



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

[VIGILADA MINEDUCACIÓN Res. 12220 de 2016]

Sabores de ayer, recetas de hoy, reinterpretación de un pandebono a través de un
producto de repostería seca.

Maria Paula Muñoz Alvarez

Pontificia Universidad Javeriana Cali

Facultad de Creación y hábitat

Programa de Gastronomía y artes culinarias

Mayo 13, 2025

Resumen.

Este proyecto de grado nace desde la intención de reinterpretar el pandebono tradicional de Dagua, un amasijo muy representativo de la gastronomía del Valle del Cauca, transformándolo en una galleta estilo New York. Más allá de una nueva propuesta de como consumir este tradicional amasijo, el objetivo principal fue rescatar el valor simbólico y cultural del pandebono, entendiendo que no solo se trata de un alimento cotidiano, sino una identidad del suroccidente colombiano y el cómo este a partir de las nuevas tendencias puede volver a renacer en un producto nuevo que mantenga su identidad y al mismo tiempo se transforme.

Esta experiencia permitió demostrar que es posible innovar desde lo local, respetando la historia detrás de cada receta. La galleta creada representa una nueva forma de disfrutar el pandebono, manteniendo su sabor de siempre, pero con una presentación que se ajusta a nuevas formas de consumo. En este trabajo, la cocina se convirtió en una herramienta para reinventar tradiciones sin dejar de respetar lo que esta significa para todo aquel que la consume.

Agradecimientos.

A Dios, por haberme dado la fuerza, claridad y paciencia en cada etapa de este camino. A mis papás, por ser mi mayor apoyo, por estar siempre conmigo, por darme la mano siempre que lo necesité. Su amor ha sido el motor que me ha impulsado a llegar hasta aquí. A mis amigos, quienes han sido mi refugio, alegría y compañía durante todo este proceso. Y a aquellas personas que fui conociendo en el camino universitario, gracias por brindarme su apoyo. Cada uno dejó una huella en mi para siempre.

Tabla De Contenido

Resumen	2
Agradecimientos.....	2
Tabla De Anexos	3
Introducción.....	5
Planteamiento del problema y justificación.....	6
Objetivo general	8
Objetivos específicos.....	8
Marco Teórico	8
Marco referencial	12
Metodología.....	18
Resultados	20
Discusión.....	22
Conclusiones y Recomendaciones	24
Referencias	26
Anexos.....	28

Tabla De Anexos

<i>Figura 1</i>	30
<i>Figura 2</i>	30
<i>Figura 3</i>	30
<i>Figura 4</i>	31
<i>Figura 5</i>	31
<i>Figura 6</i>	32
<i>Figura 7</i>	32
<i>Figura 8</i>	33
<i>Figura 9</i>	33
<i>Figura 10</i>	34

<i>Figura 11</i>	34
<i>Figura 12</i>	34
<i>Figura 13</i>	35
<i>Figura 14</i>	35
<i>Figura 15</i>	36
<i>Figura 16</i>	36
<i>Figura 17</i>	37
<i>Figura 18</i>	37
<i>Figura 19</i>	40
<i>Figura 20</i>	40
<i>Figura 21</i>	41
<i>Figura 22</i>	42
<i>Figura 23</i>	42

Introducción.

Este proyecto de grado surge con el propósito de resignificar un producto emblemático del Valle del Cauca: el pandebono de Dagua. A partir de su transformación en una galleta estilo New York, se propone una reinterpretación que mantenga viva su esencia, pero que a su vez vaya de la mano con las nuevas tendencias de consumo. El proyecto responde a la necesidad de preservar las tradiciones gastronómicas locales, adaptándolas a contextos contemporáneos sin irrespetar su identidad cultural.

El proceso trató de una investigación histórica y cultural, trabajo de campo en lugares clave como la Hacienda El Bono y Tardes Caleñas Orígenes, y la creación de diversos prototipos de receta que fueron validados sensorialmente. Asimismo, se realizó un mapeo de panaderías y galleterías en el sur de Cali para contextualizar el consumo actual. Esta propuesta combina memoria, creatividad y técnicas, con el objetivo de ofrecer una experiencia que conecte lo tradicional con lo actual, desde una mirada crítica e innovadora.

Planteamiento del problema y justificación.

El pandebono es mucho más que un simple alimento; es un producto emblemático que forma parte integral de la cultura de la región Pacífica de Colombia. Este amasijo es un símbolo de identidad y pertenencia para las comunidades locales. No solo es un alimento que se consume, también refleja la tradición, costumbres y la historia de un pueblo, haciendo del pandebono una representación tangible de su cultura. En Cali, particularmente, el pandebono tiene una significativa relevancia dentro de la gastronomía tradicional, pues es un alimento que, aunque común en las mesas caleñas, también tiene un vínculo entre la comunidad y sus raíces culturales.

No obstante, la receta tradicional del pandebono de Dagua, considerada una de las primeras y más auténticas, enfrenta el riesgo de desaparecer. Esta receta ancestral, que ha sido transmitida de generación en generación en el municipio de Dagua, Valle del Cauca, está perdiendo popularidad, tanto en el ámbito local como en la ciudad de Cali. La falta de conocimiento y la baja demanda de este tipo de pandebono en la ciudad ponen en peligro la preservación de las técnicas tradicionales que se utilizan en su elaboración. La receta original de Dagua es un testimonio culinario que ha quedado relegado en muchos casos por la proliferación de versiones más comerciales del pandebono, más accesibles pero menos auténticas.

Ante esta situación, surge el proyecto con el propósito de reinterpretar la receta tradicional del pandebono de Dagua, buscando darle una nueva vida a este producto

emblemático y, a su vez, otorgarle visibilidad a la historia que rodea su creación. La reinterpretación se llevará a cabo a través de una exploración creativa dentro del mundo de la galletería, fusionando la receta tradicional con las características propias de las galletas estilo New York. De esta manera, se busca no solo rendir homenaje a la receta de Dagua, sino también innovar y ofrecer un producto único que combine la riqueza de la tradición con la modernidad de los sabores contemporáneos.

En este sentido, el objetivo principal de esta reinterpretación es crear un producto que no solo conserve la esencia del pandebono de Dagua, sino que también se destaque por sus sabores y texturas, logrando un equilibrio entre lo tradicional y lo innovador. Este enfoque creativo permitirá que el pandebono de Dagua, a través de su transformación, se vuelva atractivo tanto para los consumidores actuales como para aquellos que buscan redescubrir los sabores autóctonos de su región. A través de este proceso de adaptación, se espera generar un producto gastronómico que invite a la reflexión sobre la identidad cultural, al mismo tiempo que resalta el potencial de la galletería como una forma de reinterpretar y preservar los alimentos tradicionales.

