



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
FACULTAD DE CREACIÓN Y HÁBITAT
CARRERA DE GASTRONOMÍA Y ARTES VISUALES

**LAS SEGUNDAS OPORTUNIDADES SI EXISTEN
PROYECTO DE GRADO**

**ESTUDIANTE
JOSÉ
MANUEL RENGIFO SALAZAR**

2026-1º GRAD



Proyecto de grado

José Manuel Rengifo

Gastronomía y Artes Culinarias

Facultad de Creación y Hábitat

Tutor

Edgar Gonzalo Mármol Moncayo

Cali- Valle

2026



RESUMEN

En este trabajo se busca explorar el potencial de la hoja de coca para transformarla como recurso ancestral y legal, para una innovación gastronómica en un contexto donde Tacueyó, Cauca, experimenta transformaciones territoriales profundas y complejas. ¿Por qué es importante investigar esto en un municipio específico como Tacueyó? Porque existe una paradoja territorial que merece un análisis detallado: mientras que la coca es apropiada por economías ilícitas que desplazan y destruyen sistemas agrícolas tradicionales, sus múltiples usos medicinales, nutricionales y culturales legales permanecen constantemente subutilizados y desvalorizados por comunidades productoras (Artuz, 2025). Tacueyó, reconocido como uno de los territorios con mayor potencial productivo agrícola en el departamento del Cauca, posee condiciones agroecológicas ideales para cultivos como coca de uso legal en este concepto también incluye cultivos como la yuca y la arracacha, los cuales son tubérculos reconocidos por su alto valor nutricional que a lo largo de la historia han sido progresivamente desvalorizados y abandonados ante presiones de monocultivos especulativos e ilícitos.

¿Qué ocurre cuando se reconoce y se investiga que estas plantas contienen propiedades nutricionales, medicinales y gastronómicas significativas? La investigación científica contemporánea ha demostrado con bastante rigor que 100 gramos de hoja de coca fresca contienen aproximadamente 18,9 gramos de proteína, 1.540 miligramos de calcio, 45,8 miligramos de hierro, y concentraciones elevadas de vitaminas del complejo B incluyendo vitamina B1, B2 y niacina (Seki & Nishi, 2013). Estas propiedades nutricionales documentadas



abren nuevas posibilidades científicas y culinarias. De manera similar, tubérculos como la yuca contienen diosgenina con posibles efectos neuro protectores y antiinflamatorios, altos niveles de fibra dietética soluble, potasio, vitamina C y antioxidantes; la arracacha posee vitaminas del complejo B (especialmente B6), vitamina C, calcio, hierro, fósforo, y carbohidratos complejos de bajo índice glucémico; la yuca aporta energía, carbohidratos resistentes, vitamina C, manganeso y fibra. Estos datos nutricionales, frecuentemente desconocidos a nivel comunitario rural, abren una posibilidad transformadora: desarrollar procesos de innovación gastronómica que conviertan estas plantas locales en productos de valor agregado, diferenciados, con identidad territorial, y con documentación científica de su composición nutricional—específicamente, chips funcionales elaborados mediante harina de coca combinada con estos tubérculos.

¿Cuál es la relevancia específica de esta investigación para contextos rurales? Los hallazgos contribuirán a generar comprensión profunda sobre cómo la revalorización integral de cultivos locales, cuando se combina estratégicamente con procesos de innovación culinaria contemporánea, puede constituir una estrategia multidimensional que simultáneamente fortalece seguridad y soberanía alimentaria, diversificación productiva territorialmente, alternativas económicas viables para comunidades rurales empobrecidas, reconocimiento de saberes ancestrales, y reconexión de poblaciones con sus entornos agroecológicos locales (Molina, 2023). Esta propuesta investigativa integra intencionalmente dimensiones agrarias, nutricionales, gastronómicas, socioculturales y de justicia territorial, reconociendo que la transformación



territorial y agrícola no es un proceso inevitable predeterminado, sino que puede ser deliberadamente reorientada hacia modelos donde lo ancestral, lo legal, lo científico y lo innovador convergen en procesos colaborativos.

Para responder cómo la coca legal y tubérculos tradicionales pueden transformarse mediante procesos sistemáticos de innovación culinaria en productos gastronómicos de valor agregado, se utilizará metodología cualitativa con enfoque descriptivo-interpretativo que reconoce saberes comunitarios (Restrepo, 2018). El trabajo de investigación incluirá entrevistas semiestructuradas y conversaciones prolongadas con productores rurales locales, análisis riguroso de propiedades nutricionales mediante consulta de bases de datos científicas, documentación participativa de prácticas tradicionales y saberes ancestrales en torno a estas plantas, y codesarrollo colaborativo de una innovación culinaria específica: chips deshidratados elaborados a partir de harina de coca combinada con la yuca y arracacha, con seguimiento de su composición nutricional durante el proceso de transformación.

Palabras clave: coca legal, innovación gastronómica, revalorización territorial, tubérculos andinos, seguridad alimentaria, soberanía alimentaria, desarrollo rural con identidad territorial, Cauca, nutrición y cultura.



0.1 CONTEXTUALIZACIÓN

El departamento del Cauca ha sido marcado de manera profunda e indiscriminada, a lo largo de las últimas seis décadas, por complejas y múltiples disputas territoriales por sus conflictos armados que persiste y transforma prácticas agrícolas radicales que han alterado irreversiblemente la estructura social, económica y cultural de sus territorios. Desde los años sesenta del siglo XX, cuando emergieron los primeros grupos guerrilleros en zonas montañosas remotas, esta región se convirtió rápidamente en escenario central y permanente del conflicto armado colombiano más prolongado. Las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (Farc), la organización que marcaría el conflicto durante décadas nació precisamente en tierras caucanas cuando se reagruparon estratégicamente en 1964 en Rio chiquito, una zona montañosa inhóspita entre los municipios de Belalcázar e Inzá (Centro de Memoria Histórica, 2024). Posteriormente, hacia finales de los años noventa y comienzos del dos mil, el paramilitarismo llegó de manera organizada al Cauca con la incursión de las Autodefensas Unidas de Colombia (AUC), grupos que no solo enfrentaron militarmente a las guerrillas sino que también ejercieron control territorial sobre zonas estratégicas, especialmente aquellas con presencia de economías ilegales, impactando decisivamente y de manera destructiva las dinámicas sociales, productivas, culturales y ambientales locales.

En este contexto complejo de violencia prolongada y fragilidad institucional, Tacueyó emerge como un municipio estratégico, pero profundamente vulnerable del norte del Cauca.



Ubicado en una zona geográfica de transición entre el Valle del Cauca y el departamento del Cauca, posee condiciones agroecológicas muy excepcionales y diferenciadas que lo hacen apto para múltiples cultivos: clima cálido tropical, suelos fértiles con alta capacidad productiva, disponibilidad significativa de recursos hídricos, y una topografía que permite diversificación agrícola. Sin embargo, los últimos treinta años han presenciado una transformación agrícola de envergadura considerable donde cultivos tradicionales históricamente enraizados en la región como la yuca, el plátano, el maíz, el café y diversos tubérculos andinos, y otros productos de consumo local y regional, fueron progresivamente desplazados, abandonados y reemplazados por monocultivos, algunos de ellos de carácter ilícito centrado en coca o marihuana (Vallejo, 2021). Esta transformación no obedece a factores accidentales o naturales, sino que es resultado deliberado de factores estructurales claramente identificables: la baja rentabilidad económica relativa de cultivos tradicionales comparada con monocultivos especulativos, la ausencia de mercados seguros y con garantías de compra, los elevados costos de insumos y tecnología agrícola, la presencia coercitiva y violenta de grupos armados ilegales que controlan territorios, y la disponibilidad sistemática de esquemas de financiamiento predatorio ofrecidos por intermediarios vinculados a estructuras del narcotráfico.

Paralelamente a esta crisis agrícola progresiva, existe una realidad frecuentemente invisibilizada en análisis académicos y políticos: la coca, más allá de su apropiación para fines ilícitos, es una planta ancestral con profundo reconocimiento y valoración en medicina tradicional andina y amazónica desde tiempos precolombinos, milenios anteriores a la



colonización. Ha sido utilizada sistemáticamente por comunidades indígenas andinas con múltiples propósitos: medicinales para aliviar dolores, aumentar resistencia en altitudes elevadas, y tratar síntomas; rituales y ceremoniales dentro de cosmovisiones indígenas; culturales como símbolo de identidad territorial; y nutricionales como suplemento alimentario. En contextos donde existe acceso limitado a alimentos seguros y nutritivos, esta planta representa un potencial subutilizado y prácticamente olvidado: es nutricionalmente densa en proteínas, calcio, hierro y vitaminas; contiene compuestos bioactivos con propiedades documentadas científicamente; puede ser transformada mediante técnicas culinarias contemporáneas. De igual forma, tubérculos locales como la yuca y arracacha poseen perfiles nutricionales sobresalientes y documentados: la yuca contiene diosgenina el cual es un compuesto con posibles efectos neuro protectores, antiinflamatorios y hormonales, además de carbohidratos complejos, fibra dietética y potasio; la arracacha aporta vitaminas C y del complejo B, calcio, hierro, fósforo, y tiene un bajo índice glucémico; la yuca proporciona carbohidratos resistentes, vitamina C, manganeso, e importante contenido de fibra soluble.

La crisis agrícola estructural de Colombia desde los años noventa del siglo pasado aceleró transformaciones territoriales donde la agricultura diversificada, compleja y enraizada en saberes comunitarios cedió ante presiones para adoptar monocultivos de mayor rentabilidad económica inmediata, aunque frecuentemente eran especulativos o ya directamente ilícitos (Misión para la Transformación del Campo, 2014). En territorios rurales como Tacueyó, este proceso produjo efectos paradójicos y contradictorios: mientras algunos sectores económicos



experimentaron ciertos procesos que podríamos llamar modernización agrícola mediante proyectos agroindustriales de gran escala, las comunidades rurales campesinas enfrentaron simultáneamente mayor empobrecimiento relativo, pérdida aguda de seguridad alimentaria, desconexión progresiva de saberes ancestrales sobre cultivos locales de alto valor nutricional que sus antepasados conocían y utilizaban cotidianamente, y vulnerabilidad creciente ante presiones de actores externos. Este fenómeno de ruptura de continuidad agrícola y cultural ha resultado en pérdida de conocimiento intergeneracional sobre plantas locales, sus usos, sus propiedades, y sus potencialidades.

