

**APORTE A LA REVITALIZACIÓN  
DEL PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO EN LAS COCINAS  
TRADICIONALES EN LA CIUDAD POPAYÁN – CAUCA.**

**EINER CASANOVA RODRÍGUEZ**



**CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DE COMFACAUCA, UNICOMFACAUCA  
FACULTAD DE HUMANIDADES, CIENCIAS SOCIALES, ARTES Y DE LA  
EDUCACIÓN  
POPAYÁN, CAUCA  
2021**

**APORTE A LA REVITALIZACIÓN  
DEL PATRIMONIO CULTURAL GASTRONOMICO EN LAS COCINAS  
TRADICIONALES EN LA CIUDAD POPAYÁN – CAUCA**

**EINER CASANOVA RODRÍGUEZ**

**OPCIÓN DE GRADO:  
PASANTÍA DE INESTIGACIÓN**

**ASESOR  
MG. MERY LORENA ZÚÑIGA**

**SUPERVISOR DE OPCIÓN DE GRADO  
PhD. ALEJANDRA MARÍA RODRÍGUEZ GUARÍN**

**CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DE COMFACAUCA, UNICOMFACAUCA  
FACULTAD DE HUMANIDADES, CIENCIAS SOCIALES, ARTES Y DE LA  
EDUCACIÓN POPAYÁN, CAUCA  
2021**

***NOTA DE ACEPTACIÓN***

Los jurados han leído el presente documento, Escuchado la sustentación en cumplimiento de los requisitos exigidos por la Corporación Universitaria de Comfacaucá, Unicomfacaucá.

---

**Director opción de grado**

---

**Supervisor de la empresa**

---

**Jurado 1**

---

**Jurado 2**

**Popayán, 2020**

## ***DEDICATORIA***

*Dedicado a mi preciosa madre Elvia Rodríguez Espinoza, quien me ha dado la mejor herencia, conocimiento, persistencia y amor puro.*

*Dedicado a Aura Lu, quien fue mi motor para iniciar este extraordinario proceso.*

*Dedicado a mis hermanos y sobrinos quienes han sido parte fundamental para cumplir mis sueños.*

*Dedicado a las cocineras tradicionales de Popayán, quienes perviven día a día, quienes me han permitido conocer sus historias, saberes, experiencias y luchas.*

***Los tiempos de Dios son perfectos***

## **AGRADECIMIENTOS**

*Agradecimientos especiales a mi madre y mis hermanos por apoyarme incondicionalmente.*

*Agradecimientos a John Alejandro Casanova, por su tiempo e incondicional apoyo constante.*

*Agradecimientos especiales a PhD. Alejandra María Rodríguez Guarín, por compartir su conocimiento en el proceso de investigación, por tenerme paciencia, y por subirme a su nivel de compromiso.*

*Agradecimientos especiales a Mg. Mery Lorena Zúñiga, por asesorarme en este camino académico, por enseñarme las puertas de las artes audiovisuales, por ser mi asesora sin condiciones, por apoyar este proyecto hasta último momento, gracias por su paciencia y por su tiempo.*

*Agradecimientos especiales a Mg. Paulo Cesar Paz, por direccionarme en el mundo de la investigación y acogerme en sus proyectos.*

*Agradecimientos especiales a la dirección Programa de Comunicación Social y Periodismo por generar nuevo conocimiento, convertirme en un profesional.*

*Agradecimientos especiales a mis maestros, por su paciencia, por su tiempo y sus enseñanzas: mg. Diego Román Muñoz, mg. Karen Gisselle Ramos, mg. Francisco Rodríguez Ledezma, mg. Rubier Jiménez, mg. Andrés Vargas, mg. Natalia Morales, quienes día a día forman a estudiantes a descubrir nuevos conocimientos.*

*Agradecimientos especiales al grupo de investigación InvestigArte, Unicomfacauca por permitirme ser parte de su equipo.*

*Agradecimientos a María Isabel Campos, por compartir sus conocimientos y por su tiempo.*

*Agradecimientos especiales al grupo de investigación comunicar, Unicomfacauca, por enseñarme el camino de la investigación y abrirme puertas a otros procesos.*

# Nota Aclaratoria

## Propiedad Intelectual:

Este material es uso exclusivo del Grupo de Investigarte Unicomfauca. Quién ha autorizado al pasante evidenciar su proceso de opción de grado.

Se recomienda mantener en absoluta reserva la información confidencial, ya que es una investigación que se encuentra en proceso de ejecución.

EN CASO DE NECESITAR INFORMACIÓN DE ESTE PROYECTO COMUNIQUESE AL CORREO:

[investigarte@unicomfauca.edu.co](mailto:investigarte@unicomfauca.edu.co)  
[einercasanova@unicomfauca.edu.co](mailto:einercasanova@unicomfauca.edu.co)

Derechos Reservados, Investigarte  
Unicomfauca  
Registrado en el régimen institucional propiedad intelectual  
2021

## TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN.....	13
ABSTRACT.....	14
1. INTRODUCCIÓN.....	15
2. JUSTIFICACIÓN.....	23
2. OBJETIVOS.....	26
<b>2.1 OBJETIVO GENERAL</b> .....	26
<b>2.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b> .....	26
<b>3.0 ANTECEDENTES</b> .....	27
<b>Internacional</b> .....	27
<b>Nacional</b> .....	31
<b>Regional</b> .....	32
<b>Local</b> .....	¡Error! Marcador no definido.
<b>3.1 REFERENTES TEÓRICOS Y CONCEPTUALES</b> .....	37
<b>Comunicación para el cambio social</b> .....	38
<b>La comunicación social para el proceso de revitalización de patrimonios locales</b> .....	41
<b>Plazas de mercado y cocinas</b> .....	44
<b>Foto documental, Retratando historias</b> .....	51
<b>PASANTÍA Y DIAGNOSTICO</b> .....	52
3. INFORME Y METODOLOGÍA.....	55
Objetivo 1.....	57

Objetivo 2.....	66
ETAPAS DE LAS FOTOGRAFÍAS REALIZADAS .....	72
PREPARACIÓN .....	72
EJECUCIÓN .....	73
REVISIÓN DEL MATERIAL.....	77
POSTPRODUCCIÓN .....	78
PRESENTACION DE FOTOS AL GRUPO DE INVESTIGACIÓN .....	79
<b>OBJETIVO 3: DIÁLOGOS Y NARRATIVAS .....</b>	<b>90</b>
PIEZA AUDIOVISUAL .....	112
<b>INFORMACIÓN DE LA EMPRESA .....</b>	<b>114</b>
4. RESULTADOS .....	116
5. CONCLUSIONES .....	131
BIBLIOGRAFÍA.....	133
Anexos.....	140
<b>ANEXOS A. RESULTADOS DEL OBJETIVO UNO. . ;Error! Marcador no definido.</b>	
<b>ANEXOS B. FOTOGRAFÍAS DEL PROYECTO .....</b>	<b>153</b>
<b>ANEXOS C. RESULTADOS OBJETIVO TRES .....</b>	<b>;Error! Marcador no definido.</b>

## Índice de figuras

Figura 1. Fotografía de producto emplatado.	75
Figura 3. Fotografía gastronómica productos dulces.	76
Figura 4. Fotografía documental preparando sazón.	77
Figura 5. Ejemplo de edición: Resaltar color y mejorar luz.	79
Figura 6. Arepa rellena	79
Figura 7. Chicharrón.	80
Figura 8. Chorizo con arepa.	80
Figura 9. Composición de platos típicos de fritos.	81
Figura 10. Envuelto o tamal de pipián.	81
Figura 11. Chicharrón, chorizo y tamal, emplatado.	82
Figura 12. Escenario para preparación.	82
Figura 13. Instrumentos tradicionales en la cocina típica.	82
Figura 14. Fogon de barro(horno), muy tradicional de nuestra cultura gastronómica.	83
Figura 15. Ingredientes de algún plato típico y vasijas de barro.	83
Figura 16. Hombre degustando un almuerzo.	83
Figura 17. Portadora de tradiciones Preparación de chorizos.	84

	10
Figura 18. Portadora de tradiciones de comida típica y sus platos.	84
Figura 19. Puesto de frutas en plaza de mercado barrio Bolívar.	85
Figura 20. Portadora de tradiciones llevando utensilios.	85
Figura 21. Preparando ingredientes (picando ajo).	86
Figura 22. Juntando ingredientes para preparación.	87
Figura 23. Seleccionando productos.	87
Figura 24. (Portadora de tradiciones) Detrás de bambalinas.	88
Figura 25. Dentro de la plaza de mercado, Dulces saberes y tradiciones.	88
Figura 26. Perspectiva de Portadora de tradiciones esperando clientes.	88
Figura 27. Trabajando en preparar ingredientes.	89
Figura 28. Portadora de tradiciones Presentación de platos con felicidad.	89
Figura 29. Portadora de tradiciones Trabajando fuertemente.	90
Figura 30. Portadora de tradición ampliando conocimiento.	104
Figura 31. Portadora de tradición.	104
Figura 32. Charla general (diplomado).	105
Figura 33. Taller de aprendizaje mutuo.	105
Figura 34. Taller de aprendizaje grupal.	106
Figura 35. Sesión del diplomado.	106
Figura 36. Taller de identificar especias.	107
Figura 37. Descripción de especias más usadas (canela).	107

Figura 38. Taller descripción de especias más usadas.	108
Figura 39.Descripción de especias más usadas (achote).	109
Figura 40. Presentación de trabajos realizados en el diplomado.	109
Figura 41. Sesión fotográfica simple de resultados del taller.	110
Figura 42. Taller de participación grupal.	110
Figura 43.Exposición de talleres realizados.	111
Figura 44. Participantes de los talleres para ampliar conocimiento culinario.	111

**Índice de tablas**

Tabla 1. Aspectos generales objetivo 1.....	57
Tabla 2.Aspectos generales objetivo 2.....	66
Tabla 3.Aspectos generales objetivo 3.....	91
Tabla 4.Resumen entrevista uno. ....	119
Tabla 5.Resumen entrevista dos.....	120
Tabla 6.Resumen entrevista tres. ....	120
Tabla 7.Resumen entrevista cuatro. ....	121
Tabla 8.Resumen entrevista cinco.....	122

## RESUMEN

La comunicación se ha consolidado como una disciplina interdisciplinar, al tiempo que se transmite un mensaje, para ser difundido, presenta tensiones y problemáticas alrededor de diversos temas, a partir de la conjunción de las ciencias sociales y las artes comunicativas; en un contexto globalizado, se establece un mecanismo para democratizar la información. La pasantía, desarrollada en el marco del proyecto (2019 y 2020): Tejiendo memorias y sazones: las cocinas tradicionales como lugares de resistencia y remembranza de las prácticas alimentarias en la ciudad Popayán (Cauca), constituido en un ejercicio desde la comunicación social, en articulación con teoría y práctica de la comunicación visual, permitió generar reflexiones y acciones de revitalización de prácticas culinarias locales, como son las cocinas de las plazas de mercado. Se analiza desde diferentes miradas las realidades de estos lugares utilizando técnicas de tipo cualitativo y cuantitativo basados en la etnografía y la investigación descriptiva, atendiendo a lenguajes visuales propios del contexto urbano y la dinámica alimentaria. Se logró visibilizar desde lógicas no hegemónicas, estos territorios como lugares de memoria biocultural, al tiempo que se otorgan miradas y retos alrededor de la salvaguarda de saberes y sabores ancestrales en las cocinas. Se destaca entre los resultados, el aporte para la generación de un libro denominado ***COCINAS REGIONALES: Relatos y Sazonos payaneses***. Las cocinas tradicionales payanesas son patrimonio culinario regional -en proceso de diagramación-, el desarrollo de un producto de apropiación social del conocimiento y una pieza comunicativa como herramienta que favorecerá la gestión del proceso antes enunciado.

## ABSTRACT

Communication has been consolidated as an interdisciplinary discipline, while transmitting a message, to be disseminated, puts on the table tensions and problems around various issues, from the conjunction of social sciences and communication arts, in a globalized context, could be assumed as a mechanism to democratize information. The internship, developed in the framework of the project of internal call (2019 and 2020): Weaving memories and seasonings: traditional kitchens as places of resistance and remembrance of food practices in the city of Popayán (Cauca), was constituted in an exercise that from social communication, in articulation with theory and practice of visual communication and arts, allowed to generate reflections and actions of revitalization of local culinary practices in representative places of the city, such as the kitchens of the marketplaces. In this route, the realities of these places were analyzed from different perspectives using qualitative and quantitative techniques based on ethnography and descriptive research, attending to visual languages of the urban context and food dynamics. It was possible to make visible, from non-hegemonic logics, these territories as places of biocultural memory of the country, while giving looks and challenges around the safeguard of knowledge and ancestral flavors in the kitchens. Among the results, the contribution for the generation of a book called *COCINAS REGIONALES: Relatos y Sazones payaneses* peasant kitchens in the regional culinary heritage - in the process of being designed -, the development of a product of social appropriation of knowledge and a communicative piece as a tool that will favor the management of the above mentioned process.

## 1. INTRODUCCIÓN

### **Cocinas de plaza de mercado del barrio bolívar en Popayán, Cauca.**

Las plazas de mercado se definen, grosso modo, como lugares donde se entremezcla el intercambio comercial con sabores y sazones. A partir de la puesta en escena de los diferentes productos que producen campesinos y campesinas (productores/as locales) de la región, cruzado con los olores de una sopa recién hecha, se comienza a gestar la memoria de las comunidades en el contexto urbano. Su dinámica refleja, también, los azares que tiene la vida diaria para quienes conviven la semana entre estufas y conversaciones sobre el producido del día, el regateo por el cilantro, el perejil o por las frutas.

De las plazas de mercado, la de mayor representatividad en la ciudad de Popayán, departamento del Cauca, es la del Barrio Bolívar. Está ubicada en un lugar designado como patrimonio de la ciudad. De acuerdo con el estudio socioeconómico, realizado en noviembre de 2015 por el Observatorio Regional de Trabajos Regionales del Cauca (Red ORMET, 2015), en alianza con varias entidades públicas y privadas de la región, dicha denominación, se remite al año 1573, en lo que actualmente se conoce como Parque Caldas (parque central):

*En sus inicios, lo que hoy se conoce como la plaza de mercado del barrio Bolívar, históricamente ha sido reubicada en distintos lugares de la ciudad de Popayán. Desde sus inicios, indistintamente de su ubicación, se le ha atribuido el papel de plaza de mercado principal de la ciudad en donde gran parte de la población realizaba semanalmente sus compras a quienes buscaban vender y revender productos; siendo una unidad articuladora de diferentes comunidades, costumbres y tradiciones además de relaciones comerciales (Informe Red Ormet, 2015:10).*

Con el objetivo de permanecer vigente y fortalecerse como uno de los principales centros de abasto de la ciudad, se han venido gestando nuevos procesos, diferentes al intercambio de

productos; en este sentido, sumado a los puestos de productos agrícolas y pecuarios, tiendas de abarrotes, misceláneas, entre otros, se ubican aproximadamente 60 cocinas con diversas características, ingresando al grupo de las cocinas tradicionales. Esto le ha permitido ser un referente en el marco de la política pública, para la gestión patrimonial en el ámbito alimentario.

A partir de la reubicación y organización de la Plaza del Barrio Bolívar, se han venido generando problemáticas entre los mismos comerciantes y productores. Una de las soluciones fue la creación en el año 2007 de la Asociación de Comerciantes y Trabajadores del Barrio Bolívar (ASOCTB). Su plan de acción, en lo referente a otorgar mayor valor a los productos de origen regional, permitió la creación en 2010 del Festival de Comidas Mesa Larga (posteriormente complementa la fuerza que ha tomado la declaración de Popayán como ciudad creativa de la Gastronomía, en (2005 por parte de la Unesco).

Popayán, capital del departamento del Cauca, cuenta con 9 (nueve) comunas, el Barrio Bolívar está ubicado en la comuna 3. Este espacio ha sido designado como patrimonio de la ciudad, haciendo parte del sector histórico de Popayán, de acuerdo con el Plan de Ordenamiento Territorial. Elaboración de platos representativos de la gastronomía caucana y del pacífico por ser una de las zonas de influencia; igualmente, hay cocinas que elaboran recetas más especializadas, como el caldo de cola o el ternero.

En la actualidad, no se limita al inmueble de la municipalidad ubicado en la calle 1N hasta la calle 2N entre carrera 5 y 6, sino que también comprende al entorno inmediato de la misma, compuesto por el espacio público de los andenes de la calle 1N y 2N, la carrera 6 entre la calle 1N hasta 3N y toda la carrera 5. Por otro lado, los inmuebles que se encuentran entre la carrera 5

hasta el Río Molino desde la calle 1N hasta la calle 3N (según la nomenclatura reciente), son los centros de acopio mayorista de los alimentos provenientes de la mayoría de los municipios del departamento del Cauca y de los departamentos de Nariño, Huila, Valle del Cauca, entre otros (Alcaldía Municipal de Popayán, 2010). Recientemente, también se pueden incluir las calles y carreras correspondientes a los parques aledaños a la plaza de mercado, incluyéndose las calles 1N y 4N desde las carreras 4 hasta 6A, según lo recogido en el operativo de levantamiento de información mediante encuestas del presente estudio (Red Ormet, 2015:15).

En sus alrededores están las ventas ambulantes y se puede encontrar desde platos, típicos, exóticos, a la carta, mecatos, dulces y una variedad de sazones. La mejor forma de conocer la ciudad es visitar estos escenarios llenos de historias, sentido social, cultural, diversidad y territorialidad. Desde una perspectiva socioeconómica, este lugar, además de albergar sabores y saberes alrededor de sus cocinas, presenta falencias de infraestructura, vulnerabilidad debido a su ubicación, presentándose situaciones que afectan su imagen (prostitución, robos frecuentes, prestamos de dinero de manera ilegal (gota gota), competencia comercial con las grandes superficies, drogadicción, narcotráfico, contaminación ambiental, entre otros).

Dicha sintomatología, ha incidido en su posicionamiento como espacio patrimonial, estando valor a las acciones emprendidas para recuperar su esencia, entre las que se encuentran la política pública para el Conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales (Min, Cultura, 2014), los festivales de mesa larga, acciones de orden local, así como la multiplicidad de sabores y saberes emanados de cocineros y cocineras que trabajan en éste lugar los 7 días de la semana, podría constituirse en un lugar de mayor recordación para los propios y extraños.

En consonancia con lo enunciado, el proyecto Tejiendo memorias y sazones: las cocinas tradicionales como lugares de resistencia y remembranza de las prácticas alimentarias en la ciudad Popayán – Cauca, abarca diferentes temáticas, entre las que se han encontrado evidencias desde la voz de sus protagonistas, las realidades a las cuales se han enfrentado en el marco de las estrategias implementadas para el cumplimiento de dicha política, pero también, como se asumen los nuevos escenarios de producción alimentaria y su impacto en las prácticas culinarias tradicionales, tanto a nivel local como familiar, siendo que la mayoría de éstos lugares han sido heredado de madres/abuelos(as) a hijos(as), para lo cual es idóneo el aporte a la conservación del patrimonio desde la realización de procesos de comunicación comunitaria y piezas comunicativas para el desarrollo.

La comunicación comunitaria es un eje estratégico para construir y compartir la voz desde la gente, darle la palabra a la comunidad, barrio, sector social, jóvenes, ciudades, organizaciones, comunidades, unidades educativas, universidades; enseñarles hacer su propia comunicación y a la vez construir una comunicación comunitaria de acorde a las necesidades, realidades y demandas de los sectores sociales. Trujillo (2000), En esta pasantía se buscó utilizar estrategias de visibilizar las problemáticas de un grupo focal, en este caso: las cocinas tradicionales de la ciudad de Popayán.

Desde estas miradas, las prácticas de comunicación y el lenguaje a través de la realización de procesos y piezas comunicativas para el desarrollo del proyecto se pudo asumir como una herramienta que permite evidenciar con mayor detalle las problemáticas sociales, políticas, económicas, ambientales, entre otras, alrededor de un acto cotidiano como lo es la alimentación, travesado ahora, por la institucionalidad en el marco de la política patrimonial; lo anterior, se suma a la necesidad de encontrar otras maneras de reconocer y salvaguardar lo que para éste

grupo de cocineros y cocineras significa la memoria, el fogón, la práctica culinaria desde el hacer, la familia y la comunalidad presente en la plaza de mercado del Barrio Bolívar.

De tal forma, que la difusión del mensaje a un mayor número de personas podría llevar a gestar una forma de resistir ante los cambios de una cultura alimentaria global, otorgando “otras” perspectivas a lo que comúnmente se conoce como práctica culinaria tradicional, documentando con detalle los momentos más representativos del proceso investigativo, atendiendo a su objetivo principal. Es de anotar, que la realización de procesos y piezas comunicativas es una de las herramientas más fructíferas a la hora de mostrar contenido, al existir una narración en este caso se trabajó como método la historia de vida que permitió identificar diferentes situaciones culturales, tema expuesto pervivencia de las cocinas tradicionales, que consintió en promover la realidad a través de historias que tejen los sabores y sazones en la plaza de mercado del Barrio Bolívar. Este modelo, en el cual trabajamos como método biográfico-narrativa, a través de recolección de datos comunicativos, aplicando los géneros periodísticos, que dieron sustento a la investigación y en el que se pretendió crear puntos de unión a través de la metodología de investigación-participación del grupo focal cocineras(os) tradicionales, dieron resultados estudios biográficos e Historias de Vida. (testimonios)

Las Historias de Vida es una técnica de investigación cualitativa, ubicada en el marco del denominado método biográfico (Rodríguez, Gil y García, 1996), cuyo objeto principal es el análisis y transcripción que el investigador realiza a raíz de los relatos de una persona sobre su vida o momentos concretos de la misma (Martín, 1995) y también sobre los relatos y documentos extraídos de terceras personas, es decir, relatos y aportaciones realizadas por otras personas sobre el sujeto de la Historia de Vida (Perelló, 2009).

Es importante reconocer la problemática sociocultural que se encuentra en los pabellones de cocinas y sus alrededores, ya que no cuenta con fuentes económica de las áreas gubernamentales, en cierta medida, está sujeta a una institucionalidad que designa lo que es y no patrimonio inmaterial. En consecuencia, la existencia de un material comunicativo es una oportunidad para mostrar las tradiciones que existen en una comunidad, internarse en otras culturas de manera inmediata y conocer la diversidad que existe en un territorio pluriverso y heterogéneo como el departamento del Cauca.

En el caso de la gestión gastronómica, las plazas de mercado son un punto de interés para mostrar estas situaciones a través de las cocinas tradicionales, se comprende que las piezas comunicativas como las narrativas escritas y narrativas visuales son más que una herramienta que ha permitido documentar, gran coyuntura de diseño que promueve cambios en el entorno. Permitiendo visibilizar los contextos culturales, económicos, sociales en la plaza de mercado Barrio Bolívar. Todo lo anterior ha sido clave para para que las cocinas tradicionales puedan ser parte del patrimonio, visto desde la salvaguardia de los platos tradicionales.

Bajo los anteriores argumentos, el desarrollo de la pasantía, giro alrededor del siguiente interrogante: *¿la gestión de la comunicación a partir de piezas visuales(comunicativas), se constituyen en herramientas que favorecen los procesos de salvaguardia y resignificación de patrimonios culinarios locales, especialmente en colectivos de cocineros y cocineras ubicados en espacios representativos de la ciudad, con particularidades y problemáticas de orden social, económica, política y ambiental, como son es la plaza de mercado del Barrio Bolívar de Popayán, Cauca?*

### **Rutas y procesos implementados.**

Como se observó en apartes anteriores, las cocinas en la ciudad de Popayán son parte de la cultura tradicional, su implementación se realiza a partir de saberes ancestrales y experiencias de sabores que permiten, a las cocineras(os) dar a conocer sus conocimientos, en virtud de mostrar al territorio el valor, sentido de pertenencia y la riqueza que se puede encontrar en estos escenarios. Son espacios que permiten identificar la cultura de una región, esta identificación es profunda e innovadora, se puede percibir lo popular, comunal y campesinado. Donde es un sector económico, con fuentes laborales a través del comercio, en mayor caso informal “rebusque”, son subsistencia a muchas familias.

La pasantía adelantada, permitió develar que en esa lucha por parte de los(as) cocineros (as), es diaria, por no perder sus tradiciones, cocinar para ellos(as) es una pasión, es arte, es familia, es amigos, es ciudad. Sin embargo, los resultados permiten entrever que no están siendo valoradas culturalmente, no hay reciprocidad social, todos conocen las cocinas, y muy pocos conocen los secretos de quien cocinan. Las cocinas, se podría decir están a las espaldas de la ciudad, no son visibilizadas. Por eso esta pasantía se enfocó, en buscar una estrategia que permitiera aportar en la reflexión sobre el paradigma o estereotipo, sensibilizar a la sociedad o nicho, que las cocinas no están hechas solo para vender, están hechas para crecer culturalmente a través del patrimonio inmaterial. La comunicación social tiene una apuesta con la cocina a través de distintas narrativas, implementando estrategias de comunicación entre la cocina y la ciudad, transformando el territorio, para generar más empatía cultural y así haya un cambio social. En este caso mostrar la realidad desde una perspectiva emblemática a través de trabajo etnográfico, escrito y visual.

Para una mejor comprensión el documento se ha dividido en los siguientes puntos:

## 2. JUSTIFICACIÓN

La pasantía, tuvo como objeto principal generar prácticas que desde la comunicación social y el periodismo, conjugaron la realización de procesos y piezas comunicativas para el desarrollo del proyecto, aportando al reconocimiento, salvaguarda y revitalización de las cocinas tradicionales ubicadas en la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar, siendo uno de los resultados del proyecto de convocatoria de investigación interna: Tejiendo memorias y sazones: las cocinas tradicionales como lugares de resistencia y remembranza de las prácticas alimentarias en la ciudad – Cauca, liderado por el grupo Investigarte Unicomfacauca, en su línea Cultura y Prácticas Tradicionales.

Para la Comunicación Social, las practicas la narrativa e imagen, piezas comunicativas, implicaron impactar en el rescate de memoria culinaria, materializado en este caso a partir de la ejecución de historias de vida de portadoras(es) de sabores y tradiciones presentes en las cocinas ubicadas en la plaza de mercado del Barrio Bolívar. Igualmente, el uso de las herramientas comunicativas, la cual permitieron visibilizar todos los procesos científicos e investigativos encontrados por el comunicador social y periodista, en virtud de dar a conocer reflexiones sociales y culturales, a partir de la conjunción de las artes narrativas, imagen y las ciencias sociales.

Gracias al aporte en la conservación del patrimonio gastronómico de la plaza de mercado del barrio Bolívar de la ciudad de Popayán a través de la realización de procesos y piezas comunicativas comunicativa, se pudo contribuir a través de registro fotográfico documental a la

reflexión alrededor de los conocimientos y experiencias que tejen sabores que pretende mostrar reflexiones acerca de las practicas culinarias que realizan las cocineras y cocineros de este lugar, tratando de develar las realidades, problemáticas, los retos y adversidades a lo que se ven enfrentados para la pervivencia de sus tradicionales, las relaciones de comunalidad, entre otros, permitiendo con ello, revitalizar practicas alrededor de lo que ellos(as) conocen como patrimonio, al margen de lo que la institucionalidad plantea, pues son quienes conviven en estos espacios durante toda la semana.

Como estudiante de comunicación social y periodismo, apoyar este proyecto ha sido una interpretación particular, ya que se ha trabajado con la comunidad, donde permiten expresar enseñanzas y aprendizajes para la realización, exige una amplia trayectoria y estrategia el cual se visibilizó a través de la comunicación, asiente el desarrollo y ejecución de la pasantía en el proyecto referenciado. Este proyecto perteneciente al grupo de investigación Investigarte, quien asocia un trabajo de campo muy arduo para lograr sus objetivos, razón por la cual se ha creado una alianza que ha permitido el apoyo del área comunicacional; en este caso, la existencia de sistematizar la información recolectada, con el objetivo de visibilizar el proyecto gracias a las nuevas herramientas comunicativas y multimedia.