Además de la creación del producto, el proyecto también tiene como eje central la investigación de los orígenes y la evolución del pandebono a lo largo del tiempo. En este contexto, la investigación busca explorar las raíces históricas de la receta de Dagua, comprendiendo no solo los ingredientes y técnicas utilizadas, sino también las historias y leyendas que han acompañado a este alimento a lo largo de su existencia. Al dar

visibilidad a este patrimonio cultural y culinario, el proyecto no solo persigue la innovación gastronómica, sino que también busca reconocer y honrar una parte importante de la historia gastronómica del Valle del Cauca y del país, desde una nueva interpretación que permita revitalizar y difundir el valor cultural del pandebono de Dagua en el presente.

Objetivo general

Crear una galleta estilo New York reinterpretando la receta del pandebono de Dagua, Valle del Cauca.

Objetivos específicos

1. Establecer el contexto cultural e histórico de la receta del pandebono de Dagua.
2. Mapear el consumo de galletas estilo New York dentro de la comunidad de Pance, Ciudad Jardín y Valle del Lili.
3. Modelar el prototipo de la receta de la galleta estilo New York reinterpretando la receta del pandebono de Dagua a través de fichas técnicas.
4. Validar la receta en un análisis sensorial con la población del sur de Cali.

Marco Teórico

Dentro de los distintos significados y artículos que se mencionarán aquí, se abordarán temas relacionados con los amasijos, el pandebono, sus distintos ingredientes y las galletas estilo New York.

Para comenzar, acorde a la RAE (Real Academia Española, s.f, definición 2), en Colombia y Uruguay un amasijo es un comestible hecho de masa y cocido al horno. Por otro lado, según el blog Amasijos Típicos Colombianos (2021), los amasijos son preparaciones hechas principalmente con harina de maíz, fécula o almidón, a las que se agrega mantequilla o margarina, leche, huevo, sal, azúcar y, en ocasiones, queso o cuajada. Estos ingredientes se amasan manualmente para formar una masa compacta, que luego se cocina en horno, fritura o asado.

En esta línea, García Mera (2014, párr. 52) plantea que las preparaciones harinosas, como los amasijos y las colaciones, entre las que se destacan el pan de yuca, los buñuelos y el pandebono, han formado parte de las mesas colombianas desde hace muchos años. Esto se relaciona directamente con el propósito de este proyecto, que busca resaltar cómo el pandebono es un elemento fundamental en la alimentación de los caleños, y no solo de ellos, sino de toda la población colombiana.

Además, el pandebono es un amasijo colombiano que se consume en todo el país, con una mayor presencia en el Valle del Cauca. Su importancia se ha visto reflejada según NTN24 (2024) en el ranking del 2024 de TasteAtlas, una guía experiencial de viaje gastronómico que reúne información sobre recetas auténticas y platos populares. En este listado, el pandebono ocupó el primer puesto en la categoría de panadería como el mejor

pan del mundo, lo que demuestra el gran reconocimiento de este amasijo dentro y fuera de Colombia.

Uno de los ingredientes clave en la preparación del pandebono es el queso cuajada. De acuerdo con el artículo La ruta de la cuajada, tradición 100% campesina (2017), este queso se elabora a partir de leche entera y se distingue por su sabor fresco y su consistencia blanda. Su origen se remonta a la prehistoria, cuando era una preparación propia de pastores hasta que se empezó a utilizar en los hogares. Tradicionalmente, se elaboraba en un recipiente de madera con forma de cono y ligeramente inclinado.

Por otro lado, otro ingrediente fundamental en la panadería colombiana es el queso costeño. Según Lesmes Ramos (2017), este queso es un producto lácteo originario de la costa Atlántica, una región que se caracteriza por su alta producción de leche bovina, ya que de allí proviene el 60% de la leche en Colombia. El queso costeño es fresco y tiene un sabor salado que varía de moderado a fuerte. Su bajo contenido de humedad y su textura semidura lo hacen ideal para su uso en panadería.

En cuanto a la fermentación del maíz, Ferrari et al. (2020) explican que este proceso ha sido parte de la gastronomía colombiana desde hace siglos. Antiguamente, el pandebono se elaboraba con maíz fermentado, o al menos con grano de maíz, a diferencia de la actualidad, donde muchas industrias priorizan la reducción de costos y tiempos de producción, utilizando harinas refinadas que modifican sus características organolépticas.

Según Osorio (2021), la fermentación del maíz mejora sus propiedades sensoriales, aportando un sabor ácido a las preparaciones. Esta fermentación es de tipo láctica, en la cual los carbohidratos del maíz se oxidan, generando ácido láctico.

Otro componente esencial en la elaboración del pandebono es el almidón de yuca. De acuerdo con el artículo Almidón de yuca, ¿Qué es, para qué sirve y cuáles son sus beneficios? (2023), este almidón es una sustancia blanca y polvorienta extraída de la raíz de la yuca, una planta tropical que ha sido una importante fuente de alimento en diversos países. Su capacidad espesante lo hace útil en la industria alimentaria para mejorar la consistencia de salsas, sopas y productos horneados como panes y amasijos, ya que ayuda a retener la humedad y prolongar la frescura. Además, el cultivo de la yuca ha sido esencial desde antes de la llegada de los colonos, siendo la base alimenticia de los pueblos indígenas del Caribe y la Amazonía.

Finalmente, en cuanto a la influencia de la panadería internacional, las galletas estilo New York han ganado popularidad en los últimos años. Según Claudia Ferrer (s.f.), estas galletas de chocolate se hicieron famosas en Nueva York tras su publicación en el New York Times. A diferencia de las galletas tradicionales más crujientes, estas se caracterizan por su textura blanda y húmeda, lo que permite que el chocolate se derrita en la boca, generando una experiencia sensorial única. Estas se han convertido en un referente dentro de la repostería por su tamaño, textura gruesa y un centro suave, mientras que sus bordes son crujientes. Generalmente, están rellenas de chispas de chocolate,

aunque también pueden incluir ingredientes como nueces o trozos de caramelo. La clave de estas galletas radica en una masa densa y una cocción que permite mantener el interior esponjoso mientras los bordes se doran ligeramente (Ultima Tendencia, s.f.).