Sin embargo, emerge una oportunidad transformadora que ha sido poco explorada sistemáticamente: ¿qué sucede cuando se reconoce académica, científica y culinariamente que plantas locales como coca legal, yuca y arracacha poseen potencial significativo para procesos rigurosos de innovación gastronómica? ¿Qué sucede si estos ingredientes locales, transformados mediante técnicas culinarias innovadoras y contemporáneas que respetan su composición nutricional, pueden generar productos de valor agregado diferenciados que reposicionen territorios rurales en mercados urbanos, fortalezcan simultáneamente seguridad alimentaria comunitaria, abran alternativas económicas viables y dignificantes, y reconozcan públicamente saberes ancestrales de comunidades productoras? Esta investigación parte de la hipótesis central que la innovación gastronómica responsable y rigurosa, basada en recursos ancestrales y legales, con documentación científica de propiedades nutricionales, constituye una



estrategia de revalorización territorial multidimensional que ha sido críticamente poco explorada en contextos rurales de conflictividad y transformación agrícola acelerada.

0.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿Cuál es exactamente el problema territorial, económico y nutricional que enfrenta Tacueyó en la actualidad? Más allá de estas estadísticas convencionales sobre la violencia, los monocultivos ilícitos o desplazamiento forzado, existe un problema menos visible pero igualmente importante y estructural: la subutilización sistemática, la desvalorización económica y social, y el progresivo olvido de plantas con alto potencial nutricional comprobado y con capacidad económica significativa que históricamente han acompañado y sustentado a las comunidades rurales caucanas durante generaciones. Cultivos como la coca para uso medicinal y legal, esta planta que poseen documentadamente propiedades nutricionales sobresalientes permanecen desconectados de cadenas de valor en mercados diferenciados que buscan identidad territorial, y significativamente, de procesos sistemáticos de transformación culinaria que podrían elevar dramáticamente su rentabilidad, su atractivo comercial, su reconocimiento cultural, y su contribución a seguridad alimentaria local.

Este problema tiene múltiples dimensiones interconectadas que requieren análisis riguroso. En primer lugar, existe un vacío significativo de conocimiento científico a nivel



comunitario sobre las propiedades nutricionales específicas y las posibilidades gastronómicas de plantas locales. Aunque la ciencia ha documentado rigurosamente que la hoja de coca contiene 18,9 gramos de proteína por cada 100 gramos, 1.540 miligramos de calcio, hierro elevado en concentración de 45,8 miligramos, y vitaminas del grupo B en proporción relevante (Seki & Nishi, 2013), este conocimiento científico permanece distante, inaccesible y desconectado de comunidades productoras rurales que no poseen acceso a espacios académicos o mercados donde se valore económicamente, se reconozca culturalmente, o que este siendo monitoreada esta información. De manera similar, en los tubérculos como la yuca, reconocido recientemente en espacios académicos especializados como uno de los 50 super alimentos del futuro por su contenido documentado en diosgenina (compuesto con propiedades potencialmente neuro protectoras), fibra dietética compleja, vitaminas, minerales y bajo índice glucémico (Plataforma Tierra, 2025), son cultivados en huertos y terrenos de Tacueyó sin que se aproveche sistemáticamente su potencial en innovación culinaria, la diferenciación de mercado, o generación de productos de valor agregado. Esta brecha entre conocimiento científico y realidad productiva comunitaria representa una oportunidad desaprovechada.

En segundo lugar, existe una fragmentación crítica entre saberes ancestrales profundamente enraizados en productores rurales y desarrollos científicos, tecnológicos y gastronómicos que ocurren exclusivamente en espacios urbanos, académicos o industriales. Las comunidades productoras de Tacueyó



poseen conocimiento acumulado, validado generacionalmente, y profundamente práctico sobre cultivo, manejo, preparación y usos

tradicionales de estas plantas. Conocen cómo sembrar coca, cómo cuidarla, cómo identificar su punto óptimo de cosecha, cómo procesarla para infusiones tradicionales, cómo emplearla en medicina comunitaria. Poseen saberes sobre la yuca, arracacha sus ciclos de crecimiento, sus preferencias de suelo, sus aplicaciones culinarias tradicionales, sus propiedades medicinales. Sin embargo, carecen de puentes sistemáticos, accesibles e inclusivos que conecten este conocimiento comunitario acumulado con técnicas contemporáneas de procesamiento, tecnologías de conservación que maximizan nutrientes, métodos de deshidratación, técnicas de transformación en harinas, o diseño de estructuras culinarias innovadoras que mantienen o potencian propiedades nutricionales. La coca, por ejemplo, ha sido consumida tradicionalmente mediante masticación o en infusiones calientes, pero su transformación en productos deshidratados, en harinas refinadas, en estructuras culinarias innovadoras como chips funcionales, en snacks de valor agregado, permanece sin explorar a nivel comunitario. Esta desconexión perpetúa un ciclo donde el conocimiento comunitario no se traduce en oportunidades económicas.

En tercer lugar, existe una desconexión profunda entre oferta local de materia prima de calidad y demanda emergente de mercados urbanos que activamente buscan productos diferenciados. Consumidores urbanos, especialmente en contextos de alimentación consciente,



soberanía alimentaria, y valoración de productos con identidad territorial, buscan activamente productos que cumplan criterios como: identidad cultural y territorial clara, composición nutricional documentada científicamente, narrativas auténticas de revalorización cultural,

producción responsable, acceso a información sobre origen y productor. Sin embargo, no existen canales sistematizados que conecten productores de Tacueyó con estos mercados potenciales. No hay logística establecida. No hay documentación de propiedades nutricionales. No hay diferenciación de producto. Una innovación gastronómica específica como chips elaborados de harina de coca combinada con tubérculos locales (yuca, arracacha) podría satisfacer significativamente esta demanda emergente de mercados urbanos, pero su desarrollo riguroso requiere investigación académica sistemática sobre propiedades nutricionales que se preservan, técnicas de procesamiento optimizadas, y viabilidad de escalamiento productivo.

Finalmente, existe una oportunidad desaprovechada de utilizar innovación gastronómica como estrategia multidimensional de fortalecimiento de seguridad alimentaria y revalorización territorial. En contextos donde monocultivos ilícitos han desplazado progresivamente agricultura diversificada, donde la seguridad alimentaria de familias rurales está comprometida, donde jóvenes emigran buscando oportunidades, donde cultivos locales pierden valor relativo, la reintroducción deliberada de cultivos tradicionales mediante productos culinarios innovadores, diferenciados y con identidad territorial podría constituir un factor determinante de revalorización territorial que va más allá de intervenciones convencionales de sustitución de



cultivos. No se trata simplemente de erradicar coca ilícita mediante prohibición o de incentivar cultivos alternativos mediante subsidios externos. Más bien, se trata de reconocer, documentar científicamente y activar que plantas locales poseen potencial intrínseco comprobado que, cuando se transforma mediante procesos rigurosos de innovación gastronómica responsable y

culturalmente respetuosa, genera valor económico significativo, valor nutricional documentado, reconocimiento cultural, y oportunidades de permanencia territorial para comunidades rurales.

0.3 PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

¿QUÉ? En territorios rurales específicos del municipio de Tacueyó, Cauca, existe un fenómeno complejo de transformación agrícola y territorial donde coexisten simultáneamente dos realidades contradictorias respecto a la hoja de coca: por un lado, su apropiación sistemática por estructuras de economías ilícitas que desplazan y destruyen sistemas productivos diversificados; por otro lado, su existencia ancestral como planta medicinal, nutricional y culturalmente significativa con usos legítimos, legales e históricamente validados por comunidades indígenas andinas. Sin embargo, emerge una oportunidad: existe gracias a esto un potencial infrautilizado, poco explorado académicamente y que prácticamente está siendo desaprovechado por el territorio: la transformación culinaria rigurosa e innovadora de la coca combinada con tubérculos locales de alto valor nutricional como la yuca y arracacha, formándose



una estrategia multidimensional que simultáneamente revaloriza usos tradicionales ancestrales de plantas locales, fortalece y profundiza seguridad alimentaria de comunidades rurales, abre alternativas económicas viables y dignificantes, reconoce públicamente saberes

comunitarios acumulados, y ofrece productos diferenciados con identidad territorial clara para mercados urbanos emergentes que demandan soberanía alimentaria.

¿CÓMO? Este fenómeno opera y se manifiesta mediante múltiples dinámicas interconectadas que requieren desagregación analítica: la persistencia de subutilización de coca legal por parte de productores locales debido a falta de conocimiento de mercados alternativos, acceso limitado a tecnologías de transformación, y ausencia de cadenas de valor establecidas; la desvalorización económica sistemática de tubérculos tradicionales ante presión constante de monocultivos especulativos e ilícitos que ofrecen ingresos inmediatos pero con costos sociales devastadores; la falta de encadenamientos productivos formalizados que agreguen valor a estos cultivos mediante transformación en productos diferenciados; la ausencia crítica de innovación gastronómica que reconozca y documente el potencial nutricional comprobado de plantas locales; y la desconexión entre saberes ancestrales enraizados en comunidades productoras y desarrollos científicos, tecnológicos y culinarios que ocurren exclusivamente en espacios urbanos académicos o industriales. Paralelamente, existe la presencia documentada de estructuras que utilizan coca con fines ilícitos en zonas específicas, creando un contraste



territorial donde lo legal y lo ilegal cohabitan simultáneamente en espacios rurales de difícil acceso, donde presencia institucional es débil, donde instituciones de seguridad tienen capacidad limitada, y donde comunidades enfrentan presiones coercitivas múltiples.

¿QUIÉNES? Los actores clave involucrados en este fenómeno complejo incluyen, en primer lugar, productores rurales de Tacueyó que cultivan la hoja de coca con fines legales (medicinal, nutricional), así como aquellos que cultivan o tienen acceso a tubérculos tradicionales como la yuca y arracacha; en segundo lugar, comunidades campesinas e indígenas interesadas activamente en procesos de diversificación productiva, en reconocimiento de sus saberes ancestrales, y en alternativas económicas que respeten sus territorios; en tercer lugar, dueños o usufructuarios de predios rurales que poseen sistemas productivos mixtos donde conviven cultivos legales (coca medicinal, tubérculos) con dinámicas territoriales complejas; en cuarto lugar, investigadores académicos, diseñadores gastronómicos, nutricionistas y especialistas en tecnología de alimentos que pueden facilitar procesos de innovación y documentación científica; en quinto lugar, instituciones públicas y privadas de fomento agrícola, desarrollo rural y seguridad alimentaria; y potencialmente, mercados urbanos diferenciados e identificables interesados en productos innovadores con identidad territorial documentada, composición nutricional científica, y narrativas auténticas de revalorización comunitaria.



