño, dotando de personalidad a nuestra interfaz o simplemente generando empatía con los usuarios. (Nella, 2018)

Y es que el diseño comprende escenarios donde convergen no solo una agrupación de medios sino también de versiones, como lo es la percepción del mundo a través de la subjetividad que le otorga a un relato y la validez absoluta a pesar de no ser una verdad universal, y es que el mundo se dirige hacia eso: las múltiples verdades que constituyen una experiencia más amplia y diversa, repleta de matices, recuerdos, anécdotas, colores, aromas, sonidos y sabores que cuentan una historia, como difícilmente se pueda contar a través de la objetividad.

El diseño emocional hace alusión a todos aquellos aspectos del diseño de productos que crean fuertes lazos con el usuario, más allá de lo racional. que nos traen recuerdos, por cómo huelen, por su tacto, y otros que no queremos tirar a la basura y nos gusta cómo envejecen (Norman, 2005), según lo anterior podemos afirmar que son estos lazos los que garantizan una cercanía entre el usuario con el artefacto o la experiencia ofrecida, evocar momentos pasados a través de los sentidos arroja resultados reveladores y emotivos.

### ***Sonido como paisaje***

Dentro de este marco, se requiere indagar en el concepto del paisaje sonoro, abordado según (Nayibe Cárdenas-Soler & Martínez-Chaparro, 2015) “inicialmente como el conjunto de sonidos de un entorno rural o urbano, pasando luego a ser concebido como la contaminación acústica de las calles, o al sonido ambiente, por algunos músicos” (p.4).

Bajo este orden de ideas, podemos afirmar que los paisajes sonoros no se reducen a un escenario físico, asociados con un lugar o un espacio necesariamente externo, pues también es comprendido por la facultad de los seres humanos de emitir sonidos, tararear, comunicarse, crear música o ruidos e imitaciones.

El Paisaje Sonoro, como código, se constituye por el conjunto de signos sonoros que hay en una comunidad o en determinados contextos naturales. (Nayibe Cárdenas-Soler & Martínez-Chaparro, 2015). Esto pues, ampliando el espectro a otros escenarios y emisores de sonido.

Aunque la audición ha sido después de la vista, el sentido con mayor protagonismo y atención por parte de los medios y del ser humano, esto es evidente por la cobertura radial, su apogeo y acogida por parte de las sociedades, y la simpatía con los programas radiales o la misma música; las plataformas digitales han atendido a los medios visuales con una prioridad que relega a los demás sentidos a un segundo plano.

### ***Diseño de experiencia***

El diseño de experiencias fue propuesto por Nathan Shedroff en el año 2001 y su objetivo principal era establecer la estrategia y los parámetros adecuados para lograr una experiencia de

valor para un usuario o cliente a través del diseño. (Parra Duque, 2017), bajo este acercamiento a la definición de una experiencia dentro de un contexto de diseño, ya sea como estrategia o metodología; su implementación ha adquirido gran relevancia con el pasar del tiempo y cada vez se afianza con mayor certeza en la disciplina.

Por otra parte, rescata los aportes de Hekkert (2006) y Schifferstein; Cleiren (2005) como se citan en Forero La Rorra; Ospina Arroyave, 2013) quienes definen la experiencia como “la conciencia de los efectos psicológicos provocados por la interacción con un producto, incluyendo el grado en el que todos nuestros sentidos son estimulados”, es decir, que la estimulación será proporcional a la intensidad con la que dicha experiencia sea vivida, esto medido según el impacto mental que genere.

Por lo tanto, un momento donde diversos sentidos se vean involucrados, garantiza una experiencia más recordable y disfrutable que cuando solo se estimula uno de ellos.

Asimismo, tomando en cuenta que cada experiencia será vivida según las diversas maneras de interacción, (Desmet y Hekkert, 2007; Hekkert, 2006) señalan al menos tres componentes principales se pueden distinguir en las experiencias de producto:

1) la respuesta estética que se caracteriza por sentimientos de placer o no, que se basan en la percepción sensorial del objeto; 2) la persona trata de entender cómo un producto debe ser operado o vivido; 3) la persona le atribuye expresiones simbólicas, semánticas u otros significados connotativos. Juntos, estos componentes forman la experiencia global del producto. (Forero La Rorra & Ospina Arroyave, 2013)

No obstante, Knapp Bjerén (como se cita en Valero, 2012) es más específico al definirla como “el conjunto de ideas, sensaciones y valoraciones del usuario resultado de la interacción con un producto; es resultado de los objetivos del usuario, las variables culturales y el diseño del interfaz”.

Lo cual sugiere que existen una serie de factores que intervienen en la o las interacciones del usuario con el artefacto, entre las que se encuentran los códigos culturales, las connotaciones, el sitio de procedencia, las costumbres de sus habitantes, pensamiento, e historia personal. Variables que, sin duda, arrojan resultados diferentes en cuanto a interpretación y vivencia de la experiencia se refiere.

Además, es preciso reconocer la multidisciplinariedad como una condición necesaria para una experiencia apropiada. Señala (Valero, 2012) “El diseño de experiencias no se desarrolla a partir de una disciplina de diseño individual, sino, a partir de una perspectiva altamente interdisciplinaria que considera todos los aspectos del mercado y la marca desde el diseño de producto, el packing, el ambiente de los puntos de venta, hasta el uniforme y la actitud de los empleados” (p.45).

### ***Expografía***

La mayoría de propuestas expográficas de los últimos decenios del siglo XX consideraban la necesidad de establecer elementos de mediación entre los objetos expuestos y el público; estas propuestas museográficas invitaban a un diálogo entre el museo y sus visitantes (Santacana, 2006).

Es cierto que, en un medio donde históricamente la percepción visual ha sido dominante, implementar espacios diseñados para ser vividos a través de los demás sentidos es fascinante. Especialmente por el contexto histórico que ha provisto a las nuevas estrategias del diseño de tantas ideas cuyo origen se remonta a momentos atrás en el tiempo; como lo fue el fenómeno de los objetos exóticos de indígenas que eran expuestos en museos europeos alrededor del siglo XVII, como colecciones especiales que se podían llegar a conocer y fascinar mediante los sentidos, especialmente el del tacto, pues, a diferencia de la hegemónica presencia (y por ende, apreciación) visual de la gran mayoría de elementos dispuestos en una muestra expográfica convencional; estos artefactos guardan una historia que despierta intriga y fascinación, por lo cercanas que parecen ser sus formas, relieves y colores, por lo que ofrecen un auténtico paisaje sensorial donde se puede interactuar, imaginar y mantenerse expectante, además de curioso. Puede afirmarse que los museos son un medio de comunicación más; el hecho de que, como medio de comunicación, la mayoría de los museos clásicos de arte sean ineficaces no les quita esta característica. Incluso hay autores que definen el modelo de comunicación de masas representado por el museo diciendo que tienen una audiencia generalmente de amplio espectro, indiferenciada, pasiva e incapaz de actuar como grupo.

Así, los museos han caído en una monótona dinámica donde únicamente los encargados de mantenimiento, empleados del establecimiento o dueños de las colecciones tienen permitido

tocar o entrar en contacto cercano con estas figuras o exposiciones, esto incluso a pesar de ser abiertas al público. (Santacana, 2006).

Ante esta situación, nace y gana aprobación, la apertura a otras perspectivas dentro de los museos o muestras expográficas, y estas radican en que, para garantizar una experiencia disfrutable y expandida, la interacción debe primar en las salas de exposición, no únicamente con imágenes sino con todos los sentidos que permitan su percepción. Tomarse el tiempo para tocar los artefactos, para darles la vuelta en las manos, Además, se creía que el tacto tenía acceso a verdades interiores que la vista desconocía. (Celia Fiennes, citada en Classen & Howes, 2006), señala que el bastón que se exhibía en el Ashmolean parecía pesado, pero cuando lo recogió descubrió que era liviano. es así como experimentos de este tipo, logran mostrar al público lo engañoso que puede representar la contemplación del mundo a través de una única perspectiva, es ahí donde radica la propuesta de valor de la interactividad y la multisensorialidad.

Cabe agregar que, la iniciativa no solo surge desde las dinámicas sino también desde los recursos a implementar, afirma pues, (Moreno Sanchez, 2015, citando a Badaloti, De Biase y Greenaway, 2011) Las innovaciones en medios digitales están cambiando profundamente las características del museo y facilitando al arte un espacio natural para interpretar lo visible y lo oculto con una gran flexibilidad de formatos y lenguajes.

## **REFERENTES DISCIPLINARES**

Las experiencias sensoriales y la memoria emocional constituyen la piedra angular de la propuesta creativa en el presente proyecto investigativo. Debido al alto impacto que genera en los usuarios, por lo tanto, la investigación, se alimentó de diversos referentes y proyectos a nivel regional, nacional e internacional, cuyo enfoque resuena con la investigación planteada en el sentido que han generado un aporte desde lo proyectual, conceptual y creativo en disciplinas tan diversas como complementarias entre sí.

La exploración de referentes me permitió fortalecer la narrativa expográfica, especialmente su estructura y orden, los temas a tratar, la forma en que se los podría contar y los recursos de apoyo que se requerían. Los referentes encontrados ofrecen cada uno una perspectiva

que nutre la propuesta museográfica, siendo la sensorialidad, la interactividad, la variedad de servicios y la visibilidad de los relatos personales y cotidianos, los ejes de la narrativa.

Es importante destacar las transformaciones por las que pasó la idea desde su estado inicial como una muestra de sabores, la cual limitaba la riqueza de los procesos culinarios a mostrar, adquiriendo con el tratamiento expográfico sensorial, una mayor profundidad.

### **Referentes conceptuales**

#### ***CENCALLI, Casa del maíz, México***

Se trata de un museo vivo situado en México que se dedica a preservar, visibilizar y honrar la memoria alimentaria del país, haciendo énfasis en el maíz como grano ancestral, consta de ocho salas de exposición donde se aborda de manera inmersiva y sensorial, temas como la historia del maíz, procesos ancestrales de cultivo, importancia en la alimentación y el maíz en el arte. Este referente sirvió para expandir la narrativa expográfica y también los temas abordados, especialmente por tratarse de un tema con tantas similitudes como la cultura alimentaria, la semilla y el patrimonio culinario



*Ilustración 3 Imágenes de referencia. vía: cultura.gov.mx*

#### ***Museo Campesino, Colombia***

Es un proyecto creado por miembros de la comunidad campesina de Gachancipá, municipio ubicado en Cundinamarca, Colombia. Se trata de un museo que preserva la historia y

tradición campesina del pasado a través de los objetos y escenarios más representativos de épocas antiguas, exhibidos en una antigua casa hecha de barro, la cual fue adaptada como escenario para el museo. Por lo tanto, cumple con la preservación del patrimonio y al mismo tiempo es sostenible, debido a que no se requirió de mobiliario adicional, reduciendo costos de construcción e instalación, se aprovechó lo ya existente. Un principio básico de los eco-museos.

Además, es un espacio para preservar semillas nativas y saberes culinarios ancestrales en la persona de una adulta mayor, portadora de tradición. Se realizan talleres educativos de cocina y la mujer sabedora ha participado en ferias, encuentros de cocina y entrevistas a nivel regional y nacional, también cuentan con un perfil de Instagram y una página web donde ofrecen sus servicios.



*Ilustración 4 Imágenes de referencia. vía: Periódico El Tiempo*

### ***Eco museo de la Fundación Ecológica de Pinamar, Argentina***

La fundación Ecológica de Pinamar, una ONG sin ánimo de lucro ubicada en Buenos Aires, Argentina, dedicada a la investigación, rescate y conservación de las muestras representativas de los ecosistemas naturales y seminaturales. De esta fundación hace parte el eco-museo, un espacio físico permanente que consta de una sala de exposición con piezas como fósiles, infografías e imágenes de apoyo.

También ofrecen una escuela de eco-talleres dirigida a los niños y recorridos guiados donde se permite la manipulación de los objetos presentes en el museo, lo cual representa un aporte al concepto de cercanía de los usuarios con lo que se expone en el museo. Otro aporte importante es la adaptación de la información y la narrativa del museo en formatos itinerantes, en el caso de este eco-museo, las arañas y lonas para llevar a otros escenarios como playas o senderos.



*Ilustración 5. Imágenes de referencia, vía: serargentino.com.*

### ***Festival artesanal Tejilarte Sutatausa, Colombia***

Es un festival artesanal que se realiza anualmente en la localidad de Sutatausa y lleva 5 ediciones desde que se creó en 2018, busca resaltar la importancia de la labor de las y los campesinos dedicados al tejido y preservarlo como patrimonio cultural e inmaterial. Sin embargo, el evento se compone de diversas actividades culturales, comidas tradicionales, museo del tejido y mercados campesinos.

El proyecto es de utilidad pensando en la interdisciplinariedad que ofrece el patrimonio cultural, en cuanto a las posibilidades futuras para la comunidad, tomar de referentes la convergencia de otras manifestaciones culturales de la comunidad junto con el patrimonio culinario.



Ilustración 6 Imágenes de referencia, vía: [artesaniasdecolombia.com](http://artesaniasdecolombia.com)

### ***Sol de Noite – Laboratorio itinerante de cocina creativa, Colombia***

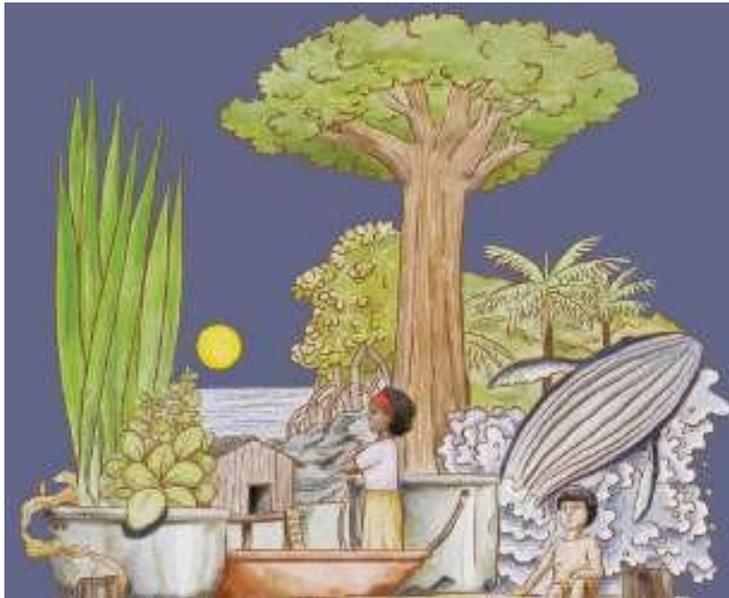
Es una propuesta artística y política orientada a la reflexión-acción con respecto a la conciencia alimentaria, los desperdicios que consta de un módulo informativo desarmable que con pocos elementos propone una experiencia sensorial hacia la preparación de alimentos utilizando todo tipo de ingredientes, bajo la premisa de cero desperdicios en la cocina.

Además, su diseño es funcional y plegable, de manera que, al desenvolverse, genera una mesa donde pueden cocinar 12 personas y se puede transportar con ruedas.

## Referentes gráficos

### *Cocinas del Pacífico*

Es una exposición permanente del Banco de la República, cuyos módulos manejaban unas formas, ilustraciones y tipografía sobre un fondo negro. El contraste entre el negro y los otros colores es llamativo y da una sensación de profundidad, concepto que fue útil como referente para el diseño de piezas infográficas como se las abordará más adelante.



*Ilustración 7 Imágenes de referencia, vía: [www.banrepcultural.org](http://www.banrepcultural.org)*

## ***Buenas Hierbas***

Es una propuesta de diseño editorial orientada a los beneficios medicinales de algunas plantas medicinales, además de abordar su origen, una receta, historia y otros usos. Lo más llamativo es su estética cuyo estilo se asemeja a propuestas editoriales en formatos envejecidos. La composición entre la tipografía y los demás elementos de la infografía son muy agradables visualmente.



*Ilustración 8 Imagen de referencia, vía: [www.behance.net/gallery/93974003/Buenas-Hierbas-Newspaper-branding](http://www.behance.net/gallery/93974003/Buenas-Hierbas-Newspaper-branding)*

### *El Libro de Recetas de la Abuela Carmen*

El estilo de ilustración en este proyecto editorial está profundamente relacionado con el concepto que busca proyectar. Tanto la estética de los trazos, como la atmósfera de las fotografías tomadas, manejan una narrativa casi poética dirigida hacia esos pequeños lugares de la cotidianidad, la ruralidad y la tradición.



*Ilustración 9 Imagen de referencia. vía: [www.behance.net/gallery/113193889/El-Libro-de-Recetas-de-la-Abuela](http://www.behance.net/gallery/113193889/El-Libro-de-Recetas-de-la-Abuela)*

## **DISEÑO METODOLÓGICO**

### **Enfoque**

El enfoque que va a orientar el proceso será de carácter cualitativo, busca indagar y conocer a profundidad los sucesos y procesos históricos de la comunidad Quillasinga y estudiar las distintas épocas y fenómenos para determinar la incidencia o no, en la práctica y preservación de la tradición oral y culinaria a lo largo de la historia.

### **Método**

Se trata de un método etnográfico e interpretativo, el estudio y análisis de los fenómenos a partir de la observación de los comportamientos sociales de una comunidad o grupo poblacional es necesario para lograr una comprensión adecuada del contexto

### **Población**

Comunidad indígena Quillasinga de Obonuco

### **Muestra**

Grupo de entre cinco y diez adultos jóvenes de la ciudad de Pasto.

### **Instrumentos de recolección de información**

Entrevistas semi estructuradas

Encuestas

Conversatorios y círculos de encuentro

Encuentro-taller creativo

Mingas de pensamiento

Observación participante

Observación no participante

Prototipo en vivo

## **METODOLOGÍA PROYECTUAL**

La metodología proyectual desempeña un papel fundamental, puesto que proporciona una estructura sistemática que, no solo garantiza la consecución de los objetivos planteados, sino que también fomenta la colaboración interdisciplinaria y la maximización del impacto de la experiencia sensorial en la comunidad de cara al futuro.

De esta manera, y considerando la importancia de la participación de las distintas personas dentro del proceso; se buscó que tuviera un enfoque iterativo, siendo el modelo de metodologías comunitarias participativas, el principal referente para el proyecto.

En la cual se llevaron a cabo espacios de discusión, opinión y concreción tanto individuales y colectivos, en distintos momentos de la investigación tanto con las personas de la comunidad Quillasinga de Obonuco portadoras de los saberes que se buscan visibilizar, como con los jóvenes adultos de Pasto, ante quienes se los va a visibilizar.

Siendo prioritaria la aprobación y pertenencia de la comunidad indígena Quillasinga de Obonuco, a través de algunos de sus miembros, para, partiendo del sentir, indagar en alternativas de solución, las cuales se sometieron a revisiones periódicas para retornar hacia un nuevo punto de inicio y reestructuración hasta que la propuesta pudiera visibilizar hacia las personas externas sin dejar de tener un mayor grado de contribución a la comunidad, apuntando así a una investigación constructiva y no extractiva.

Asimismo, se tomó como referente la metodología propuesta por referentes del design thinking como Bruno Munari, Tim Brown de IDEO y David Kelley de la Universidad de Stanford, cuya estructura se conforma de las fases de empatía, definición, ideación, prototipado, testeo e iteración.

### **Espiral de saberes**

Por lo tanto, para el presente proyecto, planteo una metodología denominada Espiral de saberes, la cual se trata de un proceso de evaluación y retroalimentación constante, tomando en cuenta la prioridad de integrar a la comunidad en una minga de saberes, perspectivas y sentires que conducen a posibles soluciones para posteriormente ser testeadas y re estructuradas en colaboración con los jóvenes adultos de Pasto. Adopta el concepto de espiral en el cual se

investiga para generar acción y reflexión inspirado en el camino de la semilla, que una vez consumida o preparada, retorna a la tierra y el proceso vuelve a iniciar.

Esta metodología está compuesta por 5 fases, iniciando con la fase 1 “Sol y Riego” correspondiente al proceso inicial de empatía, exploración y escucha a la comunidad, posteriormente la fase 2 llamada “Cosecha” correspondiente a la recolección y análisis de la información para la definición del problema y el análisis de la audiencia, para luego pasar a la fase 3 llamada “Tostado” correspondiente al proceso de búsqueda de posibles soluciones, seguidamente la fase 4, llamada “Molienda” correspondió al primer filtro y concreción de las ideas más pertinentes en conjunto con la comunidad, y finalmente la fase 5, llamada “Cernido” donde se generaron diversos prototipos para las posibles soluciones y sus correspondientes testeos.



*Ilustración 10 Espiral de saberes, metodología proyectual. Elaboración propia*

### **Fase 1: Sol y Riego**

Conocer a la comunidad indígena Quillasinga de Obonuco, empatizar y crear un lazo de confianza con las personas, lo cual fue indispensable.

La inmersión y el acercamiento a las personas fue determinante, pues era necesario en un primer momento conocer a los habitantes de la comunidad indígena Quillasinga, sus

dinámicas socioculturales, sentires, vivencias y experiencias propias con respecto a la percepción de la actualidad y la transformación de la identidad a lo largo de su historia, además de crear un vínculo de confianza y cercanía con las personas pertenecientes a la comunidad. Lo cual fue posible gracias a la implementación de instrumentos como entrevistas semi estructurada, encuestas escritas, grupo focal y observación tanto participante como no participante. Para así aproximarse a las problemáticas reales y sus correspondientes necesidades. Asimismo, se desarrollaron encuentros con los jóvenes adultos de la ciudad de Pasto, para conocer su nivel de conocimiento e interés en las cocinas tradicionales de Obonuco.

Este proceso se desarrolló en distintos momentos a lo largo de un período de dos años, empezando en septiembre del 2021.



## ENCUENTRO CON MUJER SABEDORA

SONDEO DE PROBLEMÁTICAS Y SITUACIÓN ACTUAL

Tuve un encuentro con una mujer sabedora de la comunidad Quillasinga de Obonuco, en una entrevista personal, comprendí, a través de su sentir, diversas problemáticas presentes en el territorio.

- Se vive de la tierra, si no se cultiva no se come
- El gobierno se compromete a rebajar insumos agrícolas y no cumple
- Antes se cocinaba con leña, se reunían las familias alrededor de la tupa, ahora eso ya no es así.
- La gente con prisa no quiere involucrarse en el proceso, prefiere comprar ya todo fabricado.
- Los jóvenes poco se interesan en la tradición y por ende se pierde poco a poco.
- Las personas ya no siembran en la chagra, ya se han perdido los terrenos

Ilustración 11 Encuentro con mujer sabedora de Obonuco, infografía. Elaboración propia

### *Grupo focal, encuentro con mujeres sabedoras y aprendices*

Para obtener una mayor diversidad de percepciones con respecto a la problemática, tomando en cuenta variables como los contextos personales y diferencias en las edades; implementé el instrumento de grupo focal que me permitió el acercamiento a un grupo más amplio de la comunidad, conformado por mujeres mayores sabedoras de tradición como mujeres jóvenes simpatizantes y comprometidas con la salvaguarda de los saberes ancestrales culinarios. Para en conjunto tejer una aproximación hacia las necesidades reales de la comunidad. Permitted comprender a profundidad la problemática desde distintas esferas y consideraciones, así como conocer las distintas formas de vivir y habitar la cocina, qué representaba el acto de cocinar para ellas.

Tanto mujeres jóvenes como mujeres mayores coincidieron en que la cocina tradicional representa unión y encuentro familiar, dedicación y amor al proceso. Pues mencionaron que la gran mayoría de preparaciones ancestrales lleva tiempo y esfuerzos considerables, algo que en la actualidad se prefiere omitir debido a las prisas naturales de los trabajos o las facilidades que ofrecen los alimentos ultra procesados. Asimismo, una de las mujeres jóvenes del grupo mencionó que lo que se ha perdido es el interés hacia la cocina tradicional, mas no hacia la cocina en general.

Finalmente, en conjunto se empezaron a tejer las primeras alternativas de solución ante posturas que fueron similares con respecto a la problemática, enfocada sobre todo en la importancia de la salvaguarda de los saberes y la recuperación de dinámicas culturales que se han perdido en la actualidad.

Una de ellas fue la necesidad de empezar a hablar de la cocina como un acto que compete tanto a mujeres como a hombres, pues es claro que históricamente ha sido permeada de pensamientos machistas heredados de tiempos pasados y reforzados en la actualidad. Así como la importancia de una cocina comunitaria y la recuperación de una práctica de gran importancia simbólica como lo es cocinar en minga (grupo de personas) y sobre todo, entender a la cocina como un proceso amplio que abarca más que solo el plato preparado.



*Ilustración 12 Encuentro con mujeres de la comunidad, grupo focal. Elaboración propia.*

### ***Encuesta a mayores pertenecientes al grupo del adulto mayor***

Planteé este instrumento con la intención de acercarme a los adultos mayores tanto hombres como mujeres, y comprender su vivencia y sentir hacia la cocina, los sentidos y las emociones y así vincular a la cocina con algo más que solo un proceso o lugar. Algo que era necesario para la narrativa del proyecto en su totalidad.

En el encuentro, los y las mayores me ayudaron a responder una breve encuesta de cuatro preguntas abiertas orientadas hacia lo que la cocina representaba para ellos, qué recuerdos les transmitía y qué emociones les generaba. En síntesis, me permitió evidenciar la conexión con el pasado y las personas que formaban parte de él, las madres y abuelas portadoras de tradición, sin embargo, también me mostró que la encuesta limitaba un poco sus respuestas, pues algunas fueron cortantes y algunas otras no se entendieron del todo bien.

### ***Participación en cocinas comunitarias y observación participante en las fiestas***

La observación y participación activa me permitió conectar a un nivel íntimo con la naturaleza cultural y las dinámicas propias de la comunidad, sumergirme en los escenarios cotidianos pero simbólicos como la cocina, me enseñó la importancia del trabajo colectivo y la minga tanto adentro como afuera de la cocina. Acercarme a las personas fue un trabajo de riqueza y aprendizaje importante, además de brindarme la posibilidad de conectar y dar a conocer mis intenciones. Lo cual facilitaba la confianza mutua y el intercambio de saberes.



*Ilustración 13 Observación participante en las cocinas de Obonuco.*

### ***Encuentros con jóvenes adultos de Pasto***

Con la intención de generar un puente entre la comunidad de Obonuco y la comunidad de Pasto, desarrollé encuentros orientados hacia el sondeo de los conocimientos preliminares, así como el deseo de aprendizaje de los saberes culinarios ancestrales Quillasingas para medir el grado de desconocimiento y el interés existente sobre el patrimonio de la comunidad.

Los resultados arrojaron que evidentemente, el conocimiento por parte de las personas de Pasto es bastante limitado, siendo lo más recordable o lo único que les suena familiar cuando se habla de Obonuco, es la ruta del Qhapaq Ñan y las fiestas de pago y Guaguas de Pan del corregimiento. En cuanto a las preparaciones tradicionales o conocimiento netamente culinario, saben que el maíz juega un papel importante en la cosmovisión de la comunidad y su alimentación, sin embargo, no lo conocen a profundidad.

### ***Encuentro en el taller de amasijos acerca del maíz***

En este encuentro al que asistí, se habló acerca de la crisis alimentaria, la semilla transgénica, la importancia de la chagra y la soberanía alimentaria, también se abordaron las problemáticas alrededor de la comida orgánica, el trabajo rural y la pérdida de las tradiciones. Con el propósito de comprender y explorar a profundidad la importancia de la alimentación saludable y ancestral para la comunidad de Pasto y así nutrir los saberes hasta ahora obtenidos con una perspectiva propia.



*Ilustración 14 Encuentro en Taller de amasijos alrededor del maíz. Elaboración propia*

### ***Conversatorio de la importancia de las semillas locales y la agroecología***

En este conversatorio se reforzaron los conceptos ya abarcados anteriormente, esta vez desde una perspectiva más integral y política, entendiendo el panorama nacional y las implicaciones del nuevo plan de desarrollo, en el que se pretende dar un mayor protagonismo e importancia al campo.

Esto me ayudó a ver la necesidad de abordar los temas mencionados y explorar su trasfondo en la comunidad. Además, me permitió identificar el perfil de las personas que asistieron a los encuentros como potencial público objetivo para uno de los artefactos futuros.

### ***Taller de cocina tradicional en el Potrerillo***

Este encuentro sirvió de aprendizaje y experimentación práctica, pues se trataba de la enseñanza y la realización de diferentes recetas tradicionales de la mano de 7 personas adultas jóvenes, lo que me permitió sumergirme nuevamente en la cocina comunitaria, para entender su importancia desde las dinámicas propias de un grupo poblacional distinto como lo es el habitante de Pasto.

Así mismo me permitió contemplar qué tan presentes tienen los jóvenes adultos de Pasto, las dinámicas ancestrales tan propias de la cocina tradicional, pero al mismo tiempo, tan diferenciadas según las culturas y grupos poblacionales.

### ***Aprendizaje***

Ante la aproximación precisa resultante del trabajo con la comunidad, necesitaba la complementación teórica que permitiera comprender a profundidad las distintas causas que han sido determinantes en las problemáticas identificadas por las personas que formaron parte del trabajo de campo. Por ende, la revisión de fuentes bibliográficas me permitió dimensionar el problema a través de distintas esferas como la económica, la social, la alimentaria y la cultural para así vincular los hallazgos teóricos a los aportes de la comunidad.

Dando como resultado, la obtención de un diagnóstico del panorama local de la comunidad indígena Quillasinga de Obonuco en el que se evidencia la falta de registros documentales alrededor del patrimonio culinario concentrado en prácticas, imaginarios, utensilios, productos y recetas. Lo cual se refleja en que, pese a que la consulta de documentos locales como el Plan de Desarrollo y el Plan de Vida de Obonuco me brindaron información importante con respecto a la historia, cultura, prácticas agrícolas y principales actividades del sustento económico de la comunidad; no logré encontrar documentos ni bases de datos donde reposen los saberes exclusivamente gastronómicos cuyas portadoras han sido históricamente las

adultas mayores, así como tampoco se logró tener conocimiento certero de la cantidad de personas en la comunidad que poseían una chagra (huerta).

No obstante, también fue de utilidad para explorarla desde un nivel más amplio como el regional y nacional, desde los factores socioeconómicos, tratados de libre comercio que perjudican al mercado local, globalización, desarraigo cultural/identitario de las comunidades indígenas producto de la invisibilización y abandono estatales, hasta algunas alternativas de solución como proyectos orientados hacia la salvaguarda y rescate del patrimonio que se han hecho en distintas zonas de Nariño y Colombia

Esto puede brindar una idea cercana al diagnóstico de la situación actual de los saberes culinarios ancestrales en la región, donde poco se habla o no se dimensiona su pérdida. Sin embargo, es posible encontrar similitudes con procesos semejantes en otras regiones o comunidades, por lo que comparten causas comunes correspondientes a dinámicas sociopolíticas que se presentan a un nivel más amplio.

## **Fase 2: Cosecha**

Esta fase requirió el estudio y análisis los resultados obtenidos tanto de la investigación de fuentes bibliográficas como del trabajo de campo con la comunidad, con la información recopilada, lo siguiente fue organizarla para generar los insights y abordar el problema desde diferentes enfoques para posteriormente escoger los más pertinentes y trabajar en las posibles soluciones

### ***Generación de insights***

La información obtenida se termina de complementar entre lo práctico y teórico, dando como resultado de análisis unos postulados o insights que enuncian un diagnóstico de la situación actual desde una mirada integral, pues abordan varias dimensiones y se pueden orientar hacia diversas esferas de la comunidad, desde la económica (ingresos y ventas de las recetas) social (visibilización y salvaguarda del patrimonio) familiar (lazos familiares y cocina como encuentro generacional). Pero todos coinciden en que la tradición se ha perdido, así como en los factores que han hecho que esta se pierda.

La esfera social, mostró la necesidad de visibilización de los saberes ancestrales culinarios, no existen trabajos anteriores conservados en bases de datos que puedan dejar un registro de los saberes, recetas o productos, solamente existe su mención en los documentos. Mas sí existe un conocimiento y percepción claras en el pensamiento de la comunidad de Obonuco acerca de lo que se tiene, ese conocimiento lo portan en gran mayoría y con más precisión, los y las adultas mayores.

Por lo cual se pretende darles voz a esas personas portadoras de saberes, aprovechando los medios tecnológicos como complemento de los trabajos escritos, para mostrar a la cocina de una forma distinta y contribuir a la apropiación de la identidad en la comunidad.

La esfera económica reveló una problemática en el alza de los precios de los alimentos, insumos o instrumentos agrícolas para el cultivo de la tierra y los alimentos, la cual ha generado dificultades en el área rural, puesto que cada vez hay menos terrenos, los abonos están más costosos y ya ni siquiera pueden representar una fuente de ingreso adicional, sino únicamente de sustento o consumo propio.

La competencia en el mercado con los alimentos empacados ultra procesados, la pérdida de fuentes de trabajo orientadas a la manufactura y fabricación de utensilios en madera o barro, producto de normas de sanidad y el golpe de la pandemia, y el aislamiento general que sufren las periferias con respecto al centro de la ciudad, constituyen una necesidad de dar a conocer los procesos culinarios a escenarios de la ciudad, así como a entes gubernamentales y estatales, como un argumento de por qué es necesario pensar en políticas que busquen medidas de regulación en los precios de los insumos agrícolas, así como priorizar los cultivos que se dan a nivel local en lugar de importar los mismos productos desde otras regiones o países, acción que perjudica a la realidad campesina.

La esfera familiar indica que existe un quiebre en el puente generacional que la cocina tradicional ha representado históricamente para las personas de la comunidad, algo que también se refleja en la ciudad de Pasto.

De ahí a que, a pesar de existir claras variables entre un contexto y otro, no son indiferentes entre sí, siendo la globalización, los medios tecnológicos y el acceso a la información, un factor determinante y en común que ha transformado a las sociedades, e

impactado en mayor medida a las generaciones jóvenes, desde el exceso de información que llega por internet o redes sociales, hasta el cambio en la vida laboral, el crecimiento de la competencia y por ende, un nivel de exigencia mayor traducido en ritmos agitados que alejan a los más jóvenes de labores que no les representan un ingreso económico consecuente a las necesidades actuales, como el trabajo en el campo.

Esto genera la pérdida de interés de muchos de ellos en los procesos rurales, lo que, a su vez desconecta a las personas de la tierra y su carga simbólica. Se adoptan costumbres ajenas y se prioriza el consumo de ultra procesados porque son más fáciles de preparar y se cocinan en menos tiempo, tiempo que requieren para su productividad laboral. La conexión familiar se pierde cuando los jóvenes, producto de sus trabajos, casi no pasan tiempo con las y los mayores, ellas ya no tienen con quien compartir y, por ende, deja de haber un motivo para volver a cocinar los platos ancestrales.

Después de analizar los insights generados, buscando la proyección de los saberes hacia el exterior, atendiendo la necesidad de los jóvenes de Pasto de profundizar en los temas relacionados a la cocina tradicional, sin dejar de lado las necesidades de la comunidad indígena Quillasinga de Obonuco, decidí optar por el enfoque que prioriza la visibilización de los procesos culinarios desde una narrativa sensorial y emocional. Pues era necesario abordar a la cocina en su integralidad y encontrar herramientas multimediales para ilustrar los procesos que componen el acto de cocinar.

### ***Buyer personas***

Ante la necesidad de comprender el público objetivo de la experiencia sensorial para adaptar el diseño a sus necesidades, intereses y expectativas; desarrollé los perfiles de usuarios potenciales implementando la técnica de Buyer personas, pues permite crear una caracterización sólida de los posibles usuarios.



## BUYER PERSONAS

**Nombre:** Sofía Burbano  
**Edad:** 22  
**Ocupación:** estudiante  
**Lugar de nacimiento:** Jongovito

Le gustan los eventos culturales, la nutrición y la poesía. Vive en un apartaestudio en la ciudad por la cercanía a la universidad, por lo que extraña a su hogar y busca sentirlo cerca en cuanto recuerda a las tradiciones de su infancia.

Le preocupa caer en hábitos alimenticios no saludables por los afanes de la universidad, comer tanto ultra procesado y también los almuerzos que venden cerca no son ricos como los que prepara su mamá. Pero de cocina sabe muy poco y no conoce alternativas alimenticias saludables que no sean tan costosas como las que se ven en la ciudad.

Por lo que necesita buscar productos menos procesados que vengan de la huerta de su madre, aprender algo sobre las huertas para saber de dónde viene el alimento y conocer recetas tradicionales con ingredientes propios que se dan en su tierra y no debe comprarlos en costosos supermercados.

**¿Cómo ayudarle?**

Generar contenido educativo en las redes sociales, acerca de la importancia de la chagra, el alimento cultivado libre de agrotóxicos y la enseñanza de recetas tradicionales con ingredientes saludables locales. Fomentar los cursos y talleres con las mujeres de la comunidad, enfocados a la enseñanza de cocina tradicional.

Generar piezas infográficas acerca de la relación de los alimentos y las semillas con la salud humana.

Promover charlas presenciales o virtuales de personas con estudios en agricultura, alimentación y nutrición que compartan la conciencia.

**Medios que utiliza**

Instagram, whatsapp, Facebook, youtube, Spotify.




*Ilustración 15 Infografía Buyer persona #1. Elaboración propia.*

El primer perfil fue diseñado pensando en la población juvenil, que se interesa por la preparación de alimentos y de la nutrición consciente, lo cual es un eje dentro de la alimentación ancestral y permite abordarlo desde un enfoque tan importante como el de la salud, partiendo de la buena alimentación

El segundo buyer person se construyó orientado hacia el enfoque de la soberanía alimentaria, el cual sintoniza también con el factor de la salud, sin embargo, este se permite profundizarlo y experimentar dentro del acto de cocinar, lo cual brinda una forma de habitar a la cocina desde el entretenimiento. Este perfil también es importante porque plantea la posibilidad de generar alianzas entre personas interesadas de la ciudad y los habitantes y sabedoras de Obonuco.

**BUYER PERSONAS**

Nombre: Andrea Achicanoy  
 Edad: 35  
 Ocupación: cocinera  
 Lugar de nacimiento: Pasto

Le gustan los eventos culturales, los saberes ancestrales y la cocina tradicional, porque le recuerdan a su abuela fallecida. Trabaja la agricultura responsable, le gusta cocinar y le apasiona recordar su infancia a través de las tradiciones. Desea formar parte de proyectos que trabajen en pro de la salvaguarda de saberes culinarios ancestrales, recordar su identidad a través del aprendizaje de nuevos conocimientos y la necesidad de enseñar y transmitirlos a la comunidad. Le preocupa la falta de personas que trabajen la tierra en su comunidad, la crisis alimentaria y la pérdida de tradiciones. Por lo que le interesa buscar la forma de transmitir sus conocimientos y participar de hacer escuela hacia sus allegados, con la intención de concientizar y hablarles de la importancia del campo y la comida orgánica. Le interesa la construcción de procesos y mingas colaborativas para preservar las semillas y todo el sistema que involucra.

**¿Cómo ayudarle?**  
 Fomentar la participación en los talleres y cursos dictados por las personas de la comunidad acerca del tema que conozcan y pueda ayudar al tejido social.  
 Fomentar la participación en los episodios o algunas secciones del podcast creado, así como la generación de ideas de contenido para el mismo.  
 Buscar alianzas con agricultores de otros corregimientos o veredas para brindar charlas o talleres de agroecología y cultivo responsable

**Medios que utiliza**  
 whatsapp, Facebook, youtube, radio, spotify.

*[Firma manuscrita]*

Ilustración 16 Infografía Buyer persona #2. Elaboración propia.

### Fase 3: Tostado

Con la problemática definida, esta fase se enfocó hacia la búsqueda de posibles soluciones creativas, trabajamos desde la interdisciplinariedad, pues en la generación de ideas participaron estudiantes de diseño gráfico de décimo semestre, también asistí a una minga de pensamiento de la comunidad indígena Quillasinga de Obonuco, dirigida hacia proponer alternativas para la salvaguarda del patrimonio y los saberes de la comunidad.

Asimismo, las posibles soluciones recopiladas invitaron a la búsqueda de referentes disciplinares y creativos acordes a estas.

### ***Lluvia de ideas con estudiantes de diseño***

En un principio, tenía pensado que el proyecto se orientara hacia una muestra expográfica sensorial itinerante, por lo tanto, desde un ejercicio académico con estudiantes de diseño gráfico, realizamos un mapa de ideación para generar tantas posibilidades se les ocurriera, por lo tanto, en el diagrama expuesto arriba, se contemplan todas las ideas que mis compañeros propusieron y me permitieron visualizar un escenario que facilitaba una cantidad significativa de posibles soluciones.

Dentro de las ideas que consideré como viables y realizables, se encontraba la importancia del contenido digital, las piezas impresas para atraer a las personas que pasen por la calle, las tecnologías sensoriales y, a un largo plazo, me permitió contemplar la implementación de eventos físicos como ferias y encuentros con las personas.

### ***Página Web***

En sintonía con la generación de soluciones creativas, nuevamente dentro del marco de un ejercicio académico; desarrollé junto a mis compañeros de diseño 8vo semestre, un prototipo web y audiovisual centrado en visibilizar los sentimientos y vivencias de una mujer sabedora al interior de la cocina tradicional, el artefacto estaba compuesto por una serie de cuatro cápsulas de video en formato documental corto que reposaban en una plataforma web, donde, a su vez también se encontraba la receta del plato que la mujer sabedora había escogido para preparar y contar su historia.

Fue una aproximación valiosa debido a que permitió generar por primera vez las posibles categorías temáticas a tratar en el proceso a futuro. Sin embargo, descarté la idea de implementar una página web en el presente, pues, primeramente, se requería de generar apropiación y conocimiento a través de la experiencia sensorial, y posteriormente, a partir del acercamiento logrado, almacenar las piezas, productos o eventos en una página web. Por ahora, lo más

pertinente sería optar por un medio de comunicación más directo y dinámico como lo es la página de Instagram para el contacto, y por el lado experiencial, enfocarme en la estructuración de una propuesta sensorial.



*Ilustración 17 Prototipo de página web #1. Elaboración propia.*

### ***Asistencia a minga de pensamiento con la comunidad***

Orientada hacia pensar en las estrategias para la salvaguarda de los saberes y tradiciones existentes en la comunidad, la minga de pensamiento fue desarrollada en abril del 2022 y contó con la participación de adultos y jóvenes miembros del cabildo, y se dividió por mesas, siendo una de ellas, la referente a patrimonio culinario. La lideresa que estaba a cargo de esa estación determinó la metodología de pensar en lo que había antes y lo que hay ahora, en un cuadro comparativo que debían llenar las personas a partir de sus sentires y memoria.

Esto permitió a las personas del grupo, obtener un panorama amplio y diverso, para así proponer posibles alternativas de solución, lo que me permitió descartar algunas ideas ya planteadas y la incorporación de nuevas que vayan más en sintonía con la necesidad real de la comunidad. Los ejes que se consideraron importantes en la cocina tradicional, según este encuentro, fueron el emocional, (por el recuerdo de las abuelas portadoras de tradición)

simbólico (por la importancia del alimento, la semilla y la identidad) y sensorial, (al ser, por excelencia, lo que caracteriza al proceso de cocinar y alimentarse)

## MINGA DE PENSAMIENTO

ORIENTADA HACIA PENSAR EN ESTRATEGIAS PARA LA SALVAGUARDA DE LOS SABERES ANCESTRALES

Las autoridades me permitieron asistir y participar de una minga de pensamiento en abril de 2022, la cual se dividió por mesas y una de ellas se enfocó en el patrimonio culinario, donde se realizó un cuadro comparativo de lo que había antes y lo que hay ahora.



Ilustración 18 Infografía conclusiones sobre la minga de pensamiento. Elaboración propia.

### ***Encuentro con lideresa comunitaria***

Cuando el proyecto parecía tener un rumbo definido, orientado en una gran parte hacia la visibilización, tuve un encuentro presencial con una lideresa comunitaria, quien guiaría mi proceso de una forma rigurosa e integral, por lo que su colaboración fue determinante de principio a fin. A ella le expuse los resultados encontrados hasta el momento, con la intención de retornar hacia ese sentir inicial, ella brindó la retroalimentación necesaria, nutrió con aportes nuevos los insights obtenidos hasta ese momento y así se reafirmaron las aproximaciones a las alternativas de solución.

Busqué este encuentro con la intención de lograr un segundo filtro de ideas hacia la estrategia de diseño más apropiada. Se trató de un encuentro presencial individual, donde se generó una lluvia de ideas y que permitió dilucidar una solución de diseño más clara.

Ella me ayudó a re estructurar la dirección del proyecto, pues lo consideraba muy amplio y sin un enfoque lo emente claro, además, fue profundamente enfática con la importancia de dejarle algo a la comunidad, algo con lo que se sientan representados y sea de utilidad. Por lo que el encuentro arrojó como resultado, la necesidad de escoger una línea alimentaria y especificar los productos y procesos culinarios con los que se podría trabajar.

Además, se ratificó la necesidad de preservar la oralidad en las voces de las mayores sabedoras, por lo cual, los registros sonoros y audiovisuales representaban la mejor alternativa. También se dispuso que una muestra expográfica sensorial acorde a lo que se experimenta en la cocina podría representar el proceso de la mejor manera.

### ***Conclusión***

Esta fase le dio un giro al proceso de investigación que fue posible gracias a la convergencia entre las propuestas creativas que había ideado anteriormente y el encuentro con la comunidad a través de la minga y el encuentro con la lideresa comunitaria, puesto que las posibles soluciones pasaron a llamarse soluciones, adquiriendo una forma más consecuente y de mayor impacto para la comunidad indígena Quillasinga de Obonuco, lo que dio paso a un periodo de co-creación en conjunto con ella, algo valioso pues las decisiones iban consensuadas y orientadas hacia un mismo horizonte.

Así pues, nos permitió tomar la decisión de cuáles serían los mejores artefactos y de la misma manera, desarrollar la metodología para recopilar los saberes destinados a rescatar y mostrar, implementando instrumentos como encuestas a la comunidad indígena Quillasinga de Obonuco, entrevistas semi estructuradas a las mujeres sabedoras y talleres de cocina, también con las mujeres sabedoras.

### **Fase 4: Molienda**

El paso a seguir luego de acordar el rumbo definitivo con la lideresa, fue la elección de las recetas que buscaría rescatar y visibilizar el proyecto. Para lo cual determinamos los instrumentos de recolección de información para la selección de los alimentos y platos tradicionales a trabajar, es decir, determinar el contenido a mostrar. Así como el desarrollo teniendo como base la participación de las sabedoras en los encuentros a realizar.

### *Encuesta a comunidad de Obonuco, adultos jóvenes*

Una vez definida la ruta a seguir, lo primero fue determinar la línea alimentaria, es decir, cuáles serían las recetas escogidas para trabajar y posteriormente mostrar, para lo cual, en conjunto con la lideresa comunitaria, se estructura una encuesta sencilla de 5 preguntas de selección múltiple, (Ver Anexo – Encuesta #3), diseñada con el objetivo de aproximarse a la percepción de los miembros de la comunidad con respecto a la cocina y sus cambios históricos, además de recopilar las recetas o elementos de la cocina que estaban presentes en su infancia o juventud, y que en la actualidad ya no son preparadas o han sido olvidadas. De esta encuesta, se pudo concluir que:

Las personas encuestadas concuerdan en que lo que hacía más especial a la cocina de antes, era el fogón. Sin embargo, también existe una gran consideración hacia la experiencia que acompaña a la cocina, siendo las personas con quienes compartían, la sazón de las abuelas y las historias que se contaban en familia, las opciones más escogidas

En las personas encuestadas más jóvenes, siempre existe algo que extrañar o añorar, lo que pone en evidencia el cambio que ha experimentado la cocina para ellos/as, sin embargo, en las personas de un rango de edad cercano a la adultez tardía (60 años en adelante) dos de las cinco adultas mayores afirmaron no extrañar nada porque lo seguían practicando en sus cocinas.

Todas las personas encuestadas, desde las jóvenes hasta las mayores, manifestaron cercanía con la práctica de la cocina, sus términos y los platos ejemplificados, dando a entender que mínimo 2 de las preparaciones que se expusieron en la encuesta, las han probado en algún punto de sus vidas.

Lo que las personas encuestadas más extrañan de la cocina de antes es la cocina con leña y los alimentos frescos o naturales, tomados de la chagra o huerta. Y a un nivel más intangible, extrañan las preparaciones de madres y abuelas

Los platos más recordados por las personas encuestadas de su infancia son la mazamorra (62%), las sopas y coladas (54%), el tostado (50%) y las tortillas de callana

(45%), sin embargo, consideran que las que menos se preparan o están prácticamente olvidadas en el presente, son las sopas y coladas, la mazamorra y el aco.

Las razones por las cuales las personas encuestadas recuerdan especialmente el o los platos ejemplificados, son dos y una tiene que ver con el factor sensorial, pues la opción más marcada fue por el sabor. Sin embargo, también destacaron en casi igual medida, que lo recordaban porque era preparado por las madres y abuelas, siendo un factor más emocional que conecta con la experiencia humana y no necesariamente relacionada con el sabor del alimento.

Esta encuesta permitió definir la línea alimentaria a seguir, siendo el maíz un eje fundamental en la alimentación de la comunidad, pues estuvo presente en todas las preparaciones tradicionales. Permitted, además, escoger las cuatro recetas consideradas como las más olvidadas o en mayor riesgo de olvidarse, por parte de las personas encuestadas, para realizar en conjunto y continuar con el proceso creativo.



Ilustración 19 Infografía conclusiones de la encuesta. Elaboración propia.

### ***Análisis de perfiles y elección de mujeres sabedoras para la participación***

Con las recetas ya seleccionadas, lo siguiente fue proceder a un encuentro presencial con la lideresa comunitaria, con el objetivo de determinar a las sabedoras más aptas según su perfil y afinidad con la cocina, en un primer momento y bajo el conocimiento previo de la lideresa, fueron escogidas cuatro sabedoras, a quienes se le asignaría una receta para preparar según la que mejor conocieran.

### ***Encuentro presencial de introducción con mujeres sabedoras***

Posterior a la selección de las mujeres sabedoras, diseñé las invitaciones formales para remitir a cada una de las señoras a un encuentro introductorio donde se habló de la intención del trabajo y se asignaron las recetas a cada sabedora. Estuvieron de acuerdo y procedimos a los ajustes logísticos, horarios y tiempos para desarrollar los encuentros. El compromiso fue, llevar a cabo encuentros individuales bajo el formato de entrevista semi estructurada y, por otra parte, encuentros grupales bajo el formato de taller colectivo, donde nos reuniríamos a preparar la receta en la casa de la persona anfitriona y yo sería el proveedor de los insumos alimenticios para cada receta.

### ***Encuentros individuales, entrevistas semi estructuradas***

En conjunto con la lideresa comunitaria, a través de una reunión virtual, redactamos las preguntas que formarían parte de las entrevistas semi estructuradas, tomamos como eje temático de las entrevistas “lo que hacía especial a la cocina del pasado” en un formato casi comparativo donde se abordaron cuatro de los componentes importantes de la cocina tradicional, como lo es la obtención de alimentos, cultivo y chagra, la importancia de los utensilios ancestrales, el fogón, su simbología y algunos imaginarios, y lo que hacía especial el proceso de comer.

Acordamos fechas y llevamos a cabo las entrevistas en las casas de cada una de las sabedoras, anteriormente se remitió un consentimiento informado y el cuestionario para que lo pudieran leer desde antes. Los encuentros fueron grabados con la intención de utilizarlos posteriormente en artefactos sonoros y también para tenerlos como fuente de conocimiento.

### *Encuentros grupales, metodología cocina en minga*

En el encuentro introductorio con las sabedoras, fue necesario determinar los ingredientes requeridos para la realización de las recetas y así yo poder adquirirlos, posteriormente agendamos horarios para los encuentros y se desarrollaron casi simultáneamente con las entrevistas individuales.

En los encuentros, pese a que había una persona encargada de la receta por ser la que mejor conocía, durante el proceso vivenciamos el valor de cocinar y trabajar en colectivo, la figura de la minga se manifestó en cada encuentro grupal, donde una relevaba a la otra y las funciones se iban rotando según la naturaleza de la preparación lo demandase.

El registro que se llevó fue fotográfico, audiovisual y sonoro, con el objetivo de almacenar las piezas audiovisuales para posteriormente entregarlas a la comunidad, llevar un registro del proceso y alimentar el banco de fotos.

Los registros sonoros fueron importantes debido a que capturaron la esencia de la cocina tradicional campesina: el ruido. La cocina nunca se hallaba en silencio, sino que comprendía un paisaje sonoro en el que convergen tanto los sonidos propios de la cocina, como las voces de las sabedoras (ya sea conversando de lo cotidiano o dando instrucciones de cómo hacer lo uno o lo otro) y los sonidos de los animales domésticos propios de cada hogar, perros, gatos o gallinas.

En conclusión, los talleres adoptaron una dinámica horizontal, casi sin jerarquías, lo cual fue de un aprendizaje significativo para mí, pues entendí y pude experimentar lo que representaba realmente la minga y el trabajo comunitario, algo que forma parte de la identidad de los pueblos y en cada encuentro lo vi retratado en las sabedoras



*Ilustración 20 Registro fotográfico de los encuentros. Elaboración propia.*

### ***Grupo focal con los jóvenes adultos de Pasto***

Posteriormente, fue necesario pensar en la forma de representar y comunicar los saberes recopilados, de manera que se aproveche la riqueza narrativa. Puesto que, en un principio planteé que la propuesta museográfica fuera constituida por cuatro stands donde se ilustrara el proceso de las cuatro recetas en infografías y fotografías, apoyadas con objetos reales exhibidos para lograr una interacción sensorial con los espectadores. Sin embargo, fue necesario buscar una narrativa idónea para el tema escogido. Para lo cual desarrollé un encuentro con una muestra de 5 jóvenes adultos de Pasto bajo la metodología de grupo focal, donde el objetivo fue generar una lluvia de ideas para la experiencia sensorial museográfica, considerando elementos visuales, auditivos, olfativos y táctiles que transmitan la esencia del patrimonio culinario.)

En este encuentro, los participantes manifestaron un interés común por entender el proceso completo del alimento, lo cual se diferenciaba de la propuesta anterior que había planteado, y amplificaba su riqueza. Debido a que propusieron abordar la cocina desde el cultivo de la semilla, no únicamente desde lo que ocurre dentro de la cocina.

También manifestaron el deseo de que los temas fueran narrados en un tono que se asemeje a una voz de adulta mayor, de sabedora, para sentir que estuvieran siendo guiados por esa persona. Finalmente, consideraron importante que la propuesta final tuviera un enfoque participativo y sensorialmente inmersivo, por lo que reconocieron como importante, el que los objetos que servirían de apoyo en el relato experiencial pudieran ser manipulados con libertad y cercanía, para diferenciarse de la naturaleza del museo convencional, llena de vitrinas, distancias y dinámicas ajenas al espectador.

### Conclusión

Los espacios de co-creación, ideación y discusión, permitieron recoger los aportes de la comunidad y definir el artefacto que albergue los diferentes materiales multimedia hasta ahora recogidos con la comunidad. Diseñada tanto para la visibilización hacia la ciudad, como para contribuir en el reconocimiento de la cocina como un espacio de creación y encuentro. Así pues, arrojaron como resultado, el esquema de la estrategia sensorial con sus diversos componentes.

Esto, a su vez, permite el paso al prototipado.

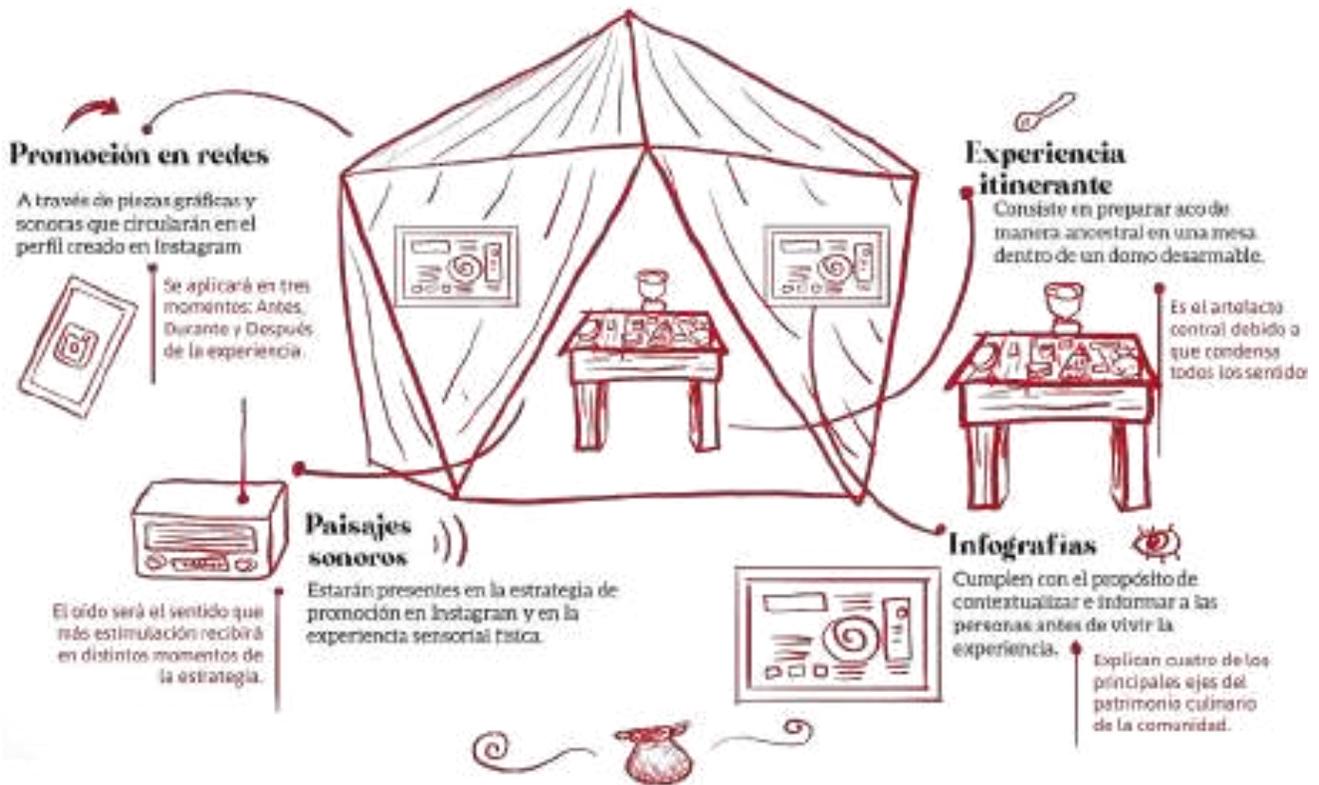


Ilustración 21 Infografía sobre la experiencia resultante. Elaboración propia.

ANOTACIÓN: dentro de los artefactos que constituyen a la estrategia, el último en incorporarse fue el de la experiencia sensorial, el cual surgió a raíz de los últimos encuentros testeos donde las personas que formaron parte de los mismos, le dieron una relevancia importante a una experiencia que abarque todos los sentidos debido a que la cocina es un espacio que requiere de la totalidad de estos.

### **Fase 5: Cernido**

Posterior a los encuentros con las dos comunidades, y teniendo en cuenta la problemática estudiada, las percepciones de los futuros usuarios y la generación de posibles soluciones, llegó esta etapa donde experimenté con diversos recursos comunicacionales, gráficos, visuales y sonoros para hacer tangibles las ideas obtenidas y generar piezas con el material recopilado en conjunto.

### ***Identidad y naming***



El proyecto atravesó una fase de exploración para encontrar un nombre y una identidad visual que lo representara de la mejor manera, por ende, nombré al proyecto Tulpa, apelando a un concepto de ancestralidad, herencia y tradición, con la intención de abarcar todo el recorrido del alimento desde la siembra hasta la preparación final, el cual es acorde a lo que el proyecto busca representar: la importancia del proceso de la cocina tradicional.

Escogí el nombre tulpa, debido a que ha sido históricamente un elemento simbólico para la comunidad indígena Quillasinga de Obonuco, y en general para todas las comunidades andinas. Su connotación es la de un espacio sagrado de encuentro, conversa, pensamiento y alimento, pues es el fogón ancestral donde por mucho tiempo se cocinaron las recetas de los y las abuelas mayores. Tulpa se refiere al espacio y al momento, evoca al pasado y al rescate de las

memorias del adulto mayor, especialmente de las mujeres, quienes han sido históricamente portadoras de la tradición culinaria.

Asimismo, se toma el concepto de Tulpa como el centro de todo, como una parte fundamental de la cocina, pero también del hogar, es, por ende, sinónimo de identidad y herencia del pueblo Quillasinga.

Casi al final del proceso investigativo, decidí cambiar sutilmente el nombre del proyecto, pasa de llamarse TULPA a TULPAI, esto debido a la combinación entre la palabra Tulpa con Pai, usada por las comunidades ancestrales como agradecimiento.

Determiné como necesaria la creación de un signo identificador que resonara con el concepto, con la primera aproximación desde bocetos y una retroalimentación por parte de algunos miembros de la comunidad, así como las apreciaciones de las personas de Pasto.

La propuesta ilustra a la cocina tradicional en la figura de una olla desde una vista cenital con una cuchara atravesándola, evoca a la cuchara de palo y el ritual en el que a veces algunas mujeres sabedoras bendicen simbólicamente el contenido de las ollas dibujando una cruz.



*Ilustración 22 Mazorcas de los cuatro colores como inspiración cromática, vía:  
revistalacampina.mx*

El trazo busca representar el estilo del arte rupestre de los Quillasingas y Pastos reflejado en los petroglifos, además de destacar a la identidad como concepto a través de la estilización de

una huella digital, que a su vez es una figura espiral, de importante carga simbólica para la comunidad indígena Quillasinga de Obonuco, pues es fertilidad, retorno y vientre. También se manifiesta en los trazos la forma de la luna, elemento representativo en la cosmovisión de la comunidad, tanto a nivel espiritual como un factor clave para tener en cuenta en las siembras y cosechas.

La paleta cromática implementada está inspirada en los colores del maíz, emblema histórico, sagrado y recurrente en las preparaciones culinarias de la región. Siendo el maíz amarillo representado por el color dorado y el blanco por el color crema, los dos tonos rojos representan el calor del fogón y el negro, el hollín y tizne que envuelve a las ollas y las paredes de las cocinas tradicionales que cocinan con leña.

También podrían asociarse a las cuatro preparaciones realizadas en el proyecto, siendo el color blanco para la mazamorra, el dorado para el tostado y el canchape, y el rosado para la mezcla de harinas que se utilizaron en la preparación del aco.

La propuesta en un primer momento se componía de una mayor cantidad de trazos, tratando de evocar el arte rupestre precolombino de las comunidades Quillasingas, fue mostrada a la lideresa comunitaria, así como a otros jóvenes adultos tanto de Obonuco como de Pasto, y recibió apreciaciones en su mayoría positivas, tanto la figura de la cuchara como la de la olla eran claramente reconocibles, de ahí en adelante, los significados fueron diversos, pues algunos veían la figura de la chagra circular, también al útero como elemento creador y dador de vida, los sabores representados en las líneas y unas manos sosteniendo la cuchara.

No obstante, desde la disciplina del diseño, llegaron algunas correcciones en cuanto a la saturación de líneas, pues se consideró que tenía demasiadas y estas, al ser muy delgadas, perderían legibilidad en formatos de menor tamaño. Por lo cual se realizó una síntesis y un cambio del grosor en las líneas, procurando unificar el trazo y no generar desequilibrios visuales.

Los colores se sintieron pertinentes y apropiados, pues una de las mujeres jóvenes de la ciudad de Pasto con quien se hizo el testeo del signo identificador, relacionó el color negro con el hollín y la oscuridad de la cocina tradicional debido al humo de la leña, por lo que el color negro adquirió una mayor fuerza conceptual que nutría la estética.

Luego de los ajustes realizados, pude comprobar que el signo era más funcional, pertinente y agradable a nivel estético, pero el mayor logro fue haber generado apropiación por parte de ambas comunidades, pues a todos les transmitió el concepto de, tradición e identidad.



*Ilustración 23 Imagen del signo identificador sobre fotografía. Elaboración propia.*

### *Narrativa sensorial*

“Y de pronto el recuerdo surge. Ese sabor es el que tenía el pedazo de magdalena que mi tía Leoncia me ofrecía, después de mojado en su infusión de té o de tilo, los domingos por la mañana en Combray...”. (Proust, 1913)

La narrativa sensorial nació en un primer momento a partir de la estructura temática resultante de los hallazgos recogidos en el trabajo etnográfico. Constituyendo cuatro ejes principales: semilla, tiestos, fogón y sabores. Donde se habla de la preparación abordando todo el camino, desde la siembra consciente y el cuidado de la tierra, pasando por los utensilios y su utilidad, el fogón como espacio de imaginarios e historias y las preparaciones de las cuatro recetas escogidas en el proceso.

Sin embargo, también fue fundamental proteger la forma en que se cuentan estos saberes que constituyen los ejes mencionados. Es decir, que los relatos honren la memoria de las mayores a través de las mismas palabras o expresiones que ellas mantienen arraigadas a su ser por tantos años.

Apelando así a la subjetividad propia de la memoria emocional, pues las recetas en este punto no representan únicamente un proceso técnico de elaboración y transformación de alimentos, sino que alberga sentimientos y recuerdos personales, que dotan al acto de cocinar, de diversos símbolos que cambian dependiendo de cada persona, familia y comunidad.

Por consiguiente, los relatos recopilados fueron transcritos con la mayor fidelidad posible. Casi sin hacer interferencia con las palabras originales de las mujeres sabedoras y otras participantes a lo largo del proceso investigativo. En este punto, la intención también fue la de lograr un alto nivel evocativo desde el relato sensorial, pensando que, la mejor manera de evocar a los sentidos implementando únicamente una narrativa textual; sería a través de una descripción detallada y profunda que toma inspiración del anteriormente mencionado efecto proustiano, definido por (Clarín, 2022) como el fenómeno humano memorístico en el cual una percepción, especialmente el olor, evoca un recuerdo o reminiscencia: puede ser un objeto, gesto, imagen u otro elemento del día a día que transporta a la persona a un recuerdo que creía olvidado.

Esta narrativa es el fundamento y la base para los demás componentes de la estrategia sensorial, pues consideré pertinente que la identidad de los relatos conserve la subjetividad de las

emociones y los sentidos del recuerdo, atendiendo a la facilidad de evocar escenarios pasados y en algunos casos, desconocidos, de una forma que quien los recuerde, los sienta presentes y cercanos.

Correspondería, por ende, a la identidad del proyecto, a la propuesta estética y estructural de las piezas gráficas o sonoras. Y se encuentra retratado en un documento editable, el cual fue entregado a las autoridades del cabildo, con el propósito de albergar algunas de las memorias en un formato escrito que pueda ser alimentado y trabajado a futuro en eventos como mingas de pensamiento o construcción del plan de salvaguarda. El documento editable se encuentra en una carpeta de Google Drive, la cual hice entrega a la comunidad



*Ilustración 24 Marcel Proust y la magdalena, vía: elhacedorde- suenos.blogspot.com*

### ***Infografías***

Las infografías fueron piezas diseñadas con el propósito de representar los saberes recopilados anteriormente, para así, contar una historia a través de un recorrido y de manera sintética, es decir, su intención no es proporcionar enteramente los saberes ancestrales alrededor de los ejes temáticos, pues estos reposan en la memoria viva de las mujeres y se pueden llegar a conocer a través de encuentros presenciales con ellas.

Las infografías buscan generar una contextualización en las personas externas a la comunidad, brindando así una pequeña pero significativa muestra de los saberes en las diferentes prácticas que se relacionan con el patrimonio culinario y que aún se conservan en la memoria de las mayores de Obonuco.

Por consiguiente, diseñé una serie de infografías cuyo enfoque es puramente comunicacional, representando la información recopilada en conjunto con figuras e imágenes para que el mensaje transmitido sea más ilustrativo.

Su estética toma la paleta cromática de la identidad visual del proyecto, y le da mayor relevancia al color negro al ser representativo del hollín y el tizne causado por la cocina de leña. Además de generar un mayor contraste con el texto para las piezas diagramadas.



*Ilustración 25 Bocetos en papel, aproximaciones infográficas.*

## **Imágenes**

La primera aproximación destacaba exclusivamente el proceso y la preparación de las recetas escogidas y trabajadas, haciendo uso de la fotografía como fondo y tomando de referencia el estilo knooling, pues es atractivo y diferencial al fondo con color plano. El primer prototipo estaba compuesto por cuatro infografías como la de la figura, cada una mostrando la receta paso a paso.

Sin embargo, en conjunto con la asesora del proyecto y los jóvenes adultos de Pasto llegamos a la conclusión de que las infografías debían mostrar más que solo la preparación final,



# FOGÓN

ESPACIO DE REFUGIO Y ENCUENTRO

En la cultura de antes el fogón de la casa representaba un espacio vital, un punto de encuentro y refugio, un espacio de encuentro y refugio, un espacio de encuentro y refugio.

En la cultura de antes el fogón de la casa representaba un espacio vital, un punto de encuentro y refugio, un espacio de encuentro y refugio.

"Uno se reúne alrededor del fuego para abrigar el cuerpo pero también el alma. Porque la familia es el fuego del alma."



## Tulpa vs Estufa

¿QUE TAYTO HA CAMBIADO EL FOGÓN?



El fogón es un espacio vital, un punto de encuentro y refugio, un espacio de encuentro y refugio.

El fogón es un espacio vital, un punto de encuentro y refugio, un espacio de encuentro y refugio.



Estufa eficiente

Desde 1980, el fogón de la casa ha cambiado, pero el espacio de encuentro y refugio sigue siendo el mismo.



## canchape

El canchape es un plato típico de la zona de la sierra peruana, elaborado con papa y queso.

1. Preparar la papa y el queso.
2. Cortar la papa en cubitos y cocinarla en agua.
3. Cocinar el queso en agua.
4. Mezclar la papa y el queso.
5. Añadir el queso a la papa.
6. Cocinar la papa y el queso.
7. Añadir el queso a la papa.
8. Cocinar la papa y el queso.
9. Añadir el queso a la papa.

**Utensilios**

- Cuchara
- Cacerola
- Comedero

**Ingredientes**

- Papa
- Queso
- Sal
- Comedero

## maza morra

La maza morra es un plato típico de la zona de la sierra peruana, elaborado con papa y queso.

1. Preparar la papa y el queso.
2. Cortar la papa en cubitos y cocinarla en agua.
3. Cocinar el queso en agua.
4. Mezclar la papa y el queso.
5. Añadir el queso a la papa.
6. Cocinar la papa y el queso.
7. Añadir el queso a la papa.
8. Cocinar la papa y el queso.
9. Añadir el queso a la papa.

**Utensilios**

- Cuchara
- Cacerola
- Comedero

**Ingredientes**

- Papa
- Queso
- Sal
- Comedero

## aco

El aco es un plato típico de la zona de la sierra peruana, elaborado con papa y queso.

1. Preparar la papa y el queso.
2. Cortar la papa en cubitos y cocinarla en agua.
3. Cocinar el queso en agua.
4. Mezclar la papa y el queso.
5. Añadir el queso a la papa.
6. Cocinar la papa y el queso.
7. Añadir el queso a la papa.
8. Cocinar la papa y el queso.
9. Añadir el queso a la papa.

**Utensilios**

- Cuchara
- Cacerola
- Comedero

**Ingredientes**

- Papa
- Queso
- Sal
- Comedero

## tostado

El tostado es un plato típico de la zona de la sierra peruana, elaborado con papa y queso.

1. Preparar la papa y el queso.
2. Cortar la papa en cubitos y cocinarla en agua.
3. Cocinar el queso en agua.
4. Mezclar la papa y el queso.
5. Añadir el queso a la papa.
6. Cocinar la papa y el queso.
7. Añadir el queso a la papa.
8. Cocinar la papa y el queso.
9. Añadir el queso a la papa.

**Utensilios**

- Cuchara
- Cacerola
- Comedero

**Ingredientes**

- Papa
- Queso
- Sal
- Comedero

Ilustración 26 Diseño de infografías principales. Elaboración propia.

Es importante mencionar que, en un principio, determiné que las infografías tuvieran un protagonismo central, a través de módulos de mayor tamaño como parte de una muestra expográfica, incluso, diseñé la forma de los posibles módulos como se puede contemplar en las figuras a continuación.

Sin embargo, unos pocos, pero sustanciosos encuentros con la asesora, profesores de diseño y jóvenes adultos de Pasto con conocimientos en experiencias sensoriales, me permitieron entender que la base de la estrategia debía ser una experiencia que permitiera a los participantes (jóvenes adultos externos a la comunidad) recrear el acto de cocinar una de las recetas ancestrales escogidas en el proceso investigativo.

Esto, sumado a las dificultades a la hora de imprimir en gran formato cuando se trata de color negro, por temas de practicidad, legibilidad y economía, los módulos a gran formato fueron finalmente descartados.

Lo cual transformó el uso de las infografías y las condujo a ser un soporte informativo de la experiencia sensorial. Esta me pareció una solución que respondía a la necesidad de contextualizar a las personas de las prácticas ancestrales de la comunidad Quillasinga de Obonuco, para que posteriormente lo vivieran de una forma más cercana en la experiencia sensorial.

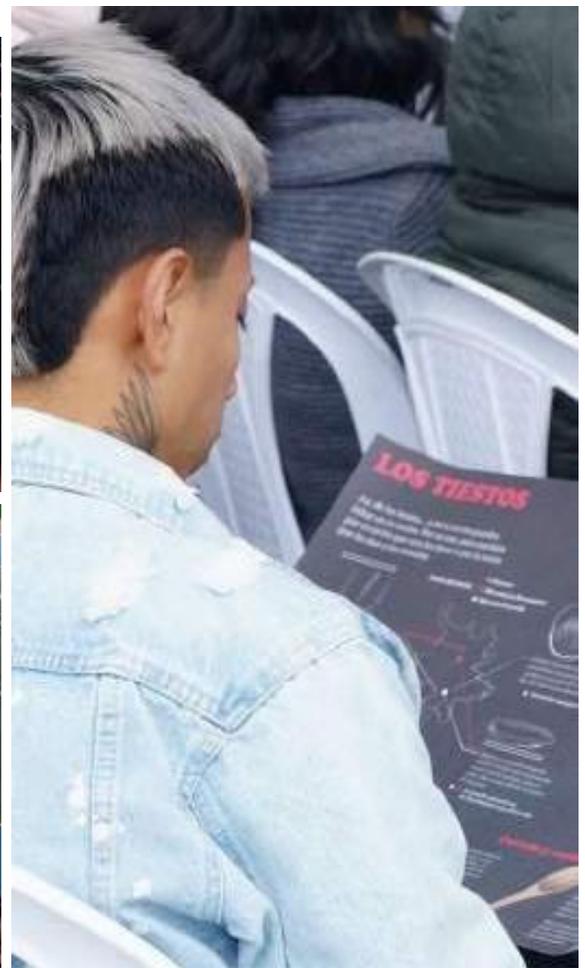
### **Socialización de avances a la comunidad indígena Quillasinga de Obonuco**

Las autoridades del cabildo me permitieron participar en una asamblea local que se realiza periódicamente, para socializar mis avances a la comunidad. El objetivo fue, profundizar en los impactos esperados y los productos que yo entregaría oficialmente como agradecimiento y retribución a la comunidad por haberme abierto las puertas, los cuales se encontraban en un archivo de Drive que contenía fotografías para uso libre, paisajes sonoros de las cocinas, un documento editable con la narrativa sensorial resultante de la investigación y la hoja de ruta comunicacional para el manejo del Instagram.

El enlace para esta carpeta en drive me comprometí a compartirlo con la comunidad y los equipos de comunicaciones del cabildo. Hablé sobre el proyecto, sus resultados esperados y los posibles impactos a futuro, acompañado de la socialización de los lienzos que llevaban las infografías que había diseñado para la propuesta expográfica, esto con la intención de someter a

revisión la información contenida e ilustrada en las piezas infográficas, pues era importante para el proyecto que lo que se buscaba visibilizar estuviera representado de manera apropiada y consciente.

Las personas que asistieron al encuentro escucharon mi socialización y una por una, las infografías impresas se rotaron entre todos los presentes. Por lo tanto, pudieron apreciar con claridad la información y en una conclusión general, les pareció que la información era pertinente, estaba clara, bien representada y además era muy atractiva a la vista, recibí felicitaciones e incluso una señora miembro del cabildo me pidió que le regalara una de las piezas impresas, lo cual fue muy gratificante.



*Ilustración 27 Registro fotográfico testeo de la información con la comunidad Quillasinga de Obonuco. Elaboración propia.*

En el momento de la socialización, también hice entrega de unas fotografías especiales que había impreso y empacado como símbolo de agradecimiento y retribución a las autoridades y sobre todo, a las cuatro mujeres sabedoras que formaron parte del proceso.

### ***Relatos sonoros***

Dentro de la percepción sensorial, el oído es uno de los sentidos más importantes, por lo tanto, constituyó un eje fundamental para el proyecto, además de ser uno de los más significativos en cuanto a reconocer el patrimonio, pues la tradición oral se sostiene gracias a las voces que le dan vida, quienes en su mayoría y, como en el contexto de este proyecto, son las adultas mayores. Por ende, fue importante registrar sonoramente sus relatos hablados, porque les permitiría preservar su legado apoyado de las tecnologías de grabación.

Esta fue la razón por la cual los mecanismos de recolección de información hacia la comunidad tuvieron un enfoque sonoro, pues las grabaciones resultantes de las entrevistas semi estructuradas individuales y los sonidos registrados durante los talleres de cocina con las mujeres sabedoras, constituyeron un material importante que posteriormente fue editado y mejorado.

Con los relatos y sonidos obtenidos pude generar un primer prototipo que cumpliera la función de generar expectativa e hiciera las veces de tráiler o avance del relato sonoro total. Con las entrevistas, combiné los relatos y el resultado fue un prototipo de cadáver exquisito con una duración de 4 minutos. El cual pude socializarlo y compartirlo con la comunidad Quillasinga de Obonuco

### ***Socialización a adultas mayores de la comunidad***

Lo primero fue socializar los avances obtenidos hasta el momento con la comunidad indígena Quillasinga de Obonuco, en dos momentos, siendo el primero, dirigido hacia el grupo de adulto mayor, con presencia mayoritaria de mujeres, pero que también contó con la presencia de autoridades indígenas y algunos jóvenes adultos.

El objetivo fue recordarles a las mujeres presentes, la sabiduría que reposa en sus memorias, y a través de las voces de las cuatro sabedoras que fueron parte del proyecto, inspirar a que el camino continuase.

Los elementos a socializar fueron un paisaje sonoro con un adelanto de los relatos editados. También llevé a cabo un montaje con utensilios ancestrales que compartieron las cuatro mujeres participantes del proyecto, cuya intención fue brindar un acercamiento a la cocina como paisaje sensorial, el recibimiento por parte de la comunidad fue positivo, pues agradecieron y reconocieron al proyecto como iniciativas necesarias para la comunidad y su bienestar.

El paisaje sonoro logró un mayor impacto de sensibilización en las personas, puesto que su contenido logra penetrar en la memoria emocional de los oyentes. Evocó tiempos pasados y reforzó el llamado a valorar a las mujeres mayores como portadoras de tradición culinaria. Entre algunos aportes destacados está la mención por parte de algunos jóvenes que asistieron ese día de la existencia de iniciativas que estaban gestionando como comunidad y que podrían sintonizar con el proyecto.

Así, uno de ellos comentó que como iniciativa era muy valiosa y que los paisajes sonoros podrían formar parte de un banco de sonidos que estaban gestionando y que formaba parte del patrimonio cultural y la memoria de la comunidad. Asimismo, uno de los taitas agradeció el aporte generado y manifestó su deseo y petición de involucrar a más mujeres sabedoras en la realización del proyecto, para darle voz a sus recetas y memorias.

### *Aprendizaje importante*

Cabe destacar que, en un principio, había dispuesto la creación de un podcast donde estos relatos sonoros pudieran reposar y ser difundidos a la comunidad externa.

Sin embargo, justamente este proceso de socialización y la receptividad que tuvo el formato de paisajes sonoros en la comunidad, me permitió contemplar la existencia de los proyectos sonoros al interior de la comunidad, por lo que, para la comunidad indígena Quillasinga de Obonuco, los relatos sonoros estarían a un alcance más cercano si se los orienta hacia las audio tecas. Por ende, debía darle un manejo distinto a los mismos, de los que ya disponía y se podían reproducir con más facilidad en otros medios como cápsulas sonoras breves en TikTok o Instagram, pues es necesario en un primer momento, dar a conocer las composiciones sonoras en formatos más cortos que, además, les permite ser parte de la experiencia sensorial final y de la estrategia de promoción, la cual se lleva a cabo a través de Instagram.

Otro factor importante fue reconocer la importancia de llegar con estos relatos a la comunidad de Obonuco, la cual no está tan familiarizada con plataformas como Spotify, pero sí lo está con TikTok, Instagram o Facebook.

### ***Instagram***

Según lo anteriormente mencionado, el objetivo de crear un perfil de instagram es justamente el de nutrir el canal comunicacional no solamente entre Obonuco y Pasto, sino también entre los mismos habitantes de la comunidad Quillasinga. Esto debido a que no cuentan con presencia en esta plataforma y las redes sociales hoy son el mejor mecanismo para divulgar, convocar y comunicar.

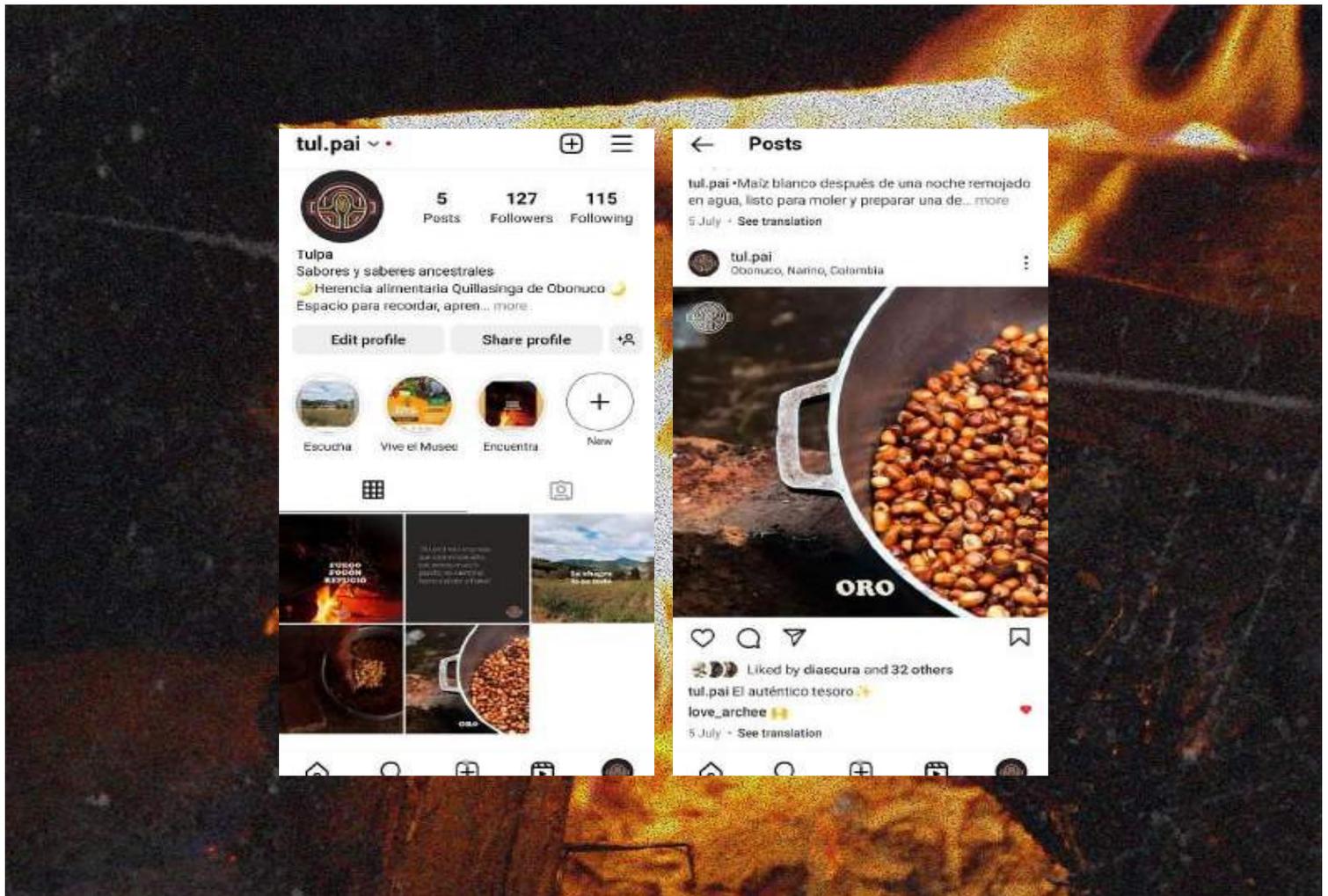
Sin embargo, también fue pertinente definir su uso como parte de la estrategia comunicacional para promocionar la experiencia sensorial que pretende realizarse en las vísperas de un evento representativo como lo son las fiestas de las Guaguas de Pan.

Por ende, en cuanto al manejo para la promoción y difusión de la experiencia, será manejado por mi persona, pero también será manejado por el equipo de comunicaciones de la comunidad, para que lo utilicen como canal de promoción y convocatoria a diferentes eventos relacionados con la cocina tradicional y patrimonio culinario.

Decidí que su contenido sea inspiracional e informativo, empleando la narrativa sensorial mencionada en el documento anteriormente. Por tanto, tendría imágenes de alto grado estético y simbólico, las infografías diseñadas en el proceso investigativo, cápsulas sonoras con fragmentos de sonidos correspondientes a distintos procesos ancestrales relacionados a la cocina tradicional (molienda, cernido, tostado, etc.) así como fragmentos de las entrevistas realizadas a las mayores. También tendrá piezas que informen la actualidad de la experiencia sensorial, es decir, si esta se realizaría próximamente, así como algunos registros de los asistentes a la misma.

El perfil de Instagram fue diseñado y alimentado con algunas fotografías del proceso investigativo, y hasta el momento, tiene 120 seguidores solamente con cinco piezas gráficas (fotografías e infografías)

Pude contemplar que los seguidores no son solamente de la ciudad de Pasto, también hay seguidores de Pereira, Bogotá, Manizales y Medellín, así como de corregimientos como Catambuco, El Encano y por supuesto, Obonuco.



*Ilustración 28 Perfil de Instagram. Elaboración propia.*

### ***Experiencia sensorial***

El resultado más importante donde convergen todos los recursos y herramientas tanto sonoras como gráficas, fue el diseño de una experiencia inmersiva donde los visitantes pudieran sentirse dentro de una cocina tradicional a través de las percepciones sensoriales y el encuentro presencial que obedece al acto de cocinar en minga o en grupo.

El objetivo principal de esta experiencia fue dar el primer paso hacia la reconexión con la cocina tradicional y el desprendimiento de la visión globalizada que ignora su riqueza simbólica y emocional a través de recrear esas sensaciones que existen en la cocina y que han sido olvidadas por una mayoría de las personas,

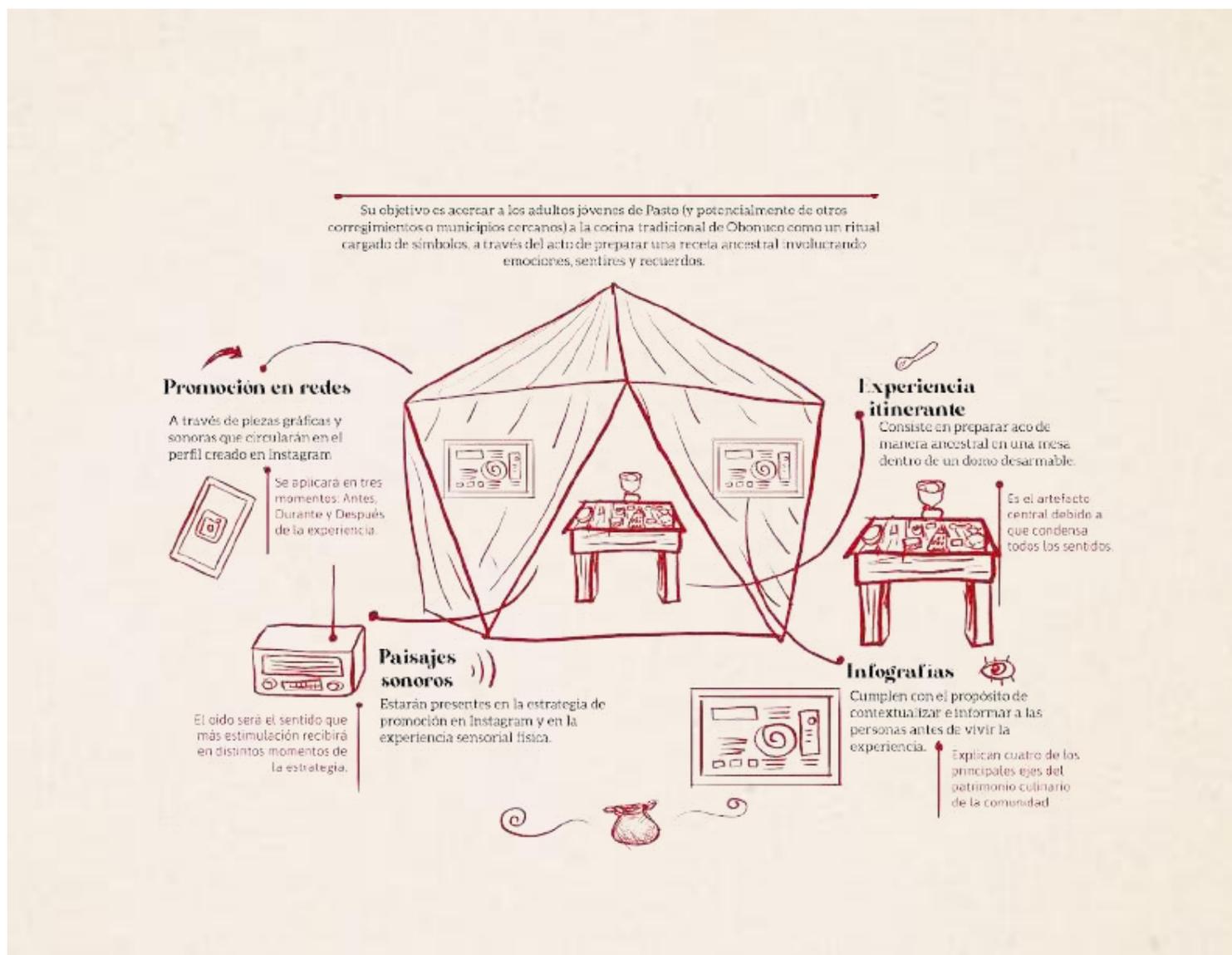


Ilustración 29 Infografía de la experiencia sensorial final. Elaboración propia

Pretendiendo así conectar con los usuarios externos y que ellos despierten o refuercen su interés en la cocina tradicional, pues, según Vera Berenger (2013) “los individuos de una misma edad, entorno social y lugar deberían haber vivido una misma época y por lo tanto deberían compartir ciertos recuerdos. Así se crea una identidad colectiva y cultural” (p.13).

Asimismo, fue diseñada pensando en “educar” a las personas externas, de manera que pudieran sumergirse en el patrimonio culinario de la comunidad Quillasinga de Obonuco, su sabiduría y la complejidad de sus procesos ancestrales. Para que, de esa forma, las personas que visiten a Obonuco (especialmente en época de las fiestas) lo hagan bajo una intención consciente, sensible y respetuosa de aprender los saberes culinarios ancestrales a través del contacto y acercamiento a la palabra de las sabedoras. Revalorizando así la tradición oral que gira en torno a la riqueza gastronómica de la comunidad.

La fase de prototipado y los testeos correspondientes de distintos artefactos diseñados, permitieron descartar algunas alternativas y generar el filtro final, dando paso a la alternativa de solución definitiva que pretende responder a la necesidad de construir un relato y contarlo a través de técnicas y artefactos multisensoriales, priorizando a la oralidad, los procesos culinarios ancestrales, la vivencia de la cocina a través de todos los sentidos y el entendimiento de la misma como un espacio de creación, contemplación y encuentro.

Las personas de la comunidad valoraron como piezas de gran valor estético y funcional, además, aprobaron la información, lo cual era de suma relevancia. Asimismo, me permitieron reforzar la identidad del proyecto, incorporar nuevas ideas de cómo podrían ser utilizados los avances como un insumo para los procesos de salvaguarda.

Lo cual demostró que, como proyecto, había sido valioso y dejaba un insumo que la comunidad podría seguir alimentando y construyendo al interior de sus procesos comunitarios de protección y salvaguarda de su patrimonio. Además, la socialización de los avances contribuyó a crear sentido de pertenencia, el cual motiva a las personas a formar parte de futuras propuestas de esta naturaleza.



Ilustración 30 Infografía de la experiencia por dentro. Elaboración propia.

### Validación de la experiencia

La experiencia tuvo su primer encuentro en Casa Cultural Obra Abierta, en Pasto. Al que asistieron ocho personas que son parte del público objetivo, es decir, adultos jóvenes. consistió en enseñarles a preparar aco (una de las recetas trabajadas en el proceso investigativo) de manera ancestral y siguiendo la ruta aprendida de las mayores sabedoras de Obonuco durante los encuentros de cocina realizados en el trabajo de campo.

Para que el espacio se sintiera aislado, dispuse de una ambientación con telones negros, que permitieron oscurecer la sala, generando una atmósfera similar a la que existe en las cocinas tradicionales. Sin embargo, antes de ingresar a la pequeña sala aislada, les hice entrega a los participantes, de las infografías impresas, para que pudieran contextualizarse y, una vez listos, se dispusieron a entrar en grupos de cuatro personas.



*Ilustración 31 Registro fotográfico de la experiencia en su primer testeo. Elaboración propia.*

Desarrollaron la experiencia con entusiasmo y la duración se extendió debido a la comodidad que sintieron algunos a la hora de comer y conversar acerca de lo que les había parecido la experiencia. La mayoría de participantes agradecieron la invitación, consideraron la experiencia como un ejercicio muy dinámico y sensible, además que les permitió recordar personas, sabores, emociones y sensaciones gracias a la estimulación sensorial implementada. Por lo tanto, podríamos considerar que cumplió con su objetivo.

### **Testimonios**

Los participantes salieron de la experiencia con un estado de ánimo distinto, pues consideran que el espacio permitió la interacción no solo con las otras personas participantes, sino también con su interior y sus memorias propias. Esto debido a la narrativa que este manejó, enfocada en hacer vivir el proceso de cocinar como un acto de creación, experimentación, conexión y encuentro.

Sin embargo, también hicieron algunas sugerencias de mejora con respecto a las tarjetas con instrucciones, pues consideraron que algunas no estaban del todo claras, o podían ser más específicas, sobre todo la que explicaba el proceso de “separación de pluma” en el maíz tostado, esto debido a que no estaban familiarizados con ese término y no comprendieron a lo que se refería con “pluma”.

Asimismo, algunos participantes reconocieron haber deconstruido la visión de la cocina, viéndola como algo más íntimo y simbólico que un simple acto de preparar comida para ingerir.

Otros manifestaron haber revivido recuerdos y sentimientos intensos a partir de la degustación del aco, siendo este, uno de los platos que consideraba haber olvidado y la experiencia le permitió recordarlo.

Finalmente, una mayoría comentó que le gustaría profundizar la experiencia a través de eventuales encuentros presenciales con las mujeres sabedoras de la comunidad Quillasinga de Obonuco. Pues les llamaba la atención reconectar con el fuego de la tulpa y conocer el patrimonio culinario del territorio.



*Ilustración 32 Registro fotográfico de la experiencia sensorial llevada a cabo en su primer testeo. Elaboración propia.*

## CONCLUSIONES

Dentro de las conclusiones del proyecto se evidencia la trascendencia del diseño hacia otras esferas como la cultural y la social, esto gracias a la implementación de una metodología proyectual orientada a la iteración y al trabajo colaborativo, no solamente en la fase de prototipado sino también en la generación de ideas, pues para llegar a las soluciones más pertinentes fue necesario estar dentro de la comunidad, habitar sus espacios y ser uno con el territorio para comprender cuáles eran las necesidades reales y urgentes de la comunidad. Por consiguiente, se puede afirmar que el proceso de investigación fue tejido, alimentado, estructurado y diseñado de la mano de la comunidad en una modalidad co-creativa, y se evidencia en que el resultado final es una pieza que genera impacto y pertenencia tanto en la comunidad como en las personas externas a ella.

Tulpai adoptó distintas formas y estructuras a lo largo de todo el proceso investigativo, esto, en gran parte a que poco a poco se fue descubriendo el extenso y significativo potencial del mismo, por lo que, al ser un trabajo que camina de la mano de la comunidad y de personas externas conscientes; se abre un abanico sustancioso de posibilidades en materia de proyectos a futuro, en áreas tan diversas como el muralismo, artefactos editoriales, bibliotecas de sonidos, creación de recetarios, reactivación de encuentros culinarios colectivos en la comunidad, ferias gastronómicas, diseño de página web, creación de podcast, entre otras. Opciones que fueron contempladas en un primer momento, pero, atendiendo a los objetivos trazados desde el inicio, se determinó que podrían ser desarrolladas a largo plazo o en otro momento de la investigación. Por lo tanto, Tulpai demostró ser lo que pretendía desde que se planteó inicialmente: una semilla que contribuyera a la comunidad desde diferentes frentes. Algo que se empieza a manifestar en el momento concluyente de la fase universitaria, pues ya está en planes de articularse con otros proyectos y gestores culturales de Obonuco, obedeciendo a la intención de seguir creando y construyendo.

En un principio, el potencial del diseño era percibido por la comunidad como únicamente algo relacionado a medios impresos o gráficos, lo cual resultaba limitante para las posibilidades reales de materializar soluciones de diseño que obedecieran a las necesidades identificadas. Sin embargo, a medida que el proyecto avanzaba, se develaron y construyeron otras posibles soluciones de la mano de la comunidad y las personas externas, lo cual, sin pensarlo

inicialmente, desarrolló en ellas un pensamiento creativo en sintonía con el del estudiante investigador, permitiendo así, una retroalimentación valiosa dada por el entendimiento recíproco entre ambas partes. Por ende, el diseño adoptó un papel de vínculo y puente comunicacional que permitió la co-creación y la iteración de cada artefacto antes de continuar con el siguiente paso o la siguiente fase.

La experiencia sensorial resultante de los distintos procesos de co-creación e ideación colectiva, demostró su efectividad e impacto desde la estimulación sensorial para la evocación de la memoria, a través de recursos multimedia como los paisajes sonoros, las infografías, fotografías y piezas editoriales. Además, le dio sentido a la intención de dirigir un producto de la investigación hacia la comunidad externa. Pues, pese a que el tema principal son los saberes de una comunidad con una historia, cultura y cosmovisión propia, como lo es la comunidad Quillasinga de Obonuco; la fase de concreción proyectual reveló que para cuidar el territorio como espacio sagrado donde se deben generar procesos de salvaguarda y rescate de las tradiciones; se debe adelantar un acercamiento y visibilización consciente con la comunidad externa, pues es inevitable que las personas de afuera se acerquen a Obonuco, por lo cual, cuando lo hagan, deben hacerlo desde el conocimiento de las tradiciones ancestrales del territorio, lo que se traduce en una forma de proteger el territorio desde el exterior, a través de la sensibilización orientada a los potenciales visitantes a la comunidad, transformando el rol de turista hacia una posición de visitante consciente que se dirige al territorio con respeto e intención de honrar sus saberes, sabedoras y tradiciones ancestrales.

## BIBLIOGRAFÍA

- Alva, C. I. (2012). *Historia de la gastronomía*. México.
- Álvarez, M. (2005). *La cocina como patrimonio (in)tangible*. Buenos Aires.
- Breton, D. L. (2007). *El sabor del mundo, una antropología de los sentidos*. Buenos Aires.
- Campano, D. A. (2012). *Los sabores de la literatura, un recorrido culinario*.
- Caldas, S. (2020). The power of graphic design to spark emotions. *Gráfica*, 8(EP), 1–9. <https://doi.org/10.5565/REV/GRAFICA.187>
- Celeste, M., & Sensorium, A. (2014). IMPLICANCIAS DE LA MEMORIA EMOCIONAL EN LA PSICOTERAPIA COGNITIVA. *Revista Interamericana de Psicología/Interamerican Journal of Psychology (IJP)* (Vol. 48, Issue 2).
- Classen, C., & Howes, D. (2006). *El museo como paisaje sensorial: Sensibilidades occidentales y Artefactos Indígenas*.
- Contreras Sanabria, C. D. (2016). SINESTESIA, UN MEDIO PARA LA AMPLIACIÓN DE LAS EXPERIENCIAS SENSORIALES DESDE EL COLOR Y EL SONIDO.
- Contreras, C., Luco, J., & Ríos, C. (2019). *Patrimonio culinario: propuesta para una metodología de distinción patrimonial de las culinarias locales*.
- Contreras, J., & Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura, perspectivas antropológicas*. Barcelona.
- Emakunde. (2009). *Los saberes de las mujeres*. Emakunde.
- Forero La Rorra, A., & Ospina Arroyave, D. (2013). El diseño de experiencias. *Revista de Arquitectura*, 15(1), 78–83. <https://doi.org/10.14718/revarq.2013.15.1.9>
- Luco, J. (2019). *Patrimonio culinario: propuesta para una metodología de distinción patrimonial de las culinarias locales*.
- Mogollón, J. M. (2015). EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO EXPERIENCIA CULTURAL. EL CASO PRÁCTICO DE LA CIUDAD DE CÁCERES, ESPAÑA.

Montecino, S. (2012). Patrimonio alimentario de Chile, productos y preparaciones de la región.

Moreno Sanchez, I. (2015). Interactividad, interacción y accesibilidad en el museo transmedia. *ZER*, 20, 87–107.

Nayibe Cárdenas-Soler, R., & Martínez-Chaparro, D. (2015). EL PAISAJE SONORO, UNA APROXIMACIÓN TEÓRICA DESDE LA SEMIÓTICA THE SOUNDSCAPE, ATHEORETICAL APPROACH

FROM SEMIOTICS POINT OF VIEW. *Rev. Investig. Desarro. Innov*, 5(2), 129–140.

Parra Duque, C. (2017). Semiótica del Diseño de Experiencias: Condiciones de Significancia y Significación con enfoque agentivo.

Renó, L. (2013, June). Narrativa Trasmmedia Y Mapas Interactivos: Periodismo Contemporáneo. *Razón y Palabra*, 465–473.

Rodríguez Braco Ángel. (2011). Narrativas radiofónicas: ritmos, duraciones y arquitecturas sonoras. In F. García García (Ed.), *Narrativas audiovisuales: los discursos* (1º, pp. 239–261). Bubok Publisher.

Salazar, D. A., & Peña, Á. M. (2016). LA COCINA COMO ESPACIO DE EMPODERAMIENTO, RESIGNIFICACIÓN Y SORORI-

DAD EN LAS MUJERES. Bogotá: Universidad Javeriana.

Santacana, J. (2006). Bases para una museografía didáctica en los Museos de Arte. *Enseñanza de Ciencias Sociales* (5), 125–

133. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=324127625012> Santos, C. N. (2007). *Somos lo que comemos*. Buenos Aires.

Solsona, N. (2009). La química de la cocina, una reflexión para saber que sabemos. In *Los saberes de las mujeres* (p. 30).

Turmo, I. G. (1998, Enero). *Cocina, territorio e identidad*. Valero, J. (2012). *Diseño de Experiencias*.

Vera Berenger, N. L. (2013). LOS SENTIDOS DEL RECUERDO