Uno de los lugares donde se han popularizado estas galletas es Levain Bakery, fundada en 1995 en el Upper West Side de Nueva York. Es reconocida por ofrecer galletas de gran tamaño, con una combinación única de textura crujiente por fuera y suave en su interior. Su local original, ubicado en 167 West 74th Street, es pequeño, pero atrae largas filas de clientes que buscan probar sus famosas galletas. A pesar de la creciente competencia en la ciudad, Levain Bakery sigue siendo una parada obligatoria para los amantes de la repostería, consolidando su reputación como una de las mejores panaderías de Nueva York (La 5th con Bleecker St., s.f.).

Marco referencial

En este apartado se muestran los referentes de las investigaciones con respecto al tema de estudio.

Restrepo et al. (2010) mencionan en su trabajo las tres historias que siempre se han escuchado con respecto a la historia del pandebono. González (2024) plantea tres distintas teorías acerca de la historia del pandebono. Entre Dagua y Cali había una hacienda denominada "El Bono" en donde preparaban este y era componente fundamental de la dieta de los campesinos que en el área laboraban. Debido a esto, se fue corriendo la voz del pan de la hacienda El Bono, luego pan del bono y por último esta sociedad terminó denominándolo pandebono. La siguiente trata acerca de que los corteros

de caña de azúcar (muy cultivada en la región) recibían al inicio de su jornada laboral un "boleto o bono" que les servía para reclamar a la hora del almuerzo un pan y agua. Se popularizó entonces entre los corteros el pan del bono, y posteriormente el pandebono. Y la última historia tiene que ver con un panadero italiano que residió en la ciudad de Cali, quien horneaba todas las tardes el panecillo y lo ofrecía a su clientela como "Pan del Bono" (Pan del bueno) por su pronunciación en el idioma italiano.

A pesar de estas diversas versiones, su origen exacto sigue siendo incierto. Sin embargo, una de las explicaciones más aceptadas es que el pandebono fue creado en la Hacienda El Bono por doña Genoveva Reza. Su importancia en la cultura local ha impulsado múltiples iniciativas para preservar su valor patrimonial, como el Festival del Pandebono, ideado en 2008 por la gestora cultural Patricia Cifuentes, con actividades como la Escuela del Pandebono y concursos sobre su consumo (El País, 2024).

López (2023) plantea en su artículo la historia del pandebono, cómo surgió, fue mantenido y se divulgó. La historia trata de cómo se cuenta que en la Hacienda El Bono se hacía un pan que consumían los arrieros que iban de paso para Buenaventura, que se conocía como "El pan de El Bono". La tradición oral hizo que se conociera como "el pandebono". Agapita Juspián y el caucano Ignacio Papamija, quienes buscaban nuevos horizontes, llegaron hasta Felidia y consiguieron trabajo en la casa de la familia Carvajal, quienes fieles a la idea de que la educación dignifica al hombre, llevaron a Cali a Agapita para que adelantara sus estudios en el Convento de la Sagrada Familia. Desde ese

momento, en los desayunos de esta familia jamás faltó el manjar que Agapita inició a realizar en el convento, el cual trataba de maíz trillado a golpes en un pilón, que era curado durante tres días, para luego agregarle queso campesino escurrido a más no poder y una porción de almidón de yuca. (párr. 8)

Además según López (2023) este amasijo se ablandaba sobre una batea de piedra antes de llevarlo al horno artesanal, previamente envuelto en hojas de plátano y rescatado a los 15 o 20 minutos de las entrañas de la candela, con un garabato. La fama del amasijo que la familia consumía no se hizo esperar e iniciaron a enviar este a Buenaventura para venderlo a los obreros de la planta de Don Sebastián Ospina. Todos siempre esperaban este amasijo, así que para acelerar el proceso, Agapita enseñó esta receta a sus nietas Adelina y Cleotilde Papamija, quienes a su vez también enseñaron esta receta a sus hijas Limbania y Albita Solarte Papamija. Ellas, desde sus 12 y 13 años, se levantaban a las 3:00 de la mañana para tener los pedidos listos. Cuando Limbania creció, emigró hacia Cali e instaló un puesto en el que vendía pandebono, avena, empanadas y champús. Las filas eran muy largas. Un día, su vecino le pidió la fórmula del pandebono, a lo cual ella, sin egoísmos, le pasó el secreto. Porque prefería cerrar, dándole esta receta a su vecino, ya había dejado su legado. Su vecino, conocido hasta el día de hoy como Panadería La Paola, inició a tener mucho éxito con esta receta. Albita se quedó en Felidia y posicionó El Zaphir. Ella es una sobreviviente que prepara el pandebono auténtico. Y a sus 96 años amasa sobre un mesón de madera este manjar para que los comensales lo coman en un par de minutos. (párr. 10)

Además de la historia anterior también se conoce que el pandebono es un amasijo característico del Valle del Cauca, especialmente reconocido en la zona comprendida entre Dagua y Cali. Según registros, en la antigua vía que conectaba estas localidades existía la Hacienda El Bono, donde una cocinera llamada Genoveva Reza preparaba un pan a base de maíz añejo, almidón de yuca, queso y huevo. Este pan se transformó en un alimento fundamental para los arrieros que iban hacia Buenaventura, quienes lo conocían como "el pan de El Bono", denominación que con el tiempo evolucionó hasta convertirse en "pandebono" (NTN24, 2024).

Su preparación se basa en ingredientes tradicionales como almidón de yuca, harina de maíz, queso fresco y huevos, lo que generó que este obtuviera una textura crujiente por fuera y suave por dentro. Se ha consolidado como un producto esencial en la gastronomía colombiana, siendo ampliamente consumido en desayunos y meriendas, acompañado generalmente de bebidas calientes como chocolate o café. Su versatilidad y arraigo cultural han hecho del pandebono un símbolo de la panadería vallecaucana (NTN24, 2024).

Según González (2024), en Cali existen cuatro panaderías destacadas dentro de la ruta del pandebono. Una de ellas es la panadería Montecarlo, la de mayor tradición, con más de 60 años de historia. Su fundador, Carlos Guzmán, experimentó con la receta hasta encontrar una fórmula única que posicionó a su panadería entre las mejores. Otra panadería relevante es Pandebonitos, un negocio familiar fundado en 2003 por Hanne

Nule Arana Cleves y Harold Arana Cleves. Su innovación comenzó cuando, observando buñuelos, se preguntaron si podrían hacer pandebonos en formato pequeño. Su idea tuvo gran éxito y las ventas de mini-pandebonos en bolsitas fueron arrasadoras. Actualmente, han expandido su oferta a productos como masa de pizza y waffles hechos de pandebono.