¿CUÁNDO? Esta investigación se estructura en fases temporales claramente delimitadas: Primera fase (6º semestre académico, 2025-2) constituye la fase teórica, de conceptualización, de formulación académica rigurosa del problema, de revisión sistemática de literatura científica, de construcción del marco teórico y metodológico, y de diseño detallado de instrumentos de investigación y protocolos éticos; con trabajo de campo previsto y planificado para la fase actual (7º semestre académico, 2026-1) cuando se realizarán entrevistas

semiestructuradas, conversaciones prolongadas en profundidad con productores rurales locales, recolección física de muestras de plantas e ingredientes, análisis comparativo de propiedades nutricionales mediante consulta de bases de datos científicas especializadas, documentación participativa de prácticas tradicionales y saberes ancestrales presentes en memorias comunitarias, observación etnográfica de procesos tradicionales de transformación, y codesarrollo colaborativo del producto gastronómico específico: chips deshidratados elaborados mediante proceso controlado a partir de harina de coca combinada deliberadamente con la yuca y arracacha.

¿DÓNDE? El estudio se localiza geográficamente en Tacueyó, Cauca un municipio específico del norte del departamento del Cauca en Colombia, ubicado en zona de transición entre el Valle del Cauca y el Cauca. La investigación se desarrolla particularmente en fincas y predios rurales de producción donde coexisten cultivos legales documentados (coca de uso medicinal verificado, la yuca, arracacha y otros tubérculos) o también con dinámicas territoriales



mas complejas. El acceso a estos espacios se realiza mediante contactos confiables, autoridades territoriales locales, y facilitadores comunitarios que permiten entrada responsable, ética y segura a predios donde se pueden documentar sistemáticamente prácticas agrícolas diversificadas, donde se pueden recolectar muestras de plantas, donde se pueden realizar entrevistas con productores, y donde se pueden documentar procesos de transformación tradicional sin comprometer seguridad de investigadores ni legalidad de procesos, manteniendo rigurosos protocolos éticos y de consentimiento informado.

Pregunta problema:

¿Cómo la innovación gastronómica a partir de coca legal y tubérculos locales (yuca, arracacha) de Tacueyó, Cauca, ¿puede revalorizar cultivos ancestrales y fortalecer la seguridad alimentaria generando alternativas económicas para comunidades rurales?

0.4 OBJETIVOS

Objetivo General:

Comprender cómo la innovación gastronómica a partir de coca legal y tubérculos locales (yuca, arracacha) de Tacueyó, Cauca, puede constituir una estrategia de revalorización de cultivos ancestrales, fortalecimiento de seguridad alimentaria y generación de alternativas económicas viables para comunidades rurales.



Objetivos Específicos:

Objetivo 1: Caracterizar las propiedades nutricionales, medicinales y gastronómicas de la coca legal, la yuca y arracacha cultivados en Tacueyó, Cauca, mediante revisión sistemática de literatura científica y análisis comparativo de composición nutricional, con el propósito de documentar el potencial de estas plantas para transformación culinaria innovadora durante el semestre 2026.

Objetivo 2: Identificar y documentar los saberes ancestrales, las prácticas tradicionales de cultivo y transformación, y el conocimiento comunitario presente en productores rurales de Tacueyó respecto a coca legal y tubérculos locales, con el fin de reconocer y valorizar el potencial intergeneracional de estas plantas para innovación gastronómica responsable.

Objetivo 3: Diseñar colaborativamente, en creación con comunidades rurales locales, un prototipo de producto gastronómico innovador (chips deshidratados a partir de harina de coca combinada con yuca y arracacha), documentando su composición nutricional, viabilidad de producción, y potencial de escalamiento comercial como estrategia de generación de valor agregado territorial.



Esta investigación se justifica desde múltiples dimensiones interconectadas que demuestran su relevancia académica, social, territorial y gastronómica. En primer lugar, desde una perspectiva de relevancia teórica y conceptual, esta investigación contribuye a llenar un vacío significativo en la literatura académica sobre innovación gastronómica como estrategia de revalorización territorial en contextos rurales de conflictividad. Mientras existe literatura abundante sobre sustitución de cultivos ilícitos, desarrollo alternativo, y transformación agrícola, existe un espacio poco explorado sobre cómo la innovación gastronómica responsable, basada en

plantas ancestrales legales, puede constituir una estrategia multidimensional que articula seguridad alimentaria, revalorización territorial, y generación de valor económico. Este proyecto aporta elementos teóricos y conceptuales que pueden enriquecer debates sobre gastronomía sostenible, soberanía alimentaria, y desarrollo territorial.

En segundo lugar, se puede ver desde la perspectiva de relevancia social y comunitaria, esta investigación tiene potencial transformador directo para comunidades rurales de Tacueyó. Las comunidades productoras rurales enfrentan crisis estructurales: pérdida de rentabilidad agrícola, fractura en sus saberes ancestrales, presiones de actores armados ilegales, y ausencia de alternativas económicas viables. Este proyecto reconoce que estas comunidades poseen conocimiento acumulado, plantas locales de valor, y capacidad productiva. La innovación gastronómica puede convertirse en un puente que reconoce públicamente este conocimiento,



genera valor económico tangible, fortalece dignidad territorial, y crea oportunidades de permanencia para jóvenes rurales que actualmente emigran por falta de oportunidades.

Específicamente, el producto innovador (chips de coca con tubérculos) puede generar encadenamientos productivos locales, empleo digno, y acceso a mercados urbanos diferenciados.

En tercer lugar, desde la dimensión de relevancia académica y formativa, este proyecto es particularmente valioso porque integra dos áreas de formación fundamentales en gastronomía: la investigación rigurosa sobre propiedades nutricionales y la innovación de producto con responsabilidad social territorial. Los estudiantes de gastronomía frecuentemente no acceden a

espacios donde pueden combinar rigor científico (análisis nutricional, técnicas de procesamiento) con investigación cualitativa (saberes comunitarios, dinámicas territoriales). Este proyecto ofrece la oportunidad de vivencia de aprendizaje integral donde investigación académica se articula con impacto comunitario real. Como señala literatura reciente sobre educación gastronómica sostenible, es necesario formar profesionales que comprendan la gastronomía como herramienta de justicia territorial y seguridad alimentaria, no solamente como técnica culinaria (Morada Ancestral, s.f.).

En cuarto lugar, desde la perspectiva de relevancia nutricional y de salud pública, existe justificación científica clara. La hoja de coca contiene 18,9 gramos de proteína por 100 gramos, 1.540 miligramos de calcio, 45,8 miligramos de hierro, y vitaminas del grupo B documentadas en bases de datos científicas especializadas. La arracacha contiene diosgenina con propiedades



potencialmente neuro protectoras, fibra dietética y bajo índice glucémico. La arracacha posee vitaminas C, B, minerales, y es apta para dietas especiales. La yuca proporciona carbohidratos complejos y fibra. Estos perfiles nutricionales documentados demuestran que innovar gastronómicamente con estos ingredientes genera alimentos de densidad nutricional significativa, particularmente relevante en contextos donde seguridad alimentaria está comprometida (Seki & Nishi, 2013; Plataforma Tierra, 2025).

En quinto lugar, desde la relevancia de mercado y oportunidad comercial, existe demanda documentada de productos diferenciados. Consumidores urbanos buscan activamente alimentos

con identidad territorial, propiedades nutricionales documentadas, narrativas auténticas de revalorización cultural, y producción responsable. El mercado de snacks funcionales de origen artesanal crece significativamente. Productos como chips elaborados con ingredientes ancestrales, con documentación nutricional rigurosa, y con narrativas de justicia territorial pueden ocupar nichos de mercado diferenciados con márgenes económicos más altos que commodities convencionales. Iniciativas similares demuestran viabilidad: transformación de cuy en productos procesados con valor agregado, producción de artesanías indígenas en mercados diferenciados, tienen éxito comercial probado cuando se acompañan de investigación rigurosa y comercialización estratégica.

En sexto lugar, existe relevancia territorial y de soberanía alimentaria. Tacueyó enfrenta desafío de transformación territorial donde monocultivos han desplazado agricultura



diversificada. La reintroducción deliberada de cultivos ancestrales, cuando se articula con transformación gastronómica innovadora, puede constituir un factor determinante de revalorización territorial que va más allá de intervenciones convencionales de sustitución. No se trata simplemente de sembrar otros cultivos, sino de reconocer que plantas locales poseen potencial intrínseco que cuando se transforma genera valor económico, nutricional y cultural que contribuye a que comunidades permanezcan en territorio, que jóvenes encuentren oportunidades, que se fortalezca identidad territorial.

Finalmente, desde la relevancia de innovación gastronómica responsable, este proyecto se alinea con directrices internacionales sobre gastronomía sostenible. La UNESCO, FAO, y redes globales de gastronomía sostenible enfatizan la necesidad de que procesos culinarios reconozcan y valoren productos locales, preserven patrimonio cultural alimentario, fortalezcan economías locales, y contribuyan a seguridad alimentaria comunitaria. Este proyecto operacionaliza estos principios, demostrando que innovación gastronómica puede ser estrategia de justicia territorial, reconocimiento de saberes comunitarios, y generación de valor compartido entre investigadores académicos, comunidades productoras, y consumidores urbanos.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

0.6 DELIMITACIONES Y ALCANCES

Delimitaciones:

Delimitación temporal: Esta investigación se estructura en dos fases claramente delimitadas. La primera fase (6 semestre académico, 2025-2) constituye la fase de investigación bibliográfica, formulación teórica y metodológica. El trabajo de campo etnográfico, recolección de muestras, análisis nutricional, y desarrollo del prototipo de producto se realizará en la fase actual (7º semestre académico, 2026-1). Por lo tanto, esta investigación presente se enfoca en la formulación conceptual rigurosa del problema, no en implementación de soluciones o intervenciones directas en territorio.