En este sentido, cabe mencionar que el proyecto de investigación tiene una trascendencia poco convencional y en la mayoría de los casos solo llega a un grupo muy limitado o con un solo interés (investigación). Pero, se pudo trabajar como resultado del proyecto está la historia de vida de las cocineras tradicionales a través de la elaboración del libro: y así se puede exponer a todo tipo de público, permitiendo un recorrido más elevado, lo que permitiría una mayor apropiación de los procesos surtidos en estos lugares, así como un mensaje de reflexión a un público

universal. Para apoyar este proyecto: *Tejiendo memorias y sazones las cocinas tradicionales como lugares de resistencia y remembranza de las prácticas alimentarias en la ciudad de Popayán Cauca*, fue indispensable encontrar una persona que contara con las habilidades de un comunicador las ganas de aprender y poner en práctica, así mismo aportando sus conocimientos en el grupo InvestiGarte, Unicomfacauca, con la destreza, dentro de las áreas comunicativas, así como un interés para desarrollar procesos con la comunidad. En este caso se tuvo que poner en práctica los valores, la diplomacia, siendo enfáticos con las cocineras tradiciones y equipo de trabajo. Permitiendo un excelente ambiente en una realización eficaz de este rol en el desarrollo del proyecto, sí hay deficiencias en la planificación y ejecución del trabajo que le permitan al equipo llevar a cabo un trabajo satisfactorio.

Por esta razón se centró en esta función, debido a que el proyecto requiere de personas que contribuya, genere los resultados esperados, donde el pasante pudo desarrollar los conocimientos teóricos y valores aprendidos dentro de la academia, adquiriendo experiencia y aproximándose a la realidad del campo laboral.

## 2. OBJETIVOS

### 2.1 OBJETIVO GENERAL

Aportar a la conservación del patrimonio gastronómico de la plaza de mercado del barrio Bolívar de la ciudad de Popayán a través de la realización de procesos y piezas comunicativas para el desarrollo del proyecto: *Tejiendo memorias y sazones las cocinas tradicionales como lugares de resistencia y remembranza de las prácticas alimentarias en la ciudad de Popayán Cauca.*

### 2.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Contribuir a la reflexión alrededor de los conocimientos y experiencias que tejen sabores presentada en el libro: ***COCINAS REGIONALES: Relatos y Sazones payanesas***; a través de la aplicación de la técnica de historia de vida y entrevista en profundidad a veinte mujeres cocineras tradicionales de la plaza de mercado.
- Realizar el registro fotográfico documental para el libro: ***COCINAS REGIONALES: Relatos y Sazones payanesas***, como aporte a la elaboración de un inventario de prácticas de elaboración y conservación que surgen en la plaza del mercado de barrio Bolívar, así como a sus actores y protagonistas.
- Visibilizar los procesos y resultados del diplomado: Prácticas interdisciplinarias de apropiación y gestión del patrimonio culinario, desarrollado en el marco del proyecto, a través de acciones de registro fotográfico, relatorías escritas, y elaboración de una pieza audiovisual.

## 4.0 ANTECEDENTES

Para esta pasantía fue importante referenciar algunos proyectos, investigaciones: locales, regionales, nacionales e internacionales, que permitan argumentar conocimientos científicos en el proyecto.

### **Internacional.**

**Construcción de memoria histórica a partir de la fotografía.** Esta investigación está enfocada en la identificación de la construcción de memoria histórica a partir del trabajo fotográfico, historias de vida y experiencias de las cocineras tradiciones.

**La semiótica.** Ferdinand Saussure (1857-1913) estudió el lenguaje como un sistema de signos que expresan ideas. Charles Sanders Peirce (1839-1914) propuso una ciencia general de los signos. Peirce, a diferencia de Saussure, no se limita a los signos del lenguaje, sino que estudia todo tipo de signo, También se expone la Semiótica Fotográfica es una semiótica aplicada, que se engloba en la Semiótica de la Imagen (una semiótica específica) (Colorado, 2013).

La imagen es uno de los recursos más importante para la investigación por que gracias a ella se pudo hacer interpretaciones sociales, culturales. Se pudo trabajar la semiótica a través de distintas paráfrasis, todo lo que se ve se puede clasificar con conceptos naturales y científicos, en este caso, las fotografías de las cocinas tradicionales reflejan un gran conocimiento de experiencias que existen detrás de los fogones y sazones en la ciudad de Popayán.

También se referenció, el documental del libro “Biodiversidad, Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano” director Juan Gabriel Soler/ Sandra Rodríguez, mujeres de la galería Pueblo Nuevo, este documental aporta a la investigación en la construcción de cultura, donde los saberes ancestrales son la prioridad, también muestra la cocina tradicional como anclaje de subsistencia y desarrollo local. Este documental nace como producto visual de resultado de un libro, permitiendo narrar contenido histórico dentro de la plaza de mercado de Buenaventura.

Las historias de vida forman parte del campo de la investigación cualitativa, cuyo paradigma fenómeno lógicos tiene que la realidad es construida socialmente mediante definiciones individuales o colectivas de una determinada situación (Taylor y Bogdan, 1984); es decir, se interesa por el entendimiento del fenómeno social, desde la visión del actor. De ahí que los datos obtenidos al utilizar la metodología cualitativa constan de ricas descripciones verbales sobre los asuntos estudiados (Kavale, 1996).

Tomando como referente, el autor interpreta que la investigación cualitativa es importante trabajar desde la realidad, en algunos casos da definiciones individuales, por ejemplo, en las cocineras tradicionales se trabaja la historia de vida una a una, y colectivas hacen referencia como grupo social que, en este caso, son todas las portadoras de tradiciones. Cuando se ejecutó este método, se pudo interpretar que las cocinas tradicionales de la ciudad de Popayán generan descripciones individualmente abarcando a las necesidades grupales.

Respecto a sus características, las historias de vida representan una modalidad de investigación cualitativa que provee de información acerca de los eventos y costumbres para

demostrar cómo es la persona.

Ésta revela las acciones de un individuo como actor humano y participante en la vida social mediante la reconstrucción de los acontecimientos que vivió y la transmisión de su experiencia vital. También se investigó como referente al autor fotógrafo documentalista Sebastiao Salgado quien da explicación como narra la vida del sujeto.

Es decir, incluye la información acumulada sobre la vida del sujeto: escolaridad, salud, familia, entre otros, realizada por el investigador, a quien actúa como narrador, transcriptor y relator, es probablemente uno de los fotógrafos vivos más famosos, siendo conocido por el público general que no suele consumir fotografías de forma diaria. (Salgado S. 2019). Las razones son múltiples y es que Sebastián Salgado ha desarrollado un trabajo fotográfico que se ha centrado alrededor de cuestiones como la inmigración, el trabajo y básicamente, qué es el hombre y su relación con la tierra. Temas que van más allá de lo fotográfico y que ahondan en nuestra esencia.

Referenciando lo que dice el autor, se puede interpretar que la fotografía documental realizada en el proyecto, para visibilizar las cocinas tradicionales, han influenciado en la narrativa que representa cada foto. Gracias a la construcción de escenas fotográficas, se ha podido retratar historias que hacen parte del patrimonio culinario.

Por otra parte, se tomó la apreciación e otro autor que ha permitió identificar la construcción de memoria histórica, a partir de la memoria que resuelve un constante sabor a la paz a través de un disparo de flash. Esta investigación está enfocada en la identificación de la construcción de

memoria histórica a partir del trabajo fotográfico del reportero colombiano Jesús Abad Colorado quien, durante más de 20 años, ha sido considerado un testigo del conflicto armado del país. Se busca demostrar si los hechos victimizaste capturados por este fotoperiodista son pruebas irrefutables y que, por lo tanto, demuestran quiénes han sido las personas y las zonas más afectadas alrededor de Colombia. Para la elaboración de esta tesis, de tipo cualitativo y descriptivo, se establecieron dos marcos: uno conceptual que ayuda a entender algunos términos que se irán desarrollando y otro de referencias que sustentan, con documentos de carácter histórico, periodístico y académico, las ideas presentadas en el proyecto. Asimismo, se realizaron dos entrevistas a profundidad (Córdoba, 2019).

Por otra vertiente, se toma como referencia el documental *Street Food: Latinoamérica* Diversas historias de mujeres latinoamericanas que muestran cómo han luchado para convertirse en un ícono de la comida de nuestra región. Hablan de sus vidas y aportan a su deliciosa oferta gastronómica un toque de tradición e innovación llena de energía y sabor, 2020. El aporte que hace a la investigación es el reconocimiento y la lucha de las cocineras tradicionales, como subsisten a través de un plato tradicional, un ejemplo es Luz Dary y las mujeres de la plaza de mercado La Perseverancia remozan la cocina local reinventando platillos colombianos clásicos como la arepa y el ajiaco. Es una de las más organizadas, e innovadoras de Colombia, ubicada en la capital de Bogotá. Las cocineras tradicionales de Popayán son ejemplo de crecimiento y desarrollo en el patrimonio gastronómico inmaterial. La estética visual de este documental ha sido tomada como referente para contrastar experiencias entre plazas, porque sus escenarios, música, entrevistas, hacen referencia a la reflexión que se quiere hacer a la sociedad.

En el proyecto desarrollado, en el cual realicé la pasantía, se hizo evidente que las plazas de

mercado son lugares representativos culturalmente, son escenarios completos y diversos para encontrar memoria, se puede identificar los contextos socioculturales, por eso se eligió las cocinas tradicionales ya que son un gran aporte social y hacen parte del patrimonio culinario. Por eso, retratar cada imagen ha sido un arduo trabajo, ya que cada foto debe representar sus historias ancestrales, saberes y sazones.

### **Nacional.**

El aporte que nos brinda es ver los componentes del pacífico, su cultura y como luchan por la pervivencia gastronómica. Como aporte técnico, permite generar narrativas, sonidos, escenarios a través de la identidad cultural de la misma. Otro referente es Daniel Alberto Gómez con la investigación: Valoración de las Cocinas Regionales Colombianas para la Proyección y el Fortalecimiento de las Gastronomías Nacionales. Universidad de Antioquia facultad de ciencias sociales y humanas maestría en antropología Medellín, 2014.

*“En Colombia, las cocinas regionales - desde hace unos quince años - han regresado al epicentro del interés general, ampliando su lugar más allá de las mesas privadas familiares y recuperando su importancia en los escenarios públicos de la cocina. El turismo cultural ha devuelto la mirada a un quehacer fundamental para la supervivencia humana: la preparación de la comida. Que hacer en el que se condensan identidades, tradiciones, costumbres, hábitos, prácticas y representaciones que posibilitan al alimento trascender su función biológica, para exponerse por su condición simbólica: social y cultural”.*

Las cocinas tradicionales como escenarios públicos no son valoradas, en mucho de los casos son vistas como un servicio alimentario. Así mismo sucede en las plazas de mercado del barrio Bolívar, muchos no ven el potencial gastronómico que existe en la plaza, por eso la manera de cambiar este paradigma es que las cocineras y cocineros tradicionales tengan sentido de pertenencia y trabajen en grupo para que encuentren mejores resultados, se ha visto en la investigación que el trabajo en equipo les permite llegar más lejos y tener mejores resultados,

han podido crear cooperativas, esto les permite empoderarse y generar cambios positivos.

Las cocinas no solo deben ser vistas turísticamente, en fechas festividades de la ciudad, tienen que ser visibilizadas en todo momento, por que el ser humano se alimenta diariamente y comer es un placer, un ritual, unión y muchas emociones ya que se utilizan todos los sentidos. Por eso hay que concienciar el entorno local, por beneficio cultural de la ciudad misma. Quizás no reconocemos el valor patrimonio cultural, pero la supervivencia humana hace parte de las necesidades de la subsistencia de las cocineras tradicionales y gracias a esta profesión pueden sostenerse muchos hogares. Se puede interpretar, que recuperar la importancia en las cocinas, es un buen avance. Las cocineras tradicionales han aportado a la ciudad, gracias a su lucha de ser visibilizadas pueden mostrar sus tradiciones al mundo, la pregunta es: ¿que estamos haciendo por las cocinas tradicionales?

### **Regional.**

En el proceso de las pasantías se ha trabajado la imagen visual, a través de la fotografía documental, como protagonistas las cocineras tradicionales, vistos desde los fogones se han podido retratar sus platos, los escenarios, sus sabores y sazones, permitiendo guardar memoria e impulsar sus sabres. La fotografía documental realizada permitió revivir la memoria y conservarla desde la elaboración de un libro: FOGONES DE SABERES Y ZASONES: Las cocinas tradicionales payanesas en el patrimonio culinario regional

Para la elaboración de la fotografía documental se ha referenciado a la fotógrafa Caucana

Lorena Velasco, quien comprende las miradas profundas y sentimientos a fondo que pueden mostrar una realidad de la región. Su trabajo se caracteriza por ser introspectivo, en búsqueda de identidad en temas culturales y familiares. En su trabajo la fotografía se presenta a partir de diferentes reflexiones, sobre territorio, identidad y memoria, desde lo afectivo y lo simbólico de esta forma suele recurrir al archivo, los objetos, las emociones y el cuerpo para trabajar su percepción crítica sobre los acontecimientos siendo la fotografía y la cámara los objetos mediadores de los imaginarios y la experiencia visual de sus retratos. Cofundadora de Fotógrafas Latinoamericanas una fundación dedicada a la visibilización y promoción de fotografías emergentes Latinoamericanas (Investigarte, 2020).

*“Un viaje a través de la memoria, donde argumento, debato y contextualizo el despertar de un desentendimiento consciente que durante años viví. Por mucho tiempo mantuve distancia con mis abuelos maternos y ahora intento reconstruir nuestra relación contemplando una serie de elementos simbólicos y muy personales que dan sentido a la narrativa.*

*La discapacidad auditiva que padece mi abuelo desde hace 60 años lo ha aislado y solo hasta ahora intento comunicarme con él, redescubrir su nostálgico mundo y establecer una conexión que me haga parte de su vida de la única forma que sé: a través de imágenes” (Velasco 1987).*

Conocer las experiencias de la autora ha permitido trabajar desde diferentes reflexiones sobre territorio, identidad y memoria, donde la fotografía documental retrata esos instantes, que perduran e ellos nuevos imaginarios sociales, por eso se busca mostrar en detalle la perspectiva gastronómica escondida detrás de los fogones en nuestra región.

El departamento del Cauca, perteneciente a la región pacífica, rico culturalmente, su gastronomía muy amplia y retratarlo visualmente es un arte. Como referente se toma una pieza documental audiovisual que habla de la historia de “la carantanta: un producto que muestra la identidad culinaria y cultural de Popayán, y el recorrido que hace por distintos departamentos.

Este documental que se titula “Carantanta Milagro crocante de maíz”, producido por el grupo de Investigación sobre el Patrimonio Gastronómico del Cauca y Universidad del Cauca, con el objetivo de recuperar la cultura gastronómica.

Según Illera, su director “La tarea de recuperación del patrimonio cultural gastronómico del Cauca, ha sido empeño constante de entidades como la Corporación gastronómica de Popayán, la Universidad del Cauca, que han logrado la participación de cocineros tradicionales, chefs, investigadores académicos y estudiantes hasta lograr esta colección piezas documental ofrecen a la comunidad para su conocimiento y deleite”. La creación de una pieza documental permitió conservar la memoria de un plato, en este caso se ha relacionado la carantanta, como el chulquin un plato típico que ha desaparecido, nuestro objetivo fue evidenciar y revivir este plato (chulquin) a través de la historia de una de nuestras protagonistas, se va a realizar como último producto al proyecto Investigarte el cual se nombra en este documento, pero si es importante referenciar este trabajo, ya que hace parte de los procesos de investigación.

*“Jacqueline Urbano, quien lucha por la conservación del patrimonio inmaterial y lucha por visibilizar las cocinas tradicionales. Como resultado aporta a los procesos surtidos en las cocinas tradicionales de la plaza de mercado barrio Bolívar.” E.C*

En definitiva, la imagen visual es una herramienta para comunicar y transmitir un mensaje que lleve a la reflexión y a la recordación. Como referente de investigación, está el libro de Cocinas Parentales del investigador Carlos Humberto Illera Montoya, docente de la Universidad del Cauca y activo miembro de la Corporación Gastronómica de Popayán, antropólogo, 2019.

Se relacionó este trabajo de investigación realizado por el manejo de dinámicas generadas alrededor de la gestión del patrimonio gastronómico, este libro muestra una serie fotográfica de

platos controvertidos de cocinas caucanas, principalmente de las plazas de mercado de Popayán.

Como ejemplo, esta: el ternero, ternero (feto), o ternero de vientre, Exótico plato, lleva maní que entra a jugar un importantísimo papel como determinante del sabor y, de paso, de nuestra identidad culinaria. Los lugares de remembranza de las cocinas tradicionales aportan a esta pasantía la reconstrucción de información cualitativa, a través de historias de vida, elaboración de recetas, aporte a la construcción de un libro: *COCINAS REGIONALES: Relatos y Sazones payaneses* La ciudad de Popayán, escenario gastronómico, ha crecido paulatinamente en dar a conocer diversas miradas, y se ha encontrado trabajos similares Como la concreción de la política pública de orden municipal sobre la alimentación y las cocinas tradicionales de la Alcaldía de Popayán (2014) a través de la Fundación Memoria y Encanto tuvo la iniciativa de formular y ejecutar un proyecto de recuperación y salvaguardia de las cocinas tradicionales propias de la meseta de Popayán. Como producto crearon una cartilla con historias, sabores rurales representativos del patrimonio cultural inmaterial relacionado con la cultura culinaria local sus autores Aída Gálvez Abadía (editora). Alejandro Luna Fals, Fabrit Cruz Joaquí, Popayán 2007.

Como referente fue importante, ya que tiene relación con el proyecto pasantía con las historias de las cocinas tradicionales, el aporte que hace a esta investigación es que permitió identificar la cultura culinaria tanto en las plazas de mercado y comunidades rurales.

La mayoría de los platos tradicionales provienen de lugares campesinos, comunidades indígenas o mestizos, por eso las plazas de mercado son epicentro de sabores aledaños, se ha identificado que las cocineras tradicionales de las galerías, en su mayoría provienen de las

veredas, o alrededores u otros municipios. Esto permitió interpretar que la cocina tradicional es muy variada y dentro de la plaza de mercado, contrastando su riqueza cultural. Por otra parte, se toma como referente local un proyecto de fortalecimiento de la Red de Señoras Cocineras de la Plaza de mercado Barrio Bolívar. “Mesalarga” de Popayán, Cauca 2013. Bajo la autoría de Gálvez Abadía, Aída Cecilia. El objetivo general consistió en desarrollar trabajo etnográfico a través de historias de vida, han tenido la intención de recolectar información como material histórico que contribuya a dar cuenta de la evolución y transformación de las condiciones físicas, espaciales y sociales de esta plaza de mercado.

Se relacionó este proyecto ya que, al reseñar situaciones económicas, social y cultural aportan al rescate de memoria con el fin de acoplarse a documentar información a través de nuevas generaciones. En este caso, se busca revitalizar e impulsar a las cocineras tradicionales a construir nuevos saberes, transmitan sus sabores a escenarios exteriores, que se den a conocer y que reconozcan el valor gastronómico que tienen. Esto permite fortalecer, estructurar, crecimiento y desarrollo en las cocinas tradicionales.

Por otra parte, se referencia la fotografía documental vista desde la perspectiva de la ciudad de Popayán, que han trabajado en la elaboración de una cartilla en la galería Barrio Bolívar, para registrar recetas de cocinas tradicionales en riesgo inminente de desaparición. Este objetivo se logró a través de varios talleres en los cuales se prepararon y se degustaron en la plaza los platos en riesgo de extinción, cuyas recetas compiló -siguiendo el canon verbal de cada una de las autoras- Manuel Abraham Pino Muñoz, consultor de programas sociales (Abadía, Popayán ciudad Región,2013).

### **3.1 REFERENTES TEÓRICOS Y CONCEPTUALES**

Los datos de la investigación original fueron recabados por medio de a) cuestionario sobre concepciones epistemológicas de Marlene Schommer realizado a los docentes, b) entrevistas, c) observaciones de clases, d) materiales de trabajo, e) conversaciones informales y f) análisis de planificaciones. No obstante, el propósito de esta presentación es analizar la utilidad de las entrevistas semiestructuradas como instrumentos de recolección de datos, y fundamentalmente, cómo la selección de los ejes a partir de los cuales se generan las preguntas que se harán a los entrevistados, determinan la variedad, calidad y confiabilidad de los datos que se pretenden recabar (Troncoso, 2002).

Referenciando lo que dice Troncoso, Para llegar al grupo focal de cocineras tradicionales, fue necesario utilizar este método investigativo, que permitió un acercamiento positivo, con las portadoras de tradiciones. Las técnicas utilizadas fueron los cuestionarios, ejecutados como diarios de campo, también se utilizó la entrevista la cual permitió conocer las historias de vida. El método utilizado fue la entrevista semiestructurada y entrevista en profundidad.

Por otro lado, se trabajó con la observación de clases, puesto en práctica dentro del diplomado: Prácticas interdisciplinarias de apropiación y gestión del patrimonio culinario, trabajando la observación participante, también se organizó el material de trabajo el cual se desarrolló el proceso de ejecutar la pasantía. Por último, la conversación informal fue beneficio para romper el hielo con el sujeto, en este caso las cocineras y cocineros de la plaza de mercado. Al finalizar se hizo un análisis de planificación sobre todos los procesos, referenciando la técnica del autor Troncoso.

El principal objetivo por el cual seleccionamos este paradigma investigador dentro de la Metodología Cualitativa es porque pretendemos que, en primer lugar, la creación de un conocimiento y acciones útiles para una persona; y en segundo lugar, que las personas que participan en la investigación, sobre todo los autores de las Historias de Vida, se empoderen y capaciten a través del propio proceso de narración, construcción y utilización de su propio conocimiento (Rodríguez, Gil y García, 1996).

Referenciando lo anterior, el proyecto de cocinas tradicionales ha trabajado el método historia de vida, permitiendo conocer las realidades de cada una de las protagonistas, esto ha generado nuevo conocimiento y acciones útiles para ellas mismas. Las portadoras de tradiciones, han sido sujeto de estudio, a través de técnicas utilizadas como las historias de vida, procesos narrativos, aportando desde sus saberes y conocimiento adquiridos por sus ancestros o “sabedores”.

### **Comunicación para el cambio social.**

A continuación, se dará a conocer los conceptos teóricos que fueron base para poder desarrollar esta pasantía, siendo de vital importancia mencionar los aportes a la conservación del patrimonio gastronómico de la plaza de mercado del barrio Bolívar de la ciudad de Popayán a través de la realización de procesos y piezas comunicativas fueron puestos en acción por el pasante. Al ser esta una pasantía que se desarrolló a través del ejercicio práctico, los conceptos sobre las metodologías de la investigación cualitativa fueron vitales para entender el proceder

con la comunidad gastronómica, de parte de los procesos comunicativos.

La comunicación para el cambio social es una comunicación de ética, es decir, de la identidad y de la afirmación de valores; amplifica las voces ocultas o negadas, y busca potenciar su presencia en la esfera pública. Recupera el diálogo y la participación como ejes centrales; ambos elementos existían entrelazados con otros modelos y paradigmas y estaban presentes en la teoría como en un gran número de experiencias concretas, pero no tenían carta de ciudadanía entre los modelos dominantes, de modo que no alimentaron suficientemente la reflexión. Esta comunicación que comienza ahora a recuperar terreno es como el cuarto mosquetero, presente junto a los otros tres, aunque no se le cuenta todavía. Entra un poco más tarde en escena, pero su contribución es definitiva ( Gumurcio, 2004)

Referenciando lo anterior, se puede interpretar que el proyecto el cual se está apoyando desde la comunicación, es un medio para dar a conocer diferentes potenciales dentro del marco gastronómico tradicional, se ha desarrollado estrategias participativas de identidad cultural, permitiendo a las cocineras y cocineros que sean visibles, que no sigan ocultas y que no nieguen sus costumbres culinarias.

Como dice el autor son una carta de presentación, carta de ciudadanía para darse a conocer en el territorio. A través de la participación y exploración de sus saberes, solo así hay un cambio definitivo de saberes.

El ámbito de la edu-comunicación para el cambio social distingue de modo preciso entre información y comunicación. La información es un acto unidireccional, orientado a la

transmisión de datos, ideas, emociones, habilidades, etc. La comunicación, en cambio, es un proceso de doble vía, posible cuando entre los dos polos de la estructura relacional, rige una ley de bivalencia: todo transmisor puede ser receptor, todo receptor puede ser transmisor (Pasquali, 1963)

La comunicación para el cambio social ve en la comunicación un vehículo para catalizar procesos de cambio, empoderar individuos, fortalecer comunidades y liberar voces que no han sido escuchadas previamente. La comunicación para el cambio social se define como "un proceso de diálogo público y privado a través del cual las personas definen quiénes son. qué es lo que quieren y cómo lo pueden obtener" (1999).

Al catalizar los procesos de cambio en las cocinas tradicionales se ha podido ver el empoderamiento de saberes y sazones, por ejemplo, se están capacitando profesionalmente a través de diplomados otorgados por la academia.

Estos intercambios son interculturales vistos como diálogos públicos a través de la construcción de identidad de las portadoras de saberes, quienes día a día crece el sentido de pertenencia.

Por el contrario, si se entiende la comunicación como diálogo, se asume que hay una fuente que envía mensajes a un/a receptor/a que, a su vez, se convierte en fuente. Ambos se conciben como fuentes y receptores/as. Implica conocer las verdades que los receptores/as manejan sobre los temas tratados. En este caso se debe abrir un espacio comunicacional para que los/las receptores/as expliquen cómo se sienten, por qué actúan de determinada manera, etc.

## **La comunicación social para el proceso de revitalización de patrimonios locales.**

La comunicación social tiene una responsabilidad en la ciudadanía, siempre debe ser objetiva, a la hora de informar, esto se debe al compromiso social, de emitir un mensaje para que llegue al receptor. Siempre existe un liderazgo en las masas popularmente le llaman (la voz del pueblo). Ahora, la información evoluciona de manera volátil y en mayor de los casos el mensaje no llega de manera clara, afectando la comunicación entre sujetos. La información es parte de una narrativa cultural, hay que tener cuidado a la hora de recrearla, ya que muchas veces se pierde la identidad de la dicha información afectando el acervo cultural, es decir si no se informa bien hay una transformación de información equivocada, en el caso cultural los medios son los responsables en mostrar la realidad y esencia de su cultura, pero a la existencia de la globalización de información las culturas se ven obligadas a cambiar y esto las hace perder su identidad, en el caso de la de memoria biocultural.

Un ejemplo: los ancestros, los abuelos, sabedores son los encargados en dejar memoria a sus descendientes, esto hacen parte de una cultura y la cultura hace parte del patrimonio inmaterial. que implementan acciones para la revitalización del acervo cultural, asociado a esta práctica, que busca la recuperación y promoción manera que sea posible documentar el trayecto en el caso: cocinas y sazones de los saberes y sabores que se surten desde su producción hasta su transformación.

Ahora bien, el vínculo que ejerce en el proyecto: Revitalización de Patrimonios Culinarios Locales a partir de una Pieza comunicacional, se traduce en abordar desde los diálogos desde el rescate de memoria biocultural, tomando en cuenta su riqueza inmersa en manifestaciones

culturales producto de la música, la ritualidad, los sabores, que datan de los tiempos de colonia.

Las historias vinculadas a estos productos alimentarios se vinculan de forma particular con las cocineras tradicionales, quienes ven en este ejercicio una forma de vida y de resistencia ante los cambios abruptos del sistema industrial, afectando las sazones que no son vistos como patrimonio inmaterial.

Por otra parte, la comunicación social y la memoria son mecanismos para el crecimiento y desarrollo cultural, gracias al conocimiento, implementan realización de procesos y piezas comunicativas permitieron ver a través de la imagen historias que rescatan el patrimonio.

Ahora bien, quienes hacen parte de las tecnologías innovadoras comunicaciones en este caso el desarrollo de procesos y piezas comunicativas comprenden visibilizar, retratar la historia y en este caso recuperar las tradiciones culinarias, rescatando la narrativa cultural que existe dentro de la plaza de mercado Barrio Bolívar Popayán.

### **Patrimonio real**

El abordaje metodológico del diplomado: Prácticas interdisciplinarias de apropiación y gestión del patrimonio culinario, propuso un cruce entre la propuesta del artista Hundertwasser, asumida para éste caso en particular como “las cinco pieles del patrimonio” (arte y naturaleza), que apunta a una exploración desde los espacios íntimos (el ser desde la infancia) hacia los espacios de relacionamiento más amplio (familia, comunidad de cocineros, región, país y mundo), y por esta vía, la deconstrucción y construcción crítica de

las interacciones en el contexto culinario y gastronómico, apostando a vivencias que inviten a entretelar sentidos territoriales para la apropiación y gestión de los patrimonios inmateriales y la memoria biocultural alrededor de la alimentación.

Al hablar desde el diálogo de sus protagonistas, resulta pertinente preguntarse: “¿Qué papel jugará en ello nuestra voz?, ¿Qué efectos provoca nuestra escucha?, y ¿Cuánto puede alterar, desde su localización-distinta, a la voz que está escuchando? (Rivera, 2010:228). De tal suerte, que se implementaran ejercicios de lenguaje oral.

A partir de las vivencias y sentires, no como una forma de direccionar los diálogos, más bien, como una forma de remembranza y tejidos de saberes, siendo estos espacios para la interpelación y el cuestionamiento, al tiempo que se reconozca la transformación de unos y otros, no sólo en lo teórico sino en lo vital intersubjetivo.

### **Patrimonio pensado**

En esta fase se pudo evidenciar la importancia del patrimonio en aquellos usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas – junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes – que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. A través de técnicas propuestas por cocineras tradicionales, entre ellas se pudo ejemplificar como técnicas artesanales tradicionales.

Se pudo relatar e interpretación de situaciones encontradas en el diagnóstico para cada una de las pieles, permitiendo Interpretar la información obtenida del primer módulo y así se

reconoció particularidades del proceso patrimonial en las cocinas (prácticas y experiencias).

### **Patrimonio posible**

Referencia a una conducta social que está en la sociedad, pero no identifica los cambios culturales y socioeconómicos, puede ser inmaterial, que tiene la trascendencia ancestral y poco convincente con la recuperación del patrimonio. (Investigarte,2020)

### **Turismo sostenible**

En la mayoría de las urbes existen fuertes tensiones entre la preservación del legado patrimonial en sus múltiples manifestaciones y la presión por recuperar áreas centrales deterioradas en nombre del desarrollo económico, en particular del turismo. (Investigarte, 2020)

Es frecuente que estas tensiones se manifiesten hoy como dicotomías donde el pasado se enfrenta al futuro o lo histórico con lo moderno. Aquí es cuando el patrimonio cultural transita un camino paralelo al del desarrollo sostenible de la ciudad, tal como si fueran dos ilustres desconocidos.

### **Plazas de mercado y cocinas.**

Las definiciones sobre galerías, centros de abasto o plazas de mercado, como se reconocen en la ciudad de Popayán, y en muchas regiones del país, son diversas. Coronado J. (2010),

considera que: “la primera idea de plaza se puede interpretar como el núcleo principal de una vida urbana en numerosos pueblos y ciudades. Un espacio ancho y espacioso dentro de un poblado, al que pueden concurrir muchas calles”. Por su parte, Ángel B. (2012) afirma que: más allá de la variedad, frescura del producto, precios bajos y la capacidad de regatear, entre otras ventajas para el consumidor, la galería, espacio en crisis en algunas ciudades, ofrece un gran espacio de encuentro, tanto con el vecino, el amigo o el vendedor, como con nuestra propia identidad local, nacional y latinoamericana (p. 248).

Entretejando conceptos, se encuentra la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar. Sus áreas desiguales por naturaleza esconden matices de modernidad y conservación de sus inicios; su infraestructura, restaurada recientemente, esconde olores de casa, pero también las más difíciles historias de lucha y pervivencia del pequeño productor, de ese que no vende a los supermercados o almacenes de cadena porque no está agremiado, que llega cada día a ocupar su puesto con la meta de vender todo el producido (diario de campo proyecto de investigación, 2020).

Por su parte, conceptualmente la cocina, de acuerdo con Giacomani H. (2015), puede asimilarse como un producto cultural, donde se conjugan conocimientos y prácticas que emergen del hacer cotidiano de los sujetos (comunidades), además de estar altamente impactada por las transformaciones históricas de los contextos sociales y materiales en que se generan. Fischler (1990), considera que puede ser asumida como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Pero se puede entender «cocina» en un sentido diferente, más amplio y específico a la vez (p. 34).

De otro lado, Padilla D. (2006), las define de acuerdo con su acción o campo de trabajo, es

decir, obran de forma sinérgica entre diferentes aspectos de la vida en las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, entre otras; igualmente, se encuentran en el centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores (p.2).

Desde estas miradas, la cocina para la gestión del patrimonio incluye, elementos conducentes a otorgar un valor comercial de acuerdo con el territorio. Parto de dichas consideraciones, porque bajo una sombrilla institucional no corresponde únicamente a una categoría cultural o comunitaria, en su dinamización se entrecruza con actores económicos, sociales, ambientales, entre otros, generando con ello transformaciones y/o adaptaciones, en este caso, el naciente sector turístico y gastronómico en la ciudad. Para validar su connotación como producto cultural y ser abordada desde las lógicas del mercado, han comenzado a tejerse nuevas categorías: cocina popular, ancestral, tradicional, entre otras. En palabras de Padilla D. (2006):

Las dinámicas como la globalización y sus efectos de homogenización están presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo, lejos de creer que hay que instalarnos en el plano de lo global, afirmamos que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio de lo local, es decir en nuestro espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales (p. 2).

Su sentir, indica que las tradiciones alimentarias al ser entidades culturales vivas no son ajenas a permearse de otros esquemas o formas de producción/distribución, pues su conservación no depende únicamente de apuestas institucionales -del orden regional, nacional e internacional-, sino también de las condiciones bajo las cuales se gesten y se revitalicen. Al vincular, la tradición con la descripción o rasgos características de una determinada cultura o comunidad se

asocia con los usos y costumbres difundidos oralmente, o transmitidas de generación en generación (Valdivia, 1994); y, por su fuerza discursiva, a una categoría del mismo patrimonio inmaterial. Las afirmaciones anteriores, podrían condicionarse a partir de los cambios económicos, sociales y políticos impregnados de la idea de lo moderno o lo actual, llevando consigo cargas morales y estructuras de orden institucional. Se trae al texto este concepto y sus repercusiones, en tanto la cocina es un lugar donde se sazonan constantemente tradiciones. La tradición con tal fin adopta un papel dinámico como parte de un ejercicio de memoria social utilizando, en este caso, lugares habitados por casi todas las personas en algún momento del día: las cocinas.

De estos conceptos, se puede apreciar como a partir de comunicación social, en torno a la memoria y la identidad, busca implementar nuevos retos en las prácticas de comunicación, en el caso de la imagen, se puede comprender que la fotografía documental, muestra fragmentos de realidades de un individuo, que esparce en un entorno una mirada de reconciliación, enfrenta contextos económicos, políticos, sociales, culturales.

La fotografía documental, que muestra historia teje un hilo conductor de la revitalización de memoria culinaria, patrimonio inmaterial, que es una herramienta para la construcción de cultura, en este caso es una reconstrucción social de tradiciones que se ven comprometidas con la sociedad, permitiendo al individuo ser consciente y cuidar su territorio, de forma que pueda dar un valor agregado a su cultura. De este modo, le sea fácil tener sentido de pertenencia y pueda apreciar su comunidad.

La imagen es un elemento que permite retratar historias contadas, o experiencias vividas,

desde los antiguos ancestros dejaban un legado, ya sean desde la prehistoria, edad media o moderna con elementos pintorescos o rústicos. Retomando a la actualidad existen elementos que permiten archivar historias para ser contadas a futuras generaciones, como lo es las herramientas multimedia, en este caso la producción audiovisual, que permite recopilar un sin número de fotogramas.

Por esta razón se busca implementar la comunicación y realización de piezas fotográficas, con el objetivo de visibilizar la magia culinaria y el recorrido que trae un plato, mostrando todo lo bueno y malo de trayectoria, a través de sus sabores y saberes.

### **Comunicación y métodos biográficos**

“La historia de vida, también llamada método biográfico, corresponde a una concepción que busca alternativas diferentes a aquellos procesos de investigación que privilegian la cualificación asumiendo la información como único o determinante criterio de validez y amparados en una pretensión de objetividad”. (Puyama V. N/A).

Referenciando lo dicho, la historia de vida ha permitido conocer testimonios, relatos, anécdotas y experiencias a través de la aplicación de la técnica entrevista etnográfica a veinte mujeres cocineras tradicionales de la plaza de mercado.

Las alternativas de historias de vida fueron una herramienta de comunicación para conocer qué hay detrás de la voz de las protagonistas, fueron diálogos de saberes, experiencias y aportes culturales. Este referente fue utilizado para trabajar la objetividad, permitiendo a la practica un acercamiento visto desde la realidad social.

Se puede reflexionar, que este método historias de vida, permite contemplar positivamente con la investigación, permitiendo poner en práctica la etnografía a través de entrevista en profundidad estructurada.

En la entrevista semiestructurada también se decide de antemano qué tipo de información se requiere y con base a ello – de igual forma- se establece un guion de preguntas. No obstante, las cuestiones se elaboran de forma abierta lo que permite recoger información más rica y con más matices que en la entrevista estructurada. (Folgueiras, 2010)

Según Folgueiras, contrasta la entrevista como una base de preguntas que pueden crear corrientes, salirse del tema sin perder el hilo del guión. En este caso, las entrevistas realizadas a las portadoras de tradiciones responden algo que no se había planeado, dando resultado a un excelente aporte.

### **La perspectiva de la Sociología de la cultura y la Historia social (Pieza audiovisual).**

En esencia, considera que documentar una producción cultural sometida a la historia de los hechos y de las ideas. Una imagen de lo real que no sustituye a lo real, sino que trae la experiencia de otros en el proceso. En nuestro caso la proliferación de relatos sobre el terrorismo de Estado en Argentina y sus dramáticas consecuencias establece la memoria como campo de conflictos (Acuña, 2009).

El mundo audiovisual tiene un recorrido muy diverso y gracias a la creación de piezas, se puede conocer una cultura de cualquier parte del planeta, tantos sujetos y objetos pueden ser

protagonistas, pueden contar una historia y ser comprendida de manera coloquial, gracias a una narrativa y lenguaje asertivo a todo público. Anunciando a lo que Acuña plantea es que la cultura pasa a hacer historia y la historia debe ser contada a través de narrativas de la imagen, documentando una realidad que es un proceso de nuevos conocimientos, inyectando nuevos saberes y experiencias universales.

La realización de procesos y piezas comunicativas, comunican a través de imágenes, referencias, narrativas, sonidos, sabores, saberes, historias de vida, etnografías, nutre la cultura y esa historia contada puede ser vista y recreada en toda la inmortalidad.

Respecto a las piezas comunicativas en la temática, hay una producción muy prolífera sobre todo en su variante testimonial, que elaboran y reelaboran distintas facetas de lo acontecido, sobre todo haciendo hincapié en la necesidad de recordar y colaborar en la construcción de la memoria de la sociedad.

Reaccionándolo manifestado por el autor, con las cocinas tradicionales se puede implementar estrategias, narrativas a través de la investigación, donde se ha identificado las variantes testimoniales en caso de las protagonistas quienes a través de sus sazones recuerdan a través de anécdotas, quienes son sus ancestros en la culinaria, crean una evidencia y gracias a esas memorias buscan implementar estrategias que les permita continuar en el mercado, aportando sus sazones a la comunidad y entorno. Al documentar estas historias se convierten en evidencias que rescatan memoria biocultural. Por eso desde la comunicación social busca implementar una mirada reflexiva, creando una apuesta de revitalización de memoria y construcción de identidad en el patrimonio inmaterial en este caso la ciudad de Popayán.

### **Algunos autores filmicos.**

Existen muchas estrategias de comunicación para el cambio Social y de Clemencia Rodríguez, L'niversidad de Oklahoma. Estados Unidos Rafael Obregón, Cniversidad del Norte, Barranquilla / Colombia M. Jair Vega, Universidad del Norte. Barranquilla / Colombia. Hereda y prolonga la visión cinematográfica y documental que fundaron en la segunda década del siglo pasado Robert Flaherty y Dziga Vertov y que, en su momento, llamaron “cine-verdad”. Esta corriente, a la que se suma Jean Rouch otorgándole nuevas amplitudes y experiencias, asume los principios de autocrítica y de auto- conciencia, de “observación participante” y de retroalimentación, y también de lo que se ha llamado “antropología compartida”.

Al filmar, sostenía Rouch, debe permitirse que la realidad hable por sí misma y se “revele”. El “cine directo” se construye entonces sobre la base de la participación e incluso de la provocación: de otra manera la “realidad” filmada permanece oculta, disimulada y sin expresar su autenticidad.

### **Foto documental, Retratando historias.**

La sociología visual forma parte del vocabulario sociológico desde la década de 1970, pero hasta ahora no ha habido un texto completo que introduzca esta área. Escrito por uno de los padres fundadores en el campo, Sociología Visual explora cómo el mundo que se ve, fotografía, dibuja o representa visualmente es diferente del mundo que se representa a través de palabras y números (Harper Douglas, 2012).

Muy pocos textos dan una introducción a la sociología visual, sin embargo, hace parte del vocabulario sociológico desde 1970 y es descrita por uno de los fundadores, como la forma que se ve al mundo a través de la fotografía o el dibujo (acciones que se representan visualmente). En el caso de la pasantía se manejaron sistemas que permitan analizar lo visual y trabajar de manera sociológica vista desde el campo gastronómico.

Desde los fogones se ha establecido la sociología, ya que gracias aquello se pudo entrelazar y tejer la historia a través de la representación visual.

### **PASANTÍA Y DIAGNOSTICO**

La pasantía se ejecutó en la Corporación Universitaria Unicomfacauca, quien ha venido desarrollando convocatorias internas para los grupos de investigación y estudiar casos que aporten en el contexto educacional, reconociendo imaginarios que benefician al desarrollo innovador y creativo de la misma.

Como lo define la dirección de investigación: es una función sustantiva que realiza la CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA -UNICOMFACAUCA como Institución de Educación Superior para el desarrollo de la academia y que está enmarcada en la Misión y la Visión institucional como guía de su quehacer, según lo establecido en el Artículo 3 del Acuerdo No. 072 del 12 de octubre de 2007 emanado por el Consejo Superior (página institucional).

El grupo InvestigArte Unicomfacauca, adscrito a la Facultad de Humanidades, Artes,

Ciencias Sociales y de la Educación de Unicomfauca, surgido en el año 2014, genera e implementa propuestas y proyectos a partir de los requerimientos y necesidades del entorno socioeconómico y ambiental, alrededor del reconocimiento y revitalización de prácticas alimentarias regionales; es así como, a partir de la conjunción de recursos humanos, técnicos y financieros, ha generado acciones para el desarrollo sustentable de los recursos culturales y patrimoniales relacionados con la gastronomía bajo un enfoque social.

Dentro de la línea quien tiene como propósito salvaguardar de práctica gastronómica dedicado a la investigación interdisciplinaria, a partir del cual, se aborda el arte desde la dimensión cultural, con base en ejercicios de experimentación y creación bajo el contexto de la tradición, la vanguardia y la reflexión crítica de la expresión estética de la alimentación. InvestigArte se constituye, además, como un escenario de practica del programa de la Tecnología en Gestión Gastronómica, diseñando y ejecutando estrategias y metodologías que aportan en la solución de problemáticas reales en materia alimentaria, nutricional y ambiental; de la misma forma, desde su surgimiento, se ha concebido desde la interdisciplinaridad, a partir de la cual, dialogan el arte como expresión estética, la cultura con base en la tradición, la innovación y el emprendimiento culinario, y la reflexión crítica en torno a la alimentación y el equilibrio de los recursos a su disposición. Con su experiencia ha desarrollado un proyecto que ha permitido poner en práctica, la soberanía alimentaria en todas sus dimensiones, el cual le da un tratamiento de estudiar identidades culturales: caso de estudio las plazas de mercado, basada en la interacción entre las diferentes técnicas artísticas y estéticas alrededor de las cocinas tradicionales.

En el marco del proyecto *Tejiendo memorias y sazones: las cocinas tradicionales como*

*lugares de resistencia y remembranza de las practicas alimentarias en la ciudad Popayán – Cauca*, cuyo propósito es explorar los actuales escenarios de producción, transformación y consumo alimentario presentes en las cocinas tradicionales ubicadas en dos lugares emblemáticos de la ciudad de Popayán: Plaza de mercado del Barrio Bolívar y Plaza de mercado La Trece, y la relación surtida de la reconfiguración de sus prácticas culinarias con la implementación de acciones/estrategias alrededor del patrimonio inmaterial (Rodríguez, 2020).

La vinculación a este proyecto como pasante, permitió reflexionar alrededor de las realidades que viven las portadoras de tradiciones a través del aporte de métodos comunicativos, ha permitido enseñar los problemas expuestos, que son estrategias interdisciplinarias de apropiación y gestión del patrimonio culinario en las plazas de mercado Barrio Bolívar; sus protagonistas son las cocinas tradicionales, en descripción del entorno que lo acompaña, son las 60 cocinas ubicadas en dos pabellones, sus alrededores están acompañadas por locales, venta ambulante (ropa, cacharrería, abarrotes, frutas, productos alimentarios, etc. Por tanto, aportar a la conservación del patrimonio a través realización de procesos y piezas comunicativas para el desarrollo que permitió reconocer y visibilizar la dimensión social y cultural encontradas en dichos escenarios, ubicando tiempo y espacio, las memorias y sazones.

### 3. INFORME Y METODOLOGÍA

Como primera instancia el proceso que ejecutó el pasante para el cumplimiento de las respectivas horas de práctica, apoyando el proyecto: *Tejiendo memorias y sazones: las cocinas tradicionales como lugares de resistencia y remembranza de las prácticas alimentarias en la ciudad Popayán (Cauca)* en el grupo de investigación *Investigarte*, Unicomfauca.

Como aporte a la conservación del patrimonio gastronómico, se constituyó un ejercicio de revitalización de prácticas culinarias locales, haciendo uso de los medios de comunicación, tomando como referencia los resultados del proyecto antes mencionado y aplicando la metodología de investigación cualitativa, utilizando la etnografía como técnica **historia de vida** a través de entrevistas, fotografía documental, construcción de relatorías y piezas comunicativas.

Se exponen, las problemáticas encontradas dentro de los escenarios culinarios y a partir de realizar estos procesos comunicativos para el desarrollo, se permitió dar una mirada diferente a la práctica culinaria, donde se conecta con una realidad desde la perspectiva gastronómica.

Como escenario principal se eligió la plaza de mercado del Barrio Bolívar, visibilizando las cocineras y cocineros tradicionales como parte de un grupo social en aras de comprender los sucesos, costumbres y comportamientos de su entorno gastronómico. El desarrollo de la pasantía acogió una postura holística, implementando la observación participante para conocer su legado, favoreciendo la comunicación con los sujetos para describir y analizar en detalle las situaciones encontradas dentro de la investigación, facilitando la recolección de datos.

En la creación de las piezas comunicativas, narrativas visuales y audiovisuales, se hizo uso de los resultados de la investigación del proyecto, al cual se apoyó.

En primer lugar, se generaron prácticas de comunicación de la información, se analizó y se desarrolló la información del proyecto, obteniendo un producto narrativo y visual, realizando la secuencia de preproducción, producción y posproducción, en correspondencia con los objetivos planteados. De igual forma, las actividades trajeron consigo fases de aprendizaje que permitió al grupo Investigarte un mejor alcance de investigación.

Para el cumplimiento de los objetivos de la pasantía en investigación, se llevó a cabo actividades agrupadas en tres bloques, que se describen a continuación.

**NOTA: en anexos se adjunta detalladamente ejemplos de lo realizado. Esto aplica también para resultados.**

## OBJETIVO 1

**Tabla 1. Aspectos generales objetivo 1.**

#	ACTIVIDAD	PRODUCTO
1	Implementación de entrevistas a cocineros y cocineras de la plaza de mercado del Barrio Bolívar	20 entrevistas en sitio
2	Entrevistas a los administradores del Barrio Bolívar	1 entrevista presencial
3	Entrevista a líder Social del Barrio Bolívar	1 entrevista presencial
4	Entrevista a uno de los fundadores de la plaza de mercado del Barrio Bolívar	1 entrevista vía meet
5	Transcripción entrevistas	23 transcripciones interpretación de las entrevistas a partir del instrumento.
6	Visitas de campo	15 visitas
7	Toma de material fotográfico	Material fotográfico derivado de las visitas y entrevistas

Fuente: La presente investigación. Grupo Investigarte Unicomfauca (2020).

### **Historias contadas desde los Saberes y Sazones**

Cada una de estas actividades, derivó en un insumo muy valioso para el desarrollo de los productos del proyecto. Las entrevistas, semiestructuradas, cuyo objetivo fue contribuir a la reflexión alrededor de los conocimientos y experiencias que tejen sabores presentada en el libro: *COCINAS REGIONALES: Relatos y Sazones payaneses* - a través de la aplicación de la técnica de historia de vida y entrevista en profundidad a veinte mujeres cocineras tradicionales de la plaza de mercado. Barrio Bolívar, se implementaron a 20 señoras, entre las que cuentan sus historias de vida, dando contraste a realidades sociales existentes desde la cocina tradicional. Se destaca, el trabajo de campo realizado con la realización de entrevistas, visitas técnicas a sus lugares de trabajo, y recolección de información que permitió el aporte para la investigación.

Los resultados, se podrían interpretar a partir de las siguientes categorías.

### **Historias contadas desde los Saberes y Sazones**

Para contribuir a la reflexión alrededor de los conocimientos y experiencias que tejen sabores presentados en el libro, el pasante recolectó información, en la cual se trabajó la historia de vida, como una estrategia de investigación que permitió conocer el entorno y el sujeto de estudio, conociendo sus interpretaciones sociales, socioeconómicas y culturales.

Se relató la historia de vida de las protagonistas, consideradas como "informante clave"

### **Contando historias desde los fogones**

Las entrevistas fueron clave para desarrollar el método biográfico, por que permitió conocer las historias de las cocineras en detalle, y así buscar objetividad a la hora de narrar sus saberes y experiencias.

“Estas entrevistas se elaboran dentro de una investigación para ofrecer datos relevantes que ayuden al investigador a comprender más adecuadamente la problemática que está estudiando. De ahí que la entrevista etnográfica debe ser considerada como un componente dentro de un proceso de investigación y no se da de manera aislada ni desconectada de un problema de investigación concreto” (Restrepo,2016)

Por eso, para desarrollar una buena investigación se realizó un proceso de inmersión en el que se emplearon herramientas de recolección de información como la entrevista etnográfica en la que se organiza, planifica un encuentro con el investigador y el investigado para que el estudio

pueda conocer la percepción que tiene el sujeto de un tema, en este caso las(os) cocineras(os) tradicionales.

Se realizó el diseño de la entrevista, el guion y por último se envió los resultados a revisión a la directora del proyecto, para que diera luz verde para continuar en el proceso periodístico.

Se realizaron las entrevistas clasificando las plazas de mercado, adaptándose al horario de las cocineras, ya que son mujeres que trabajan desde las 5:00 am hasta las 5:00 pm. En la agenda se visitó como primera opción la plaza de mercado Alfonso López, y posteriormente la plaza de mercado del barrio Bolívar.

A las cocineras tradicionales se les explicó cómo se llevaría a cabo la entrevista, cuál sería el método para indagar y en este caso se utilizó un cuestionario con una serie de preguntas predeterminadas permitiéndoles expresarse libremente, adicional a ello durante el proceso, surgieron nuevas interrogantes logrando que cada entrevista tenga un contexto diferente y un tiempo estimado de 40 minutos a 1 hora.

Para cumplir los objetivos de la pasantía, se requirió la implementación de elementos de medición cualitativos, talleres, eventos, diarios de campo, con el fin de describir los fenómenos sociales.

### **Acercamiento a las cocinas tradicionales**

Para su desarrollo se implementó un acercamiento a la cultura, historia y prácticas culinarias de las portadoras de tradición.

La técnica utilizada fue la entrevista semiestructurada o mixta, según Marianne Saucedo Montenegro artículo escrito en CLACSO es aquella en la que, como su propio nombre indica, el entrevistador despliega una estrategia mixta, alternando preguntas estructuradas y espontáneas, en este caso, se utilizó esta técnica para reconocer los procesos culturales, económicos y políticos que se han tejido alrededor de las cocinas tradicionales de la ciudad de Popayán, tratando de develar el arduo trabajo de las cocineras y cocineros para la pervivencia de sus tradiciones culinarias.

Se tuvo en cuenta realizar preguntas estructuradas y abiertas, donde el entrevistador guió el proceso, y marcó la pauta para hilar las historias, siguiendo instrucciones planteadas en el guión; aunque en algunos casos se permitió ser flexible con el orden planificado y se pudo obtener información complementaria surgida en la dinámica del diálogo.

### **Estructura de la entrevista**

El proyecto al cual se apoyó cumple con la construcción de una serie de diálogos de culturas y saberes, brindando apoyo de información para la elaboración del libro: Diálogos de Fogones y Saberes. Las cocinas tradicionales como patrimonio culinario de Popayán.

### **Implementación de la entrevista**

#### **Aspectos Sociodemográficos:**

*World Health Organization*, 2001 define que “los aspectos sociodemográficos son recolección de datos con objeto de orientar intervenciones, necesitan conocer la ocurrencia de los factores, de identidad al menos por grupos que se basan en solicitar datos personales, edad y sexo, y para diseñar intervenciones con mayor especificidad aspectos socioeconómicos como

ingreso, necesidades básicas insatisfechas y nivel de instrucción. Tomando en cuenta lo anterior, las entrevistas han requerido este método para conocer datos muy puntuales a la hora de hacer las preguntas en su primera fase.

La primera parte de la entrevista se desarrolló para conocer la historia de las cocineras tradicionales, donde se concluyó las características generales, que permitieron conocer su identidad. Se preguntó, por ejemplo, datos personales como: nombre, edad, lugar nacimiento, tiempo que lleva viviendo en Popayán, recuerdo de su infancia, entorno familiar, nivel académico y subsistencia económica.

Se comparte un fragmento de la entrevista realizada a la señora Esmeralda Muñoz Sánchez para contextualizar las preguntas de la entrevista, discurso indirecto.

*“Mi nombre completo es Esmeralda Muñoz Sánchez, tengo 36 años mi restaurante se llama las chiquis actualmente trabajo con mi hermana Ema Muñoz, nací y crecí aquí en la ciudad de Popayán, mi niñez la recuerdo en la galería Alfonso López ya que mi madre fue quien inicio y es la portadora de la tradición mi madre se llama Otilia Sánchez, nací y me crié en la galería viendo su ejemplo de*

*esta manera nos sacó con su trabajo de cocinera adelante a mi familia, de esta manera con el paso del tiempo me fui apropiando de sus conocimientos y de la cocina tradicional. Mi familia está conformada por mi madre y mis cinco hermanos y siete sobrinos; mi primaria la realice en el colegio San Gerardo donde actualmente queda Rafael Bombo, mi secundaria la realice en el colegio San Agustín ahí finalice mi secundaria. La mayoría de mi familia son comerciantes, mis hermanos se dedican al cultivo de papa y así mismo al menudeo y la comercializan, mi madre fue inicialmente era la dueña del restaurante pero yo poco a poco lo fui ampliando en la galería*

*Alfonzo López desde la época donde mi madre tenía el restaurante lleva hasta el día de hoy 45 años funcionando, yo inicié mi labor de cocinera con mi madre cuando apenas tenía la cafetería inicialmente pero poco a poco con el pasar del tiempo los clientes fueron solicitando el servicio de venta de almuerzos por la necesidad y desde ahí iniciamos el restaurante, pero llegó un tiempo en que mi madre tuvo quebrantos de salud entonces fue ahí donde decidí seguir con el restaurante y apropiarme y no dejarlo a la deriva”*

***Esmeralda Muñoz Sánchez, Portadora de tradición***

### **Aspectos de la práctica culinaria en la plaza de mercado:**

Se pretendió reconocer los diálogos, historias de fogones, cocinas tradicionales, patrimonio culinario, saberes y sabores. Para ello se indagó en el origen de sus saberes y el inicio de sus prácticas gastronómicas. Se comparte un fragmento de la entrevista realizada a la señora Ana Liley Jiménez para contextualizar las preguntas de la entrevista.