Más allá de su impacto comercial, el pandebono ha sido un símbolo de identidad cultural en el Valle del Cauca. Su relevancia trasciende el ámbito gastronómico, ya que incluso ha sido inspiración en la música. Un ejemplo de ello es el maestro Jairo Varela, quien en los años 80 incluyó la expresión "esto es cuestión de pandebono" en la canción Cali Ají de Grupo Niche. Además de su valor simbólico, el pandebono representa un motor económico para la región. En Cali existen 3.280 panaderías y en el Valle del Cauca 14.000, comercializando diariamente alrededor de 770.000 unidades, lo que genera ingresos estimados en 5.500 millones de pesos y más de 3.000 empleos directos (El País, 2024). Su reconocimiento ha traspasado fronteras, consolidándose como un referente de la gastronomía caleña.

El éxito del pandebono también radica en la calidad de sus ingredientes y su cuidadoso proceso de elaboración. Expertos de la industria, como Luis Antonio Pineda, administrador de La Casa del Pandebono, destacan que su sabor y textura distintivos dependen de la selección de insumos como el maíz fermentado, el almidón de yuca, el queso de alta calidad, la mantequilla y la leche en polvo. Además, el proceso de cocción

controlado es clave para garantizar su consistencia y diferenciarlo de otros panes tradicionales como el pandeyuca y la almojábana (El País, 2024).

Asimismo, el pandebono ha sido un impulsor del emprendimiento en la región. Negocios como la Casa del Pandeyuca y diversas panaderías artesanales han surgido en torno a su producción, ofreciendo variaciones y nuevos formatos. Por otro lado, pequeños emprendedores como Edison Ruano y su esposa han encontrado una fuente de sustento a través de los carritos pandeboneros, vendiendo más de 250 unidades diarias en puntos estratégicos de la ciudad. Esta expansión del pandebono no se limita a Cali, ya que iniciativas similares han surgido en Bogotá y Nueva York, donde migrantes caleños han llevado este producto a nuevos mercados, consolidando su presencia a nivel internacional (El País, 2024).

Además, el mercado de galletas en Colombia alcanzó ventas de USD 471,15 millones en 2024 y se estima que crezca a una tasa anual del 4,7% entre 2025 y 2034, para así llegar a USD 712,33 millones en 2034. Este crecimiento se observa por el cambio en las preferencias de los consumidores, los cuales cada vez buscan alimentos listos para consumir, la innovación en ingredientes, con una mayor oferta de galletas sin azúcar, bajas en grasa y sin gluten, las mejoras en los procesos de producción y empaques, que ha permitido ofrecer productos de mayor calidad y atractivo visual (Informes de Expertos, 2024, párr. 1).

Metodología

Se llevó a cabo una investigación en la cual se realizaron visitas a la Secretaría de Turismo y la Alcaldía de Cali, con el propósito de recopilar información sobre la historia, tradición y reconocimiento del pandebono como parte del patrimonio gastronómico de la región. Además, en la Hacienda El Bono, lugar donde se originó este amasijo, se encontró un espacio dedicado a su historia. A pesar de que actualmente la hacienda funciona como un centro recreativo, conserva la historia del pandebono, encontrando una sección en la que se encuentran distintos artículos relacionados con este amasijo.

También se realizó una visita a Tardes Caleñas Orígenes, ubicado por el kilómetro 18, lugar en el cual se elabora el pandebono en dos formas, en la forma circular que se conoce normalmente y también con su receta y forma original que es alargado y recto. En este lugar, en las cajas de empaque se incluye un resumen de su historia, reforzando su importancia cultural. Adicionalmente, se intentó contactar a Gustavo Montoya, familiar de Genoveva Reza, quien es reconocida como la creadora del pandebono.

Para analizar el mapeo de ambos productos (pandebono y galletas estilo NY) en el sur de Cali, se diseñó un mapa en el que se identificaron las panaderías y galleterías de los barrios Valle del Lili, Pance y Ciudad Jardín. En este mapa se señalaron los establecimientos que ofrecen galletas estilo New York y las panaderías de la zona. Esta información permitió conocer la cantidad de presencia que estos productos tienen en los

barrios seleccionados y cómo al ver una gran variedad de estos lugares entender el gran consumo que se tiene de estos productos.

En el desarrollo de la receta, se realizaron seis versiones distintas del producto, teniendo en cuenta que ya se contaba con una receta inicial realizada hace dos años. Se partió de dicha receta en la cual se fueron realizando cambios, añadiendo y quitando distintos ingredientes hasta que se encontró el equilibrio perfecto en la combinación de ingredientes y textura del producto final. El objetivo fue lograr un sabor que mantuviera la esencia del pandebono con la textura característica de una galleta estilo New York. Durante el proceso de ajustar los ingredientes, se tuvo presente la receta original del pandebono con el fin de obtener una estructura adecuada sin perder la autenticidad del sabor y respetar en su mayoría lo esencial de este.

Para validar el producto final, se llevaron a cabo encuestas basadas en los prototipos realizados, además de que se tuvo una conversación con cada persona que realizó la encuesta para así además de la información de la encuesta, también tener retroalimentación de que se pensaba de la galleta. A través de estas encuestas se evaluaron aspectos como sabor, textura, dulzor y apariencia, para así poder realizar distintos cambios en la formulación según la retroalimentación recibida. Con los resultados obtenidos, se realizaron ajustes finales hasta que se obtuvo la versión final de la galleta, que logra fusionar la identidad de ambos productos.

Resultados

A continuación, se presentan los resultados obtenidos a lo largo del desarrollo del proyecto, los cuales enseñan el proceso investigativo y creativo realizado. Estos resultados se organizan de acuerdo con los objetivos descritos en el trabajo, incluyendo tanto los hallazgos en campo como los avances en la formulación del producto.

En cuanto a las visitas realizadas se obtuvieron fotos de la Hacienda “El Bono”, se observan imágenes de cómo está la hacienda en este momento, de los lagos en los cuales las familias van los fines de semana a pasar el día y a pescar (figura 1 y 2), también se aprecia el lugar donde se encuentra la historia del pandebono, un muro lleno de las historias y artículos que rodean este amasijo, además de fotos de doña Genoveva y al lado de este muro se encuentra un texto llamado “El pan de la Hacienda El Bono” en el cual se cuenta un poco sobre la historia del pandebono (figuras 3, 4 y 5), además se observa la entrada a la hacienda (figura 6).

Así mismo se realizó un mapa del sur de Cali (figura 7), teniendo en cuenta los barrios valle del Lili, ciudad jardín y Pance, en donde se encontró una gran concentración de panaderías y de galleterías en las cuales se venden galletas estilo New York, se trabajó con dichos barrios, porque son los lugares donde se evidencio la mayor cantidad de personas consumidoras de ambos productos lo cual fue lo ideal al momento de realizar las validaciones.