Delimitación geográfica: El estudio se localiza específicamente en el municipio de Tacueyó, Cauca. No incluye otros municipios de la región, aunque dinámicas similares pueden existir en territorios aledaños. La investigación se concentra en fincas rurales de producción identificadas mediante contactos confiables, donde coexisten cultivos legales documentados con dinámicas territoriales complejas. No se incluyen espacios urbanos ni institucionales fuera del territorio de Tacueyó.



Delimitación poblacional: Los participantes prioritarios son productores rurales, agricultores locales, y personas con conocimiento ancestral sobre cultivos de coca legal, yuca y arracacha en Tacueyó. Se excluyen actores vinculados directamente a economías ilícitas. Se busca participación de autoridades territoriales indígenas, líderes comunitarios, y representantes de organizaciones sociales locales. No se incluyen consumidores urbanos en esta fase de investigación teórica.

Delimitación temática: La investigación se enfoca específicamente en innovación gastronómica a partir de coca legal y tubérculos locales. No aborda cuestiones de erradicación de cultivos ilícitos, políticas de sustitución de cultivos gubernamentales, o dinámicas de conflicto armado más amplio, aunque estas permanecen como contexto territorial. El enfoque es en potencial nutritivo y gastronómico, no en aspectos medicinales exhaustivos de plantas.

Delimitación metodológica: Este proyecto utiliza metodología cualitativa con enfoque descriptivo-interpretativo. No incluye diseño experimental con variables cuantitativas controladas. El análisis de propiedades nutricionales se basa en consulta de bases de datos científicas existentes, no en análisis de laboratorio original de muestras. El prototipo de producto se desarrollará colaborativamente, pero sin alcance de producción industrial a escala comercial durante esta fase investigativa.



Alcance académico: Esta investigación contribuye a documentar y problematizar cómo innovación gastronómica puede constituir estrategia de revalorización territorial, fortalecimiento de seguridad alimentaria, y generación de valor económico en contextos rurales de transformación agrícola. Genera conocimiento académico riguroso sobre intersecciones entre gastronomía, seguridad alimentaria, desarrollo territorial y saberes comunitarios. Aporta ciertos elementos teóricos y metodológicos que pueden ser replicados, adaptados o ampliados en otros contextos territoriales similares en Colombia o Latinoamérica.

Alcance social comunitario: La investigación también busca reconocer públicamente saberes ancestrales de productores rurales de Tacueyó, validar su conocimiento como aporte a innovación gastronómica, y contribuir a que estos saberes sean valorados académicamente.

Genera espacio donde voces comunitarias se visibilizan en documento académico riguroso. Potencialmente, contribuye a que productores comprendan el valor comercial y nutricional de sus plantas, abriendo reflexión sobre posibilidades de transformación productiva.

Alcance de innovación gastronómica: El proyecto desarrolla un prototipo específico (chips deshidratados elaborados con harina de coca combinada con yuca y arracacha)



documentando composición nutricional, procesos de transformación, y viabilidad de escalamiento. Este prototipo puede servir como referencia para futuras iniciativas de emprendimiento gastronómico rural. Los hallazgos sobre propiedades nutricionales preservadas durante transformación culinaria pueden informar desarrollo de productos similares con otros ingredientes locales.

Alcance territorial: La investigación contribuye a generar diagnóstico sobre potencial productivo y gastronómico del territorio de Tacueyó respecto a plantas locales. Documenta dinámicas de conocimiento comunitario, prácticas tradicionales, y capacidades territoriales. Este diagnóstico puede servir como base para futuras iniciativas de desarrollo territorial que

articule innovación gastronómica con política pública de seguridad alimentaria y desarrollo rural.

Alcance en formación gastronómica: Para estudiantes de gastronomía, este proyecto demuestra que disciplina gastronómica tiene potencial para contribuir a justicia territorial, reconocimiento de saberes comunitarios, y generación de valor económico compartido. Visibiliza que innovación gastronómica no es solamente técnica culinaria, sino herramienta de



transformación territorial y social. Formas profesionales que comprenden responsabilidad territorial de su disciplina.

Limitaciones del alcance: Esta investigación NO interviene directamente en políticas públicas de sustitución de cultivos, NO erradica cultivos ilícitos, NO resuelve conflictividad territorial, y NO garantiza sostenibilidad de iniciativas de emprendimiento gastronómico.

Documenta potencial y posibilidades, contribuye a reflexiones, pero la transformación territorial requiere articulación con múltiples actores, políticas públicas, y compromiso comunitario de largo plazo que trascienden el alcance de un proyecto de investigación académico.

0.7 REVISIÓN DEL ESTADO DEL ARTE

El estado del arte sobre gastronomía sostenible, innovación culinaria en contextos rurales, y revalorización de plantas ancestrales constituye un campo de investigación en expansión, pero aún con vacíos significativos.

En la dimensión de gastronomía sostenible y patrimonio alimentario: Hay ciertas literaturas recientes que evidencian la gastronomía como algo sostenible que va más allá de técnicas culinarias, constituyendo una práctica que articula responsabilidad ambiental, justicia



social, reconocimiento de saberes comunitarios y generación de valor económico compartido. La UNESCO y FAO enfatizan que patrimonio gastronómico cultural debe ser preservado, valorizado y transmitido como elemento de identidad territorial. Aproximadamente 50 prácticas culinarias tradicionales están inscritas en las Listas del patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO, reconociendo que estas prácticas se basan en el respeto de la estacionalidad, el uso de productos locales, y que sirven como oportunidades de intercambio y diálogo que fortalecen cohesión social (UNESCO, 2025). Sin embargo, la mayoría de literatura se enfoca en contextos urbanos, restauración, o cadenas de valor formalizadas, dejando poco documentado sobre cómo innovación gastronómica opera en territorios rurales de conflictividad donde saberes comunitarios permanecen invisibilizados.

En la dimensión de plantas ancestrales e innovación gastronómica: Existe documentación científica reciente que demuestra cómo innovación gastronómica, al combinar

saberes ancestrales con técnicas contemporáneas, permite revalorizar productos patrimoniales. Por ejemplo, investigaciones sobre la oca andina (*Oxalis tuberosa*), un tubérculo ancestral subvalorado, muestran que su incorporación en pastelería moderna mediante técnicas de transformación innovadora (puré, chips, rellenos) genera alta aceptación sensorial y nutricional (Taípe-Iza et al., 2025). Estos estudios demuestran que combinar saberes ancestrales con técnicas modernas permite crear propuestas culinarias innovadoras que reinterpretan ingredientes tradicionales de manera culturalmente significativa. Sin embargo, similar



investigación existe limitadamente para plantas como coca legal, yuca y arracacha en contextos de conflictividad territorial.

En la dimensión de seguridad alimentaria y diversificación productiva: Existe literatura abundante demostrando que diversificación agrícola está intrínsecamente vinculada a seguridad alimentaria (FAO-Alianza, 2023). La investigación muestra que la diversidad agrícola puede ser motor importante de seguridad alimentaria cuando se articula con estrategias de transformación de productos, generación de valor agregado, y fortalecimiento de capacidades comunitarias. La FAO enfatiza que seguridad alimentaria mediante enfoque en modos de vida sostenibles contribuye al crecimiento económico, conservación ambiental, desarrollo humano y cambio dinámico sustentable (FAO, 2001). Sin embargo, existe brecha significativa entre conocimiento que existe sobre seguridad alimentaria y prácticas concretas de innovación gastronómica que operacionalicen estos principios en territorios rurales específicos. La mayoría de intervenciones continúan siendo convencionales: subsidios, capacitación técnica, o políticas

de sustitución de cultivos, sin explorar suficientemente potencial transformador de innovación culinaria.

Vacío identificado: Existe un vacío crítico en la documentación sobre cómo la innovación gastronómica responsable, basada en plantas ancestrales legales, en composición nutricional, puede constituir estrategia integral de revalorización territorial en contextos rurales de transformación agrícola. Este proyecto contribuye a llenar ese vacío, adaptando



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

metodologías de innovación gastronómica demostradas efectivas a contexto específico de Tacueyó, Cauca.

0.8 MARCO REFERENCIAL

Concepto de Gastronomía Sostenible:

La gastronomía sostenible se define como la aplicación de los principios de sostenibilidad al sistema gastronómico en su totalidad, considerando aspectos ambientales, socioculturales y económicos. Esto va más allá de la simple técnica culinaria, reconociendo que el acto de cocinar y comer está conectado con sistemas agrícolas, territorios, comunidades y sus saberes ancestrales (UNESCO, 2025). Gracias a esta perspectiva enfatiza que la gastronomía sostenible debe fundamentarse en productos locales, respetando la estacionalidad, reconociendo los saberes

comunitarios y genere valor económico para productores rurales que frecuentemente permanecen en condiciones de pobreza.

Plantas Ancestrales y Potencial Nutricional Documentado:

La coca (*Erythroxylum coca*) ha sido utilizada históricamente por comunidades andinas con propósitos medicinales, rituales y nutricionales. Estudios científicos documentan que contiene 18,9 gramos de proteína por 100 gramos, 1.540 miligramos de calcio, 45,8 miligramos



de hierro, y vitaminas del complejo B (Seki & Nishi, 2013). La arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*) posee vitaminas C, B6, calcio, hierro, fósforo, y carbohidratos complejos apropiados para dietas especiales. La yuca (*Manihot esculenta*) proporciona carbohidratos resistentes, vitamina C, manganeso e importante contenido de fibra soluble.

Innovación Gastronómica y Revalorización de Ingredientes Ancestrales:

La literatura reciente demuestra que innovación gastronómica que combina saberes ancestrales con técnicas contemporáneas permite generar productos de valor agregado. Investigaciones sobre tubérculos andinos como la oca muestran que su transformación mediante técnicas modernas (puré, chips deshidratados, rellenos innovadores) genera

productos con alta aceptación sensorial, nutricional y comercial, permitiendo reposicionar ingredientes desvalorados en mercados urbanos diferenciados (Taípe-Iza et al., 2025). Estas prácticas demuestran viabilidad de innovación gastronómica responsable en territorios rurales cuando se acompaña de investigación rigurosa, documentación científica, y reconocimiento de saberes comunitarios.

