CÓNSERVAS

MEMORIA · SABORES · IDENTIDAD



Conservar el sabor para perdurar el saber a través del diseño de alimentos

Estudio de caso: frutos nativos frianos del corregimiento de Buesaquillo – Pasto

- **Danny Arley Muñoz Guachavez**
- **Christian Camilo Potosí Benavides**

MADIS
Maestría en Diseño para la Innovación Social
Universidad de Nariño

MURU
GRUPO DE INVESTIGACIÓN
CREACIÓN Y DISEÑO

FACULTAD DE ARTES · UNIVERSIDAD DE NARIÑO

SAN JUAN DE PASTO · 2026

CONSERVAS

MEMORIA • SABORES • IDENTIDAD

Conservar el sabor para perdurar el saber a través del diseño de alimentos

Estudio de caso: frutos nativos fríanos del corregimiento de Buesaquillo – Pasto

Danny Arley Muñoz Guachavez
Christian Camilo Potosí Benavides

Monografía presentada como requisito parcial para optar al título de:
Magíster en Diseño para la Innovación Social

PhD. María Cristina Ascuntar Rivera
Asesora

Maestría en Diseño para la Innovación Social – MADIS
Facultad de Artes
Universidad de Nariño
San Juan de Pasto
2026

Agradecimientos

Los autores agradecen al cocinero tradicional Aníbal Criollo y a su familia por propiciar los cocinatorios y compartir sus saberes en torno a la cultura alimentaria; a las portadoras de tradición, por su participación en los procesos colaborativos y de transferencia de conocimiento; a la comunidad del corregimiento de Buesaquillo y a las juntas de acción comunal de las veredas participantes, por su acogida, gestión y apoyo; al Grupo y Semillero MURU, por el acompañamiento en el trabajo de campo, la documentación y la sistematización; y a la Maestría en Diseño para la Innovación Social MADIS, por el acompañamiento académico en la estructuración de la investigación. El proyecto se apalancó en iniciativas de investigación del Grupo MURU financiadas por la Vicerrectoría de Investigaciones e Interacción Social (VIIS) de la Universidad de Nariño.

Resumen

Este documento presenta el proyecto de grado “Conservar el sabor para perdurar el saber a través del diseño de alimentos. Estudio de caso: frutos nativos fríanos del corregimiento de Buesaquillo, Pasto”, desarrollado en la modalidad de Monografía de la Maestría en Diseño para la Innovación Social (MADIS) de la Universidad de Nariño. La investigación centra sus esfuerzos en preservar la identidad y las tradiciones alrededor de la cultura alimentaria del corregimiento de Buesaquillo, particularmente en lo que respecta a los frutos nativos fríanos como ingredientes principales, para la generación de valor mediante el accionar del diseño de alimentos y la innovación social.

El proyecto se desarrolló a través de un enfoque cualitativo y situado, articulado con investigación en diseño y creación, mediante cartografías sociales, cocinatorios de diseño y re-creación, y devolución comunitaria con validación sensorial. El proceso inició con la indagación en el contexto sobre el estado de los frutos nativos respecto a su uso, preservación y fomento, junto con las técnicas ancestrales asociadas a su procesamiento desde el legado de la cultura alimentaria indígena quillacinga y campesina. Posteriormente se desarrollaron espacios de cocreación con la comunidad vinculada (treinta participantes entre portadores de tradición, liderazgos comunitarios y emprendedores) para configurar propuestas creativas de uso de los frutos nativos fríanos, en cocinatorios de aproximación, exploración y mindala (la *mindala* es una práctica ancestral del pueblo de los quillacinga y pastos basada en el encuentro, el caminar y el compartir, mediante la cual circulan productos, saberes, palabras y conocimientos, fortaleciendo la reciprocidad, la solidaridad y los vínculos comunitarios), guiados por el cocinero tradicional Aníbal Criollo.

Como resultado se consolidó un repertorio orientado por la disponibilidad estacional de los frutos, se diseñaron fichas de receta con puntos de control y un glosario operativo, y se ajustaron los prototipos plástico-sensoriales mediante evaluación sensorial y validación comunitaria, con mejoras estadísticamente significativas entre iteraciones en aceptación

sensorial, replicabilidad percibida y apropiación del conocimiento. La estrategia fortaleció la apropiación social del conocimiento alimentario al convertir saberes tácitos en procedimientos enseñables y replicables, aplicables en escenarios comunitarios y asociativos, y aportó condiciones prácticas para circuitos locales de intercambio y emprendimientos de pequeña escala, condicionados por la estacionalidad y la continuidad del acompañamiento.

Palabras clave: costumbres alimenticias, diseño y alimentos, frutos nativos, innovación social, territorio alimentario

Abstract

This document presents the graduate project "Preserving Flavor to Make Knowledge Endure through Food Design. Case Study: Native Fríano Fruits of the Buesaquillo District, Pasto," developed as a Monograph in the Master's Program in Design for Social Innovation (MADIS) at the Universidad de Nariño. The research focuses on preserving the identity and traditions surrounding the food culture of the Buesaquillo district, particularly with regard to native fríano fruits as main ingredients, in order to generate value through the action of food design and social innovation.

The project was carried out through a qualitative, situated approach, articulated with design and creation research, using social cartographies, design and re-creation cooking workshops (cocinatorios), and community feedback with sensory validation. The process began with an inquiry into the context regarding the state of native fruits in terms of their use, preservation, and promotion, together with the ancestral techniques associated with their processing, drawn from the legacy of the Quillacinga Indigenous and peasant food culture. Subsequently, co-creation spaces were developed with the participating community (thirty participants, including tradition bearers, community leaders, and entrepreneurs) to shape creative proposals for the use of native fríano fruits, in cocinatorios of approach, exploration, and mindala (an ancestral practice of the Quillacinga and Pastos peoples based on gathering, walking, and sharing, through which products, knowledge, words, and understandings circulate, strengthening reciprocity, solidarity, and community bonds), guided by the traditional cook Aníbal Criollo.

As a result, a repertoire guided by the seasonal availability of the fruits was consolidated; recipe sheets with control points and an operational glossary were designed; and the plastic-sensory prototypes were adjusted through sensory evaluation and community validation, with statistically significant improvements across iterations in sensory acceptance, perceived replicability, and appropriation of knowledge. The strategy strengthened the social appropriation of food knowledge by turning tacit knowledge into teachable and replicable procedures

applicable in community and associative settings, and it provided practical conditions for local exchange circuits and small-scale enterprises, conditioned by seasonality and the continuity of accompaniment.

Keywords: food customs, design and food, native fruits, social innovation, food territory

Tabla de contenido

Agradecimientos **4**

Resumen **5**

Abstract **7**

Introducción **17**

Justificación **19**

Capítulo I Cartografiado **22**

1.1 Planteamiento del problema 24

1.1.1 Propuesta creativa (hipótesis de acción) 29

1.1.2 Pregunta de investigación 30

1.2 Antecedentes 31

1.2.1 Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana 31

1.2.2 Conocimiento tradicional y agrobiodiversidad 33

1.2.3 Análisis de procesos de conservación en diferentes frutas autóctonas colombianas 36

1.3 Objetivos 40

1.3.1 Objetivo general 40

1.3.2 Objetivos específicos 40

1.4 Marco teórico 42

1.4.1 Cultura culinaria y patrimonio cultural inmaterial 42

1.4.2 Experiencias e indagaciones sobre las conservas 44

1.4.3 Frutos nativos y biodiversidad 48
1.4.4 Soberanía alimentaria 53
1.4.5 Co-creación 56
1.4.6 Diseño de alimentos (food design) 60
1.4.7 Innovación social productiva y gestión del conocimiento alimentario 65
1.5 Metodología 67
1.5.1 Diseño del estudio 67
1.5.2 Contexto, participantes y criterios de selección 67
1.5.3 Estrategia de trabajo de campo 68
1.5.4 Técnicas, instrumentos y registro de la información 68
1.5.5 Recolección, tratamiento de datos y análisis 69
1.6 Consideraciones éticas, calidad, reproducibilidad y limitaciones. 71
Capítulo II prototipado 72
2.1 Prototipo diegético 74
2.1.1 Descripción de la experiencia 74
2.1.2 Hipótesis abductivas 94
2.2 Resultados 97
2.2.1 Repertorio de frutos y disponibilidad estacional 97
2.2.2 Herramientas transferibles para gestionar y enseñar el proceso 97
2.2.3 Prototipado en cocinatorios de Diseño y Re-creación 100
2.2.4 Validación comunitaria y proyección productiva a pequeña escala 101

2.2.5 Implicaciones para la innovación social productiva, el emprendimiento y la circulación local 102
2.2.6 Carpeta de evidencias 108
2.3 Análisis reflexivo 114
2.3.1 Progresión de los cocinatorios: de la aproximación a la Mindala 114
2.3.2 Cumplimiento de la hipótesis de acción: una lectura matizada 117
2.3.3 La cadena de valor entre los indicadores y los resultados de la intervención . . . 118
2.3.4 Lo que cambió y lo que permanece en las prácticas sociales de Buesaquillo . . . 120
2.3.5 El diálogo entre práctica y teoría: la voz de los investigadores 122
2.3.6 Tabla de productos resultantes 123
2.4 Conclusiones 125
Referencias 128
Anexos 136

Lista de tablas

Tabla 1 Matriz de objetivos específicos, actividades, productos esperados e indicadores de verificación 41

Tabla 2 Categorías de uso de las especies arbóreas en el corregimiento de Morasurco, Pasto . 52

Tabla 3 Estructura esencial de la ficha de receta 99

Tabla 4 Glosario de términos locales y equivalencias operativas 100

Tabla 5 Productos resultantes del proyecto 124

Lista de figuras

Figura 1 Frutos fríanos nativos a las orillas del camino, corregimiento de Buesaquillo, Pasto 27

Figura 2 Chaquilulo (Macleania rupestris Kunth), fruto nativo de los páramos identificado en Buesaquillo 28

Figura 3 Cóctel «La Mama Negra», en homenaje a la fiesta tradicional de Latacunga, Ecuador 32

Figura 4 Comunidad del resguardo indígena Quillacinga Refugio del Sol, corregimiento de El Encano 34

Figura 5 Acaí (Euterpe oleracea), fruto originario de la Amazonia colombiana 37

Figura 6 Relación entre las dimensiones emocional, nutricional y cultural 39

Figura 7 Hallazgo fortuito en el corregimiento de Obonuco 49

Figura 8 “Conservas”: ilustración de identidad cultural de los saberes y sabores indígenas de Buesaquillo 50

Figura 9 Cerote (Hesperomeles obtusifolia) en etapa de cosecha 53

Figura 10 Infografía de diseño y alimentos 61

Figura 11 Esquema gráfico de las subdisciplinas del Food Design 63

Figura 12 Ejemplo ilustrativo del cálculo de la prueba de Kruskal-Wallis para tres preparaciones comestibles 70

Figura 13 Cosecha y empaque de cebolla larga en el corregimiento de Buesaquillo 75

Figura 14 Cultivo de fresa orgánica de Emiro Paz 77

Figura 15 Javier Matabanchoy, presidente de la JAC de Buesaquillo Alto, durante el taller de cartografía social 78

Figura 16 Cartografiado de la vereda Buesaquillo Alto e identificación de nodos culinarios . 79

Figura 17 Conversatorio sobre cocina tradicional con Marcela Criollo durante el Cocinatorio 1 80

Figura 18 Proceso de elaboración de postre a base de frutos fríanos rojos en el Cocinatorio 1 82

Figura 19 Técnicas de preparación de trucha con frutos fríanos en el restaurante Naturalia . . 83

Figura 20 Encuentros participativos de aproximación a la cocina tradicional – Cocinatorio 1 84

Figura 21 Participación de “la tía Lucy” en el encuentro de exploración culinaria 85

Figura 22 Elaboración colectiva de salsa agridulce de frutos fríanos en Naturalia 86

Figura 23 Diseño y elaboración de la malla de achira: del boceto a la preparación 87

Figura 24 Postre “La Chagra”: presentación final en mesa 88

Figura 25 Recolección de alimentos en la chagra de Naturalia 89

Figura 26 Preparación colectiva de alimentos en Naturalia 90

Figura 27 Postre “Decembrino”: queso campesino y almíbar de frutos fríanos amarillos y rojos 91

Figura 28 Champús “Atardecer del Encano”: del boceto a la presentación final 92

Figura 29 Del modelo digital al prototipo: diseño y prueba del molde inspirado en el Sol de los Pastos y el nudo de los Pastos 93

Figura 30 Validación sensorial con la comunidad de Buesaquillo 95

Figura 31 Disponibilidad estacional de frutos nativos en el corregimiento de Buesaquillo . . 98

Figura 32 Evaluación sensorial de prototipos comestibles desarrollados en cocinatorios . . 102

Figura 33 Receta, ingredientes y preparación trucha asada con salsa agridulce de frutos fríanos 103

Figura 34 Receta, ingredientes y preparación postre chagra 104

Figura 35 Receta, ingredientes y preparación salsa roja agridulce 105

Figura 36 Validación comunitaria de las preparaciones: replicabilidad, conocimiento y aceptación 106

Figura 37 Código QR del enlace a la carpeta de evidencias. 109

Figura 38 Identidad visual del proyecto “Conservas”: logotipo, concepto y paleta de colores 110

Figura 39 Ponencia del proyecto Conservas en Universidad del Azuay - Cuenca, Ecuador . 111

Figura 40 Publicación en redes sociales – Canales de divulgación de la información 112

Figura 41 Tertulia en el museo Lorenzo de Aldana - ¿Hay futuro si hay verdad? – Alimentos y sociedad 113

Figura 42 Síntesis del análisis reflexivo: de los cocinatorios a la práctica y la teoría 115

Figura 43 Síntesis de las conclusiones de la monografía: logros, aprendizajes y recomendaciones 126

Lista de anexos

Anexo A Enlace a la carpeta de evidencias. 136

Introducción

La cocina de un territorio reúne conocimientos que se aprenden en la vida cotidiana: reconocer cuándo un fruto está maduro, elegirlo para una preparación, ajustar el fuego o identificar el punto de un almíbar. En el corregimiento de Buesaquillo, municipio de Pasto, estos saberes forman parte de la memoria alimentaria campesina y de su relación con el legado indígena quillacinga; circulan entre hogares, chagras y encuentros comunitarios, aunque su continuidad depende de que existan oportunidades para practicarlos, compartirlos y transformarlos.

Esta monografía, titulada «Conservar el sabor para perdurar el saber a través del diseño de alimentos. Estudio de caso: frutos nativos fríanos del corregimiento de Buesaquillo, Pasto», aborda la relación entre esos conocimientos y el aprovechamiento culinario de los frutos presentes en el territorio. La investigación surgió del reconocimiento de preparaciones, prácticas de recolección y formas de transmisión que conviven con el predominio productivo de la cebolla larga y con cambios en los hábitos alimentarios; durante la aproximación al contexto se identificaron frutos desaprovechados y saberes cuyo uso se había vuelto ocasional, junto con familias y portadores de tradición que aún mantenían prácticas valiosas para su preparación.

El objetivo fue promover el uso y la puesta en valor de los frutos fríanos mediante el diseño de alimentos con enfoque de innovación social. Para ello, se articuló la indagación territorial con espacios de cocreación, prototipado y validación comunitaria, en los cuales las decisiones sobre ingredientes, técnicas y presentaciones se construyeron a partir del intercambio entre participantes y de la experiencia de cocinar juntos.

El proceso se desarrolló entre 2022 y 2025, con un enfoque predominantemente cualitativo y situado, vinculado con la investigación en diseño y creación y complementado con registros de evaluación sensorial. Participaron treinta personas a lo largo de la investigación, entre portadores de tradición, emprendedoras y liderazgos comunitarios; el trabajo contó con el acompañamiento del grupo MURU y del cocinero tradicional Aníbal Criollo. Las cartografías sociales, los diarios de campo y los registros audiovisuales permitieron documentar el recorrido,

mientras que los Cocinatorios de Diseño y Re-creación organizaron las experiencias de aproximación, exploración y mindala.

Entre los resultados se encuentran el reconocimiento de un repertorio de frutos y de su disponibilidad estacional, el desarrollo de preparaciones comestibles y la elaboración de fichas de receta y un glosario operativo. Estos materiales recogieron cantidades, secuencias y criterios de preparación para facilitar la enseñanza y la continuidad de los saberes; la validación aportó información sobre la aceptación de las propuestas y abrió conversaciones acerca de su posible uso en talleres e intercambios locales, cuyo desarrollo posterior depende de los acuerdos comunitarios, la disponibilidad de frutos y el acompañamiento.

La monografía se organiza en dos capítulos. El primero, Cartografiado, presenta el problema, los antecedentes, los objetivos y los fundamentos teóricos y metodológicos; el segundo, Prototipado, describe los cocinatorios, las propuestas desarrolladas y los resultados de la intervención, seguidos del análisis reflexivo y las conclusiones. Este recorrido permite examinar cómo el diseño de alimentos puede contribuir a que los saberes culinarios encuentren nuevas oportunidades de práctica y transmisión desde las condiciones del territorio.

Justificación

La pertinencia de esta investigación radica en el valor cultural de los conocimientos asociados a los frutos fríanos de Buesaquillo y en la posibilidad de fortalecer su uso mediante experiencias compartidas. Cada preparación reúne decisiones que dependen de la relación con el entorno, de la memoria familiar y de la experiencia de quienes cocinan; cuando esas decisiones dejan de practicarse, también se debilitan las oportunidades de transmitirlas. Trabajar sobre los frutos y sus formas de preparación permite reconocer a las personas que sostienen estos conocimientos y generar condiciones para que otros puedan aprenderlos.

Desde el ámbito cultural, el proyecto se vincula con la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, que reconoce estas prácticas como parte del patrimonio cultural inmaterial y de la identidad de las comunidades (Ministerio de Cultura, 2012). Su pertinencia en Buesaquillo se concreta en el trabajo con ingredientes, técnicas y relatos presentes en la experiencia de sus habitantes; la conservación de este patrimonio requiere oportunidades para cocinar, recordar, enseñar y decidir qué elementos de las preparaciones pueden transformarse sin perder su significado.

El diseño de alimentos ofrece un campo de intervención adecuado porque permite trabajar sobre las relaciones que rodean una preparación, además de sus características sensoriales y su presentación. En esta investigación, la cocreación favoreció la participación de portadoras de tradición, emprendedoras y líderes comunitarios en las decisiones del proceso; esta orientación recoge el planteamiento de Sanders y Stappers (2008), quienes reconocen a las personas como participantes activos del diseño y expertas en su propia experiencia. La elección de los Cocinatorios de Diseño y Re-creación, estrategia desarrollada por MURU (s. f.), permitió situar ese intercambio en la práctica culinaria y construir propuestas mientras se compartían conocimientos.

La utilidad del proyecto también se expresa en los materiales que pueden permanecer disponibles después de los encuentros. Las fichas de receta y el glosario operativo ofrecen apoyos

para consultar cantidades, reconocer puntos de preparación y explicar procedimientos que suelen aprenderse mediante la observación y la repetición; su carácter editable permite registrar variantes según los ingredientes disponibles y las decisiones de quienes los utilizan. Estos recursos pueden apoyar futuros talleres comunitarios y experiencias educativas, aunque su aprovechamiento requiere que las personas encuentren ocasiones y condiciones para ponerlos en práctica.

En el plano territorial, reconocer los periodos de cosecha y las posibilidades culinarias de los frutos aporta elementos para planear su aprovechamiento y explorar alternativas de intercambio a pequeña escala. El interés expresado por los participantes permite considerar talleres y ferias locales como escenarios posibles de continuidad; la investigación aporta una base para evaluar esas iniciativas, sin asumir que la aceptación de una preparación garantiza su comercialización o que los cocinatorios transforman por sí solos la economía del corregimiento.

Para la Maestría en Diseño para la Innovación Social, el estudio aporta una experiencia situada que articula indagación territorial, creación colectiva y reflexión sobre los alcances de la intervención. Su contribución se encuentra en documentar cómo los conocimientos culinarios pueden convertirse en recursos consultables y enseñables mediante acuerdos con sus portadores, y en reconocer las condiciones que limitan su continuidad. Desde este alcance, el proyecto resulta pertinente porque deja preparaciones, herramientas y aprendizajes que la comunidad puede retomar y adaptar para seguir dando uso y sentido a su memoria alimentaria.

CÓNSERVAS

MEMORIA · SABORES · IDENTIDAD

CAPÍTULO I

Cartografiado



¿Qué fue primero, el saber o el sabor?

Capítulo I
Cartografiado

1.1 Planteamiento del problema

1.2 Antecedentes

1.3 Objetivos

1.4 Marco teórico

1.5 Metodología

1.6 Consideraciones éticas, calidad, reproducibilidad y limitaciones.

1.1 Planteamiento del problema

¿Qué fue primero, el saber o el sabor? Esta pregunta surge del autocuestionamiento de los autores al investigar los orígenes del sabor; desde esta perspectiva, responderíamos que primero fue el sabor, puesto que, al probar un fruto desconocido, generamos conocimiento a partir de nuestras percepciones visuales, olfativas, táctiles, auditivas y gustativas. Así mismo, desde las disciplinas creativas se considera necesario satisfacer las necesidades del ser humano en cualquier ámbito y al mismo tiempo contribuir con la construcción social y cultural, de tal manera que el diseño llega hasta las tradiciones culinarias para generar valor en los saberes ancestrales a través del sabor (Bastidas et al., 2017).

Las prácticas alimentarias campesinas e indígenas de los Andes del sur de Colombia articulan territorio, vida cotidiana y transmisión de saberes: en espacios como la chagra, el patio y los bordes de camino se integran ciclos estacionales, recolección, preparación y formas de reciprocidad que sostienen la vida comunitaria y la continuidad de los repertorios locales (Shove et al., 2012). Esta memoria biocultural alimentaria expresa la interdependencia entre diversidad biológica y cultural que se manifiesta en las prácticas heredadas entre generaciones, y constituye un capital territorial susceptible de ser valorado y activado mediante el diseño y la creación (Ascuntar Rivera, 2026).

Un desafío recurrente en contextos rurales no es la ausencia de saberes culinarios, sino su circulación fragmentada y su alta dependencia de la transmisión oral: cuando los repertorios se erosionan, parte del fruto se desaprovecha, disminuye la diversidad de usos y se pierde valor potencial para el intercambio local (Contreras, 2019). Desde el diseño, este panorama se aborda cuando la intervención no se limita a crear objetos, sino que construye capacidades y adecuaciones cotidianas que las personas pueden adoptar, adaptar y sostener en su propio contexto (Manzini, 2015), orientándose a necesidades reales y considerando las consecuencias sociales y ecológicas de las respuestas propuestas, para evitar soluciones desconectadas de los entornos y las prácticas de vida (Papanek, 2014).

La investigación se sitúa en el corregimiento de Buesaquillo, municipio de Pasto, Nariño (Colombia), a 4 kilómetros del casco urbano; este territorio está habitado por campesinos descendientes de indígenas quillacingas, entre otras etnias. Su principal actividad económica es la agricultura, y el corregimiento se encuentra entre los principales productores de cebolla larga del departamento de Nariño. Además de este monocultivo, Buesaquillo cuenta con recursos hídricos y condiciones climatológicas propicias para otros cultivos, y en sus laderas y pequeños bosques se puede encontrar diversidad de frutos nativos silvestres tales como cerotes, curubas, chauchillas, chilacuanes, brevas, capulí, reinas claudias, chaquilulos y moras, que se constituyen en el objeto de estudio de esta investigación.

Tras analizar el panorama del corregimiento se identifica la práctica de monocultivo, derivada del auge de la nueva era tecnológica detonante de la interculturalidad. Esto ha conducido al desinterés de los pobladores por las buenas prácticas de cultivo, la preparación de productos a partir de los frutos nativos, el fomento de su cultura culinaria y, en términos generales, al abandono en gran medida de las tradiciones alimentarias originarias del territorio. La población joven, por su alto grado de receptividad, se muestra seducida por las tendencias gastronómicas extranjeras, dejando de lado las tradiciones culinarias propias, lo que ha convertido a los productos culinarios típicos de la región en rutinarios, invariables e inaprovechables.

La modernidad no sustituye a las tradiciones, sino que ambas coexisten (García Canclini, 2012); sin embargo, en esta coexistencia influye la homogenización cultural y global que predomina sobre las tradiciones, como producto de las tecnologías de la nueva era, la cultura de consumo contemporánea y el bombardeo publicitario de los medios de comunicación actuales. Las prácticas de la globalización económica, cultural, social y tecnológica han afectado en los últimos años la regularidad de las culturas alimentarias locales, trastocando estilos de vida, costumbres y gustos de los consumidores; la importación de nuevos productos y la mezcla cultural y gastronómica han resquebrajado modelos conservadores de la cultura (Llano y Carrillo, 2015).

La Figura 1 muestra frutos fríanos nativos presentes a las orillas de los caminos del corregimiento de Buesaquillo.

Este fenómeno de homogeneización cultural también se percibe en la ruralidad de Buesaquillo. En la actualidad es recurrente un imaginario de identidad asociado a los extensos cultivos de cebolla, monocultivos mantenidos durante periodos de entre 5 y 10 años que generan deterioro y erosión de suelos, restando importancia a las raíces identitarias de la comunidad. Los frutos y las semillas nativas, elementos esenciales de la cocina tradicional, al dejar de cultivarse, se han excluido de las preparaciones; algunos frutos se secan en las ramas sin ser aprovechados, como se muestra en la Figura 2, lo que afecta directamente la cultura y la identidad culinaria, pues tal como se afirma en la Política de salvaguardia de cocinas tradicionales, “la cultura culinaria popular expresa relación con el contexto ecológico y productivo del que se obtienen los productos que se llevan a la mesa” (Ministerio de Cultura, 2012, p. 9).

No obstante, existen grupos familiares que aún hacen uso de las buenas prácticas agrícolas heredadas: la señora Bertila Naspiran y su hija Lorena Rivera, en la vereda Villa Julia, recolectan moras silvestres en temporada de primavera para preparar jugos, helados y postres; la señora María Erazo Timaná, en la vereda Buesaquillo Alto, elabora yogurt casero con calado de frutas y amasijos tradicionales. El acervo cultural alimentario del corregimiento se sostiene además con preparaciones como el locro, la juanesca, el cuy y el frito pastuso. La feria agroindustrial y gastronómica realizada el 28 de agosto de 2023 en la vereda Buesaquillo Alto (con siete casetas familiares ofreciendo hornado, frito pastuso, cuy asado, dulce de chilacuán y postres frutales) evidenció un escenario reducido pero potencial para la articulación con la práctica social del diseño.

Se identificaron como factores del desaprovechamiento de los frutos nativos fríanos: i) el desinterés por los frutos maduros que caen de los árboles y son pisados o desechados; ii) el descuido de las especies frutales que se plagan de hongos e insectos; iii) el rechazo hacia especies con ramas enredaderas o raíces extensas por considerarse invasivas; iv) la inexperiencia de la comunidad para sembrar, cuidar y comercializar frutas locales; y v) el desconocimiento de las

Figura 1

Frutos fríanos nativos a las orillas del camino, corregimiento de Buesaquillo, Pasto



Nota. El chilacuán es uno de los frutos nativos predominantes en el territorio.

bondades y propiedades de los frutos nativos para las prácticas culinarias. Lo anterior motiva a plantear la propuesta creativa desarrollada en el apartado subsecuente.

Los grupos de interés vinculados al proceso corresponden principalmente a tres perfiles. El primero, portadores de tradición culinaria, como el cocinero tradicional Aníbal Criollo oriundo del corregimiento de El Encano, la señora Bertila Naspiran y su hija Lorena Rivera, en la vereda Villa Julia, y la señora María Erazo Timaná, en la vereda Buesaquillo Alto, personas adultas y mayores con conocimiento heredado sobre el manejo y la preparación de los frutos nativos, motivadas por la transmisión intergeneracional de sus saberes. El segundo, emprendedoras y

Figura 2

Chaquilulo (Macleania rupestris Kunth), fruto nativo de los páramos identificado en Buesaquillo



Nota. Aunque el chaquilulo es originario de zonas de mayor altura que las de Buesaquillo, es un fruto que logró adaptarse a una temperatura menos fría; sin embargo, se está perdiendo debido a la falta de siembra de sus semillas y al maltrato de las personas que cosechan sus frutos quebrando sus gajos.

emprendedores locales como Xiomara Revelo (26 años, emprendimiento de helados fritos artesanales) y Daniela Revelo (28 años, emprendimiento de chocolatería artesanal), ambas de la vereda Pejendino Reyes, adultos jóvenes interesados en diversificar su oferta productiva a partir de los frutos fríanos. El tercero, liderazgos comunitarios y agentes del territorio vinculados a la Junta de Acción Comunal, con motivación centrada en la proyección productiva y la cohesión social del corregimiento. En conjunto, treinta participantes conformaron estos grupos de interés a lo largo del proceso, con una participación transversal en edad, desde emprendedoras jóvenes

hasta portadores de tradición mayores de 40 años, que permitió contrastar visiones intergeneracionales sobre el valor de los frutos nativos fríanos.

1.1.1 Propuesta creativa (hipótesis de acción)

Frente al panorama descrito, se propone una intervención de diseño de alimentos con enfoque de innovación social, centrada en la puesta en valor de los frutos nativos fríanos del corregimiento de Buesaquillo. La propuesta se despliega mediante Cocinatorios de Diseño y Re-creación (espacios de cocreación culinaria guiados por un portador de tradición) en los que investigadores, portadores de tradición y agentes del territorio (emprendedores, campesinos, agricultores y líderes de la Junta de Acción Comunal) transforman de manera colaborativa los frutos nativos en productos plástico-sensoriales, y a partir de esa experiencia se sistematizan herramientas de gestión del conocimiento (fichas de receta con puntos de control y un glosario operativo) que hacen transferibles y replicables los saberes tácitos de los portadores de tradición.

La hipótesis de acción, formulada antes del prototipado con la comunidad, es la siguiente: la puesta en valor de los frutos nativos fríanos, mediante un proceso de cocreación culinaria sistematizado en herramientas transferibles (fichas de receta y glosario operativo), incrementará la apropiación social del conocimiento alimentario de la comunidad de Buesaquillo, fortalecerá el entretejido social entre portadores de tradición y nuevas generaciones, y habilitará condiciones prácticas (criterios de calidad comunicables y procedimientos estables) para la microproducción y el intercambio local de conservas de frutos nativos.

El plan de actividades de la intervención se despliega en cuatro instancias metodológicas: indagación, exploración, participación y puesta en valor. *Fase 1* , indagación (2022–2024): inmersión en el territorio, cartografía social y diálogo con portadores del acervo culinario. *Fase 2* , exploración (Cocinatorio 1 - Aproximación): salida de campo de recolección en los linderos de Buesaquillo e inmersión con el portador de tradición Aníbal Criollo en el restaurante Naturalia (El Encano). *Fase 3* , participación (Cocinatorio 2 - Exploración): intervención en la cocina de Aníbal Criollo con portadoras de tradición de Buesaquillo, consolidando propuestas bajo los conceptos de “la chagra”. *Fase 4* , puesta en valor (2024–2025), Cocinatorio 3 - Mindala

(Laboratorio de cocreación de alimentos): consolidación de la propuesta comestible con el portador de tradición Aníbal Criollo y la comunidad de Buesaquillo, elaboración de la cartografía de frutos fríanos y del registro fotográfico y videográfico para el recetario ilustrado; bajo el concepto de la mindala se centran los esfuerzos en innovar sobre los frutos nativos y su preservación, seguido de prototipado, evaluación sensorial, ajuste de fichas de receta y devolución comunitaria de las herramientas transferibles.

1.1.2 Pregunta de investigación

A partir de este panorama, la investigación se orienta por la siguiente pregunta: ¿cómo promover el uso y la puesta en valor de los frutos nativos fríanos del corregimiento de Buesaquillo, Pasto, a través del diseño de alimentos con enfoque de innovación social?

1.2 Antecedentes

En esta etapa se estudian proyectos de investigación relacionados con alimentos tradicionales, conservas y alimentos autóctonos vinculados al patrimonio cultural inmaterial de un territorio, con el fin de ampliar las perspectivas e identificar aportes significativos para el desarrollo de esta investigación.

1.2.1 Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana

Según Párraga Espinoza y Vinueza Quinatoa (2020), Ecuador es un país con una gran riqueza cultural, artística e histórica, cuya gastronomía variada y de sabores únicos fusiona las tradiciones de sus regiones; no obstante, existe el riesgo de que la carga simbólica de las fiestas populares ecuatorianas, junto con los frutos, las especias y las técnicas nativas asociadas a su conmemoración, se diluya frente a una oferta gastronómica y de coctelería internacional homogeneizada que desplaza el consumo de ingredientes e imaginarios locales. El reto identificado no era la ausencia de un patrimonio festivo-culinario rico y diverso, sino la falta de un vehículo contemporáneo capaz de traducir ese patrimonio (disperso en la memoria oral de seis celebraciones regionales distintas) en una experiencia de consumo actual, competitiva y reconocible para un público de hostelería, sin diluir su carga identitaria.

Como respuesta, un equipo interdisciplinar de diseño, artesanía, culinaria y bartenders del Restaurante del Hotel Boutique Casa Gangotena (Quito, Ecuador) desarrolló la carta de cocteles “Fiesta”, que destila la esencia de seis fiestas ecuatorianas emblemáticas (la Fiesta del Maíz, la Diablada de Píllaro, el Carnaval de Guaranda, la octava del Corpus Christi, La Mama Negra y el Carnaval de las Flores y las Frutas de Ambato) (ver Figura 3).

Cada bebida se diseñó como una traducción sensorial de una celebración específica, combinando frutos e ingredientes nativos (maíz, uvilla, camote morado, higos, rosas) con técnicas de coctelería contemporánea y un recipiente artesanal propio para cada pieza, de modo que la memoria sensorial, el fruto nativo y el relato de la fiesta quedaran conectados en un mismo objeto de consumo (Wright, 2021).

Figura 3

Cóctel «La Mama Negra», en homenaje a la fiesta tradicional de Latacunga, Ecuador



Nota. Fotografía tomada de una publicación de Restaurante Casa Gangotena (2022, 4 de agosto), en Facebook (https://www.facebook.com/restaurantecasagangotena/photos/1211430726311359/).

El caso evidencia la capacidad del diseño para operar de manera transdisciplinar sobre un patrimonio inmaterial disperso (seis fiestas de distintas regiones) y condensarlo en un formato replicable. Desde el diseño emocional, la estrategia logra activar en el consumidor la curiosidad

por el origen de lo que ingiere, y en las comunidades de origen fortalece el sentido de apropiación hacia su territorio y sus costumbres al verse representadas en un producto de proyección local; el diseño se revela, así, como promotor de la preservación de la memoria de los pueblos, más allá de la preparación tradicional suculenta.

Frente a los propósitos de esta investigación, una limitación del caso es que la documentación consultada no describe un proceso de cocreación con las comunidades de cada fiesta representada; la traducción del patrimonio festivo a la carta de cócteles parece resolverse desde el equipo creativo, sin que se detallen ejercicios de cartografía social o instancias de validación comunitaria.

1.2.2 Conocimiento tradicional y agrobiodiversidad

El proyecto Conocimiento Tradicional y Agrobiodiversidad (Conservando lo nuestro a través de la tulpa) responde al problema de la erosión de los conocimientos tradicionales asociados a la agrobiodiversidad entre comunidades campesinas e indígenas de Nariño y al riesgo de que esos saberes (transmitidos oralmente de generación en generación) se pierdan antes de ser documentados. La problemática abarca los ámbitos ambientales, agrícolas y sociales con una acción que pretende recuperar, promover y conservar el conocimiento tradicional. Dicha erosión debilita tanto el bienestar y la calidad de vida de la comunidad campesina e indígena como su capacidad de gestionar de manera autónoma sus propios recursos y su acceso a mercados (Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, 2015).

Como respuesta, el proyecto Conservando lo nuestro a través de la tulpa (CT/AB) se desarrolló en el departamento de Nariño con la participación internacional del GEF (*The Global Environment Facility*) y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), articulando al Estado colombiano (a través de los ministerios de Ambiente y Desarrollo, y de Cultura) con organizaciones étnico-territoriales: el resguardo Quillacinga Refugio del Sol y la asociación campesina e indígena Asoyarcocha, ambas del corregimiento de El Encano (ver Figura 4), y la asociación de mujeres indígenas Warmikuna Tekalacre, del municipio de Túquerres, sumando en conjunto 115 familias.

Figura 4

Comunidad del resguardo indígena Quillacinga Refugio del Sol, corregimiento de El Encano



Nota. Adaptado de Recuperando lo nuestro a través de la tulpa, por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, 2015. La imagen se obtuvo mediante una fotografía de la página del recetario y su resolución se mejoró con inteligencia artificial en 2026.

La intervención se articuló en tres componentes: la integración de la biodiversidad agrícola y el conocimiento tradicional asociado en las prioridades y políticas nacionales; el fortalecimiento de las prácticas tradicionales y el acceso a los mercados; y el fortalecimiento de la capacidad local para la gestión de los agroecosistemas y el conocimiento tradicional. Como resultado de cuatro años de ejecución se recuperaron ollas comunitarias y circuitos de intercambio de semillas tradicionales entre etnias, y se produjo el recetario “Recuperando lo nuestro a través de la Tulpa”, dividido en tres secciones (una por cada comunidad participante), del cual esta investigación rescató muchas preparaciones tradicionales tales como: colada morada con motilón, mazamorra de chilacuán; ensaladas dulces y saladas, dulces con queso y postres

tradicionales, locro y sopa de calabaza; juanesca; hervido de mora; mazamorra con uvilla, ají de pepa de calabaza y preparaciones emblemáticas de la cocina regional andina como el cuy, sancocho de gallina, frito de cerdo, carnes asadas; café y empanadas entre otras.

El proyecto CT/AB “Recuperando lo nuestro a través de la Tulpa” destaca por su metodología colectiva y participativa: mediante mingas de pensamiento y oralidad, las comunidades debatieron y validaron entre sí la autenticidad de sus propias recetas, logrando no solo un autorreconocimiento individual sino un fortalecimiento identitario cultural colectivo. Su respaldo institucional (Su respaldo institucional, basado en la articulación entre la cooperación internacional, GEF y PNUD, el Estado y las organizaciones étnico-territoriales, le confirió una escala y una continuidad de cuatro años difíciles de alcanzar en un proyecto de investigación individual) le confirió una escala y una continuidad de cuatro años difíciles de alcanzar en un proyecto de investigación individual. El recetario resultante constituye, además, un antecedente directo y pertinente para esta investigación, pues traduce saberes tácitos en preparaciones replicables. En este sentido, Potosí Benavides et al. (2020) señalan que “la cocina debe entenderse como un Laboratorio de Innovación constante y abierto al ejercicio creativo, el cual se convierte en un puente de unión entre las disciplinas creativas y gastronómicas” (p. 106), lectura que el proyecto “Recuperando lo nuestro a través de la Tulpa” CT/AB valida empíricamente en territorio.

Frente a los propósitos de la presente investigación, la documentación consultada no reporta indicadores cuantitativos de validación sensorial o de apropiación del conocimiento que permitan medir el impacto y el alcance del recetario una vez entregado a las comunidades.

1.2.3 Análisis de procesos de conservación en diferentes frutas autóctonas colombianas

Cortés Farias et al. (2012) abordan un problema estructural: el rápido deterioro postcosecha de las frutas nativas colombianas y la consecuente pérdida de su valor pese a poseer beneficios nutricionales y organolépticos. En el caso de frutos autóctonos de la Amazonia colombiana, los costos de aduana, la delicada conservación durante el envío y la distribución, y las condiciones meteorológicas adversas encarecen su comercialización, lo que termina desplazando estos frutos frente a otros productos con mayor margen de ganancia, aun cuando sus características nutricionales y organolépticas estén por debajo. El reto identificado, en consecuencia, no era la falta de valor del recurso, sino la ausencia de procesos técnicos que permitieran conservar y aprovechar la materia prima antes de que su fragilidad postcosecha licuara ese valor.

Como respuesta, estudiantes de la Universidad ECCI desarrollaron una investigación de laboratorio orientada a caracterizar las propiedades fisicoquímicas de dos frutas autóctonas colombianas: *el acaí y el arazá* (ver Figura 5), estudiando su producción y consumo en cuatro zonas de alta producción (Caquetá, Guaviare, Putumayo y Amazonas).

Mediante el uso de nuevas tecnologías aplicadas a la transformación de la materia prima en espacios organizados de intercambio de bienes, el proyecto logró un 99% de aprovechamiento de la materia prima en cosecha y postcosecha, sustentando además la sostenibilidad, el cuidado y la preservación de la fertilidad y biodiversidad del territorio en el marco del Decreto 2811 de 1974, que dictó el Código Nacional de los Recursos Naturales Renovables y de Protección al Medio Ambiente: “para obtener el máximo aprovechamiento de esta gran biodiversidad es necesario usar sosteniblemente, dar una participación justa y equitativa, acceso adecuado a los recursos y una transferencia adecuada de las tecnologías pertinentes” (Cortés Farias et al., 2012, p. 18).

El caso aporta una caracterización fisicoquímica rigurosa y medible (el indicador del 99% de aprovechamiento de materia prima) que permite comparar objetivamente el desempeño de distintas técnicas de conservación. Su alcance multirregional, con estudio simultáneo en cuatro departamentos amazónicos, le confiere robustez y representatividad frente a la variabilidad

Figura 5

Acaí (Euterpe oleracea), fruto originario de la Amazonia colombiana



Nota. Fotografía tomada de Cultivo de Acai en Putumayo, por J. Bernal, 2017, Radio Nacional de Colombia (https://www.radionacional.co/cultura/cultivo-de-acai-en-putumayo).

territorial. Adicionalmente, el proyecto conecta directamente la conservación del fruto con su viabilidad en mercados internacionales (mermelada y bocadillo de exportación), demostrando que la puesta en valor de un fruto nativo puede sostenerse con evidencia técnica y no solo con el argumento cultural, y enmarca su propuesta dentro de una política pública de sostenibilidad ambiental que le otorga respaldo normativo.

Frente a los propósitos de esta investigación, el caso presenta la siguiente falencia: su enfoque es predominantemente técnico y de laboratorio, centrado en los componentes orgánicos nutricionales de los frutos y no en los saberes tácitos, las técnicas ancestrales o la memoria

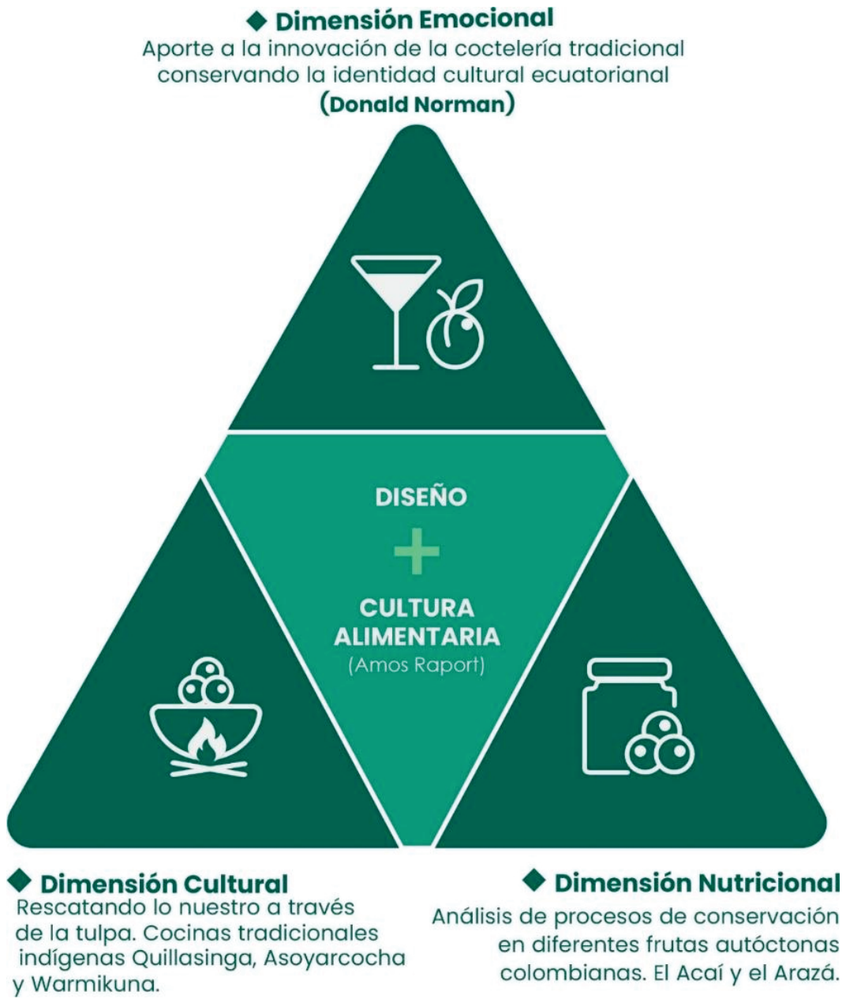
culinaria de las comunidades que los cultivan, por lo que no aporta una metodología social replicable.

El análisis de los tres antecedentes permite una triangulación desde un enfoque emocional, nutricional y cultural. La dimensión emocional (caso de la coctelería tradicional) relaciona al hombre y su alimento en la medida en que generan fuertes emociones, aunque a nivel nutricional carezcan de aportes significativos, en línea con el diseño emocional de Norman (2005). La dimensión nutricional (caso ECCI - Propiedades fisicoquímicas de frutos colombianos: *el acaí y el arazá*) clasifica alimentos apetecidos por sus características nutricionales y curativas, que aportan a la restauración nutricional, aunque su conocimiento local se ponga en tela de juicio por ser menos comerciales. La dimensión cultural (caso Recuperando lo nuestro a través de la Tulpa - CT/AB) resalta el rol de la cultura en los comportamientos alimentarios individuales y colectivos (ritos, ceremonias, costumbres, estilos de vida) y las tecnologías ancestrales usadas por los pueblos.

Estas tres dimensiones muestran una relación simbiótica entre sí: los alimentos emocionales no siempre son nutricionales, pero están ligados a los culturales; los alimentos nutricionales se suelen relacionar de manera negativa con los emocionales. Desde el momento en que son transformados, los alimentos pierden su neutralidad y pasan a influenciar positiva o negativamente al hombre, por lo que el rol del diseño de alimentos es de vital importancia y debe esforzarse por aportar positivamente a la comunidad, recuperando, conservando y ampliando el despliegue de investigación que se encuentra tras la cocción de un plato (véase la Figura 6).

Figura 6

Relación entre las dimensiones emocional, nutricional y cultural



1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo general

Promover el uso y la puesta en valor de los frutos fríanos nativos del corregimiento de Buesaquillo, Pasto, mediante el diseño de alimentos con enfoque de innovación social, a través de la indagación territorial, la cocreación participativa y la validación comunitaria de herramientas transferibles.

1.3.2 Objetivos específicos

- Indagar en el contexto sobre el estado actual de los frutos fríanos nativos, sus dinámicas comunitarias, procesos y prácticas aún existentes en el territorio.
- Generar espacios participativos con la comunidad que permitan desarrollar alternativas creativas plástico-sensoriales enfocadas en el uso de los frutos originarios.
- Realizar un proceso de prototipado que vincule las prácticas de los agentes locales con el diseño de alimentos, mediante la dinámica de cocreación.
- Validar la propuesta en un escenario colaborativo que articule la comunidad local, la academia y las instancias involucradas, con fines de puesta en valor.

La Tabla 1 relaciona los objetivos específicos con las actividades, los productos esperados y los indicadores previstos para verificar su cumplimiento.

Tabla 1

Matriz de objetivos específicos, actividades, productos esperados e indicadores de verificación

Objetivo específico	Actividades	Productos y resultados esperados	Indicadores de verificación
Indagar en el contexto sobre el estado actual de los frutos fríanos nativos, sus dinámicas comunitarias, procesos y prácticas.	Diálogo con portadores del acervo culinario y líderes comunitarios. Revisión documental en bases de datos y repositorios.	Informe del contexto. Registro fotográfico y videográfico. Marco teórico y estado del arte.	Informe de contexto elaborado a partir del diálogo con portadores del acervo culinario y líderes comunitarios, con registro fotográfico y videográfico disponible y marco teórico consolidado con fuentes académicas e institucionales pertinentes.
Generar espacios participativos con la comunidad para desarrollar alternativas creativas plástico-sensoriales.	Taller de cocreación - Cocinatorio 1, Aproximación. Taller de cocreación - Cocinatorio 2, Exploración.	Repertorio de herramientas del taller. Cartografía de aproximación/explor ac ión. Productos plástico- sensoriales comestibles. Estrategia de divulgación.	Dos cocinatorios de cocreación realizados (Aproximación y Exploración) con participación de portadores de tradición y portadoras locales, y al menos un producto plástico-sensorial comestible documentado por cocinatorio.
Realizar un proceso de prototipado que vincule las prácticas de los agentes locales con el diseño de alimentos.	Laboratorio de cocreación de alimentos - Cocinatorio 3, Mindala.	Cartografía de frutos fríanos. Fichas de receta. Glosario operativo. Productos plástico- sensoriales comestibles.	Cocinatorio 3 - Mindala realizado, con fichas de receta y glosario operativo sistematizados y disponibles para su uso comunitario.
Validar la propuesta en un escenario colaborativo que articule comunidad, academia e instancias involucradas.	Evaluaciones sensoriales. Devolución y exposición itinerante participativa. Compilación y sustentación de resultados.	Validación comunitaria. Artículo de investigación. Documento de tesis y anexos. Sustentación ante comunidad académica.	Evaluación sensorial y validación comunitaria realizadas, con resultados documentados sobre aceptación, replicabilidad y apropiación del conocimiento; documento final elaborado y sustentación realizada ante el jurado.

Nota. Matriz elaborada a partir de las actividades previstas en el anteproyecto de investigación.

1.4 Marco teórico

1.4.1 Cultura culinaria y patrimonio cultural inmaterial

La Real Academia Española define cultura como el “conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc.” (Real Academia Española [RAE], s. f.-c, acepción 3), y precisa que la cultura popular es el “conjunto de las manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo” (RAE, s. f.-c, acepción 1). A partir de esta doble definición, el patrimonio cultural puede entenderse como el resultado de esas manifestaciones acumuladas: forja la identidad histórica de una comunidad, genera arraigo hacia el territorio y fortalece el derecho de cada pueblo a disfrutar libremente de sus tradiciones. Su utilidad más práctica se expresa en el desarrollo turístico y en todo lo que esta actividad implica (gastronomía, viajes, hospedaje), además de su aporte a la construcción histórica y al nivel cultural de las personas (Querol, 2010).

El concepto de patrimonio cultural cubre, sin embargo, un universo más amplio que el turístico: se categoriza en material (dividido en mueble e inmueble) e inmaterial, con clasificaciones que van de lo urbano y lo religioso a lo industrial, lo gastronómico, lo arqueológico, lo subacuático y lo paleontológico, entre otras. Esta amplitud evidencia la complejidad de su definición. Tanto la Constitución Política de 1991 como la Ley General de Cultura muestran cómo el concepto ha evolucionado de una noción monumental (centrada en el patrimonio mueble e inmueble) hacia una aproximación que también vincula y valoriza el patrimonio inmaterial: de una visión que privilegiaba las obras construidas por el hombre, se ha pasado a otra que reconoce las expresiones vivas de la cultura como patrimonio, en la medida en que generan procesos de identidad en las comunidades (Mejía, 2010).

La presente investigación se sustenta en la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, formulada por el Ministerio de Cultura en 2012, que reconoce el valor de las cocinas tradicionales como parte del patrimonio cultural inmaterial de la nación (Ministerio de Cultura, 2012). La alimentación es, en ese sentido, un acto social y cultural en el que confluyen factores ecológicos, históricos y

económicos con representaciones simbólicas, espirituales, religiosas, míticas y rituales capaces de provocar fuertes emociones: todo el contexto que rodea la comida (alimentos, productos, cocina, horarios, preparaciones, ceremonias, personas) está directamente relacionado con la cultura y forma parte tanto de la identidad individual como de la identidad de un grupo, lugar o región.

El arte de la cocina fortalece, además, los lazos familiares y sociales: alrededor de ella se tejen historias y anécdotas que generan vínculos de unión, y detrás de la infinidad de recetas de la cocina tradicional se encuentran saberes únicos, creados ancestralmente y transmitidos de generación en generación. En el desarrollo de un territorio, el recurso gastronómico tradicional tiene así un valor incalculable: es un conocimiento, saber y sabor heredado que posibilita el bienestar social, la creación de industrias creativas y culturales, y el aporte económico a diversas comunidades.

En ese proceso de herencia, la identificación cumple un rol fundamental, pues es allí donde se construye la identidad individual (todo lo que permite al sujeto su autorreconocimiento y su diferenciación con el otro) y se configura, al tiempo, la identidad colectiva (lo igual con los otros), elaborando significados comunes, intereses y sentimientos de pertenencia.

Para López et al. (2014) “vale decir que el mismo proceso genera la diferencia y lo idéntico. Consideramos que este modo de ver cómo suceden estos procesos no contiene la tensión entre lo igual y lo distinto, sino que termina siendo antinómico” (p. 14).

De lo anterior se desprende que la identidad culinaria está asociada también a saber identificar los alimentos de un sitio para compararlos con los de otro, en una paradoja que, lejos de debilitar lo diferencial, incrementa la autenticidad y el autorreconocimiento entre territorios: cada uno posee su propio recetario de ingredientes y técnicas de transformación de la materia prima, y es justamente esa diferencia la que permite la interacción entre personas de distintas comunidades, dispuestas a degustar sabores desconocidos y a generar nuevo conocimiento para sí mismas y sus allegados.

La curiosidad humana, sin embargo, no se agota en el sabor: ¿quién visita un sitio inexplorado y se limita a su gastronomía tradicional, sin dejarse llevar por el encanto de sus paisajes, su cultura y sus tradiciones? Delgado et al. (2015) afirman que los seres vivos están hechos para la hermandad entre especies (humanos, animales o vegetales) y que una mirada holística del individuo dentro de su comunidad y su entorno conduce al hallazgo y al desarrollo de nuevo conocimiento, siendo la investigación empírica la mejor manera de afrontar esa compleja realidad (p. 14). En esa misma línea, Delgado, en su ponencia en el marco del II Encuentro Latinoamericano de Food Design (2014), sostiene que la industria de la gastronomía tradicional ha sido desaprovechada durante años, pues la mayoría de sus productos se han considerado parte de una tradición sin posibilidad de adaptarse a las expectativas del consumo contemporáneo.

Las tradiciones culinarias, en efecto, están en constante movimiento y se ven influenciadas por factores exógenos, por lo que sus costumbres, saberes y recetas corren el riesgo de perderse en su paso de generación en generación; de ahí la necesidad de tomar medidas que perpetúen su uso y sensibilicen a las comunidades para que se apropien de ellas. La gastronomía rural y tradicional evoca, particularmente, una autenticidad que se está diluyendo entre la velocidad y la voracidad de las urbes que centran su mirada en lo internacional. Esta gastronomía proviene, al fin y al cabo, de las actividades del sector primario: la agricultura, la ganadería y la pesca son las raíces desde donde parten las materias primas que configuran el cuadro gastronómico de un territorio, y el agricultor, el ganadero, el campesino y el pescador son quienes, con sus cuidadosos trazos, sientan la base de todo producto que después llega a la mesa del consumidor.

1.4.2 Experiencias e indagaciones sobre las conservas

El término conservar tiene distintos significados. Según la Real Academia Española, proviene del latín *conservāre;* aplicado a los alimentos, significa “preservar un alimento en un medio adecuado” (RAE, s. f.-b, acepción 5). En esta investigación, la conservación se relaciona también con la permanencia de los sabores y los saberes asociados a las prácticas culinarias.

La conservación es, en ese sentido, una acción humana que nace del deseo de hacer perdurar algo que ha adquirido un valor individual y colectivo, y que se prevé útil para un uso futuro; de ahí la importancia de desarrollar maniobras que aseguren su permanencia en la comunidad sin que se deterioren con el paso del tiempo. Para esta investigación, se teje la palabra desde la conservación de los saberes a través de la apropiación de los sabores autóctonos: para ello es imprescindible comenzar a hablar de las recetas de la abuela como una tecnología ancestral aplicada a la conservación de la memoria.

Una receta gastronómica tradicional es un fragmento del pasado. Conlleva todo un legado que trasciende de una generación a otra y representa más que la combinación de aromas, colores y texturas que dan como resultado un buen o mal sabor: simboliza las experiencias que los ancestros atravesaron obligatoriamente para descubrir, a través de la prueba y el error, qué tipo de “alimento” era o no comestible, exponiéndose a enfermedades intestinales, brotes cutáneos, alergias en la boca y la lengua, e incluso al riesgo de morir por intoxicación. De esa experimentación surgió el uso de la materia orgánica a conveniencia del ser humano, y con ella comenzó el mestizaje entre saberes y sabores de un territorio. Cabe resaltar, por tanto, que los alimentos nativos (frutos, tubérculos, aliños, semillas, granos, entre otros) forman parte del origen de la identidad individual y colectiva, pues otorgan autenticidad territorial: poseen una fuerte carga identitaria de rasgos culturales y de conexión con el entorno. Por esto la gastronomía es considerada patrimonio cultural inmaterial, pues de fondo es la recopilación de la memoria, las prácticas y las técnicas ancestrales de los pueblos.

Durante el trabajo de campo, en una visita al Museo del Oro de Pasto, Nariño, se conoció una investigación ilustrada sobre saberes y sabores de las cocinas de la cuenca del Pacífico colombiano, que poseen una exuberante variedad de platillos y recetas producto de la mezcla entre costumbres africanas y saberes ancestrales de algunas etnias nativas. La exposición destacó el origen de algunas recetas populares nativas y resaltó el empoderamiento de los afrodescendientes en este territorio, cuyas características geográficas se asemejaron a sus costas natales africanas tras su llegada, el 25 de septiembre de 1513, aunque fue la riqueza natural y la

biodiversidad de la cuenca pacífica la que terminó por acogerlos como a hijos adoptivos. Las etnias nativas, por su parte, aprendieron a convivir con ellos en armonía, entendiendo que todos forman parte de un solo cosmos; desde entonces, los grupos indígenas han asumido el rol de portadores de saberes y defensores de las costumbres y tradiciones ancestrales andinas.

Tras la colonización americana, algunos grupos indígenas empoderados entretejieron sus antiguas costumbres con las del nuevo proceder, asegurando la trascendencia de sus conocimientos. Sin embargo, en la zona andina de Nariño hay tradiciones que, por la fragilidad de su memoria, se están perdiendo; tal es el caso de la comunidad indígena de la etnia *quillasinga* en el corregimiento de Buesaquillo, que aún no despierta tras la abolición de los cabildos y resguardos indígenas desde 1980, adaptándose a la vida moderna y facilitando con ello su propia emancipación. A manera de paradoja, entre los territorios rurales de Pasto, Nariño, Buesaquillo es el menos desarrollado, a diferencia de otros sectores que se han empoderado restableciendo sus resguardos indígenas y logrando un desarrollo social autónomo y eficaz. De acuerdo con Guzmán (2015):

> La disolución de los resguardos y cabildos en 1950 obedeció a políticas estatales que estaban en correspondencia con modelos económicos y políticos que orientaban la dirección del Estado… donde no tienen cabida los pueblos indígenas, ni sus formas colectivas de vida, ni sus formas propias de gobierno… en 1980, se dictó la Ley 89 de 1890 con la cual se dio un plazo de 50 años para terminar de reducir a los indígenas a la vida civilizada y, en consecuencia, liquidar por obsoletos todos los Resguardos Indígenas del país para que estas tierras entraran a la economía como propiedad privada. (p. 39) El nombre quillasinga, formado por los términos quechuas *quilla* , “luna”, y *singa* , “nariz”, se interpreta como “nariz de luna”; según la explicación recogida en el texto, los incas lo emplearon por las joyas de oro y plata en forma de luna que estas comunidades llevaban en la nariz. Estas comunidades habitaron, en su gran mayoría, la ciudad de Pasto, como el Valle de Atriz, y sus alrededores, en los actuales corregimientos de Jongovito, Obonuco, Buesaquillo, Cabrera, La Laguna, Catambuco y Mocondino, entre otros más lejanos como

Buesaco. Estos pueblos han logrado transmitir sus saberes y sabores ancestrales, presentes aún en las cocinas campesinas y en la sutil memoria de las abuelas y bisabuelas pastusas.

Este encuentro permitió conocer prácticas funerarias asociadas a las guacas y la costumbre de depositar restos óseos de infantes y otros seres queridos dentro de grandes vasijas de barro, como se muestra en las fotografías del encuentro (véase la Figura 7).

Durante el trabajo de campo se asistió a la exposición y socialización dirigida por la arqueóloga del ICANH María Camila Maya sobre un hallazgo fortuito (no profanado) descubierto recientemente en el corregimiento de Obonuco. Este encuentro permitió dar testimonio de lo descrito anteriormente sobre las guacas y reveló, además, la costumbre de depositar los restos óseos de infantes y seres queridos dentro de grandes vasijas de barro, como se muestra en la recopilación de fotografías tomadas en el encuentro (ver Figura 7). En dicha reunión intervino el Taita Efrén, líder principal del Cabildo indígena de Obonuco, quien compartió su punto de vista desde lo espiritual y desde la gobernanza que representa como autoridad, y afirmó: “Este tipo de hallazgos fortuitos son importantes para nosotros, para confirmar lo que se ha venido hablando por tradición oral” (Trabajo de Campo, Hallazgo Fortuito, Audio 01, min 3:10, 2022 - Audio grabado durante la exposición y socialización del hallazgo fortuito. Disponible en: https://drive.google.com/file/d/13MQX2UIpfY1zPFHowm-0XKgwCd2vqZQ/view?usp=sharing) . Con ello subrayó la oralidad como una de las tecnologías ancestrales empleadas para prolongar y conservar la memoria.

Tras esta experiencia, se logró reconocer a las guacas como cápsulas de tiempo que hablan sobre los ancestros, sus costumbres, su cultura e incluso su forma de pensamiento e interpretación del mundo, pues en ellas se han encontrado bellas e intrigantes piezas gráficas plasmadas sobre cerámica, madera, tejidos, rocas y muros, entre otros soportes. También revelan qué tipo de alimentos ingerían los antepasados, gracias al estudio y análisis de restos vegetales hallados en los dientes. Hasta ahora, las guacas han sido el tipo de conserva más impactante que se haya estudiado en esta investigación, pues son puertas al pasado y a la remembranza de la frágil memoria: enseñan a valorar la vida y lo breve de la existencia, y a pensar que, en el futuro,

seremos nosotros quienes quedemos bajo un aluvión de dudas respecto a quiénes fuimos, qué hicimos y cuáles son nuestras memorias.

1.4.3 Frutos nativos y biodiversidad

La Real Academia Española define la biodiversidad como la “variedad de especies animales y vegetales en su medio ambiente” (RAE, s. f.-a, acepción 1). Colombia es uno de los dos países del mundo con mayor biodiversidad: ocupa el segundo lugar en especies de plantas con flores, y en helechos, musgos y líquenes es el país más rico a nivel neotropical. Los cerca de 1200 tipos diferentes de selvas, matorrales, pastizales y rosetales le confieren una característica singular como uno de los países con mayor variedad de hábitats a nivel mundial. El páramo colombiano representa el 60 % de la riqueza de la flora del bioma de alta montaña de Centroamérica y el norte de Suramérica. Entre las razones que explican esta expresión tan alta de riqueza figuran la posición geográfica (radiación) y la influencia de dos mares (precipitación), tal como lo plantea Rangel (2005):

> La biodiversidad es una fuente significativa de riquezas potenciales en los campos de la salud, la agricultura y la biotecnología. La incorporación del uso y aprovechamiento sostenible de este patrimonio en los planes de desarrollo del país debe favorecer el mejoramiento de la calidad de vida de los colombianos en los próximos años. (p. 293)

Aunque Colombia se encuentra privilegiadamente ubicada en la zona tropical terrestre, el departamento de Nariño se localiza en el suroccidente del país, con características ecológicas propias tanto de la franja del Chocó biogeográfico como del piedemonte costero del Pacífico, los Andes y las estribaciones superiores de la Amazonia. Su diversidad biológica es resultado de la compleja topografía del territorio y de la posición estratégica del departamento, con costa en Tumaco sobre el océano Pacífico y la presencia de la cordillera de los Andes, que allí forma el nudo de los Pastos. Esta alta biodiversidad se evidencia en la gran riqueza cultural y biológica de sus ecosistemas (páramos, bosques andinos, selvas tropicales, humedales, llanuras, manglares y bosques xerofíticos) (Gobernación de Nariño, 2020).

Figura 7

Hallazgo fortuito en el corregimiento de Obonuco



Nota. Fotografías registradas durante la socialización del hallazgo fortuito en la Fundación Aleph, dirigida por la arqueóloga del ICANH María Camila Maya. Durante la exposición se informó sobre el hallazgo de semillas nativas, cucharas elaboradas con huesos de venado y restos óseos humanos en el interior de las vasijas.

La biodiversidad de Nariño y su zona andina es especialmente relevante por la variedad de ecosistemas presentes, como el bosque altoandino y los páramos, que alcanzan alturas de 2600 a 3400 msnm y presentan una vegetación única e importante por sus servicios ecosistémicos, al ser zonas de recarga hídrica y hábitat de diversas especies.

Factores globales, como el calentamiento global y el turismo desmedido, han puesto en riesgo los complejos sistemas biológicos presentes en estos territorios; a ello se suman factores locales (el conflicto armado, los bajos índices de educación en el sector rural, la desinformación

Figura 8

“Conservas”: ilustración de identidad cultural de los saberes y sabores indígenas de Buesaquillo



Nota. Ilustración creada a partir de la experiencia de aproximación al hallazgo arqueológico fortuito. Integra la vasija de barro, los tejidos ceremoniales y la figura humana ancestral como elementos de una propuesta gráfica de identidad del proyecto. Ilustración de Danny Arley Muñoz Guachavez y Christian Camilo Potosí Benavides.

de los campesinos y el desinterés de las nuevas generaciones rurales hacia el medio natural) que aumentan la deforestación y afectan la preservación de estos ecosistemas tan importantes.

La relación permanente que los pobladores de las zonas rurales sostienen con su medio natural les ha permitido desarrollar habilidades acordes a su contexto y a los recursos disponibles; dicha relación se traduce en conocimiento tradicional, usos y costumbres compartidos entre los habitantes, la tierra, los animales, las plantas y los demás seres vivos propios del ecosistema. Desde hace años, organizaciones, colectivos, gobiernos, investigadores y académicos promueven la identificación, el rescate y la preservación de ese conocimiento tradicional transmitido por varias generaciones, y estudian cómo incide en las políticas de derechos de los campesinos, el sector rural, la agricultura, las semillas propias, las tecnologías ancestrales, las costumbres y las tradiciones. El estudio del conocimiento tradicional de las comunidades rurales brinda, así, elementos conceptuales, técnicos y metodológicos para la toma de decisiones en los procesos de creación de los planes de desarrollo territorial, desde una visión alterna que propone una relación amistosa entre las comunidades y los ecosistemas.

Los usos atribuidos a las especies vegetales muestran la diversidad del conocimiento local sobre estos recursos. En un estudio realizado en el corregimiento de Morasurco, Pasto, Luna Cabrera et al. (2022) identificaron distintas categorías de uso de las especies arbóreas, cuyos porcentajes se presentan en la Tabla 2.

Tabla 2

Categorías de uso de las especies arbóreas en el corregimiento de Morasurco, Pasto

Uso	Porcentaje
Leña	15 %
Reforestación o protección de áreas degradadas	15 %
Ornamental	11 %
Cerca viva	10 %
Madera	10 %
Fruto	7 %
Hábitat o alimento de fauna	7 %
Asociación con cultivos	7 %
Carbón	6 %
Medicinal	6 %
Tutores	3 %
Forrajero	3 %

Nota. Datos tomados de Luna Cabrera et al. (2022, pp. 104–105), correspondientes al corregimiento de Morasurco, Pasto.

A manera de reflexión sobre el rescate, la protección y la valoración del conocimiento tradicional de las comunidades rurales, puede decirse que una especie vegetal que se deja de cultivar es un conocimiento valioso que se deja de adquirir (Luna et al., 2022). Según lo anterior, se presenta a continuación, en la Figura 9, un ejemplar meritorio de la biodiversidad de los páramos.

Figura 9

Cerote (Hesperomeles obtusifolia) en etapa de cosecha



Nota. Durante el trabajo de campo se conoció una bebida denominada “aguas frescas de cerote”, asociada localmente con usos medicinales tradicionales.

1.4.4 Soberanía alimentaria

La soberanía alimentaria es un concepto que ha ido adquiriendo mayor importancia en las últimas décadas a nivel regional, nacional e internacional. Se origina en la década de 1990 a partir de la resistencia de asociaciones y movimientos campesinos y agrícolas internacionales, conocidos como La Vía Campesina, que se enfocan en la resiliencia de los pueblos y en su capacidad de autonomía para liderar procesos de producción que favorezcan la economía local, la disminución de los costos de transporte y manutención de los sembrados y, sobre todo, la sostenibilidad y la

armonía entre el medio ambiente y la comunidad. A continuación, se describen algunos de los procesos fundamentales de la soberanía alimentaria y cómo esta corriente puede aportar a la construcción de un futuro sostenible y justo.

• Priorización de la agricultura familiar y campesina: cumple un rol fundamental dentro de la soberanía alimentaria, pues son las familias y los pequeños productores campesinos quienes deciden el uso que quieren darles a sus tierras, ejerciendo en primera instancia una soberanía sobre las semillas que siembran y sobre las formas de siembra ecológica que emplean, lo cual promueve el autoconsumo saludable y el cuidado de la biodiversidad.

• Sostenibilidad y agroecología: cabe resaltar que este es un punto que se ha venido trabajando desde los cabildos indígenas, pues tiene que ver con la diversificación de cultivos, con prácticas agrícolas que respeten la naturaleza, como la rotación de cultivos, y la reducción o eliminación del uso de agroquímicos que pueden afectar el suelo y contaminar las fuentes de agua.

• Comercio local y justo: este principio prioriza la producción y el consumo local, así como el fortalecimiento de mercados equitativos y accesibles; busca reducir la dependencia alimentaria y favorecer condiciones de intercambio que respeten las necesidades y decisiones de las comunidades.

• Respeto a la diversidad cultural: este último ítem se refiere a la puesta en valor de la identidad cultural y de la cultura culinaria, pues respalda los procesos ancestrales de siembra, las tecnologías ancestrales agrícolas y alimentarias, y las creencias, costumbres y tradiciones transgeneracionales aún vigentes entre las comunidades.

La soberanía alimentaria desempeña un papel importante para abordar desafíos globales como la pérdida de biodiversidad, la inequidad alimentaria e incluso la pérdida de la identidad culinaria, pues se opone a la globalización desmesurada en la que se encuentra hoy el mundo, permitiendo reconocer los alimentos propios de los territorios. Una de las definiciones de soberanía alimentaria que se dio en la Cumbre para la Soberanía Alimentaria, en Roma, en el año 2002, fue la siguiente:

El derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas agrícolas, laborales, pesqueras, alimentarias y de tierra de forma que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas a sus circunstancias únicas. Esto incluye el verdadero derecho a la alimentación y a la producción de alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen el derecho a una alimentación inocua, nutritiva y culturalmente apropiada, y a los recursos para la producción de alimentos y a la capacidad para mantenerse a sí mismos y a sus sociedades. (Gómez Trujillo et al., 2016, p. 317) Por tanto, adoptar las medidas que propone la soberanía alimentaria puede resultar beneficioso para una comunidad, pues de allí surge un empoderamiento al controlar sus sistemas alimentarios y la calidad de sus nutrientes, encaminándose hacia la seguridad alimentaria. Esto contribuye, a su vez, a mitigar los impactos ecológicos y el cambio climático causados por las agroindustrias; en este punto podría abordarse la permacultura como una primera instancia de acercamiento.

La soberanía alimentaria es, en definitiva, un enfoque fundamental para construir un futuro sostenible y justo en el ámbito de la alimentación y la agricultura. Al poner énfasis en la autonomía de las comunidades, la sostenibilidad ambiental y la justicia social, desafía el dominio de los sistemas agrícolas industriales que, a través de los monocultivos y de la consolidación de las patentes sobre semillas genéticamente modificadas, cuestiona la concentración del control sobre la producción agrícola y las semillas. La seguridad y la soberanía alimentaria promueven, en cambio, prácticas más responsables y equitativas, cuya implementación requiere la colaboración de gobiernos, organizaciones privadas, instituciones y, por supuesto, la comunidad, para construir un sistema alimentario más resiliente y armonioso con la naturaleza.

1.4.5 Cocreación

El concepto de cocreación tiene múltiples implicaciones, ya que se reconocen planteamientos desde distintos enfoques, como la psicoterapia, la administración, la innovación, el diseño, la teoría literaria y la creatividad. La cultura de la cooperación es amplia y diversa: por un lado, implica la concepción de que crear no solamente involucra la generación de productos y servicios, sino también creaciones e interpretaciones conjuntas de significados; por tanto, es la unión implícita entre los procesos creativos y las necesidades de los interesados (Ind y Coates, 2013).

La cocreación puede definirse, en un amplio espectro, como un proceso de creatividad colectiva entre grupos de personas interesadas en un tema determinado, en la solución de problemas comunitarios, en la creación de productos, bienes, servicios e interfaces, o simplemente en la necesidad de innovar, en el que los involucrados o consumidores contribuyen de forma activa aportando y seleccionando distintos atributos de una nueva oferta o idea: en la cocreación se diseña con las personas y no para las personas. En este contexto, el conocimiento tácito resulta efectivo, mientras que las herramientas generadoras de ideas sobre estructuradas o excesivamente formalizadas tienden a fallar. Según Borins (2009), para que los procesos de cocreación entre comunidades y expertos puedan facilitarse, deben tenerse en cuenta los siguientes cuatro aspectos:

- El cara a cara: si es posible, se recomienda partir del intercambio de ideas y conocimiento tácito, pues la generación de confianza y capital social entre los participantes de un proceso innovador es crucial.
- Evitar resolver el asunto de una sola vez: contar con una única instancia para compartir no favorece el intercambio de conocimientos.
- Contar con facilitadores: es necesario disponer de personas que puedan nutrir el intercambio de conocimiento y mantener este proceso activo y sostenible.
- Alcanzar resultados visibles tempranamente: es necesario hacer todo lo posible por lograrlo; de lo contrario, se pierde fácilmente el interés de los participantes.

La aplicación de prácticas de cocreación participativa, tanto en el momento de la generación de ideas como a lo largo de todo el proceso de diseño y en cada momento clave de decisión, puede contribuir al abordaje de problemas de gran escala: la cocreación tiene el potencial de frenar la escalada de problemas del mundo creados por el ser humano. De hecho, quienes exploran la intersección entre ciencia y espiritualidad defienden el paradigma de la cocreación como uno de los principales medios para transformar la visión del mundo dominante en la actualidad, transformación que consiste en pasar de un modo de vida insostenible a otro en el que tanto la ciencia como la espiritualidad configuren nuestra comprensión más básica de la conciencia humana y de cómo vivir armoniosamente en una atmósfera sana y sostenible (Sanders y Stappers, 2008).

Algunas de las razones por las cuales los principios y las prácticas de la cocreación han tardado en tener impacto en el mundo son las siguientes. En primer lugar, para adoptar la creatividad hay que creer que todas las personas son creativas, y esta no es una creencia comúnmente aceptada, sobre todo dentro de la comunidad empresarial. En segundo lugar, adoptar el pensamiento participativo va en contra de la mentalidad experta que prevalece hoy en día: las estructuras de poder existentes se basan en la jerarquía y el control, y a quienes tienen el dominio les resulta muy difícil renunciar a él, mientras que la cocreación exige ceder el control a los clientes potenciales, consumidores o usuarios finales. A las nuevas generaciones, en cambio, les resulta más fácil distribuir y compartir el mando; este cambio es posible en gran medida porque internet y las redes sociales les han dado voz (Sanders y Stappers, 2008).

La interactividad que ha permitido el desarrollo de las redes sociales está cambiando el comportamiento de las personas, y por ello algunas organizaciones invitan a sus clientes, usuarios o comunidades a participar directamente en el diseño de sus productos, servicios, interfaces o intervenciones. En estos casos se ha permitido que el consumidor interactúe, plasme ideas y tome decisiones, desplazando el enfoque hacia el desarrollo conjunto de ideas y logrando así mayores niveles de productividad, impacto y alcance, con menores costos en los procesos: la cocreación es una herramienta innovadora y poderosa que puede ayudar a empresas, consumidores y

comunidades a crear valor para sí mismos (Sánchez y Prada, 2018). Existe evidencia de métodos que fomentan la cocreación, entre los cuales pueden mencionarse:

- Laboratorios de innovación: estos se basan en que las competencias y el conocimiento necesarios para una innovación sistemática no son los mismos que se requieren en lo cotidiano. Su objetivo es crear un espacio confiable y ágil para catalizar la colaboración entre distintas unidades, sectores y comunidades.
- Design Thinking: este proceso de diseño multidisciplinario permite estructurar la cocreación en cuatro fases: i) conocimiento del problema, ii) análisis de la información, iii) síntesis de posibles oportunidades y soluciones, y iv) creación de prototipos. Su valor radica en reconocer que nada está previamente errado o defectuoso, ya que el proceso es, en sí mismo, una experimentación. Asimismo, se hace hincapié en la prueba y el error, pues incluso el error se configura como un conocimiento que antes no existía, abriendo una nueva oportunidad de mejora.
- Colaboración local: el efecto vecindario permite replicar procesos en contextos y localidades geográficamente cercanos.
- Visitas abiertas y guiadas: se reconoce que las actividades cara a cara, como los días abiertos y las visitas guiadas, son los métodos más efectivos para lograr un intercambio eficaz de conocimiento.

Se evidencia, entonces, la relación entre la práctica de la cocreación y las áreas del diseño, así como su finalidad primordial de abrir canales para la innovación. La práctica del diseño se ha visto influida por el cambiante panorama de la investigación del diseño centrado en el ser humano: el enfoque del diseño centrado en el usuario demostró ser muy útil en el desarrollo de productos de consumo, pero ahora resulta evidente que no puede abordar la escala ni la complejidad de los retos a los que se enfrenta la sociedad contemporánea. Hoy en día, el diseño ya no se limita a crear productos para los usuarios; se diseña para las experiencias futuras de personas, comunidades y culturas que están conectadas e informadas de una forma que era inimaginable hace apenas algunos años (Sanders y Stappers, 2008).

El paso del diseño centrado en el usuario al codiseño está repercutiendo en las funciones de los participantes. En el proceso clásico de diseño centrado en el usuario, este es un objeto de estudio pasivo: el investigador aporta conocimiento a partir de teorías y recolecta información mediante la observación y las entrevistas, y posteriormente el diseñador recibe pasivamente estos conocimientos en forma de informe, sumándoles la comprensión de la tecnología y el pensamiento creativo necesarios para generar ideas y conceptos. En el codiseño, en cambio, los papeles se mezclan: a las personas se les otorga la posición de expertas en su propia experiencia y desempeñan un papel importante en el desarrollo de conocimientos, la generación de ideas y la construcción de conceptos, mientras que el investigador las apoya proporcionándoles herramientas de ideación y expresión (de modo que el diseñador y el investigador pueden llegar a ser la misma persona). El diseñador, con todo, sigue desempeñando un papel fundamental a la hora de dar forma a las ideas, pues analiza con mayor profundidad la evolución de las funciones de los factores clave en el proceso de codiseño (Sanders y Stappers, 2008).

En el campo específico de la cultura alimentaria, esta lógica de cocreación se ha operacionalizado mediante los Cocinatorios de Diseño y Re-creación, estrategia metodológica del grupo MURU que convierte el acto de cocinar en un dispositivo de investigación y creación: son escenarios de intercambio donde el conocimiento no proviene únicamente de quien enseña (el portador de tradición), sino, sobre todo, de lo que cada participante aporta desde su memoria individual y colectiva de recetas, técnicas y saberes. Bajo esta perspectiva, cocinar de manera colectiva articula chagra, tulpa y convite como una cartografía del sabor que hace visible cómo circulan ingredientes, técnicas, relatos y afectos en un territorio determinado, y permite comprender la cocina como cultura material viva y no solo como técnica de preparación (Ascuntar Rivera, 2026).

1.4.6 Diseño de alimentos (food design)

La Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos (s. f.) entiende este campo como una intervención orientada a mejorar las relaciones entre las personas, los alimentos y los ecosistemas alimentarios. Su alcance comprende productos, espacios, tecnologías, experiencias y prácticas; desde esta perspectiva, el diseño permite integrar distintos conocimientos para cuidar estos ecosistemas y transformar las prácticas alimentarias individuales y colectivas. La Figura 10 sintetiza las relaciones entre el diseño, los alimentos y las personas.

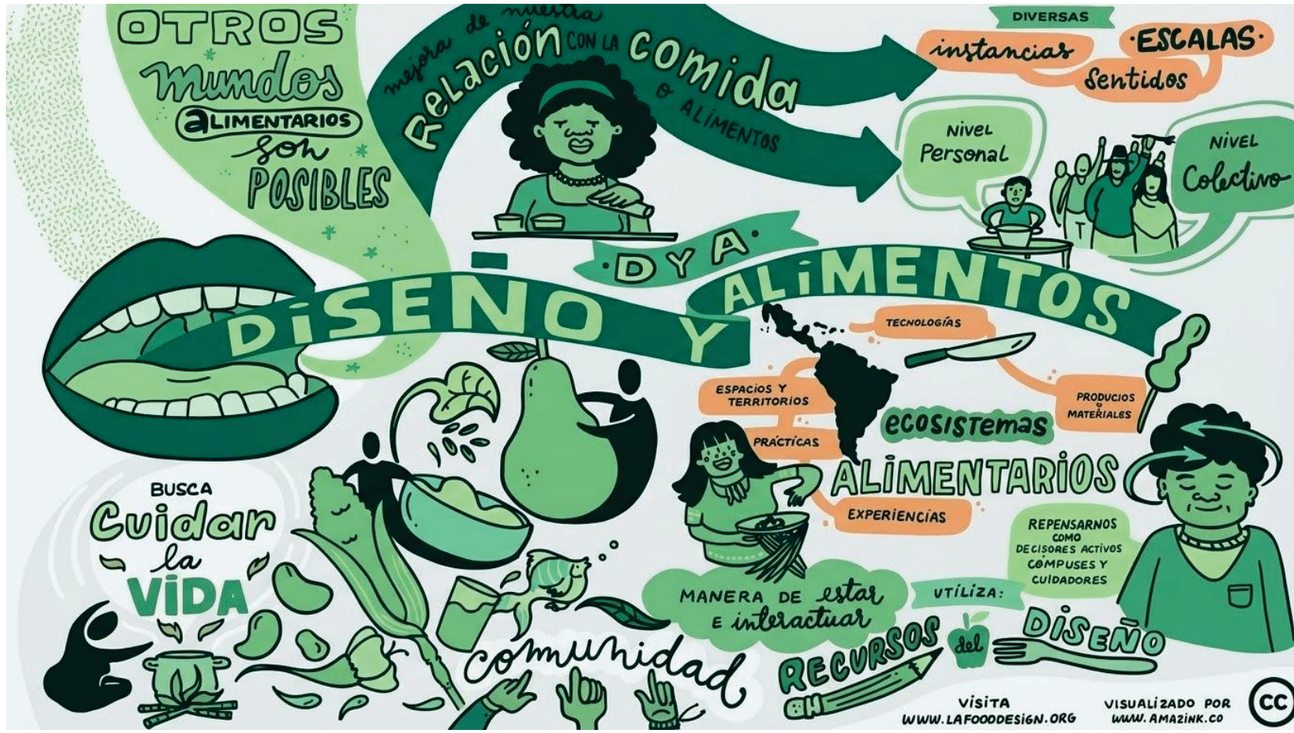
Como su nombre lo indica, es la conexión entre los términos alimentos y diseño, o un campo derivado del diseño industrial y la arquitectura, en el cual se incorpora el diseño al ámbito gastronómico. El área de diseño y alimentos consiste en diseñar procesos que conducen a la innovación de productos, servicios y sistemas de alimentación. Zampollo (2016) define el *food design* como un proceso de diseño que conduce a la innovación de productos, servicios o sistemas relacionados con los alimentos y la alimentación, desde la producción, adquisición, conservación y transporte hasta la preparación, presentación, consumo y descarte.

Del mismo modo, se le considera un método innovador y transdisciplinar, pues surge en una era en la que existe una tendencia creciente a experimentar estados de percepción capaces de propiciar experiencias sensoriales únicas a través del acto de alimentarse; favorece, por tanto, una conexión subjetiva entre el alimento y el comensal, en la que este último entabla un diálogo perceptible en torno a las propiedades organolépticas de los productos (Zampollo, 2016). Por su parte, Tania Delgado, en su conferencia Food Design y Prototipado (Arquitectura y Diseño UNIANDES, 2016), sostiene que el food design es el momento en que la comida y el diseño se unen, y que, entendiendo que nuestro territorio es rico en biodiversidad y, por ende, bastante amplio en su cultura gastronómica, el tipo de food design para Latinoamérica debería estar centrado en las cocinas tradicionales.

Al contrastar las opiniones de los diferentes autores sobre el food design, puede deducirse que todos coinciden en el accionar de esta disciplina, pues, al hablar de comida, el tema resulta bastante amplio y, en su complejidad, este término puede abordarse desde el diseño en cada

Figura 10

Infografía de diseño y alimentos



Nota. Tomado del gráfico ¿Qué es diseño y alimentos?, de la Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos (s. f.), https://www.lafooddesign.org/.

instante que compone el acto de comer. Según los autores, el diseño siempre ha estado presente en el ámbito gastronómico, y es un hecho tan cotidiano que, quizá por ese motivo, pasa desapercibido. Factores como la revolución gastronómica, las tendencias de consumo y las miradas que el mundo ha puesto sobre los alimentos han permitido reflexionar sobre la relación entre el diseño y la comida, que ha pasado a ser una disciplina en auge a nivel global.

Pese a ser un campo emergente, su expansión se debe a que su actividad se desarrolla en conjunto con equipos transdisciplinares centrados en torno al arte de la creación culinaria. A

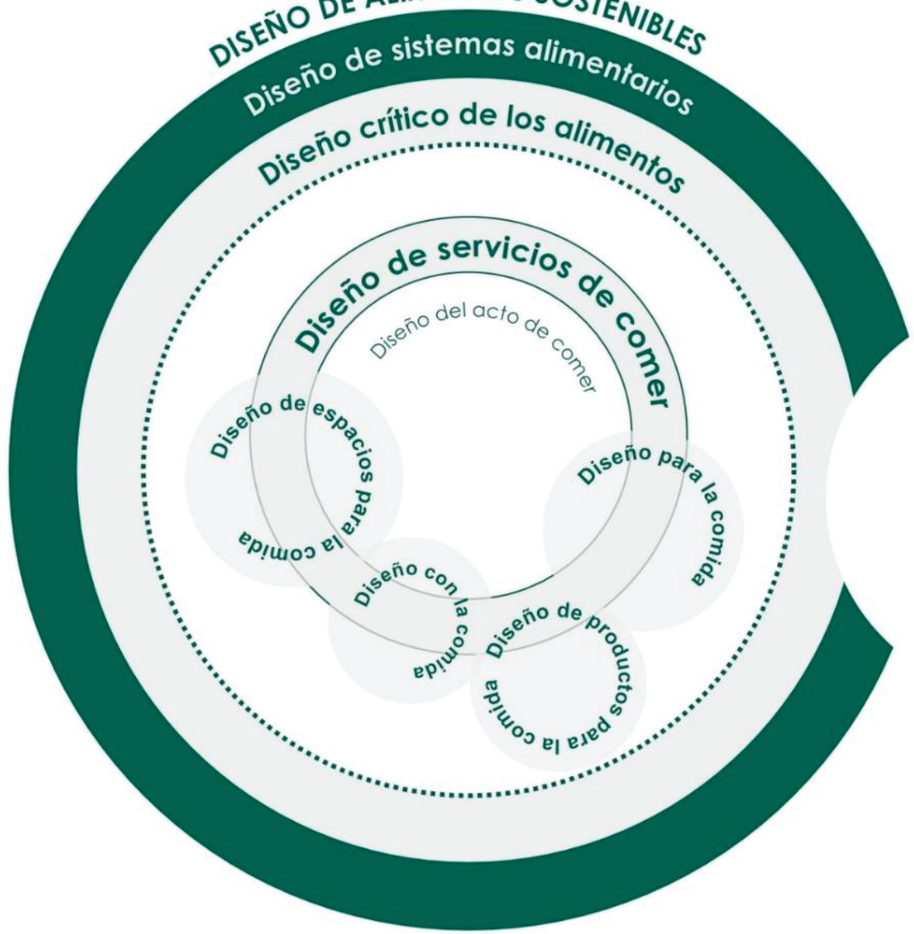
continuación, se describen algunas de las subdisciplinas del food design propuestas por Zampollo (2016), cuya relación se representa en la Figura 11.

What is food design? The complete overview of all food design sub-disciplines and how they merge, por F. Zampollo, 2016, ResearchGate. (https://www.researchgate.net/publication/310706545).

- ***Design about food*** (Diseñar sobre comida): es el diseño de objetos inspirados en la comida. Usualmente no se utiliza la comida como material en esta categoría; por el contrario, se usa para enfatizar, reinterpretar o inspirar el mensaje de un producto.
- ***Food space design*** (Diseño de espacios para la comida): se trata del diseño de espacios alimentarios considerando todas las características de su entorno, tales como mobiliario, infraestructura, materiales, colores, iluminación, temperatura y música. El diseño de espacios interiores gastronómicos puede presentarse, por ejemplo, en cocinas, panaderías, pastelerías, bares y restaurantes.
- ***Eating design*** (Diseñando el acto de comer): es el diseño de cualquier situación alimentaria en la que haya personas interactuando con comida. Cuando pensamos en el acto de comer, usualmente lo primero que viene a la mente son los restaurantes, pero esta es solo una opción entre muchas: comer palomitas de maíz en el cine también es un acto de comer, al igual que tener un picnic en el parque, comer un sándwich mientras se camina al trabajo, o cualquier otra situación que incluya personas y alimentos.
- ***Design with food*** (Diseño con la comida): es el diseño con alimentos que se funden, se hinchan, se soplan o hacen espuma. Esta subdisciplina toma los alimentos como materia prima para transformarlos y crear algo que antes no existía, en términos de sabor, consistencia, temperatura, color y textura; considera la comida misma como el único material de diseño, y quien la desarrolla suele ser un chef o un ingeniero de alimentos.
- ***Design for food*** (Diseño para la comida): es el diseño de productos para cortar, picar, mezclar, contener, almacenar, cocinar, presentar y conservar alimentos. El empaque, por

Figura 11

Esquema gráfico de las subdisciplinas del Food Design



Nota. Adaptado de Francesca Zampollo

ejemplo, no solo debe contener el alimento, sino también contar con los medios para comunicar información sobre el producto, hacerlo reconocible y protegerlo.

- ***Food product design*** (Diseño de productos alimenticios): está más cerca de la idea del diseñador como parte inherente de un proceso industrial, y consiste en diseñar productos comestibles producidos en masa.
- ***Sustainable food design*** (Diseño de alimentos sostenibles): aplica los principios del diseño sostenible al ámbito de la alimentación. Más que una categoría independiente, Zampollo (2016) lo plantea como un enfoque que debe orientar todas las decisiones de diseño relacionadas con los alimentos.

El diseño de alimentos debe desarrollarse desde la cultura culinaria de cada territorio, y puede implementarse como una estrategia capaz de transformar productos gastronómicos tradicionales en platillos contemporáneos sin poner en riesgo su esencia y sus valores patrimoniales, es decir buscando un equilibrio entre tradición e innovación. La cocina tradicional forma parte del patrimonio cultural inmaterial de la nación y cuenta con una política de conocimiento, salvaguardia y fomento formulada por el Ministerio de Cultura en 2012; constituye una expresión de la identidad territorial, cuyos saberes se transmiten y transforman de generación en generación (Ministerio de Cultura, 2012). En el desarrollo de un territorio, el recurso gastronómico tradicional tiene así un valor incalculable, pues posibilita la creación de industrias creativas y culturales, el bienestar social y el aporte económico a las comunidades.

El diseño se presenta, entonces, como una posibilidad para visibilizar y dar valor a las tradiciones culinarias, potenciando la diversidad de productos en cualquier paso de su cadena de valor, de modo que estos puedan responder a las expectativas del mercado y el consumo actuales sin afectar la esencia cultural que los hace únicos por su alta carga identitaria.

1.4.7 Innovación social productiva y gestión del conocimiento alimentario

En esta investigación, la innovación social productiva se entiende como la capacidad de una comunidad para organizar y sostener transformaciones alimentarias a pequeña escala mediante prácticas colaborativas, aprendizaje situado e instrumentos que facilitan la adopción y la continuidad. Esta lectura se apoya en la idea de que la innovación social se expresa en soluciones que responden a necesidades colectivas y logran mantenerse en el tiempo por su pertinencia y apropiación comunitaria (Buckland y Murillo, 2014; Mulgan et al., 2007). Desde el diseño, este enfoque se fortalece cuando la intervención no se limita a crear objetos, sino que construye capacidades y adecuaciones cotidianas que las personas pueden adoptar, adaptar y sostener en su propio contexto (Manzini, 2015); Papanek (2014) plantea, en sentido convergente, que el diseño adquiere responsabilidad cuando se orienta a necesidades reales y considera las consecuencias sociales y ecológicas de sus intervenciones.

Un desafío recurrente en contextos rurales no es la ausencia de saberes, sino su circulación fragmentada y su alta dependencia de la transmisión oral. La gestión del conocimiento se materializa entonces en instrumentos simples que vuelven explícitos los pasos, las decisiones críticas y los criterios de control, de modo que el saber sea enseñable, replicable y ajustable sin perder su carácter situado, en línea con el modelo social del diseño que desplaza el foco desde el objeto hacia las capacidades colectivas y las condiciones de vida (Ascuntar Rivera y Bak-Geller Corona, 2025; Margolin y Margolin, 2012). En el campo de la alimentación, los enfoques de *food studies* y *food design* respaldan la importancia de prototipar, evaluar y comunicar procesos alimentarios cuando el objetivo es educativo y comunitario, y cuando se requieren herramientas transferibles para la mejora continua (Massari, 2017; Parasecoli, 2017; Zampollo, 2018).

En territorios donde la disponibilidad de frutos cambia con el clima, la altitud y la época del año, la estacionalidad condiciona la posibilidad de conservar, intercambiar y comercializar a pequeña escala; cuando los repertorios se erosionan, parte del fruto se desaprovecha, disminuye la diversidad de usos y se pierde valor potencial para el intercambio local (Contreras, 2019; Rebaï

et al., 2021). Desde la perspectiva de redes alimentarias alternativas, los mercados campesinos y los circuitos de intercambio cercanos pueden reducir la intermediación, favorecer la confianza y mejorar la viabilidad de iniciativas pequeñas cuando existen criterios comunicables y prácticas de trazabilidad (Pachón-Romero y Pachón-Ariza, 2020).

1.5 Metodología

1.5.1 Diseño del estudio

El estudio se desarrolló con un enfoque predominantemente cualitativo y situado, articulado con investigación en diseño y creación y complementado con análisis cuantitativo de la evaluación sensorial; se orientó al reconocimiento, la organización y la transferencia de saberes alimentarios sobre conservas de frutos nativos en el corregimiento de Buesaquillo, Pasto. El diseño combinó trabajo de campo colaborativo con procedimientos proyectuales, como prototipado y validación sensorial, y con el desarrollo de herramientas transferibles para hogares, escuelas y asociaciones. Se buscó garantizar trazabilidad y posibilidad de réplica en contextos rurales con condiciones comparables, manteniendo el carácter situado del proceso (Denzin y Lincoln, 2017; Sanders y Stappers, 2008, 2014).

1.5.2 Contexto, participantes y criterios de selección

El trabajo se desarrolló en el corregimiento de Buesaquillo, ubicado a cuatro kilómetros de la zona urbana de Pasto. El estudio se enfocó particularmente en las veredas Buesaquillo Centro, La Josefina, Pejendino Reyes, San Francisco y Villa Julia, con participación de personas portadoras de tradición, liderazgos comunitarios y miembros de asociaciones locales vinculadas a prácticas alimentarias, para un total de treinta participantes. El proceso fue orientado y acompañado por el equipo MURU, integrado por la líder del grupo, los autores como maestrantes investigadores y cinco estudiantes auxiliares de investigación, quienes apoyaron el trabajo de campo, la documentación y la sistematización. Se empleó muestreo intencional con criterios de residencia en el territorio, experiencia en la preparación de frutos nativos y disposición para documentar procesos y compartir conocimientos en espacios domésticos y educativos. Además, se contó con la colaboración del cocinero tradicional Aníbal Criollo, del corregimiento de El Encano, como portador de tradición para la transferencia de técnicas y criterios de preparación, junto con su familia, integrada por Rosalba Criollo y Marcela Jojoa Criollo.

1.5.3 Estrategia de trabajo de campo

Se aplicó la estrategia de Cocinatorios de Diseño y Re-creación, previamente desarrollada por el grupo MURU, con el propósito de aprender haciendo, sistematizar pasos y convertir saberes tácitos en materiales transferibles (MURU, s. f.). La ruta inició con cartografías sociales del alimento bajo un enfoque de cartografía comunitaria para reconocer repertorios, flujos y disponibilidad estacional, lo que permitió organizar la secuencia de trabajo y priorizar preparaciones según ventanas de cosecha (Ascuntar Rivera y Gómez Alzate, 2025). Con base en este mapeo se realizaron sesiones prácticas en cocinas y espacios comunitarios, junto con el cocinero Aníbal Criollo y portadoras de tradición del corregimiento de Buesaquillo, donde se prototiparon preparaciones, se registraron secuencias con precisión en cantidades y tiempos, y se acordaron criterios sensoriales para orientar ajustes. La estrategia culminó con devolución comunitaria de materiales listos para uso doméstico y educativo y con ejercicios de validación para consolidar versiones replicables (de la Horra y Grill, 2023; Massari, 2017; Parasecoli, 2017).

1.5.4 Técnicas, instrumentos y registro de la información

Para la recolección de información se utilizaron diarios de campo, guías de diálogo semiestructuradas y formatos de cartografía social. Para la sistematización de las preparaciones se emplearon fichas editables con campos de ingredientes, proporciones, secuencias y puntos de control, además de un glosario local de términos operativos. La trazabilidad se aseguró mediante registro fotográfico y de proceso, y mediante cuadernos de trabajo y hojas de cálculo en las que se consignaron fecha, lugar, participantes, fruto y versión de preparación.

1.5.5 Recolección, tratamiento de datos y análisis

Entre 2022 y 2024 se desarrolló la fase de indagación territorial y fundamentación conceptual, sustentada en trabajo de campo, cartografiado y revisión documental. Entre 2024 y 2025 se concentraron las sesiones de prototipado, ajuste y validación vinculadas a los cocinatorios. Cada preparación se documentó como un caso con su secuencia y ajustes específicos, y se repitieron iteraciones cuando el tipo de fruto, su grado de madurez o las condiciones de cocción introdujeron variaciones relevantes en textura o rendimiento. Para complementar el análisis cualitativo, se sistematizaron los registros de validación sensorial y comunitaria obtenidos entre 2024 y 2025. Se organizaron bases por prototipo y participante y se calcularon estadísticos descriptivos para las variables registradas, incluyendo medidas de tendencia central y dispersión acordes con la escala utilizada.

Cuando se requirió comparar prototipos, se aplicó la prueba de Kruskal-Wallis para comparar distribuciones entre grupos en escalas ordinales, con el fin de identificar diferencias globales y orientar ajustes finales (Corder y Foreman, 2014). A manera de ejemplo del procedimiento de cálculo, la Figura 12 presenta la aplicación de la prueba con datos ilustrativos de tres prototipos comestibles; los resultados de la comparación entre las tres etapas de cocinatorios se presentan en el apartado 2.3. Dicha prueba es un procedimiento no paramétrico que permite comparar las distribuciones de tres o más grupos independientes sin asumir normalidad, condición adecuada para las escalas ordinales empleadas en la validación sensorial de las tres etapas de cocinatorios. Se prefirió sobre otras alternativas como el ANOVA de un factor, que exige normalidad y escalas de intervalo, o la prueba de Friedman, pensada para medidas repetidas en los mismos participantes, condición que el diseño del estudio no cumplía plenamente.

En paralelo, el análisis cualitativo se apoyó en codificación temática de notas de campo, transcripciones breves y matrices de receta para identificar categorías relativas a repertorios, técnicas, decisiones críticas y usos sociales. La información se trianguló entre registros de cocinatorios, observaciones en cocina, validación sensorial y devoluciones comunitarias, y se

consolidaron versiones de consenso priorizando claridad de pasos, consistencia alcanzada y factibilidad de réplica.

Figura 12

Ejemplo ilustrativo del cálculo de la prueba de Kruskal-Wallis para tres preparaciones comestibles

Prototipo	Participantes						Rango
	1	2	3	4	5	6	
Dulces	◇	✣	◇	◆	◆	◆	Σ Rango (T_1) = 50.0
Salsas	✣	✣	◇	✣	◆	◆	Σ Rango (T_2) = 53.5
Carnes o pescados	◆	◆	◆	◆	✣	◇	Σ Rango (T_3) = 67.5

Convenciones: ◆ Me gusta ✣ Más o menos ◇ No me gusta

Formula de kruskal wallis y reemplazo de datos

$$H=\left[\frac{12}{n(n+1)}\sum_{j=1}^{c}\frac{T_j^2}{n_j}\right]-3(n+1)$$

Variables:
n=18(# total de puntos)
c=3(# de grupos)
n_j=6(# participantes)

$$H=\left[\frac{12}{18*19}\right]\left[\frac{50^2+53.5^2+67.5^2}{6}\right]-3*19 \qquad H=1.003$$

Nota. Los datos se presentan para ilustrar el procedimiento de cálculo.

1.6 Consideraciones éticas, calidad, reproducibilidad y limitaciones.

Se obtuvo consentimiento informado de las personas participantes y se explicó el alcance del estudio, el tipo de registros y su uso. Se protegió la información reservada de las personas participantes y se acordaron los contenidos que podían divulgarse; la publicación de nombres, fotografías y comentarios identificables se realizó conforme a las autorizaciones otorgadas. Los datos se resguardaron en repositorios locales con respaldo y control de acceso, organizados por fecha, lugar y versión de preparación para asegurar trazabilidad. La auditabilidad se aseguró mediante cuadernos de campo fechados, codificación única por versión y correspondencia entre fichas, fotografías y registros de validación. La transferibilidad se fortaleció con instrucciones claras, glosario local para unificar vocabulario y alternativas de sustitución cuando cambió la disponibilidad o la madurez del fruto.

La credibilidad se consolidó mediante validación comunitaria de las fichas y ajustes iterativos derivados de retroalimentación y evaluación sensorial, priorizando consistencia, claridad y factibilidad de réplica. La estacionalidad de los frutos y la disponibilidad de participantes en periodos de cosecha condicionaron la repetición de algunas iteraciones.

La validación sensorial se basó en escalas simples y devolución cualitativa, por lo que el análisis cuantitativo se concentró en estadística descriptiva y procedimientos no paramétricos, sin inferencia de mayor complejidad.



CAPÍTULO II

Prototipado

Antes de detallar cada encuentro conviene precisar qué se entiende por cocinatorio en esta investigación.

Capítulo II
Prototipado

2.1 Prototipo diegético
2.2 Resultados
2.3 Análisis reflexivo
2.4 Conclusiones

2.1 Prototipo diegético

Se desarrollaron Cocinatorios de Diseño y Re-creación, como escenarios de cocreación culinaria en los que el conocimiento está abierto no solo a lo que un portador de tradición pueda enseñar, sino, sobre todo, a lo que los participantes aportan desde la memoria individual y colectiva de recetas, técnicas, semillas y saberes tradicionales (MURU, s. f., párr. 1). El laboratorio participativo activó una práctica social alrededor de los frutos nativos fríanos y permitió observar sus efectos en la apropiación del conocimiento alimentario; este proceso se articuló con la sistematización de herramientas transferibles, fichas de receta y glosario operativo, que se entregaron a la comunidad como instrumentos de gestión del conocimiento.

2.1.1 Descripción de la experiencia

2.1.1.1 Diseño del estudio y participantes. El proyecto se desarrolló en el corregimiento de Buesaquillo, ubicado a cuatro kilómetros de la zona urbana de Pasto, con énfasis en las veredas Buesaquillo Centro, La Josefina, Pejendino Reyes, San Francisco y Villa Julia. Participaron treinta personas, entre portadores de tradición, líderes comunitarios y miembros de asociaciones locales vinculadas a prácticas alimentarias. El proceso fue orientado y acompañado por el equipo del grupo de investigación MURU (integrado por su líder, los autores como maestrantes investigadores y cinco estudiantes auxiliares), con muestreo intencional bajo criterios de residencia en el territorio, experiencia en la preparación de frutos nativos y disposición para documentar procesos y compartir conocimientos. Se contó con la colaboración del cocinero tradicional Aníbal Criollo, oriundo de El Encano e integrante de la comunidad indígena *Quillacinga*, como portador de tradición para la transferencia de técnicas y criterios de preparación, junto con su familia (Rosalba Criollo y Marcela Jojoa Criollo).

2.1.1.2 Cartografía social y disponibilidad estacional. En el recorrido por el corregimiento se identificaron características geográficas como laderas, valles, ríos, quebradas y bosques, en un territorio dividido en catorce veredas, de las cuales cuatro se describieron como urbanas y diez como rurales. Allí se conoció al señor Emiro Paz, capacitado por instructores del SENA, fruticultor y floricultor de la vereda Buesaquillo Alto. En su finca se identificaron

Figura 13

Cosecha y empaque de cebolla larga en el corregimiento de Buesaquillo



Nota. La fotografía muestra a tres productores del sector de Alianza Buesaquillo durante la cosecha y el empaque de cebolla larga. Tomado de una publicación de Plaz Huerto (2026), en Facebook (https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=122300848310072981&id=61552189441266).

sembrados de rosas, girasoles, fresas orgánicas, uchuvas y mora de castilla, además de frutos silvestres presentes en los linderos, como curubas, chilacuanes, chaquilulos, frambuesas silvestres, cerotes, moquillos y champiñones; no todos estos cultivos coinciden en el tiempo: algunos son de temporada y otros se rotan periódicamente, a fin de que la tierra no se agote y pueda regenerarse. Algunos requieren invernadero, cuya cobertura plástica también es temporal, pues dura entre 3 y 5 años según la fuerza de los vientos y la calidad del material según don

Emiro Paz, quien aplica el cultivo programado, rotando los diferentes cultivos de su finca a lo largo del año (ver Figura 14).

Entre los líderes de la Junta de Acción Comunal (JAC), el señor Javier Matabanchoy, presidente de la vereda Buesaquillo Alto desde hace más de veinte años, señaló que el exceso de partículas de polvo y agroquímicos en el ambiente del corregimiento es una barrera que impide que el turismo y la cocina tradicional emerjan como deberían (J. Matabanchoy, comunicación personal, 22 de abril de 2023), y lideró la gestión de la construcción del salón comunitario de la vereda como semillero de desarrollo colectivo, social, cultural y culinario. Un mapa general del corregimiento, previamente utilizado para cartografiar el monocultivo de cebolla larga, fue intervenido por segunda ocasión para señalar los límites veredales y zonas estratégicas: viviendas de líderes JAC y portadores de tradición, zonas de cultivo de frutos fríanos, arbustos silvestres, el colegio, el polideportivo y el salón comunal (ver Figuras 15 y 16).

Antes de detallar cada encuentro conviene precisar qué se entiende por cocinatorio en esta investigación. Se trata de una estrategia metodológica del grupo MURU, sistematizada y ampliada en territorios creacionales de la cultura alimentaria (Ascuntar Rivera, 2026, pp. 146–147), que convierte la preparación compartida de alimentos en un dispositivo de investigación y creación: encuentros para dialogar sobre la obtención, la preparación y el consumo de alimentos, compartir memorias familiares y explorar ingredientes y técnicas tradicionales junto a un portador de tradición. En cada sesión, el menú y las exploraciones culinarias se acuerdan de manera concertada entre el equipo investigador y el portador de tradición: un día antes se define un énfasis general (en este caso, los frutos nativos fríanos) y, según la disponibilidad de la chagra y la cocina, se proponen las preparaciones posibles; durante la jornada, los grupos ajustan ingredientes, porciones y formas de servir, de modo que las variaciones e innovaciones se toman colectivamente en el hacer (Ascuntar Rivera, 2026, pp. 146-147). En Buesaquillo, esta estrategia se desplegó en tres cocinatorios (Aproximación, Exploración y Mindala) que se describen a continuación.

Figura 14

Cultivo de fresa orgánica de Emiro Paz



Nota. Emiro Paz elabora su propio compost para el cultivo de fresas. La cobertura plástica evita el contacto directo de los frutos con la tierra.

2.1.2.3 Cocinatorio 1 - aproximación. Los cocinatorios de la fase de Aproximación se enmarcan en la búsqueda de empatía, conocimiento y apropiación cultural y social con el portador de tradición. El 25 de agosto de 2023 se realizó una primera visita al restaurante Naturalia, en El Encano, para presentar el proyecto al cocinero tradicional Aníbal Criollo; inicialmente, el equipo fue recibido por su sobrina Marcela Criollo (véase la Figura 17). chef tradicional y portador de biodiversidad. Allí se degustaron preparaciones como la poleada con carantantas y queso doble crema, el cuy y conejo asado, la trucha rellena de verduras,

Figura 15

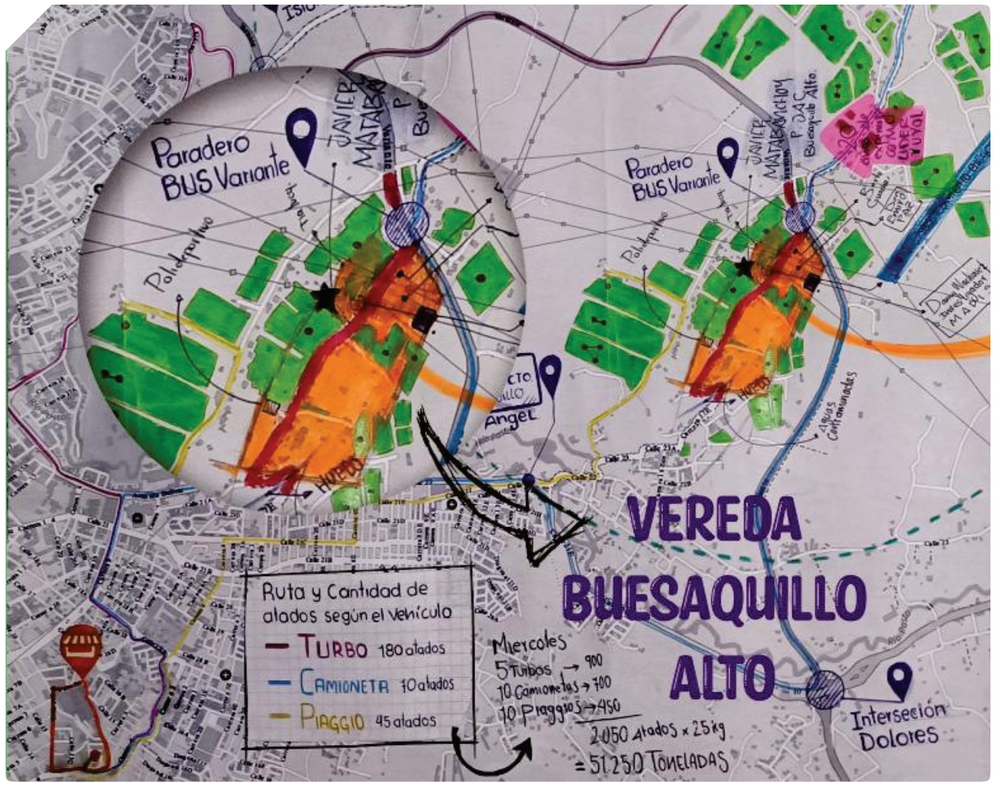
Javier Matabanchoy, presidente de la JAC de Buesaquillo Alto, durante el taller de cartografía social



Nota. El mapa denominado “La Ruta de las Juncas” corresponde a un cartografiado previo del corregimiento de Buesaquillo, elaborado antes de que la investigación se centrara en los frutos nativos fríanos. En su versión original registró el sistema de transporte de la cebolla larga desde los distintos sectores cebolleros hasta el mercado de El Potrerillo. Posteriormente, con la colaboración de don Javier Matabanchoy, el mismo mapa fue intervenido para señalar los cultivos de frutos fríanos identificados en la vereda Buesaquillo Alto, lugar donde se realizó la validación.

Figura 16

Cartografiado de la vereda Buesaquillo Alto e identificación de nodos culinarios



lapingachos de papa nativa morada y colada morada con capulí. Para don Aníbal Criollo, “la cocina comienza en la chagra”, durante la visita guio al equipo por las distintas secciones de Naturalia (huerto orgánico, invernadero, zona de compostaje, crianza de cuyes y conejos, tratamiento natural de aguas residuales y una cocina de leña donde se ahúman carnes con palo de aliso), un modelo de economía circular que orientó el enfoque de los cocinatorios siguientes.

Posteriormente, se planeó una salida de recolección de frutos fríanos en el territorio de origen, desde las 5:00 a. m., en los linderos de la finca La María, vereda Villa Julia, con la señora Bertila Naspiran, portadora de tradición con matices quillacingas en su sazón. Se cosecharon

Figura 17

Conversatorio sobre cocina tradicional con Marcela Criollo durante el Cocinatorio 1



Nota. Fotografía capturada de un video-conversatorio realizado durante el primer encuentro del Cocinatorio 1, en el que participó Marcela Criollo (Q.E.P.D.), sobrina de don Aníbal Criollo y ganadora del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales del Ministerio de Cultura de Colombia (2022), quien compartió sus saberes culinarios con el equipo del grupo de investigación MURU. La chef falleció en mayo de 2025 en un accidente de tránsito (Delgado Díaz, 2025).

uchuvas, cerotes, reinas claudias, moras silvestres, brevas, moquillos y chaquilulos (además de comprar algunos disponibles en el mercado del Potrerillo, Pasto-Nariño o en la vía rumbo al Encano, pues es costumbre que los agricultores vendan frutos a la orilla de la ruta, entre los cuales pueden variar de temporada, pero usualmente fresas, uvillas, mora de castilla y variedades de vegetales), que se emplearon para recrear recetas tradicionales incorporando los frutos nativos en la sazón de los alimentos. De este cocinatorio se destacan dos platos: trucha arcoíris rellena de

uchuvas y moras silvestres, y un postre de chaquilulo, cerote y reina claudia en almíbar, acompañado de queso campesino y queso doble crema derretido. Para preparar el postre se empleó la técnica de machacado tradicional con la máma y la guágua, utensilios utilizados para triturar los frutos y darles consistencia (véanse las Figuras 18, 19 y 20).

2.1.2.4 Cocinatorio 2 - exploración.

Primer encuentro de exploración con portadoras de tradición de Buesaquillo.

La fase de exploración incorporó la participación de portadoras de tradición del corregimiento de Buesaquillo, mediante espacios de diálogo y aprendizaje intergeneracional denominados “mindalas de cocreación culinaria”. El primer encuentro de esta fase, realizado el 10 de septiembre de 2024, reunió a Lucy Muñoz (portadora de tradición y guardiana de semillas), su hija Lisbeth Ramírez (emprendedora de jugos naturales) y su nieta Adára Ramírez, en la cocina de Naturalia, pues Aníbal afirma que, sin importar la edad, los niños son muy importantes por la trascendencia del legado culinario (ver Figura 21). Tras cosechar papas nativas, brócoli, cilantro, chilacuán, uchuvas y flores comestibles en la chagra de Aníbal Criollo, e higos, tomate de árbol y especies aromáticas en el huerto de Lucy, se conformaron dos equipos que desarrollaron propuestas bajo los conceptos de «la chagra» y de una salsa casera de frutos nativos rojos para carnes asadas. Se destacan una canastilla de frutos fríanos nativos de Buesaquillo y una salsa roja casera aderezada con frutos fríanos, servida sobre trucha arcoíris asada en plancha (ver Figuras 22, 23 y 24).

Segundo encuentro de exploración con portadoras de tradición de Buesaquillo.

El segundo encuentro de la fase de exploración, realizado el 23 de noviembre de 2024, contó con la participación de las hermanas Xiomara Revelo, de 26 años, emprendedora de helados fritos artesanales, y Daniela Revelo, de 28 años, emprendedora de chocolatería artesanal, ambas de la vereda Pejendino Reyes. La jornada comenzó con un recorrido por la chagra, donde se recolectaron papas nativas, coliflor, especies aromáticas y lulo silvestre (véase la Figura 25); posteriormente, se conformaron dos equipos que trabajaron bajo los conceptos «atardecer andino en la laguna de La Cocha» y «gama de colores comestibles». Entre las preparaciones destacaron

Figura 18

Proceso de elaboración de postre a base de frutos fríanos rojos en el Cocinatorio 1



Nota. La secuencia registra el proceso completo, desde la recolección directa de los frutos en el punto de origen hasta el montaje final para la degustación colectiva: cosecha en la planta, maceración manual, reducción del compote a fuego lento y presentación individual de cada porción, acompañada de un desayuno ligero con frutos frescos como parte del encuentro.

un postre decembrino, un champús tradicional con lulo silvestre y una salsa flameada de frutos fríanos rojos con queso asado; se utilizaron fresa, mora, chaquilulo, reina claudia, lulo silvestre y

Figura 19

Técnicas de preparación de trucha con frutos fríanos en el restaurante Naturalia



Nota. La secuencia documenta distintas técnicas observadas en Naturalia: ahumado de trucha a la leña, cocción al vapor de trucha envuelta en hoja de achira, asado de piezas menores a la parrilla y preparación de un tartar de trucha, preparación de pescado crudo picado y adobado, acompañado de uchuvas y moras silvestres, evidenciando la incorporación de frutos nativos en preparaciones de autor.

Figura 20

Encuentros participativos de aproximación a la cocina tradicional – Cocinatorio 1



Nota. Fotografía de don Aníbal Criollo, cocinero tradicional y portador de biodiversidad, durante el montaje final del menú de degustación preparado para el equipo de investigación en la primera visita al restaurante Naturalia, en El Encano.

motilón, y se incorporaron decoraciones con pétalos de rosa y flores de sauco comestibles, siguiendo una paleta cromática definida para la propuesta (véanse las Figuras 26, 27 y 28).

Figura 21

Participación de “la tía Lucy” en el encuentro de exploración culinaria



Nota. La mujer de la izquierda es reconocida en el sector como “la tía Lucy”, apelativo con el que la comunidad identifica su rol social como portadora de tradición culinaria del corregimiento de Buesaquillo.

2.1.2.5 Cocinatorio 3 - Mindala. El tercer cocinatorio permitió compartir las preparaciones desarrolladas en los encuentros anteriores y realizar su validación con la comunidad. Tras una convocatoria abierta en Buesaquillo, acudieron emprendedoras y personas interesadas en temas culinarios, con el apoyo de Javier Matabanchoy, líder de la Junta de Acción Comunal, y de Lucy Muñoz, portadora de tradición. Participaron quince personas, todas mayores de 40 años; previamente, se recolectaron frutos fríanos de temporada en la chagra de Lucy, entre ellos uchuvas, tomate de árbol, brevas y moras.

Como parte de la preparación de este último encuentro, se retomó una técnica de diseño de moldes descrita por Potosí Benavides et al. (2020), mediante impresión 3D y contramoldes en

Figura 22

Elaboración colectiva de salsa agridulce de frutos fríanos en Naturalia



Nota. Nota. La secuencia registra la selección y maceración manual de los frutos en piedra, la cocción de la mezcla por el equipo investigador y los participantes del Cocinatorio 2, y su presentación sobre carne asada servida en hoja y decorada con flores comestibles.

silicona de grado alimentario, tomando en esta ocasión como referente formal el Sol de los Pastos y el Nudo de los Pastos, símbolos representativos de la cultura indígena de la región. Previo al

Figura 23

Diseño y elaboración de la malla de achira: del boceto a la preparación



Nota. El proceso combinó bocetos y anotaciones sobre la construcción del plato con la preparación culinaria, bajo la asesoría de Aníbal Criollo. Se empleó una mezcla de polvo de achira, sofrita en aceite y moldeada en forma de malla, que evocó el tejido de las rejas de la chagra.

encuentro se realizó una primera prueba de los moldes con gelatina sin sabor combinada con melado de frutos fríanos, con el fin de verificar su funcionamiento (ver Figura 29).

Figura 24

Postre “La Chagra”: presentación final en mesa



Nota. Postre de sabores dulces y salados que combina almíbar de frutos fríanos con queso campesino asado a la parrilla, servido sobre la malla de achira. Se incorporó galleta molida mezclada con siete tipos de harina de granos nativos y se decoró con flores y frutos enteros.

Estos moldes se presentaron durante la validación con la comunidad, con el propósito de mostrar cómo las nuevas tecnologías pueden fusionarse con las técnicas ancestrales sin transgredir la cultura, aportando mayor identidad a los alimentos resultantes de este proyecto. Cabe destacar que los moldes constituyen solo una herramienta más dentro de la cocina tradicional, y no un elemento imprescindible del proyecto: son, en realidad, los cocinatorios los que permiten seguir validando propuestas y posibilitan que los platillos no se limiten a una única

Figura 25

Recolección de alimentos en la chagra de Naturalia



Nota. Participación del equipo de investigación MURU y de jóvenes portadoras de tradición del corregimiento de Buesaquillo.

presentación, sino que se transformen y adapten según la demanda de los comensales contemporáneos.

Con la comunidad se organizó una mindala simbólica en el piso, con alimentos representativos del territorio, entre ellos la cebolla larga como producto insignia; alrededor de esta disposición comenzó el intercambio de conocimientos sobre la cultura de la chagra en los hogares y la comunidad, lo que favoreció la comunicación y los vínculos afectivos. Durante la validación se expusieron los cocinatorios como una alternativa de intercambio de saberes y

Figura 26

Preparación colectiva de alimentos en Naturalia



Nota. La secuencia reúne fotografías de los distintos alimentos (materiales de diseño) destinados a su transformación en la cocina, así como el proceso de preparación bajo la asesoría de don Aníbal Criollo y el conocimiento compartido por las portadoras de tradición y el equipo de investigación MURU.

sabores culturales, y se propuso replicarlos como talleres en el salón comunal, propuesta ante la cual la comunidad manifestó afinidad.

Figura 27

Postre “Decembrino”: queso campesino y almíbar de frutos fríanos amarillos y rojos



Nota. Postre compuesto por queso campesino asado a la parrilla, acompañado de dulce de frutos amarillos, lulo silvestre, chilacuán y uvilla y de frutos rojos, mora, chaquilulo, motilón y fresa. La preparación se presentó en varias porciones y fue concebida para compartir en familia.

Durante la presentación de los platos, los participantes realizaron una evaluación sensorial y desarrollaron una actividad colectiva en la que cada persona escribió una o varias recetas que reconocía como propias; esta actividad fue grabada y documentada. La comunidad se mostró

Figura 28

Champús “Atardecer del Encano”: del boceto a la presentación final



Nota. El champús combina la receta tradicional con salsas de frutos fríanos: la capa roja incorpora frutos rojos y la amarilla, frutos amarillos, separadas por una capa de mote (maíz cocido). El fruto dispuesto en el centro de cada copa representa la corota de la laguna de La Cocha. El boceto en primer plano documenta el proceso de diseño del plato, desde su concepción hasta la presentación final.

Figura 29

Del modelo digital al prototipo: diseño y prueba del molde inspirado en el Sol de los Pastos y el nudo de los Pastos



Nota. La secuencia documenta el modelado digital, la fabricación del contramolde en silicona y una prueba con gelatina coloreada para verificar la definición de las aristas. También muestra los frutos previstos para la preparación final, entre ellos uchuvas, moras silvestres y reinas claudias.

creativa y entusiasta, y planteó la posibilidad de organizar un cocinatorio en el nuevo salón comunal de Buesaquillo. Además, se registró interés por elaborar pequeños lotes de productos

para intercambiarlos en ferias locales. En la actualidad la comunidad utiliza estos espacios para eventos gastronómicos tradicionales los fines de semana (ver Figura 30).

2.1.2 Hipótesis abductivas

A partir de la hipótesis de acción y de lo observado durante los cocinatorios, se formulan enunciados sobre tres dimensiones de la práctica social proyectada: las materialidades que la sostienen, representadas por las fichas de receta y el glosario operativo; las competencias que se busca fortalecer, relacionadas con preparar, enseñar y comercializar conservas de frutos nativos fríanos; y los deseos colectivos que orientan su apropiación, como fortalecer el diálogo intergeneracional y habilitar circuitos locales de intercambio.

Hipótesis principal. Si las comunidades del corregimiento de Buesaquillo cuentan con herramientas transferibles, fichas de receta con puntos de control y un glosario operativo que traduzcan los saberes tácitos de los portadores de tradición en procedimientos enseñables y replicables, entonces incrementarán su capacidad de preparar, enseñar y comercializar conservas de frutos nativos fríanos, fortaleciendo la apropiación social del conocimiento alimentario, el diálogo intergeneracional y la posibilidad de habilitar circuitos locales de intercambio.

Esta hipótesis articula las tres dimensiones señaladas. En el plano de las materialidades, supone la existencia y disponibilidad de fichas de receta con puntos de control y de un glosario operativo como dispositivos tangibles de gestión del conocimiento. En el plano de las competencias, proyecta el incremento de la capacidad de los portadores de tradición y de la comunidad en general para preparar, enseñar y comercializar conservas de frutos nativos fríanos a partir de dichas herramientas. Y en el plano de los deseos, expresa la aspiración de fortalecer la apropiación social del conocimiento alimentario, el diálogo intergeneracional entre portadores de tradición y nuevas generaciones, y la posibilidad de habilitar circuitos locales de intercambio.

Hipótesis alternativa. Si el acompañamiento del proyecto no logra sostenerse en el tiempo más allá de la estacionalidad de los frutos y de la continuidad de los cocinatorios, las comunidades se apropiarán parcialmente de las herramientas transferibles, limitando su uso a la

Figura 30

Validación sensorial con la comunidad de Buesaquillo



Nota. El encuentro incluyó la evaluación sensorial de las preparaciones y una actividad escrita para ampliar el repertorio de recetas tradicionales de Buesaquillo. Los participantes manifestaron interés en realizar un cocinatorio en el territorio.

esfera doméstica y educativa, sin llegar a activar de manera sostenida circuitos de comercialización o intercambio a mayor escala.

Se anticipa un escenario de apropiación parcial en las mismas tres dimensiones. En materialidades, las herramientas transferibles estarían disponibles, pero su uso quedaría restringido a la esfera doméstica y educativa, sin llegar a soportar procesos de mayor escala. En competencias, la comunidad desarrollaría capacidades suficientes para preparar y enseñar, pero no necesariamente para sostener una comercialización continua. Y en deseos, la apropiación social del conocimiento se mantendría, aunque sin activar de manera sostenida los circuitos de intercambio proyectados en la hipótesis principal. Esta formulación alternativa reconoce que el acompañamiento institucional y la estacionalidad de los frutos fríanos son condiciones externas que pueden limitar, sin invalidar, el cumplimiento de la hipótesis de acción.

2.2 Resultados

La sistematización de los cocinatorios y del proceso de validación permitió organizar los resultados en torno al repertorio de frutos nativos fríanos y su disponibilidad estacional, las herramientas transferibles, el prototipado, la validación comunitaria y las posibilidades de intercambio y producción a pequeña escala.

2.2.1 Repertorio de frutos y disponibilidad estacional

El levantamiento inicial permitió identificar un repertorio amplio de frutos nativos fríanos en Buesaquillo y en veredas aledañas, junto con periodos de cosecha y prácticas de recolección asociadas a patios, chagras y bordes de camino. Se registraron destinos culinarios frecuentes como dulces, almíbares, compotas, bebidas y salsas, además de combinaciones habituales con azúcar, especias y cítricos. Sin embargo, varias preparaciones dejaron de practicarse debido a la pérdida de parámetros de proceso y a cambios en la disponibilidad de ingredientes, lo que redujo el margen de replicación en escenarios domésticos y educativos.

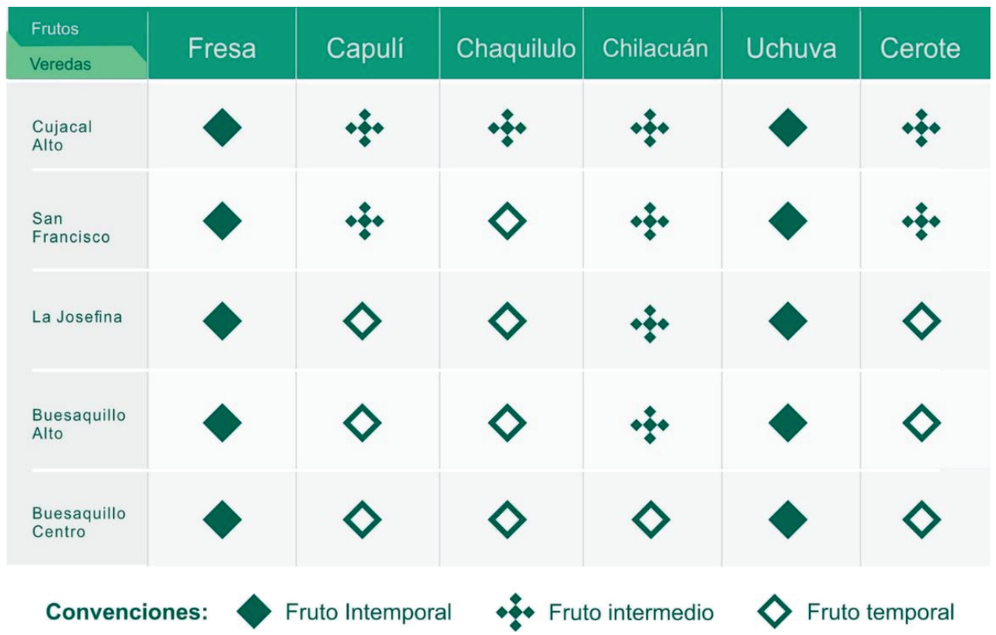
La cartografía de disponibilidad estacional evidenció variaciones notables en acceso y maduración. Se identificaron ventanas cortas para ciertos frutos y momentos del año con oferta más estable para otros. Esta información permitió ordenar el calendario de trabajo, priorizar preparaciones de acuerdo con el ciclo y decidir dónde concentrar el prototipado, especialmente cuando la disponibilidad condicionaba la posibilidad de repetir iteraciones (ver Figura 31).

2.2.2 Herramientas transferibles para gestionar y enseñar el proceso

El trabajo con portadoras de tradición y la transferencia de saberes del cocinero Aníbal Criollo permitieron elaborar fichas de receta editables que hacen explícitos pasos, cantidades, puntos de control y alternativas de sustitución. Las fichas organizaron la preparación como una secuencia verificable que incluye selección y limpieza del fruto, corte y maceración, proporciones entre fruta y azúcar, uso de acidulantes y aromáticos, determinación del punto de almíbar o gel, desespumado, envasado y pautas de cuidado básico. Este ordenamiento redujo ambigüedades y facilitó registrar variantes sin perder consistencia entre tandas (ver Tabla 3).

Figura 31

Disponibilidad estacional de frutos nativos en el corregimiento de Buesaquillo



En paralelo, se sistematizó un glosario de términos locales y equivalencias operativas, que mejoró la comprensión entre generaciones y en contextos de enseñanza. Este glosario permitió unificar vocabulario y reducir confusiones en decisiones críticas del proceso, lo que incrementó la capacidad de réplica y la claridad en la explicación de las recetas (ver Tabla 4).

Tabla 3

Estructura esencial de la ficha de receta

Paso	Qué registrar	Punto de control
Selección y limpieza	Madurez, sanidad y lavado del fruto	Sin impurezas ni partes dañadas
Corte y maceración	Tipo de corte y tiempo de reposo	Tamaño homogéneo y jugo liberado
Proporciones	Cantidades de fruta, azúcar y acidulante	Relación coherente con la textura prevista
Cocción	Recipiente, intensidad y tiempo	Evaporación pareja y color estable
Punto final	Señal sensorial de almíbar o gel	Brillo sostenido y prueba de hebra o perla
Envasado y cuidado	Esterilizado, llenado en caliente y almacenamiento	Vacío logrado, tapa cóncava y etiquetado
Variaciones	Sustituciones o ajustes probados	Mantener proporciones críticas y registro del resultado

Nota. La ficha organiza la secuencia de preparación, define qué información documentar y fija puntos de control para asegurar consistencia y facilitar la réplica. Elaboración propia a partir de registros de campo (2025).

Tabla 4

Glosario de términos locales y equivalencias operativas

Término local	Qué significa	Cómo reconocerlo
Punto de hebra	Almíbar listo y ligero	Entre los dedos se forma una hebra corta y continua
Punto de perla	Almíbar más espeso	Cae una gota redonda y lenta de la cuchara
Desespumar	Quitar la espuma superficial	Superficie limpia y brillante durante la cocción
Macerar	Dejar la fruta en reposo con azúcar/ácido	Se ve jugo liberado y el azúcar empieza a disolverse
Acidular	Añadir limón u otro ácido	Color estable y sabor equilibrado, sin oscurecer
Fuego medio	Calor parejo y controlado	Burbujeo regular, sin salpicaduras
Mermar	Reducir por evaporación	Mezcla más densa y con brillo
Cabeza de espacio	Aire que se deja en el frasco	Queda un pequeño margen bajo la tapa
Vacío logrado	Sellado correcto del frasco	La tapa queda cóncava y no hace clic
Punto de no retorno	Paso crítico sin vuelta atrás	Si se pasa el gel o se caramelíza de más, no se corrige

Nota. Definiciones breves para uso en hogar, aula y asociaciones. El glosario reúne términos locales empleados en la preparación de conservas y los traduce en definiciones claras y operativas. Elaboración propia a partir de registros de campo (2025).

2.2.3 Prototipado en cocinatorios de Diseño y Re-creación

Durante los cocinatorios se probaron variantes de corte, proporciones y tiempos, y se documentaron señales sensoriales y de control, como el brillo del almíbar, el tamaño y la persistencia de burbujas, la resistencia a la espátula y la estabilidad del color. La transferencia de saberes del portador de tradición orientó decisiones críticas, especialmente el momento de la acidulación para preservar color y textura, la regulación de la evaporación para evitar sobrecocción y la dosificación de aromáticos para mantener el perfil del fruto.

El proceso se desarrolló de manera progresiva. Primero se establecieron criterios iniciales de control para registrar y estabilizar preparaciones. Luego se ampliaron las comparaciones entre versiones, se identificaron fallas recurrentes y se ajustó la secuencia de pasos para mejorar consistencia y rendimiento. Finalmente, se consolidaron versiones estables y se fortaleció la apropiación de las herramientas. La evaluación sensorial por prototipo permitió identificar patrones de aceptación que orientaron los ajustes finales (véase la Figura 32). Las Figuras 33, 34 y 35 presentan las recetas de trucha con salsa agridulce de frutos fríanos, el postre “La Chagra” y la salsa roja agridulce, respectivamente.

2.2.4 Validación comunitaria y proyección productiva a pequeña escala

La devolución comunitaria reunió materiales listos para uso doméstico y educativo, entre ellos fichas paso a paso y un recetario con variantes según disponibilidad. En talleres de retroalimentación se acordaron criterios de selección por madurez y sanidad, y se afinó un orden de operaciones para reducir fallas recurrentes asociadas a la mezcla de frutas con comportamientos distintos, la agitación excesiva en el tramo final de cocción y el cuidado insuficiente en la esterilización y el secado de envases. Estos acuerdos se incorporaron a las fichas para fortalecer la réplica en distintos escenarios.

La validación con escala hedónica simple y comentarios abiertos evidenció niveles favorables de replicabilidad, apropiación de conocimiento y aceptación de las preparaciones, con diferencias entre perfiles de participación que orientan futuras acciones formativas. La Figura 36 presenta las respuestas de seis participantes sobre la replicabilidad, la apropiación del conocimiento y la aceptación de las preparaciones. Además, se registró interés por elaborar lotes pequeños para intercambio en ferias locales, lo que sugiere una proyección productiva a pequeña escala basada en criterios de calidad comunicables y en instrumentos de gestión del conocimiento que facilitan una estandarización mínima sin perder la adaptación territorial.

Figura 32

Evaluación sensorial de prototipos comestibles desarrollados en cocinatorios

Participantes / Prototipos	1	2	3	4	5	6
Postre La Chagra	◇	✣	◇	◆	◆	◆
Salsa de frutos frianos	◆	✣	◇	✣	◆	◆
Trucha rellena	◆	◆	◆	◆	◆	◇

Convenciones: ◆ Me gusta ✣ Más o menos ◇ No me gusta

2.2.5 Implicaciones para la innovación social productiva, el emprendimiento y la circulación local

Los hallazgos permiten interpretar el proceso como una experiencia de innovación social productiva, en la medida en que fortaleció capacidades locales para organizar, enseñar y sostener transformaciones alimentarias a pequeña escala. La innovación se vuelve verificable cuando la comunidad dispone de instrumentos que simplifican decisiones críticas, reducen ambigüedades y permiten repetir una preparación con consistencia, sin clausurar la adaptación a la estacionalidad y a la disponibilidad real de insumos (Manzini, 2015; Margolin y Margolin, 2012; Papanek, 2014). Esta lectura coincide con definiciones que resaltan que la innovación social integra soluciones que funcionan al responder a necesidades colectivas y que generan cambios culturales y organizativos, además de eventuales beneficios económicos (Buckland y Murillo, 2014; Mulgan et al., 2007).

En el caso analizado, la estrategia puede entenderse como un sistema mínimo de gestión del conocimiento culinario compuesto por fichas, glosario, puntos de control, acuerdos de proceso y prácticas de validación. Este conjunto no actúa como simple documentación, sino

Figura 33

Receta, ingredientes y preparación trucha asada con salsa agridulce de frutos frianos



como un arreglo operativo que facilita el aprendizaje entre pares, la comparación de versiones y la mejora continua, con una estandarización mínima que no reemplaza la tradición, sino que la vuelve más legible, enseñable y replicable en contextos domésticos, educativos y asociativos (Massari, 2017; Parasecoli, 2017; Shove et al., 2012; Zampollo, 2018). En esa lógica, el valor del

Figura 34

Receta, ingredientes y preparación postre chagra



dispositivo no reside solo en el producto final, sino en su capacidad para sostener procedimientos y criterios compartidos, condición central para que una práctica se mantenga en el tiempo.

El prototipado y la validación sensorial aportaron una dimensión comparativa relevante para la toma de decisiones colectivas, porque habilitaron un lenguaje común para discutir

Figura 35

Receta, ingredientes y preparación salsa roja agridulce



atributos críticos y acordar ajustes de formulación y técnica. En lugar de operar como control externo, la validación funcionó como práctica pedagógica que integra medir y conversar, permitiendo diferenciar preferencias individuales de acuerdos prácticos sobre aceptación y uso (Lawless y Heymann, 2010; Stone y Sidel, 2012). Esta forma de validación situada es consistente

Figura 36

Validación comunitaria de las preparaciones: replicabilidad, conocimiento y aceptación



Nota. Respuestas de seis participantes registradas durante la devolución y validación comunitaria de 2025, representadas según las convenciones indicadas en la figura.

con enfoques participativos que destacan la importancia de la apropiación comunitaria para sostener procesos de innovación social, especialmente cuando la gastronomía se asume como medio para el cambio (Mejía-Rivas y Maldonado-Pérez, 2020).

La dimensión territorial del trabajo se expresa también en el papel de la cartografía social. El mapeo no se limita a representar un repertorio, sino que orienta decisiones, visibiliza relaciones y ordena el trabajo según ventanas de cosecha y accesos. En este sentido, la cartografía opera como una práctica que produce efectos organizativos y no solo como registro, idea coherente con aproximaciones que entienden la cartografía social como lenguaje creativo para la investigación cualitativa y con perspectivas que discuten el diseño social desde claves cartográficas (Barragán León, 2019; Ledesma, 2013). Esta lectura contribuye a explicar por qué la estacionalidad no es un dato anecdótico, sino un condicionante de organización productiva, de planificación doméstica y de circulación comunitaria.

Desde el punto de vista de la circulación, los resultados abren condiciones para circuitos locales de intercambio cuando existen criterios comunicables de calidad y procedimientos estables que reducen la incertidumbre. En esta línea, los mercados campesinos y otras redes alimentarias alternativas resultan un referente pertinente porque disminuyen la intermediación, fortalecen la confianza y habilitan intercambios basados en trazabilidad y proximidad, lo que favorece iniciativas de microproducción cuando el conocimiento técnico es compartible (Pachón-Romero y Pachón-Ariza, 2020). La discusión sobre soberanía alimentaria y bienes comunes aporta un marco para comprender que la autonomía no se juega solo en la disponibilidad de alimentos, sino en la capacidad de controlar procesos, decidir sobre usos y sostener repertorios locales, lo cual se conecta con el sentido práctico de las herramientas producidas (Camacho, 2006; Micarelli, 2018). En el caso estudiado, la proyección productiva se entiende como una posibilidad de intercambio local y de microemprendimiento, no como industrialización, y depende de acuerdos comunitarios, de la continuidad del acompañamiento y de las condiciones de circulación ya existentes en el territorio.

Este conjunto de instrumentos y acuerdos puede describirse como un arreglo sociotécnico orientado a la gestión del conocimiento culinario. No se trata solo de recetas, sino de formatos de registro, reglas de decisión, estándares mínimos, roles y prácticas de validación que permiten traducir saberes tácitos en procedimientos enseñables y replicables. Esta idea es coherente con enfoques que relacionan innovación y gestión del conocimiento, y con definiciones de innovación que incluyen mejoras de proceso, métodos organizativos y formas de comercialización, más allá de innovaciones tecnológicas complejas (Departamento Nacional de Planeación et al., 2013; Echeverría, 2008). En términos prácticos, las fichas, el glosario y la validación comunitaria conforman un sistema que reduce las pérdidas por transmisión imprecisa y habilita el aprendizaje iterativo, sin clausurar la variación. Esta tensión entre norma y flexibilidad se entiende mejor si la tradición se concibe como un proceso en permanente recreación, donde el hacer y el aprender producen continuidad a través del cambio (Escobar, 2018; Ingold, 2013; Munari, 2015).

Finalmente, la puesta en valor puede leerse como una condición que activa iniciativas económicas alternativas cuando se vincula con repertorios, relatos, criterios de calidad y formas de circulación. La literatura sobre patrimonio culinario y su relación con las industrias creativas y culturales aporta un marco para comprender que la valorización, cuando es comunitaria y situada, no es solo simbólica, sino que puede sostener redes de cooperación y estrategias de microcirculación con identidad territorial (Alvear et al., 2017; Delgado y Ocampo, 2021; Duque Mahecha, 2020). En conjunto, estas implicaciones permiten sostener que la innovación social productiva en el caso analizado se expresa en la capacidad de organizar repertorios, estabilizar procesos, validar colectivamente y poner en circulación saberes en formatos accesibles, con aplicación educativa y posibilidades de intercambio local condicionadas por la estacionalidad y por la continuidad del acompañamiento, en consonancia con marcos que reconocen la salvaguardia y el fomento de las cocinas tradicionales como un asunto de interés público y comunitario (Contreras, 2019; Ministerio de Cultura, 2012; Rebaï et al., 2021).

2.2.6 Carpeta de evidencias

El proceso de intervención con la comunidad generó evidencia audiovisual organizada por cocinatorio: registro fotográfico y de video de las salidas de campo, los talleres y las sesiones de prototipado; diarios de campo, guías de diálogo semiestructuradas y formatos de cartografía social; y las piezas gráficas de divulgación del proyecto en Google Drive (ver imagen 37). A esto se suma la identidad visual del proyecto (véase la Figura 38), divulgación académica y publicación del proyecto, materializada en una ponencia presentada en la Universidad del Azuay (Cuenca, Ecuador) junto con la asesora de tesis, una exposición con conversatorio en el Museo Lorenzo de Aldana (en la que participaron portadores de tradición culinaria de distintas regiones de Colombia), y una entrevista concedida a la Radio Nacional de Colombia (ver Figuras 39 al 41).

Figura 37

Código QR del enlace a la carpeta de evidencias.

Nota. La divulgación del proyecto también se realizó mediante la página oficial del grupo MURU (https://muru.udenar.edu.co/), la identidad visual de «Conservas» (véase la Figura 38), una ponencia en la Universidad del Azuay, en Cuenca, Ecuador, una exposición con conversatorio en el Museo Lorenzo de Aldana y una entrevista concedida a Radio Nacional de Colombia (véanse las Figuras 39 a 41).

Figura 38

Identidad visual del proyecto “Conservas”: logotipo, concepto y paleta de colores



Nota. El logotipo del proyecto se construye a partir de un concepto que articula tradición y presente, representando el valor de los recursos, los recuerdos y los saberes auténticos del territorio a través de productos que conservan lo esencial. Su paleta cromática, basada en tonalidades de verde, refuerza la asociación con la naturaleza y los frutos nativos, mientras que el eslogan “Memoria, sabores, identidad” sintetiza los tres ejes conceptuales del proyecto.

Figura 39

Ponencia del proyecto Conservas en Universidad del Azuay - Cuenca, Ecuador



Nota. Se participó como representantes del grupo de investigación MURU y estudiantes de maestría en el 12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, presentando el proyecto “Conservar el sabor para perdurar el saber a través del diseño de alimentos”. Esta participación permitió retroalimentar el proyecto y consolidar algunos ajustes, gracias a la reciprocidad generada durante el evento.

Figura 40

Publicación en redes sociales – Canales de divulgación de la información



Nota. Tomado de página oficial de X de la Radio Nacional de Colombia

https://x.com/search?q=from%3ARadNalCo%20%20dany%20mu%C3%B1oz&src=typed_query

Figura 41

Tertulia en el museo Lorenzo de Aldana - ¿Hay futuro si hay verdad? – Alimentos y sociedad



Nota. Tomado de repositorio de fotografías del evento (2026).

2.3 Análisis reflexivo

Aquí se adopta la postura del práctico reflexivo que conversa con la situación mientras actúa en ella y revisa, a posteriori, los supuestos con los que se entró al territorio (Schön, 1992). El ejercicio de campo desarrollado evidencia la importancia de sostener diarios, recorridos y guías semiestructuradas como técnica principal de registro (Sánchez Botero y Jiménez Ortiz, 2022). El proyecto no se limitó a documentar una cocina, sino que tradujo lo documentado en un dispositivo transferible que fue sometido después a validación. El análisis se organiza en torno a los interrogantes sintetizados en la Figura 42.

2.3.1 Progresión de los cocinatorios: de la aproximación a la Mindala

Leídos en conjunto, los tres cocinatorios no se comportan como réplicas de un mismo ejercicio, sino como una progresión en la que cada etapa reconfigura el vínculo entre comunidad, portador de tradición y equipo investigador. *El Cocinatorio 1 - Aproximación* operó fundamentalmente como un ejercicio de empatía y legitimación: antes de intervenir sobre la receta, fue necesario habitar la chagra de Aníbal Criollo, comprender su modelo de economía circular y recibir, de su voz, la premisa de que “la cocina comienza en la chagra”. En esta etapa el aprendizaje corrió sobre todo en un solo sentido (del portador de tradición hacia el equipo) y el resultado, los platos con trucha rellena y el postre de chaquilulo, cerote y reina claudia, funcionó más como evidencia de una relación de confianza construida que como un prototipo destinado a la réplica.

El Cocinatorio 2 - Exploración introdujo un cambio cualitativo al vincular a portadoras de tradición del propio corregimiento de Buesaquillo (Lucy Muñoz, Lisbeth y Adára Ramírez; Xiomara y Daniela Revelo), lo que desplazó el eje del aprendizaje desde una relación vertical entre portador e investigador hacia un diálogo intergeneracional horizontal, denominado por las propias participantes “mindalas de cocreación culinaria”. La aparición espontánea del término mindala en esta fase (antes de que fuera adoptado formalmente como nombre del tercer cocinatorio) sugiere que la comunidad ya estaba nombrando, con categorías propias, un fenómeno que el equipo de diseño describiría después con el lenguaje de la cocreación (Ind y Coates, 2013; Sanders y Stappers, 2008). En términos de resultados, la variedad de propuestas

Figura 42

Síntesis del análisis reflexivo: de los cocinatorios a la práctica y la teoría



Nota. Elaboración propia a partir del apartado 2.3 de esta monografía. La estructura concéntrica está adaptada de Zampollo (2016) y la paleta de colores corresponde a la identidad visual del proyecto Conservas.

(de la salsa roja de frutos fríanos al champús con lulo silvestre) muestra una ampliación real del repertorio, pero también una dispersión que aún no se traducía en criterios de calidad compartidos ni en una secuencia estabilizada de preparación.

El Cocinatorio 3 - Mindala cierra el ciclo como una síntesis y no como una simple repetición: la mindala simbólica armada con la comunidad de Buesaquillo (y no solo con los portadores de tradición vinculados previamente) amplía el círculo de validación hacia emprendedoras, líderes comunitarios y quince asistentes mayores de 40 años, y traslada el centro de gravedad del proceso desde la cocina de Naturalia hacia el territorio de origen. Aquí la validación sensorial dejó de ser un ejercicio interno del equipo para convertirse en una devolución comunitaria, y el pedido espontáneo de la comunidad de replicar los cocinatorios en el salón comunal (hoy ocupado los fines de semana con eventos gastronómicos propios) es el indicador más claro de que la apropiación excedió el marco de la investigación.

Esta progresión de la empatía en la Aproximación, a la ampliación dialógica en la Exploración, y a la síntesis validada colectivamente en la Mindala, es consistente con las mejoras estadísticamente significativas encontradas al comparar las tres etapas mediante la prueba de Kruskal-Wallis en aceptación sensorial ($H(2) = 8{,}47$; $p = {,}014$), replicabilidad percibida ($H(2) = 7{,}23$; $p = {,}027$) y apropiación del conocimiento ($H(2) = 6{,}81$; $p = {,}033$), lo que confirma que el avance percibido cualitativamente en el relato de los cocinatorios tiene también un correlato cuantitativo. Conviene, sin embargo, matizar esta lectura lineal: la mejora no fue homogénea entre participantes y, como se discute a continuación, se concentró en quienes ya contaban con experiencia previa en la preparación de alimentos, lo que interpela sobre la necesidad de sostener más de tres cocinatorios si el objetivo es una apropiación intergeneracional plena.

2.3.2 Cumplimiento de la hipótesis de acción: una lectura matizada

En el plano de las competencias, los registros describen aprendizajes vinculados con la preparación y el intercambio de saberes; su alcance debe interpretarse dentro de los encuentros realizados, sin asumir que representan cambios sostenidos o generalizados entre todos los participantes. En el plano de las competencias, el cumplimiento fue medio: las mejoras estadísticamente significativas entre iteraciones (prueba de Kruskal-Wallis) muestran que preparar con consistencia sí se volvió una capacidad más sólida, pero esa capacidad se concentró en quienes ya tenían experiencia previa (portadoras de tradición y emprendedoras) y no alcanzó de manera significativa a las generaciones más jóvenes. En el plano de los deseos, el cumplimiento fue parcial: el diálogo intergeneracional se activó en encuentros específicos, pero no se instaló todavía como hábito cotidiano de las cocinas domésticas, y los circuitos de intercambio permanecieron en el registro del interés manifestado, no en la transacción sostenida.

Esta lectura por dimensiones deja una lección metodológica que interesa a los propios autores tanto como a la comunidad: formular la hipótesis de acción como una proposición única (cumplida o no cumplida) simplifica un proceso que, en la práctica, avanza a velocidades distintas según se trate de instrumentos, capacidades o deseos. Los cambios materiales y técnicos, una vez sistematizados en un dispositivo transferible, se sostienen con relativa autonomía respecto de quien los produjo; los cambios en el deseo colectivo de sostener una práctica dependen, en cambio, de condiciones que ningún instrumento de diseño controla por sí solo, como la continuidad del acompañamiento institucional o la disponibilidad estacional del fruto. Reconocerlo no debilita el valor del proceso: lo sitúa con mayor precisión y evita atribuir a las fichas y al glosario una capacidad transformadora que, en rigor, pertenece al conjunto más amplio de relaciones comunitarias que los sostiene.

La hipótesis alternativa anticipó el escenario que finalmente se observó con mayor claridad: que el acompañamiento del proyecto no lograra sostenerse en el tiempo más allá de la estacionalidad de los frutos y de la continuidad de los cocinatorios conduciría a una apropiación parcial, restringida a la esfera doméstica y educativa. La estacionalidad limitó los momentos y los

frutos disponibles para repetir las preparaciones; por ejemplo, el chaquilulo y el cerote solo estuvieron disponibles durante periodos cortos del calendario de cosecha.

2.3.3 La cadena de valor entre los indicadores y los resultados de la intervención

Explicitar la cadena de valor implica mostrar, indicador por indicador, qué mecanismo concreto conectó la medición con el resultado, en lugar de asumir esa conexión como evidente. La diferencia significativa en aceptación sensorial entre iteraciones no indica, por sí misma, que las preparaciones mejoraran por azar o por la pericia individual de quien cocinaba en cada sesión: indica que el ciclo de prototipado (registrar, comparar, ajustar) fue el mecanismo que produjo la mejora, lo cual legitima a la ficha de receta, y no solo al encuentro presencial del cocinatorio, como el dispositivo que puede trasladarse a hogares, aulas y asociaciones sin que la calidad dependa de repetir el taller original. La replicabilidad percibida, por su parte, se explica en buena medida por el glosario operativo: al fijar significados compartidos para términos como punto de hebra, punto de perla o punto de no retorno, redujo el margen de ambigüedad que antes obligaba a la presencia física de quien sabía interpretar esas señales, y trasladó parte de ese saber a un soporte consultable. El indicador de apropiación de conocimiento cierra la cadena de manera cualitativa: se expresa en que la comunidad pidiera continuar los cocinatorios por su cuenta y en que el salón comunal, construido originalmente para otros fines, terminara ocupado los fines de semana por la propia cultura culinaria que el proyecto buscaba poner en valor.

Conviene, sin embargo, no forzar esta cadena más allá de lo que la evidencia permite. Los indicadores de aceptación, replicabilidad y apropiación se levantaron con escalas hedónicas simples y comentarios abiertos (Lawless y Heymann, 2010; Stone y Sidel, 2012), instrumentos pensados para capturar la experiencia de quien valida una preparación en el momento de la devolución, no para verificar de manera independiente un cambio sostenido en la práctica comercial o doméstica más allá de ese momento. Traducir un saber culinario tácito en una cifra de aceptación o en la proporción de participantes que declara haber aprendido algo es, en sí mismo, un gesto de diseño: convierte un juicio sensorial y relacional en un dato comparable, en la línea de lo que Margolin (2013) identifica como el terreno común entre los estudios de diseño y

los food studies. Ese gesto hace visible y comunicable un proceso que de otro modo permanecería disperso en la memoria de quienes participaron, pero también lo reduce; se opta por sostener ambas cosas a la vez (el valor de haber cuantificado y el límite de esa cuantificación) en lugar de presentar los indicadores como prueba cerrada del éxito de la intervención.

La decisión metodológica de recurrir a estadística descriptiva y a la prueba no paramétrica de Kruskal-Wallis, en lugar de modelos de mayor complejidad, merece también una lectura reflexiva y no solo instrumental. Con una muestra de treinta participantes distribuida en variables de escala ordinal, cualquier ejercicio de inferencia más sofisticado hubiera exigido supuestos que los datos de campo no podían sostener (Corder y Foreman, 2014); optar por un procedimiento no paramétrico fue, en ese sentido, menos una limitación que una decisión coherente con la naturaleza situada del estudio. La cadena de valor descrita en los párrafos anteriores solo es defendible, en consecuencia, dentro de esos límites: permite afirmar que hubo una mejora asociada al ciclo de prototipado, no que esa mejora sea generalizable, sin más, a comunidades con condiciones distintas de estacionalidad, tamaño poblacional o continuidad de acompañamiento.

2.3.4 Lo que cambió y lo que permanece en las prácticas sociales de Buesaquillo

Entre lo que cambió de manera verificable durante el proceso se cuenta la reactivación de combinaciones que habían dejado de prepararse: el postre de chaquilulo, cerote y reina claudia en almíbar, la salsa roja casera con frutos fríanos servida sobre trucha, o la canastilla de frutos nativos surgida del segundo cocinatorio no figuraban, al inicio del proyecto, entre las preparaciones vigentes en los hogares visitados, y su reaparición muestra que el repertorio culinario del corregimiento no estaba perdido de manera irreversible, sino inactivo por falta de ocasión y de interlocutor. También cambió, de manera más significativa aún, quién enseña a quién: el encuentro entre Lucy Muñoz, su hija Lisbeth Ramírez y su nieta Adára Ramírez alrededor de la chagra materializó, en un caso concreto, el intercambio cara a cara que Borins (2009) señala como condición para que la cocreación entre generaciones prospere, y la comunidad tradujo después ese modelo en una demanda propia: replicar los cocinatorios como talleres del salón comunal, sin depender de la presencia continua del equipo investigador.

No cambió, en cambio, el imaginario económico que en primer lugar había desplazado a los frutos nativos: la cebolla larga sigue siendo, para buena parte de la población, la actividad que define a Buesaquillo, y ningún cocinatorio compite en términos de ingreso con un monocultivo consolidado durante más de una década (Bastidas et al., 2017). Persisten, además, barreras señaladas desde el inicio del proceso por los propios liderazgos comunitarios: la contaminación por polvo y agroquímicos que, según advirtió Javier Matabanchoy, presidente de la Junta de Acción Comunal, impide que el turismo y la cocina tradicional del corregimiento emerjan con la fuerza que podrían tener (J. Matabanchoy, comunicación personal, 22 de abril de 2023), no fue una condición que este proyecto estuviera en capacidad de modificar. Tampoco cambió, de manera generalizada, la vinculación de las nuevas generaciones: los treinta participantes del proceso y los quince asistentes al cocinatorio de validación fueron, en su mayoría, personas mayores de cuarenta años, lo que deja abierta la pregunta de si el repertorio recuperado logrará transmitirse una vez concluido el acompañamiento académico. Y no se consolidó, hasta el cierre de este documento, ningún canal de comercialización: el interés registrado en la feria

agroindustrial de 2023 y en la devolución comunitaria se mantiene como intención, no como intercambio efectivo.

Estas permanencias no deben leerse como un fracaso del diseño, sino como un recordatorio de sus límites temporales y de escala. Perugache Salas (2017) documenta, para pueblos descendientes de los quillacingas en el valle de Atriz, un resurgimiento cultural lento, desigual entre veredas y no lineal, que rara vez se completa en el horizonte de un solo proyecto; Buesaquillo, dentro de ese panorama regional, parece encontrarse en una fase temprana de ese mismo proceso. De Certeau et al. (1999) ofrecen, además, una clave complementaria: cocinar es una práctica de lo cotidiano que se reproduce por rutina más que por decisión consciente, de modo que introducir una ficha o un glosario reorganiza la capa técnica y comunicable de esa práctica (lo que se puede enseñar y verificar) con mayor rapidez que la capa profunda del hábito, lo que efectivamente se cocina un martes cualquiera, sin que nadie esté documentando el proceso. Esta distinción ayuda a explicar por qué las materialidades avanzaron más rápido que los deseos: no porque unas importen más que los otros, sino porque operan en temporalidades distintas.

Resulta útil, en este punto, comparar el punto de partida de Buesaquillo con el de El Encano, territorio de origen del cocinero Aníbal Criollo. En Naturalia, la articulación entre huerto, chagra, crianza de animales y cocina de leña que impresionó al equipo investigador durante el Cocinatorio de Aproximación es resultado de años de trabajo previo del propio portador de tradición, no un punto de partida disponible desde el inicio para cualquier comunidad. Buesaquillo, en cambio, apenas comienza a organizar su propio repertorio y su propia infraestructura comunitaria, el salón comunal donde ahora se replican los encuentros tiene apenas unos años de construido, de modo que medir el proceso de Buesaquillo con la vara de un modelo ya consolidado sería una comparación injusta con la propia comunidad. Lo que el proyecto logró, en un plazo de tres años, fue activar un punto de partida equivalente al que probablemente tuvo Naturalia en sus primeras etapas, y esa distinción de escala temporal debería orientar las expectativas de cualquier acompañamiento futuro.

2.3.5 El diálogo entre práctica y teoría: la voz de los investigadores

Desde la práctica, el valor del proceso no se agota en las preparaciones logradas ni en las fichas entregadas, sino en lo que modificó en la manera en que los propios autores comprenden su oficio. El equipo llegó al territorio con una mirada de diseño de alimentos centrada, sobre todo, en el prototipo comestible como resultado; salió de los cocinatorios teniendo que ampliar esa mirada hacia las relaciones y los tiempos comunitarios que sostienen o no la continuidad de un prototipo una vez que el investigador se retira. Momentos concretos del trabajo de campo exigieron decisiones que ninguna ficha podía anticipar: ceder, por ejemplo, ante el criterio sensorial de una portadora de tradición sobre el punto exacto de un almíbar, incluso cuando ese criterio no coincidía con el punto de control inicialmente propuesto por el equipo, requirió un juicio ejercido en el momento mismo de la acción y no una consulta posterior al protocolo. Esa clase de decisión ilustra lo que Schön (1992) describe como reflexión en la acción: un saber profesional que se ejerce conversando con una situación singular e incierta, y que excede lo que cualquier procedimiento codificado puede prever de antemano.

Desde la teoría, el caso aporta un matiz a la discusión sobre las herramientas de diseño aplicadas a saberes culinarios tácitos. La ficha de receta y el glosario operativo no funcionaron, en la experiencia de Buesaquillo, como una traducción fiel de la receta oral a un lenguaje técnico, sino como objetos frontera que median entre dos regímenes de conocimiento, el gestual y sensorial de quien cocina de memoria, y el verificable y comunicable que exige la enseñanza fuera del círculo familia, sin agotar ninguno de los dos (Margolin, 2013). Esa mediación tiene un costo que conviene nombrar con la misma franqueza con que se documentan los logros: toda estandarización, por mínima que sea, fija una versión entre varias posibles de una preparación que en la memoria de las portadoras admite variaciones según la casa, la temporada y quien cocine; el carácter editable de las fichas mitiga ese riesgo, pero no lo elimina del todo, y es una tensión que se prefiere declarar abierta antes que dar por resuelta.

El diseño de alimentos, en el caso de los frutos nativos fríanos de Buesaquillo, operó como una tecnología social de intensidad media: ni una intervención puntual sin efectos

posteriores, ni una transformación estructural de las condiciones que habían desplazado a estos frutos en primer lugar. Su valor consiste en haber abierto una ventana de posibilidad concreta, sostenida en instrumentos verificables y en vínculos entre generaciones, que la comunidad de Buesaquillo puede ahora decidir sostener, ampliar o dejar cerrarse, con mayor autonomía de la que tenía antes de que esta investigación comenzara.

2.3.6 Tabla de productos resultantes

El proyecto generó un conjunto de productos que facilitan la transferencia del conocimiento construido con la comunidad (véase Tabla 5). Estos pueden agruparse en tres líneas. La primera reúne los espacios de encuentro y divulgación: los cocinatorios de diseño y Re-creación, desarrollados en El Encano y Buesaquillo; la ponencia presentada en el 12.º Encuentro de Diseño y Alimentos, en Cuenca (Ecuador); y la tertulia sobre conocimientos tradicionales alrededor del fogón indígena, realizada en el Museo Juan Lorenzo Lucero, en San Juan de Pasto. La segunda comprende los productos académicos postulados: un capítulo de libro en el proyecto editorial “Cartografías alimentarias en América Latina: diseño, memoria biocultural y territorio” y un artículo científico sobre transferencia de saberes alimentarios y conservas andinas, postulado a la revista SUMMA. La tercera agrupa las herramientas de uso comunitario (el glosario local, las fichas de receta y el recetario etnográfico con frutos nativos fríanos), que dan continuidad a los productos previstos en la matriz de objetivos.



Tabla 5

Productos resultantes del proyecto

Producto	Descripción	Lugar
Cocinatorios	Indagación – Exploración y Mindala. Espacios comunitarios de Re-creación y exploración en las cocinas tradicionales de Nariño.	Cto del Encano y Buesaquillo
Ponencia	12vo Encuentro de Diseño y Alimentos. Exposición de proyectos de Posgrado con enfoque afines a la disciplina.	Cuenca – Ecuador
Tertulia	Museo Juan Lorenzo Lucero - compartir de conocimientos tradicionales alrededor del fogón indígena.	San Juan de Pasto
Capítulo de libro	Territorio, autonomía y frutos fríanos: el diseño como mediador del habitar campesino. Postulado en el proyecto editorial "Cartografías alimentarias en América Latina: diseño, memoria biocultural y territorio" organizado por el Exploratorio KINWA y la Maestría en Diseño para la Innovación Social MADIS.	Universidad de Nariño - grupo de investigación MURU - Pasto
Artículo científico	Transferencia de saberes alimentarios y conservas andinas para innovación social productiva. Postulado a SUMMA Revista disciplinaria en ciencias económicas y sociales, con categoría C en Publindex.	Corporación Universitaria Autónoma de Nariño - Colombia - Valle del Cauca
Glosario local	Definiciones breves para uso en hogar, aula y asociaciones, términos locales empleados en la preparación de conservas traduciendo definiciones claras y operativas.	Corregimientos de Buesaquillo Pasto – Nariño
Fichas de recetas	La ficha organiza la secuencia de preparación, define qué información documentar y fija puntos de control para asegurar consistencia y facilitar la réplica.	Corregimientos de Buesaquillo Pasto – Nariño
Recetario	Recetario etnográfico con frutos nativos frianos. Selección y preparaciones desarrolladas durante los cocinatorios de Diseño y Re - creación.	Corregimientos del Encano y Buesaquillo - Nariño - Colombia

2.4 Conclusiones

El estudio mostró que la innovación social productiva, entendida como el fortalecimiento de capacidades locales para organizar y sostener transformaciones alimentarias a pequeña escala, se hace observable cuando el conocimiento culinario pasa de ser tácito a ser enseñable y replicable. La identificación del repertorio y de la disponibilidad estacional permitió ordenar el trabajo según los periodos de cosecha y reconocer oportunidades de aprovechamiento de los frutos nativos, aportando una base práctica para planear preparaciones y priorizar prototipos con sentido territorial (véase la Figura 43).

La estrategia de Cocinatorios de Diseño y Re-creación permitió estabilizar procedimientos mediante prototipado y retroalimentación, y produjo herramientas transferibles que funcionan como dispositivos de gestión del conocimiento. Las fichas de receta y el glosario operativo redujeron ambigüedades en la transmisión, facilitaron la enseñanza en el hogar y el aula, y mejoraron la consistencia entre tandas, sin cerrar la posibilidad de variación. La validación sensorial y comunitaria aportó criterios compartidos para decidir ajustes y consolidar versiones, y permitió diferenciar preferencias individuales de acuerdos prácticos sobre aceptación, replicabilidad y apropiación de conocimiento.

El proceso dejó condiciones concretas para circuitos locales de intercambio y microproducción, en tanto las herramientas permiten comunicar criterios de calidad y sostener aprendizaje entre pares en asociaciones y espacios educativos. Persisten retos ligados a la estacionalidad y a la continuidad del acompañamiento, por lo que se recomienda reforzar alianzas con actores educativos y comunitarios, y mantener registros comparables por prototipo para seguir consolidando resultados en ciclos posteriores.

Como lecciones aprendidas sobre el artefacto de diseño, se destaca que un laboratorio participativo alrededor de la cocina (el cocinatorio) es un dispositivo eficaz para hacer explícito el conocimiento tácito de los portadores de tradición, siempre que se acompañe de instrumentos de registro (fichas, glosario) que trasciendan la experiencia puntual del taller. Sobre la metodología de intervención, la articulación entre cartografía social, prototipado y validación

Figura 43

Síntesis de las conclusiones de la monografía: logros, aprendizajes y recomendaciones



Nota. Elaboración propia a partir del apartado 2.4 de esta monografía. La paleta de colores corresponde a la identidad visual del proyecto Conservas.

demostró ser replicable en otros territorios con dinámicas de estacionalidad similares, aunque exige tiempos largos de acompañamiento (en este caso, cerca de tres años entre la fase de indagación y la de validación) para que la comunidad se apropie plenamente del proceso. Sobre las prácticas sociales que se buscaron transformar, el proyecto evidencia que la puesta en valor de los frutos nativos fríanos no depende únicamente de la disponibilidad del recurso, sino de la existencia de espacios de encuentro intergeneracional (como los cocinatorios) que hagan deseable y visible su uso.

Se recomienda para futuros proyectos similares: ampliar el número de portadores de tradición vinculados en distintas veredas para diversificar el repertorio; explorar alianzas con la

Junta de Acción Comunal y con instituciones educativas del corregimiento para sostener el uso de las fichas más allá del ciclo de investigación; y desarrollar una fase de acompañamiento a la comercialización, evaluando canales de circuito corto (ferias veredales, tiendas comunitarias) que permitan avanzar de la validación doméstica hacia la proyección productiva a pequeña escala planteada en la hipótesis de acción.

Referencias

Alvear, A., Barrera, E., y Ramírez, J. (2017). Inventario de productos y preparaciones patrimoniales de la región de Coquimbo. *RIVAR*, *4* (12), 111–122.

Arquitectura y Diseño UNIANDES. (2016, 29 de septiembre). *Food design y prototipado por Tania Delgado* [Video]. Vimeo. https://vimeo.com/184866441

Ascuntar Rivera, M. C. (2026). *Territorios creacionales de la cultura alimentaria. Rutas de exploración mediadas por el diseño y la creación* [Tesis doctoral, Universidad de Caldas]. https://repositorio.ucaldas.edu.co/entities/publication/4267919d-3a8e-4468–8065-15190a8270cb

Ascuntar Rivera, M. C., y Bak-Geller Corona, S. (2025). Contribuciones desde el diseño y la creación para enfrentar las crisis alimentarias en América Latina. *Kepes*, *22* (31), 73–99. https://doi.org/10.17151/kepes.2025.22.31.4

Ascuntar Rivera, M. C., y Gómez Alzate, A. (2025). Cultura culinaria y diseño. Reflexiones para la creación de cartografías comunitarias. *Revista Guillermo de Ockham*, *23* (1), 189–202. https://doi.org/10.21500/22563202.6589

Barragán León, A. N. (2019). Cartografía social: lenguaje creativo para la investigación cualitativa. *Sociedad y Economía* , (36), 139–159. https://doi.org/10.25100/sye.v0i36.7457

Bastidas, J., Goyes, L., y Luna, L. (2017). *Características competitivas y asociativas de los cultivadores de cebolla junca en el corregimiento de Buesaquillo* . Editorial CESMAG.

Bernal, J. (2017, 13 de septiembre). Cultivo de Acai en Putumayo. Radio Nacional de Colombia. https://www.radionacional.co/cultura/cultivo-de-acai-en-putumayo

Borins, S. F. (2009). *Innovations in government: Research, recognition, and replication* . Brookings Institution Press.

Buckland, H., y Murillo, D. (2014). *La innovación social en América Latina: marco conceptual y agentes* . Instituto de Innovación Social de ESADE; Fondo Multilateral de Inversiones (Banco Interamericano de Desarrollo).

Camacho, J. (2006). Bueno para comer, bueno para pensar. Comida, cultura y biodiversidad en Cotacachi. En R. E. Rhoades (Ed.), *Desarrollo con identidad: comunidad, cultura y sustentabilidad en los Andes* (pp. 237–265). Abya Yala.

Congreso de la República de Colombia. (12 de marzo de 2008). *Por la cual se modifica y adiciona la Ley 397 de 1997 –Ley General de Cultura y se dictan otras disposiciones* (Ley 1185 de 2008). Diario Oficial No. 46.929. https://www.cancilleria.gov.co/sites/default/files/Normograma/docs/pdf/ley_1185_2008.pdf

Contreras, J. (2019). Alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización. *Boletín de Antropología*, *34* (58), 30–55. https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a01

Corder, G. W., y Foreman, D. I. (2014). *Nonparametric statistics for non-statisticians: A step-by-step approach* (2.ª ed.). Wiley.

Córdoba-Cely, C. (2021). *Guía de Investigación+Creación* . Editorial Universidad de Nariño. https://doi.org/10.22267/madis.1

Cortés Farias, G., Orozco Gracia, J., y Triana Botina, K. (2012). *Análisis de procesos de conservación en diferentes frutas autóctonas colombianas* . Universidad ECCI.

De Certeau, M., Giard, L., y Mayol, P. (1999). *La invención de lo cotidiano 2: Habitar, cocinar* (A. Pescador, Trad.). Universidad Iberoamericana.

De la Horra, A. E., y Grill, J. B. (2023). Pensar el alimento: experiencia de investigación creación participativa como medio de transformación comunitaria. *Kepes*, *20* (27), 281– 318. https://doi.org/10.17151/kepes.2023.20.27.11

Delgado, T. C., Beltrán, E. M., Ballesteros, M., y Salcedo, J. P. (2015). La investigación-creación como escenario de convergencia entre modos de generación de conocimiento. *Iconofacto*, *11* (17), 10–28. https://doi.org/10.18566/iconofac.v11n17.a01

Delgado, T. C., y Ocampo, A. N. (2021). El patrimonio culinario como generador de industrias creativas y culturales: el caso de la plaza de mercado de Riosucio, Caldas, Colombia. *Kepes*, *18* (23), 147–177. https://doi.org/10.17151/kepes.2021.18.23.6

Denzin, N. K., y Lincoln, Y. S. (2017). *The SAGE handbook of qualitative research* (5.ª ed.). SAGE Publications.

Departamento Nacional de Planeación, Departamento Administrativo de Ciencia, Tecnología e Innovación, y Agencia Nacional para la Superación de la Pobreza Extrema. (2013). *Bases conceptuales para una política de innovación social* . Repositorio Institucional Minciencias. https://repositorio.minciencias.gov.co/entities/publication/f628f36b-e318-432f-b780-e219e5170354

Duque Mahecha, J. (2020). Tradición e innovación culinaria en Colombia: una tensión productiva. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, *54* (98), 44–57. https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20977

Echeverría, J. (2008). Manual de Oslo y la innovación social. *Arbor, 184* (732), 609–618. https://doi.org/10.3989/arbor.2008.i732.210

Escobar, A. (2018). *Designs for the pluriverse: Radical interdependence, autonomy, and the making of worlds* . Duke University Press. https://doi.org/10.1215/9780822371816

García Canclini, N. (2012). *Culturas híbridas* . Penguin Random House Grupo Editorial México.

Gobernación de Nariño. (2020). *Nuestro Nariño al derecho por la alimentación y por la nutrición. Plan Decenal Dhana 2020–2029* . Comité Departamental de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional CDSSAN de Nariño.

Gómez, E., Martínez, E., Rivas, J., y Villalobos, E. (2016). La seguridad y soberanía alimentaria. *Revista Iberoamericana de Bioeconomía y Cambio Climático*, *2* (1), 315–324. https://doi.org/10.5377/ribcc.v2i1.5702

Guzmán, D. (2015). Mocondino en su historia: La abolición de su resguardo. Tendencias, 16(2), 36–56. https://revistas.udenar.edu.co/index.php/rtend/article/view/2247

Ind, N., y Coates, N. (2013). The meanings of co-creation. *European Business Review, 25* (1), 86–95. https://doi.org/10.1108/09555341311287754

Ingold, T. (2013). *Making: Anthropology, archaeology, art and architecture* . Routledge.

Lawless, H. T., y Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices* (2.ª ed.). Springer. https://doi.org/10.1007/978-1-4419–6488-5

Ledesma, M. del V. (2013). Cartografía del diseño social: aproximaciones conceptuales. *Anales del Instituto de Arte Americano e Investigaciones Estéticas Mario J. Buschiazzo*, *43* (1), 97–106.

Llano, F., y Carrillo, E. (2015). Viajeros, recetas e identidad gastronómica: de la mezcla cultural al reconocimiento local. En *Primer Encuentro Nacional de Grupos de Investigación en Alimentos y Cocina Colombiana* . Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). https://repositorio.uniagustiniana.edu.co/items/735ea862-4257-43ec-b327-7c340630c368

López, H., Rodríguez, C. I., Brennan, A., y Hasan, A. (2014). El debate sobre identidad individual e identidad colectiva. Aportes de la psicología social. *Millcayac, Revista Digital de Ciencias Sociales*, *1* (1), 99–107.

Luna Cabrera, G. C., Delgado Vargas, I. A., y Burgos Ordóñez, L. C. (2022). Árboles: Conocimiento local en el corregimiento de Morasurco, Pasto–Nariño. Editorial Universidad de Nariño. https://doi.org/10.22267/lib.udn.027

Manzini, E. (2015). *Cuando todos diseñan: una introducción al diseño para la innovación social* . Experimenta Libros.

Margolin, V. (2013). Design studies and food studies: Parallels and intersections. *Design and Culture*, *5* (3), 375–392. https://doi.org/10.2752/175470813X13705953612327

Margolin, V., y Margolin, S. (2012). Un “modelo social” de diseño: cuestiones de práctica e investigación. *Kepes*, *9* (8), 61–71. https://revistasojs.ucaldas.edu.co/index.php/kepes/article/view/462

Massari, S. (2017). Food design and food studies: Discussing creative and critical thinking in food system education and research. *International Journal of Food Design, 2* (1), 117–133. https://doi.org/10.1386/ijfd.2.1.117_1

Mejía, J. L. (2010). Política para la gestión, protección y salvaguardia del patrimonio cultural. En *Compendio de políticas culturales* (pp. 225–247). Ministerio de Cultura de Colombia.

Mejía-Rivas, M., y Maldonado-Pérez, L. G. (2020). La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación, 11* (1), 23–33. https://doi.org/10.19053/20278306.v11.n1.2020.11679

Micarelli, G. (2018). Soberanía alimentaria y otras soberanías: el valor de los bienes comunes. *Revista Colombiana de Antropología, 54* (2), 119–142. https://doi.org/10.22380/2539472X.464

Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. (2015). *Recuperando lo nuestro a través de la tulpa* . Asociación para el Desarrollo Campesino.

Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia* . https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2019%20politica.pdf

Mulgan, G., Tucker, S., Ali, R., y Sanders, B. (2007). *Social innovation: What it is, why it matters and how it can be accelerated* . The Young Foundation.

Munari, B. (2016). *¿Cómo nacen los objetos? Apuntes para una metodología proyectual* . Gustavo Gili.

Muñoz Guachavez, D., y Potosí, C. (2019). *Food design como estrategia de promoción cultural en productos típicos de la gastronomía tradicional nariñense* [Trabajo de grado]. Universidad de Nariño.

MURU. (s. f.). *Cocinatorios* . Universidad de Nariño. https://muru.udenar.edu.co/cocinatorios/

Norman, D. A. (2005). *El diseño emocional: por qué nos gustan (o no) los objetos cotidianos* . Paidós.

Pachón-Romero, J. P., y Pachón-Ariza, F. A. (2020). Mercados campesinos, ¿estrategia de implementación de la soberanía alimentaria? Caso Sibaté (Cundinamarca). *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación, 11* (1), 35–48. https://doi.org/10.19053/20278306.v11.n1.2020.11681

Papanek, V. (2014). *Diseñar para el mundo real: ecología humana y cambio social* (2.ª ed.). Pol·len.

Parasecoli, F. (2017). Food, research, design: What can food studies bring to food design education. *International Journal of Food Design, 2* (1), 15–25. https://doi.org/10.1386/ijfd.2.1.15_1

Párraga Espinoza, Y., y Vinueza Quinatoa, M. (2020). Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. *Revista Científica y Tecnológica UPSE, 7* (2), 52–57. https://doi.org/10.26423/rctu.v7i2.526

Perugache Salas, J. A. (2017). Voltear la tierra para despertar la vida: el resurgimiento de los pueblos del valle de Atriz, en el municipio de Pasto (Colombia). *Maguaré, 31* (1), 153–191. https://doi.org/10.15446/mag.v31n1.69025

Potosí Benavides, C. C., Muñoz Guachavez, D. A., y Córdoba-Cely, C. (2020). Diseño de comida como fuente de innovación social. *Tendencias, Revista de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, 21* (1), 84–109. https://doi.org/10.22267/rtend.202101.128

Querol, M. A. (2010). *Manual de gestión del patrimonio cultural* . Ediciones AKAL.

RAE. (s. f.-a). Biodiversidad. En *Diccionario de la lengua española* . Recuperado el 12 de abril de 2023, de https://dle.rae.es/biodiversidad

RAE. (s. f.-b). Conservar. En *Diccionario de la lengua española* . Recuperado el 1 de abril de 2023, de https://dle.rae.es/conservar?m=form

RAE. (s. f.-c). Cultura. En *Diccionario de la lengua española* . Recuperado el 12 de abril de 2023, de https://dle.rae.es/cultura?m=form

Rangel, J. O. (2005). La biodiversidad de Colombia. *Palimpsestvs* , (5), 292–304. https://revistas.unal.edu.co/index.php/palimpsestvs/article/view/8083

Rebaï, N., Bilhaut, A.-G., De Suremain, C.-É., Katz, E., y Paredes, M. (Eds.). (2021). *Patrimonios alimentarios en América Latina: recursos locales, actores y globalización* . IFEA; IRD Éditions.

Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos. (s. f.). Diseño y alimentos como una oportunidad para una mejor cultura alimentaria. https://www.lafooddesign.org/

Restaurante Casa Gangotena. (2022). Restaurante Casa Gangotena. *Enamórate de nuevos sabores que encantarán a tu paladar. Nuestro coctel* "La Mama Negra", un homenaje a la tradicional fiesta… [Fotografía]. Facebook. (https://www.facebook.com/restaurantecasagangotena/photos/pb.100063863078333.-2207520000./1211430726311359/?type=3).

Saebi, T., Foss, N. J., y Linder, S. (2019). Social entrepreneurship research: Past achievements and future promises. *Journal of Management*, *45* (1), 70–95. https://doi.org/10.1177/0149206318793196

Sánchez, C., y Prada, D. (2018). La cocreación y los nuevos retos de generación de valor que enfrentan las organizaciones. *Criterio Libre*, *16* (29), 165–182.

Sánchez Botero, E., y Jiménez Ortiz, L. (2022). *Trabajo de campo: cocinas del Pacífico, saberes y recorridos* . Banco de la República.

Sanders, E. B. N., y Stappers, P. J. (2008). Co-creation and the new landscapes of design. *CoDesign*, *4* (1), 5–18. https://doi.org/10.1080/15710880701875068

Sanders, E. B. N., y Stappers, P. J. (2014). Probes, toolkits and prototypes: Three approaches to making in codesigning. *CoDesign*, *10* (1), 5–14. https://doi.org/10.1080/15710882.2014.888183

Schön, D. (1992). *La formación de profesionales reflexivos* . Paidós.

Shove, E., Pantzar, M., y Watson, M. (2012). *The dynamics of social practice: Everyday life and how it changes* . SAGE Publications. https://doi.org/10.4135/9781446250655

Stone, H., y Sidel, J. L. (2012). *Sensory evaluation practices* (4.ª ed.). Academic Press.

Wright, K. (2021, 17 de septiembre). Los mejores cócteles ecuatorianos en Quito los encuentras en Casa Gangotena. Casa Gangotena. https://www.casagangotena.com/es/blog/gastronomia/mejores-bebidas-quito/

Zampollo, F. (2016). *What is food design? The complete overview of all food design sub-disciplines and how they merge* . ResearchGate. https://www.researchgate.net/publication/310706545_What_is_Food_Design_The_complete_overview_of_all_Food_Design_sub-disciplines_and_how_they_merge

Zampollo, F. (2018). *Food design thinking: The complete methodology* . Independently Published.

Anexos

Anexo A

Enlace a la carpeta de evidencias.

Se incluye a continuación el enlace a la carpeta de evidencias del proceso de intervención, referenciada en la sección 2.2 Resultados: registro fotográfico y de video de los tres Cocinatorios de Diseño y Re-creación, diarios de campo, guías de diálogo semiestructuradas, formatos de cartografía social y piezas gráficas de divulgación del proyecto, disponibles con acceso abierto en Google Drive ver imagen:

Nota. Esta imagen es igual a la figura 37, se repite debido a la pertinencia (Escanea el código). ht tps://drive.google.com/drive/folders/1Z8ONi1uTYXPHk6Vj1JlHLywSpcEhkPRY?usp=sharing

CONSERVAS

MEMORIA · SABORES · IDENTIDAD

CÓNSERVAS

MEMORIA · SABORES · IDENTIDAD

MAESTRÍA EN DISEÑO PARA LA INNOVACIÓN SOCIAL

UNIVERSIDAD DE NARIÑO · SAN JUAN DE PASTO · 2026