Al mismo tiempo se inició la búsqueda de una receta ideal en donde se logrará conservar el sabor del pandebono y la textura de la galleta estilo New York, se inició con una receta que se tenía del 2023 y con esta, recetas de galletas estilo New York y receta

del pandebono, la receta inicial se fue modificando con distintos ingredientes y cantidad de estos mismos hasta que se logró hallar una que su sabor evocaba el recuerdo al pandebono y su textura fuera igual a las galletas estilo New York, en donde por fuera son crocantes pero al momento de llevarlas a boca son suaves por dentro sin estar crudas.

Al momento de iniciar las pruebas de los prototipos de galletas, se realizaron encuestas con cada prototipo (figura 23) además tener una charla con cada persona que la realizo para obtener retroalimentación e ir mejorando la receta, cuando se inició este proceso, se regresó a la primera receta realizada (figura 16) en la cual se añadieron distintos ingredientes que dieron cabida al segundo prototipo (figura 17), con esto, se realizó una encuesta en la cual lo que se destacó como punto para mejorar fue la crocancia y textura, con esto se modificó de nuevo la receta hasta que se llegó al tercer prototipo (figura 18), la cual en sabor tenía una gran aceptabilidad en sabor (figura 8), mientras que en textura no fue bien recibida (figura 9), se realizaron los cambios pertinentes y se hicieron los prototipos cuarto y quinto (figura 19 y 20) que aunque entre ambas existieron cambios, la galleta tenía un sabor diferente al que se buscaba y aunque la textura estaba perfecta para ambas galletas cuando recién salían del horno (figura 10 y 11), al día siguiente o con las horas se ponía un poco dura y los encuestados del día siguiente al que se hornearon ambos prototipos mencionaron que tenía textura de un pan mas no de una galleta estilo New York; para solucionar las dificultades que estaban teniendo los prototipos de las galletas, se tuvieron asesorías externas en donde se brindaron ideas para obtener el sabor a pandebono y la textura que se necesitaba, de estas asesorías se obtuvieron los prototipos sexto y séptimo (figura 21 y 22), en el cual la diferencia entre estos es la materia grasa y que en la otra tiene una yema de más; al

momento de realizar las encuestas respectivas a estas galletas se encontró que la receta que tiene una yema de mas no a todos los encuestados les recuerda al pandebono de la manera en que se espera (figura 12) mientras que en la receta que tiene una cantidad mayor de grasa a todos les recuerda al pandebono (figura 13), además, en textura y crocancia, la receta con mayor cantidad de grasa fue más aceptada, además de que al siguiente día de horneadas esta no había perdido su crocancia de la manera en la que lo habían hecho los demás prototipos por lo cual con el sabor y crocancia adecuadas y aceptadas por el segmento que se escogió para este proyecto, se decidió que el prototipo siete (figura 13) fue el prototipo final que se escogió. Al mismo tiempo que se creaba el prototipo de la galleta, se inició el diseño una caja en la cual se pudiera empaclar la galleta, esto yendo más allá de solo hacer una galleta, sino contar un poco de su historia e intentar plasmar significativamente la importancia que se tuvo al momento de crear este proyecto (figura 14 y 15).

Discusión

El proceso de reinterpretación del pandebono de Dagua, desarrollado a lo largo de este proyecto, permitió no solo recuperar parte de la memoria del pandebono, sino también adaptarla innovadoras y nuevas formas de consumo, como lo dice García Mera (2014) al referirse a los amasijos como preparaciones tradicionales que representan las costumbres de los colombianos. La visita realizada a la Hacienda El Bono, los artículos encontrados de la alcaldía de cali confirmaron que el pandebono forma parte del patrimonio culinario local y que aún se encuentra presente, aunque en muchos casos de manera simbólica como lo es en la hacienda; el hallazgo de un espacio dedicado exclusivamente a su historia dentro de la hacienda, y la existencia de establecimientos

como *Tardes Caleñas Orígenes*, que aún elaboran el pandebono en su forma y receta original, refuerzan el planteamiento del marco teórico sobre el valor simbólico y cultural del amasijo.

Por otro lado, la elaboración del mapa en el sur de Cali permitió identificar la alta presencia de panaderías y galleterías en los barrios seleccionados. Esta información verificó la popularidad del pandebono y galletas estilo New York en los sectores y también justificó su elección como espacio de validación para el producto, dando cumplimiento al segundo objetivo del estudio. El mapeo también ayudo la información presentada por informes como el de *Informes de Expertos (2024)*, donde se observó un crecimiento sostenido del mercado de galletas en Colombia, con una proyección de consumo en aumento que favorece la introducción de productos híbridos como el propuesto en este proyecto.

Durante el desarrollo del prototipo, se pudo evidenciar la importancia de adecuar los ingredientes como el modo de preparación, buscando equilibrar el sabor tradicional que se tiene del pandebono con la textura deseada de las galletas estilo New York, según *La 5th con Bleecker St.* (s.f.) y *Ultima Tendencia* (s.f.) como gruesas, crujientes por fuera y suaves en el interior. El proceso de creación, que implicó seis versiones de la receta, permitió perfeccionar el proyecto hasta alcanzar una combinación adecuada de ingredientes que evocara el sabor del pandebono sin perder las características de la galleta que se buscaba.

La retroalimentación de los encuestados fue esencial en este punto. Las encuestas realizadas para cada uno de los prototipos brindaron además de datos cuantitativos, datos cualitativos que permitieron mejorar aspectos específicos como dulzor, textura y sabor.

Estas encuestas permitieron cumplir con el tercer objetivo del proyecto: modelar el prototipo final a través de fichas técnicas y pruebas de validación sensorial.

Finalmente, el análisis sensorial realizado, sumado a conversaciones con los participantes, fue clave para identificar el prototipo más aceptado: una galleta que incorpora mayor contenido de grasa, lo que no solo mejoró la crocancia, sino que también prolongó la frescura del producto después de horneado. Este resultado permitió solucionar el cuarto objetivo, el cual tenía que ver con la validación del producto con el público objetivo del sur de Cali, comprendido entre los 20 y 30 años.

Limitaciones del estudio

Entre las limitaciones más importantes se encuentra la dificultad para acceder a fuentes documentales oficiales sobre el origen del pandebono en Dagua, ya que gran parte de la información se obtuvo basada en registros informales. Aunque se intentó contactar a personas clave, su participación fue limitada. Adicionalmente, el número de encuestas aplicadas para validar los prototipos fue reducido por restricciones logísticas y de tiempo, lo cual limita el alcance estadístico de los resultados. También fue complejo controlar la textura del producto en función del tiempo, ya que algunas versiones de la galleta perdían crocancia al día siguiente de su preparación.

Conclusiones y Recomendaciones

La investigación permitió reafirmar la relevancia del pandebono como patrimonio cultural y gastronómico del Valle del Cauca, a partir de una base documental sólida que

servió como punto de partida para su reinterpretación. Este proceso derivó en una receta final que logró armonizar el sabor tradicional del amasijo con la textura deseada de una galleta estilo New York, evidenciando que es posible adaptar productos tradicionales a nuevas formas de consumo sin perder su autenticidad. No obstante, alcanzar este equilibrio implicó un proceso riguroso de ensayo y error, en el que fue necesario desarrollar múltiples prototipos y recurrir a asesorías externas, lo cual reflejó las complejidades técnicas y sensoriales de transformar un producto tradicional en una propuesta innovadora sin sacrificar su esencia cultural.

Además de lo anterior, si el proyecto logró identificar distintos documentos sobre el origen e historia del pandebono, se recomienda que para realizar futuras investigaciones se profundice en la historia oral mediante entrevistas con portadores de tradición, familias productoras y comunidades locales. Esto lograría complementar la documentación al aportar significantes relatos vivos que fortalezcan la pertenencia del producto reinterpretado y enriquezcan su valor como símbolo de la ciudad. Además, se sugiere avanzar en el enfoque centrado únicamente en el producto y avanzar hacia el diseño de experiencias gastronómicas, que articulen la historia del pandebono, su versión reinterpretada y sus vínculos con la memoria colectiva. Esto podría materializarse mediante puntos de venta físicos, empaques narrativos que incluyan elementos de storytelling, y prácticas que fusionen cocina, patrimonio y tradición, contribuyendo así a una valorización más profunda y participativa del amasijo en contextos contemporáneos.

Referencias

- Restrepo, M. I., Hoyos, O., & Jaramillo, P. (2010, May). PLAN DE NEGOCIOS ENTREMIGAS S.A.S . bibliotecadigital.usb.edu.co. <https://bibliotecadigital.usb.edu.co/server/api/core/bitstreams/7c13d95f-401b-4942-b0d1-dc4498abed83/content>
- González, C. (2024, March 15). Mirá ve, La Ruta del Pandebono por todo cali. Revista Diners. https://revistadiners.com.co/estilo-de-vida/gastronomia/65487_pandebono/
- García Mera, L. C. (2014). Recetas y recetarios para la Olla Nacional: La Construcción del Proyecto Culinario Colombiano en el siglo XIX. Revista Colombiana de Antropología. http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0486-65252014000200004&script=sci_arttext
- López, W. (2023, May 23). La Memoria Viva del Pandebono, Amasa Sus Recuerdos. GOV. <https://www.cali.gov.co/gobierno/publicaciones/175954/la-memoria-viva-del-pandebono-amasa-sus-recuerdos/>
- Real Academia Española. (1960 - 1996). Diccionario de la lengua española.
- Grupo Empresarial Proingra. (2021, July 26). Amasijos Típicos colombianos. Grupo Empresarial Proingra. <https://proingra.com/amasijos-tipicos-colombianos/>
- La ruta de la cuajada, tradición 100% campesina (2017, July 3). Radio Nacional de Colombia. <https://www.radionacional.co/cultura/la-ruta-de-la-cuajada-tradicion-100-campesina>
- Ferrari, A., Vinderola, G., & Weill, R. (Eds.). (2020). Fermentación láctica de cereales y granos ancestrales andinos [Libro digital, PDF]. En Alimentos fermentados. microbiología, nutrición, salud y cultura (1.a ed.). <https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/127754>
- Osorio, U. R. (2021, 21 diciembre). Fermentación: qué es, tipos y ejemplos. [ecologiaverde.com. https://www.ecologiaverde.com/fermentacion-que-es-tipos-y-ejemplos3692.html#anchor_2](https://www.ecologiaverde.com/fermentacion-que-es-tipos-y-ejemplos3692.html#anchor_2)
- Lesmes Ramos, J. L. (2017). Las denominaciones de origen como herramienta de generación de valor agregado en el sector agropecuario, caso: queso costeño de valor agregado en el sector agropecuario, caso: queso costeño y queso del Caquetá. . Universidad de la Salle. https://ciencia.lasalle.edu.co/cgi/viewcontent.cgi?article=1211&context=administracion_agronegocios
- Levapan. (2023, June 14). Almidón de yuca, ¿Qué es y para qué sirve cuáles son sus beneficios? <https://www.levapan.com/noticias/almidon-de-yuca-que-es-y-para-que-sirve/>

- Claudia Ferrer. (s/f). Receta de cookies de chocolate. Claudia & Julia.
<https://claudiaandjulia.com/blogs/general/cookies-de-chocolate>
- NTN24. (2024, 26 de febrero). La verdadera historia del pandebono, el elegido como el segundo mejor pan del mundo. NTN24. <https://www.ntn24.com/noticias-economia/la-verdadera-historia-del-pandebono-el-elegido-como-el-segundo-mejor-pan-del-mundo-463134>
- Informes de Expertos. (2024). Mercado de galletas en Colombia.
<https://www.informesdeexpertos.com/informes/mercado-de-galletas-en-colombia>
- La 5th con Bleecker St. (s.f.). Levain Bakery y sus famosas cookies que debes probar.
Recuperado de <https://www.la5thconbleeckerst.com/cookies-en-levain-bakery/>
- Ultima Tendencia. (s.f.). Galletas tipo New York. Recuperado de
<https://ultimatendencia.es/galletas-tipo-new-york/>

Anexos

Figura 1

Estado actual de la Hacienda recreativa “El Bono”



Nota. Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Fotografía tomada en la Hacienda El Bono como parte del trabajo de campo para el proyecto de grado [Fotografía]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 2.

Estado actual de la Hacienda “El Bono”



Nota. . Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Fotografía tomada en la Hacienda El Bono como parte del trabajo de campo para el proyecto de grado [Fotografía]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 3.

Muro dedicado a la historia del pandebono.



Nota. . Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Fotografía tomada en la Hacienda El Bono como parte del trabajo de campo para el proyecto de grado [Fotografía]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 4

Muro dedicado a la historia del pandebono.



Nota. . Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Fotografía tomada en la Hacienda El Bono como parte del trabajo de campo para el proyecto de grado [Fotografía]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 5.

Historia del pandebono en la Hacienda “El Bono”



Nota. . Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Fotografía tomada en la Hacienda El Bono como parte del trabajo de campo para el proyecto de grado [Fotografía]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 6.

Portón de la Hacienda “El Bono”



Nota. . Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Fotografía tomada en la Hacienda El Bono como parte del trabajo de campo para el proyecto de grado [Fotografía]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 7

Mapa realizado sobre panaderías y galleterías en los barrios Valle del Lili, Ciudad Jardín y Pance de la ciudad de Cali.



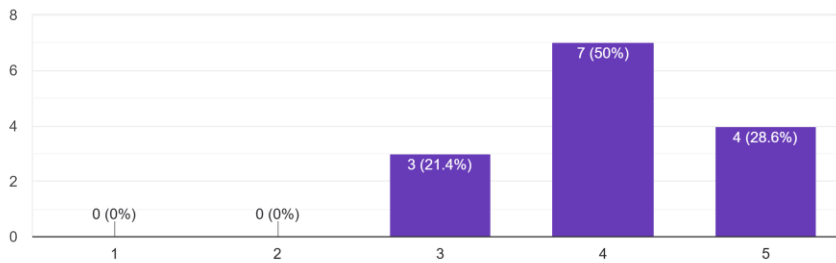
Nota. Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Diseño del mapa de la ciudad de Cali para proyecto de grado [Diseño gráfico]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 8.

Primera validación sensorial acerca del sabor.

1. ¿El sabor de la galleta te recuerda al pandebono?

14 respuestas



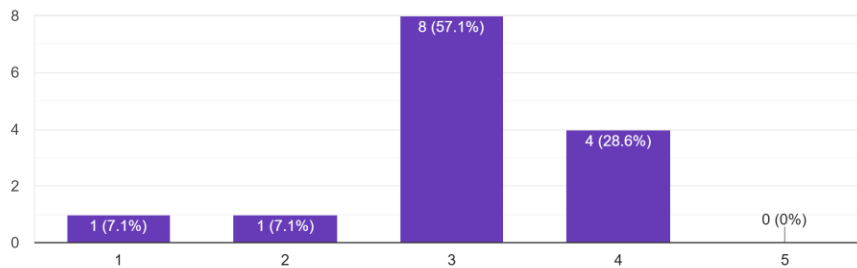
Nota. Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Encuestas de validación sensorial aplicadas a jóvenes entre 20 y 30 años en el sur de Cali [Instrumento de recolección de datos]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 9.

Primera validación sensorial acerca de la textura.

4. ¿Cómo calificarías la textura de la galleta?

14 respuestas

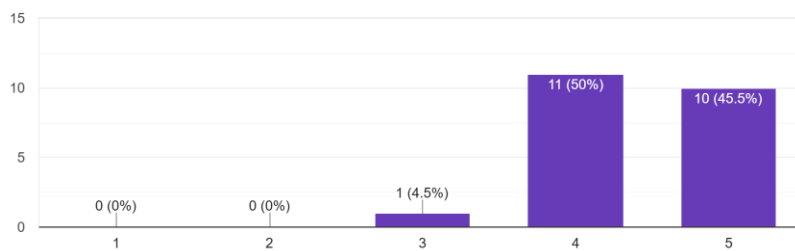


Nota. Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Encuestas de validación sensorial aplicadas a jóvenes entre 20 y 30 años en el sur de Cali [Instrumento de recolección de datos]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 10.

Segunda validación sensorial acerca de la textura.

4. ¿Cómo calificarías la textura de la galleta?
22 respuestas

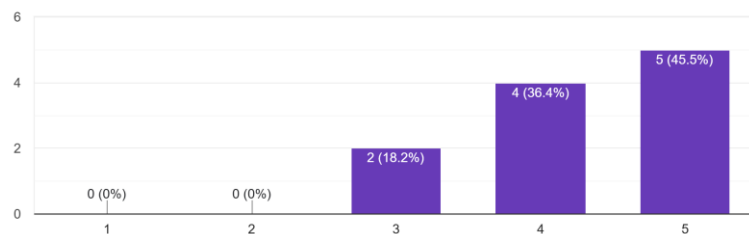


Nota. Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Encuestas de validación sensorial aplicadas a jóvenes entre 20 y 30 años en el sur de Cali [Instrumento de recolección de datos]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 11.

Tercera validación sensorial acerca de la textura

4. ¿Cómo calificarías la textura de la galleta?
11 respuestas

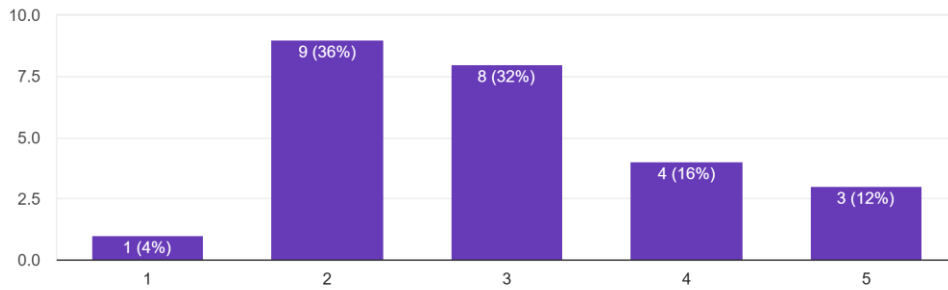


Nota. Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Encuestas de validación sensorial aplicadas a jóvenes entre 20 y 30 años en el sur de Cali [Instrumento de recolección de datos]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 12.

Cuarta validación acerca del sabor.

1. ¿El sabor de la galleta te recuerda al pandebono?
25 respuestas



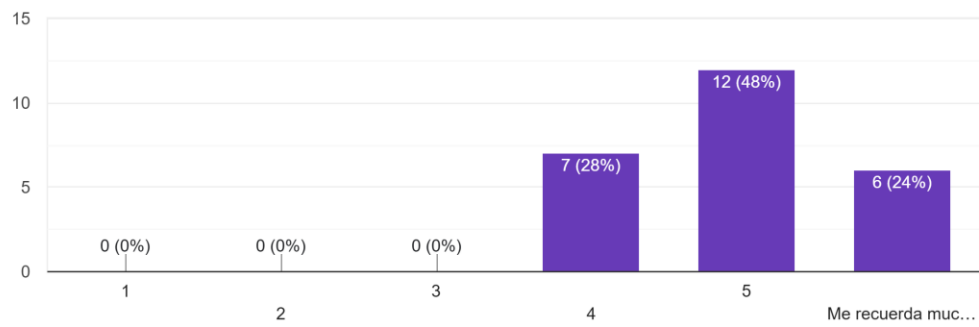
Nota. Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Encuestas de validación sensorial aplicadas a jóvenes entre 20 y 30 años en el sur de Cali [Instrumento de recolección de datos]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 13.

Quinta validación acerca del sabor.

1. ¿El sabor de la galleta te recuerda al pandebono?

25 respuestas



Nota. Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Encuestas de validación sensorial aplicadas a jóvenes entre 20 y 30 años en el sur de Cali [Instrumento de recolección de datos]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 14.

Cara delantera de la caja realizada



Nota. Rizo Rincon, M. (2025). Diseño de caja para entrega del producto final del proyecto de grado [Diseño gráfico]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 16 .

Primer prototipo de la receta de galleta de pandebono.

Prototipo 1		
Ingrediente	Unid.	Cant.
Almidón de yuca	Gr	150
Maíz fermentado	Gr	75
Polvo para hornear	Gr	5
Sal	Gr	1
Margarina	Gr	100
Azúcar blanca	Gr	30
Azúcar morena	Gr	30
Huevos	Unid	1

Queso costeño	Gr	50
Queso cuajada	Gr	50

Nota. Muñoz Alvarez, M. P. (2023). Desarrollo y reformulación de prototipos de galleta estilo New York con sabor a pandebono [Proceso de creación culinaria]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 17.

Segundo prototipo de la receta de galleta de pandebono.

Prototipo 2		
Ingrediente	Unid.	Cant.
Almidón de yuca	Gr	125
Maíz fermentado	Gr	75
Polvo para hornear	Gr	5
Sal	Gr	1
Mantequilla	Gr	100
Azúcar blanca	Gr	30
Azúcar morena	Gr	30
Huevos	Unid	1
Queso fresco	Gr	50
Queso cuajada	Gr	50
Leche en polvo	Gr	30
Maicena	Gr	20
Harina	gr	250

Nota. Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Desarrollo y reformulación de prototipos de galleta estilo New York con sabor a pandebono [Proceso de creación culinaria]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 18.

Tercer prototipo de la receta de galleta de pandebono.

Prototipo 3		
Ingrediente	Unid.	Cant.
Almidón de yuca	Gr	180
Maíz fermentado	Gr	80
Polvo para hornear	Gr	5

Sal	Gr	3
Mantequilla	Gr	90
Harina	Gr	110
Azúcar morena	Gr	30
Huevos	Unid	1
Queso costeño	Gr	110
Queso cuajada	Gr	100
Leche en polvo	Gr	40
Maicena	Gr	30

Nota. Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Desarrollo y reformulación de prototipos de galleta estilo New York con sabor a pandebono [Proceso de creación culinaria]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 19.

Cuarto prototipo de la receta de galleta de pandebono.

Prototipo 4		
Ingrediente	Unid.	Cant.
Almidón de yuca	Gr	100
Maíz fermentado	Gr	90
Polvo para hornear	Gr	8
Sal	Gr	5
Mantequilla	Gr	90
Harina	Gr	200
Azúcar morena	Gr	40
Huevos	Unid	1
Queso costeño	Gr	90
Queso cuajada	Gr	90
Leche en polvo	Gr	50
Maicena	Gr	30

Nota. Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Desarrollo y reformulación de prototipos de galleta estilo New York con sabor a pandebono [Proceso de creación culinaria]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 20.

Quinto prototipo de la receta de galleta de pandebono.

Prototipo 5		
Ingrediente	Unid.	Cant.
Almidón de yuca	Gr	100
Maíz fermentado	Gr	100
Polvo para hornear	Gr	8
Sal	Gr	5
Mantequilla	Gr	90
Harina	Gr	210
Azúcar morena	Gr	40
Huevos	Unid	1
Queso costeño	Gr	110
Queso cuajada	Gr	90
Leche en polvo	Gr	40
Maicena	Gr	30

Nota. Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Desarrollo y reformulación de prototipos de galleta estilo New York con sabor a pandebono [Proceso de creación culinaria]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 21.

Sexto prototipo de la receta de galleta de pandebono.

Prototipo 6		
Ingrediente	Unid.	Cant.
Almidón de yuca	Gr	100
Maíz fermentado	Gr	100
Polvo para hornear	Gr	8
Sal	Gr	5
Mantequilla	Gr	90
Harina	Gr	210
Azúcar morena	Gr	40
Huevos	Unid	1
Yema	Unid	1
Queso costeño	Gr	110
Queso cuajada	Gr	90
Leche en polvo	Gr	40
Maicena	Gr	30

Nota. Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Desarrollo y reformulación de prototipos de galleta estilo New York con sabor a pandebono [Proceso de creación culinaria]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 22.

Prototipo final de la receta de galleta de pandebono.

Prototipo 7		
Ingrediente	Unid.	Cant.
Almidón de yuca	Gr	100
Maíz fermentado	Gr	100
Polvo para hornear	Gr	8
Sal	Gr	5
Mantequilla	Gr	90
Aceite	Gr	7
Queso Crema	gr	4
Harina	Gr	210
Azúcar morena	Gr	40
Huevos	Unid	1
Queso costeño	Gr	110
Queso cuajada	Gr	90
Leche en polvo	Gr	40
Maicena	Gr	30

Nota. Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Desarrollo y reformulación de prototipos de galleta estilo New York con sabor a pandebono [Proceso de creación culinaria]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Figura 23.

Encuesta realizada con cada prototipo de las recetas de la galleta de pandebono

Encuesta.

1. ¿El sabor de la galleta te recuerda al pandebono?

Escala de 1 a 5

2. ¿Cómo calificarías el sabor de la galleta?

Excelente

Muy bueno

Aceptable

Deficiente

3. ¿Qué opinas del color de la galleta?

Muy atractivo

Atractivo

Regular

Poco atractivo

Nada atractivo

4. ¿Cómo calificarías la textura de la galleta?

Escala de 1 a 5

5. ¿La galleta tiene la crocancia adecuada?

Sí, está perfecta

Un poco más crujiente

Un poco menos crujiente,

No me gusta la crocancia

6. ¿Te parece que la galleta es demasiado dulce, poco dulce o tiene el nivel adecuado de dulzura?

Demasiado dulce

Adecuadamente dulce

Poco dulce

No me gusta el nivel de dulzura

7. ¿Recomendarías estas galletas a otros?

Sí

No

No estoy seguro/a

Nota. Muñoz Alvarez, M. P. (2025). Diseño de encuesta sensorial para la validación del prototipo de galleta estilo New York con sabor a pandebono [Cuestionario]. Trabajo de grado no publicado, Pontificia Universidad Javeriana Cali.