Seguridad Alimentaria y Diversificación Productiva:

La FAO enfatiza que seguridad alimentaria sostenible está intrínsecamente vinculada a diversificación agrícola y fortalecimiento de capacidades comunitarias locales (FAO, 2001). La



diversidad agrícola constituye motor importante de seguridad alimentaria cuando se articula con estrategias de transformación de productos, generación de valor agregado, y reconocimiento de saberes productivos comunitarios (FAO-Alianza, 2023). Sin embargo, en contextos rurales de conflictividad, estas estrategias frecuentemente no se implementan, dejando comunidades con acceso limitado a alternativas económicas y seguridad alimentaria comprometida.

Desarrollo Territorial y Revalorización de Saberes Comunitarios:

El enfoque de desarrollo territorial reconoce que transformación de territorios rurales requiere integración de múltiples actores, reconocimiento de capacidades locales, fortalecimiento de instituciones comunitarias, y generación de procesos endógenos de desarrollo. En este contexto, innovación gastronómica responsable constituye estrategia viable de revalorización territorial cuando reconoce públicamente saberes comunitarios, genera oportunidades

económicas compartidas, y fortalece identidad territorial (Misión para la Transformación del Campo, 2014).

Vacío Teórico Identificado:

A pesar de existencia de literatura sobre gastronomía sostenible, plantas ancestrales, seguridad alimentaria y desarrollo territorial, existe vacío significativo en documentación que articule sistemáticamente estas dimensiones en contextos rurales de transformación agrícola acelerada, especialmente donde plantas locales poseen simultaneidad de usos legales e ilegales.



Esta investigación sobre innovación gastronómica a partir de coca legal, yuca y arracacha en Tacueyó, Cauca, contribuye a llenar ese vacío teórico y práctico.

0.9 MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL

Teoría de Soberanía Alimentaria:

La soberanía alimentaria se define como el derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas agrícolas, alimentarias y rurales de manera ecológica, social, económica y culturalmente apropiada (Vía Campesina, 1996, citado en Semillas.org.co, 2009). Este concepto busca fortalecer la capacidad de las comunidades para controlar su propio sistema alimentario, en lugar de depender de importaciones y agricultura industrial. La soberanía alimentaria busca reconocer y promover como papel central las mujeres, productores a pequeña

escala y comunidades indígenas; También el derecho de trabajadores rurales a condiciones de vida dignas y remuneraciones justas; y el derecho de las clases trabajadoras a acceder a alimentos saludables, culturalmente apropiados y a precios justos (Amigos de la Tierra Internacional, 2022). Para esta investigación, soberanía alimentaria constituye en el marco conceptual central porque enfatiza que innovación gastronómica debe ser controlada por comunidades productoras, debe fortalecer mercados locales, y debe generar poder económico compartido para poblaciones rurales.



Teoría de Desarrollo Territorial Endógeno:

El desarrollo territorial endógeno se presenta como estrategia clave para fomentar crecimiento sostenible e inclusivo que prioriza aprovechamiento de recursos locales, participación activa de comunidades e integración de políticas que potencien capacidades endógenas de territorios (Pérez, 2025). Este modelo reconoce que comunidades locales son gestores principales de su propio desarrollo, basándose en sostenibilidad e inclusión social. Busca transformar estructuras socioeconómicas de regiones rurales mediante integración de participación comunitaria, acceso a recursos, fortalecimiento educativo, e inclusión de grupos vulnerables (mujeres, jóvenes, comunidades indígenas). Para esta investigación, desarrollo territorial endógeno fundamenta por qué la innovación gastronómica debe emerger desde capacidades locales, recursos territoriales, y liderazgo comunitario, no desde imposición externa.

Concepto de Innovación Gastronómica responsable:

La innovación gastronómica se define como proceso en que se introducen cambios significativos en la forma de concebir, preparar, presentar o comercializar alimentos, generando valor real para consumidores mediante sabor, textura, sostenibilidad o narrativa territorial (Barcelona Culinary Hub, 2025). Este proceso de innovación gastronómica implica etapas estructuradas: observación y búsqueda para inspiración, ideación donde las referencias se convierten en conceptos culinarios, desarrollo técnico con prueba de combinaciones y técnicas



con validación de sabor, estabilidad, viabilidad económica y respuesta del público objetivo

(Barcelona Culinary Hub, 2025). Para esta investigación, innovación gastronómica responsable significa desarrollar productos basados en plantas ancestrales legales, documentando composición nutricional, reconociendo saberes comunitarios, y generando valor económico compartido entre productores rurales y mercados urbanos.

Integración Conceptual:

Estos tres marcos conceptuales convergen en propuesta teórica de esta investigación: innovación gastronómica responsable, operacionalizada mediante desarrollo territorial endógeno, constituye estrategia de fortalecimiento de soberanía alimentaria en contextos rurales de transformación agrícola. Esta integración significa que chips de coca con tubérculos no son simplemente producto culinario, sino herramienta de revalorización territorial que reconoce

soberanía de comunidades, aprovecha sus capacidades endógenas, y genera valor económico compartido que fortalece seguridad alimentaria comunitaria.

0.10 MARCO LEGAL O NORMATIVO

Marco Constitucional:



La Constitución Política de Colombia reconoce el derecho fundamental a la alimentación adecuada. El artículo 65, recientemente modificado mediante el Acto Legislativo N.º 1 de 2025, establece que "el Estado garantizará el derecho humano a la alimentación adecuada, de manera progresiva, con un enfoque intercultural y territorial, y a estar protegido contra el hambre y las distintas formas de malnutrición" (FAO, 2025). Esta modificación reconoce como deberes del Estado la promoción de soberanía alimentaria y seguridad alimentaria en el territorio nacional, lo que fundamenta legalmente la importancia de investigaciones que exploren estrategias innovadoras de fortalecimiento de seguridad alimentaria en territorios rurales como Tacueyó.

Marco Normativo de Seguridad Alimentaria:

La Ley 2120 de 2021 adopta medidas para fomentar entornos alimentarios saludables, estableciendo que los alimentos deben cumplir con requisitos de inocuidad garantizando que no causen daño al consumidor. La ley define que inocuidad de alimentos engloba acciones de

producción, almacenamiento, distribución, preparación y procesamiento encaminadas a garantizar seguridad, abarcando toda la cadena alimentaria desde la producción al consumo (Ministerio de Salud y Protección Social, 2021). Esta normativa es importante para este proyecto porque cualquier desarrollo de producto innovador (chips de coca con tubérculos) debe cumplir con requisitos de inocuidad establecidos legalmente.



Marco de Regulación Sanitaria en Procesamiento de Alimentos:

La Resolución 2674 de 2013 establece requisitos sanitarios que deben cumplir personas naturales y jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Especifica que todas las actividades se ceñirán a principios de Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando que alimentos procesados cumplan con estándares de higiene, inocuidad y calidad (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013). Para esta investigación, esta normativa es fundamental porque si el prototipo de chips de coca llegara a escalamiento comercial, deberá cumplir completamente con estas regulaciones sanitarias.

Marco de Gastronomía y Establecimientos Gastronómicos:

La Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 007 establece requisitos sanitarios específicos que deben cumplirse en establecimientos de la industria gastronómica para garantizar inocuidad de alimentos durante recepción de materia prima, preparación, almacenamiento, comercialización y servicio. Define que manipuladores de alimentos deben cumplir con

certificaciones específicas y que alimentos y materias primas deben recibirse con verificación de calidad (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012). Esta norma será relevante cuando se desarrolle el prototipo de producto gastronómico innovador.



Marco de Política Pública de Seguridad Alimentaria:

La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, dirigida a toda la población colombiana, requiere acciones para disminuir desigualdades sociales y económicas asociadas a inseguridad alimentaria, especialmente en grupos vulnerables (ICBF, 2020). Esta política crea la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CISAN) para fortalecer gobernabilidad y coordinación de entidades rectoras. La política enfatiza que seguridad alimentaria requiere articulación intersectorial y enfoque territorial, lo que justifica investigaciones como esta que buscan fortalecer seguridad alimentaria desde innovación gastronómica comunitaria.

Relevancia Legal para esta Investigación:

El marco legal colombiano reconoce seguridad alimentaria como derecho fundamental y establece que Estado debe promover soberanía alimentaria con enfoque territorial e intercultural. Esta investigación sobre innovación gastronómica a partir de plantas ancestrales locales se alinea explícitamente con este marco normativo, contribuyendo a que comunidades rurales de Tacueyó

puedan ejercer su derecho a seguridad alimentaria mediante revalorización de recursos propios y generación de valor agregado.

0.11 ENFOQUE Y PARADIGMA



Esta investigación se fundamenta en un paradigma cualitativo interpretativo, que concibe la realidad como construcción donde significados, experiencias y contextos específicos son centrales para la comprensión de fenómenos. El enfoque cualitativo interpretativo reconoce que investigador tiene vínculo con la realidad estudiada, que su acercamiento a sujetos es clave para comprender perspectivas y significados, y que investigación es proceso interactivo que implica reflexión permanente sobre realidad observada. El paradigma que permite a investigadores cualitativos comprender formas en que significados sociales se construyen, utilizando lenguaje como modelo de comunicación para permitir que sujetos amplíen cuestiones surgidas del método de interpretación (Sandoval Casilimas, 1996, citado en Revista Científica de la Universidad de la Integración de las Américas, 2024). Esta perspectiva es particularmente apropiada para investigación porque busca comprender cómo comunidades rurales de Tacueyó interpretan, valorizan y pueden transformar

gastronómicamente plantas ancestrales, proceso que requiere acceso a significados locales, saberes comunitarios, y perspectivas que únicamente investigación cualitativa puede capturar.

0.12 TIPO DE INVESTIGACIÓN Y DISEÑO



El tipo de investigación es descriptivo-interpretativo con enfoque etnográfico territorial.

Se busca describir con detalle características, propiedades, saberes y prácticas relacionadas con coca legal, tubérculos locales, y potencial gastronómico en Tacueyó, para luego interpretar los significados culturales y territoriales que comunidades le atribuyen. El diseño etnográfico permite observación prolongada en el territorio, captura de narrativas y voces comunitarias, documentación de prácticas culturales, y comprensión holística de dinámicas territoriales (Restrepo, 2018). En el núcleo de la investigación etnográfica se encuentra la observación participante, donde el investigador experimenta actividades e interacciones junto a participantes para establecer comprensión que de otro modo no lograría observando desde distancia (ATLAS.ti, 2025). Este diseño implica que investigadora permanecerá períodos prolongados en el campo, empleando múltiples técnicas de recolección de información, priorizando observación participante, siendo flexible en ajustes metodológicos durante el trabajo de campo.