### **¿Quién le enseñó a cocinar?, ¿A quién recuerda cuando cocina?**

*“Cuando cocino recuerdo mucho a mi hermana, le recuerdo como le dije que no tengo mamá, entonces mi hermana me ha enseñado sobre las cocinas de allá, como cocina, sus sabores y costumbres que han sido herencia. Por ejemplo, allá se consume tamales de choclo, arepas, la sopa de maíz. Cuando hablo de cocina de hogar me acuerdo es de ella, pero sé que esa herencia viene de mi abuela materna que nos enseñaba muchas cosas de la cocina”*

***Ana Liley Jiménez, Portadora de tradición.***

### **Aspectos del patrimonio y las expectativas del proceso patrimonial en el Cauca:**

En esta parte los temas de la entrevista fueron abordados desde la cultura, direccionando la importancia de las cocinas tradicionales, se dialogó sobre el patrimonio, la cocina tradicional, experiencias positivas que han marcado en el campo laboral, escenarios como la plaza de mercado, grupo sociales, participación a eventos, siempre tejiendo la cocina y la remembranza culinaria.

Se comparte un fragmento de una de las portadoras tradicionales,

#### **¿Qué experiencias positivas la han marcado en el campo laboral en la plaza de mercado? Cuéntenos una anécdota...**

*“Cuando voy a trabajar a los eventos de gastronomía del parque, la gente me pregunta, por lo menos cuando hago un ají muy rico que le gusta a la gente, maní que les gusta mucho, “no que ¡que maní tan rico!, ¿cómo hago?” hay gente que me ha pedido hasta la receta y me dicen, yo la doy sin ningún problema, sin ningún egoísmo la receta y eso es lo bonito que uno tiene, los afiches que nos dan, eso me gusta mucho y los guisos que se preparan en la comida que se prepara, a los estudiantes de gastronomía les gusta mucho el frito, yo también trabajo con frito, les gusta mucho, entonces esas son las experiencias bonitas que he tenido porque la gente me dice “¡ay que rica está rellena! ¿tú la preparas?” y les digo todo lo que ven ahí lo preparó, entonces eso me llena de satisfacción y me gusta porque a la gente le gusta lo que yo les ofrezco, son experiencias bonitas que tengo, porque la gente me dice que les gusta y “ay usted misma los prepara” si, no usted prepara muy rico”*

***Sonia Estella Gómez, Portadora de tradición***

## **Experiencias a futuro**

Es importante conocer el proceso a futuro de las cocineras tradicionales, ya que ellas luchan por compartir un legado, por eso se quiso conocer su proyección.

### **¿A quién le va a dejar el legado?**

*“Ese es el dilema, que ya nadie quiere seguirlo, mi hija ya es auxiliar de enfermería y está estudiando contaduría, y quiere seguir estudiando otras cosas, ¡ahí estamos!, mis hermanos, los hijos ya todos profesionales, ahí nos tocaría, Dios permita quieran seguirlo o colocar personas a trabajar, ya ellos saben todo lo saben o seguir las recetas porque al llegar a morir alguna de nosotras va quedando terminada ahí la tradición porque los hijos poco quieren, si ayudan pero en si dedicarle el tiempo a esto como lo hemos hechos nosotros, no”*

***Nora Ruiz, Portadora de tradición***

## **Las protagonistas de Sazones**

Para el proyecto: *Tejiendo memorias y sazones: las cocinas tradicionales como lugares de resistencia y remembranza de las prácticas alimentarias en la ciudad Popayán (Cauca)* se convocó a la totalidad de las cocineras de las plazas de mercado, se otorgó 40 cupos, y finalmente se seleccionaron 20 portadoras de tradiciones que buscan salvaguardar y rescatar el patrimonio gastronómico de la ciudad. Sus historias de vida fueron contadas a través de la técnica de entrevista en profundidad semiestructurada.

Como ejemplo se comparte una reseña de la historia de vida de la portadora de tradiciones Melania Medina, narrada en primera persona:

*“Me llamo Melania Medina nací en la vereda la Cabaña del municipio de Timbío Cauca, mi familia la integraban mi mamá, mis abuelo, mi tío y hermano menor, aunque era de bajos recursos tuve una infancia feliz, debido a esto por aquella época pude terminar la primaria, . Fui madre a los 20 años y de mi segundo hijo a los 22, ya con dos hijos mi esposo y yo decidimos buscar un mejor futuro en la ciudad, llegamos a Popayán un primero de enero de 1991 a la plaza de mercado Alfonso López o galería la trece como se le conoce comúnmente.*

### Discurso indirecto

Gracias a su abuelo paterno, a su amor y dedicación fue quien me transmitió sus conocimientos relacionados con la cocina tradicional, lo cual fui practicando desde muy pequeña, atendiendo a los trabajadores de la finca.

*“Lo que aprendí de mi abuelo me impulsó para que compráramos un local de restaurante, en el cual empezamos vendiendo, café, chocolate, desayunos y almuerzos, después de dos años fuimos aumentando las ventas. Mi negocio conocido como “Delicias Melany” se destaca por la variedad en sus menús y la presentación en sus platos”.*

Para finalizar este capítulo, se puede ver la importancia de las entrevistas para el proyecto, ya que estas entrevistas fueron interpretadas cuidadosamente para mostrarlas en el libro que se está ejecutando como proyecto macro del grupo de investigación. El pasante ha trabajado en este punto siendo partícipe y coautor del manuscrito.

Una pequeña interpretación general encontradas es que las cocinas tradicionales payanesas en el patrimonio culinario regional. El manuscrito, narra las historias, anécdotas y tradiciones

que se sazonan en diferentes cocinas de la ciudad Sus ingredientes y sus majestuosas preparaciones, son el reflejo de la lucha y resistencia por no dejar acabar uno de los tesoros de la humanidad: la tradición oral.

## OBJETIVO 2.

Las actividades desarrolladas, para alcanzar el objetivo dos, son:

**Tabla 2.Aspectos generales objetivo 2.**

#	ACTIVIDAD	PRODUCTO
1	Exploración del entorno	20 visitas
	Planificación del proyecto fotográfico	20 sesiones fotográficas documental
2	Toma de material fotográfico	Material fotográfico derivado de las visitas y entrevistas
3	Preproducción fotográfica	Equipos y plan de trabajo
4	Producción General Fotografía	2200 fotografías tomadas
5	Análisis y selección fotográfica	Material fotográfico aprobado para el libro
6	Posproducción	Retocado fotográfico
7	Análisis narrativo fotográfico	Historias contadas, reseñas.

Fuente: La presente investigación. Grupo Investigarte Unicomfauca (2020).

**NOTA: en anexos se adjunta detalladamente ejemplos de lo realizado. Esto aplica también para resultados.**

La razón de realizar esta pasantía se traduce en el aporte a la conservación del patrimonio gastronómico de la plaza de mercado del barrio Bolívar de la ciudad de Popayán, a través de la realización de procesos y piezas comunicativas para el desarrollo y apoyo en el marco del proyecto: *Tejiendo memorias y sazones: las cocinas tradicionales como lugares de resistencia y remembranza de las practicas alimentarias en Popayán, Cauca*, realizado durante los años 2019 y 2020, se presenta el libro derivado de un ejercicio reflexivo alrededor de los conocimientos y las experiencias que tejen los sabores del territorio payanes en las plazas de mercado y algunos lugares representativos como FOGONES DE SABERES Y ZASONES que son las cocinas tradicionales payanesas en el patrimonio culinario regional.

El manuscrito, narra las historias, anécdotas y tradiciones que se sazonan en diferentes cocinas de la ciudad con sus ingredientes específicos y sus majestuosas preparaciones, son el reflejo de la lucha y resistencia por no dejar acabar uno de los tesoros de la humanidad como lo es la tradición oral (Investigarte, 2020).

### **Fotografía en las Cocinas Tradicionales**

La fotografía en este paso se hizo la elaboración del plato, donde se tuvo que conocer como fue la preparación, cuáles fueron sus ingredientes, para este momento se acompañó a la cocinera en todo el proceso, desde la compra del producto, ingredientes que utilizaron, presentación del emplatado, hasta la etapa de probar el plato.

La plaza de mercado Barrio Bolívar y plaza de mercado galería la Trece (Alfonso López) fueron escenario, donde se implementó estrategias visuales desde el conocimiento del área comunicación social y periodismo; se puso en marcha la creación de contenido de multimedia;

en este caso la fotografía documental como aporte a la gestión las artes narrativas a través de la imagen, en virtud de visibilizar el proyecto, el pasante como compromiso y apoyo ha trabajado en la elaboración de la fotografía y ha puesto en marcha la técnica de la fotografía documental, que se basa en captar un contraste de la realidad, expresar narrativas, historias, emociones y diferentes sentimientos a través de la fotografía.

Con esta técnica se planteó captar información apropiada para este proyecto utilizando a las cocinas tradicionales como patrimonio culinario, como aporte a la elaboración de un inventario de prácticas de creación y conservación que surgen en la plaza del mercado del barrio Bolívar, así como de sus actores y protagonistas.

### **Perspectiva visual**

Aquí se contextualiza la información visual utilizada en el proyecto que el estudiante ha apoyado, donde exploró el arte visual a través, de la fotografía documental; este paso se desarrolló a partir de la identificación del lugar y actores a investigar, de ese modo, se realizó la elaboración de un platillo, primeramente se tuvo que conocer e investigar sobre las cocinas tradicionales a retratar, por ejemplo: conocer las cocineras, donde trabajan, conocer los platos que elaboran, como es la preparación del plato, cuáles son sus ingredientes, para este momento se utilizó la observación participante y se acompañó a la cocinera durante todo el proceso, desde la compra de los productos o ingredientes que se utilizaron, preparación, presentación del emplatado, hasta la etapa de probar y degustar el plato.

Para iniciar con la toma de una fotografía documental es importante tener en cuenta lo siguiente, “Si el primer atributo de la fotografía documental era su capacidad para transmitir la

verdad del mundo real, el segundo era su capacidad para comunicar el comentario del fotógrafo acerca de esa verdad.”

Los pioneros de esta fase fueron: John Thomson (1837-1921), un guía de lo exótico; Benjamin Stone (1838- 1914), un cronista de una era desconocida; Jaques-Henri Lartigue (1896), un joven que describió a su familia; Jean Eugène August Atget (1856-1927), un documentalista urbano de París.

Según esa frase, la fotografía documental se basa principalmente en mostrar la realidad de la situación que se presenta frente la cámara, siendo esta manipulada por el fotógrafo que conscientemente escoge lo que desea comunicar, es decir se muestra la realidad, pero con la subjetividad emocional para exponer sentimientos de esa realidad.

### **Plazas de mercado, Sazones a Retratar**

La plaza de mercado Barrio Bolívar y plaza de mercado galería la Trece fueron escenario, donde se implementó las estrategias visuales de conocimiento desde el área comunicación social y periodismo; se puso en marcha la creación del contenido multimedia, en este caso la fotografía documental como aporte a la gestión de las artes narrativas a través de la imagen fotográfica en virtud de visibilizar el proyecto.

### **La fotografía documental desde territorio**

El Cauca, departamento ubicado en el sur occidente, rico culturalmente en todos sus aspectos, le llaman la Colombia chiquita, porque es un territorio rico en flora y fauna, ciudad capital Popayán, una ciudad que contrasta el patrimonio con su historia, cuna de presidentes,

ciudad universitaria, enriquecida culturalmente, donde reviven día a día las historias, percibiéndola a través de todos los sentidos para vivirla.

Uno de ellos es el gusto que se deleita por los sabores que se tejen a través de la cocina, sabores que te recuerdan a tus seres queridos, te llevan apreciar mágicas experiencias dejadas por tus ancestros, puedes viajar a través de la cocina tradicional.

A través de los recuerdos vistos desde la comunidad el ser humano ha querido retratar experiencias vividas, en este caso se ha registrado experiencias que se revivirán a través de la imagen, muchas personas hemos visto nuestro entorno y hemos conocido a través de pinturas e imágenes artesanales, pero al pasar el tiempo se ha evolucionado un interés por retratar estas historias a través, de la fotografía documental retratando el mundo que rodeaba y abrió también el panorama de la pintura a otros temas.

Uno de los mayores intereses del hombre fue perpetuarse en una imagen, es por ello por lo que el más grande género en la pintura fue el retrato. Así mismo quiso dejar registro no solo de su persona sino de su actividad también. Los retratos eran hechos a quienes podían pagarlos, como en el caso de gobernantes, funcionarios, clérigos, y ciudadanos ricos en general.

Es de resaltar, que la historia de la fotografía documental está vinculada a esfuerzos institucionales que buscaron, desde finales del siglo XIX, documentar y clasificar sujetos, objetos y realidades sociales apelando al efecto de la verdad que lograba superponer el mundo real y el mundo representado, efecto que se soportó, en los inicios de la fotografía.

Por lo tanto, entre otros tantos conceptos, la fotografía documental puede ser comprendida como la descripción de lo cotidiano a través de la imagen o la "descripción del mundo real por un fotógrafo que desea comunicar algo de importancia. Hacer un comentario y hacerlo asequible al espectador". (La fotografía documental, TIME-LIFE/Salvat, 1976).

Ese comentario es personal y caracteriza al fotógrafo. Puede ser expresado de varios modos. El lenguaje de cada fotógrafo es único: el encuadre, el tipo de película, blanco y negro o color, el modo de abordar el tema, y principalmente, el bagaje como persona que el fotógrafo trae consigo. Todo eso queda fijo en el alma de la fotografía (Laughlin, 1997).

De este modo se busca a través de la fotografía documental mostrar la realidad de las cocinas tradicionales, mostrar los esfuerzos que implica tener un plato en la mesa y todo lo que está detrás de él. En otro sentido se busca sensibilizar a la sociedad sobre temas relacionados a la cultura que en este caso se enfoca esencialmente en la tradición culinaria de las cocinas, sus saberes, sabores, ingredientes y métodos de preparación que son particularmente interesantes; el trabajo fotográfico para este proyecto fue intentar captar diferentes emociones de sus protagonistas mientras realizan su labor, también mostrar las narrativas que el mismo lugar nos presenta de manera espontánea y natural.

Para la realización de la fotografía documental es necesario tener en cuenta diferentes etapas de planeación, para ello se mostrarán a continuación:

## **ETAPAS DE LAS FOTOGRAFÍAS REALIZADAS**

### **PLANIFICACIÓN**

Esta es la etapa principal de todo proyecto fotográfico pues es aquí donde se delimitan los recursos, el alcance, las técnicas a implementar, el momento y el objetivo de este.

En este punto se definió como se iba a realizar la toma de las fotografías identificando el lugar plaza de mercado del barrio Bolívar y el grupo de cocineras tradicionales que allí se encuentran, teniendo en cuenta el objetivo de contribuir a la reflexión alrededor de los conocimientos y experiencias que tejen sabores por parte de este grupo de personas.

### **PREPARACIÓN**

Esta etapa se basa precisamente, en realizar la organización o el protocolo de la toma de fotografías, aquí se preparan los equipos audiovisuales (producción audiovisual), se les ubica estratégicamente dentro del escenario (plaza de mercado del barrio Bolívar) para captar los mínimos detalles que se presenten de manera espontánea y natural. Para esta etapa es muy importante tener claro la logística que nos permite tener claro los equipos que poseemos, el escenario a trabajar y el tiempo de duración.

En este caso los escenarios son las plazas de mercado, identificadas anteriormente por su valor cultural gastronómico que expresa emociones a través de los sazones y cocinas tradicionales de la ciudad, ubicados en un mismo lugar. Por otro lado, los elementos a utilizar son: cámaras fotográficas, luces para iluminación de escenario, trípode, y sombrillas reflectoras

principalmente.

El tiempo de duración definido fue de 4 horas, pero es flexible a extenderse pues se trata de fotografía documental y no se da un guion a las protagonistas, sino que se expresen naturalmente y realicen su trabajo naturalmente.

## **EJECUCIÓN**

Teniendo definidas las etapas anteriores el siguiente paso es realizar la ejecución de la toma de fotografías, esta etapa es prolongada pues se debe esperar el momento exacto para capturar la escena y emoción que se quiere resaltar por parte de las protagonistas.

### **Captura de la foto**

Se trabajaron dos líneas principales de la fotografía, la primera es el retrato fotográfico que según Juan García-Gálvez “Un retrato es una fotografía de una persona, más concretamente del rostro. Pero, generalmente tiene connotaciones más profundas. Por retrato fotográfico se entiende una imagen de alta calidad que además de capturar el semblante físico de una persona, plasman el carácter de la persona, generalmente de una manera cautivadora”.

De este modo se captaron esas narrativas que nuestros protagonistas podían brindarnos en su diario hacer, nos permite captar también su realidad a través de las emociones que puedan expresar.

Por otro lado, se trabaja la otra línea fotográfica “fotografía documental” que está ligada a la

historia sociopolítica del siglo XX. Harper (2012) señala que la definición de este tipo de imagen ha estado vinculada a dos aproximaciones conceptuales.

Por una parte, la fotografía documental se ha definido por unas características estéticas asociadas a funciones y usos sociales e históricos específicos que revelan ciertas realidades de manera esencialista. Consiguientemente, una mirada crítica, de tipo constructivista, de la fotografía documental permite definirla a partir de modos de ver específicos que muestran cómo lo documental altera y construye sustancialmente la realidad de referencia.

### **PLANOS UTILIZADOS**

- Plano cenital para las preparaciones culinarias.
- Plano en picada para emplatados.
- Primer plano para algunos retratos.
- Plano entero.
- Plano medio.

### **ILUMINACIÓN USADA**

- Luz semi-lateral.
- Luz frontal.
- Luz suave.
- Iluminación artificial.
- Iluminación natural.

## Técnicas aplicadas

Técnicas utilizadas son fotografía de producto, fotografía gastronómica, y fotografía documental; para esto se mostrará un ejemplo de cada una a continuación:



**Figura 1. Fotografía de producto emplatado.**

Esta fotografía trata de resaltar la importancia de un plato tradicional combinado con conocimientos técnicos de emplatado que le permite sublevar el valor emocional y práctico del mismo. Por otro lado, se está dando importancia al plato que está en primer plano, resaltando sus colores vivos y blancos sobre un fondo oscuro esto con el fin de evolucionar la presentación del plato; combinando la preparación tradicional con el emplatado moderno.



**Figura 2. Fotografía gastronómica productos dulces.**

Esta fotografía muestra el resultado de la preparación de algunos dulces típicos y tradicionales de la ciudad de Popayán expuestos en una mesa para su posterior consumo, están ubicados en su contexto tradicional que es la plaza de mercado. Aquí se muestra el producto es un estado de quietud versus las dinámicas que lo rodean normalmente con el movimiento aleatorio de las personas que transitan la plaza de mercado.



**Figura 3. Fotografía documental preparando sazón.**

Esta fotografía visibiliza la labor manual que hacen las cocineras con los artefactos tradicionales usados, en este caso se está machacando los ajos con una roca. Esta captura trata de exponer una acción común en este contexto, pero que significa esfuerzo por realizar una preparación, esta solo es una pequeña muestra de las diferentes acciones que requiere una preparación. Normalmente siempre se visibiliza el plato terminado sobre una mesa, pero esto es lo que no se ve y por eso se trata de visibilizarlo para generar valor para todo el proceso de preparación.

## **REVISIÓN DEL MATERIAL**

Esta etapa fue básicamente seleccionar las fotografías que iban a hacer parte del informe final de este modo a partir de 2000 fotografías tomadas, se revisó detalladamente la calidad, la

historia que puede contar cada foto, cual fue el propósito de cada una. Así se logró seleccionar las fotografías que cumplieran con esos requerimientos técnicos y simbólicos.

## **POSPRODUCCIÓN**

La edición de imagen nos permite formar rutas y reforzar ideas sobre proyectos que se hicieron visibles mediante el uso y manejo de las técnicas de retoque, las cuales también se usan en la industria publicitaria para mejorar la apariencia de sus productos. Con la llegada de las herramientas digitales como el Photoshop nos damos cuenta de que lo único que ha cambiado realmente es la forma en la que se trabaja con la fotografía. La razón directa de retocar una fotografía que sea dirigida a la publicidad es vender, y esto se consigue al hacer que el sujeto que observa la imagen desee adquirir el producto o servicio que se muestra, ya sea que el mensaje sea directo o subliminal.

Como dice Miguel Casas. Una ilustración publicitaria puede contener un producto o no incluirlo, pero debe poseer como punto de partida una idea y como final algún tipo de historia. Esta puede ser simple, como un mensaje de belleza, de bondad, de gusto o de tamaño; o tan 25 compleja que esté dirigida a evocar una experiencia imaginaria en la mente del espectador (experiencia sugerida, pero no mostrada) (Casas, 2010).

Basándonos en lo anterior podemos decir que el uso de herramientas para retocar nuestras imágenes es importante para reforzar la idea planteada en cada fotografía y poder mostrar lo que queremos mostrar de tal modo que quien la vea pueda imaginar la narrativa que esconde muchas veces nuestra fotografía. De ese modo, en esta etapa se utilizó el programa digital Photoshop, las

imágenes fueron tomadas en formato RAW para ser tratadas en este programa. El trabajo específico realizado fue la corrección de iluminación y manejo del color en la mayoría de los casos, esto con el fin de conservar el color natural y contrastar un color vivo como amarillos y naranjas con las zonas oscuras de la composición.



**Figura 4. Ejemplo de edición: Resaltar color y mejorar luz.**

#### **PRESENTACION DE FOTOS AL GRUPO DE INVESTIGACIÓN**

**EL RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO ENFOCADO EN APORTAR A LA CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PLAZA DE MERCADO DEL BARRIO BOLÍVAR SE MOSTRARÁ A CONTINUACIÓN:**



**Figura 5. Arepa rellena**



**Figura 6. Chicharrón.**



**Figura 7. Chorizo con arepa.**



**Figura 8. Composición de platos tradicionales de fritos.**



**Figura 9. Envuelto o tamal de pipián.**



**Figura 10. Chicharrón, chorizo y tamal, emplatado.**



**Figura 11. Escenario para preparación.**



**Figura 12. Instrumentos tradicionales en la cocina típica.**



**Figura 13.**Fogon de barro(horno), muy tradicional de nuestra cultura gastronómica.



**Figura 14.** Ingredientes de algún plato típico y vasijas de barro.



**Figura 15.** Hombre degustando un almuerzo.



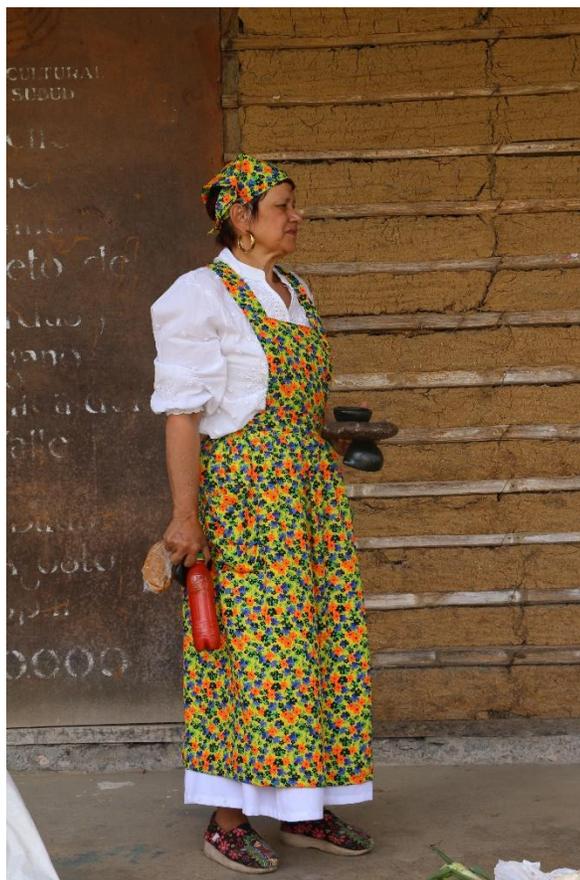
**Figura 16. Portadora de tradiciones Preparación de chorizos.**



**Figura 17. Portadora de tradiciones de comida típica y sus platos.**



**Figura 18. Puesto de frutas en plaza de mercado barrio Bolívar.**



**Figura 19. Portadora de tradiciones llevando utensilios.**



**Figura 20. Preparando ingredientes (picando ajo).**



**Figura 21. Juntando ingredientes para preparación.**



**Figura 22. Seleccionando productos.**



**Figura 23. (Portadora de tradiciones) Detrás de bambalinas.**



**Figura 24. Dentro de la plaza de mercado, Dulces sabores y tradiciones.**



**Figura 25. Perspectiva de Portadora de tradiciones esperando clientes.**



**Figura 26. Trabajando en preparar ingredientes.**



**Figura 27. Portadora de tradiciones Presentación de platos con felicidad.**



**Figura 28. Portadora de tradiciones Trabajando fuertemente.**

Estas fotografías expuestas son un pequeño referente realizado por el estudiante, este material fotográfico se documentará dentro del libro.

Las costumbres y experiencias vistas en la realización fotográfico plasman el crecimiento cultural en la cocina tradicional, permitiendo construir memoria en la sociedad.

### **OBJETIVO 3: DIÁLOGOS Y NARRATIVAS**

El cumplimiento de este objetivo está conformado en tres etapas:

La creación de una relatoría, registro multimedia, del diplomado realizado a las cocineras tradicionales, de la ciudad de Popayán.

Las actividades desarrolladas, para alcanzar el objetivo tres, fue visibilizar los procesos y resultados el diplomado: Prácticas interdisciplinarias de apropiación y gestión del patrimonio culinario, desarrollado en el marco del proyecto, a través de acciones de registro fotográfico, relatorías escritas, y elaboración de una pieza audiovisual.

**Tabla 3. Aspectos generales objetivo 3.**

#	ACTIVIDAD	PRODUCTO
1	Acompañamiento en el diplomado	10 sesiones.
2	Registro fotográfico cada sesión	Material fotográfico archivo
3	Asistencia y apoyo a talleres	Recolectar información
4	Análisis y selección fotográfica	Material fotográfico aprobado para referenciar
5	Posproducción fotográfica	Retocado fotográfico
6	Observación al grupo focal	Bitácoras de análisis
7	Análisis narrativo fotográfico	Historias contadas, reseñas.
8	Registro Audiovisual en sus tres etapas: Preproducción, producción, Posproducción	Pieza audiovisual

Fuente: La presente investigación. Grupo Investigarte Unicomfauca (2020).

**NOTA: en anexos se adjunta detalladamente ejemplos de lo realizado. Esto aplica también para resultados.**

## RELATORÍA

La relatoría fue realizada con el objetivo de encontrar diversas miradas de las clases o sesiones, a través de la realización de un resumen o informe de lectura, sobre algunos puntos a resaltar. En suma, la función primordial fue recolectar información, que permitió fortalecer el Proyecto: Tejiendo memorias y sazones: las cocinas tradicionales como lugares de resistencia y remembranza de las prácticas alimentarias en la ciudad Popayán – Cauca.

Para realizar la Relatoría se utiliza la técnica de la observación participante donde se encuentran métodos de observación que son útiles a los investigadores en una variedad de formas. Proporcionan a los investigadores métodos para revisar expresiones no verbales de sentimientos, determinan quién interactúa con quién, permiten comprender cómo los participantes se comunican entre ellos, y verifican cuánto tiempo se está gastando en determinadas actividades (SCHMUCK 1997)

Se puede interpretar que interactuar en el diplomado con las cocineras tradicionales fue una gran oportunidad para entrelazar saberes, experiencias y reflexiones. Permitiendo comprender el contexto sociocultural reflejado en las reflexiones. Por ejemplo, el estudiante grababa algunas sesiones para retroalimentar a la hora de redactar el suceso en las sesiones.

También realizaba un método de observación, permitiendo contrastar lo sucedido dentro del diplomado.

Dando pie a lo anunciado se presenta el diplomado el cual el pasante apoyó para

visibilizar las experiencias aprendidas por las portadoras de tradiciones.

**Diplomado: Prácticas interdisciplinarias de apropiación y gestión del patrimonio culinario**

Como propósito del diplomado, fue explorar los actuales escenarios de producción, transformación y consumo alimentario presentes en las cocinas tradicionales ubicadas en dos lugares emblemáticos de la ciudad de Popayán: Plaza de mercado del Barrio Bolívar y Plaza de mercado La Trece, y la relación surtida de la reconfiguración de sus prácticas culinarias con la implementación de acciones/estrategias alrededor del patrimonio inmaterial.

En éstas cocinas, asumidas como lugares de remembranza y escenarios comunitarios, así como laboratorios de sentidos y memorias, se buscó identificar en diálogo abierto con los participantes, ejercicios/acciones de resistencia frente a estrategias que involucran elementos de orden social, económico, político y ambiental para el conocimiento y/o conservación de lo tradicional, constituyéndose en insumos para la construcción de herramientas metodológicas que permitieron potenciar el concepto de alimento propio, asociado con procesos de relevo generacional. Lo anterior, tomando en cuenta que las tradiciones al estar expuestas por dinámicas de mercado y políticas públicas son susceptibles de transformarse y derivar en otras no coherentes con las realidades alimentarias bajo las cuales conviven muchas de las familias que laboran en las cocinas de la ciudad, y porque no decir, de la región y el país.

Con esta conjunción, el pasante comprende que el diplomado haciendo uso de metodologías participativas, reconociendo la incorporación de la dimensión bio-cultura en el

concepto del patrimonio inmaterial en las cocinas, espacios donde se entremezcla el intercambio comercial con tejidos de sabores y sazones, al tiempo que se vivencia el intercambio de diferentes productos que producen campesinos y campesinas (productores/as locales) de la región.

Por eso se dimensionó la observación y se pudo identificar que las cocineras tradicionales de Popayán, mujeres con talentos heredados por sus ancestros, son cabeza de hogar que perviven desde el oficio de la cocina, en diferentes sectores de la ciudad. Paulatinamente se han venido organizando en grupos sociales, con el objetivo de organizar sus ideas, talentos de saberes y sazones, permitiéndoles ganar reconocimiento, nuevas oportunidades y fortalezas en el campo gastronómico cultural del departamento del Cauca.

### **APOYO: ETAPAS DEL DIPLOMADO**

Se dividió el diplomado en cuatro módulos, los temas abordados son: Patrimonio real, Patrimonio pensado, Patrimonio posible, Turismo sostenible. Se explicó de manera didáctica en clases presenciales.

La participación del pasante en este diplomado fue esencial, porque era la persona encargada de realizar un análisis y comportamiento de las cocineras tradicionales, así mismo recolectó información dicha por las participantes a través de la metodología observación participante, que efectuó a través de un estudio frente al comportamiento de las cocineras.

**Para realizar la relatoría se estructuro el diplomado en 4 fases:**

1. Recolectar información científica
2. Recolectar experiencias vistas de las portadoras de tradiciones
3. Transcribir las sesiones o clases
4. Realizar registro fotográfico

**1. Información científica**

Para tener un mejor conocimiento y habilidades de comprender las experiencias expuestas en el diplomado, donde se encuentran dificultades y retos desde los procesos de patrimonializarían en el ámbito culinario. El estudiante se retroalimentó conociendo los 4 pilares que se trabajaron durante todas las sesiones, los cuales se explicaron en los referentes teóricos, los temas abordados son:

- **Patrimonio real, Patrimonio pensado, Patrimonio posible, Turismo sostenible**

**2. Recolectar experiencias vistas de las portadoras de tradiciones**

Se comparte brevemente, como fue el análisis escrito en una de las sesiones.

Nota: este es un pequeño fragmento escrito por el pasante, el cual fue información recolectada y solicitada por el grupo de investigación, se anexará una relatoría completa para dicha apreciación.

**Módulo 1.**

El objetivo de este módulo fue analizar el estado actual de las cinco pieles alrededor de

las memorias vinculadas con las prácticas culinarias (sazones y saberes) dando inicio el día octubre 29 del año 2019, horario 2:00 pm a 6:00 pm

Como eje temático estuvo la Infancia, familia y comunidad: procesos internalizados de prácticas de alimentación y tradiciones culinarias.

## **EL ESTUDIANTE COMPARTE UNA SESIÓN DE LA RELATORÍA...**

### ***SESIÓN 1 - Apertura***

*La primera clase inició en octubre 29 de 2019, horario 2:30 p.m. a 6:30 p.m.*

*Orientado por la directora del proyecto Ing. Alejandra María Rodríguez Guarín y estudiantes vinculados. se presentó el equipo de trabajo, docentes, estudiantes de gastronomía y estudiantes de comunicación social y periodismo. Se invitó a directivos de la universidad, vicerrectoría académica para que dieran la bienvenida y se obsequiaron agenda y lapicero. Después, se presentó la metodología, presentación de las(os) cocineras(os), presentaron sus negocios, experiencias laborales, hablaron de su entorno familiar, historias de sus platos y el que las representa.*

*Se abordó temas de infancia, familia y comunidades a través de procesos interdisciplinarios, internalizados también se abordaron temas prácticos de alimentación y tradiciones culinarias, donde se hizo trabajo didáctico que permitió explicar los temas mencionados.*

*Como actividad a realizar, tuvieron que reflexionar a lo tradicional, dibujando un plato que represente lo ancestral, materia prima, identificación cultural: un plato representativo*

*que reflexione lo tradicional, se reunieron en grupos, formando equipos se les entregó materiales: cartulina, colores, plastilina, etc.*

*al finalizar entregaron dentro de la cartulina, el plato representativo, sus ingredientes, el proceso y la importancia de realizarlo, por ejemplo, un grupo trabajaron productos derivados de maíz, calado de limón, fritos y entregaron pequeñas maquetas de utensilios, platos típicos hechos en figuras de plastilina.*

*se finalizó con una reflexión a través de la importancia que tienen las cocinas tradicionales y sus platos representativos como patrimonio inmaterial.*

### **Testimonios Portadora de tradiciones**

La señora Sonia Estella tiene su negocio fuera de la plaza de mercado.

Nacida el 19 de abril de 1961 en Popayán Cauca.

*“Soy cocinera por tradición, este nace desde mi madre ya que ella nos enseñaba paso a paso las recetas de los platos típicos de nuestra ciudad, por tal motivo con gran orgullo he dado a conocer cada uno de estos productos y con la misma receta para nuestra gente natal y visitantes.*

*Tuve el orgullo de trabajar desde muy niña en una plaza de mercado en cocina como herencia familiar. A la fecha sigo el mismo trabajo, pero desde mi casa y cuando se me presenta la oportunidad, participo en los eventos gastronómicos organizados por la alcaldía y corporación he hecho esfuerzos de capacitarme en el tema, realice un técnico en cocina y estoy realizando un diplomado.*

*Actualmente mi hija está desempeñando esta tradición ya que desde niña también se le ha inculcado lo mismo.*

*El plato que más me identifica es el sancocho de gallina porque es una de las recetas que me enseñó mi madre, y uno de los platos más nombrados en nuestra ciudad al igual que el tamal de pipián, que es el más tradicional en mi familia, en mi ciudad y hasta la fecha lo preparo con todos los ingredientes que siempre se han hecho. Los ingredientes del sancocho de gallina son: gallina, papa, arracacha, choclo, plátano, yuca, zapallo y especias. Los ingredientes del tamal son: papa colorada, maní, achote, cebolla, tocino, especias, manteca de cerdo, hoja de plátano.*

*Ingrediente principal: amor y compromiso.*

*Como patrimonio gastronómico tenemos el congreso gastronómico de Popayán que inicio en el año 2003 y lo conmemoraron en el 2005 por su invitación de otros países para conocer otras tradiciones y sobresalir nuestras tradiciones.*

*También podemos llamar como patrimonio cultural a las chirimías que desde muchos años nos han acompañado para las fiestas navideñas o cualquier festival caucano que realicemos”.*

**Sonia Estella Gómez.**

Se comparte una intervención de la portadora de tradiciones, dentro de la sesión 10 del diplomado, tema tratado recuperación de platos tradicionales: Sonia Gómez

*“El “chulquin”, a mí no me lo enseñó ni mi mamá ni mi abuela, a mí me enseñó a hacerlo fue Jaqueline, todos los procedimientos que nos ha enseñado, el de la leche, el tradicional de navidad, con maní, con frijol y todo eso nos lo enseñó la compañera Jaqueline.*

*Para que no se acabe la tradición, nos tocaría a cada una hacerlo en nuestros puestos, promocionarlo todos los días para que no se pierda la tradición, porque hay muchos jóvenes que no lo conocen, por lo menos yo ya le di a mis hijos a probar, porque ellos no lo conocían.”*

*en conclusión, podemos decir que la cocina sirve para formar hermandad, vínculos fuertes de enseñanza, para formar comunidad y generar progreso.*

***Sonia Estella Gómez***

### **3. Transcripción de las sesiones o clases**

De manera relatoría se comparte: Sesión 3 del diplomado el proceso de una sesión realizada en el proyecto, el cual el pasante realizó

A partir de estas premisas, se propuso desarrollar un diagnóstico situacional de la información obtenida y visibilizar a través de la realización de una pieza audiovisual que muestre los resultados de la investigación, donde se narran historias de vida, problemáticas y diversa

#### **Relatoría Numero 3 Realizada por el estudiante**

En la tercera clase fue en noviembre 12 de 2019, horario 2:30 p.m. a 6:30 p.m. Orientado por la directora del proyecto Ing. Alejandra María Rodríguez Guarín. y estudiantes vinculados.

Los aprendizajes previos para trabajar fueron alrededor del patrimonio: identidades culturales alrededor de la práctica alimentaria y apuestas de región.

se realizó un taller Tejiendo memorias: conservación de alimentos a partir de especies y semillas. la fase de diagnóstico de los aspectos concernientes a las pieles de la primera infancia, familia, comunidad de cocineros (cocinas), región, el país y el mundo (como apoyo) a la metodología se cuenta con dos talleres, donde se trabajó desde las prácticas de relevo generacional y apuestas de región, la reflexión reflejó el impacto de los procesos de relevo generacional para la conservación de prácticas culinarias tradicionales y la incorporación de nuevos usos y formas de producción, transformación y consumo alimentario.

Como logro de esta etapa se pudo reconocer procesos de conservación alimentaria utilizando técnicas tradicionales, a partir de productos tradicionales, como un ejercicio de memoria colectiva.

Los temas abordados fueron los dulces y tradicionales y su relación con la industria alimentaria a gran escala, las especies tradicionales como métodos de conservación y transformación alimentaria, experiencia tradicional oral para la memoria biocultural alimentaria y la producción alimentaria a pequeña escala: retos y apuestas

En este taller tejiendo memorias, conservación de alimentos a partir de especies y semillas se trabajó en las acciones que facilitaron reconocer sus prácticas, tratando de develar cuáles de ellas se encuentran en riesgo de desaparecer, y que tipo de herramientas metodológicas podrían ser útiles cuando se trabaja con comunidades que se dedican a este tipo de oficio.

En este sentido, se trabajará para la fase de diagnóstico (patrimonio real), a partir de la implementación de talleres teórico – prácticos, en virtud de reconocer desde el diálogo los

aspectos concernientes a las pieles de la primera infancia y la familia, a partir de las prácticas y tradiciones culinarias internalizadas desde la niñez.

Las características generales de este taller fue la duración de 4 horas, 35 participantes dirigido a las experiencias de las cocineras y cocineros tradicionales de la plaza de mercado de la ciudad de Popayán, departamento del Cauca

Como resultado del taller se pudo reconocer desde el diálogo de saberes las prácticas y tradiciones culinarias internalizadas desde la primera infancia y la familia por parte de la comunidad de cocineros y cocineras tradicionales. Indicador de logro: se reconoció procesos de conservación alimentaria utilizando técnicas tradicionales, a partir de productos tradicionales, como un ejercicio de memoria colectiva.

Momentos del taller: hubo sensibilización en socialización del taller, se realizó un breve recuento de los métodos de conservación utilizados por los cocineros y cocineras a partir de fichas. Se suministró a cada participante un cuarto de cartulina y un lápiz; se les dio 5 minutos para dibujar o esbozar un método de conservación que utilizaban sus padres, abuelos o personas cercanas de quienes aprendieron a cocinar o el amor por la cocina.

Se depositaron las cartulinas en una bolsa, se sacarán al azar algunas de ellas y a partir de un ejemplo se socializaron los resultados, en virtud de dar nuevos significados a los métodos que una vez se utilizaron para la conservación de los alimentos. En este punto, se tuvo algunos alimentos sobre la mesa principal, en aras de hacer más sencillo el ejercicio (30 minutos).

El segundo punto, consistió en la elaboración de los productos. Se dividió el curso, en grupo de 5 integrantes, y cada uno será el responsable de una de las preparaciones (3 horas).

**Materiales e insumos solicitados:**

Pepinos agridulces encurtidos 8 kg. Pepinos  
 2.000 gr. Azúcar  
 2.500 ml. Vinagre  
 40 frascos de conserva 110 ml  
 Mermelada de pimentón y fresas  
 4.000 gr. Fresas  
 1.500 gr. Pimentón  
 1.500 gr. Azúcar  
 200 ml. Vinagre  
 40 frascos de conserva de 60 ml.  
 Ají de tomate de árbol  
 3.000 gr. Tomate de árbol  
 700 gr. Tomate común  
 1.000 gr. Cebolla cabezona  
 1.000 gr. Cebolla de verdeo  
 2.000 cilantro  
 200 gr. Ajíes  
 3.000 gr. Limón mandarino  
 1 kl. Azúcar  
 1 lb. Sal  
 40 frascos de conserva de 60ml  
 Mermelada de naranja  
 3.000 gr. Naranjas (jugosas)  
 2.500 g. Azúcar blanco  
 Un rollo grande de paños desechables blancos

Finalizado el tiempo, se procedió a la socialización de los resultados, de la siguiente forma: se nombró un relator por cada mesa, se dejan productos preparados sobre cada mesa de trabajo, se realizó el procedimiento y el producto elaborado y se generaron las conclusiones de la actividad. Se finalizó el taller, invitando a los/las participantes a que cierren los ojos escuchen la música de fondo, y cada una/uno, mencionara una receta que puede preparar con las conservas elaboradas en esta clase. Se procedió a compartir para finalizar el ejercicio.

## REGISTRO FOTOGRÁFICO

### 4. Realizar registro fotográfico

A partir de estas premisas del diplomado, se realizó un registro fotográfico, detallando las escenas vistas dentro de los eventos, sesiones y experiencias.

Es importante para este proyecto y cada una de las sesiones haya un registro fotográfico, ya que le permite conocer experiencias, así mismo complementa como evidencias al proyecto, como lo manifiesta Herbert Spencer en el artículo Registro Fotográfico colectivo explica que el registro fotográfico de diferentes actos y actividades siempre ha sido una labor más dentro del trabajo de los talleres y alumnos de la escuela.

Esto se debe a que muchas veces se realizan proyectos posteriores de carácter gráfico que requieren de estas imágenes, especialmente cuando se trata de actividades que involucran a toda la comunidad como lo es la farándula o una travesía, o bien, los profesores requieren un registro visual del trabajo realizado por sus alumnos.

En estas situaciones, se da que hay una gran cantidad de fotografías que se toman, hoy en día, en este caso se entorna a la memoria y evidencia del diplomado.

La importancia de la fotografía de registro sirvió para implementar y analizar cada etapa de las sesiones, así mismo, se pudo contrastar e identificar los comportamientos, saberes y tradiciones de las portadoras de tradición en el diplomado.

Se comparte unas experiencias fotográficas realizadas en las sesiones del diplomado:



**Figura 29. Portadora de tradición ampliando conocimiento.**



**Figura 30. Portadora de tradición.**



**Figura 31. Sesión general (diplomado).**



**Figura 32. Taller de aprendizaje mutuo.**



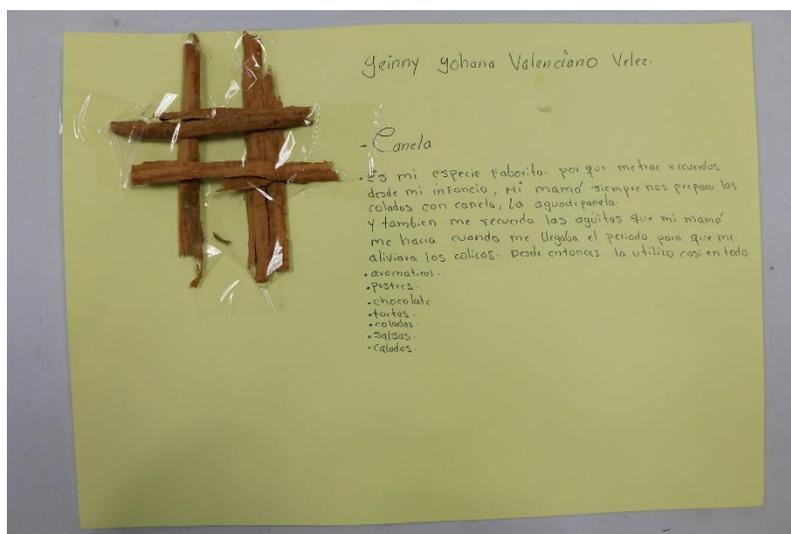
**Figura 33. Taller de aprendizaje grupal.**



**Figura 34. Sesión del diplomado.**



**Figura 35. Taller de identificar especias.**



**Figura 36. Descripción de especias más usadas (canela).**

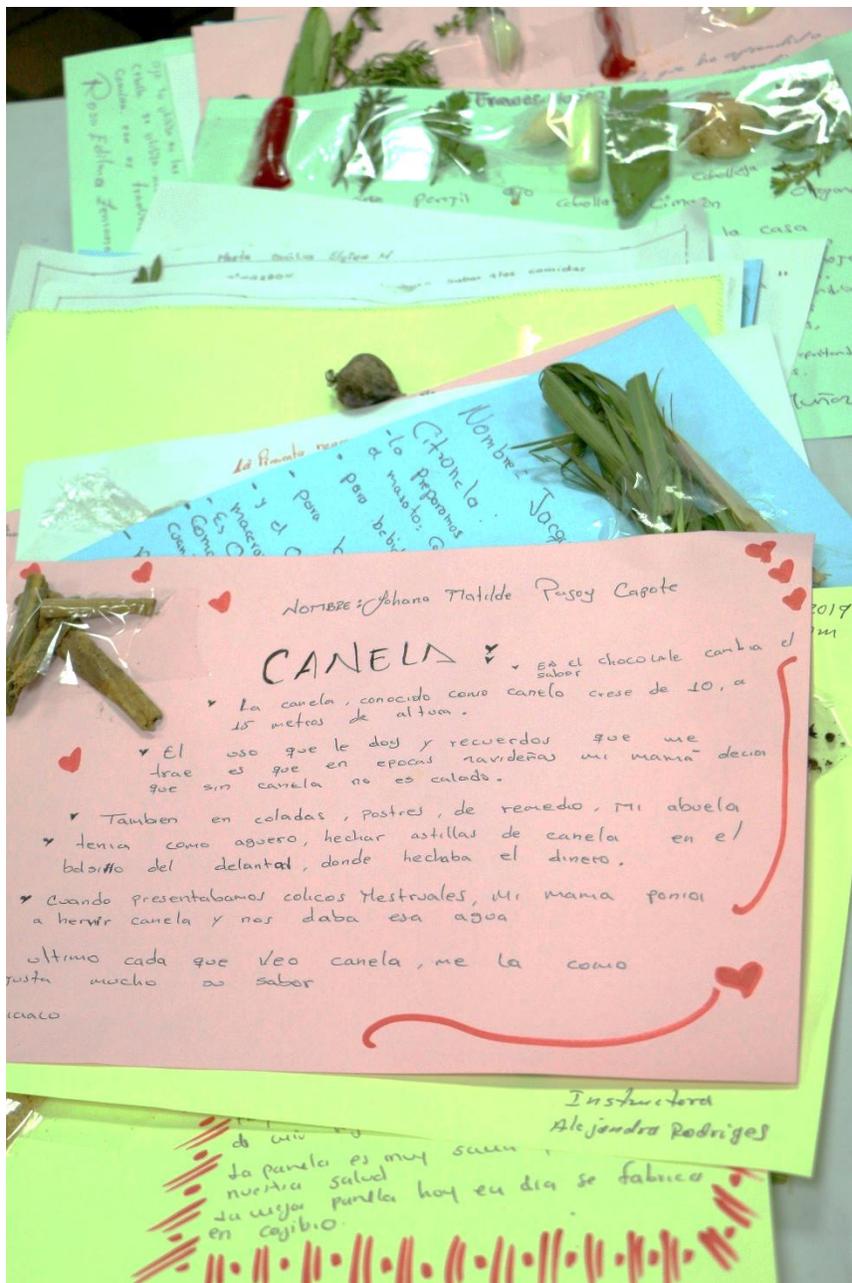
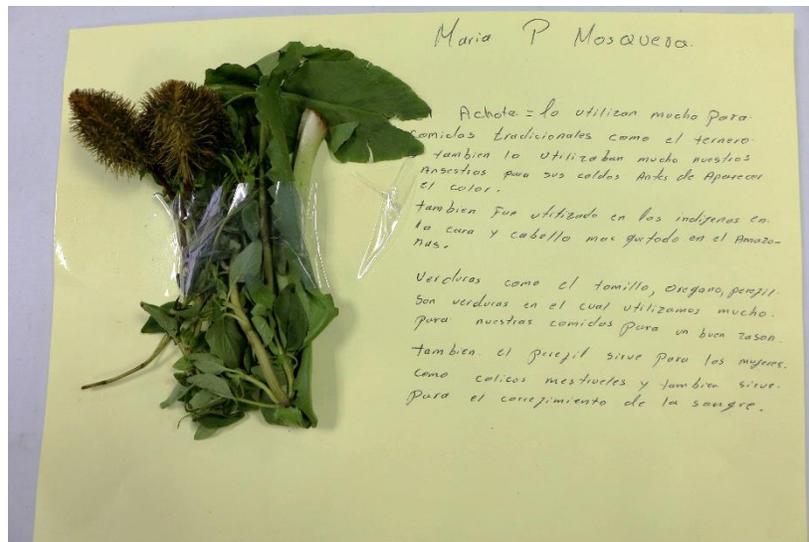


Figura 37. Taller descripción de especias más usadas. diplomado



**Figura 38. Descripción de especias más usadas (achote).**



**Figura 39. Presentación de trabajos realizados en el diplomado.**



**Figura 40. Sesión fotográfica simple de resultados del taller.**



**Figura 41. Taller de participación grupal.**



**Figura 42. Exposición de talleres realizados.**



**Figura 43. Participantes de los talleres para ampliar conocimiento culinario.**

## PIEZA AUDIOVISUAL

Generar un producto audiovisual relacionado como aporte a los procesos surtidos en las cocinas tradicionales,

“El arte visual no busca hoy construir ficciones, sino intenta mirar de cerca las ficciones que sostienen en la realidad; la efervescencia testimonial coincide aquí, precisamente, con el auge del documental como género fílmico, destinado a su registro de discursos, testimonios, documentos, es decir la memoria como campo de operaciones de representaciones” (p. 2).

Referenciando al autor, se puede interpretar que la realización audiovisual tiene vertientes no solo ficción sino realidad. En este caso, se busca interpretar la imagen desde la investigación, vista desde una realidad entorno a las cocinas tradicionales.

De acuerdo con Acuña (2009), el cine documental, en el marco de la perspectiva de la sociología de la cultura y la historia social, es un texto, una producción cultural que permite recrear realidades, como una manera para la construcción de la memoria y el pasado reciente a la historia de los hechos y de las ideas. Sumado a lo anterior, como lo afirma Amado (2005) Con dicha perspectiva, el componente visual se convierte en un compromiso con la sociedad, poniendo de manifiesto una realidad retenida, reflexionando sobre los cambios sociales de la practica alimentaria, asociada con la seguridad y la soberanía alimentaria, lo cual trae a escena las palabras de Amado, cuando afirma que:

Precisamente, con el auge del documental como género fílmico, destinado a su registro de discursos, testimonios, documentos, es decir la memoria como campo de operaciones de representaciones (Amado, 2008)

Recolección de datos. En esta fase se desarrollaron las actividades de Pre-producción; es la primera etapa donde se define el tema en este caso las cocinas tradicionales en el Barrio Bolívar de Popayán. La elaboración fichas de investigación como (base de datos, especialistas y documentales) y trabajo de campo.

Análisis de Información. Se realiza el mapa de conflicto, que permitirá conocer temáticas, problemáticas, conflicto, partes involucradas y elementos culturales. Se construirá la escaleta que muestra la historia y servirá para ver la estructura que centraliza la narrativa, la secuencia, la descripción de imágenes, preguntas, sonidos, personajes e información esperada.

Se ve reflejado el planteamiento (hipótesis), el desarrollo (argumentación) y el final (conclusión); de igual forma, se creó un perfil de los personajes para identificar cual va a ser su participación.

Es esta fase también se preparó los requerimientos técnicos, equipos e implementos para su ejecución. Los diarios de campo permitieron, conocer y comprender el tema y lo que se quería mostrar como resultado está las historias de vida, problemáticas, de las protagonistas, así mismo, ayudará a comprender nuevas preguntas.

Producción y posproducción. Se da inicio de Producción al periodo de rodaje, donde se

organiza el equipo de rodaje, equipo técnico y se pone en marcha el guion, la filmación.

### **Etapa final Pos-producción**

- Edición (Off Line) se realiza tres cortes donde se arma la estructura y la narrativa y se ajusta el ritmo plano por plano.
- Imagen (On line) se trabaja la colonización, (balance de color, luminancia, transiciones, gráficos y títulos)
- Sonido (se produce los sonidos directos, incidentales, efectos especiales, ambientales, y música).

**NOTA: en anexos se adjunta detalladamente ejemplos de lo realizado. Esto aplica también para resultados.**

## **INFORMACIÓN DE LA EMPRESA**

El documento se inicia con una contextualización cultural de la revitalización del patrimonio inmaterial a través de las cocinas tradicionales haciendo énfasis en la ciudad de Popayán departamento del Cauca. Posteriormente a ello se profundiza sobre las prácticas de comunicación para la revitalización del Patrimonio cultural gastronómico, también se explica los tejidos de

memoria biocultural gastronómica, teniendo como objetivo visibilizar las cocinas tradicionales desde la gestión de la comunicación social.

Después se hace una centralización presentando el proyecto: *Tejiendo memorias y sazones: las cocinas tradicionales como lugares de resistencia y remembranza de las prácticas alimentarias en la ciudad Popayán (Cauca)*. Donde se explica el apoyo que hace el pasante para la razón de su construcción, aportando a la conservación del patrimonio gastronómico de la plaza de mercado del Barrio de Bolívar, Popayán. A través, de la realización de procesos y piezas comunicativas para el desarrollo del proyecto nombrado, pretendiendo visibilizar y transformar la perspectiva culinaria tradicional.

La figura del pasante viene a ser prioridad apoyando el proyecto nombrado anteriormente, justificando el porqué era necesaria la participación del pasante de comunicación social y periodismo en el cumplimiento del desarrollo del proyecto, la contribución de su desempeño en la realización fue lo siguiente: procesos comunicativos, métodos y técnicas de investigación periodística, foto documental, registro audiovisual y recolección de información.

Con esto se permite visibilizar los aspectos técnicos y actividades cotidianas encontradas dentro de las cocinas tradicionales, por otro lado, el pasante trabajó de la mano con el grupo de investigación “Investigarte Unicomfacauca”, proyecto liderado por su directora, motivo que lo llevó a profundizar detalladamente. Posteriormente se plantean el objetivo general y los tres objetivos específicos, que básicamente se centran en el apoyo que tiene que cumplir el pasante en la conservación del patrimonio gastronómico a través de reflexiones comunicativas.

Por consiguiente, en el marco de referencia se presentan distintos proyectos, donde se detallan investigaciones: locales, regionales, nacionales e internacionales, que permitan argumentar conocimientos científicos en el proyecto. Por otro lado, en el marco conceptual se referencian algunos autores que sirvieron para construir la base teórica al planteamiento general para cumplir con el objetivo propuesto.

Finalmente se reconoce el surgimiento de la idea del proyecto incluyendo sus actores y el proceso de materialización de este. Por último, se expone el informe de la empresa con los respectivos resultados donde se enfatizan en el proceso desde la iniciación hasta la finalización de la pasantía; haciendo especial énfasis en la aplicación de la metodología etnográfica donde será descrita durante el informe de actividades.

#### **4. RESULTADOS**

En primer lugar, se generaron prácticas de comunicación de la información, se analizó y se desarrolló la información del proyecto, obteniendo un producto narrativo y visual, realizando la secuencia de preproducción, producción y posproducción, en correspondencia con los objetivos planteados. De igual forma, las actividades trajeron consigo fases de aprendizaje que permitió al grupo Investigarte un mejor alcance de investigación.

## **Resultados objetivo 1**

Como resultados del primer objetivo se tiene el haber reconocido a través de las entrevistas a profundidad y unas reseñas biográficas, los procesos culturales, económicos y políticos que se han tejidos alrededor de las cocinas tradicionales de la ciudad de Popayán, tratando de develar el arduo trabajo de las cocineras y los cocineros para la pervivencia de sus tradiciones culinarias.

En ese sentido, con la realización de estas entrevistas se pudo conocer información muy personal e importante de cada cocinera y cocinero entrevistado que contribuyen a realizar un trabajo más profundo que visibiliza detalles específicos de cada persona, por otro lado, la información obtenida es muy pertinente y relevante con relación a visibilizar los esfuerzos, saberes y sazones tradicionales que estas personas poseen.

Mucha de esta información ha sido transmitida de manera oral y empírica de generación en generación, y no está escrita en ningún libro; por lo que es una oportunidad muy grande para este proyecto de poder reconocerla como patrimonio culinario de la ciudad y así mismo reconocer el esfuerzo y conocimiento de cada cocinera(o) que implementa en la elaboración de sus platos típicos.

Es importante resaltar que la entrevista a profundidad proporcionó un valor muy alto en la realización de este trabajo, pues con ella se logró definir de manera ordenada los procedimientos para obtener la información de cada entrevistado, también fue la herramienta más idónea para conseguir información crucial que le da soporte simbólico y estructural al desarrollo del proyecto, como resultado se tuvo el poder dar el reconocimiento que se merecen a las(os)

cocineras(os), también se pudo visibilizarlos como parte del patrimonio culinario y cultural de la ciudad.

Por otro lado, el aporte alcanzado fue reconocer las dinámicas que están presentes dentro de los procesos de la elaboración de platos típicos, también conocer aspectos subjetivos de los autores de estos platos como, por ejemplo, sus intereses, frustraciones, motivaciones, anhelos, interpretaciones y principalmente sus saberes culinarios que lo hacen parte del patrimonio cultural gastronómico de la ciudad.

Algunos resultados de las entrevistas realizadas fueron la realización de unos resúmenes de estas para tener una visión general de cada entrevistado con información básica y también profunda subjetivamente, como muestra de ello se presenta a continuación algunos resúmenes realizados (abstract).

**NOTA: en anexos se adjunta detalladamente más entrevistas.**

## CAPITULO I. FOGONES DE ANTAÑO.

**Tabla 4. Resumen entrevista uno.**

<b>Entrevista 01</b>	Nombre completo de la cocinera tradicional:	Jacqueline Urbano
Edad:		56 años
Lugar de nacimiento:		Popayán, Cauca
¿Cuántos hijos tiene?		4 (3 hombres, 1 mujer)
Nombre del establecimiento:		Punto Patojo
Plaza de mercado, donde está ubicado el negocio:		Barrio Bolívar
Tiempo que tiene el negocio:		5 años, 18 años en la plaza de mercado barrio Bolívar, 11 años que lleva como cocinera tradicional
Plato que la representa o que vende:		Los fritos, platos con diferentes clases de verduras (torta de espinaca, calabaza), en especial el <b>chulquín</b>



Frase que la represente:

Cuando cocinas con amor y responsabilidad, la cocina se convierte en un lugar mágico, lleno de colores, olores, sabores y gusto, y eso lo perciben, los clientes que consumen nuestros productos.

Abstract:

Jacqueline Urbano tiene 56 años y es cocinera tradicional de Popayán, su restaurante en la plaza de mercado del barrio Bolívar llamado “Punto Patojo”. A través de sus preparaciones busca resaltar la importancia del apoyo al campesino comprándoles productos directamente, cocinar con amor porque es una responsabilidad alimentar a cada comensal que llega a su mesa. También hace parte de diferentes asociaciones donde trabajan constantemente en la creación de eventos que ayude visibilizar el trabajo en las cocinas y de mujeres luchadoras, esforzadas dispuestas a representar sus conocimientos, su familia y su ciudad a través de la comida.

**Tabla 5. Resumen entrevista dos.**

<b>Entrevista 02</b>	Nombre completo de la cocinera tradicional:	Sonia Estella Gómez
Edad:		59 años
Lugar de nacimiento:		Popayán, Cauca
¿Cuántos hijos tiene?		1 hija
Nombre del establecimiento:		
Plaza de mercado, donde está ubicado el negocio:		Galería la 13
Tiempo que tiene el negocio:		Desde que su madre muere y transforma el lugar a cocina.
Plato que la representa o que vende:		Sancocho de gallina



Frase que la represente: la sazón principal es el amor; Hay que atender bien, ofrecer bien lo que uno vaya a vender, ofrecerlo bien para que la gente se antoje.

Abstract:

Sonia Estella Gómez con 59 años es considerada una de las “fundadoras” de la galería la 13 ya que desde los 7 años trabajaba con su mamá. A pesar de las adversidades aprendió a adaptarse a lo nuevo, primero trabajando en la “revueltería” de su madre y luego de su muerte, en la transformación a cocina para ofrecer platos tradicionales en compañía de su hija. El carisma y la buena atención han hecho de su cocina y negocio un lugar prospero entre sus competidores, llevándola a prepararse con diplomados que incentivan el saber tradicional en cada plato que preparan.

**Tabla 6. Resumen entrevista tres.**

<b>Entrevista 03</b>	Nombre completo de la cocinera tradicional:	Miriam Armenta Valencia Villacob
Edad:		45
Lugar de nacimiento:		Departamento de Bolívar
¿Cuántos hijos tiene?		2 (Carlos Eduardo Rivera Valencia, Isabel Rivera Valencia)
Nombre del establecimiento:		La Cocina de Armenta
Plaza de mercado, donde está ubicado el negocio:		Centro histórico
Tiempo que tiene el negocio:		
Plato que la representa o que vende:		Lechona, frito mercaderes, sancocho de gallina, sancocho de costilla.



Frase que la represente: Hay que trabajar y luchar por lo que se quiere; No le trabajen a nadie, busquen su independencia.

Abstract:

Miriam Armenta Valencia, tiene en su esencia la riqueza cultural de dos lugares que hacen de su cocina toda una experiencia, desde su infancia conoce la gastronomía tanto de la costa Caribe como del Cauca llevándola a preparar desde dulces hasta platos de tradición, exaltados por esa verraquera y empuje heredados de su madre. Buscando siempre su independencia y ayudar a su familia, la vida la pone en diferentes ciudades y situaciones que la llevan a ampliar sus horizontes y conocimientos gastronómicos para ser puestos en su restaurante en Popayán, deleitando a muchos comensales día a día. La cocina de Armenta un restaurante con apoyo familiar es reconocido en Popayán, con sabor de hogar y tradiciones en vanguardia.

## CAPÍTULO II. CONDIMENTANDO EL FOGÓN Y EL SABER.

**Tabla 7. Resumen entrevista cuatro.**

<b>Entrevista 04</b>	Nombre completo de la cocinera tradicional:	María Eugenia Villa Cruz
	Edad:	51 años
	Lugar de nacimiento:	Cartago, Valle del Cauca
	¿Cuántos hijos tiene?	1 hija
	Nombre del establecimiento:	María E
	Plaza de mercado, donde está ubicado el negocio:	Barrio San Rafael
	Tiempo que tiene el negocio:	
	Plato que la representa o que vende:	Caldo de cola, de costilla, caldo trifásico, tapado, viudo de pescado, sopa de arroz, de maíz y la comida de mar.



Frase que la represente: el patrimonio es la forma de conservar nuestra herencia y raíces.

Abstract:

María Eugenia Villa tiene 51 años y en todo momento ha buscado prepararse y aprender adecuadamente para ofrecer el mejor servicio y la mejor calidad en sus platos, confiando en su equipo de trabajo y en los procesos de preparación para que todos los comensales queden contentos y satisfechos. El compartir momentos en el barrio Bolívar le dio las bases para su propia cocina y así generar sus ideas y platos tradicionales.

**Tabla 8. Resumen entrevista cinco.**

<b>Entrevista 05</b>	Nombre completo de la cocinera tradicional:	Ana Rosa Mosquera	
Edad:		55 años / 30 Agosto 1965	
Lugar de nacimiento:		Vereda la tetilla, Santa Rosa	
¿Cuántos hijos tiene?		2 hijos soldados profesionales	
Nombre del establecimiento:		Las Ricuras de Rosita puesto 44	
Plaza de mercado, donde está ubicado el negocio:		Barrio Bolívar	
Tiempo que tiene el negocio:		16 años	
Plato que la representa o que vende:		Sancocho de Gallina, Viudo de pescado, Ajiaco. También ullucos, las verduras, la pata, los frijoles con garra	
Frase que la represente: Buena atención, humildad, paciencia sencillez con la gente.			
Abstract:			
<p>Ana Rosa Mosquera es una mujer de campo que conoce las arduas labores de la tierra, pero también la riqueza de la cosecha conseguida con esfuerzo y dedicación. Su tiempo en el campo le otorgo cualidades que le ayudaron en su proceso para abrirse un espacio en la ciudad blanca y demostrar todos sus conocimientos y gusto en la cocina. 15 años después ha forjado un nombre y una fidelidad por sus clientes que encuentran en su puesto de trabajo, ese lugar predilecto para comer con placer y buena atención.</p>			

En este sentido toda esta información obtenida a través de las diferentes herramientas de investigación etnográfica es muy importante, en primera instancia sirve para reconocer y visibilizar esta labor culinaria por parte de las(os) cocineras(os) de tradición a un público más grande; y en segunda instancia sirve como apoyo importante para la realización del libro *“Diálogos de Fogones y Saberes. Las cocinas tradicionales como patrimonio culinario de Popayán”*, pues brinda información pertinente y exclusiva de los protagonistas poseedores de los conocimientos culinarios típicos para el patrimonio cultural gastronómico Payanés.

Como apoyo a la realización del libro *“Diálogos de Fogones y Saberes. Las cocinas tradicionales como patrimonio culinario de Popayán”* esta información obtenida permite desarrollar el documento como tal; como ejemplo se muestra a continuación

## **CAPITULO I. PRENDIENDO FOGONES.**

Comienza el recorrido de los fogones, con tres historias de mujeres para quienes la cocina es un arte ancestral, siendo para ellas la forma de resistir ante la álgida dinámica del sector alimentario.

## **CAPITULO II. AÑADIENDO SAZONES E HISTORIAS.**

En este aparte, se encontrarán historias cortas de cocineras que han logrado construir su vida y la de sus familias a partir del legado de saberes y sazones.

## **CAPITULO III. FOGONES DE SAL Y DE DULCE.**

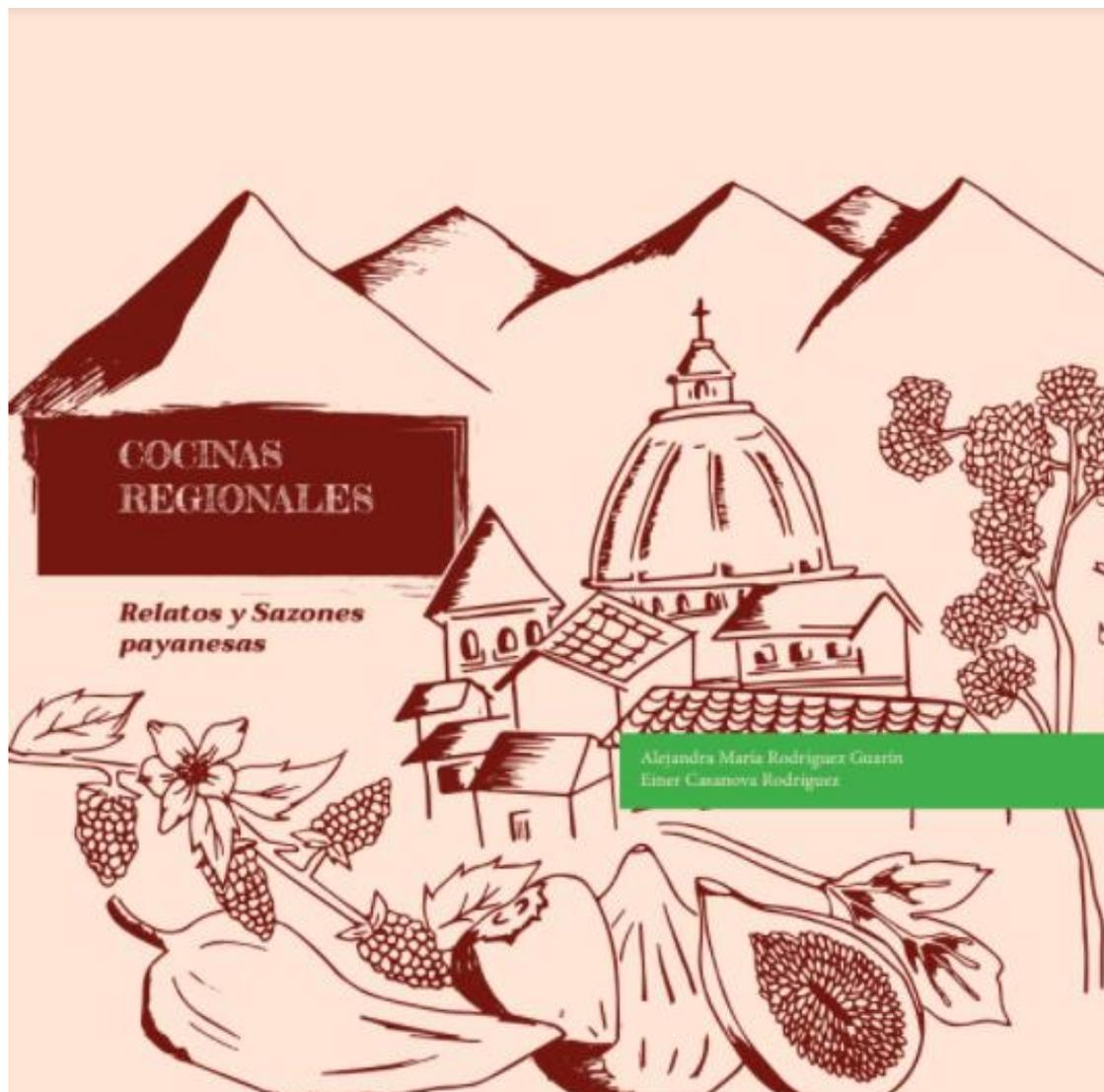
Historias de cocineros y cocineras jóvenes, que le apuestan a conservar las prácticas alimentarias, algunas heredadas y otras aprendidas.

## **CAPITULO IV. ÚLTIMOS BOCADOS.**

Lleva consigo una historia maravillosa, una evocación a continuar perseverando la cocina tradicional.

## **CAPITULO V. TE INVITO: VAMOS A REVITALIZAR SABERES Y SABORES.**

Las historias, anécdotas y luchas de perseverancia, se acaban en esta primera entrega del proceso.



*Portada del libro: Cocinas Regionales: Relatos y Sazone payanesas. Donde se ha trabajado paulatinamente para obtener los resultados*

**NOTA: en anexos se adjunta detalladamente ejemplos de lo realizado. Esto aplica también para resultados.**

## **Resultados Objetivo 2**

Con el fin de obtener un registro fotográfico que sirva de apoyo gráfico para la elaboración del libro, se llevó a cabo una planeación del desarrollo de esta actividad; se dividió en diferentes etapas y momentos pues, como estilo fotográfico se tomó la fotografía documental, fotografía de producto y la fotografía gastronómica; cabe resaltar que este tipo de fotografía en la mayoría de los casos no es planeado, sino que es espontáneo y natural hablando de la fotografía documental.

El mayor aporte alcanzado fue lograr capturar momentos únicos que expresaban emociones, actitudes y esfuerzos cotidianos de las(os) portadoras(es) del patrimonio de tradición gastronómico, que se presentan en momentos específicos mientras elaboran un plato típico. Por otro lado también, se tomaron fotografías que representan el resultado de ese arduo trabajo que ellas realizan, es decir se fotografiaron los diferentes platos típicos que se preparaban aplicando conocimientos técnicos de emplatado aprendidos durante el diplomado realizado. Este diplomado permitió generar nuevos conocimientos entre los participantes por un lado el conocimiento empírico tradicional de las cocinas y por otro lado el conocimiento de la academia por parte de los integrantes de la universidad, todo un intercambio cultural gastronómico de conocimientos.

Por otro lado, y no menos importante se tomó evidencia fotográfica del desarrollo del diplomado durante las diferentes sesiones realizadas; estas fotografías captaron la realización de diferentes talleres por parte de los participantes en donde se destacó el trabajo en equipo y la participación constante con aportes individuales, haciendo del diplomado un entorno de aprendizaje dinámico.

**NOTA: en anexos se adjunta detalladamente ejemplos de lo realizado. Esto aplica también para resultados.**

### **Resultados Objetivo 3**

Al cumplir este objetivo se pudo visibilizar los procesos en la cual se acompañó todo momento de clases, permitiendo identificar y relatar la información adquirida a través de bitácoras ejecutadas, registro de fotografías, relatorías escritas, y elaboración de una pieza audiovisual.

Los resultados permitieron reconocer la importancia de salvaguardar las tradiciones en el marco del diplomado: Practicas Interdisciplinarias de apropiación y gestión del patrimonio culinario, donde se obtuvo material de apoyo para entregar al proyecto desarrollado por el grupo de investigación InvestigArte.

Gracias a al acompañamiento se pudo lograr 10 sesiones fotográficas durante todo el proceso entregando imágenes previamente seleccionadas como resultado se pudo entregar material referencial y evidencia de la realización de este.

#### **Historias contadas**

En primer lugar, se generaron prácticas de comunicación de la información, se analizó y se desarrolló la información del diplomado, obteniendo un producto narrativo y visual, realizando la secuencia de preproducción, producción y posproducción, en correspondencia con los objetivos planteados. De igual forma, las actividades trajeron consigo fases de aprendizaje que permitió al grupo Investigarte un mejor alcance de investigación.

Se realizó una relatoría de todos los procesos como resultado se sacaron productos escritos como reseñas, biografías, nuevos saberes,

Que mejor manera de compartir los resultados de este proceso narrado desde las voces de las participantes del diplomado...

*“Para mí el diplomado ha sido una experiencia buenísima porque hemos aprendido diferentes conocimientos porque a veces uno cree que hay unos productos que solo se pueden preparar de una sola forma y me di cuenta de que se pueden hacer muchas cosas con un solo producto, variedad de cosas, conocí muchas recetas buenísimas, que rico esos chicos que están estudiando, salen muy bien preparados en cocina y gastronomía, ósea que vamos a estar muy bien representadas”*

***Francia Muñoz***

De esta intervención se concluye que la cocina es un mundo que aún tiene mucho por explorar, que hay diversas formas de transformar un plato para que se vaya adaptando a las nuevas generaciones y gustos sin perder su esencia y su característica tradicional.

*“El diplomado me ha parecido excelente, primero porque nos hemos reunido con nuestras compañeras, con algunas hemos hecho cursos, y hemos aprendido nuevas cosas, nos han enseñado a valorar el producto que hacemos y poder transformarlo para darlo a conocer a otras personas, que la juventud lo conozca y que no dejen acabar la tradición del pescado y de otros productos como el olluco y otras cosas que nuestros jóvenes no consumen pero con el*

*curso que estamos haciendo podemos darlos a conocer.”*

***María Eugenia Villa***

Se puede concluir que las cocineras tradicionales tienen un gran sentido de pertenencia por la cultura gastronómica del departamento y cada día están en el proceso de innovar y atraer nuevos comensales con sus diversos platos, siempre mostrando resiliencia ante los cambios que trae la globalización y la modernización del consumo de alimentos.

Al contrastar las historias, clases y experiencias encontradas en el diplomado, se puede reflexionar que: la cocina tradicional es uno de los oficios que no hay que dejar perder y la realización de procesos, como el diplomado, permitieron visibilizar a las cocineras tradicionales del barrio Bolívar y la plaza de mercado la 13 se puede ver como la mayoría llegó al final, y en el resultado se ve la perseverancia y el interés.

Los integrantes del diplomado y protagonistas dieron a conocer sus prácticas culinarias, explicando qué productos y métodos utilizan en sus cocinas para generar sabores, olores y experiencias con sus platos. La cocina es una gran variedad de ingredientes, pero cada cocina tiene un secreto mágico que es el amor. Las cocineras llegaron a un mismo punto y es que las especias que le colocan a sus platos son las que dan sabores y olores. Explicaron, que no utilizan condimentos ni químicos como los saborizantes artificiales.

Desde la comunicación social se pudo realizar un acompañamiento que permitió recolectar material fotográfico, audiovisual, reconocimiento de las cocineras(os) apoyando al proyecto macro de investigación

En la relatoría presente, se ha podido conocer resumidamente el proceso propuesto y ejecutado en el diplomado y experiencias dentro del abordaje se trabajó con presentaciones, conversatorios, plenarias, desarrollo de talleres y elaboración de actividades en el marco del proyecto.

Trabajo independiente: preparación de material de trabajo para los encuentros (lecturas, resúmenes, compromisos y acciones alrededor del patrimonio culinario), dirigido a todas(os) aquellas personas que aporten al patrimonio inmaterial, amantes y apasionados de la cocina tradicional, interesados en visibilizar sus tradiciones gastronómicas, de acuerdo con determinada época histórica.

Los resultados generaron apuestas interdisciplinarias para la apropiación y gestión de los patrimonios culinarios, como aporte a la dinámica de inmaterialidad asumida con un tejido de vida y conocimientos locales y regionales. Por consiguiente, más allá de un ejercicio investigativo, buscó tocar las fibras íntimas que guardamos en la memoria cuando un sabor o un saber nos revive recuerdos o nos evoca sentimientos, que de alguna forma podrían colocar en tensión un modelo social y económico común gestado desde los lineamientos internacionales

La relatoría fue realizada con el objetivo de encontrar diversas miradas de las clases o sesiones, a través de la realización de un resumen o informe de lectura, sobre algunos puntos a resaltar. En suma, la función primordial fue recolectar información, que permitió fortalecer el Proyecto: Tejiendo memorias y sazones: las cocinas tradicionales como lugares de resistencia y remembranza de las prácticas alimentarias en la ciudad Popayán – Cauca.

**NOTA: en anexos se adjunta detalladamente ejemplos de lo realizado. Esto aplica también para resultados.**

También se abordó los procesos de patrimonializarían en diferentes escalas de reconocimiento del patrimonio que es: un caudal cultural que busca proteger los recursos culturales heredados del pasado. En este caso, se abordó la cocina tradicional como patrimonio gastronómico que se refleja en la línea inmaterial y diversidad local de redes y actores donde se interactuó en el abordaje de patrimonio en el ámbito alimentario.

La intención fue conocer de primera mano estrategias que utilizan en la gastronomía heredada por sus aprendizajes ancestrales, esta sesión fue muy amena donde. Después se colocó material visual y documentales que ayudaron a cerrar y complementar el tema del patrimonio inmaterial gastronómico.

## 5. CONCLUSIONES

El aporte a la conservación del patrimonio gastronómico de la plaza de mercado, del barrio Bolívar de la ciudad de Popayán, visto desde la pervivencia detrás de los fogones, ha sido muy significativo ya que ha permitido reflexionar desde las prácticas encontradas en las cocinas.

Como apoyo, se visibilizó los saberes tradicionales, a través de la realización de procesos y piezas comunicativas, para el desarrollo del proyecto: *Tejiendo memorias y sazones las cocinas tradicionales como lugares de resistencia y remembranza de las prácticas alimentarias en la ciudad de Popayán Cauca*. Liderado por el grupo de investigación InvestigArte Unicomfacauca

Las cocinas tradicionales son el eje fundamental, son las responsables de diversificar sus tradiciones, seguir sus legados, a través de sus sazones, luchas, son artesanas de infinitos sabores, manos que llevan experiencias, historias, anécdotas y reflexiones. Al visibilizar las cocinas, a través de las artes comunicativas, se identificó que las cocinas tradicionales hacen parte del patrimonio inmaterial, quien trabaja por el reconocimiento que permita salvaguardar sus tradiciones. Por lo cual el proyecto devela las acciones que permitieron concluir, a través de las practicas multimedia.

La pasantía se logró con el cumplimiento de los objetivos a través de un acompañamiento en este proceso, permitiendo defender las tradiciones encontradas con el grupo focal trabajado. Gracias a la ejecución de contenidos de imágenes y narraciones; cuyo propósito fue explorar los actuales escenarios de producción, transformación y consumo alimentario presentes en las

cocinas tradicionales

También , gracias a la oportunidad de pertenecer a este proyecto, se ha contemplado desde el área de Comunicación Social, que es donde pertenezco, se reflexiona al conocer un poco más de los temas culturales gastronómicos, y la importancia del patrimonio cultural, y todo lo que venimos desarrollando, y agradecer a todas las personas de las que me he rodeado y he podido aprender, de las protagonistas que son las **COCINERAS TRADICIONALES DE POPAYAN** donde ha permitido conocer sus historias, sus sabores, sus saberes, y reconocer la importancia y el valor que tienen las portadoras de tradiciones, es fructífero ver como ellas día a día tienen más sentido de pertenencia y se empoderan de este arte, y mirar el valor que tienen como, son mujeres luchadoras, con muchos valores

Se pudo identificar que los escenarios donde ellas laboran son importantes para reconocer una ciudad, la importancia está en las plazas de mercado, son epicentros de cultura tradicional y son una ventana para conocer las costumbres de diversidad social, porque ahí es donde está la esencia, los valores y el conocimiento, y eso es muy enriquecedor en la parte espiritual y personal, se conoció los locales donde trabajan, se identificó sus saberes, sazones y experiencias, gracias a la realización de historias de vida para el libro: **COCINAS REGIONALES : RELATOS Y SAZONES PAYANESAS**

Es de anotar, que el material trabajado en el grupo, como parte de la pasantía, es el insumo para el libro de referenciado, en tanto es el resultado de un arduo ejercicio reflexivo alrededor de las experiencias que tejen los sabores del territorio, principalmente de la ciudad de Popayán a través de las plazas de mercado y algunos lugares representativos

## BIBLIOGRAFÍA

Acuña G. (2020) “El cine documental como herramienta en la construcción de la memoria y el pasado reciente” FaHCE Universidad Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad Nacional Litoral. Chile

<http://www.acuedi.org/ddata/7384.pdf>

Ana González Combariza.(2019) Construcción de memoria histórica a partir de las fotos de Jesús Abad Colorado. Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano. Colombia, Brazil.

<https://expeditiorepositorio.utadeo.edu.co/bitstream/handle/20.500.12010/8300/Trabajo%20de%20grado.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Barbara B. Kawulich. (2005) La observación participante como método de recolección de datos I.

<http://biblioteca.udgvirtual.udg.mx/jspui/bitstream/123456789/2715/1/La%20observaci%C3%B3n%20participante%20como%20m%C3%A9todo%20de%20recolecci%C3%B3n%20de%20datos.pdf>

Gumucio Dragon Alfonso, (2004) La comunicación para el Cambio Social, investigación y desarrollo vol 12, n° 1 (2004) p ágs 02-23

[https://scholar.google.com.co/scholar?q=comunicacion+para+el+cambio+social&hl=es&as\\_sdt=0&as\\_vis=1&oi=scholar](https://scholar.google.com.co/scholar?q=comunicacion+para+el+cambio+social&hl=es&as_sdt=0&as_vis=1&oi=scholar)

Casas, M. (2010). Fotografía Publicitaria. Arte y Ciencia,

<http://arte-y-ciencia.blogspot.com/2006/05/fotografia-publicitaria.html>

Colorado N. (2013) Fotografía Semiótica, una guía mínima

México.

[https://oscarenfotos.com/2013/03/15/fotografia\\_y\\_semiotica\\_una\\_introduccio/](https://oscarenfotos.com/2013/03/15/fotografia_y_semiotica_una_introduccio/)

Corporación gastronómica de Popayán. (2019-2020). Las cocinas tradicionales en el congreso gastronómico. Popayán- Colombia

Illera C. (2019). Cocinas parentales. Universidad del Cauca. Popayán-Colombia

<https://gastronomico.org.co/la-corporacion/publicaciones/>

ENFR. (2005). Informe Control de Estructuras (INDEC-Ministerio de Salud ). Ginebra

<http://www.msal.gov.ar/htm/Site/enfr/index.asp>

Fernández Federico & Matones Abadía (2009).“Manual Básico de lenguaje y Narrativa Audiovisual PAIDÓS. Barcelona - Buenos Aires - México. Disponible en línea (recuperado enero de 2020):

<https://sixtoon.files.wordpress.com/2015/04/manual-basico-de-narrativa-y-lenguaje-audiovisual.pdf>

Folgueiras P. (2010). Técnica de recogida de información: La entrevista

Universidad Barcelona. Bertomeu

<http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/99003/1/entrevista%20pf.pdf>

Galvez Abadia, Cruz. (2017) Las cocinas de la meseta de Popayán-Cauca. Colombia-  
Popayán

<http://www.memoriayencanto.com/wp-content/uploads/2018/09/Las-Cocinas-de-la-meseta-de-Popayan.pdf>

García-Gálvez, Juan (2005). 7 claves del retrato.

<http://www.jggweb.com/2005/11/16/7-claves-del-retrato/>

Harper D. (2012). Visual sociology. Nueva York, EE. UU.: Routledge.

<https://www.routledge.com/Visual-Sociology/Harper/p/book/9780415778961>

Investigarte (2019-2020) contexto información general de investigaciones

<http://www.unicomfaucauca.edu.co/index.php/investigacion/grupos-de-investigacion/grupo-investigarte>

Hernández Giacomán, Claudia (2015). Reflexiones acerca de las cocinas nacionales como patrimonio inmaterial. Publicación del Observatorio Cultural. Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. Chile Disponible en línea (recuperado enero de 2018):

<http://www.observatoriocultural.gob.cl/revista/2-articulo-1/26-reflexiones-acerca-de-las-cocinas-nacionales-como-patrimonio-inmaterial-2/>

Illera C. (2019). Cocinas parentales. Universidad del Cauca. Popayán-Colombia

<https://gastronomico.org.co/la-corporacion/publicaciones/>

Juanita Barreto G. Yolanda Puyana V. (2010) La historia de vida: Recurso en la investigación cualitativa Reflexiones metodológicas.

Departamento de Trabajo Social. Universidad Nacional de Colombia

<https://docer.com.ar/doc/x8ecny>

Kavele. Cordero M. (1996). Historias de vida: Una metodología de investigación cualitativa.

Universidad de Puerto Rico Recinto de Río Piedras. Puerto Rico. página 53.

<https://revistas.upr.edu/index.php/griot/article/view/1775>

Krug, Bárbara Thaís. (2020). Fotografía Gastronómica: análisis de la comunicación digital entre Brasil y España. Universidad de Alicante. España y Brasil.

<http://rua.ua.es/dspace/handle/10045/109496>

Laughlin, C. J. (1997). *La naturaleza documental: génesis y evolución 3.1*. Retrieved from

<https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/1376/TESISBORGES2.pdf>

Mayra Chárriez Cordero, Kavele. (1996). Historias de vida: Una metodología de investigación cualitativa. Universidad de Puerto Rico Recinto de Río Piedras. Puerto Rico. página 5,1.

<https://revistas.upr.edu/index.php/griot/article/view/1775>

Mg. Fajardo Hoyos Claudia Liceth– Andrés Mauricio Gómez Sánchez Investigador Principal (2015) Estudio Socioeconómico de la Plaza de Mercado del barrio Bolívar Observatorio Regional de Mercado de Trabajo. Universidad del Cauca. Colombia Disponible en línea (recuperado julio de 2019):

[https://www.cccauca.org.co/sites/default/files/archivos/informe\\_final\\_barrio\\_bolivar.pdf](https://www.cccauca.org.co/sites/default/files/archivos/informe_final_barrio_bolivar.pdf)

ORMET. (2015) Estudio Socioeconómico de la Plaza de Mercado del barrio Bolívar, Universidad del Cauca Popayán.

Paranaguá A. (2015). Cine Documental en América Latina Ediciones cátedra Madrid, Málaga/ España. Disponible en línea (recuperado enero de 2020):

<file:///C:/Users/EQUIPO4/Downloads/4168-8276-1-PB.pdf>

Perello. (2019). Investigación participación e historias de vida, un mismo camino. Barcelona.

[https://www.researchgate.net/publication/318403539\\_La\\_Investigacion\\_Social\\_y\\_el\\_Metodo\\_de\\_Investigacion\\_Accion\\_Participativa](https://www.researchgate.net/publication/318403539_La_Investigacion_Social_y_el_Metodo_de_Investigacion_Accion_Participativa)

Piedras P. (2014). El cine documental en primera persona - Buenos Aires, Editorial Paidós. Disponible en línea (recuperado enero de 2020): <http://www.adversus.org/indice/nro-26/resena/XI2613.pdf>

Restrepo E. (2016). Etnografía: alcances, técnicas y éticas. Bogotá. Pontificia Universidad Javeriana <http://www.ram-wan.net/restrepo/documentos/libro-etnografia.pdf>

Roldan Daniael. (2014). La valoración de las cocinas regionales colombianas para la proyección y el fortalecimiento de las gastronomías nacionales: las ofertas culinarias regionales de Medellín como punto de partida. Colombia.

[http://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/8409/1/GomezDaniel\\_2014\\_ValoracionCocinasRgionales.pdf](http://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/8409/1/GomezDaniel_2014_ValoracionCocinasRgionales.pdf)

Salgado S. (2016). Sebastian Salgado fotógrafo documental impecable. Artículo web.

<https://culturafotografica.es/sebastiao-salgado-fotografo-documental/>

S.J. Taylor; R. Bodgan (1984). “La observación participante en el campo”. Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados. Barcelona: Paidós Ibérica.

[http://www.ujaen.es/investiga/tics\\_tfg/pdf/cualitativa/recogida\\_datos/recogida\\_observacion.pdf](http://www.ujaen.es/investiga/tics_tfg/pdf/cualitativa/recogida_datos/recogida_observacion.pdf)

Troncoso Carlos E, Daniele Elaine G. (2002) Las entrevistas semiestructuradas como instrumentos de recolección de datos: una aplicación en el campo de las ciencias naturales. Universidad Nacional del Comahue. Madrid.

[http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1135-57272002000500019](http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1135-57272002000500019)

Velasco L. (2018). Memorias del silencio. Colombia.

<https://lorenavelasco.com/memorias-del-silencio/>

Weinrichter A, (2018). Cine documental contemporáneo enfrenta prejuicios por el reportaje. Publicación UPB Universidad Pontificia Bolivariana, Colombia: como artículo

entrevista Por Jorge Andrés Jaramillo. Disponible en línea (recuperado enero de 2020):<https://www.upb.edu.co/es/noticias/cine-documental>

## ANEXOS

### ENTREVISTAS REALIZADAS

#### ENTREVISTAS LIBRO:

*COCINAS TRADICIONALES PAYANESAS: RELATOS Y SAZONES*

**Palabras claves:** cocinas tradicionales; patrimonio culinario; saberes y sabores; fogones.

#### ENTREVISTA COCINERAS(AS) TRADICIONALES PLAZAS DE MERCADO DE POPAYÁN

##### Anexo A. 1 Cocinera Shirley Grijalba

**Objetivo:** Reconocer los procesos culturales, económicos y políticos que se han tejidos alrededor de las cocinas tradicionales de la ciudad de Popayán, tratando de develar el arduo trabajo de cocineras y cocineros para la pervivencia de sus tradiciones culinarias.

**Recomendaciones:**

- La entrevista se deberá realizar en forma de diálogo.

Entrevistado (a): Shirley Grijalba

Entrevistador: Einer J. Casanova

Transcripción: Einer Casanova

#### CUESTIONARIO

**SERIE:** DIALOGO DE CULTURAS Y SABERES

**LIBRO:** *Diálogos de Fogones y Saberes. Las cocinas tradicionales como patrimonio culinario de Popayán.*

**Palabras claves:** cocinas tradicionales; patrimonio culinario; saberes y sabores; fogones.

#### ENTREVISTA COCINERAS(AS) TRADICIONALES PLAZAS DE MERCADO DE POPAYÁN

**Objetivo:** Reconocer los procesos culturales, económicos y políticos que se han tejidos alrededor de las cocinas tradicionales de la ciudad de Popayán, tratando de develar el arduo trabajo de cocineras y cocineros para la pervivencia de sus tradiciones culinarias.

**Instrucciones:** preguntas abiertas, donde el entrevistador guía el proceso, y marca la pauta para hilar las historias.

**Recomendaciones:**

- Se recomienda que el espacio sea en lugar donde el personaje a entrevistar se sienta tranquilo, y reviva memoria a su alrededor

- Se recomienda que cuando le hacemos una pregunta, le vamos a pedir al entrevistado que comience su respuesta indicando lo que le estamos diciendo. Por ejemplo, si le preguntamos cuál es su experiencia con la cocina tradicional. R/ mi experiencia con la cocina tradicional.... Y cuenta lo que considere oportuno.
- La entrevista se deberá realizar en forma de dialogo.

}

**se comparte un pequeño fragmento de la entrevista completa**

## CUESTIONARIO

### Aspectos Sociodemográficos:

- **¿Cómo se llama usted?**  
Shirley Maritza Grijalba Urbano
- **¿Qué edad tiene?**  
Tengo 35 años
- **¿De dónde es usted?**  
Soy de aquí de Popayán, fui criada en apartado Antioquia hasta los doce años y desde los doce años ya estoy aquí en Popayán
- **¿Cuánto tiempo lleva viviendo aquí?**  
23 años
- **¿Cómo fue su niñez?**  
Crecí con mi papa, somos tres hermanos, cuando tenía trece años mi mama y mi papa se separaron, yo me quede con mi papa, mis hermanos con mi mama y fui mama muy joven, fui mama a los 14 años, tengo una hija que tiene 21 años, que es valentina, de ahí creo que me toco empezar a trabajar y empecé a vender rellena empanadas arroz con leche porque era muy chiquita y pues también el papa de mi hija era una persona muy joven y pues no teníamos una estabilidad económica de donde se dice seguir con la responsabilidad de la niña, entonces lo que hacíamos era hacer como comida y empezar a vender
- **¿Cómo está conformada su familia?**  
Mi familia está conformada por mis dos hijos, el papa de mis hijos y mi persona
- **Cuéntenos un poco: ¿Dónde estudió, que experiencia le gustaría compartírnos de esa época?**  
Yo estudié mi primaria en Apartado Antioquia en la escuela madre Laura, de ahí llegue aquí a Popayán cuando tenía doce años y empecé a estudiar en el colegio los comuneros ahí salí graduada de once, luego estude enfermería, fui auxiliar de enfermería luego hice un técnico en forense exacauca y luego estude derecho soy abogada también de

Unicomfacauca me pague mi carrera haciendo tamales y ahora hace como un año dos años hice el técnico en cocina del SENA lo termine creo que en noviembre terminamos creo que es el mismo, con la mayoría de las compañeras que estamos en el diplomado venimos del técnico de concina del SENA pero pues todavía ahorita de mi parte está quieto no he empezado hacer como el trabajo como la pasantía y ahora con lo del covid no sabemos cómo lo vamos a manejar; lo que le puedo decir es que la universidad me toco muy duro, como las anécdotas que tengo de cuando estudiaba cuando estaba en la universidad, como cuando hacia los tamales los hacia todos los viernes mi puesto era el último pues como acababa tarde entonces yo sacaba el achote y me quedaban las manos rojas del achote, me quedaban las uñas negras de la papa, ósea las manos manchadas siempre cogía el último puesto porque no quería que me vean las manos, entonces eso es algo que me paso casi toda la carrera porque pues hacia los tamales todos los viernes y llegaba tardísimo el día viernes a estudiar pues esperando a que el pipián estuviera siempre me hacía al rincón pues como estaba acalorada tampoco no me bañaba para ir a estudiar entonces a mí se me hacía que yo olía a puro pipián, si eso es como lo que más tengo en la mente.

- **Retomemos el tema nuevamente ¿Porque se fue a Apartado Antioquia cuéntenos esa experiencia?**

Nos fuimos para Apartado con mi papa con alguien que era dueño de una de esas fincas de allá bananeras lo llevaron de aquí de Popayán para que administrara unas fincas, entonces por eso nos fuimos, primero se fue mi papa y creo que como a los meses, mi mama se fue conmigo y con mi hermana la que sigue detrás de mí, las dos pequeñas y allá nació mi otro hermano, mi hermano menor nació allá en apartado Antioquia.

- **Hablemos un poco de la subsistencia de su familia y los suyos a partir de la cocina, que frutos le ha dejado, materiales, profesionales, espirituales.**

De la cocina yo que mi papa me cuenta que la primera pizzería que estuvo aquí en Popayán la puso el, quedaba por carantanta y era cuando mi mama estaba en embarazo y pues obviamente luego cuando yo nací como hasta el año y medio eso es lo que él me cuenta que la primer pizzería que hubo la coloco el, ha sido como muy trabajador entonces el buscaba como hacer muchas cosas al mismo tiempo, entonces mi papa tuvo aquí en Popayán como varios restaurantes, cuando vivíamos en Urabá no porque pues él tenía su buen trabajo y era administrador pero por la violencia nos tocó regresarnos porque nosotros vivíamos la violencia que hubo en Urabá, pero en Popayán todo cambio al año que llegamos aquí mi mama y mi papa se separan, entonces mi mama encuentra otra pareja que es el esposo con el que ella actualmente vive y la familia del esposo de mi mama la suegra vende tamales ósea toda la vida se criaron vendiendo tamales, la cuñada de mi mama vende leche, queso hace manjar blanco, calados, todo como lo del proceso de la noche

buena entonces resaltando eso, prácticamente mi cocina empieza por mi padrastro porque de ellos nosotros empezamos aprender para vender, porque cuando yo era niña mi situación económica era diferente porque teníamos una mala situación económica cuando estábamos mi núcleo familiar mi papa mis hermanos y mi mama, como que no había la necesidad porque pues mi mama en ese tiempo no trabajaba pero cuando se separan todo cambia y además fui mama muy chiquita también me vi en la necesidad de empezar a generar algún ingreso, entonces mi mama empieza hacer tamales con la suegra, mi mama empezó maneando tamales en el barrio bolívar, manear era que ella cogía su canasto ella le vendía a la gente a los campesinos, a los graneros a la gente que vende en la plaza de mercado y mi mama duro así muchos años por hay unos diez años catorce años maneando en el barrio bolívar, pues ella cogía las galerías por mercados, digamos el domingo iba a la trece, de lunes a viernes iba todos los días al barrio bolívar, pero los domingos vendía en la trece en el planchón, y pues obviamente yo la acompañaba , también mi hermana, a veces iba ella sola pero ahí fuimos aprendiendo mi hermano y, después de los tamales, hacíamos frito con mi hermana, vendíamos rellena, papas, hacíamos también arroz con leche pero todo también maneado tocando puertas y ofreciendo con un canasto, luego en diciembre me acuerdo tanto las hermanas en la casa de mi padrastro ellos hacen dulce y mi mama una vez traía un canastico con dulce, me puse un restaurante aquí al frente donde vive mi mama hoy en día digámoslo así como la casa materna alquile un local y me puse un restaurante y lo puse ahí fue cuando empecé a estudiar derecho de noche pero yo decía voy a trabajar pero pues por algo, entonces mi mama llevo una vez con un canasto ahí había hecho un dulce pero ese dulce mi mama o hacía para regalárselo a la familia ose a mi hermana, a mí, a mi abuela, a mis tías y ella llevo con ese canasto ahí y la gente que llevo almorzar le preguntaba si ese dulce era para vender y ella le dijo que no que era para regalar y saco un mate y mi mama era tan amplia que le regalaba de a cucharadita a los clientes y le decían que no que el dulce era muy rico que les vendiera, entonces yo le decía a mi mama véndalo, tenía como unos doce mates, me acuerdo tanto que en ese tiempo lo vendió a 4000 o 3500 pesos la libra de dulce y así entonces yo dije ve el dulce como se vende, eso fue para un diciembre y yo no tenía plata para matricularme el otro semestre y yo le dije a mi mama, mama me ayuda hacer dulce para ver si ahorro para matricularme y ella dijo si haga y empecé a vender dulce en la esquina ahí en el restaurante y yo creo que soy reconocida por el dulce, yo hago muchísimo dulce en diciembre, primero mi mamá me enseñó a mí pero como mi familia vio que era buen negocio, rentable, que se vendía, entonces empezaron hacer, hoy en día vende dulce mi tío Edison, mi tío Orlando, mi tía Jaqueline, hace la esposa de un tío, mi hermana también hace dulce cuando está sin trabajo, mi mama sigue haciendo con el esposo en diciembre y hace el hermano con la pareja, somos como unos ocho que hacemos dulce, pero el primer año empecé yo, pero yo soy la que hago más dulce en diciembre, uno se acredita, no

ha bajado la calidad y de hecho yo empecé con mi emprendimiento que se llamaba “manjar la reina”, en ese tiempo, ya me empecé hacer más fuerte con el dulce y ya la hermana de mi padrastro me explicaba como calar breva, porque ellos si hacen todo el proceso, ellos calan breva, papaya, higuillo, ellos hacen dulce forzado, el primer año no hice dulce forzado porque no sabía cómo se hacía pero después ellos me explicaron y yo hoy en día ya hago todo los “desamargados”, hago la natilla, hago las rosquillas, ósea hago la noche buena completa.

- **¿Cómo se llamaba la pizzería que inicio su papá?**

No, no sé cómo se llama, sé que queda por los lados de carantanta, por donde quedaba en la clínica del vestido no sé si queda ahí todavía la clínica del vestido, imagínese que yo tengo 35 años, esa pizzería fue por hace 38 años, si porque mi papa se fue para Venezuela allá aprendió y vino, se colocó ese negocio y de ahí la cocina siempre estuvo muy ligada a mí, me quedaba tan fácil, entonces una vez ya no podía pagar la universidad porque en el restaurante se puso muy flojo y me fui a trabajar a una casa de familia y en esa casa eran tres niños y la señora y el señor y yo les cocinaba, trabajaba de ocho a cinco y de ahí me iba a estudiar de noche a la universidad a las seis, ahí mismo me dejaban bañar y me iba para la universidad entonces la señora le gustaba como yo cocinaba muchísimos y entonces me dice para una fiesta de madre me dice, Maritza es que la presidenta del barrio, es de ahí de Pomona doña Gladys, ella les va a ofrecer una comida a las madres y a ella le gusta como hace el pollo con champiñones porque no se lo hace usted esa señora me quería mucho porque sabía todo el esfuerzo que yo hacía para poder estudiar, entonces yo le dije si, y me dijo si “mija” cotice y ahí se gana alquilo para que sume para ese semestre porque no podía ni pagarlo y le pregunte ¿para cuándo es? Y me dice que para el sábado a medio día ye ella me dijo no “mija” yo le doy el día libre ese día me dijo la señora y verdad empecé a preguntar cuando podía costar el almuerzo y tenía que ir a servirlo allá a la casa de la señora, era para las mamás del barrio Pomona y verdad lo hice y les encantó, ahí empecé realmente a vender comida para fiestas fui ahí como muchacha de servicio, yo era jovencita tenía 22 años, yo me tarde para graduarme de mi carrera 8 años, cuando no tenía plata para pagar, entonces estudiaba un semestre, me salía y ahorraba todo al año siguiente para volver a matricularme porque pues yo estudiaba en la autónoma y de ahí la gente que comió el día de la madre el día de la fiesta, esa gente es de estrato 4, había una esposa del alcalde de la sierra, había otra señora que era fiscal, entonces entre ellas mismas se me fue tejiendo como la clientela y así empecé, después ya me hice un menú, cuando me contrató la esposa del alcalde tenía que tener cámara de comercio entonces y me tocó registrarme y ahí me registre como los sabores de Eva, mi emprendimiento se llama así con el nombre de mis dos hijos, la E de Emmanuel y la VA de valentina.

Y dentro de los frutos espirituales como la gente que voy conociendo, la señora, involucrarme más con ella, muchas veces me identifico mucho

con las necesidades, porque la gente cree que porque vende 100 almuerzos en un día ya tiene mucha plata y de verdad que no es así, a veces uno hace comida y pierde, porque uno hace una cotización y va a comprar y sale más caro, pero para mí lo más bonito es conocer tantas señoras no sé si yo tengo carisma pero yo me las he ido ganando a las señoras y la verdad tengo muy buenas compañeras en la cocina, para mí a manera personal es como la confianza que ellas también me han dado.

**Aspectos de la práctica culinaria en la plaza de mercado:**

- **Cuéntenos un poco, ¿Cómo inicio en este oficio de la cocina?**

Yo no tengo cocina en la galería yo trabajo desde mi casa, a mí me llevo a la cocina la pura de necesidad de ser madre tan chiquita si porque así mi mama vendiera tamales yo digo que si no hubiera tenido avales uno se deja ir criando y deja que la mamá haga, pero a mí fue la necesidad prácticamente que yo decía que voy hacer, tengo que comprarle leche, pañales a mi hija, entonces así fue, entonces hacia rellena, me acuerdo tanto que yo como vivo en los comuneros hacia rellena los jueves y viernes y cogía un canasto y hay un puente en Alfonso López que es bien peligroso en toda las 17, yo me iba con el canasto lleno de rellena y papas fritas porque resulta que cuando los muchachos están trabados compran mucha comida y yo era pequeña yo en ese tiempo tenía como quince años y yo iba y me paraba con el canasto y me iba como a las 5 de la tarde y a las 7 de la noche yo ya no tenía nada, a mí me daba miedo, me temblaba todo pero yo me iba y después ya con mi hermana mi mama se vino a vivir al salón de aquí de los comuneros es como bien ubicado y pusimos una fritanga también ahí en los comuneros, vendíamos rellena, papas, empanadas, siempre hemos estado como en el rebusque de la comida, yo empecé con la cocina por la necesidad de mantener mi hija y me empecé a involucrar a involucrar a involucrar y hasta ahora yo realmente me sostengo es de la comida, yo mi carrera como tal he hecho reemplazos, cosas corticas que no han superado un mes de trabajo, pero yo realmente ejercer como abogada yo nunca he ejercido.

- **¿Quién le enseñó?, ¿A quién recuerda cuando cocina?**

Yo si tengo que decir que aunque mi mama cocina mejor que mi abuela, mi abuela era como una abuela muy alcahueta, ella era si yo no quería torta de banano uno le decía y ella le hacía, si yo quería torta de coliflor yo le decía a mi abuela y ella me la hacía, si yo quería arroz con leche mi abuela la hacía, me abuela no es cocinera de vender pero siempre ha sido una señora muy dedicada a la cocina, mi abuela tiene 83 años y ella hace el desayuno, el almuerzo y la comida, es de las señoras que vivieron toda la vida en su cocina por parte de mi mama pero no como negocio sino para la familia, entonces si a mí me dicen de donde aprendí el amor por la cocina fue por mi abuela materna, pero si me dicen de donde aprendí a vender comida es por la parte de mi padrastro ellos si venden comida.

Y recuerdo cuando cocino es depende lo que haga por ejemplo cuando haga torta de banano recuerdo a mi abuela y mi abuelo, las tortas son herencias de mi ellos, mi abuelo era fanático a la torta de banano, de piña, de todos los sabores, porque el de noche salía a comprar si no se había hecho torta compraba esos pastelitos gala que tienen chocolate por dentro, mi abuelo todas las noches se compraba un pastel con una bolsa de leche hasta el día que se murió él lo hizo, si tengo ese cariño por mi abuelo porque a él le gustaba comer mucho y me abuela le hacía todo lo que él quería y nosotros también.

- **¿Qué utensilios son imprescindibles para usted?**

Yo no tengo cocina en la galería pero en mi casa sí, tengo tres estufas industriales, tengo un horno de panadería que es donde aso los pernils, las tortas, yo si tengo todo pero en mi casa y los utensilios que no deben faltar en mi cocina son el cuchillo, la tabla, el cuchillo es indispensable para pelar, para picar, para partir, para abrir la carne y tabla porque de verdad yo no puedo picar en el aire, hay gente que puede picar una cebolleta en el aire, yo no, yo tengo que hacerlo en tabla.

La torta que hicieron para el diplomado la hicimos en casa de Andrés nos quedó una cosa loca deliciosa, muy rica, le echamos maduro frito, queso doble crema “mozarella” y ahorita para la clase que hubo el día martes no nos pudimos conectar pero hicimos la receta, hicimos papa chorreada, papa cocinada con salsa de maní, como se trataba de innovar, entonces nosotros hicimos papa rellena con carne vegetariana, hicimos carne molida con lenteja y la gratinamos en el horno, le colocamos queso, hicimos la salsa de maní y para servirla la chorreamos de maní.

La hicimos de dos versiones, la otra como se le sacaba el puré para rellenarla, cogimos el puré y lo maceramos e hicimos como la papa tradicional rellena, también la rellenamos con esa carne de lenteja, queso, salsa de maní y la metimos al horno, nos quedaron deliciosas también.

- **¿Cuál ha sido el recorrido que tiene en éste oficio? Nos podría compartir una anécdota.**

El recorrido que he hecho como cocinera, la cocina me ha dejado mi carrera, criar mi hija, nosotros construimos una casa, todo lo que yo tengo se lo debo prácticamente a la cocina, todo porque el papa de mis hijos no es que tenga un trabajo, las buenas recompensan que teníamos eraldas que nos dejaba la comida, empecé a salir a eventos en el parque caldas, de la cámara de comercio, de la secretaría deporte y cultura, de la secretaría de la mujer y es muy bueno, he participado más o menos como en seis congresos gastronómicos, en el congreso gastronómico anterior me dieron el reconocimiento por el mejor portadora de tradición, ahorita pues soy presidenta de Corpoguardianas de mesa larga son 27 portadoras de tradición, ese es el requisito, que todas sean portadoras de tradición, para nosotros es muy importante seguir preservando el patrimonio y material gastronómico que tiene Popayán. Todo este trabajo es un

reconocimiento, ahorita soy la coordinadora de política pública de cocinas tradicionales del municipio, en la secretaría deporte y cultura, ahorita hicimos como corporación la caracterización de todas las cocineras de las plazas de mercado con las ayudantes de cocina, nos dio un aproximado de 467 mujeres y les pudimos conseguir kit de alimentos a más o menos 270 mujeres, les conseguimos el bono de 100.000 pesos en el D1 para más o menos a las otras 130, entonces para mí es muy satisfactorio hacer eso, que la cocina lo lleve a uno a eso a poder ayudar, hay gente que cree que es solo cocinar, está bien eso, pero también, que se le abren otras puertas.

De hecho ahorita no es que le haya cogido pereza a la cocina si porque por ejemplo mi papá que días me hizo un comentario como que ya no, yo tengo página de los sabores de Eva en Facebook y en Instagram, entonces yo antes la movía mucho, digamos que desde noviembre de octubre para atrás yo movía mucho mi página porque pues era mi fuente de ingresos, pero digamos que de noviembre para acá no porque me “encarreté” con el puesto de la corporación, entonces mi papá un día como que no le gustó porque hay gente que no le gusta el trabajo social y mi papa me dijo es que usted ya no trabaja, usted ya no mueve la comida, usted ya no mueve las paginas, a usted ya no le salen pedidos que es que pasa, entonces yo lo miré y yo dije para que me desgasto si al que no le gusta no lo va a entender, pero yo me quede tranquila, sigo trabajando pero desde otro punto de vista, con otras cosas pero que de todas formas está ligada a la cocina, entonces si se le abren a uno las puertas, yo estuve como en junio o en agosto en una gira de cocineros, estuvimos por Barrancabermeja, Bogotá, estuvimos invitados al festival de la empanada, allá pudimos hacer una muestra de eran todas las empanadas de Colombia, son como 20 o 30 stand en Bucaramanga y nosotros éramos los únicos que teníamos la empanada más chiquita la de pipián, hicimos todo el procedimiento, como se preparaba el pipián, hicimos el ají de maní, la gente encantadísima con la empanada de pipián, nosotros fuimos como invitados, ósea no podíamos vender la empanada, estábamos de degustación, también estuvimos con Gloria Gámez que es una gran cocinera colombiana, es reconocida por ser cocinera tradicional, estuvimos con Carlos Gaviria él es el que presenta la cocina en día a día en caracol, estuve haciendo un conversatorio en Bogotá sobre los productos típicos de Popayán, entonces eso también es chévere si no cocino aquí pero lo transmito y hago que las otras personas conozcan, teníamos más trabajo este año pero pues todo se nos paró ahorita

- **¿Cómo llegó a la plaza de mercado?**

Llego cuando mi mama maneaba tamales, porque ella maneaba los tamales en el barrio bolívar, pero al mismo tiempo que mi mama maneaba los tamales, mi tía se puso un puesto de ensaladas en el barrio bolívar, mi tía Jaqueline empezó así con un puesto de ensaladas y en ese puesto mi tía el día jueves y viernes empezó a vender frito, lo que ella venia era solamente empanada y rellena y las que le trabajábamos ahí era mi hermana y yo, yo le hacia la rellena y mi hermana era la que fritaba y vendía empanadas, entonces yo

le ayudaba a atender y mi hermana hacia las empanadas, nosotros éramos pequeñas yo tendría como 14 o 15 años y mi hermana es menor que yo con dos años tendría 13 años, pero así llegue yo a la plaza de mercado ayudando a manear tamales y a vender rellenas y empanadas a mi tía Jaque.

- **¿Cómo nace su negocio?**

Se llama los sabores de Eva, o me identifico mucho con la comida tradicional está enfocado como en la comida para eventos, yo ofrezco el servicio, tengo un menú es muy variado pero se enfoca en comida y refrigerios para eventos, nace de la experiencia de trabajar como muchacha de servicio y de allá prácticamente de las señoras de Pomona, porque ellas me empezaron a decir que hiciera un menú y verdad lo hice y ahí empecé a ganar la clientela, la verdad a mí me va muy bien con las comidas para fiesta, el nombre es por el nombre de mis hijos E de Emmanuel y VA de valentina y es muy bueno, la gente cuando me llama a cotizar me dice buenas doña Eva, la gente piensa que yo me llamo así, pero yo les respondo normal, pero son las iniciales de mis dos hijos y en diciembre es como la mejor fecha para mí, me va muy muy bien, porque además que es la comida para fiestas de fin de año y de navidad pues empiezo con mi trabajo que es de dulce y eso es lo que yo manejo en diciembre; antes de los sabores de Eva yo ya trabajaba con el dulce, dure como diez años, como hasta los 28 años dure con manjar la reina, así se llamaba mi dulce, porque mi abuelo me decía reina, si como a los 18 años inicié con lo del dulce y después como el dulce solo era en diciembre nosotros empezábamos hacer el dulce a finales de octubre, entonces empecé a trabajar en la casa de familia y de ahí empecé a trabajar con lo de las comidas para fiesta.

- **¿Qué caracteriza y distingue su negocio (¿qué hace diferente su negocio?)**

Yo creo que el sazón y a veces yo, yo soy muy dada complacer a mi cliente a pesar de que yo tengo mis menú, no me estandarizo ahí, si yo tengo un menú con arroz verde y la señor me dice es que no les gusta arroz verde entonces yo se lo cambio, entonces es como la forma en que uno atiende al cliente, también el sabor y el cariño con el que uno trabaja, realmente yo lo hago porque a mí me gusta, si a mí no me gustara presentara hojas de vida y me iría a trabajar a una oficina a u juzgado, a veces me han dicho Shirley pasa la hoja de vida y yo me hago la pendeja, porque pues encontré la comodidad con la comida, yo manejo mi tiempo, nadie me dice nada, a veces hay meses que son muy duros, enero, febrero, pero diciembre me compensa para yo poder sostenerme esos meses. Ahorita me está funcionando con el tema de la corporación y por el tema que me he metido mucho con el trabajo social y pues también como coordinadora de política pública, como que completa ser aboga y conocer todo lo de la cocina, ahorita que me salió lo del trabajo que fue hace poco yo dije, mi Dios todo lo coloca como debe ser, entendí porque debía estudiar derecho, entendí porque debía estar ayudando a las señoras yo creo.

- **¿Cuál es el secreto de su negocio?**

Yo no innovo, si yo le digo que innovo es una mentira, a mí me cuesta mucho innovar,

porque a pesar de que yo hago comida para fiestas yo tengo como arriesgado a la tradición y yo sigo con que se deben conservar las recetas, los sabores, los ingredientes, entonces para mí es muy importante que si el pipián se hace así, debe de seguirse haciendo así, yo creo que eso es lo que a mí me hace mantener mi clientela porque los sabores no se pierde, porque a mí hay gente que días hicimos un sancocho de espinazo y lo tenía que entregar y entonces me llamo la señora que el esposo estaba muy contento porque el sancocho le había hecho acordar del sancocho que le hacia la mamá, entonces yo no innovo, si yo veo por ejemplo sancochos de gallina lo hacemos de gallina, si es como cada persona quiera hacerlo porque mi mama me decía si usted le echa zapallo al sancocho le va a cambiar el sabor entonces si trato como de seguir conservando eso, hacer las cosas bien, no engañar al cliente, si a mí me piden un pollo relleno de pechuga ¿pues yo lo relleno de pechuga no le echo jamón, salchichón, todo lo que la gente le echa para rendir, trato de ser muy honesta con lo que hago.

- **¿En su cocina cual es el plato que más venta tiene?**

El pollo relleno es el que más se vende, con el que más tengo clientela, pero le soy honesta a mí no me gusta hacerlo porque a mí me coge un dolor con la deshuesada, a mí me da impaciencia, eso es lo que más vendo, pasa bocas y pollo relleno

- **¿Cuál es el plato que más le gusta preparar?**

Lo que más me gusta hacer son los pasteles pues de pronto porque me crecí con mi abuelo, en eso de que cada rato tenía que hacer pasteles, ósea usted me dice vamos a hacer pastel y yo de una le digo que sí, pero si usted me dice hagamos un pollo relleno yo le saco la excusa.

- **¿Por qué el amor por la cocina?**

Yo le tengo amor pero también una gratitud inmensa a la cocina, siempre hablamos de amor porque hacemos las cosas porque nos gusta, pero realmente yo más que amor le tengo agradecimiento, porque la cocina me permitió salir adelante, sacar adelante a mi hija, hoy en día ya estudia una carrera universitaria, lo que tengo todo, incluso a veces poder ayudar a mi papá, a mi mamá, nos tocó tiempos muy difíciles, yo ayudaba a mis hermanos también y todo lo realizaba con la cocina, con lo que me generaba vender un sancocho, vender tamales, entonces yo le tengo amor pero más que amor, le tengo agradecimiento a la cocina.

- **¿Qué le motivo en sus inicios a trabajar en este oficio?, ¿Qué la motiva ahora?; ¿Ha cambiado algo en este momento?**

Antes yo decía es mi trabajo, es mi oficio, porque yo nunca lo había mirado como una profesión de cocinera, yo siempre decía es un oficio porque lo he aprendido a través de la experiencia de lo que hago y de lo que uno va mirando, de la necesidad y de lo que el cliente pide, pero yo nunca había estudiado, de hecho yo empecé a estudiar el técnico de cocina hace como año y medio, yo de cocina no había estudiado nada, todo era empírico, lo averiguaba y lo hacía. Ahorita me motiva en que nos enfrascamos tanto en que somos cocinera y no vemos que es algo que de verdad es un oficio que va más allá, a veces nosotros mismas como cocineras no saben el valor tan importante que es cocinar, que es

transmitir ese conocimiento a otro, por ejemplo, mi hija Valentina tiene veinte años y es cocinera, ella es portadora también de echo yo no estoy, o me voy o no puedo porque se estar ocupada y yo llamo y le digo valentina entregue usted pasa bocas, entregue pasteles, ella ya sabe, entonces eso me motiva a mí, de que podemos trasladar nuestros saberes a nuestros hijos para que las tradiciones no se pierdan, me motiva de que Popayán tiene un reconocimiento por la UNESCO y eso nos hace importante a las cocineras de Popayán, si no tuviéramos ese reconocimiento fuéramos cocineras como en cualquier lugar que no la tiene y ser cocinera es muy bueno, porque estamos con la salvaguardia, digámoslo así como la soberanía alimentaria, pero por ser Popayán portadora del reconocimiento por la Unesco nos obliga a que nos empoderemos más de ser cocineras, de que traslademos lo saberes que tenemos, de que no se pierda con nosotros los conocimientos que tenemos, a mí en este momento me motiva porque entendí la importancia que tiene ser cocinera para una ciudad, más para Popayán que es una ciudad turística me motiva poderles explicar eso a las señoras y que eso se lo crean, porque mientras ellas no se lo crean estamos trabajando en un patrimonio que está en riesgo hasta que ellas no reconozcan el valor que ellas tienen, porque si ellas no transmiten los conocimientos si ellas no dan las recetas, porque hay cocineras muy buenas, hay una señora en cocinas palmas y esa señora hace un fondo todos los días, como los fondos que ponen las “sancocherías” los días domingo esa señora pone esa todos los días pero con sopa de maíz y es famosa por hacer esta sopa, también la sopa de arroz, por vender las sopas tradicionales, el sancocho de gallina, el sancocho de guineo, pero la señora hasta que nosotros la vistamos haciendo el ejercicio de caracterización, ella vendía por vender, ella no sabía que era tan importante, entonces le dijimos doña Hilda le vamos hacer un reconocimiento en el concejo municipal y ella decía pero a mí porque y nosotros le decíamos porque usted es portadora de tradición ósea ella no se podía creer y tenía una hija y la hija se nos acerca un día y nos pregunta porque es que le van a hacer un reconocimiento a mi mama y le dijimos porque ella está dejando huella, porque quien vende en estos tiempos unos fondos tan grandes de sopa y ella lo hace todos los días, entonces muchas señoras son muy valiosas en el tema de la cocina de Popayán pero todavía no se han dado cuenta.

- **¿Cómo es un día de trabajo?; cuéntenos un poco.**

Cuando cocino me levanto más o menos antes de las seis de la mañana, abro los ojos, hago pereza, voy a la galería, siempre me quedo como hasta las nueve o nueve y quince en la galería y de ahí ya llego, alisto la cocina, primero la limpio y de ahí ya empiezo y voy terminando como a las siete de la noche, lo que aliste.

Y un día normal yo duermo como hasta las ocho de la mañana, ahorita que no estoy cocinando estoy donde mi ama que está enferma entonces me toca quedarme aquí, pero yo vivo en mi casa y hay una señora que nos cocina pero que pasa que allá es comida vegetariana y a mí me da mucha risa, entonces mercedes cuando yo me vengo para acá ella sufre mucho porque me dice o vaya a estar comiendo carne, no vaya a estar comiendo pollo y yo me entro al cuarto le dijo a mi mama es imposible que yo eje de comer porque yo soy cocinera, porque cuando uno va a una cocina del

barrio bolívar lo primero que le ofrecen es comida, pero no me voy a volver vegetariana, pero si a mí me sirven yo como y mejor me cuido unos días, yo cuando voy a la galería voy al puesto de la mama de Andrés porque ella me sirve lengua o sobre barriga que eso es lo que me gusta y yo como le voy a decir que no si a mí me encanta y ahorita con lo del covid un día normal yo me levanto a las cinco y veinte, voy a caminar hasta jardines de paz y me demoro una hora y luego acostarme, luego la señora nos pasa frutas y por ahí a las diez nos da el desayuno y a la una el almuerzo, desde que me levanto me pego del computador a trabajar sentada todo el día trabajando, estos días si me ha tocado estará acá donde mi mamá pero es lo mismo, pasamos visitando la casa del abuelo para habilitar unas cocinas porque como no se puede en las galerías, vamos habilitar cuatro cocinas para ver que las señoras que quieran vayan a empezar a trabajar desde allá, cada día se le va a dar la oportunidad a una diferente, se les va ayudar hacer publicidad para que vendan los almuerzos a domicilio

### **Aspectos del patrimonio y las expectativas del proceso patrimonial en el Cauca:**

- **El patrimonio, ¿qué es el eso?**

En el tema que nos compete de gastronomía son las recetas de las señoras, las preparaciones que ellas hacen, en este caso permitir que se mantengan estas recetas, por ejemplo el pipián, la carantanta y no solamente las recetas sino la forma como se hacen y como se llega al producto, digamos que el pipián de Popayán si no hace con papa colorada no es pipián, que es muy diferente al pipián que se hace en Timbío, al que se hace en mercaderes que es e si se hace con papa parda, para mí eso es el patrimonio, los saberes, las recetas y el producto final de las señoras de los alimentos que se hace.

- **¿Qué es la cocina tradicional desde su experiencia?**

Para mí la cocina tradicional es la que se hace con los conocimientos que se van transmitiendo de generación en generación, la que enseña la abuela a la hija, la hija a la hija, así la que se va transmitiendo y que no se permite que se cambie que permanezca en el tiempo.

- **¿Cree que existe, la cocina tradicional, ahora?**

Yo creo que en Popayán sí, porque con el trabajo en las galerías, específicamente me he dado cuenta de que hay hasta cuatro generaciones he mirado en las galerías, donde la abuela es cocinera, por ejemplo, Andrea, ella es cocinera de tercera generación, Andrés Hurtado mi compañero, el creo que es cocinero en cuarta generación, la abuela era cocinera, la mamá es cocinera, él es cocinero y la hija de María Eugenia que tiene cocina en el barrio bolívar, que es sobrina, ella es cuarta generación, entonces yo creo que si siguen habiendo cocinas tradicionales en Popayán.

## ANEXO POD CAST – ENTREVISTAS REALIZADAS



Anexo A. 2 Pod Cast entrevista.

### POD CAST – ENTREVISTAS REALIZADAS

Se comparte algunos audios “*Pod Cast*”, de las entrevistas, grabadas a las cocineras tradicionales. Fueron subidos a la plataforma *soundcloud* con uso exclusivo para evidenciar el proceso del practicante.

Enlace: <https://soundcloud.com/e-casanova-731924373/tracks>

**ANEXOS B. FOTOGRAFÍAS DEL PROYECTO**

Anexo B. 1 Carmen Garcés preparación del Camote.



Anexo B. 2 Desayuno con chocolate, queso y masas.



Anexo B. 3 Portadora de tradición Corte de costilla para preparación.



Anexo B. 4 Portadora de tradición.



Anexo B. 5 Portadora de tradición.



Anexo B. 6 Portadoras de tradiciones.



Anexo B. 7 Portadora de tradición exhibiendo resultado de la preparación.



Anexo B. 8 Portadora de tradición y su sancocho típico.



Anexo B. 9 Portadora de tradición Sirviendo almuerzo a cliente.



Anexo B. 10 Portadora de tradición y canasta de mercar.



Anexo B. 11 Portadora de tradición resultado de preparación con frutas.



Anexo B. 12 Portadora de tradición Plantando la olla del sancocho.



Anexo B. 13 Dulce de leche, buñuelos y rosquillas.



Anexo B. 14 Dulce típico.



Anexo B. 15 Dulce y vasija artesanal.



Anexo B. 16 Mote plato tradicional.



Anexo B. 17 Encocado de mariscos.



Anexo B. 18 Emplatado profesional por parte de cocineras.



Anexo B. 19 Sopa de tortilla rellena



Anexo B. 20 Postres



Anexo B. 21 Chorizos.



Anexo B. 22 Plato de sopa.



Anexo B. 23 Ingredientes para caldo de carantanta.



Anexo B. 24 sopa de tortilla rellena.



Anexo B. 26 Empanadas de pipián y ají de maní.



Anexo B. 25 Ingredientes sobre mesa.



Anexo B. 26Tamales.



Anexo B. 27 Raspado con fruta.



Anexo B. 28 Ingredientes y especias para sancocho.



Anexo B. 29 Sabores de antaño.



Anexo B. 30 Congreso Gastronómico 2019.



Anexo B. 31 Portadora de tradición.



Anexo B. 32 Cocinas de plazas Silvia



Anexo B. 33 Plaza de mercado en la madrugada.



Anexo B. 34 Portadora de tradición.



Anexo B. 35 Horneando pan.



Anexo B. 36 Perspectiva de Plaza.



Anexo B. 37 Pabellón Barrio Bolívar.



Anexo B. 38 Cocinas en la plaza.



Anexo B. 39 Portadora de tradición.



Anexo B. 40 Resultado del carantanta



Anexo B. 41 Clase en diplomado.



Anexo B. 42 Diplomado, cocineras compartiendo saberes.



Anexo B. 43 Diplomado, exposición de saberes.



Anexo B. 44 Diplomado, exponiendo resultado de preparación.



Anexo B. 45 Cocineras después de clase en diplomado.



Anexo B. 46 Clase en diplomado, compartiendo saberes.



Anexo B. 47 Diplomado (clase).



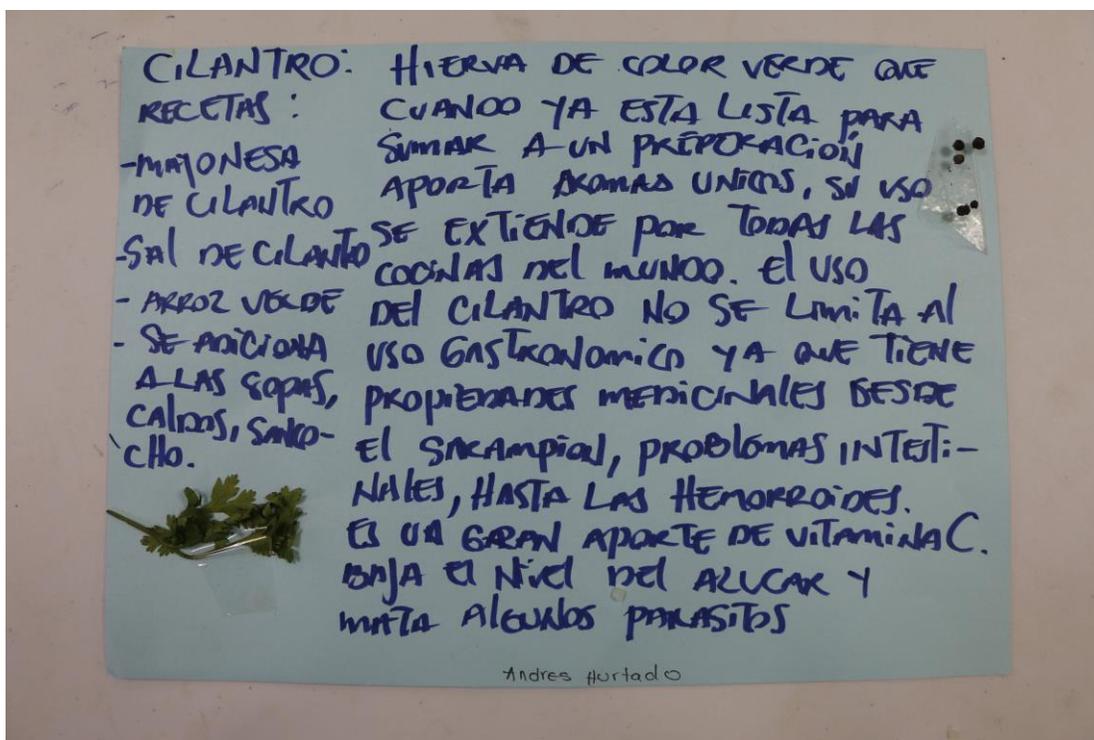
Anexo B. 48 Diplomado, clase teórica.



Anexo B. 49 Diplomado, final de clase.



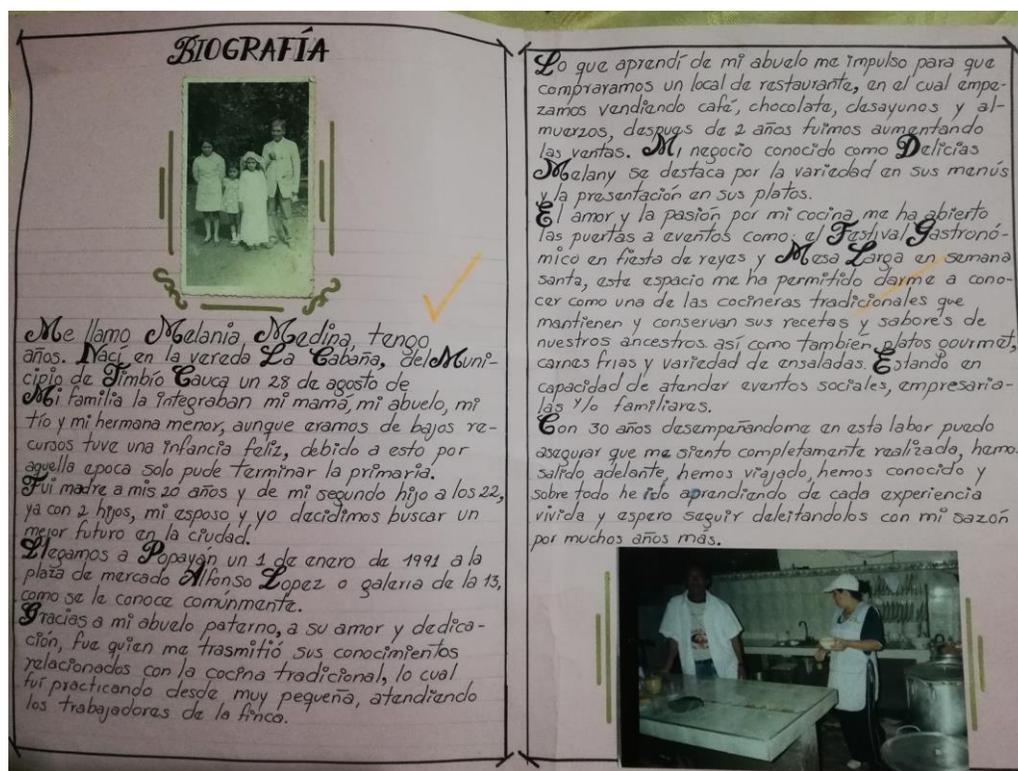
Anexo B. 50 Diplomado, clase teórica y participativa.



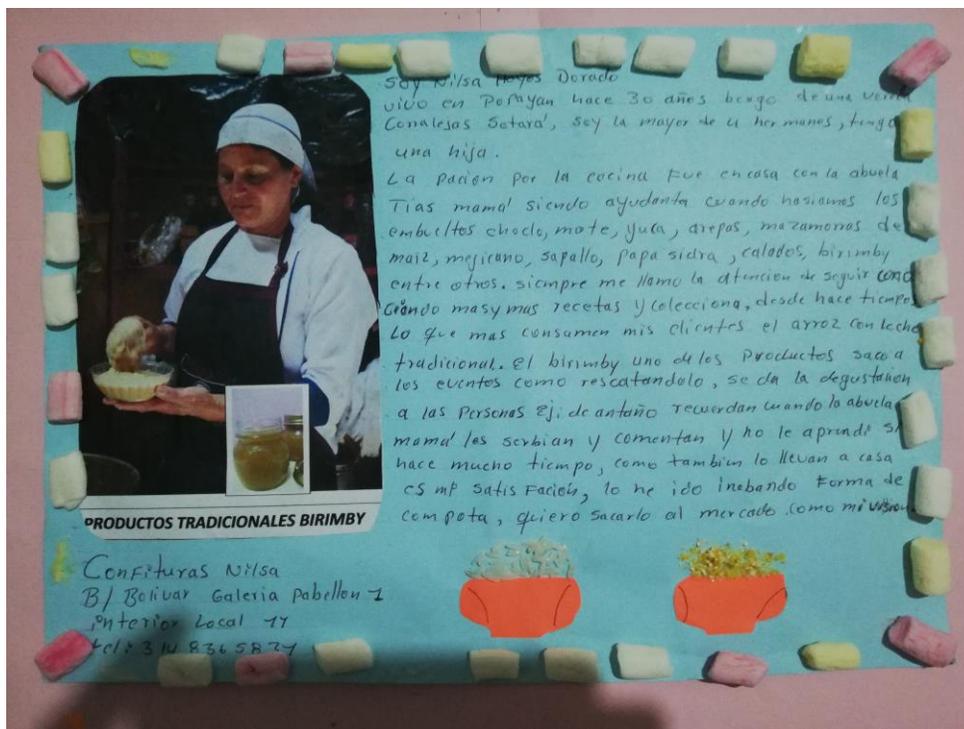
Anexo B. 51 Taller de descripción de especias.



Anexo B. 52 Patrimonio, taller a realizar Decano Salomón Rodríguez .



Anexo B. 53 Taller biográfico de cocineras.



Anexo B. 54 Taller biográfico (Birimbí).



Anexo B. 55 Taller de exploración de los sentidos.



Anexo B. 56 Evento de productos típicos.



Anexo B. 57 Reconocimiento a cocineras.



Anexo B. 58 Trabajando de campo - Entrevistas



Anexo B. 59 Directora Investigarte y Cocineras tradicionales - Exposición de productos tradicionales.



Anexo B. 60 Taller de reconocimiento en plaza de mercado.



Anexo B. 61 Exposición taller grupal.

## ANEXO PIEZA AUDIOVISUAL

### Realización audiovisual 1:

Revitalización del Patrimonio Cultural Gastronómico, asociado a la empanada

Link: [https://www.youtube.com/watch?v=F9hm\\_z-LclY&feature=youtu.be](https://www.youtube.com/watch?v=F9hm_z-LclY&feature=youtu.be)

**Realización audiovisual 2:** Ponencia Prácticas de gestión Cultural de Patrimonios en las cocinas y plazas de mercado de Popayán

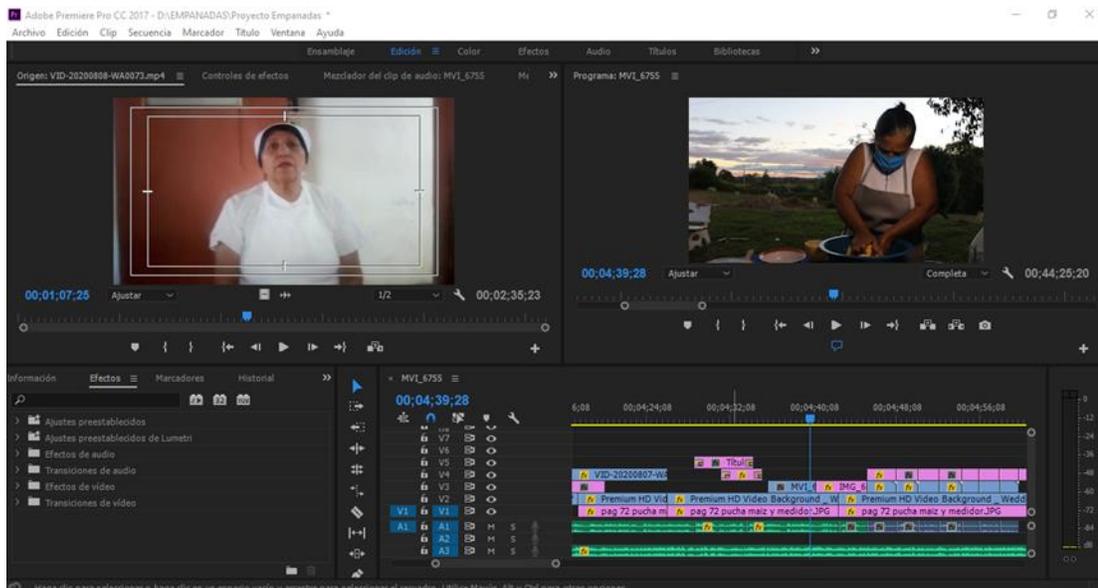
Link: <https://www.youtube.com/watch?v=I4T2YFoPpgE> **Realización audiovisual 3:**

Diplomado Sustentación Cocinas Tradicionales Unicomfauca

Link: <https://www.youtube.com/watch?v=N-cCyEkDSPA>



Anexo C. 1 Material de archivo para montaje



### Anexo C. 2 Trabajo post-producción



### Anexo C. 3 Fotograma plataforma YouTube

**Realización audiovisual 2:** Ponencia Prácticas de gestión Cultural de Patrimonios en las cocinas y plazas de mercado de Popayán



#### Anexo C. 4 Fotograma Video 2

**Realización audiovisual 3:** Diplomado Sustentación Cocinas Tradicionales Unicomfacauca

Link: <https://www.youtube.com/watch?v=N-cCyEkDSPA>

# Nota Aclaratoria:

Este material es propiedad intelectual y uso exclusivo del Grupo de Investigarte Unicomfauca. Quién ha autorizado al pasante evidenciar solamente, para proceso de opción de grado.

Se recomienda mantener en absoluta reserva la información confidencial, ya que es una investigación que se encuentra en proceso de ejecución.

EN CASO DE NECESITAR INFORMACIÓN DE ESTE PROYECTO COMUNIQUESE AL CORREO:

[einercasanova@unicomfauca.edu.co](mailto:einercasanova@unicomfauca.edu.co)

Derechos Reservados, Investigarte  
Unicomfauca  
2021