0.13 POBLACIÓN, MUESTRA Y TÉCNICAS DE MUESTREO

Población: La población objetivo comprende productores rurales, agricultores locales, guardianes de conocimiento ancestral, autoridades territoriales indígenas, líderes comunitarios, y representantes de organizaciones sociales del municipio de Tacueyó, Cauca, que tienen



participación o conocimiento en cultivos de coca de uso legal, yuca, arracacha, o sistemas agroecológicos locales.

Muestra: Se utilizará muestreo **intencional no probabilístico**, característico de investigación cualitativa. El muestreo intencional es técnica de muestreo no probabilístico muy utilizada en investigación cualitativa que consiste en elegir deliberadamente a participantes en función de características específicas de población y objetivos del estudio, permitiendo a investigadores dirigirse a subconjunto específico de personas para comprender más

profundamente las variaciones únicas y diversas de contexto territorial (ATLAS.ti, 2025). La muestra será aproximadamente 15-20 personas identificadas mediante contactos confiables, autoridades territoriales, y muestreo de bola de nieve donde participantes refieren a otras personas con conocimiento relevante. Este tipo de muestreo es apropiado porque en investigación cualitativa interesa profundidad de conocimiento sobre experiencias específicas, no representatividad estadística. Se priorizará incluir personas con conocimiento profundo sobre

plantas locales, experiencia productiva, y disponibilidad para participación en entrevistas y actividades colaborativas.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

0.14 MARCO METODOLOGICO

Se utilizarán múltiples técnicas etnográficas para la triangulación de información. La triangulación se refiere al uso de varios métodos, fuentes de datos, y teorías en el estudio de un fenómeno. Dentro de marco de investigación cualitativa, triangulación comprende uso de varias estrategias al estudiar mismo fenómeno, por ejemplo, uso de varios métodos como entrevistas individuales, grupos focales, observación participante (Benavides & Gómez-Restrepo, 2005). Se cree que, al utilizar una sola estrategia, estudios son más vulnerables a sesgos y fallas metodológicas, y que triangulación ofrece alternativa de visualizar problema desde diferentes ángulos aumentando validez y consistencia de hallazgos.

1. Entrevistas Semiestructuradas: Se realizarán 15-20 entrevistas de 45-90 minutos con productores rurales, líderes comunitarios, y guardianes de conocimiento. Se utilizará guía de entrevista con preguntas abiertas que indaguen por: relación con coca y tubérculos locales, saberes tradicionales, prácticas de cultivo y transformación, visiones futuras, percepciones sobre oportunidades gastronómicas. Las entrevistas se realizarán en espacios comunitarios, en horarios convenientes para participantes, reconociendo que tiempo comunitario es ritmo de investigación.

2. Grupos Focales: Se realizarán 2-3 grupos focales con 6-8 participantes cada uno. La técnica de grupos focales es forma de entrevista grupal que utiliza comunicación entre investigador y participantes con propósito de obtener información. La técnica es particularmente



utn para explorar conocimientos y experiencias de personas en ambiente de interacción, permitiendo examinar lo que persona piensa, cómo piensa y por qué piensa

de esa manera (Hamui-Sutton & Varela-Ruiz, 2013). Los grupos focales explorarán percepciones colectivas sobre innovación gastronómica, potencial de producto (chips de coca), viabilidad comercial, y procesos de creación. Los grupos focales generan riqueza de intercambio donde participantes se enriquecen mutuamente con sus perspectivas.

3. Observación Participante: Se realizarán sesiones prolongadas de observación en fincas, espacios productivos, y comunitarios donde se cultivan y procesan plantas. La investigadora participará en actividades productivas, aprendiendo procedimientos tradicionales, documentando prácticas, y construyendo relaciones de confianza. Se tomarán notas de campo detalladas sobre espacios, interacciones, significados observados. Con el investigador etnográfico como principal instrumento de recolección de datos, los registros de campo capturan experiencia personal del investigador con cultura que observa, necesaria para comprender plenamente datos captados (ATLAS.ti, 2025).

4. Mapeos Participativos: Se realizarán ejercicios donde comunidades mapean territorialmente: ubicación de cultivos, espacios productivos, circuitos de comercialización,

zonas de significado cultural, permitiendo documentación geoespacial de territorio desde perspectiva comunitaria.



5. Recolección de Muestras: Se recopilarán muestras de hojas de coca, yuca, arracacha para posteriormente consultar bases de datos científicas sobre composición nutricional, técnicas de procesamiento, y posibilidades de transformación gastronómica.



0.16 CONSIDERACIONES ÉTICAS

La investigación con comunidades rurales requiere rigor ético que reconozca dignidad, autonomía y derechos de participantes. Esta investigación se fundamenta en principios éticos



internacionales reconocidos: respeto a la autonomía de personas, beneficencia, no maleficencia, y justicia (Restrepo, 2018). Específicamente, se implementarán los siguientes protocolos éticos:

obtención de consentimiento informado escrito de todos participantes explicando objetivos, metodología, riesgos y beneficios de participación en lenguaje

accesible; garantía de confidencialidad completa de información recolectada y protección de identidad de participantes mediante códigos; derecho de participantes a retirarse en cualquier momento sin consecuencias; uso exclusivamente académico de información recolectada; compromiso de compartir hallazgos con comunidades participantes en formatos accesibles; aseguración de que participación no genere riesgos físicos, psicológicos o sociales para comunidades.

0.17 PROTECCIÓN DE DATOS Y CONFIDENCIALIDAD

Toda información recolectada será almacenada en medio seguro con acceso restringido únicamente al investigador principal. Grabaciones de entrevistas serán guardadas en dispositivo encriptado. Transcripciones utilizarán códigos de identificación (Participante 01, Participante 02, etc.) en lugar de nombres reales. Documentos de consentimiento informado serán guardados



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

separadamente de datos recolectados. Notas de campo y observaciones participantes
serán codificadas para proteger identidad de personas mencionadas.

REFERENCIAS

González Perafán, L. (2025, febrero). La hoja de coca y la política antidrogas en Colombia: Coca en Cauca y Nariño. Indepaz. <https://indepaz.org.co/wp-content/uploads/2025/02/articulo-coca-y-mineria-en-Cauca-y-Narino.pdf>

Miguez-Lopez, A. (2024). Desafíos del programa de sustitución de cultivos ilícitos en el posacuerdo de Colombia. Revista de Investigación, 17(1), 9–25.
http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S2027-83062024000100009&script=sci_arttext

Ministerio de Justicia y del Derecho, Observatorio de Drogas de Colombia. (2023). Estadísticas municipales 2023: Monitoreo de cultivos ilícitos.
<https://www.minjusticia.gov.co/programas-co/ODC/Documents/Publicaciones/EstadisticasMunicipalesCenso2023.pdf>



Molina, A. L. (2023). El Programa de Sustitución Voluntaria de Cultivos de Uso Ilícito: Una mirada desde las comunidades beneficiarias del municipio de Tumaco, Nariño (Trabajo de grado). Universidad Nacional Abierta y a Distancia.

<https://repository.unad.edu.co/jspui/bitstream/10596/59995/1/almolinac.pdf>

Oviedo Medina, D. F. (2023, noviembre 8). Conflictos interculturales y territoriales: estudio en la microrregión de los municipios de Caloto, Miranda y Tacueyó, Cauca, Colombia (1991-2018) (Tesis doctoral). Universidad de Caldas.

<https://repositorio.ucaldas.edu.co/bitstream/handle/20.500.12942/2942/2023-T-14208.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Plataforma Tierra. (2025, abril 9). El tubérculo que mejora la memoria y las capacidades cognitivas. <https://plataformatierra.es/name-tuberculo-memoria/>

Seki & Nishi. (2013). Composición nutricional de *Erythroxylum coca*. *Journal of Ethnopharmacology*, 147(1), 109-115.-

Restrepo, E. (2018). Etnografía: alcances, técnicas y éticas. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. <http://www.ram-wan.net/restrepo/documentos/libro-etnografia.pdf>



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Centro de Memoria Histórica. (2024). *Nuestra vida ha sido nuestra lucha: Resistencia y memoria en el Cauca indígena*. Colombia

Aprende. <https://www.centrodememoriahistorica.gov.co/>

Misión para la Transformación del Campo. (2014). *Transformación del campo y desarrollo territorial: Más allá de la agricultura*. Departamento Nacional de Planeación. <https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Misión%20para%20la%20Transformación%20del%20Campo/MTC-FDF-Cartilla-Desarrollo%20Territorial.pdf>

Vallejo, E. L. B. (2021, junio). Desarrollo local en el municipio de Tacueyó en Cauca-Colombia en el marco del posconflicto. *Dialnet*, 14(1), 1–20. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7989654>

Alianza Coca para la Paz. (s.f.). *La hoja de coca y la seguridad alimentaria*. <https://alianzacocaparalapaz.org/>

Carvajalino, M. (2025, octubre 20). Martha Carvajalino destaca reducción de cultivos de coca. *Radio Nacional de Colombia*. <https://radionacional.co/>

OCHA (Oficina de Coordinación de Asuntos Humanitarios). (2019, enero 30). *Colombia – Desplazamiento y restricciones a la movilidad en Tacueyó, Cauca*.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

ReliefWeb. [https://reliefweb.int/report/colombia/colombia-desplazamiento-y-](https://reliefweb.int/report/colombia/colombia-desplazamiento-y-restricciones-movilidad-Tacueyó-cauca)

[restricciones-movilidad-Tacueyó-cauca](https://reliefweb.int/report/colombia/colombia-desplazamiento-y-restricciones-movilidad-Tacueyó-cauca)

Osorio Vallejo, Y. V. (2025, septiembre 21). *Conflicto armado a la mujer campesina del municipio de Tacueyó, Cauca* (Trabajo de grado). Universidad Nacional Abierta y a Distancia. <https://repository.unad.edu.co/>

FAO-Alianza. (2023). *Los beneficios y desventajas de la diversidad agrícola para la seguridad alimentaria en países de ingresos bajos y medios: una revisión del conocimiento y evidencia existentes*. Alianza Bioersity-CIAT. <https://alliancebioersityciat.org/>

FAO. (2001). *Seguridad alimentaria como estrategia de desarrollo rural*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. <https://www.fao.org/>

Taife-Iza, S. B., Inga-Aguagallo, C. F., Tobar-Jácome, M. C., & Villarroel-Inca, D. A. (2025). Innovación gastronómica y saberes ancestrales: la oca andina como ingrediente en la pastelería contemporánea. *Innova Science Journal*, 3(3), 388-399. <https://doi.org/10.63618/omd/isj/v3/n3/89>

UNESCO. (2025, abril 6). Alimentación y patrimonio inmaterial, una relación llena de sentido. *UNESCO Courier*. <https://courier.unesco.org/>



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

FAO-Alianza. (2023). *Los beneficios y desventajas de la diversidad agrícola para la seguridad alimentaria en países de ingresos bajos y medios: una revisión del conocimiento y evidencia existentes*. Alianza Bioversity-CIAT. <https://alliancebioversityciat.org/>

Taipe-Iza, S. B., Inga-Aguagallo, C. F., Tobar-Jácome, M. C., & Villarroel-Inca, D. A. (2025). Innovación gastronómica y saberes ancestrales: la oca andina como ingrediente en la pastelería contemporánea. *Innova Science Journal*, 3(3), 388-399. <https://doi.org/10.63618/omd/isj/v3/n3/89>

Amigos de la Tierra Internacional. (2022, diciembre 21). *Soberanía alimentaria*. <https://foei.org/>

Barcelona Culinary Hub. (2025, junio 11). Innovación culinaria: cómo desarrollar productos gastronómicos exitosos. <https://barcelonaculinaryhub.com/>

Pérez, J. H. A. (2025). Desarrollo endógeno con enfoque territorial: Un modelo para sostenibilidad e inclusión. *Ciencia Latina*, 9(3), 8258-8280. <https://ciencialatina.org/>

Semillas.org.co. (2009, mayo 20). Soberanía alimentaria y resistencia popular en Colombia. <https://semillas.org.co/>

FAO. (2025, marzo 26). Histórico reconocimiento del derecho a la alimentación adecuada en la Constitución de Colombia. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. <https://fao.org/>



ICBF. (2020, agosto 1). Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. <https://icbf.gov.co/>

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2012). Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 007: Requisitos sanitarios en establecimientos de la industria gastronómica. <https://mincit.gov.co/>

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013: Requisitos sanitarios en fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. <https://funcionpublica.gov.co/>

Ministerio de Salud y Protección Social. (2021). Ley 2120 de 2021: Medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles. <https://funcionpublica.gov.co/>

Revista Científica Universidad de la Integración de las Américas. (2024, abril 30). La complejidad humana en la investigación cualitativa. <https://scielo.iics.una.py/>

ATLAS.ti. (2025, febrero 10). ¿Qué es la investigación etnográfica? <https://atlasti.com/>

Benavides, M. O., & Gómez-Restrepo, C. (2005, febrero 28). Métodos en investigación cualitativa: triangulación. *Revista Colombiana de Psiquiatría*, 34(1), 118-124. <https://scielo.org.co/>



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Hamui-Sutton, A., & Varela-Ruiz, M. (2013, febrero 28). La técnica de grupos

focales. *Investigación en Educación Médica*, 2(5), 55-60. <https://scielo.org.mx/>

0.18 BENEFICIOS Y RETORNO A LA COMUNIDAD

Esta investigación busca generar beneficios concretos para comunidades participantes.

Los hallazgos sobre propiedades nutricionales de plantas locales serán documentados en formato accesible que comunidades podrán utilizar para fortalecer seguridad alimentaria. El prototipo de producto gastronómico (chips de coca con tubérculos) será desarrollado colaborativamente, permitiendo comunidades acceder a conocimiento sobre transformación y potencial comercial de

sus plantas. Se realizarán presentaciones finales de resultados en territorio, reconociendo públicamente contribuciones de participantes. Se buscará articulación con instituciones de fomento agrícola para que hallazgos contribuyan a políticas públicas de seguridad alimentaria y desarrollo rural territorial.

TERNA DE POSIBLES DIRECTORES DE PROYECTO DE GRADO

Mi sugerencia para mis posibles directores de grado es: Manuel Sevilla, Nadia Chujfi y Jose Rafael Gonzales



0.19 COMPROMISO CON SOBERANÍA TERRITORIAL E INDÍGENA

Esta investigación reconoce territorios de Tacueyó como espacios donde conviven derechos de comunidades indígenas, afrodescendientes y campesinas. La investigación respeta

autoridades territoriales locales, protocolos comunitarios, y autonomía de decisión de comunidades sobre participación. Se reconoce que plantas como coca tienen significados culturales y espirituales profundos para comunidades indígenas. La investigación no pretende apropiarse de saberes comunitarios sino documentarlos, valorizarlos académicamente y contribuir a que sean reconocidos en espacios urbanos y académicos. Se compromete a que hallazgos no sean utilizados para que de alguna manera que vulnere derechos territoriales, culturales o económicos de comunidades participantes. Cualquier potencial de emprendimiento comercial basado en estos hallazgos será negociado colaborativamente garantizando que beneficios económicos retornen a productores rurales que originaron saberes.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

0.20 CONSIDERACIONES FINALES

Esta investigación representa un ejercicio académico riguroso que busca articular múltiples dimensiones: investigación cualitativa sobre dinámicas territoriales, innovación gastronómica responsable, fortalecimiento de seguridad alimentaria, y reconocimiento de saberes comunitarios ancestrales. El proyecto está centralizado en la convicción de transformación

territorial no es inevitable ni debe ser impuesta desde afuera, sino que puede ser deliberadamente reorientada mediante procesos colaborativos que reconozcan capacidades endógenas de territorios rurales.

La investigación se enfoca específicamente en Tacueyó, Cauca, reconociendo que este municipio enfrenta transformaciones agrícolas aceleradas donde monocultivos ilícitos han desplazado sistemas productivos diversificados. Sin embargo, existe oportunidad infrautilizada: la coca legal, cuando es reconocida en sus múltiples dimensiones ancestrales, medicinales y nutricionales, combinada con tubérculos locales como yuca y arracacha, posee potencial intrínseco para innovación gastronómica que genera valor económico, nutricional y cultural simultáneamente.

El producto innovador específico (chips de coca con tubérculos) no es simplemente un producto culinario. Es una herramienta de revalorización territorial que cuando es desarrollado mediante procesos colaborativos, documentos científicos y también a una comercializado



estratégicamente, puede contribuir a: (1) fortalecimiento de seguridad y soberanía alimentaria comunitaria; (2) reconocimiento público de saberes ancestrales de productores rurales; (3)

generación de valor económico que fortalece permanencia de comunidades en territorio; (4) inserción de territorios rurales en mercados urbanos diferenciados que demandan productos

con identidad territorial; (5) reposicionamiento de plantas locales como recursos valiosos que trascienden dicotomía entre lo legal y lo ilícito.

Esta investigación será contribución modesta pero significativa al campo de gastronomía aplicada a justicia territorial. Sus hallazgos sobre propiedades nutricionales de plantas locales, sobre procesos de innovación gastronómica responsable, y sobre potencial de este enfoque para revalorización territorial, pueden servir como referencia para futuras iniciativas similares en otros contextos rurales de Colombia y Latinoamérica donde existen plantas locales subutilizadas y comunidades en búsqueda de alternativas económicas viables.

Finalmente, este proyecto expresa compromiso de que gastronomía, como disciplina académica y profesional, puede y debe contribuir a justicia social, territorial y alimentaria. Que innovación culinaria puede ser herramienta de empoderamiento comunitario. Que saberes ancestrales merecen reconocimiento académico riguroso. Y que transformación territorial es



posible cuando investigación rigurosa se articula con colaboración genuina, respeto por autonomía comunitaria, y compromiso por beneficio compartido.

0.21 PROCESO PRODUCTIVO DEL PRODUCTO GASTRONÓMICO

Para el desarrollo del producto se llevó a cabo a partir de ciertos pasos de manera organizada como lo fue la observación, recolección de materia prima, transformación preliminar y pruebas de cocción. En primer lugar, se identificaron los ingredientes principales del producto: yuca, arracacha y hoja de coca previamente tostada y pulverizada, además de los condimentos caseros utilizados para sazonar el producto final. La selección de estos ingredientes me ayudo a construir un producto innovador que integrara tubérculos tradicionales de la región con un ingrediente ancestral como la coca, buscando una preparación con identidad territorial y valor gastronómico.

Una vez seleccionados los ingredientes, se realizó la recolección de la materia prima en la finca, observando su estado, limpieza, procedencia y condiciones de uso. Después de eso, los tubérculos fueron lavados, pelados y cocidos hasta alcanzar una textura blanda que permitiera su posterior transformación en puré. Este paso fue importante porque facilitó la mezcla homogénea de los ingredientes y permitió obtener una masa más uniforme para el moldeado del producto. Al mismo tiempo, la hoja de coca pasó por un proceso previo de tostado y pulverización, con el fin de integrarla de forma más fina en la masa sin alterar de manera brusca su sabor ni su aroma característico.



Después de obtener el puré de los tubérculos, se incorporó la hoja de coca pulverizada en una proporción ya definida para la prueba. La mezcla se revolvió hasta lograr una textura uniforme y manejable. En esta etapa también se adicionó una parte del condimento casero compuesto por cebolla en polvo, paprika, ají en polvo, ralladura de limón y sal, con el propósito de equilibrar el sabor del producto y darle una identidad sensorial más agradable. Una vez lista la masa, esta se extendió en un molde para obtener una lámina delgada y homogénea, procurando que el espesor fuera suficiente para resistir el proceso posterior de secado y fritura sin romperse fácilmente.

Luego de moldear la masa, se llevó al horno para un proceso de secado y mayor compactación, permitiendo reducir la humedad de la mezcla y darle más consistencia antes de la fritura profunda. El secado fue fundamental para mejorar la textura del producto final, ya que me ayudó a que los chips quedaran más firmes y crocantes. Posteriormente, la lámina se pasó a fritura profunda, proceso en el cual adquirió la textura final deseada. Durante esta etapa se vigiló cuidadosamente el punto de cocción para evitar que el producto se quemara o absorbiera demasiado aceite, buscando mantener un equilibrio entre crocancia, color y sabor.

Finalmente, una vez fritos los chips, se aplicó nuevamente el condimento casero en la superficie para reforzar el perfil aromático y gustativo del producto. El resultado fue un snack crocante, de sabor particular, con presencia perceptible de la hoja de coca y con la base suave y nutritiva de los tubérculos utilizados.



0.22 RESULTADOS Y DISCUSIÓN.

Esta investigación me permitió identificar que la hoja de coca, cuando se aborda desde un uso legal y gastronómico, puede integrarse a un producto innovador con identidad territorial. A partir de esta visita a la finca, la observación de este entorno productivo y la elaboración del prototipo, se evidenció que el trabajo con coca no solo se limita a su carga simbólica o a su vínculo con economías ilegales, sino que también puede ser resignificada desde una perspectiva alimentaria, cultural y técnica. En este orden de ideas, la propuesta de chips de coca con tubérculos logró articular un ingrediente ancestral con materias primas locales como yuca y arracacha, lo cual refuerza la idea de revalorización de cultivos tradicionales.

Uno de los resultados más importantes fue comprobar que el proceso productivo sí es algo viable a escala artesanal. La preparación del puré de tubérculos, la incorporación de la hoja de coca tostada y pulverizada, el moldeado de la masa, el secado y la fritura profunda permitieron obtener un producto crocante, con sabor diferenciado y una presentación funcional para su empaque. Esto muestra que la transformación gastronómica no depende únicamente de ingredientes costosos o de una gran industria, sino también de conocimiento técnico, observación del proceso y aprovechamiento de recursos locales.

En cuanto a la experiencia de campo, se encontró una limitada interacción verbal con la mayoría de los trabajadores, pero también se logró recuperar información valiosa a partir del



dueño de la finca y de un trabajador que me explicó el proceso de tostado de la coca. Esa información fue clave para comprender cómo se trataba la hoja antes de su incorporación al producto y poder reconocer que existe un saber práctico acumulado en el territorio que normalmente no aparece en textos informativos. Aunque el acceso humano fue parcial, la observación directa y el registro fotográfico compensaron en parte esa dificultad, porque permitieron sustentar fases de algunos procesos.

Desde la discusión teórica, el proyecto confirma que la gastronomía puede funcionar como una herramienta de resignificación territorial. En un contexto donde la coca suele asociarse únicamente con conflicto y narcotráfico, esta propuesta muestra que también puede ser leída como planta con potencial legal y culinario. Al combinarla con tubérculos tradicionales, el producto no solo gana valor sensorial, sino también valor simbólico, porque conecta el territorio con una narrativa de innovación y no únicamente de ilegalidad. Esto resulta importante en Tacueyó, donde la crisis agrícola y el desplazamiento de cultivos han debilitado los sistemas alimentarios locales.

La prueba de este producto gastronómico también puede abrir paso para discutir la relación entre innovación gastronómica y seguridad alimentaria. El uso de yuca y arracacha aporta una base energética conocida en la tradición alimentaria rural, mientras que la coca introduce un componente único y poco explorado en la cocina formal. En conjunto, el producto abre la posibilidad de pensar snacks con arraigo territorial que, además de ser llamativos, puedan servir como estrategia de valorización de productos campesinos. Sin embargo, también se debe reconocer que esta primera experiencia tiene un carácter académico y exploratorio, por lo que su



viabilidad comercial futura dependerá de ajustes técnicos, sanitarios y de aceptación del consumidor.

Otro hallazgo relevante es que el producto final se puede presentar como una muestra gastronómica de 250 gramos, lo cual facilita su uso como prototipo. La formulación estimada y la tabla nutricional bibliográfica permiten sostener que el snack tiene un perfil principalmente energético, con aporte moderado de proteína, grasas derivadas de la fritura y fibra proveniente de los tubérculos con la hoja de coca. En efecto, la discusión del proyecto no debe centrarse únicamente en el sabor o la apariencia, sino también en el valor simbólico, nutricional y territorial que el producto representa.

0.23 CONCLUSIONES

Esta investigación me permitió concluir que sí es posible desarrollar un producto gastronómico innovador a partir de coca legal y tubérculos locales, siempre que se entienda desde un enfoque responsable, territorial y académico. Mi producto de chips elaborado con yuca, arracacha y hoja de coca tostada demostró que estos ingredientes pueden combinarse de manera coherente para producir una propuesta crocante, distinta y con sentido cultural.

También se puede concluir que el proyecto responde adecuadamente a la pregunta de investigación, porque muestra que la innovación gastronómica puede servir como una estrategia de revalorización de cultivos ancestrales y de fortalecimiento de la seguridad alimentaria. La hoja de coca se transforma y deja de verse únicamente como símbolo de conflicto y pasa a



considerarse un recurso con potencial legal, nutricional y culinario. Al mismo tiempo, los tubérculos locales recuperan este protagonismo dentro de una propuesta que los conecta con la identidad rural de Tacueyó.

Otra conclusión que es importante destacar es el trabajo de campo, que aunque tuvo limitaciones en la interacción con los participantes, sí aportó evidencia suficiente para sostener el desarrollo del prototipo. Gracias a la observación directa, la recolección de materia prima, el registro fotográfico y la explicación del proceso por parte del dueño y un trabajador de la finca fueron insumos valiosos para la construcción del producto y para la comprensión del contexto territorial. Esto confirma que, incluso con dificultades de comunicación, el trabajo etnográfico y la observación participante siguen siendo estrategias útiles para investigaciones gastronómicas en contextos rurales.

Finalmente, se concluyó con que este proyecto tiene valor académico porque articula gastronomía, territorio, seguridad alimentaria e innovación. Más allá del producto en sí, la propuesta abre una línea de reflexión sobre cómo la cocina puede convertirse en una herramienta de resignificación social y económica en territorios históricamente marcados por la violencia y la estigmatización. A partir de esto, los chips de coca con tubérculos no son solo un snack experimental, sino una forma de mostrar que la gastronomía también puede producir conocimiento, identidad y posibilidad de transformación.

0.24 ANEXOS



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Entrevistas transcritas: Entrevista del dueño de la finca.

¿Desde hace cuánto tiempo cultivan coca en la finca?

R: Llevamos cultivando coca legalmente desde hace unos 8 años. Antes si eran cultivos mixtos, como casi 10 años la coca empezó a entrar como cultivo medicinal autorizado en la zona.

¿Qué variedad de coca cultivan y qué uso le dan (medicinal, comercial legal)?

R: Pues esta como en el medio ¿no?, a veces si tradicional y medicinal o la mayor parte de la producción de hojas secas para infusión con agua o usos también comunitarios; Si alguien me pide yo ahí con gusto se las regalo o así.

¿Cultivan también los tubérculos que usa el proyecto (yuca, arracacha)? ¿En qué proporción?

R: Sí. En la finca tenemos parcelas rotadas: 40% dedicado a yuca, 15% a arracacha y el resto a coca y otros cultivos de consumo familiar.

¿Quién toma la decisión de cosechar y procesar las hojas de coca?

R: Yo soy el que les coordina la cosecha, pero el trabajo ya lo hacen los trabajadores.

¿Permiten o han permitido a investigadores o estudiantes acceder para recolectar muestras o hacer pruebas?

R: No, nunca esta es como la primera vez que llega un estudiante o alguien que quiera hacer un trabajo con la coca. Igual acá es complejo llegar y siempre somos como cuidadosos:



pedimos las explicaciones de lo que se va a hacer. A usted le dimos permiso porque ya lo conocemos.

¿Cómo se realiza el proceso tradicional de tratamiento de la hoja (tostado, secado)?

R: Pues lo que uno hace es la cosecha, que es por la mañana, de ahí uno la seca en los techos que acá son de guadua o a veces con el horno para que sea más rápido, luego la tostamos en una paila para que no se mogosie y de ahí ya la empacamos.

¿Qué riesgos o dificultades ven ustedes en integrar la hoja de coca en un producto gastronómico?

R: No, ninguno antes bonito porque da más posibilidades para cultivar, que no solo sea pues, para las mismas cosas de siempre que hacen por acá.

¿Cómo perciben los miembros de la comunidad la posibilidad de valorizar la coca legal mediante productos alimentarios?

R: En general lo ven con interés, cualquier cosa que le pueda dar valor a sus trabajos y ayude a que tengan más ingresos.

¿Participaron en la prueba de los chips? ¿Qué opinó sobre el proceso y el resultado?

R: Ah si si; Ahí los probe, saben bueno, si tienen el aroma de la hoja tostada pero no es como fuerte esta rico. Y con la mezcla con la arracacha si parecen unas papas así de paquete.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Entrevista B Trabajador de la finca

¿Cuál es su rol en la finca y desde cuándo trabaja aquí?

R: Yo acá hago de todo un poquito y acá llevo 6 años. Pero más que todo me encargo de la siembra, la cosecha y del proceso de secado y tueste de hojas.

¿Puede describir el procedimiento que siguieron en el tueste de la hoja de coca para el prototipo?

R: Pues uno empieza cogiendo las hojas maduras, las secamos al sol parcialmente, luego las pasamos por un horno para quitarle la humedad. Y ya por ultimo las pulverizamos con un molino.

¿Qué reacciones tuvo la gente que probó los chips en la finca?

R: No pues la mayoría interesante y con su buen saborcito.

Lista de ingredientes y tabla nutricional del producto gastronómico:



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Distribución de ingredientes para 250 g	
Ingrediente	Cantidad
Ñame	85 g
Yuca	60 g
Arracacha	45 g
Hoja de coca tostada y pulverizada	12 g
Condimento casero	6 g
Aceite absorbido en fritura	42 g

Tabla nutricional	
Componente	Cantidad estimada por empaque (250 g)
Energía	410 kcal
Proteína	6.5 g
Carbohidratos totales	62 g
Azúcares totales	2.8 g
Grasas totales	17 g
Grasas saturadas	3.5 g
Fibra dietaria	5.5 g
Sodio	180 mg
Calcio	120 mg
Hierro	2.4 mg

Redacción de los anexos fotográficos:



Anexo fotográfico 1. Reconocimiento del lugar:



Anexo fotográfico 2. Observación de la materia prima:







Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Anexo fotográfico 3. Proceso de transformación:



