



Sabor a memoria: La historia vallecaucana a través del alfeñique

Autores: Isabella Correa y José Daniel Ruiz

Directora: Yurany Guevara

Pontificia Universidad Javeriana Cali

Facultad de Creación y Hábitat

Programa de Gastronomía y Artes Culinarias

Cali, Valle del Cauca

2025

Resumen

El proyecto *Sabor a Memoria* surge ante la evidente disminución de reconocimiento, uso y significado que el alfeñique tiene entre los estudiantes universitarios. Aunque este dulce forma parte del patrimonio cultural regional, su presencia se ha debilitado debido a la falta de contacto directo con la tradición, la fragmentación en su transmisión y la desconexión entre sus códigos estéticos y simbólicos y las dinámicas contemporáneas de los jóvenes. Este distanciamiento no implica la desaparición de la tradición, sino su desplazamiento hacia un lugar periférico dentro de la experiencia cotidiana, lo que abre la necesidad de repensar cómo se comunica, se vive y se integra en la vida universitaria.

Desde un enfoque antropológico, lingüístico y sensorial, el proyecto propone resignificar el alfeñique como un artefacto cultural capaz de activar memorias, vínculos y narrativas identitarias. Inspirado en planteamientos de Lévi-Strauss, Gerhardt y Marrone, se reconoce que los alimentos son sistemas de significado y que su nombre, estética, presentación y ritualidad influyen directamente en su percepción. Por ello, renovar su lenguaje simbólico y su forma de ser experimentado resulta esencial para restablecer su relevancia entre las nuevas generaciones.

El objetivo general consiste en resignificar el concepto de padrinos y ahijados a través de la reestructuración estética y organoléptica del alfeñique, tomando como referente el Día de los Ahijados, con el fin de integrar la memoria e identidad vallecaucana dentro de la comunidad estudiantil de la Universidad Javeriana Cali. Para ello, la metodología incluyó una revisión documental histórica, consultas en archivos físicos, entrevistas con una portadora del saber, laboratorios culinarios y dos grupos focales con estudiantes, cuyo análisis permitió comprender sus percepciones, emociones, gustos y formas de relacionarse con la tradición.

Los resultados demostraron que el alfeñique posee un fuerte valor simbólico pero enfrenta una transmisión desigual según los contextos territoriales de los estudiantes.

Asimismo, se identificó una preferencia por versiones innovadas del dulce (como por ejemplo la propuesta desarrollada de bombones de lulo, de manga con limón y sal y de chontaduro) que equilibran el dulzor del producto y se ajustan a los códigos sensoriales juveniles. Estos hallazgos guiaron la creación de una propuesta gastronómica que combina tradición e innovación y que se integra a una estrategia simbólica de apropiación universitaria centrada en el apadrinamiento como red de acompañamiento académico y emocional.

Finalmente, el proyecto culmina en una puesta en escena que articula obra, narrativa y degustación, donde el alfeñique actúa como elemento integrador entre diferentes proyectos del área de gastronomía y como puente conceptual para demostrar que la gastronomía trasciende la ideación de una preparación: es lenguaje, memoria, estética, identidad y vínculo social. Con ello, *Sabor a Memoria* busca revitalizar la tradición del alfeñique, resignificar su presencia en el presente y fortalecer su continuidad en el futuro.

Palabras clave

Preparación de alimentos, lingüística, costumbres y tradiciones, identidad cultural, gastronomía sensorial, denominación, percepción, subjetividad, innovación, historia de la alimentación, semántica, postres tradicionales, estudiantes universitarios.

Agradecimientos

Los autores presentan un especial agradecimiento a Yurany Guevara, directora del proyecto, por su orientación académica, su acompañamiento continuo y su compromiso con el desarrollo riguroso de esta investigación. De igual manera, reconocen la contribución de Juliana Llanos, cuyas observaciones y asesoría técnica fueron determinantes para el proceso de elaboración de los bombones de alfeñique. Se extiende un agradecimiento a Martha Cecilia Ortiz, portadora del saber, por la transmisión generosa de sus conocimientos y

prácticas tradicionales, insumos fundamentales para la comprensión del oficio y la consolidación conceptual del proyecto. Así mismo, se agradece a Angélica Rodríguez por su apoyo en el registro fotográfico, en el diseño del empaque y en las actividades logísticas necesarias para el desarrollo del trabajo. Los autores expresan también su reconocimiento a los estudiantes del programa de Gastronomía, quienes, mediante su participación en los grupos focales, aportaron perspectivas esenciales para el análisis. Igualmente, agradecen a Nadia Chujfi por la coordinación general de la asignatura Proyecto de Grado y a Sebero Ugarte por su acompañamiento académico durante el proceso formativo. Finalmente, se expresa un agradecimiento a las familias de los investigadores, cuyo respaldo emocional y apoyo permanente hicieron posible la culminación satisfactoria de esta investigación

Tabla de Contenido

Planteamiento del problema y justificación	10
Objetivo general.....	13
Objetivos específicos	13
Marco teórico y estado del arte	14
Materiales y métodos	22
Resultados	28
Discusión.....	38
Conclusiones:.....	41
Bibliografía	44
Anexos	49

Tabla de figuras.

Figura 1. <i>Modelo iceberg</i>	12
Figura 2. <i>Dorotea Sánchez</i>	17
Figura 3. <i>Plan Especial de Salvaguardia de la tradición de las macetas de alfeñique en Santiago de Cali</i>	18
Figura 4. <i>Rescate de dulces tradicionales de Charalá- Santander</i>	21
Figura 5. <i>Troquel del empaque para los bombones de alfeñique</i>	35
Figura 18.1. <i>Mezcla alfeñique temperatura 122°C</i>	98
Figura 18.2. <i>Mezcla alfeñique temperatura 125°C</i>	98
Figura 18.3. <i>Mezcla alfeñique temperatura 132°C</i>	99
Figura 18.4. <i>Mezcla alfeñique temperatura 135°C (Alfeñique Tradicional)</i>	99
Figura 18.5. <i>Mezcla alfeñique temperatura 136°C</i>	100
Figura 19.1. <i>Cocción de la mezcla del alfeñique</i>	102
Figura 19.2. <i>Baño maria invertido</i>	103
Figura 19.3. <i>Estiramiento de la masa</i>	103
Figura 19.4. <i>Blanqueamiento de la masa</i>	104
Figura 19.5. <i>Resultado final Entorchados de Alfeñique</i>	104
Figura 25.1. <i>Martha Cecilia contando su historia en la tradición.</i>	171
Figura 25.2. <i>Diálogo entre Isabella y Martha.</i>	171
Figura 25.2. <i>Diálogo e intervención de José a doña Martha.</i>	172
Figura 26.1. <i>Preparación de materiales para el grupo focal 1.</i>	176
Figura 26.2. <i>Firma de consentimientos</i>	176
Figura 26.3. <i>Formación de parejas Padrino-Ahijado.</i>	177
Figura 26.3. <i>Entrega de alfeñique y ringlete en representación a las macetas.</i>	177
Figura 26.4. <i>Conocimientos previos</i>	180
Figura 26.5. <i>Conservación del patrimonio cultural</i>	180
Figura 26.6. <i>Percepción de sabor</i>	181
Figura 26.7. <i>Percepción estética</i>	182
Figura 26.8. <i>Percepción de formatos</i>	182
Figura 26.9. <i>Encuestas de posibles gustos o sabores</i>	183
Figura 26.10. <i>Resignificación del alfeñique</i>	183
Figura 26.11. <i>Vínculos significativos</i>	184
Figura 27.1. <i>Línea de tiempo parte 1</i>	185

Figura 27.2. <i>Línea de tiempo parte 2</i>	185
Figura 28.1. <i>Centro Cultural de Cali</i>	186
Figura 28.2. <i>Interior del Centro Cultura de Cali</i>	187
Figura 28.3. <i>Portada de la Revista de la Universidad Autónoma de Occidente “La Maceta de Alfeñique. Tradición popular con sabor a caña”</i>	188
Figura 29.1. <i>Resultado relleno bombón de lulo</i>	191
Figura 29.2. <i>Preparación de los moldes para los bombones de alfeñique</i>	191
Figura 29.3. <i>Resultado relleno bombón de manga con limón y sal</i>	194
Figura 29.4. <i>Disposición de la mezcla de alfeñique para el bombón de chontaduro</i>	196
Figura 29.5. <i>Resultado relleno bombón de chontaduro</i>	196
Figura 29.5. <i>Bombones de alfeñique</i>	197
Figura 31.1. <i>Cajas de bombones de alfeñique</i>	200
Figura 31.2. <i>Explicación de la actividad a los estudiantes</i>	200
Figura 31.3. <i>Exploración de la caja conmemorativa del proyecto por parte de los estudiantes</i>	201
Figura 31.4. <i>Fortalecimiento de la relación de padrinazgo</i>	201
Figura 31.5. <i>Foto grupal de los participantes del segundo grupo focal</i>	202
Figura 31.6. <i>Percepción de la actividad</i>	202
Figura 31.7. <i>Claridad de la actividad</i>	203
Figura 31.8. <i>Percepción de conocimientos post actividad</i>	203
Figura 31.9. <i>Reflexión entre tradición y modernidad</i>	204
Figura 31.10. <i>Contribución al fortalecimiento de la identidad cultural</i>	204
Figura 31.11. <i>Futuras actividades</i>	205
Figura 31.12. <i>Potencial de aceptación</i>	206
Figura 31.13. <i>Calificación de sabor</i>	206

Tabla de anexos

Anexo N.º 1. <i>Formato de Recolección de Información #1</i>	49
Anexo N.º 2. <i>Formato de Consentimiento Informado</i>	50
Anexo N.º 3. <i>Formato de Autorización de Uso de Derechos de Imagen</i>	54
Anexo N.º 4. <i>Formato de Entrevista Informal con Portadora</i>	58
Anexo N.º 5. <i>Formato de Recolección de Información #2</i>	62
Anexo N.º 6. <i>Formato de Tabla Comparativa del Alfeñique Tradicional</i>	63
Anexo N.º 7. <i>Formato para la Construcción de Receta Estandarizada</i>	64
Anexo N.º 8. <i>Guía de Estructuración de la Dinámica Abordada en el Grupo Focal #1</i>	66
Anexo N.º 9. <i>Formato de Asentimiento Informado para Estudiantes Menores de Edad</i>	70
Anexo N.º 10. <i>Encuesta de Percepción del Alfeñique Tradicional y su Valor Cultural</i>	74
Anexo N.º 11. <i>Encuesta de Percepción del Alfeñique y Análisis de Gustos</i>	79
Anexo N.º 12. <i>Formato de Resultado Tabla de Percepción de los Bombones de Alfeñique</i> ...	83
Anexo N.º 13. <i>Guía de Estructuración de la Dinámica Abordada en el Grupo Focal #2</i>	84
Anexo N.º 14. <i>Formato de Encuesta Comparativa y de Percepción Alfeñiques</i>	88
Anexo N.º 15. <i>Encuesta de Percepción de la Actividad, Aprendizaje Adquirido y Futuros Compromisos</i>	90
Anexo N.º 16. <i>Formato de Análisis y Comparación de Resultados</i>	93
Anexo N.º 17. <i>Formato de Estrategias para Arraigar la Tradición en un Contexto Universitario</i>	96
Anexo N.º 18. <i>Resultado Tabla Comparativa del Alfeñique Tradicional</i>	97
Anexo N.º 19. <i>Resultado Receta Estandarizada Alfeñique</i>	101
Anexo N.º 20. <i>Resultado Consentimiento Informado Martha Cecilia</i>	105
Anexo N.º 21. <i>Resultado Autorización de Uso de Imagen Martha Cecilia</i>	108
Anexo N.º 22. <i>Resultados Consentimientos Informados Grupo Focal 1</i>	110
Anexo N.º 23. <i>Resultado Autorización de Uso de Imagen Grupo Focal 1</i>	134
Anexo N.º 24. <i>Resultado Asentimientos Informados Grupo Focal 1</i>	164
Anexo N.º 25. <i>Recolección de Información Entrevista Portadora</i>	170
Anexo N.º 26. <i>Recolección de Información Grupo Focal 1</i>	175
Anexo N.º 27. <i>Línea del tiempo del alfeñique y el Día de los Ahijados</i>	185
Anexo N.º 28. <i>Resultado de Recolección de Información Visita al Centro Cultural</i>	186
Anexo N.º 29. <i>Resultado Receta Estandarizada Bombones de Alfeñique</i>	189
Anexo N.º 30. <i>Resultado Tabla de Percepción de los Bombones de Alfeñique</i>	198

Anexo N°31. <i>Recolección de Información Grupo Focal 2</i>	199
Anexo N°32. <i>Resultado Análisis y Comparación de Resultados</i>	208
Anexo N°33. <i>Resultado Estrategias para Arraigar a la Tradición en un Contexto Universitario</i>	211

Planteamiento del problema y justificación

La comida es utilizada como un medio para materializar una identidad cultural o una tradición, entendida como la capacidad de traer ciertas características del pasado al presente. “Las tradiciones son creadas porque apoyan intereses políticos, económicos o sociales. Sin embargo, las personas piensan en estas como algo practicado hace mucho tiempo” (Serrano, 2005), lo que les otorga un sentido de autenticidad y continuidad histórica.

En el caso de Colombia nos remontamos a la época prehispánica para entender las raíces de su identidad culinaria. Las comunidades indígenas que habitaban el territorio en dicha época se dividían en diferentes familias lingüísticas: la familia Chibcha, la familia Caribe y la familia Arawak. Para los indígenas, la agricultura hacía parte fundamental de su alimentación, producían alimentos como el maíz, la yuca, la arracacha, la chirimoya, el ají, la papa, la guasca, los frijoles, etc. Los cuales se veían reflejados en platos como la mazamorra, el ajiaco, el jiste bun (el cuál era un tipo de bollo hecho a partir de frijoles), entre muchas otras (Daza & Pérez, 2013). Según la investigación de Zamara y Restrepo (2022), durante este periodo no se evidenciaba un alto consumo de azúcar por parte de las comunidades nativas, sin embargo, estos consumían habitualmente frutas altas en fructosa. Con la llegada de los conquistadores españoles esto cambió, ya que trajeron cultivos como la caña de azúcar, trapiches y preparaciones con sus derivados como el azúcar y la panela que incursionaron y marcaron un antes y después en la identidad de postres tradicionales que actualmente tenemos como lo son el alfeñique, el manjar blanco, el alfandoque, entre mucho otros.

En la actualidad, los postres y comidas tradicionales han perdido relevancia en el mercado gastronómico, especialmente entre las nuevas generaciones (Soto, 2018). A pesar de su valor cultural e histórico, estos productos enfrentan una disminución en la transmisión oral, lo cual se ve reflejado en el desconocimiento y bajo consumo por parte de los jóvenes (Illera et al., 2023). Además, han sido desplazados por la creciente oferta de postres

industriales, opciones de repostería internacional y la tendencia hacia alimentos más prácticos y estandarizados. En el contexto actual, factores como la globalización, han puesto en duda la identidad cultural, cuestionando que es autóctono del territorio y creando confusión y desconocimiento. “La globalización, al promover el flujo de personas, bienes e ideas, ha generado un contexto en el que las identidades locales se ven constantemente desafiadas y redefinidas” (Serrano, 2005). Debido a esto y a las cambiantes tendencias de consumo, cada vez es mayor el desconocimiento y menor la demanda de los postres tradicionales, en especial por parte de las nuevas generaciones.

Los postres tradicionales del Valle del Cauca compiten estrechamente con las cambiantes tendencias para las nuevas generaciones, como menciona Illera et al. (2023). Lo cual ha repercutido en la conservación de la identidad y apropiación gastronómica por parte de los jóvenes. El alfeñique, así como otros postres tradicionales, enfrentan un desafío al intentar capturar la atención de los estudiantes universitarios debido a la percepción que se tiene de ser anticuados. Esta situación se agrava por la creciente popularidad de la comida contemporánea, que destaca por su estética moderna y nombres llamativos (Soto, 2018). A pesar de ser parte integral del patrimonio cultural colombiano, especialmente en regiones como el Valle del Cauca (Illera et al., 2023), su valor no siempre se refleja en su consumo entre los jóvenes.

El alfeñique, de origen árabe y con raíces en la tradición confitera de Al-Ándalus, llegó a América durante la colonia como parte del legado gastronómico traído por los españoles (Milenio, 2023). En Cali, este dulce se transformó en símbolo afectivo y cultural a través de las macetas, obsequios que los padrinos entregan a sus ahijados cada 29 de junio, En esta fecha, los padrinos obsequian a sus ahijados las emblemáticas "macetas", que son ramilletes decorativos elaborados con dulces de alfeñique montados sobre palos de maguey y adornados con cintas de colores y figuras de papel. Esta práctica simboliza el afecto y el

compromiso entre padrinos y ahijados, fortaleciendo los lazos familiares e intergeneracionales. La tradición tiene sus raíces en el siglo XIX y está vinculada a la leyenda de Dorotea Sánchez, una mujer afrodescendiente del barrio San Antonio en Cali. Según la historia oral, Dorotea, sin recursos para regalar a sus hijos mellizos en el día de San Pedro y San Pablo, creó las primeras macetas con azúcar y agua, decorándolas con papel de colores. Esta iniciativa dio origen a una costumbre que se ha transmitido de generación en generación (Señal Memoria, 2021). Esta práctica, que surgió en el siglo XIX y se transmitió oralmente por generaciones, representa un elemento esencial del patrimonio cultural inmaterial del Valle del Cauca (Ministerio de Cultura de Colombia, 2012). Sin embargo, en la actualidad, el desconocimiento de su historia y el cambio en los hábitos de consumo entre los jóvenes, amenazan con borrar esta tradición viva, debilitando el vínculo identitario que une a los vallecaucanos con su herencia gastronómica.

Figura 1. Modelo iceberg



Nota. La figura fue realizada a través de los elementos visuales de canva. Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Por tanto, la reinterpretación del alfeñique, mediante técnicas y tendencias de la actualidad y la resignificación del concepto de padrinos y ahijados, ayudará a fortalecer el vínculo entre la gastronomía y su trasfondo en la identidad cultural del Valle del Cauca,

fomentando así el interés en la historia del departamento entre los jóvenes. Promover dulces artesanales como lo es el alfeñique, no sólo impactaría en su conservación en el tiempo, sino también en las economías locales donde se producen estas especialidades (Ocampo, 2022). Además, involucrar a estudiantes universitarios en la revalorización de estos platos mediante factores organolépticos y estéticos promueve una comprensión profunda de su importancia cultural y gastronómica (Illera et al., 2023).

El propósito de este proyecto consiste en resignificar el concepto de padrinos y ahijados a través de la reestructuración organoléptica y estética del alfeñique, usando como referencia “El Día de los Ahijados”, con el fin de integrar la historia e identidad del Valle del Cauca entre los estudiantes de la Universidad Javeriana Cali.

Objetivo general

Resignificar el concepto de padrinos y ahijados a través de la reestructuración organoléptica y estética del alfeñique, usando como referencia “El Día de los Ahijados”, con el fin de integrar la historia e identidad del Valle del Cauca entre los estudiantes de gastronomía de la Universidad Javeriana Cali.

Objetivos específicos

Revisar a nivel documental las generalidades de la historia del alfeñique y su papel dentro de la celebración del Día de los Ahijados en el contexto vallecaucano, con el fin de identificar los elementos históricos y culturales esenciales para su resignificación entre los jóvenes universitarios.

Proponer nuevas alternativas estéticas y organolépticas del alfeñique que dialoguen con los códigos visuales, emocionales y sensoriales contemporáneos de los estudiantes de la Universidad Javeriana Cali, sin desvincularse de sus raíces tradicionales.

Diseñar una estrategia de apropiación que permita a los estudiantes de la Javeriana Cali establecer vínculos significativos con el ritual del Día de los Ahijados, reconociendo el valor patrimonial del alfeñique.

Marco teórico y estado del arte

La gastronomía y la lingüística están cohesionadas con la identidad cultural de diferentes grupos poblacionales. “Eres diferente o eres igual según lo que comes y cómo hablas” (Gerhardt, 2013). La proximidad de estas viene desde el acto de comer y hablar, ya que ambos son a través de la boca, lo cual genera una necesidad de complementariedad. Cada sociedad desarrolla un léxico culinario propio que refleja su historia, costumbres y valores. De acuerdo con esto, se puede interpretar que la gastronomía no se trata únicamente de una práctica culinaria, sino también de un sistema de comunicación complejo en el que convergen significados culturales, simbólicos y lingüísticos.

Desde un enfoque antropológico, Strauss (1964) plantea que la alimentación no es solo una necesidad biológica, sino también una construcción social que permite a las comunidades estructurar la realidad y establecer distinciones entre la naturaleza y la cultura. En este sentido, la forma en que un alimento es nombrado, descrito y representado dentro de una sociedad influye de manera directa en su percepción y consumo (Soto, 2018). La manera en que los nombres de los alimentos tradicionales han evolucionado y cómo estos son interpretados por diferentes generaciones resulta un factor clave para entender su permanencia o su progresiva desaparición.

Desde esta perspectiva, el estudio del lenguaje en relación con la alimentación permite analizar cómo ciertos productos pueden mantenerse vigentes mientras que otros caen en desuso. En el caso de los dulces tradicionales colombianos, tales como el alfeñique, el manjar blanco y el alfandoque, han formado parte del patrimonio gastronómico del país desde

la llegada de los españoles (Zamara y Restrepo, 2022). Sin embargo, en la actualidad han perdido relevancia entre las nuevas generaciones, debido en gran parte a que se ha perdido de vista la importancia de los significados asociados a sus nombres y descripciones. Los cambios en las tendencias de consumo y la transformación de los valores gastronómicos han afectado la manera en que estos productos son percibidos. El Ministerio de Cultura de Colombia (2017) señala que la identidad culinaria de una sociedad se transmite de generación en generación, pero su permanencia depende en gran medida de la forma en que estos productos se adaptan a los cambios socioculturales y económicos. Cuando un producto mantiene un léxico tradicional que no se ajusta a las tendencias contemporáneas, puede generar desinterés o incluso rechazo, lo que explica en parte la disminución en la demanda de ciertos dulces tradicionales.

Desde otra perspectiva más estructuralista, Lévi-Strauss (1965) introduce el concepto del triángulo culinario, en el cual los alimentos se clasifican en crudos, cocidos y podridos, dependiendo no solo de su transformación física sino también del significado cultural que se les otorga. Esta categorización es aplicable a la forma en que los dulces tradicionales son percibidos en la actualidad. En este sentido, los productos que mantienen una imagen de fresca, sofisticación o artesanía suelen ser mejor valorados por el consumidor moderno, mientras que aquellos que no han actualizado su presentación pueden ser percibidos como obsoletos o poco atractivos. La globalización y la industrialización han modificado los códigos de consumo, privilegiando alimentos con etiquetas como artesanal, gourmet u orgánico, términos que generan una percepción de mayor calidad y exclusividad (Gerhardt, 2013). Los dulces tradicionales colombianos, por el contrario, han mantenido nombres y descripciones que pueden resultar poco llamativos o incluso generar desconfianza en las nuevas generaciones.

Un ejemplo claro de esto es el caso del alfeñique, un dulce tradicional cuya historia representa un proceso de intercambio cultural y adaptación a lo largo de los siglos. Su origen se remonta a más de 1.200 años atrás, derivando del término sánscrito *phanita*, que significa "pasta dulce". Este término fue adoptado posteriormente en persa como *fānīd* y en árabe hispánico como *al-fañiq*, haciendo alusión a una masa de azúcar cocida y estirada en formas delgadas y retorcidas (Milenio, 2023). Durante la época de Al-Ándalus en la península ibérica, el alfeñique era elaborado con azúcar, miel y aceite de almendras dulces, y se utilizaba tanto como golosina como con fines medicinales, especialmente para aliviar afecciones respiratorias (Milenio, 2023).

Con la llegada de los españoles al continente americano en el siglo XVI, el alfeñique fue introducido al Nuevo Mundo como parte del bagaje cultural traído por los conquistadores. Este dulce se fusionó con prácticas alimentarias y rituales preexistentes en América. En México, por ejemplo, se transformó en figuras de azúcar utilizadas en la celebración del Día de Muertos, representando una síntesis entre las cosmovisiones indígenas y las tradiciones católicas (Tres PM, 2019).

Esta tradición viene desde la época de la colonia cuando los terratenientes que controlaban estas tierras regalaban a sus trabajadores y esclavos las sobras de las producciones de azúcar y panela. Esto con el fin de hacerles un “regalo” para sus hijos, alimentarlos con estos sobrantes y se sintieran felices de que sus jefes o dueños en esta época mostraran interés por ellos cuando la verdad era una muy diferente.

En Colombia, el alfeñique encontró un espacio especial dentro de las celebraciones populares del Valle del Cauca, particularmente en la ciudad de Cali. Según la tradición oral, a finales del siglo XIX, una mujer afrodescendiente llamada Dorotea Sánchez creó las primeras macetas de alfeñique como un regalo simbólico para sus hijos mellizos nacidos el 29 de junio, día en que se conmemoran a los santos Pedro y Pablo. Se dice que, guiada por una

revelación, moldeó el alfeñique en formas alargadas, lo montó sobre palos de maguey y lo adorna con papeles de colores (Señal Memoria, 2021). Este gesto dio inicio a una tradición que se consolidaba con el tiempo.

Figura 2. Dorotea Sánchez



Fuente: Secretaría de Cultura (2018).

Desde entonces, el Día de los Ahijados, celebrado el 29 de junio, se ha convertido en una festividad caleña en la cual padrinos y madrinan regalan macetas de alfeñique a sus ahijados como símbolo de afecto y compromiso. Esta práctica no solo fortalece los vínculos familiares e intergeneracionales, sino que también constituye una manifestación identitaria del pueblo caleño, particularmente entre las comunidades afrodescendientes (Ministerio de Cultura de Colombia, 2012).

En reconocimiento a su valor cultural, esta tradición fue declarada en 2013 como parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación, reafirmando su importancia en la cohesión social y en la preservación de la memoria gastronómica y simbólica del Valle del Cauca (Señal Memoria, 2021) (Ministerio de Cultura de Colombia, 2012). Además, en el mismo año se propuso el Plan Especial de Salvaguardia (PES) de la tradición de las macetas de alfeñique en Santiago de Cali, el cual busca conservar y resguardar los saberes tradicionales entorno al alfeñique (Constantín et al., 2013).

Figura 3. Plan Especial de Salvaguardia de la tradición de las macetas de alfeñique en Santiago de Cali



Fuente: Constantín et al. (2013).

Sin embargo, su nombre, aunque históricamente relevante ya que narra la historia desde la España árabe e incluso más atrás, la conquista y colonia y se remonta hasta nuestra actualidad, ha caído en desuso por los consumidores jóvenes, ya que el nombre de este dulce se asocia directamente a los niños por el día de los ahijados, en el cual los niños reciben una maceta (conjunto de varias barras de alfeñique) por parte de sus padrinos (Constantín et al., 2013). La asociación del nombre de este producto a algo infantil puede reducir su consumo por parte de otros grupos etarios. Además, el asociarlo con una única festividad, estigmatiza su consumo por fuera de esta fecha.

La evolución del lenguaje no es completamente controlable, sino que depende de las actitudes de los hablantes (Helfrich, 2008). Esto significa que la percepción de los dulces tradicionales como el alfeñique, puede modificarse a través de estrategias discursivas que resignifiquen su valor cultural y gastronómico. La conciencia lingüística, entendida como el conjunto de actitudes, conocimientos y valoraciones que los hablantes tienen sobre la lengua, se forma a partir de la interacción social y se transmite de generación en generación (Helfrich, 2008). En este sentido, la forma en que un dulce es descrito y promovido influye en la manera en que las nuevas generaciones lo perciben y se identifican con él.

Para contrarrestar la pérdida de relevancia de los dulces tradicionales en el mercado, el Ministerio de Cultura de Colombia (2017) ha propuesto diversas estrategias de salvaguardia de la gastronomía tradicional. Entre ellas, se destacan la educación gastronómica, la promoción en eventos culturales y la innovación en la presentación y comercialización de los productos sin perder su esencia.

Además del lenguaje, las dinámicas sociales han desempeñado un papel clave en la transformación de las prácticas alimentarias. Serrano (2005) señala que fenómenos como la globalización y el capitalismo han reformado las apreciaciones cotidianas de las personas sobre el mundo, lo que ha llevado a la invención o reformulación de tradiciones. La gastronomía, como parte esencial de la identidad cultural, no es ajena a estos procesos y ha evolucionado constantemente para adaptarse a nuevas realidades sociales y económicas. En este contexto multicultural, las personas buscan enfatizar prácticas, objetos y alimentos que los hagan únicos y reconocibles dentro de un mundo interconectado. Esta necesidad de diferenciación resulta especialmente relevante en un entorno donde el encuentro con otras culturas es cada vez más frecuente, y donde la cocina no solo refleja la historia de un grupo social, sino que también se nutre de influencias contemporáneas (Ministerio de Cultura, 2017).

El impacto del lenguaje en la gastronomía también puede analizarse desde la perspectiva del discurso gastronómico. Según Marrone (2024), en el seminario *Gustoso y Sabroso: Introducción al Discurso Gastronómico*, este discurso opera a través de diferentes géneros, entre los cuales destaca la "gastronomía mítica" (dimensión pasional), que resalta un universo imaginario de afectos y sentimientos asociados a los alimentos. En este sentido, si el nombre de un postre no evoca una imagen atractiva para las nuevas generaciones, su consumo podría verse afectado. Por otro lado, la "gastronomía sustancial" enfatiza los aspectos físicos y sensoriales de los alimentos, por lo que el nombre de un dulce también

debe alinearse con las experiencias sensoriales deseadas por los consumidores modernos.

Esto concuerda con la teoría de Lévi-Strauss (1965), quien plantea que los alimentos no solo deben ser buenos para comer, sino también buenos para pensar. Así, la representación lingüística de un dulce no solo debe aludir a su sabor y textura, sino también conectar emocionalmente con el consumidor.

Este principio es clave en la revalorización de los dulces tradicionales colombianos. La falta de una narrativa ha llevado a que muchos de estos productos sean considerados obsoletos o poco atractivos. En un mercado altamente influenciado por la globalización, la manera en que se presenta un producto determina su éxito o fracaso. En este sentido, el Ministerio de Cultura de Colombia (2017) resalta que la permanencia de los alimentos tradicionales depende de su capacidad para adaptarse a los nuevos contextos culturales y comerciales. A su vez, Mejía et al. (2012) destacan que las nuevas generaciones tienen una afinidad especial por los medios digitales y las redes sociales, donde las tendencias gastronómicas son moldeadas a través de la viralización y la construcción de marcas personales.

Según lo anterior, Meneses & Peña (2020) proponen una alternativa para rescatar los dulces tradicionales, como el alfandoque, de Charalá- Santander, dándoles visibilidad y nuevas oportunidades de participación activa en el mercado actual, a través de la resignificación de su espacio en la mesa, haciéndolo atractivo y creando un sentimiento identitario para los habitantes de la región.

Figura 4. *Rescate de dulces tradicionales de Charalá- Santander*



Fuente: Meneses & Peña (2020).

La evolución del lenguaje y su impacto en la percepción de los dulces tradicionales ha sido analizada también desde una perspectiva histórica. El estudio del léxico gastronómico colonial (Ministerio de Cultura, 2017) demuestra que términos como alfeñique y alfandoque eran ampliamente conocidos en el virreinato de la Nueva Granada y estaban asociados a festividades religiosas y eventos sociales. Con el paso del tiempo, estos nombres han perdido vigencia, y su significado ha dejado de ser familiar para los consumidores modernos. Según Scherfer (1983), la evolución del lenguaje no es completamente controlable, sino que depende de las actitudes de los hablantes. Esto significa que la percepción de los dulces tradicionales puede modificarse a través de estrategias discursivas que resignifiquen su valor cultural y gastronómico. La conciencia lingüística, entendida como el conjunto de actitudes, conocimientos y valoraciones que los hablantes tienen sobre la lengua, se forma a partir de la interacción social y se transmite de generación en generación (Gauger, 1976). En este contexto, es posible revitalizar productos tradicionales mediante una adaptación de su narrativa que los haga más atractivos para los consumidores actuales.

Gracias a las investigaciones de los autores citados con anterioridad, podemos entender que el lenguaje desempeña un papel fundamental en la percepción y el consumo de los dulces tradicionales colombianos. Además, la relación entre interpretación semántica y

gastronomía permite entender por qué algunos productos han perdido vigencia en el mercado y cómo su revalorización discursiva podría contribuir a su revitalización. A través de una interpretación gastronómica y cultural y el uso de tendencias actuales, es posible rescatar estos productos del olvido y promover su aceptación entre las nuevas generaciones.

Aplicando los principios de la semántica gastronómica y el análisis estructuralista de Lévi-Strauss, se pueden desarrollar estrategias para reposicionar el alfeñique en el mercado contemporáneo, fortaleciendo así el patrimonio gastronómico colombiano.

Materiales y métodos

Objetivo 1

Para el cumplimiento del objetivo específico 1, el cual tiene como fin “Revisar a nivel documental las generalidades de la historia del alfeñique y su papel dentro de la celebración del Día de los Ahijados en el contexto vallecaucano, con el fin de identificar los elementos históricos y culturales esenciales para su resignificación entre los jóvenes universitarios” se seguirá la siguiente metodología:

Fase 1:

Se realizó una consulta en fuentes primarias digitalizadas como artículos académicos, artículos de revista, documentos históricos y libros, usando como herramientas de búsqueda principales: Google Académico, Digitalia, Scopus, SciELO, Vitela (repositorio institucional Javeriana Cali), Recursos Digitales (biblioteca Universidad Javeriana, Universidad de los Andes, Universidad San Mateo, Universidad Nacional de Colombia). Se consultaron 33 fuentes de información que datan del año 1964 hasta el año 2024 abarcando la información necesaria para el desarrollo del proyecto.

El método utilizado para el cumplimiento de este objetivo fue en primer lugar un acercamiento inicial a las fuentes primarias digitalizadas, guiado por títulos y palabras clave

de búsqueda (como: alfeñique, preparación de alimentos, lingüística, costumbres y tradiciones, identidad cultural, historia de la alimentación, semántica, postres tradicionales, estudiantes universitarios) con el fin de identificar cuáles eran útiles para el desarrollo del proyecto, seguido a esto, con las fuentes de información seleccionadas se llevó a cabo la construcción del planteamiento del problema y su justificación, del marco teórico y del estado del arte, utilizando diferentes citas de los autores consultados. Además, se realizó una línea del tiempo que enmarca los principales hechos que influyeron en la historia y trascendencia del alfeñique y de la tradición vallecaucana del Día de los Ahijados.

Fase 2:

Se llevó a cabo una visita al Centro Cultural de Cali, ubicado en el centro de la ciudad, con el fin de consultar fuentes primarias físicas para obtener información veraz acerca de los orígenes, trasfondos y desarrollo de estas recetas y costumbres a lo largo de nuestra historia.

Los instrumentos usados para la recolección de información en fuentes físicas fueron: fotografías de los archivos encontrados y registro de datos relevantes para complementar la investigación, los cuales se recopilaron en el Formato de Recolección de Información #1 (Ver Anexo 1).

Fase 3:

Se realizó un acercamiento, a través de conversaciones informales con Martha, una portadora de la tradición del alfeñique, con el fin de documentar y comprender su historia y recorrido desde una mirada más vivencial acorde a la experiencia de la portadora de saber, además de indagar un poco más acerca del contexto actual de este producto y de la tradición a su alrededor.

Los materiales utilizados para el cumplimiento de esta fase fueron: un Formato de Consentimiento Informado (Ver Anexo 2), del cual autoriza el tratamiento de datos como

fotografías, notas de voz y testimonio, con fines netamente académicos e investigativos; un Formato de Autorización de Uso de Derechos de Imagen (Ver Anexo 3); una guía de preguntas semiestructuradas para el diálogo informal con la portadora, las cuales se muestran en el Formato Guía de Preguntas Orientadoras para Entrevista Informal con Portadora de Saber (Ver Anexo 4) ; por último, un formato de Recolección de Información #2 (Ver Anexo 5), el cual recopila fotografías y transcripción de notas de voz de los puntos claves dialogados.

Objetivo 2

Para el cumplimiento del objetivo específico 2, el cual tiene como fin “Proponer nuevas alternativas estéticas y organolépticas del alfeñique que dialoguen con los códigos visuales, emocionales y sensoriales contemporáneos de los estudiantes de la Universidad Javeriana Cali, sin desvincularse de sus raíces tradicionales” se seguirá la siguiente metodología:

Fase 1:

Se realizó un laboratorio inicial para comprender y perfeccionar las técnicas de la receta tradicional del alfeñique, llevando la mezcla a diferentes temperaturas, registrando sus resultados, identificando las diferencias entre estos (textura, manejo a la hora de armar y secado) y concluyendo a que temperatura se llega a la textura original de este.

Los instrumentos que se abordaron para el cumplimiento de esta fase fueron: una tabla comparativa con registro fotográfico y observaciones del alfeñique en los diferentes puntos de temperatura y variación de agente estabilizante, esto se realizó con el fin de documentar y estandarizar la receta tradicional del alfeñique, esta información se recolectó y registró a través del Formato de Tabla Comparativa del Alfeñique Tradicional (Ver Anexo 6); además se empleó un Formato para la Construcción de Receta Estandarizada (Ver Anexo 7)

la cual busca documentar y estandarizar los ingredientes, cantidades y pasos a seguir para la correcta elaboración del alfeñique tradicional.

Fase 2:

Se realizó el primer grupo focal con 14 estudiantes de gastronomía (7 de primer semestre y 7 de semestres más avanzados) de la Universidad Javeriana Cali interesados en la historia del Valle del Cauca, el grupo se seleccionó de esta manera debido a que se busca crear lazos entre estudiantes de semestres más bajos y más avanzados, para que se puedan apoyar a nivel académico y formativo, llevando el significado de apadrinar a un contexto universitario, con la posibilidad de contar con participantes provenientes de diferentes territorios de Colombia y no únicamente del Valle del Cauca. Este grupo focal se realizó con el fin de documentar y comprender su percepción acerca del día de los ahijados (tanto del ritual vallecaucano como de lo que significa tener un padrino o ahijado, conocimientos previos) y del papel del alfeñique en este ritual. Además se evaluaron e identificaron emociones que este despertó en los encuestados, a través de las preguntas desarrolladas en la Encuesta de percepción del Alfeñique Tradicional (Ver Anexo 10). Así mismo se conoció su grado de aceptación sensorial de la receta original del alfeñique y aquellos atributos que modificarían para su mayor aceptación, para tomar como referencia en el desarrollo del producto final. Finalmente se realizó un acercamiento entre los mismos estudiantes del grupo focal para crear lazos entre los estudiantes a través del significado de esta tradición.

Los materiales utilizados para el cumplimiento de esta fase fueron: a) una Guía de Estructuración de la Dinámica Abordada en el Grupo Focal #1 (Ver Anexo 8) , que incluyó dinámicas, itinerario y planeación general del encuentro; b) un Formato de Consentimiento Informado (Ver Anexo 2) , el cual autorizó el tratamiento de datos como fotografías, notas de voz y testimonio de los estudiantes; c) para los estudiantes menores de edad se solicitó un asentimiento informado a sus responsables legales, a través del Formato de Asentimiento

Informado para Estudiantes Menores de Edad (Ver Anexo 9), que autorizó el tratamiento de datos del estudiante menor de edad como fotografías, notas de voz y testimonio; d) un formato de Autorización de Uso de Derechos de Imagen (Ver Anexo 3); e) Encuesta de Percepción del Alfeñique Tradicional y su Valor Cultural (Ver Anexo 10) ; f) un Formato de Recolección de Información #2 (Ver Anexo 5), el cual recopila fotografías y transcripción de notas de voz de los puntos claves; g) una Encuesta de Percepción de la Actividad y Análisis de Gustos (Ver Anexo 11) elaborada con el fin de identificar los pensamientos y opiniones de los estudiantes, que servirán posteriormente para la ideación de variantes del alfeñique.

Fase 3:

Se llevó a cabo el segundo laboratorio culinario, en el cual se ejecutaron variaciones o modificaciones de la receta original del alfeñique buscando sabores y texturas más adaptadas a las preferencias del público juvenil centrándonos en los gustos identificados en el grupo focal 1, con el fin de crear un producto que sea del agrado del consumidor y que brinde una mejor experiencia de consumo.

Los instrumentos que se abordaron para el cumplimiento de esta fase fueron: un Formato de Tabla de Percepción de los Bombones de Alfeñique (Ver Anexo 12), con el fin de registrar de manera documental la percepción sensorial de la adaptación de alfeñique propuesta, además se empleó un formato para la Construcción de Receta Estandarizada (Ver Anexo 7) para registrar la estandarización de las recetas de las variaciones del alfeñique.

Fase 4:

Se procedió con el segundo grupo focal, el cual tuvo como fin presentar las variaciones del alfeñique desarrolladas en la fase 3, además de evaluar a través de las preguntas del anexo la percepción sensorial y emocional de la nueva propuesta.

Los materiales utilizados para el cumplimiento de esta fase fueron: a) una Guía de Estructuración de la Dinámica Abordada en el Grupo Focal #2 (Ver Anexo 13) , que incluyó

dinámicas, itinerario y planeación general del encuentro; b) un Formato de Encuesta Comparativa y de Percepción Alfeñiques (Ver Anexo 14), estas preguntas se realizaron con el fin de identificar la percepción sensorial de los estudiantes sobre las variantes de alfeñique desarrolladas; c) un Formato de Recolección de Información #2 (Ver Anexo 5), el cual recopila fotografías y transcripción de notas de voz de los puntos claves; por último, d) una Encuesta de Percepción de la Actividad, Aprendizaje Adquirido y Futuros Compromisos (Ver Anexo 15).

Objetivo 3

Para el cumplimiento del objetivo específico 3, el cual tiene como fin “Diseñar una estrategia de apropiación que permita a los estudiantes de la Javeriana Cali establecer vínculos significativos con el ritual del Día de los Ahijados, reconociendo el valor patrimonial del alfeñique” se seguirá la siguiente metodología:

Fase 1:

Se analizaron los intereses y opiniones de los estudiantes, a través de la información recolectada en los dos grupos focales, con el fin de desarrollar una sensibilización que los arraigue a la tradición y les dé un entendimiento de esta.

Los instrumentos utilizados para el desarrollo de esta fase fueron: un Formato de Análisis y Comparación de Resultados (Ver Anexo 16) y un Formato de Estrategias para Arraigar a la Tradición en un Contexto Universitario (Ver Anexo 17), realizado a partir de los puntos críticos identificados.

Fase 2:

Se desarrollará una devolución de saberes abierta al público, que pretende ejemplificar la llegada de esta tradición a la vida universitaria, a través de la estrategia

desarrollada a partir de la información recolectada en el segundo grupo focal, diseñada especialmente como símbolo del estar presente, proponiendo que los estudiantes de semestres más bajos estén apadrinados por estudiantes de semestres más avanzados, que puedan aportar en su proceso académico y formativo.

Los instrumentos empleados para el cumplimiento de esta fase serán: una infografía que exponga el objetivo y resultados del proyecto y una muestra gastronómica para mayor entendimiento del proyecto. Con el fin de dar contexto de la situación actual de esta receta ancestral y toda una tradición que gira en torno a ella, resaltar la importancia de estos saberes y tradiciones que identifican a los colombianos y aportar al desarrollo y preservación de este ritual por medio de las variaciones presentadas a lo largo del proyecto como excusa para fomentar su consumo entre las nuevas generaciones y resignificar este ritual adaptándolo a un entorno universitario.

Resultados

Objetivo 1

Para la presentación de los resultados correspondientes al objetivo específico 1, cuyo propósito fue “Revisar a nivel documental las generalidades de la historia del alfeñique y su papel dentro de la celebración del Día de los Ahijados en el contexto vallecaucano, con el fin de identificar los elementos históricos y culturales esenciales para su resignificación entre los jóvenes universitarios”, se exponen a continuación los hallazgos obtenidos en cada una de las fases desarrolladas durante la investigación, organizados conforme a la metodología previamente descrita y articulados en función del análisis documental, el contraste con fuentes físicas y la validación a través de una portadora del saber.

Resultados fase 1:

La revisión documental permitió consolidar una base histórica y conceptual sólida sobre el alfeñique, su origen y su apropiación cultural en el Valle del Cauca. A través de la consulta de 33 fuentes académicas y patrimoniales, se identificó que el alfeñique posee raíces árabe-hispánicas de más de 1.200 años, adoptado en América durante la colonia y posteriormente reinterpretado en Cali mediante la tradición de las macetas como símbolo afectivo entre padrinos y ahijados. Asimismo, la revisión permitió construir el planteamiento del problema, la justificación, el marco teórico y el estado del arte del proyecto, además de organizar de manera cronológica su evolución mediante una línea del tiempo (Ver Anexo 27), evidenciando su importancia dentro del patrimonio cultural inmaterial del Valle del Cauca y los elementos esenciales que deben considerarse para su resignificación entre los jóvenes.

Resultado fase 2:

La visita realizada al Centro Cultural de Cali buscó complementar la reconstrucción documental a través de archivos físicos, con el propósito de obtener datos directos sobre los orígenes y desarrollo histórico del alfeñique en la región. Sin embargo, aunque se recopilaron registros fotográficos y notas de algunos documentos disponibles a través de un formato de recolección de información (ver Anexo 28), la información encontrada estaba más orientada a la promoción contemporánea de eventos culturales y turísticos relacionados con las macetas, sin aportar nuevos datos sustanciales sobre la historia o el trasfondo del alfeñique. Este resultado permitió identificar un vacío documental en los repositorios físicos locales, lo cual confirma la relevancia de las fuentes académicas y orales para salvaguardar y reconstruir la memoria histórica de esta tradición.

Resultado fase 3:

La entrevista con Martha Cecilia Ortiz (Ver Anexo 25), autorizada a través de un consentimiento informado y una autorización de uso de imagen (Ver Anexos 20 y 21), permitió comprender la tradición del alfeñique desde una perspectiva vivencial y actual, reafirmando que su transmisión se ha sostenido principalmente a través de la oralidad y la práctica artesanal, lo que ha generado una escasez de documentación histórica y técnica sobre sus prácticas. Se identificó que no existe un proceso estandarizado de producción: los métodos de elaboración dependen de la habilidad, experiencia y observación de cada artesana, así como de factores ambientales que alteran la cocción y textura del dulce. Esta ausencia de estandarización convierte al alfeñique en un saber especializado y no replicable mediante recetas fijas, lo cual refuerza su carácter patrimonial único. Asimismo, se comprobó la relevancia del Plan Especial de Salvaguardia (PES) como instrumento de protección del oficio, ya que reconoce formalmente a las portadoras como gestoras culturales y fomenta la continuidad del patrimonio a través de la organización colectiva y acciones de transmisión cultural. Además, se identificó una debilidad en los procesos de transmisión intergeneracional, pues la participación de los jóvenes en la preservación del alfeñique es aún limitada, lo que evidencia un distanciamiento progresivo entre esta práctica tradicional y las nuevas dinámicas culturales contemporáneas. Esta situación plantea la necesidad de fortalecer acciones formativas y de apropiación cultural que permitan mantener vigente la tradición en el contexto actual

Objetivo 2

Para la presentación de los resultados correspondientes al objetivo específico 2, cuyo propósito fue “Proponer nuevas alternativas estéticas y organolépticas del alfeñique que dialoguen con los códigos visuales, emocionales y sensoriales contemporáneos de los

estudiantes de la Universidad Javeriana Cali, sin desvincularse de sus raíces tradicionales”, se exponen a continuación los hallazgos obtenidos en cada una de las fases desarrolladas durante la investigación, organizados conforme a la metodología previamente descrita y articulados partir de un proceso experimental, participativo y analítico, que integró la revisión técnica de la receta tradicional, la exploración sensorial y emocional de los estudiantes, y la posterior creación y validación de variantes del producto.

Resultados fase 1:

Durante esta fase se realizó un laboratorio experimental orientado a comprender y perfeccionar la técnica tradicional del alfeñique, evaluando diferentes temperaturas de cocción y agentes estabilizantes, con el fin de identificar el punto óptimo de textura y manipulación. Los resultados de este proceso se registraron en la Tabla Comparativa del Alfeñique Tradicional (ver Anexo 18).

Las mezclas elaboradas con vinagre presentaron texturas inestables y pegajosas, mientras que aquellas preparadas con cremor tártaro lograron una mejor estructura y resistencia. A 135°C, cocinado a fuego bajo, se obtuvo la textura más cercana a la receta original: maleable, blanca e ideal para el entorchado, mientras que temperaturas superiores provocaron endurecimiento y caramelización excesiva.

Con base en estos hallazgos, se construyó la Receta Estandarizada del Alfeñique Tradicional (ver Anexo 19). No obstante, y tal como lo mencionó Martha Ortiz (2025), portadora del saber, la estandarización total de la receta resulta compleja, ya que aunque la cantidad de cada ingrediente si se pueda estandarizar correctamente, factores externos como la humedad, el tipo de fuego o la intensidad del calor influyen directamente en el resultado. Por ello, aunque 135°C representa una temperatura promedio de adaptabilidad, esta puede variar levemente según las condiciones del entorno.

Finalmente, se determinó que la comprobación del punto bolita en el caramelo sigue siendo el método más confiable para evaluar la cocción adecuada, reafirmando que la precisión técnica debe complementarse con la experiencia sensorial y la práctica artesanal. Este proceso no solo permitió establecer una referencia técnica base para futuras variaciones del producto, sino también reafirmar el valor del saber tradicional como punto de partida para su reinterpretación en el contexto contemporáneo.

Resultados fase 2:

Se llevó a cabo un grupo focal con 10 estudiantes del programa de Gastronomía de la Universidad Javeriana Cali, conformado por 5 estudiantes de semestres iniciales y 5 de semestres avanzados, con el objetivo de generar un espacio de intercambio intersemestral que favorece la comprensión y apropiación de la tradición del Día de los Ahijados y del alfeñique como su elemento central. La participación de los estudiantes y el tratamiento de sus datos personales e imagen fueron autorizados a través de los formatos de consentimiento informado, asentimiento informado, en los casos en que fue pertinente, y autorización de uso de imagen (Ver Anexos 22, 23 y 24). El proceso de recolección de la información, que incluye registro fotográfico, fragmentos de las conversaciones y resultados de la encuesta aplicada, se encuentra compilado en el Anexo 26: Resultado de Recolección de Información del Grupo Focal 1 (Ver Anexo 26).

El desarrollo de la actividad permitió reconocer que la tradición del Día de los Ahijados presenta un nivel variable de presencia y continuidad entre los estudiantes. Aquellos procedentes de Cali manifestaron haber tenido algún tipo de acercamiento a la celebración, principalmente mediado por figuras familiares, mientras que estudiantes provenientes de otros municipios o regiones no habían vivenciado la práctica, conociéndola únicamente como referencia cultural. Este contraste evidenció que la tradición no ha desaparecido, sino que se

encuentra fragmentada en su transmisión, dependiendo en gran medida del contexto familiar y territorial.

En este sentido, la conformación simbólica de parejas padrino–ahijado actuó como una herramienta para reconstruir sentido y vínculo dentro del espacio académico. La entrega del alfeñique como gesto de acogida permitió reactivar la función afectiva del dulce, promoviendo una experiencia de reconocimiento mutuo basada en el acompañamiento, la guía y el cuidado. El grupo focal no sólo permitió conversar acerca de la tradición, sino vivenciarla, este proceso favoreció la creación de lazos de apoyo intersemestral, interpretados por los estudiantes como una oportunidad para orientarse, compartir experiencias educativas y fortalecer redes de pertenencia dentro de la carrera.

En relación con la aceptación sensorial del alfeñique, se encontró que el producto conserva un valor gustativo positivo entre los participantes; no obstante, se identificaron oportunidades de mejora orientadas principalmente a la textura y el nivel de dulzor, los cuales podrían ajustarse para favorecer su consumo dentro de escenarios actuales. Asimismo, surgió interés por explorar variaciones en presentación, tamaño y sabores, no con la intención de reemplazar la tradición, sino de adaptarla y hacerla dialogar con las preferencias contemporáneas de los jóvenes, manteniendo su carácter artesanal y su intención simbólica.

En síntesis, el grupo focal permitió comprender que el alfeñique continúa siendo un elemento significativo y con capacidad de generar vínculo, pero su permanencia a futuro depende de la generación de espacios donde pueda experimentarse y resignificar colectivamente. La tradición, más que estar en riesgo de olvido, se encuentra en un periodo de transición que requiere ser acompañado mediante procesos pedagógicos, culturales y sensoriales. Con base en estos hallazgos, la siguiente fase del proyecto se orienta hacia la experimentación culinaria y adaptación del alfeñique, considerando tanto sus características organolépticas como su función relacional y simbólica dentro del contexto universitario.

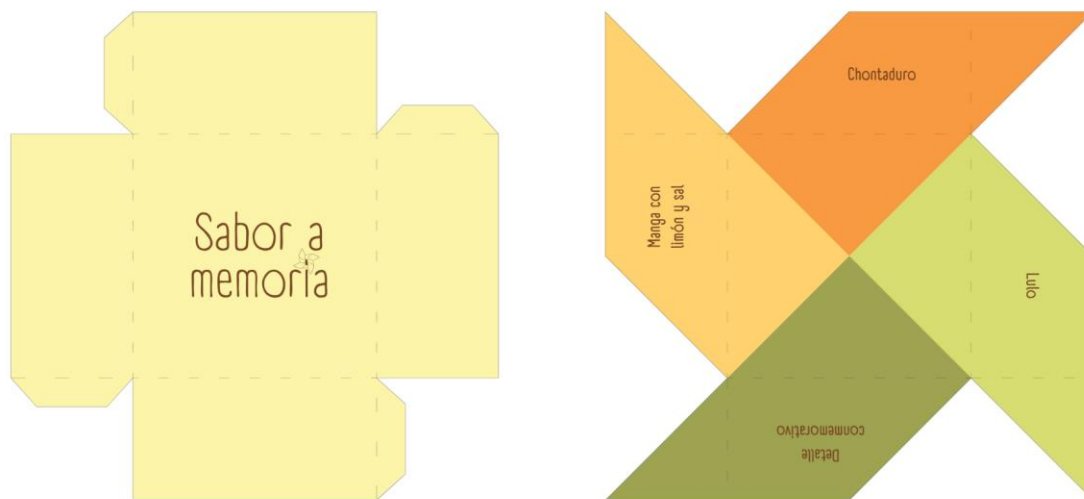
Resultados fase 3:

Gracias a los diferentes laboratorios que se realizaron para encontrar el balance entre textura, sabor y presentación de las variaciones del alfeñique para nuestro producto gastronómico, se evidenció que la temperatura óptima para realizar un bombón de alfeñique relleno era de 125°C logrando una textura mucho más porosa y suave a la mordida sin que sea muy endeble para sostener su forma y relleno. Además en los laboratorios y los resultados del focus group fueron reveladores para probar diferentes rellenos de los cuales fueron elegidos 3. Lulo, que es una fruta representativa del valle del cauca por su tradicional lulada que se consume en días cálidos y es un atractivo turístico ya que es una fruta poco conocida fuera de la región, la manga con limón y sal ya que es un recuerdo de la infancia de la mayoría de los caleños que la consumen en las calles de forma cotidiana comprando a vendedores ambulantes o cosechando de los diversos árboles de mango que se pueden encontrar a lo largo de la ciudad, y finalmente, el chontaduro, fruta emblemática de los caleños y la costa pacífica del país, siendo un tesoro regional y éxito entre ciudadanos y turistas y siendo utilizada en diversas preparaciones. Los 3 sabores se adaptaron para que complementen el alfeñique con diferentes contrastes. Se documentaron las recetas estándar de los bombones (Anexo 29) y se realizó un análisis de percepción donde se analizó la textura, el color y el sabor de los bombones (Anexo 30).

Además, se elaboró un empaque para la presentación de los bombones de alfeñique, pensado como parte de la experiencia visual y conceptual del proyecto. En la tapa se incorpora el nombre *Sabor a Memoria* y, al abrirla, la estructura interna se despliega formando un ringlete, dividido por colores para disponer cada bombón y acompañado de un detalle conmemorativo que lleva el nombre del proyecto. La elección de esta forma no fue casual, pues el ringlete es un elemento característico de las macetas del Día de los Ahijados; su inclusión busca mantener viva la conexión con la tradición, ligando la propuesta

contemporánea con el origen simbólico del alfeñique y reafirmando su papel como portador de memoria y vínculo afectivo.

Figura 5. Plano mecánico del empaque para los bombones de alfeñique



Fuente: Rodríguez & Correa (2025).

Resultados fase 4:

Durante el desarrollo del segundo focus group se realizaron las actividades propuestas en el anexo 13 de forma satisfactoria, creando el lazo entre padrinos y ahijados y conmemorando este encuentro con la entrega de los bombones de alfeñique junto con las cajas y una manilla personalizada con los nombres de los diferentes participantes de la actividad. En esta actividad también se realizó una primera impresión de los bombones de alfeñique evaluando perfiles organolépticos y estéticos mostrando una aceptación muy positiva por parte de los estudiantes mostrando un promedio por encima de 4,5 (ver anexo 33) en las evaluaciones de los anteriores criterios y además destacando perfiles de sabor como la acidez y el punto de sal que contrastan y equilibran de buena manera el alfeñique tradicional dando un complemento necesario para que este se adapte a los nuevos contextos.

Objetivo 3

Para la presentación de los resultados correspondientes al objetivo específico 3, cuyo propósito fue “Diseñar una estrategia de apropiación que permita a los estudiantes de la Javeriana Cali establecer vínculos significativos con el ritual del Día de los Ahijados, reconociendo el valor patrimonial del alfeñique”, se exponen a continuación los hallazgos obtenidos en cada una de las fases desarrolladas durante la investigación, organizados conforme a la metodología previamente descrita y articulados a partir de un proceso analítico y participativo, que integró el análisis de la información recolectada en los grupos focales y la implementación de una estrategia simbólica de apropiación en el entorno universitario.

Resultados fase 1:

El análisis presentado en el *Formato de Análisis y Comparación de Resultados* (Ver Anexo 32) mostró que la relación de los estudiantes con el alfeñique y con el ritual del Día de los Ahijados varía según sus experiencias de origen. Quienes crecieron en Cali lo reconocen como parte de su memoria infantil y lo asocian a la maceta y al padrinzgo, mientras que aquellos provenientes de otras regiones no lo identifican como parte de su infancia debido a sus contextos territoriales, lo que evidencia una transmisión limitada y desigual de la tradición al interior de la comunidad universitaria.

Dentro del entorno académico, el análisis evidenció que las percepciones sensoriales y estéticas del alfeñique están estrechamente relacionadas con las dinámicas de consumo y preferencia propias de los estudiantes. Aunque la versión tradicional sigue siendo valorada por su carácter artesanal, la propuesta de bombones de alfeñique (en especial los de lulo y de manga con limón y sal) generaron mayor aceptación, ya que su acidez equilibra el dulzor característico del producto y se ajusta mejor a los gustos contemporáneos presentes en el campus. Asimismo, surgió interés por formatos y presentaciones que se integren más

fácilmente a la vida universitaria, no solo como alimento, sino como objeto simbólico capaz de fortalecer relaciones y experiencias compartidas.

A partir de estas conclusiones, el *Formato de Estrategias para Arraigar la Tradición en un Contexto Universitario* (Ver Anexo 33) permitió definir tres aspectos clave para fortalecer el vínculo con la tradición: la importancia de sensibilizar sobre el valor cultural del alfeñique, la necesidad de activar espacios simbólicos de apadrinamiento que promuevan relaciones entre estudiantes de distintos semestres, y la pertinencia de una innovación con identidad que permita actualizar sabores y formatos sin perder la esencia del dulce.

En conjunto, el análisis demuestra que el alfeñique puede funcionar como un puente simbólico entre padrinos y ahijados dentro de la universidad, favoreciendo redes de apoyo académico y personal, siempre que se generen estrategias que permitan comprenderlo, valorarlo y resignificarlo en la experiencia estudiantil contemporánea.

Resultados fase 2:

Como proyección de esta fase, se plantea realizar una devolución de saberes abierta al público universitario mediante un performance tipo museo, en el cual cada proyecto participante presentará una obra que dialogue con el discurso común de que la gastronomía no se limita a la ideación de una preparación, sino que constituye un medio de expresión cultural, simbólica y creativa.

Dentro de esta muestra, el proyecto del alfeñique se proyecta como un elemento integrador entre las distintas propuestas y el discurso general, al conectar la memoria, la tradición y la innovación gastronómica con una mirada reflexiva sobre la identidad y los vínculos sociales. Su puesta en escena evocará el *ritual del Día de los Ahijados* como símbolo de apadrinamiento y transmisión de saberes, articulando los componentes sensoriales y estéticos desarrollados a lo largo de la investigación. De este modo, la obra no solo

resignificará el alfeñique, sino que contribuirá a reforzar la idea de que la gastronomía puede ser pensada y experimentada como un lenguaje artístico y cultural compartido.

Discusión

El presente proyecto parte de la necesidad de comprender y resignificar el papel del alfeñique y del ritual del Día de los Ahijados dentro del contexto cultural vallecaucano, reconociendo su progresiva pérdida de valor simbólico entre las nuevas generaciones, particularmente en los jóvenes universitarios de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. Los resultados de la investigación muestran una desconexión entre el significado histórico del alfeñique y la percepción actual de los jóvenes, quienes reconocen su valor cultural, pero no lo incorporan dentro de sus prácticas cotidianas de consumo ni en su imaginario gastronómico.

De acuerdo con la encuesta aplicada, un 50 % de los participantes afirmó haber “escuchado algo” sobre el alfeñique, mientras que solo un 40 % indicó conocerlo bien, y un 10 % no lo conocía en absoluto (Ver anexo 26). Estos resultados confirman una brecha significativa entre el conocimiento cultural y la vivencia práctica del patrimonio gastronómico, se relaciona con la pérdida de transmisión intergeneracional señalada por Illera et al. (2023). Esta pérdida no solo se asocia a la globalización, sino también a un distanciamiento simbólico y semántico del producto: los jóvenes no logran conectar con el lenguaje, las formas y los rituales tradicionales que rodean al alfeñique (Gerhardt, 2013).

A pesar de ello, los resultados revelan un interés latente en la preservación del producto: el 60 % de los encuestados considera que el alfeñique “debería conservarse, pero requiere cambios”, y el 40 % lo considera un patrimonio importante que debe mantenerse. Esta percepción coincide con lo planteado por el Ministerio de Cultura (2017), quien advierte que la permanencia de las tradiciones culinarias depende de su capacidad de adaptación a los

nuevos contextos socioculturales. El deseo de resignificación expresado por los jóvenes “*el 60 % cree que reconfigurar el alfeñique podría motivar su consumo más allá del Día de los Ahijados*” evidenciado en la encuesta que se realizó (Ver anexo 26) sugiere una oportunidad para revitalizar esta tradición mediante innovaciones semánticas, estéticas y sensoriales que mantengan su esencia patrimonial, pero la hagan más cercana al lenguaje contemporáneo.

Los resultados cualitativos obtenidos en la entrevista con Martha Ortiz, portadora de la tradición del alfeñique en Cali, permiten entender cómo este dulce ha mantenido un fuerte vínculo con el ritual del Día de los Ahijados, celebrado tradicionalmente el 29 de junio, coincidiendo con la festividad de San Pedro y San Pablo. Ortiz señala que las macetas eran elaboradas artesanalmente con varas de caña y decoradas con figuras de alfeñique que representaban afecto y compromiso entre padrinos y ahijados. Este ritual, que tenía un fuerte componente social y simbólico, ha perdido protagonismo en la vida urbana contemporánea, donde el intercambio de obsequios ha sido reemplazado por productos industrializados y carentes de significado cultural. Así, la celebración ha pasado de ser una práctica viva de transmisión afectiva e identitaria a una tradición marginal, limitada a espacios turísticos o artesanales.

En contraste, los jóvenes participantes del focus group expresaron que, si bien reconocen el valor simbólico de la tradición, la perciben como “antiguada” o “infantil”. La mayoría asoció las macetas con regalos para niños, lo que confirma lo señalado por Constaín et al. (2013) sobre la reducción del consumo del alfeñique a un público infantil y su confinamiento a una festividad anual. Este hallazgo evidencia la necesidad de resemantizar el producto, es decir, otorgarle nuevos significados a través del lenguaje, la estética y la experiencia sensorial, tal como sugiere Marrone (2024) al analizar la importancia del discurso gastronómico en la percepción del consumidor. Si el nombre, la forma y el contexto del alfeñique evocan una experiencia emocional contemporánea —por ejemplo, asociada a la

amistad, la nostalgia o la identidad local—, es posible que el público joven lo incorpore de nuevo en sus prácticas culturales.

Además, se observaron comentarios sobre su textura “demasiado dura” y “excesivamente dulce”, lo que evidencia la necesidad de adaptar su formulación a los gustos actuales sin perder su esencia artesanal. En cuanto a su presentación tradicional, el 80 % de los encuestados la considera atractiva, aunque un 60 % manifestó interés en ver el alfeñique en otros formatos, como bombones, barras o postres modernos. Estos datos refuerzan la pertinencia del segundo objetivo específico del proyecto, orientado a explorar variaciones estéticas y sensoriales que dialoguen con los códigos visuales y emocionales contemporáneos.

La resignificación del Día de los Ahijados aparece entonces como un medio para reconectar las generaciones con el patrimonio cultural. Tal como argumenta Lévi-Strauss (1964), los alimentos no solo son “buenos para comer”, sino también “buenos para pensar”: son símbolos que permiten construir vínculos sociales y expresar identidades. Replantear el ritual en espacios universitarios, donde los vínculos simbólicos entre padrinos y ahijados puedan reinterpretarse como gestos de amistad o mentoría, podría fortalecer el sentido de pertenencia cultural entre los jóvenes javerianos. De este modo, el alfeñique trasciende su papel como simple dulce para convertirse en un vehículo de memoria, identidad y comunidad.

Finalmente, la discusión general permite identificar que la pérdida de la tradición del alfeñique no obedece únicamente a la falta de difusión, sino a una desconexión entre su lenguaje simbólico y las formas contemporáneas de comunicar el patrimonio. La tradición necesita ser contada con palabras nuevas, presentaciones renovadas y experiencias significativas que la hagan relevante para el presente. Como plantea Gerhardt (2013), la gastronomía es tanto un acto de comunicación como de cultura; resignificar el alfeñique es,

por tanto, resignificar la manera en que los vallecaucanos dialogan con su pasado y proyectan su identidad en el futuro.

Conclusiones:

El desarrollo del proyecto permitió comprender de manera integral el valor cultural, histórico y emocional del alfeñique en el Valle del Cauca, así como los desafíos que enfrenta esta tradición frente a las transformaciones socioculturales contemporáneas. A través de la revisión documental, el trabajo con la portadora del saber, los laboratorios culinarios y la interacción con estudiantes universitarios, se logró construir una lectura amplia sobre la vigencia del alfeñique y las oportunidades para su resignificación en contextos juveniles y académicos.

En primer lugar, la revisión teórica y el trabajo con fuentes históricas permitieron identificar que el alfeñique es un dulce de profundo arraigo patrimonial, cuyo legado proviene de tradiciones árabe-hispánicas adaptadas y reinterpretadas en la región. Su presencia en el ritual del Día de los Ahijados representa un símbolo afectivo que trasciende lo gastronómico y expresa vínculos comunitarios, intergeneracionales y de identidad caleña. No obstante, también se evidenció un vacío documental significativo, especialmente en archivos locales, lo cual confirma que gran parte de este conocimiento se mantiene gracias a la oralidad y a la práctica artesanal de las portadoras.

En segundo lugar, la entrevista con Martha Cecilia Ortiz reafirmó que la producción del alfeñique no responde a una receta estandarizada, sino a un conocimiento heredado basado en la experiencia, la intuición y el dominio técnico de factores como el clima, la cocción y la manipulación del caramelo. Este carácter artesanal, aunque aporta valor patrimonial, también genera desafíos para su transmisión precisa entre nuevas generaciones, quienes no siempre están conectadas con la tradición ni con sus significados profundos.

En cuanto a los grupos focales, se identificaron diferencias relevantes entre las percepciones de estudiantes frente al alfeñique tradicional y sus versiones adaptadas. Mientras el alfeñique original evoca nostalgia, afecto y reconocimiento patrimonial, las nuevas generaciones muestran preferencia por sabores frutales, acidez equilibrada, menor dulzor y presentaciones más contemporáneas. Esto evidencia una transición natural del gusto juvenil y reafirma la necesidad de adaptar la tradición sin perder su esencia simbólica. La comparación entre ambos encuentros permitió identificar puntos de convergencia (como el reconocimiento de su valor cultural y de su potencial como elemento identitario) y tensiones relacionadas con la aceptación de la innovación, el mantenimiento de la estética tradicional y la pertinencia del ritual en el contexto universitario.

Por otro lado, los laboratorios culinarios demostraron que es posible reinterpretar el alfeñique mediante sabores locales como lulo, manga con sal y limón, y chontaduro, generando alternativas con mayor aceptación entre los jóvenes. Estos ejercicios evidencian que la tradición puede dialogar con la creatividad gastronómica sin perder su base técnica ni su significado cultural. De hecho, las variantes desarrolladas y evaluadas por los estudiantes funcionaron como excusa pedagógica para acercarlos a la tradición, despertando interés, curiosidad y participación activa.

Finalmente, la construcción de estrategias para arraigar la tradición dentro del entorno universitario permitió concluir que la apropiación cultural es posible cuando se integran elementos educativos, sensoriales y simbólicos. Acciones como jornadas de padrinazgo universitario, actividades de divulgación, muestras gastronómicas e intervenciones colaborativas facilitan la conexión emocional entre estudiantes, fortalecen el sentido de pertenencia y promueven la continuidad ritual desde una perspectiva contemporánea. El proyecto demuestra que la tradición no necesita replicarse de manera rígida para mantenerse

vigente; por el contrario, su resignificación responsable puede estimular procesos de identidad cultural y consolidar nuevas formas de participación juvenil.

Bibliografía

Sánchez, M. L. (2021). Cocinas tradicionales. ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN COLOMBIA.

https://www.archivogeneral.gov.co/sites/default/files/exposiciones_patrimonio/2021/Cocinas/COCINAS%20TRADICIONALES%20vf.pdf

Illera, C. H., Quessep, A., Pabón, C. H., Sánchez, C. E., Sánchez, E., Valencia, E. M., Sánchez, E., Martínez, E., Marsiglia, J., Estrada, J., Celedón, J. C., Jaramillo, L., Babativa, L. M., Acosta, L. M., Martínez, M., López, N., Delgado, R., & Nariño, V. (2023). Catálogo bibliográfico de documentos disponibles en Colombia sobre recetas tradicionales regionales. MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES.

<https://www.cancilleria.gov.co/libros/CatalogoBibliograficoRecetasColombia.pdf>

Soto, A. (2018). Vista de Rescate e innovación de dulces colombianos: Alfandoque – Mielmesabe | Gastronomía. Fundación Universitaria San Mateo.

<https://caoba.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/gastronomia/article/view/70/62>

Ocampo, Y. (2022). Prácticas de elaboración y comercialización de dulces típicos sonsoneños. Repositorio Digital Universidad de Antioquia.

https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/32507/11/OcampoYudy_2022_DulcesT%C3%ADpicosSonsone%C3%B1os.pdf

Serrano, D. C. (2005). Identidad y Globalización: Encuentros y transformaciones entre las cocinas nacionales. Universitas Humanística, 60(60). Recuperado a partir de

<https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/univhumanistica/article/view/9491>

Zarama, R.-I., & Restrepo-Manrique, C. (2022). Léxico sobre el uso de dulces en el virreinato del Nuevo Reino de Granada y en la primera república colombiana. Historia y Sociedad (01218417), 43, 181–207.

<https://doi.org/10.15446/hys.n43.98881>

Ministerio de Cultura [Grupo de patrimonio cultural inmaterial]. (2012). Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia (1.a ed.) [PDF]. Imprenta Nacional de Colombia.

<https://mng.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/Política%20de%20las%20cocinas%20tradicionales%20de%20Colombia/Documentos/política-julio%205%202013%20BBCC-%20final%20imprensa.pdf>

Vista de La narración de los estudiantes de cocina: el lenguaje en la construcción de identidad. (s. f.).

<https://revistas.udistrital.edu.co/index.php/enunc/article/view/11570/12880>

Gerhardt, C. (2013). Food and language – language and food. In C. Gerhardt, M. Frobenius & S. Ley (Ed.), Culinary Linguistics: The chef's special (pp. 3-50). John Benjamins Publishing Company. <https://doi.org/10.1075/clu.10.01ger>

Helfrich, U. (2008). El valor de la diversidad en la conciencia lingüística. Universidad de Gotinga (Alemania).

Gómez, P. (1993). Lo crudo, lo cocido y lo podrido. De las estructuras mitológicas a las culinarias. Anthropologica. Revista de Etnopsicología y Etnopsiquiatría.

Strauss, C. L. (1964). OBERTURAS I y II. En Lo Crudo y lo Cocido. Fondo de Cultura Económica de México.

<https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/48625/12094-30620-1-PB.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Strauss, C. L.(2004). Le triangle culinaire (1965). Food And History, 2(1), 7-20.

<https://doi.org/10.1484/j.food.2.30027> 1

Daza, B. I., & Pérez, M. A. (2013, 13 diciembre). Historia del Proceso de Mestizaje Alimentario entre España y Colombia. Universidad de Barcelona.

<https://hdl.handle.net/2445/48609>

Mejía, J. F., Gallego, A. M., Robledo, M., & Vélez, C. H. (2012). Análisis de las estrategias para posicionar una marca gastronómica: restaurantes del Barrio Provenza de Medellín*. Institución Universitaria Esumer.

Constaín, Y., Triana, M. G., & Echeverri, D. E. (2013, junio). PLAN ESPECIAL DE SALVAGUARDIA: LA TRADICIÓN DE CELEBRAR a LOS AHIJADOS CON MACETAS DE ALFEÑIQUE EN SANTIAGO DE CALI, VALLE DEL CAUCA.
<https://www.mincultura.gov.co/direcciones/patrimonio-y-memoria/Documents/12-la-tradicion-de-celebrar-a-los-ahijados-con-macetas-de-alfen%C3%83ique-en-la-ciudad-de-santiago-de-Cali-PES.pdf>

Marrone, G. (2024). Seminario Internacional: Gustoso y Sabroso. Introducción al Discurso Gastronómico. Universidad de Lima.
<https://www.ulima.edu.pe/pregrado/comunicacion/agenda/seminario-internacional-gustoso-y-sabroso-introduccion-al-discurso>

Porto, J. P., & Merino, M. (2024, 16 julio). Alfeñique - Qué es, definición y concepto. Definición.de. https://definicion.de/alfenique/#google_vignette

Memoria, S. (2022, junio 29). Un dulce patrimonio: La maceta. Señal Memoria.
<https://www.senalmemoria.co/la-maceta-dulce-patrimonio>

De Comunicaciones, O. (2022, 9 febrero). La tradición de celebrar a los ahijados con macetas de alfeñique en Santiago de Cali. Facultad de Artes y Humanidades | Universidad de los Andes. <https://facartes.uniandes.edu.co/patrimonio/inmaterial/la-tradicion-de-celebrar-a-los-ahijados-con-macetas-de-alfenique-en-santiago-de-cali/>

Ministerio de Cultura [Grupo de patrimonio cultural inmaterial]. (2012). Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia (1.a ed.) [PDF]. Imprenta Nacional de Colombia.
<https://mng.mincultura.gov.co/ministerio/politicas->

culturales/Política%20de%20las%20cocinas%20tradicionales%20de%20Colombia/Documents/política-julio%205%202013%20BBCC-%20final%20imprensa.pdf

Gerhardt, C. (2013). Food and language – language and food. In C. Gerhardt, M. Frobenius & S. Ley (Ed.), Culinary Linguistics: The chef's special (pp. 3-50). John Benjamins Publishing Company. <https://doi.org/10.1075/clu.10.01ger>

Strauss, C. L. (1964). OBERTURAS I y II. En Lo Crudo y lo Cocido. Fondo de Cultura Económica de México.
<https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/48625/12094-30620-1-PB.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Meneses, M. P., & Peña, S. M. (2020). Vista de Rescate de dulces tradicionales de Charalá-Santander | Gastronomía. Universidad San Mateo.
<https://caoba.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/gastronomia/article/view/94/84>

Constantín, Y., Triana, M. G., Echeverri, D. E., & Sánchez, E. (2013). PLAN ESPECIAL DE SALVAGUARDIA: LA TRADICIÓN DE CELEBRAR A LOS AHIJADOS CON MACETAS DE ALFEÑIQUE EN SANTIAGO DE CALI, VALLE DEL CAUCA.
<https://www.mincultura.gov.co/direcciones/patrimonio-y-memoria/Documents/12-la-tradicion-de-celebrar-a-los-ahijados-con-macetas-de-alfen%C3%83ique-en-la-ciudad-de-santiago-de-Cali-PES.pdf>

Milenio. (2023). Alfeñique, dulce con influencia árabe y persa de mil 200 años.
<https://www.milenio.com/cultura/alfenique-dulce-con-influencia-arabe-y-persa-de-mil-200-anos>

Tres PM. (2019). La dulce historia del alfeñique. <https://www.trespm.mx/cultura/la-dulce-historia-del-alfenique>

Señal Memoria. (2021). La maceta dulce de Cali: patrimonio cultural.
<https://www.senalmemoria.co/la-maceta-dulce-patrimonio>

Correa, I. & Ruiz, J. D. (2025). Modelo iceberg [imagen]. Cali, Colombia.

Secretaría de cultura. (2018, 25 abril). Al Festival de Macetas este año invita Dorotea

[fotografía]. Portal Alcaldía de Santiago de Cali.

<https://www.cali.gov.co/cultura/publicaciones/140685/al-festival-de-macetas-este-ano-invita-dorotea/#:~:text=Seg%C3%BAn%20la%20tradici%C3%B3n%20oral%2C%20fue,como%20s%C3%ADmbolo%20de%20su%20amor.>

Constantín, Y., Triana, M. G., Echeverri, D. E., & Sánchez, E. (2013). PLAN ESPECIAL DE

SALVAGUARDIA: LA TRADICIÓN DE CELEBRAR A LOS AHIJADOS CON
MACETAS DE ALFEÑIQUE EN SANTIAGO DE CALI, VALLE DEL CAUCA

[fotografía]. <https://www.mincultura.gov.co/direcciones/patrimonio-y-memoria/Documents/12-la-tradicion-de-celebrar-a-los-ahijados-con-macetas-de-alfen%C3%83ique-en-la-ciudad-de-santiago-de-Cali-PES.pdf>

Gobernación del Valle del Cauca. (2020). La Maceta: un patrimonio, una dulce tradición.

Recuperado de <https://www.valledelcauca.gov.co/cultura/publicaciones/67105/la-maceta-un-patrimonio-una-dulce-tradicion/>

El País. (2023). Dulce tradición: lo que debe saber sobre el Festival de las Macetas en Cali.

Recuperado de <https://www.elpais.com.co/cali/dulce-tradicion-lo-que-debe-saber-sobre-el-festival-de-las-macetas-en-cali-2747.html>

Anexos

Anexo N.º 1. *Formato de Recolección de Información #1*

Nombre de la actividad: _____

Lugar de la actividad: _____

Fecha de la actividad: _____

Descripción:

Registro fotográfico de la actividad y el lugar:

(Insertar aquí las imágenes)

Tipo de documento/archivo: _____

Autor: _____

Año de publicación: _____

Observaciones/datos relevantes:

Registro fotográfico del documento/archivo:

(Insertar aquí la imagen)

(Registrar los datos que están en azul para cada documento/archivo revisado)

Anexo N.º 2. *Formato de Consentimiento Informado*

Apreciado:

[nombres y apellidos del participante]

Nosotros somos Isabella Correa Zuluaga y José Daniel Ruiz Blanco y somos estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Como parte de nuestros estudios en Gastronomía y Artes Culinarias, estamos desarrollando un proyecto de investigación titulado “Sabor a memoria”. Queremos invitarla(o) a participar en este proyecto, que permitirá resignificar el concepto de padrinos y ahijados a través de la reestructuración organoléptica y estética del alfeñique, usando como referencia “El Día de los Ahijados”, con el fin de integrar la historia e identidad del Valle del Cauca entre los estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Este proyecto fue avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat según consta en el Acta N° 006 de 2025.

La finalidad de este proyecto, de sus resultados y productos es, exclusivamente, de carácter académico. No tiene ánimo de lucro.

(Insertar descripción de la actividad)

Su participación en esta investigación no tiene ninguna recompensa material o económica y usted es libre de no aceptar o de retirarse cuando lo desee. En caso de que, por cualquier motivo, decida retirarse solo deberá informar oportunamente de su decisión al correo jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacozu@javerianacali.edu.co

Sus opiniones y aportes a esta investigación se usarán exclusivamente para este proyecto y se archivarán de manera segura. Si usted autoriza, se grabará y transcribirá la entrevista y, si lo desea, se hará llegar copia de la transcripción para que usted pueda revisarla y corregirla si lo considera necesario.

Si usted lo prefiere, su nombre no aparecerá en el trabajo de grado.

El trabajo de grado quedará a disposición del público en el repositorio digital de la Biblioteca de la Universidad.

Le agradecemos mucho el tiempo que se ha tomado para escuchar la presentación del proyecto y leer este documento de Consentimiento Informado.

Si tiene alguna inquietud, observación o reclamación futura, puede contactarse a los correos electrónicos: jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacozu@javerianacali.edu.co

o dirigirse directamente al Comité de Ética de la investigación a través del correo eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Gracias,

Firma investigador 1

Nombre: Isabella Correa

C.C. 1107840887

Firma investigador 2

Nombre: José Daniel Ruiz

C.C. 1007827759

Si está de acuerdo en participar en este proyecto por favor escriba SI o NO con su puño y letra en cada una de las casillas de la tabla siguiente. Al finalizar, por favor escriba su nombre y datos de contacto.

- ☐ Acepto participar de manera libre y voluntaria en el proyecto “Sabor a Memoria” y entiendo que no recibiré recompensa material o económica y que puedo retirarme cuando lo desee
- ☐ Autorizo a que grabe la entrevista y tome apuntes durante la misma
- ☐ Solicito que me haga llegar copia de la transcripción de mi entrevista
- ☐ Solicito que no revele mi nombre y si mis opiniones son citadas solicito que se haga de manera anónima o usando un seudónimo

[] Autorizo que mi nombre aparezca en el trabajo de grado o las publicaciones resultantes de la investigación para mencionar que participé en este proyecto o cuando mis opiniones sean citadas

[] Solicito que me haga llegar copia del [Informe de cierre de la Investigación, del trabajo de grado, borre la opción que no corresponda] y de las publicaciones que se deriven de esta investigación en cualquier formato en que se produzcan

Firma del participante

Nombre de participante:

Cédula de ciudadanía del participante:

Fecha:

Correo electrónico:

Celular:

Anexo N°3. Formato de Autorización de Uso de Derechos de Imagen

Autorización de uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual otorgada a la Pontificia Universidad Javeriana Cali

Yo, _____, con documento de identidad No. _____ de _____ mediante el presente formato autorizo **a la Pontificia Universidad Javeriana Cali** para que haga el uso y tratamiento de mis datos personales en donde se incluye mi imagen y voz, además de los derechos de imagen para incluirlos sobre dibujos, fotografías y/o producciones audiovisuales (videos); así como de los Derechos de Autor; los Derechos Conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen. Entiendo que el término *imagen* incluye video o fotografía fija en formato digital o de otro tipo, y cualquier otro medio de registro o de reproducción de imágenes fijas o en movimiento.

Esta autorización se regirá por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes finalidades de tratamiento de los datos:

- ❖ Este dibujo/video/foto podrá ser utilizado con fines educativos y de divulgación académica en diferentes escenarios y plataformas de la Universidad.
- ❖ Este dibujo/video/foto es sin ánimo de lucro y en ningún momento será utilizado para objetivos distintos. La Universidad queda exenta de cualquier responsabilidad que se pueda derivar de la presente actividad con la firma de la autorización.
- ❖ La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para

aprovechamiento de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.

- ❖ Para que mi imagen haga parte de fotografías y videos del repositorio de actividades académicas de la Universidad y pueda ser objeto de publicación en medios de comunicación institucionales.

PROPÓSITO ESPECÍFICO de esta AUTORIZACIÓN: Autorizo el uso de las imágenes en el marco del trabajo de grado titulado “*Sabor a Memoria*”, desarrollado en el programa de Gastronomía y Artes Culinarias por Isabella Correa y José Daniel Ruiz, adscritos al Departamento de Creación de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. Que dicho registro se rige por la ética de la investigación y la legislación vigente; con respeto por la dignidad humana y no dan lugar a ninguna forma de estigmatización. Que, el uso de las imágenes que autorizo está destinado exclusivamente para efectos académicos y de investigación en el área de gastronomía y no podrán ser usadas para ningún otro propósito.

Autorizo que las imágenes sean publicadas a través medios institucionales, para el propósito académico que son realizadas y para posible publicación —si la hubiera— de los resultados de investigación en cualquier formato, físico o digital.

Renuncio a cualquier derecho a recibir compensación por tales usos en virtud de la autorización precedente.

REESCISIÓN: Si yo decido rescindir esta autorización, no se permitirán posteriores usos de mi imagen personal; pero no podré pedir que se devuelvan las imágenes o la información ya utilizadas.

DERECHOS: Manifiesto que tengo conocimiento sobre los derechos que me asisten para el tratamiento de los datos personales los cuales son: (i) acceder en forma gratuita a los datos personales proporcionados a la Universidad; (ii) conocer, actualizar y rectificar la información

personal; (iii) solicitar prueba de la autorización otorgada; (iv) ser informado sobre el uso de mis datos personales; (v) presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio, quejas sobre el tratamiento de los datos; (vi) revocar la autorización otorgada, solicitar la supresión del dato. Manifiesto que conozco que el canal de comunicación para el ejercicio de los derechos, que me asisten como representante legal del titular de los datos personales, es el correo electrónico: usodedatos@javeriana.edu.co , y que la Universidad cuenta con una Política de Protección de Datos Personales, la cual se encuentra publicada en la página web www.javeriana.edu.co

Puedo solicitar que cese el registro de mi imagen en cualquier momento. Puedo rescindir esta autorización hasta una fecha razonable antes de que se utilice la imagen, pero debo hacerlo por escrito al correo electrónico de Isabella Correa y/o José Daniel Ruiz los cuales son: isabellacozu@javerianacali.edu.co o jdrb2001@javerianacali.edu.co .

Puedo inspeccionar u obtener una copia de las imágenes cuyo uso estoy autorizando. Puedo negarme a firmar esta autorización. Tengo derecho a recibir una copia de esta autorización. Entiendo que no recibiré ningún tipo de compensación financiera.

En mi calidad de persona natural y mayor de edad autorizo el uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producción audiovisual (videos), así como los patrimoniales de autor y derechos conexos, y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Bajo la gravedad de juramento, certifico que soy mayor de edad. En caso de verificarse fraude, será causal de descalificación de este consentimiento.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de Cali, el día _____ del mes _____ de 2025.

Nombre del participante

Documento de identidad

Firma del participante

El siguiente apartado se llena únicamente si el participante es menor de edad:

Nombre del adulto que autoriza

Cédula de ciudadanía

Firma autorización adulto

Anexo N.º 4. *Formato de Entrevista Informal con Portadora*

Objetivo del diálogo:

Documentar y comprender la historia y el recorrido vivencial de la portadora de saber en torno al alfeñique, así como indagar sobre el contexto actual de esta tradición y sus proyecciones futuras.

PREGUNTAS:

Historia personal y transmisión del saber

- ¿Cómo aprendió usted a preparar el alfeñique?
- ¿Quién le enseñó y qué recuerda de ese momento?
- ¿Desde hace cuánto tiempo se dedica a esta tradición?
- ¿Qué significa para usted ser portadora de este saber?
- ¿Ha habido cambios en la forma de preparar el alfeñique desde que usted lo aprendió hasta hoy?

Tradición y contexto cultural

- ¿Qué recuerdos tiene de las macetas y del Día de los Ahijados cuando era niña?
- ¿Cómo ha visto usted que ha cambiado la celebración del Día de los Ahijados con el paso de los años?
- ¿Qué papel cree que tiene el alfeñique en la identidad del Valle del Cauca?
- ¿Qué siente cuando entrega una maceta o ve a otras personas compartirlas?
- ¿Cree que las nuevas generaciones entienden el valor de esta tradición?

Retos y situación actual

- ¿Cuáles son las principales dificultades que usted enfrenta al seguir preparando el alfeñique hoy en día?
- ¿Qué opina de que los jóvenes consuman más postres industriales o modernos que los tradicionales?
- ¿Qué cree que hace falta para que el alfeñique siga siendo valorado y consumido?
- ¿Ha participado en el Festival de las Macetas u otros eventos relacionados? ¿Cómo ha sido esa experiencia?
- ¿Ha pensado en nuevas formas de presentar o vender el alfeñique para atraer a los jóvenes?

Perspectivas personales

- ¿Qué es lo que más le gusta de preparar el alfeñique?
- ¿Cuál ha sido el momento más bonito que ha vivido gracias a esta tradición?
- Si pudiera dar un consejo a los jóvenes sobre esta tradición, ¿cuál sería?
- ¿Qué sueña usted que pase con el alfeñique en el futuro?
- ¿Cómo le gustaría que la recordaran en relación con esta tradición?

Sentido de pertenencia y apertura a otros territorios

- ¿Cómo podríamos transmitir el valor cultural del alfeñique a personas que provienen de otros territorios o regiones?
- ¿Qué estrategias considera importantes para que quienes no crecieron con esta tradición logren comprenderla y apropiársela?
- ¿Cree que el alfeñique puede convertirse en un símbolo de identidad compartido en espacios académicos multiculturales? ¿Por qué?

- ¿De qué forma se podría dar un entendimiento más profundo de esta tradición en un contexto diverso como el universitario?

Recomendaciones para el proyecto

- Desde su experiencia, ¿qué recomendaciones nos daría para fortalecer el proyecto que estamos realizando con el alfeñique?
- ¿De qué manera cree que podemos resignificar esta tradición para que sea atractiva a las nuevas generaciones?
- Si usted estuviera a cargo de acercar a los jóvenes a esta tradición, ¿qué acciones concretas realizaría?
- ¿Qué opina de la propuesta que estamos desarrollando? ¿Cree que puede funcionar? ¿Por qué?
- ¿Qué otras opciones o caminos sugeriría para lograr que el alfeñique se mantenga vivo y vigente en un contexto universitario?

Debilidades

- ¿Qué aspectos de la tradición del alfeñique considera más frágiles o vulnerables en este momento?
- ¿En qué medida cree que la receta, las técnicas o la presentación del alfeñique pueden limitar su permanencia en el tiempo?
- ¿Piensa que el significado cultural de esta tradición se ha debilitado o perdido fuerza en las nuevas generaciones?
- ¿Qué otros factores (sociales, económicos o de transmisión del saber) percibe como puntos débiles para la continuidad del alfeñique?

Desafíos

- ¿Cuáles son los principales retos que, en su opinión, debe enfrentar la tradición del alfeñique para mantenerse vigente?
- ¿Qué cambios o adaptaciones cree necesarios en la preparación y consumo del alfeñique para atraer a públicos más jóvenes?
- ¿De qué manera podría fortalecerse el valor cultural del alfeñique para que siga siendo reconocido y compartido en distintos contextos?
- ¿Qué tipo de esfuerzos colectivos (comunidad, instituciones, familias) considera importantes para sostener esta tradición?

Amenazas

- ¿Qué situaciones actuales podrían poner en peligro la continuidad de esta tradición en los próximos años?
- ¿Cómo influyen la globalización, los hábitos de consumo modernos y la preferencia por productos industriales en la permanencia del alfeñique?
- ¿Qué riesgos culturales observa si las celebraciones o prácticas alrededor del alfeñique se transforman demasiado o dejan de realizarse?
- ¿Qué consecuencias podría traer para el futuro de la tradición la falta de interés, apoyo institucional o transmisión del conocimiento entre generaciones?

Anexo N.º 5. Formato de Recolección de Información #2

Nombre de la actividad: _____

Lugar de la actividad: _____

Fecha y hora de la actividad: _____

Descripción:

Registro fotográfico de la actividad y el lugar:

(Insertar aquí las imágenes)

****Nombre de la persona entrevistada:** _____

Observación: el nombre solo se mostrará si la persona lo permite, de no ser así se nombrará por número (ej. Entrevistado 1).

****Transcripción de notas de voz de los puntos claves dialogados:**

(Registrar los datos que tienen ** por cada persona entrevistada)

Anexo N.º 6. *Formato de Tabla Comparativa del Alfeñique Tradicional*

N.º	Temperatura (°C)	Textura observada	Agente estabilizante usado	Observaciones
1				
2				
3				
4				
5				

Registro fotográfico

(Insertar aquí las imágenes)

Anexo N.º 7. Formato para la Construcción de Receta Estandarizada

Nombre de la receta: _____

Porciones estándar por receta: _____

Fecha de elaboración: _____

Responsables: _____

Ingredientes

Ingredientes	Cantidad	Unidad

Procedimiento paso a paso

1.

2.

3.

Observaciones de control de calidad

• **Textura esperada:** _____

• **Color esperado:** _____

• **Sabor esperado:** _____

• **Tiempo total de preparación:** _____ min

Registro fotográfico de la preparación:

(Insertar aquí las imágenes)

Registro fotográfico del resultado final:

(Insertar aquí la imagen)

Anexo N.º 8. *Guía de Estructuración de la Dinámica Abordada en el Grupo Focal #1*

Fecha: Miércoles 15 de Octubre del 2025

Lugar: Espacio externo del Laboratorio de Gastronomía de la Universidad Javeriana Cali

Hora: 1:00pm a 1:45pm

Duración: 45 minutos

Objetivo general:

Explorar conocimiento, experiencias y percepciones sobre el alfeñique y el Día de los Ahijados entre estudiantes de diferentes semestres, identificando similitudes y diferencias generacionales y recogiendo propuestas para revitalizar esta tradición. Adicionalmente se busca que los participantes tengan un primer acercamiento para crear conexiones significativas y plantear el vínculo padrino/ahijado para la realización de la experiencia y con el objetivo de sostenerlo a futuro.

Logística de la actividad

Materiales:

- Mesas en U o círculo grande para que se vean todos.
- Tarjetas del mismo color (10 tarjetas, 5 colores) para emparejar a los estudiantes de semestres avanzados con los de semestres bajos (ej. 2 tarjetas azules, una para una persona del grupo de los de semestres avanzados y otra para una persona del grupo de semestres bajos).
- Papeles para apuntar ideas.
- Minimacetas para cada participante (10), que contengan un alfeñique y un ringlete.

Estructuración de la actividad

1) Bienvenida y contextualización (5 min)

Guion:

“Gracias por participar en esta actividad. Este grupo focal hace parte del proyecto ‘*Sabor a memoria: La historia vallecaucana a través del alfeñique*’, que busca entender cómo los jóvenes perciben el alfeñique y el ritual del Día de los Ahijados para mantener viva esta tradición.

Queremos que hoy compartan sus experiencias, recuerdos y opiniones de manera abierta. No hay respuestas correctas o incorrectas. La sesión será grabada solo para análisis y su identidad será confidencial.”

(Pedir consentimiento y llenar datos generales.)

2) Rompehielos (10 min)

Actividad grupal:

- Se hace entrega de las tarjetas de colores a cada estudiante, éstas deben mantenerse en secreto hasta que los moderadores lo indiquen.
- Cada estudiante dice su nombre, semestre y responde con un dato curioso de ellos mismos.
- Se selecciona a un estudiante para revelar su color de tarjeta, el que tenga el mismo color también deberá revelarlo, ambos tendrán que repetir los datos que su compañero dio en la presentación personal.
- Los primeros en revelar sus colores elegirán al próximo estudiante que debe hacerlo y así sucesivamente hasta que todos conozcan a sus respectivas parejas.

3) Experiencia sensorial y simbólica (5 min)

Dinámica grupal:

- Mostrar físicamente una maceta de alfeñique y darles el espacio para que la prueben.
- **Preguntas:**
 1. ¿Qué les transmite al verlo?
 2. ¿Cómo describen su sabor, textura y aroma?
 3. ¿Lo consideran atractivo para jóvenes de su edad?
 4. ¿Lo consumirían fuera de la fecha del Día de los Ahijados?

4) Conocimiento y recuerdos (15 min)

Dinámica: conversación abierta entre las parejas formadas a partir de una encuesta (Ver Anexo 10), donde cada estudiante llenará el formato de su pareja según lo interpretado en la conversación.

5) Percepción actual y relevancia (15 min)

Actividad comparativa:

- Socialización de las preguntas
- Preguntar:
 - ¿Qué tan importante creen que es esta tradición para la identidad cultural?
 - ¿La ven vigente o en riesgo de desaparecer?
 - ¿Por qué creen que los jóvenes sí o no consumen alfeñique?

- Se hace una comparación en las respuestas a modo de discusión.

6) Propuestas de revalorización (5 min)

Trabajo en parejas:

- o Cómo harían para que más jóvenes se interesen en el alfeñique.
 - o Dónde y cómo lo promocionarían.
 - o Qué actividades (en la universidad o ciudad) podrían reactivar la tradición.
- Escribir su idea en un papel y pegar en el tablero, poner nombre.

7) Cierre y reflexión conjunta (5 min)

Pregunta final:

- Si pudieran dar un mensaje a otros jóvenes sobre el alfeñique, ¿qué les dirían en una frase?
- Cada estudiante comparte su frase.
- Realizar de manera personal la encuesta sobre la percepción de la actividad y gustos.

Agradecimiento:

“Gracias por su tiempo y sus ideas. Todo lo que compartieron servirá para entender cómo podemos mantener viva esta tradición y conectarla con las nuevas generaciones.”

Anexo N°9. *Formato de Asentimiento Informado para Estudiantes Menores de Edad*

Asentimiento Informado para Estudiantes Menores de Edad

Apreciados padres o acudientes de:

[Nombre del participante]

Reciban un cordial saludo.

Nosotros, Isabella Correa Zuluaga y José Daniel Ruiz Blanco, somos estudiantes del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. Como parte de nuestro proceso académico, estamos desarrollando un proyecto de investigación titulado “Sabor a memoria”, el cual ha sido avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat según consta en el Acta N° 006 de 2025.

El propósito de esta investigación es resignificar el concepto de padrinos y ahijados a través de la reestructuración organoléptica y estética del alfeñique, tomando como referencia “El Día de los Ahijados”. Con ello buscamos fortalecer la identidad cultural e histórica del Valle del Cauca entre los estudiantes de la Universidad Javeriana Cali.

La participación de su hijo(a) en esta investigación será de carácter académico y voluntario, y no implicará ningún tipo de compensación económica o material. La actividad consistirá en integrarse a dos grupos focales en los que se realizará una degustación de alfeñique en su forma tradicional y en versiones innovadas. La finalidad es conocer sus percepciones sobre el sabor, la textura, la apariencia y el valor cultural de este dulce, al tiempo que se promueve un espacio de diálogo entre estudiantes de diferentes semestres. Con esta experiencia buscamos

crear conexiones que permitan resignificar la tradición del alfeñique y proyectarla al contexto universitario.

Ustedes y su hijo(a) son libres de aceptar o no participar, y pueden retirarse en cualquier momento sin que esto genere consecuencias. En caso de decidir retirarse, pueden informar su decisión escribiendo a los correos: jdrb2001@javerianacali.edu.co / isabellacozu@javerianacali.edu.co

Si ustedes lo autorizan, la entrevista podrá ser grabada y transcrita. Esta información será utilizada solo con fines académicos, se mantendrá segura y confidencial, y no se divulgará sin su consentimiento. Además, pueden solicitar una copia de la transcripción si desean revisar o corregir lo expresado por su hijo(a).

Pueden también decidir si desean que el nombre de su hijo(a) aparezca o no en el trabajo de grado y publicaciones derivadas. En caso de preferir el anonimato, se usará un seudónimo o se mantendrá la información de forma anónima.

Los resultados del proyecto serán públicos a través del repositorio digital de la Biblioteca de la Universidad Javeriana Cali, únicamente con fines académicos.

Agradecemos de antemano su apoyo y la confianza al permitir que su hijo(a) haga parte de esta experiencia educativa y cultural.

Para cualquier inquietud o solicitud adicional, pueden contactarnos a los correos anteriores o comunicarse con el Comité de Ética Institucional al correo: eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Autorización de los padres o acudientes

Por favor, escriba “Sí” o “No” en cada una de las casillas y firme al final:

[] Autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto “Sabor a memoria”,
comprendiendo que su participación es voluntaria y sin compensación económica.

[] Autorizo que se grabe y transcribe la entrevista o taller en el que participe mi hijo(a).

[] Solicito recibir una copia de la transcripción para su revisión.

[] Deseo que las opiniones de mi hijo(a) sean citadas de manera anónima o con
seudónimo.

[] Autorizo que aparezca el nombre de mi hijo(a) en el trabajo de grado o publicaciones
derivadas del proyecto.

[] Deseo recibir una copia del informe final o de las publicaciones derivadas de la
investigación.

Nombre del participante

Documento de identidad

Nombre del adulto que autoriza

Cédula de ciudadanía

Firma autorización adulto

Firmado en Cali, el día _____ del mes de _____ de 2025

Anexo N.º 10. Encuesta de Percepción del Alfeñique Tradicional y su Valor Cultural

Datos generales

(Opcional: nombre)

1. Edad: _____
2. Género (mujer/ hombre/persona no binaria/prefiere no decir/otra): _____
3. Lugar de origen: _____
4. Estrato socioeconómico: _____
5. ¿Actualmente estudia en la Universidad Javeriana Cali?
 - o Sí
 - o No
6. ¿Qué semestre está cursando? _____

Conocimiento y consumo del alfeñique

7. Antes de esta actividad, ¿sabía qué es el alfeñique?
 - o Sí, lo conozco bien
 - o Lo he escuchado, pero no lo conozco a fondo
 - o No, nunca lo había escuchado
8. ¿Ha probado el alfeñique?
 - o Sí
 - o No
9. En caso afirmativo, ¿cómo describiría su sabor y textura? (respuesta abierta)

10. ¿Con qué frecuencia consume o ha consumido alfeñique?

- o Frecuentemente (varias veces al año)
- o Ocasionalmente (solo en el Día de los Ahijados)
- o Muy rara vez
- o Nunca

11. ¿Qué tanto le gusta el alfeñique? (escala 1–5, donde 1 = nada y 5 = mucho)

Percepción del ritual del Día de los Ahijados

12. ¿Conoce la tradición del Día de los Ahijados (29 de junio en Cali)?

- o Sí
- o No

13. ¿Alguna vez ha recibido o regalado una maceta de alfeñique?

- o Sí
- o No

14. ¿Qué significado cree que tiene este ritual? (respuesta abierta)

15. ¿Considera que esta tradición sigue siendo importante para la identidad cultural del Valle del Cauca?

- o Sí, mucho
- o Sí, pero está perdiendo fuerza
- o Poco
- o Nada

16. En su opinión, ¿qué factores influyen en la pérdida de relevancia del alfeñique y del

Día de los Ahijados? (selección múltiple)

- o Desconocimiento de la tradición
- o Cambios en hábitos de consumo
- o Preferencia por postres industriales/internacionales
- o Asociación de la tradición con prácticas infantiles
- o Otros: _____

Innovación y resignificación

17. ¿Qué aspectos del alfeñique le resultan más atractivos? (selección múltiple)

- o Sabor
- o Textura
- o Historia y tradición
- o Estética y presentación
- o Simbolismo cultural

18. ¿Qué aspectos cree que deberían mejorarse para hacerlo más atractivo a las nuevas generaciones? (respuesta abierta)

19. ¿Estaría interesado en consumir alfeñique en otros formatos modernos (ejemplo:

bombones, barras, postres fusionados, empaques innovadores)?

- o Sí
- o No

- o Tal vez

20. ¿Considera que la tradición del Día de los Ahijados podría adaptarse a contextos universitarios u otros espacios juveniles?

- o Sí
- o No
- o Tal vez

21. Si pudiera proponer una nueva manera de celebrar el vínculo padrino–ahijado en la actualidad, ¿cómo sería? (respuesta abierta)

Valor cultural y patrimonial

22. ¿Qué tan importante considera que es conservar los postres tradicionales como el alfeñique?

- o Muy importante
- o Importante
- o Poco importante
- o Nada importante

23. ¿Cree que las nuevas generaciones estarían dispuestas a resignificar y mantener viva esta tradición si se adapta a sus gustos?

- o Sí
- o No
- o No estoy seguro

Experiencias en los primeros semestres

24. ¿Qué necesitaste o crees que necesita un estudiante en sus primeros semestres para sentirse acompañado en la universidad?

25. ¿Sentiste que tuviste, o que los estudiantes tienen, suficiente orientación académica y personal al iniciar sus estudios? ¿Por qué?

26. ¿Qué espacios, actividades o apoyos consideras que hubieran facilitado tu adaptación, o que podrían facilitar la de otros estudiantes en sus primeros semestres?

27. ¿En qué aspectos (académicos, emocionales, culturales o sociales) consideras que tú necesitaste, o que otros necesitan, mayor guía en el inicio de la vida universitaria?

28. Si pudieras proponer mejoras en los procesos de acompañamiento a estudiantes nuevos, ¿qué cambios sugerirías?

29. ¿Qué papel piensas que deberían tener profesores, tutores y compañeros en el proceso de adaptación de un estudiante que recién comienza la universidad?

Anexo N° 11. *Encuesta de Percepción del Alfeñique y Análisis de Gustos*

Datos generales

- Nombre (opcional)
- Edad: _____
- Semestre: _____
- Lugar de origen: _____

Conocimiento y significado cultural

1. Antes de esta actividad, ¿qué tanto conocía sobre el alfeñique y la tradición del Día de los Ahijados?

☐ Lo conocía bien

☐ Había escuchado algo

☐ No lo conocía

2. En su opinión, ¿qué representa el alfeñique como tradición del Valle del Cauca?

3. ¿Considera que el alfeñique debería conservarse como parte del patrimonio cultural?

☐ Sí, mucho

☐ Sí, pero requiere cambios

☐ Poco

☐ Nada

Experiencia sensorial y percepción del producto

1. ¿Cómo le pareció el sabor del alfeñique que probó?

☐ Muy agradable

☐ Agradable

☐ Neutral

☐ Poco agradable

☐ Nada agradable

2. ¿Cómo describiría la textura del alfeñique?

3. En cuanto a su presentación tradicional (macetas con figuras y colores), ¿le resulta atractiva?

☐ Sí

☐ No

☐ Parcialmente

4. ¿Qué elementos mejoraría del alfeñique para hacerlo más atractivo a los jóvenes?

Innovación y resignificación

1. ¿Le gustaría ver el alfeñique en otros formatos (ejemplo: bombones, barras, postres modernos)?

☐ Sí

☐ No

☐ Tal vez

2. ¿Qué sabores le gustaría encontrar en el alfeñique?

☐ Frutales

☐ Ácidos

☐ Herbales

☐ Cremosos/dulces clásicos

☐ Frescos/mentolados

☐ Otro: _____

3. ¿Cree que resignificar el alfeñique puede motivar a los jóvenes a consumirlo más allá del Día de los Ahijados?

☐ Sí, totalmente

☐ Tal vez

☐ No

Vínculos sociales y culturales

1. ¿Cree que este tipo de actividades ayudan a crear vínculos significativos entre los estudiantes?

☐ Sí

☐ No

☐ Parcialmente

2. ¿Cómo se podría integrar el ritual del Día de los Ahijados al contexto universitario para fortalecer la identidad cultural?

Comentario final

En una frase, ¿cómo describiría su experiencia con el alfeñique y lo que representó para usted?

Anexo N° 12. *Formato de Resultado Tabla de Percepción de los Bombones de Alfeñique*

Variación	Sabor	Color	Textura

Anexo N.º 13. *Guía de Estructuración de la Dinámica Abordada en el Grupo Focal #2*

Fecha: 12 de Noviembre del 2025

Lugar: Espacio externo del Laboratorio de Gastronomía de la Universidad Javeriana Cali

Hora: 1:00pm a 1:50pm

Duración: 50 min

Objetivo general:

Conocer la percepción sensorial, cultural y emocional de los estudiantes de gastronomía frente a los bombones de alfeñique, fortaleciendo a su vez el lazo entre padrinos y ahijados mediante una experiencia compartida que promueva la conexión, la cooperación y el sentido de pertenencia.

Preparación y logística

- **Muestras:**

- 10 cajas de bombones de alfeñique x 3 (chontaduro con miel, manga con limón y sal y lulo).

- **Materiales:**

- Tablero
- Post-its
- Papel
- Lápices
- Encuesta de percepción impresa
- Encuesta de cierre online

- o App de voz
- o 10 cajas con bombones de alfeñique x 3
- o Pulseras personalizadas con los nombres de los padrinos y los ahijados

1. Bienvenida (5 min)

“Muy buenas tardes a todos.

Antes que nada, queremos agradecerles por su disposición, su tiempo y la energía que han compartido durante este proceso. Gracias por ser parte de este proyecto y por darle vida a esta tradición desde sus propias experiencias.

Hoy llegamos a nuestro encuentro final, un espacio para disfrutar, conversar y compartir.

Vamos a conocer las versiones adaptadas del alfeñique, explorando sus sabores y significados, pero también queremos que sea un momento para fortalecer ese lazo simbólico entre padrinos y ahijados que hemos venido construyendo.

Así que los invito a disfrutar, a dejarse llevar por el sabor, por la conversación y por la memoria que cada uno aporta a esta dulce tradición.”

2. Dinámica de reconexión padrino-ahijado (10 min)

Planeación previa

- Se dispondrán las cajas de bombones de alfeñique acompañadas de unas pulseras con el nombre de los participantes, sobre una mesa, organizándolas a modo de rectángulo 2x5.
- Posteriormente se taparán antes de la llegada de los participantes con cuadrados de papel.

Dinámica con los estudiantes

- Los estudiantes se deben organizar padrino-ahijado, al igual que en la sesión pasada.
- Los estudiantes se reúnen alrededor de la mesa de la actividad y cada pareja se nombra del 1 al 5 (este número corresponde a su turno de juego).
- El juego consiste en encontrar las cajas marcadas con los nombres de cada pareja, ambas cajas deben de ser encontradas al tiempo.
- En el turno de cada pareja deberá levantar el papel de dos de las cajas para ver si coinciden, mientras que los otros participantes ponen atención a las cajas que se van destapando, para crear su estrategia de juego.
- A medida que cada pareja encuentre sus nombres, se hacen la entrega simbólica de las cajas y pulseras y dialogan sobre que piensan que van a encontrar, mientras los demás participantes terminan el juego.

3. Degustación colaborativa del alfeñique adaptado (10 minutos)

- Se les pedirá a los estudiantes que se organicen para una foto grupal con sus cajas y pulseras.
- Las parejas abrirán sus cajas para iniciar con la degustación de los bombones de alfeñique.
- Posterior a esto, en conjunto deberán responder una encuesta de 5 preguntas (ver Anexo 14), donde evaluarán su percepción sobre el producto.
- Por último, se les entregará un post-it a cada pareja donde deberán escribir cuál sabor de los alfeñiques que probaron los representa y por qué, y posteriormente pegarlo en el tablero.

4. Reto creativo: Diseño del alfeñique ideal (15 minutos)

- A cada pareja se le entrega una hoja y un lápiz.

- Se les dará la siguiente indicación: “Dibujen, diseñen y nombren un alfeñique que simbolice su vínculo y lo que para ustedes significa esta tradición en un ambiente universitario.”
- Las parejas deberán idear su sabor, forma y decoración, además de nombrar su creación y justificación de porque los representa.
- Al finalizar, compartirán brevemente su diseño con el grupo pegándolo en el tablero y dando una corta descripción (nombre + significado).

5. Discusión, cierre y agradecimiento (10 minutos)

- El moderador dará un espacio para que todos los estudiantes dialoguen acerca de las actividades realizadas.
- Posterior a esto se realizará la encuesta de cierre de actividad de manera personal.
- Para cerrar se dicen unas palabras de agradecimiento:

“Gracias por su tiempo, opiniones y disposición para participar. Sus aportes han sido esenciales para el desarrollo de nuestro proyecto y para mantener viva esta tradición, acercándola a los jóvenes.

Agradecemos su compromiso y entusiasmo, y esperamos que el vínculo entre padrinos y ahijados continúe fortaleciéndose más allá de este espacio.

Los invitamos a seguir conectados; pronto compartiremos información sobre nuestra sustentación final en el grupo de WhatsApp.

Gracias por ser parte de Sabor a Memoria y por ayudarnos a preservar esta dulce tradición.”

Anexo N.º 14. *Formato de Encuesta Comparativa y de Percepción Alfeñiques*

Nombre del padrino/madrina: _____

Nombre del ahijado/ahijada: _____

Preguntas

1. ¿Qué tanto le llaman la atención las propuestas de alfeñique con nuevos sabores y presentaciones modernas?

- ☐ Mucho
- ☐ Regular
- ☐ Poco
- ☐ Nada

2. Evalúe las siguientes características de los bombones de alfeñique (escala 1–5):

Chontaduro y miel

Manga con limón y sal

Lulo

Sabor _____

Sabor _____

Sabor _____

Textura _____

Textura _____

Textura _____

Apariencia _____

Apariencia _____

Apariencia _____

Innovación _____

Innovación _____

Innovación _____

Valor cultural _____

Valor cultural _____

Valor cultural _____

3. ¿Cuál versión prefiere en términos de sabor?

- ☐ Tradicional
- ☐ Adaptada

- o Ambas por igual

4. ¿Cuál considera que tiene mayor potencial de aceptación entre las nuevas generaciones?

- o Tradicional

- o Adaptada

- o Ambas

5. ¿Qué sabores le gustaría encontrar en versiones innovadoras del alfeñique?

Anexo N°15. Encuesta de Percepción de la Actividad, Aprendizaje Adquirido y Futuros Compromisos

Percepción de la actividad

1. ¿Cómo calificaría la experiencia general de esta actividad?

☐ Muy positiva

☐ Positiva

☐ Neutral

☐ Negativa

☐ Muy negativa

2. ¿Considera que la dinámica fue clara y participativa?

☐ Sí, totalmente

☐ Sí, en parte

☐ No

3. ¿Qué fue lo que más disfrutó de la actividad? (respuesta abierta)

4. ¿Qué aspectos considera que se podrían mejorar en la actividad? (respuesta abierta)

Aprendizaje adquirido

1. Después de esta actividad, ¿siente que conoce mejor la historia y el valor cultural del alfeñique y el Día de los Ahijados?

☐ Sí, mucho más

☐ Sí, un poco más

☐ No aprendí nada nuevo

2. ¿Qué nuevos conocimientos adquirió sobre el alfeñique y su tradición? (respuesta abierta)
-

3. ¿Cómo describiría su experiencia sensorial al probar el alfeñique (tradicional y adaptado)?

☐ Muy enriquecedora

☐ Interesante

☐ Regular

☐ Poco enriquecedora

4. ¿Qué versión le permitió reflexionar más sobre la relación entre tradición y modernidad?

☐ Alfeñique tradicional

☐ Alfeñique adaptado

☐ Ambas versiones

Futuros compromisos

1. ¿Cree que este tipo de actividades contribuyen a fortalecer la identidad cultural en el ámbito universitario?

☐ Sí

☐ No

☐ Parcialmente

2. ¿Le interesaría participar en futuras actividades relacionadas con el rescate y resignificación de tradiciones gastronómicas?

☐ Sí

☐ No

☐ Tal vez

3. ¿Qué acciones concretas estaría dispuesto(a) a realizar para mantener viva la tradición del alfeñique? (selección múltiple)

☐ Compartir lo aprendido con otras personas

☐ Consumir alfeñique en más momentos del año

☐ Promover el alfeñique en espacios académicos o culturales

☐ Innovar con nuevas presentaciones o sabores

☐ Otro: _____

4. En una frase, ¿cómo se comprometería usted a aportar a la preservación o resignificación del alfeñique?

Anexo N°16. Formato de Análisis y Comparación de Resultados

Objetivo: Contrastar percepciones, emociones y propuestas de los estudiantes frente al alfeñique en sus versiones tradicional y adaptada, identificando aprendizajes, tensiones y oportunidades de resignificación cultural.

Categoría de análisis	Grupo Focal 1 (Tradicional)	Grupo Focal 2 (Tradicional vs. Adaptado)	Convergencias	Diferencias / Tensiones
Conocimiento y memoria cultural (saber previo sobre el alfañique, Día de los Ahijados, historia)				
Percepción sensorial (sabor, textura, aroma, aceptación organoléptica)				
Estética y presentación				

(atractivo visual, asociación con infancia, valor simbólico de la maceta)				
Valor cultural y patrimonial (identidad, arraigo, vigencia de la tradición)				
Aceptación de la innovación (nuevos sabores, formatos, presentaciones)				
Propuestas de los estudiantes (ideas para resignificar, promocionar o				

integrar el alfeñique)				
---------------------------	--	--	--	--

Anexo N°17. Formato de Estrategias para Arraigar la Tradición en un Contexto

Universitario

Objetivo: Diseñar acciones que fortalezcan el vínculo de los estudiantes con el alfeñique y el ritual del Día de los Ahijados dentro del entorno académico.

Punto crítico identificado	Estrategia propuesta	Acciones específicas	Actores involucrados	Impacto esperado
Punto crítico 1				
Punto crítico 2				
Punto crítico 3				

Anexo N.º 18. Resultado Tabla Comparativa del Alfeñique Tradicional

N.º	Temperatura (°C)	Textura observada	Agente estabilizante usado	Observaciones
1	122	Muy blanca, casi líquida	Vinagre	No mantiene su forma e imposible de manipular.
2	125	Con un poco de textura, pero difícil de manejar	Vinagre	Pegajoso y difícil de manipular.
3	133	Buena consistencia, aunque le falta dureza	Cremor	Se deja manipular con facilidad, no se pega ni se desparrama. Le falta punto.
4	135	Perfecto para la receta original	Cremor	Punto perfecto, mantiene su forma y es fácil de manipular.
5	136	Demasiado duro, no se deja estirar	Cremor	Se hizo a fuego alto lo cual también influyó negativamente, alta caramelización, no estira.

Registro fotográfico

Figura 18.1. Mezcla alfeñique temperatura 122°C



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Figura 18.2. Mezcla alfeñique temperatura 125°C



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Figura 18.3. Mezcla alfeñique temperatura 132°C



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Figura 18.4. Mezcla alfeñique temperatura 135°C (Alfeñique Tradicional)



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Figura 18.5. Mezcla alfeñique temperatura 136°C



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Anexo N.º 19. Resultado Receta Estandarizada Alfeñique

Nombre de la receta: Alfeñique tradicional

Porciones estándar por receta: 80 entorchados

Fecha de elaboración: 5 de Octubre del 2025

Responsables: Isabella Correa y José Daniel Ruiz

Ingredientes

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Azúcar Manuelita alta pureza	380	Gramos
Agua	275	Mililitros
Cremor tártaro	2	Gramos

Procedimiento paso a paso

1. Pesar muy bien los ingredientes
2. Agregar todos los ingredientes a una olla y llevar a fuego medio hasta que el azúcar se derrita y el almíbar alcance los 135°C
3. Retirar del fuego y llevar a un recipiente con un poco de grasa (preferiblemente aceite neutro) previamente frío o en baño maría inverso (hielo alrededor del recipiente)
4. Una vez haya enfriado un poco y no se pegue en las manos comenzar a estirar y doblar sobre sí mismo. Repetir este proceso hasta blanquear el caramelo, genere resistencia pero no se pegue ni pierda su forma

5. Una vez logrado el punto empezar a hacer los entorchados estirando porciones pequeñas del alfeñique y enrollarlo alrededor de un pincho
6. Dejar reposar por 2 días para que los entorchados se sequen.
7. Disfrutar

Observaciones de control de calidad

- **Textura esperada:** Maleable y suave pero con resistencia. Cuando se estire este debe mantener su forma
- **Color esperado:** Blanco intenso
- **Sabor esperado:** Azucarado, poroso y quebradizo una vez esté seco
- **Tiempo total de preparación:** 45 min

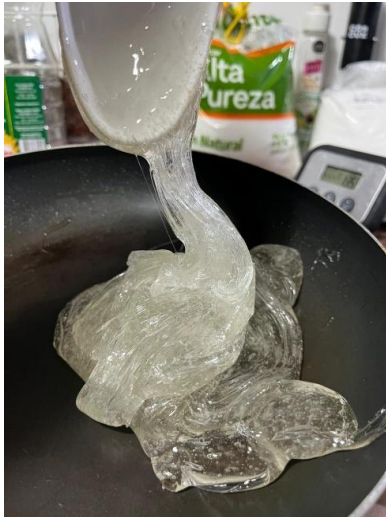
Registro fotográfico de la preparación:

Figura 19.1. *Cocción de la mezcla del alfeñique*



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Figura 19.2. *Baño maria invertido*



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Figura 19.3. *Estiramiento de la masa*



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Figura 19.4. Blanqueamiento de la masa



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Figura 19.5. Resultado final Entorchados de Alfeñique



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Anexo N°20. Resultado Consentimiento Informado Martha Cecilia



Consentimiento Informado
Formato
Facultad de Creación y Hábitat

Consentimiento Informado

Apreciada Martha Cecilia Ortiz,

Nosotros somos Isabella Correa Zuluaga y José Daniel Ruiz Blanco y somos estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Como parte de nuestros estudios en Gastronomía y Artes Culinarias, estamos desarrollando un proyecto de investigación titulado “Sabor a memoria”. Queremos invitarla a participar en este proyecto, que permitirá resignificar el concepto de padrinos y ahijados a través de la reestructuración organoléptica y estética del alfeñique, usando como referencia “El Día de los Ahijados”, con el fin de integrar la historia e identidad del Valle del Cauca entre los estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Este proyecto fue avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat según consta en el Acta N° 006 de 2025.

La finalidad de este proyecto, de sus resultados y productos es, exclusivamente, de carácter académico. No tiene ánimo de lucro.

Si usted desea participar, se llevará a cabo una entrevista informal cuyo propósito es conocer la situación actual del alfeñique, su importancia cultural y las percepciones de las nuevas generaciones frente a este dulce tradicional. Además, se busca recopilar su opinión y retroalimentación sobre la propuesta desarrollada en el proyecto. Su participación es completamente voluntaria y puede decidir no hacerlo o retirarse en cualquier momento, sin que esto tenga ninguna consecuencia negativa.

Su participación en esta investigación no tiene ninguna recompensa material o económica y usted es libre de no aceptar o de retirarse cuando lo desee. En caso de que, por cualquier motivo, decida retirarse solo deberá informar oportunamente de su decisión al correo jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacoza@javerianacali.edu.co

Sus opiniones y aportes a esta investigación se usarán exclusivamente para este proyecto y se archivarán de manera segura. Si usted autoriza, se grabará y transcribirá la entrevista y, si lo desea, se hará llegar copia de la transcripción para que usted pueda revisarla y corregirla si lo considera necesario.

Si usted lo prefiere, su nombre no aparecerá en el trabajo de grado.

El trabajo de grado quedará a disposición del público en el repositorio digital de la Biblioteca de la Universidad.

Le agradecemos mucho el tiempo que se ha tomado para escuchar la presentación del proyecto y leer este documento de Consentimiento Informado.

Si tiene alguna inquietud, observación o reclamación futura, puede contactarse a los correos electrónicos: jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacozu@javerianacali.edu.co o dirigirse directamente al Comité de Ética de la investigación a través del correo eticainstitucional@javerianacali.edu.co

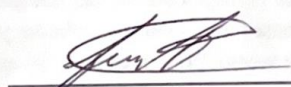
Gracias,



Firma investigador 1

Nombre: Isabella Correa

C.C. 1107840887



Firma investigador 2

Nombre: José Daniel Ruiz

C.C. 1007827759

Si está de acuerdo en participar en este proyecto por favor escriba SI o NO con su puño y letra en cada una de las casillas de la tabla siguiente. Al finalizar, por favor escriba su nombre y datos de contacto.

- [SI] Acepto participar de manera libre y voluntaria en el proyecto [título] y entiendo que no recibiré recompensa material o económica y que puedo retirarme cuando lo desee
- [SI] Autorizo a que grabe la entrevista y tome apuntes durante la misma
- [NO] Solicito que me haga llegar copia de la transcripción de mi entrevista
- [Nd] Solicito que no revele mi nombre y si mis opiniones son citadas solicito que se haga de manera anónima o usando un seudónimo
- [SI] Autorizo que mi nombre aparezca en el trabajo de grado o las publicaciones resultantes de la investigación para mencionar que participé en este proyecto o cuando mis opiniones sean citadas
- [NO] Solicito que me haga llegar copia del [Informe de cierre de la Investigación, del trabajo de grado, borre la opción que no corresponda] y de las publicaciones que se deriven de esta investigación en cualquier formato en que se produzcan

Martha Cecilia Ortiz P.

Firma del participante

Nombre de participante: Martha Cecilia Ortiz Pineda.

Cédula de ciudadanía del participante: 66'703624

Fecha: Octubre 10/2025.

Correo electrónico: maiceo1906@hotmail.com.

Celular: 3117132664.

Anexo N°21. Resultado Autorización de Uso de Imagen Martha Cecilia

Autorización de uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual otorgada a la Pontificia Universidad Javeriana Cali

Yo, Martha Cecilia Ortiz Pineda, con documento de identidad No. 66763624 de Candelaria mediante el presente formato autorizo a la **Pontificia Universidad Javeriana Cali** para que haga el uso y tratamiento de mis datos personales en donde se incluye mi imagen y voz, además de los derechos de imagen para incluirlos sobre dibujos, fotografías y/o producciones audiovisuales (videos); así como de los Derechos de Autor; los Derechos Conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen. Entiendo que el término *imagen* incluye video o fotografía fija en formato digital o de otro tipo, y cualquier otro medio de registro o de reproducción de imágenes fijas o en movimiento.

Esta autorización se regirá por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes finalidades de tratamiento de los datos:

- ❖ Este dibujo/video/foto podrá ser utilizado con fines educativos y de divulgación académica en diferentes escenarios y plataformas de la Universidad.
- ❖ Este dibujo/video/foto es sin ánimo de lucro y en ningún momento será utilizado para objetivos distintos. La Universidad queda exenta de cualquier responsabilidad que se pueda derivar de la presente actividad con la firma de la autorización.
- ❖ La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para aprovechamiento de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.
- ❖ Para que mi imagen haga parte de fotografías y videos del repositorio de actividades académicas de la Universidad y pueda ser objeto de publicación en medios de comunicación institucionales.

PROPÓSITO ESPECÍFICO de esta AUTORIZACIÓN: Autorizo el uso de las imágenes en el marco del trabajo de grado titulado "*Sabor a Memoria*", desarrollado en el programa de Gastronomía y Artes Culinarias por Isabella Correa y José Daniel Ruiz, adscritos al Departamento de Creación de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. Que dicho registro se rige por la ética de la investigación y la legislación vigente; con respeto por la dignidad humana y no dan lugar a ninguna forma de estigmatización. Que, el uso de las imágenes que autorizo está destinado exclusivamente para efectos académicos y de investigación en el área de gastronomía y no podrán ser usadas para ningún otro propósito.

Autorizo que las imágenes sean publicadas a través medios institucionales, para el propósito académico que son realizadas y para posible publicación —si la hubiera— de los resultados de investigación en cualquier formato, físico o digital.

Renuncio a cualquier derecho a recibir compensación por tales usos en virtud de la autorización precedente.

REESCISIÓN: Si yo decido rescindir esta autorización, no se permitirán posteriores usos de mi imagen personal; pero no podré pedir que se devuelvan las imágenes o la información ya utilizadas.

DERECHOS: Manifiesto que tengo conocimiento sobre los derechos que me asisten para el tratamiento de los datos personales los cuales son: (i) acceder en forma gratuita a los datos personales proporcionados a la Universidad; (ii) conocer, actualizar y rectificar la información personal; (iii) solicitar prueba de la autorización otorgada; (iv) ser informado sobre el uso de mis datos personales; (v) presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio, quejas sobre el tratamiento de los datos; (vi) revocar la autorización otorgada, solicitar la supresión del dato. Manifiesto que conozco que el canal de comunicación para el ejercicio de los derechos, que me asisten como representante legal del titular de los datos personales, es el correo electrónico: usodedatos@javeriana.edu.co , y que la Universidad cuenta con una Política de Protección de Datos Personales, la cual se encuentra publicada en la página web www.javeriana.edu.co

Puedo solicitar que cese el registro de mi imagen en cualquier momento. Puedo rescindir esta autorización hasta una fecha razonable antes de que se utilice la imagen, pero debo hacerlo por escrito al correo electrónico de Isabella Correa y/o José Daniel Ruiz los cuales son: isabellacoza@javerianacali.edu.co o jdrb2001@javerianacali.edu.co .

Puedo inspeccionar u obtener una copia de las imágenes cuyo uso estoy autorizando. Puedo negarme a firmar esta autorización. Tengo derecho a recibir una copia de esta autorización. Entiendo que no recibiré ningún tipo de compensación financiera.

En mi calidad de persona natural y mayor de edad autorizo el uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producción audiovisual (videos), así como los patrimoniales de autor y derechos conexos, y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Bajo la gravedad de juramento, certifico que soy mayor de edad. En caso de verificarse fraude, será causal de descalificación de este consentimiento.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de Cali, el día 10 del mes Octubre de 2025.

Martha Cecilia Ortiz P.
Firma autorización adulto

Martha Cecilia Ortiz
Nombre

66'703624
Cédula de ciudadanía

Anexo N°22. Resultados Consentimientos Informados Grupo Focal 1



Consentimiento Informado
Formato
Facultad de Creación y Hábitat

Apreciado/a: Diana Ramirez

Nosotros somos Isabella Correa Zuluaga y José Daniel Ruiz Blanco y somos estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Como parte de nuestros estudios en Gastronomía y Artes Culinarias, estamos desarrollando un proyecto de investigación titulado “Sabor a memoria”. Queremos invitarla(o) a participar en este proyecto, que permitirá resignificar el concepto de padrinos y ahijados a través de la reestructuración organoléptica y estética del alfeñique, usando como referencia “El Día de los Ahijados”, con el fin de integrar la historia e identidad del Valle del Cauca entre los estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Este proyecto fue avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat según consta en el Acta N° 006 de 2025.

La finalidad de este proyecto, de sus resultados y productos es, exclusivamente, de carácter académico. No tiene ánimo de lucro.

Si usted desea participar, lo invitaremos a integrarse a dos grupos focales en los que se realizará una degustación de alfeñique en su forma tradicional y en versiones innovadas. La finalidad es conocer sus percepciones sobre el sabor, la textura, la apariencia y el valor cultural de este dulce, al tiempo que se promueve un espacio de diálogo entre estudiantes de diferentes semestres. Con esta experiencia buscamos crear conexiones que permitan resignificar la tradición del alfeñique y proyectarla al contexto universitario.

Su participación en esta investigación no tiene ninguna recompensa material o económica y usted es libre de no aceptar o de retirarse cuando lo desee. En caso de que, por cualquier motivo, decida retirarse solo deberá informar oportunamente de su decisión al correo jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacozu@javerianacali.edu.co

Sus opiniones y aportes a esta investigación se usarán exclusivamente para este proyecto y se archivarán de manera segura. Si usted autoriza, se grabará y transcribirá la entrevista y, si lo desea, se hará llegar copia de la transcripción para que usted pueda revisarla y corregirla si lo considera necesario.

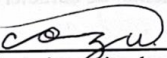
Si usted lo prefiere, su nombre no aparecerá en el trabajo de grado.

El trabajo de grado quedará a disposición del público en el repositorio digital de la Biblioteca de la Universidad.

Le agradecemos mucho el tiempo que se ha tomado para escuchar la presentación del proyecto y leer este documento de Consentimiento Informado.

Si tiene alguna inquietud, observación o reclamación futura, puede contactarse a los correos electrónicos: jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacoza@javerianacali.edu.co o dirigirse directamente al Comité de Ética de la investigación a través del correo eticainstitucional@javerianacali.edu.co

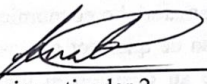
Gracias,



Firma investigador 1

Nombre: Isabella Correa

C.C. 1107840887



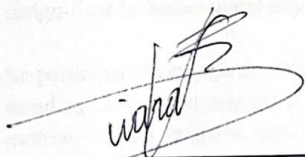
Firma investigador 2

Nombre: José Daniel Ruiz

C.C. 1007827759

Si está de acuerdo en participar en este proyecto por favor escriba SI o NO con su puño y letra en cada una de las casillas de la tabla siguiente. Al finalizar, por favor escriba su nombre y datos de contacto.

- [SI] Acepto participar de manera libre y voluntaria en el proyecto [título] y entiendo que no recibiré recompensa material o económica y que puedo retirarme cuando lo desee
- [SI] Autorizo a que grabe la entrevista y tome apuntes durante la misma
- [NO] Solicito que me haga llegar copia de la transcripción de mi entrevista
- [NO] Solicito que no revele mi nombre y si mis opiniones son citadas solicito que se haga de manera anónima o usando un seudónimo
- [SI] Autorizo que mi nombre aparezca en el trabajo de grado o las publicaciones resultantes de la investigación para mencionar que participé en este proyecto o cuando mis opiniones sean citadas
- [NO] Solicito que me haga llegar copia del [Informe de cierre de la Investigación, del trabajo de grado, borre la opción que no corresponda] y de las publicaciones que se deriven de esta investigación en cualquier formato en que se produzcan



Firma del participante

Nombre de participante: Diana Varesa Ramirez Duque

Cédula de ciudadanía del participante: 1.005.782.584

Fecha: 15/10/25

Correo electrónico: DianaRamirez0815@javerianacali.edu.co

Celular: 3043775743

Apreciado/a: Edipe Gomez

Nosotros somos Isabella Correa Zuluaga y José Daniel Ruiz Blanco y somos estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Como parte de nuestros estudios en Gastronomía y Artes Culinarias, estamos desarrollando un proyecto de investigación titulado "Sabor a memoria". Queremos invitarla(o) a participar en este proyecto, que permitirá resignificar el concepto de padrinos y ahijados a través de la reestructuración organoléptica y estética del alfeñique, usando como referencia "El Día de los Ahijados", con el fin de integrar la historia e identidad del Valle del Cauca entre los estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Este proyecto fue avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat según consta en el Acta N° 006 de 2025.

La finalidad de este proyecto, de sus resultados y productos es, exclusivamente, de carácter académico. No tiene ánimo de lucro.

Si usted desea participar, lo invitaremos a integrarse a dos grupos focales en los que se realizará una degustación de alfeñique en su forma tradicional y en versiones innovadas. La finalidad es conocer sus percepciones sobre el sabor, la textura, la apariencia y el valor cultural de este dulce, al tiempo que se promueve un espacio de diálogo entre estudiantes de diferentes semestres. Con esta experiencia buscamos crear conexiones que permitan resignificar la tradición del alfeñique y proyectarla al contexto universitario.

Su participación en esta investigación no tiene ninguna recompensa material o económica y usted es libre de no aceptar o de retirarse cuando lo desee. En caso de que, por cualquier motivo, decida retirarse solo deberá informar oportunamente de su decisión al correo jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacoza@javerianacali.edu.co

Sus opiniones y aportes a esta investigación se usarán exclusivamente para este proyecto y se archivarán de manera segura. Si usted autoriza, se grabará y transcribirá la entrevista y, si lo desea, se hará llegar copia de la transcripción para que usted pueda revisarla y corregirla si lo considera necesario.

Si usted lo prefiere, su nombre no aparecerá en el trabajo de grado.

El trabajo de grado quedará a disposición del público en el repositorio digital de la Biblioteca de la Universidad.

Le agradecemos mucho el tiempo que se ha tomado para escuchar la presentación del proyecto y leer este documento de Consentimiento Informado.

Si tiene alguna inquietud, observación o reclamación futura, puede contactarse a los correos electrónicos: jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacozu@javerianacali.edu.co o dirigirse directamente al Comité de Ética de la investigación a través del correo eticainstitucional@javerianacali.edu.co

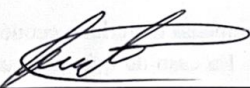
Gracias,



Firma investigador 1

Nombre: Isabella Correa

C.C. 1107840887



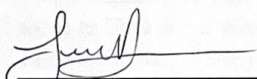
Firma investigador 2

Nombre: José Daniel Ruiz

C.C. 1007827759

Si está de acuerdo en participar en este proyecto por favor escriba SI o NO con su puño y letra en cada una de las casillas de la tabla siguiente. Al finalizar, por favor escriba su nombre y datos de contacto.

- [SI] Acepto participar de manera libre y voluntaria en el proyecto [título] y entiendo que no recibiré recompensa material o económica y que puedo retirarme cuando lo desee
- [SI] Autorizo a que grabe la entrevista y tome apuntes durante la misma
- [SI] Solicito que me haga llegar copia de la transcripción de mi entrevista
- [NO] Solicito que no revele mi nombre y si mis opiniones son citadas solicito que se haga de manera anónima o usando un seudónimo
- [SI] Autorizo que mi nombre aparezca en el trabajo de grado o las publicaciones resultantes de la investigación para mencionar que participé en este proyecto o cuando mis opiniones sean citadas
- [NO] Solicito que me haga llegar copia del [Informe de cierre de la Investigación, del trabajo de grado, borre la opción que no corresponda] y de las publicaciones que se deriven de esta investigación en cualquier formato en que se produzcan



Firma del participante

Nombre de participante: Felipe Gómez Orozco

Cédula de ciudadanía del participante: 110364597

Fecha: 15/10/2025

Correo electrónico: fel7p3guezco@gmail.com

Celular: 3155269693.

Apreciado/a: María José Calle

Nosotros somos Isabella Correa Zuluaga y José Daniel Ruiz Blanco y somos estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Como parte de nuestros estudios en Gastronomía y Artes Culinarias, estamos desarrollando un proyecto de investigación titulado “Sabor a memoria”. Queremos invitarla(o) a participar en este proyecto, que permitirá resignificar el concepto de padrinos y ahijados a través de la reestructuración organoléptica y estética del alfeñique, usando como referencia “El Día de los Ahijados”, con el fin de integrar la historia e identidad del Valle del Cauca entre los estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Este proyecto fue avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat según consta en el Acta N° 006 de 2025.

La finalidad de este proyecto, de sus resultados y productos es, exclusivamente, de carácter académico. No tiene ánimo de lucro.

Si usted desea participar, lo invitaremos a integrarse a dos grupos focales en los que se realizará una degustación de alfeñique en su forma tradicional y en versiones innovadas. La finalidad es conocer sus percepciones sobre el sabor, la textura, la apariencia y el valor cultural de este dulce, al tiempo que se promueve un espacio de diálogo entre estudiantes de diferentes semestres. Con esta experiencia buscamos crear conexiones que permitan resignificar la tradición del alfeñique y proyectarla al contexto universitario.

Su participación en esta investigación no tiene ninguna recompensa material o económica y usted es libre de no aceptar o de retirarse cuando lo desee. En caso de que, por cualquier motivo, decida retirarse solo deberá informar oportunamente de su decisión al correo jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacozu@javerianacali.edu.co

Sus opiniones y aportes a esta investigación se usarán exclusivamente para este proyecto y se archivarán de manera segura. Si usted autoriza, se grabará y transcribirá la entrevista y, si lo desea, se hará llegar copia de la transcripción para que usted pueda revisarla y corregirla si lo considera necesario.

Si usted lo prefiere, su nombre no aparecerá en el trabajo de grado.

El trabajo de grado quedará a disposición del público en el repositorio digital de la Biblioteca de la Universidad.

Le agradecemos mucho el tiempo que se ha tomado para escuchar la presentación del proyecto y leer este documento de Consentimiento Informado.

Si tiene alguna inquietud, observación o reclamación futura, puede contactarse a los correos electrónicos: jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacozu@javerianacali.edu.co o dirigirse directamente al Comité de Ética de la investigación a través del correo eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Gracias,


Firma investigador 1

Nombre: Isabella Correa

C.C. 1107840887

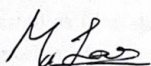

Firma investigador 2

Nombre: José Daniel Ruiz

C.C. 1007827759

Si está de acuerdo en participar en este proyecto por favor escriba SI o NO con su puño y letra en cada una de las casillas de la tabla siguiente. Al finalizar, por favor escriba su nombre y datos de contacto.

- [☒] Acepto participar de manera libre y voluntaria en el proyecto [título] y entiendo que no recibiré recompensa material o económica y que puedo retirarme cuando lo desee
- [☒] Autorizo a que grabe la entrevista y tome apuntes durante la misma
- [☒] Solicito que me haga llegar copia de la transcripción de mi entrevista
- [☒] Solicito que no revele mi nombre y si mis opiniones son citadas solicito que se haga de manera anónima o usando un seudónimo
- [☒] Autorizo que mi nombre aparezca en el trabajo de grado o las publicaciones resultantes de la investigación para mencionar que participé en este proyecto o cuando mis opiniones sean citadas
- [☒] Solicito que me haga llegar copia del [Informe de cierre de la Investigación, del trabajo de grado, borre la opción que no corresponda] y de las publicaciones que se deriven de esta investigación en cualquier formato en que se produzcan



Firma del participante

Nombre de participante: *Maria José Calle*

Cédula de ciudadanía del participante: *1109665822*

Fecha: *15/10/25*

Correo electrónico: *majo.calle20@gmail.com*

Celular: *320 6543 222*

Apreciado/a: Danna Puerta Quintero

Nosotros somos Isabella Correa Zuluaga y José Daniel Ruiz Blanco y somos estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Como parte de nuestros estudios en Gastronomía y Artes Culinarias, estamos desarrollando un proyecto de investigación titulado "Sabor a memoria". Queremos invitarla(o) a participar en este proyecto, que permitirá resignificar el concepto de padrinos y ahijados a través de la reestructuración organoléptica y estética del alfeñique, usando como referencia "El Día de los Ahijados", con el fin de integrar la historia e identidad del Valle del Cauca entre los estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Este proyecto fue avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat según consta en el Acta N° 006 de 2025.

La finalidad de este proyecto, de sus resultados y productos es, exclusivamente, de carácter académico. No tiene ánimo de lucro.

Si usted desea participar, lo invitaremos a integrarse a dos grupos focales en los que se realizará una degustación de alfeñique en su forma tradicional y en versiones innovadas. La finalidad es conocer sus percepciones sobre el sabor, la textura, la apariencia y el valor cultural de este dulce, al tiempo que se promueve un espacio de diálogo entre estudiantes de diferentes semestres. Con esta experiencia buscamos crear conexiones que permitan resignificar la tradición del alfeñique y proyectarla al contexto universitario.

Su participación en esta investigación no tiene ninguna recompensa material o económica y usted es libre de no aceptar o de retirarse cuando lo desee. En caso de que, por cualquier motivo, decida retirarse solo deberá informar oportunamente de su decisión al correo jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacozu@javerianacali.edu.co

Sus opiniones y aportes a esta investigación se usarán exclusivamente para este proyecto y se archivarán de manera segura. Si usted autoriza, se grabará y transcribirá la entrevista y, si lo desea, se hará llegar copia de la transcripción para que usted pueda revisarla y corregirla si lo considera necesario.

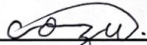
Si usted lo prefiere, su nombre no aparecerá en el trabajo de grado.

El trabajo de grado quedará a disposición del público en el repositorio digital de la Biblioteca de la Universidad.

Le agradecemos mucho el tiempo que se ha tomado para escuchar la presentación del proyecto y leer este documento de Consentimiento Informado.

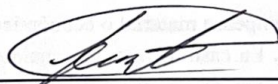
Si tiene alguna inquietud, observación o reclamación futura, puede contactarse a los correos electrónicos: jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacozu@javerianacali.edu.co o dirigirse directamente al Comité de Ética de la investigación a través del correo eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Gracias,


Firma investigador 1

Nombre: Isabella Correa

C.C. 1107840887


Firma investigador 2

Nombre: José Daniel Ruiz

C.C. 1007827759

Si está de acuerdo en participar en este proyecto por favor escriba SI o NO con su puño y letra en cada una de las casillas de la tabla siguiente. Al finalizar, por favor escriba su nombre y datos de contacto.

- [SI] Acepto participar de manera libre y voluntaria en el proyecto [título] y entiendo que no recibiré recompensa material o económica y que puedo retirarme cuando lo desee
- [SI] Autorizo a que grabe la entrevista y tome apuntes durante la misma
- [NO] Solicito que me haga llegar copia de la transcripción de mi entrevista
- [NO] Solicito que no revele mi nombre y si mis opiniones son citadas solicito que se haga de manera anónima o usando un seudónimo
- [SI] Autorizo que mi nombre aparezca en el trabajo de grado o las publicaciones resultantes de la investigación para mencionar que participé en este proyecto o cuando mis opiniones sean citadas
- [SI] Solicito que me haga llegar copia del [Informe de cierre de la Investigación, del trabajo de grado, borre la opción que no corresponda] y de las publicaciones que se deriven de esta investigación en cualquier formato en que se produzcan



Firma del participante

Nombre de participante: Danna Alejandra Puerta Quintero

Cédula de ciudadanía del participante: 111004483

Fecha: 15/10/2025

Correo electrónico: Danna.puerta@javerianacali.edu.co

Celular: 3028411001

Apreciado/a: Indira Vasquez Torres

Nosotros somos Isabella Correa Zuluaga y José Daniel Ruiz Blanco y somos estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Como parte de nuestros estudios en Gastronomía y Artes Culinarias, estamos desarrollando un proyecto de investigación titulado “Sabor a memoria”. Queremos invitarla(o) a participar en este proyecto, que permitirá resignificar el concepto de padrinos y ahijados a través de la reestructuración organoléptica y estética del alfeñique, usando como referencia “El Día de los Ahijados”, con el fin de integrar la historia e identidad del Valle del Cauca entre los estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Este proyecto fue avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat según consta en el Acta N° 006 de 2025.

La finalidad de este proyecto, de sus resultados y productos es, exclusivamente, de carácter académico. No tiene ánimo de lucro.

Si usted desea participar, lo invitaremos a integrarse a dos grupos focales en los que se realizará una degustación de alfeñique en su forma tradicional y en versiones innovadas. La finalidad es conocer sus percepciones sobre el sabor, la textura, la apariencia y el valor cultural de este dulce, al tiempo que se promueve un espacio de diálogo entre estudiantes de diferentes semestres. Con esta experiencia buscamos crear conexiones que permitan resignificar la tradición del alfeñique y proyectarla al contexto universitario.

Su participación en esta investigación no tiene ninguna recompensa material o económica y usted es libre de no aceptar o de retirarse cuando lo desee. En caso de que, por cualquier motivo, decida retirarse solo deberá informar oportunamente de su decisión al correo jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacozu@javerianacali.edu.co

Sus opiniones y aportes a esta investigación se usarán exclusivamente para este proyecto y se archivarán de manera segura. Si usted autoriza, se grabará y transcribirá la entrevista y, si lo desea, se hará llegar copia de la transcripción para que usted pueda revisarla y corregirla si lo considera necesario.

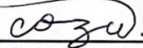
Si usted lo prefiere, su nombre no aparecerá en el trabajo de grado.

El trabajo de grado quedará a disposición del público en el repositorio digital de la Biblioteca de la Universidad.

Le agradecemos mucho el tiempo que se ha tomado para escuchar la presentación del proyecto y leer este documento de Consentimiento Informado.

Si tiene alguna inquietud, observación o reclamación futura, puede contactarse a los correos electrónicos: jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacozu@javerianacali.edu.co o dirigirse directamente al Comité de Ética de la investigación a través del correo eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Gracias,



Firma investigador 1

Nombre: Isabella Correa

C.C. 1107840887



Firma investigador 2

Nombre: José Daniel Ruiz

C.C. 1007827759

Si está de acuerdo en participar en este proyecto por favor escriba SI o NO con su puño y letra en cada una de las casillas de la tabla siguiente. Al finalizar, por favor escriba su nombre y datos de contacto.

- ☒ [SI] Acepto participar de manera libre y voluntaria en el proyecto [título] y entiendo que no recibiré recompensa material o económica y que puedo retirarme cuando lo desee
- ☒ [SI] Autorizo a que grabe la entrevista y tome apuntes durante la misma
- ☒ [SI] Solicito que me haga llegar copia de la transcripción de mi entrevista
- ☒ [SI] Solicito que no revele mi nombre y si mis opiniones son citadas solicito que se haga de manera anónima o usando un seudónimo
- ☒ [SI] Autorizo que mi nombre aparezca en el trabajo de grado o las publicaciones resultantes de la investigación para mencionar que participé en este proyecto o cuando mis opiniones sean citadas
- ☒ [SI] Solicito que me haga llegar copia del [Informe de cierre de la Investigación, del trabajo de grado, borre la opción que no corresponda] y de las publicaciones que se deriven de esta investigación en cualquier formato en que se produzcan

Indira Vasquez Torres
Firma del participante

Nombre de participante: Indira Vasquez Torres

Cédula de ciudadanía del participante: 1108693428

Fecha: 15/10/25

Correo electrónico: IndiraVasquezTorres@gmail.com

Celular: 3195734891

Apreciado/a: Valentino Ramos

Nosotros somos Isabella Correa Zuluaga y José Daniel Ruiz Blanco y somos estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Como parte de nuestros estudios en Gastronomía y Artes Culinarias, estamos desarrollando un proyecto de investigación titulado "Sabor a memoria". Queremos invitarla(o) a participar en este proyecto, que permitirá resignificar el concepto de padrinos y ahijados a través de la reestructuración organoléptica y estética del alfeñique, usando como referencia "El Día de los Ahijados", con el fin de integrar la historia e identidad del Valle del Cauca entre los estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Este proyecto fue avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat según consta en el Acta N° 006 de 2025.

La finalidad de este proyecto, de sus resultados y productos es, exclusivamente, de carácter académico. No tiene ánimo de lucro.

Si usted desea participar, lo invitaremos a integrarse a dos grupos focales en los que se realizará una degustación de alfeñique en su forma tradicional y en versiones innovadas. La finalidad es conocer sus percepciones sobre el sabor, la textura, la apariencia y el valor cultural de este dulce, al tiempo que se promueve un espacio de diálogo entre estudiantes de diferentes semestres. Con esta experiencia buscamos crear conexiones que permitan resignificar la tradición del alfeñique y proyectarla al contexto universitario.

Su participación en esta investigación no tiene ninguna recompensa material o económica y usted es libre de no aceptar o de retirarse cuando lo desee. En caso de que, por cualquier motivo, decida retirarse solo deberá informar oportunamente de su decisión al correo jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacozu@javerianacali.edu.co

Sus opiniones y aportes a esta investigación se usarán exclusivamente para este proyecto y se archivarán de manera segura. Si usted autoriza, se grabará y transcribirá la entrevista y, si lo desea, se hará llegar copia de la transcripción para que usted pueda revisarla y corregirla si lo considera necesario.

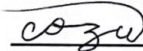
Si usted lo prefiere, su nombre no aparecerá en el trabajo de grado.

El trabajo de grado quedará a disposición del público en el repositorio digital de la Biblioteca de la Universidad.

Le agradecemos mucho el tiempo que se ha tomado para escuchar la presentación del proyecto y leer este documento de Consentimiento Informado.

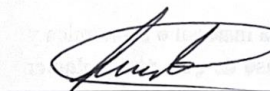
Si tiene alguna inquietud, observación o reclamación futura, puede contactarse a los correos electrónicos: jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacozu@javerianacali.edu.co o dirigirse directamente al Comité de Ética de la investigación a través del correo eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Gracias,


Firma investigador 1

Nombre: Isabella Correa

C.C. 1107840887


Firma investigador 2

Nombre: José Daniel Ruiz

C.C. 1007827759

Si está de acuerdo en participar en este proyecto por favor escriba SI o NO con su puño y letra en cada una de las casillas de la tabla siguiente. Al finalizar, por favor escriba su nombre y datos de contacto.

- ☒ Acepto participar de manera libre y voluntaria en el proyecto [título] y entiendo que no recibiré recompensa material o económica y que puedo retirarme cuando lo desee
- ☒ Autorizo a que grabe la entrevista y tome apuntes durante la misma
- ☐ Solicito que me haga llegar copia de la transcripción de mi entrevista
- ☐ Solicito que no revele mi nombre y si mis opiniones son citadas solicito que se haga de manera anónima o usando un seudónimo
- ☒ Autorizo que mi nombre aparezca en el trabajo de grado o las publicaciones resultantes de la investigación para mencionar que participé en este proyecto o cuando mis opiniones sean citadas
- ☐ Solicito que me haga llegar copia del [Informe de cierre de la Investigación, del trabajo de grado, borre la opción que no corresponda] y de las publicaciones que se deriven de esta investigación en cualquier formato en que se produzcan

Valentino R

Firma del participante

Nombre de participante: Valentino Ramos Pabuna

Cédula de ciudadanía del participante: 1002996522

Fecha: 15 de octubre 2025

Correo electrónico: Valentinaramospabuna@gmail.com

Celular: 3006380699

Apreciado/a: Bairon Bolaños

Nosotros somos Isabella Correa Zuluaga y José Daniel Ruiz Blanco y somos estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Como parte de nuestros estudios en Gastronomía y Artes Culinarias, estamos desarrollando un proyecto de investigación titulado “Sabor a memoria”. Queremos invitarla(o) a participar en este proyecto, que permitirá resignificar el concepto de padrinos y ahijados a través de la reestructuración organoléptica y estética del alfeñique, usando como referencia “El Día de los Ahijados”, con el fin de integrar la historia e identidad del Valle del Cauca entre los estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Este proyecto fue avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat según consta en el Acta N° 006 de 2025.

La finalidad de este proyecto, de sus resultados y productos es, exclusivamente, de carácter académico. No tiene ánimo de lucro.

Si usted desea participar, lo invitaremos a integrarse a dos grupos focales en los que se realizará una degustación de alfeñique en su forma tradicional y en versiones innovadas. La finalidad es conocer sus percepciones sobre el sabor, la textura, la apariencia y el valor cultural de este dulce, al tiempo que se promueve un espacio de diálogo entre estudiantes de diferentes semestres. Con esta experiencia buscamos crear conexiones que permitan resignificar la tradición del alfeñique y proyectarla al contexto universitario.

Su participación en esta investigación no tiene ninguna recompensa material o económica y usted es libre de no aceptar o de retirarse cuando lo desee. En caso de que, por cualquier motivo, decida retirarse solo deberá informar oportunamente de su decisión al correo jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacozu@javerianacali.edu.co

Sus opiniones y aportes a esta investigación se usarán exclusivamente para este proyecto y se archivarán de manera segura. Si usted autoriza, se grabará y transcribirá la entrevista y, si lo desea, se hará llegar copia de la transcripción para que usted pueda revisarla y corregirla si lo considera necesario.

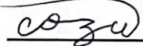
Si usted lo prefiere, su nombre no aparecerá en el trabajo de grado.

El trabajo de grado quedará a disposición del público en el repositorio digital de la Biblioteca de la Universidad.

Le agradecemos mucho el tiempo que se ha tomado para escuchar la presentación del proyecto y leer este documento de Consentimiento Informado.

Si tiene alguna inquietud, observación o reclamación futura, puede contactarse a los correos electrónicos: jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacozu@javerianacali.edu.co o dirigirse directamente al Comité de Ética de la investigación a través del correo eticainstitucional@javerianacali.edu.co

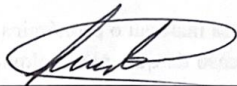
Gracias,



Firma investigador 1

Nombre: Isabella Correa

C.C. 1107840887



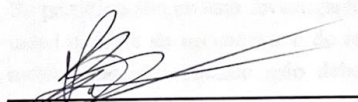
Firma investigador 2

Nombre: José Daniel Ruiz

C.C. 1007827759

Si está de acuerdo en participar en este proyecto por favor escriba SI o NO con su puño y letra en cada una de las casillas de la tabla siguiente. Al finalizar, por favor escriba su nombre y datos de contacto.

- [SI] Acepto participar de manera libre y voluntaria en el proyecto [título] y entiendo que no recibiré recompensa material o económica y que puedo retirarme cuando lo desee
- [SI] Autorizo a que grabe la entrevista y tome apuntes durante la misma
- [NO] Solicito que me haga llegar copia de la transcripción de mi entrevista
- [NO] Solicito que no revele mi nombre y si mis opiniones son citadas solicito que se haga de manera anónima o usando un seudónimo
- [SI] Autorizo que mi nombre aparezca en el trabajo de grado o las publicaciones resultantes de la investigación para mencionar que participé en este proyecto o cuando mis opiniones sean citadas
- [NO] Solicito que me haga llegar copia del [Informe de cierre de la Investigación, del trabajo de grado, borre la opción que no corresponda] y de las publicaciones que se deriven de esta investigación en cualquier formato en que se produzcan



Firma del participante

Nombre de participante: Barron Bolaños

Cédula de ciudadanía del participante: 1003372076

Fecha: 15 de octubre de 2025

Correo electrónico: barronb13@javerianacali.edu.co

Celular: 3112187475

Apreciado/a: Sergio Tello

Nosotros somos Isabella Correa Zuluaga y José Daniel Ruiz Blanco y somos estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Como parte de nuestros estudios en Gastronomía y Artes Culinarias, estamos desarrollando un proyecto de investigación titulado "Sabor a memoria". Queremos invitarla(o) a participar en este proyecto, que permitirá resignificar el concepto de padrinos y ahijados a través de la reestructuración organoléptica y estética del alfeñique, usando como referencia "El Día de los Ahijados", con el fin de integrar la historia e identidad del Valle del Cauca entre los estudiantes de la Universidad Javeriana Cali. Este proyecto fue avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat según consta en el Acta N° 006 de 2025.

La finalidad de este proyecto, de sus resultados y productos es, exclusivamente, de carácter académico. No tiene ánimo de lucro.

Si usted desea participar, lo invitaremos a integrarse a dos grupos focales en los que se realizará una degustación de alfeñique en su forma tradicional y en versiones innovadas. La finalidad es conocer sus percepciones sobre el sabor, la textura, la apariencia y el valor cultural de este dulce, al tiempo que se promueve un espacio de diálogo entre estudiantes de diferentes semestres. Con esta experiencia buscamos crear conexiones que permitan resignificar la tradición del alfeñique y proyectarla al contexto universitario.

Su participación en esta investigación no tiene ninguna recompensa material o económica y usted es libre de no aceptar o de retirarse cuando lo desee. En caso de que, por cualquier motivo, decida retirarse solo deberá informar oportunamente de su decisión al correo jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacoza@javerianacali.edu.co

Sus opiniones y aportes a esta investigación se usarán exclusivamente para este proyecto y se archivarán de manera segura. Si usted autoriza, se grabará y transcribirá la entrevista y, si lo desea, se hará llegar copia de la transcripción para que usted pueda revisarla y corregirla si lo considera necesario.

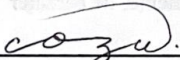
Si usted lo prefiere, su nombre no aparecerá en el trabajo de grado.

El trabajo de grado quedará a disposición del público en el repositorio digital de la Biblioteca de la Universidad.

Le agradecemos mucho el tiempo que se ha tomado para escuchar la presentación del proyecto y leer este documento de Consentimiento Informado.

Si tiene alguna inquietud, observación o reclamación futura, puede contactarse a los correos electrónicos: jdrb2001@javerianacali.edu.co o isabellacozu@javerianacali.edu.co o dirigirse directamente al Comité de Ética de la investigación a través del correo eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Gracias,



Firma investigador 1

Nombre: Isabella Correa

C.C. 1107840887



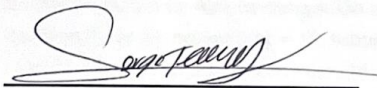
Firma investigador 2

Nombre: José Daniel Ruiz

C.C. 1007827759

Si está de acuerdo en participar en este proyecto por favor escriba SI o NO con su puño y letra en cada una de las casillas de la tabla siguiente. Al finalizar, por favor escriba su nombre y datos de contacto.

- [SI] Acepto participar de manera libre y voluntaria en el proyecto [título] y entiendo que no recibiré recompensa material o económica y que puedo retirarme cuando lo desee
- [SI] Autorizo a que grabe la entrevista y tome apuntes durante la misma
- [NO] Solicito que me haga llegar copia de la transcripción de mi entrevista
- [NO] Solicito que no revele mi nombre y si mis opiniones son citadas solicito que se haga de manera anónima o usando un seudónimo
- [SI] Autorizo que mi nombre aparezca en el trabajo de grado o las publicaciones resultantes de la investigación para mencionar que participé en este proyecto o cuando mis opiniones sean citadas
- [NO] Solicito que me haga llegar copia del [Informe de cierre de la Investigación, del trabajo de grado, borre la opción que no corresponda] y de las publicaciones que se deriven de esta investigación en cualquier formato en que se produzcan



Firma del participante

Nombre de participante: Sergio Tello Motta

Cédula de ciudadanía del participante: 1007560164

Fecha: 15/10/2025

Correo electrónico: selemo25@javerianacali.edu.co

Celular: 301649019

Anexo N°23. Resultado Autorización de Uso de Imagen Grupo Focal 1



Facultad de Creación y Hábitat
Proyecto: *Sabor a Memoria*

Autorización de uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual otorgada a la Pontificia Universidad Javeriana Cali

Yo, Diana Vanessa Ramirez Duque, con documento de identidad No. 1005892584 de Cali - Valle mediante el presente formato autorizo a la **Pontificia Universidad Javeriana Cali** para que haga el uso y tratamiento de mis datos personales en donde se incluye mi imagen y voz, además de los derechos de imagen para incluirlos sobre dibujos, fotografías y/o producciones audiovisuales (videos); así como de los Derechos de Autor; los Derechos Conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen. Entiendo que el término *imagen* incluye video o fotografía fija en formato digital o de otro tipo, y cualquier otro medio de registro o de reproducción de imágenes fijas o en movimiento.

Esta autorización se registrará por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes finalidades de tratamiento de los datos:

- ❖ Este dibujo/video/foto podrá ser utilizado con fines educativos y de divulgación académica en diferentes escenarios y plataformas de la Universidad.
- ❖ Este dibujo/video/foto es sin ánimo de lucro y en ningún momento será utilizado para objetivos distintos. La Universidad queda exenta de cualquier responsabilidad que se pueda derivar de la presente actividad con la firma de la autorización.
- ❖ La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para aprovechamiento de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.
- ❖ Para que mi imagen haga parte de fotografías y videos del repositorio de actividades académicas de la Universidad y pueda ser objeto de publicación en medios de comunicación institucionales.

PROPÓSITO ESPECÍFICO de esta AUTORIZACIÓN: Autorizo el uso de las imágenes en el marco del trabajo de grado titulado "*Sabor a Memoria*", desarrollado en el programa de Gastronomía y Artes Culinarias por Isabella Correa y José Daniel Ruiz, adscritos al Departamento de Creación de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. Que dicho registro se rige por la ética de la investigación y la legislación vigente; con respeto por la dignidad humana y no dan lugar a ninguna forma de estigmatización. Que, el uso de las imágenes que autorizo está destinado exclusivamente para efectos académicos y de investigación en el área de gastronomía y no podrán ser usadas para ningún otro propósito.

Autorizo que las imágenes sean publicadas a través medios institucionales, para el propósito académico que son realizadas y para posible publicación —si la hubiera— de los resultados de investigación en cualquier formato, físico o digital.

Renuncio a cualquier derecho a recibir compensación por tales usos en virtud de la autorización precedente.

REESCISIÓN: Si yo decido rescindir esta autorización, no se permitirán posteriores usos de mi imagen personal; pero no podré pedir que se devuelvan las imágenes o la información ya utilizadas.

DERECHOS: Manifiesto que tengo conocimiento sobre los derechos que me asisten para el tratamiento de los datos personales los cuales son: (i) acceder en forma gratuita a los datos personales proporcionados a la Universidad; (ii) conocer, actualizar y rectificar la información personal; (iii) solicitar prueba de la autorización otorgada; (iv) ser informado sobre el uso de mis datos personales; (v) presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio, quejas sobre el tratamiento de los datos; (vi) revocar la autorización otorgada, solicitar la supresión del dato. Manifiesto que conozco que el canal de comunicación para el ejercicio de los derechos, que me asisten como representante legal del titular de los datos personales, es el correo electrónico: usodedatos@javeriana.edu.co , y que la Universidad cuenta con una Política de Protección de Datos Personales, la cual se encuentra publicada en la página web www.javeriana.edu.co

Puedo solicitar que cese el registro de mi imagen en cualquier momento. Puedo rescindir esta autorización hasta una fecha razonable antes de que se utilice la imagen, pero debo hacerlo por escrito al correo electrónico de Isabella Correa y/o José Daniel Ruiz los cuales son: isabellacozu@javerianacali.edu.co o jdrb2001@javerianacali.edu.co .

Puedo inspeccionar u obtener una copia de las imágenes cuyo uso estoy autorizando. Puedo negarme a firmar esta autorización. Tengo derecho a recibir una copia de esta autorización. Entiendo que no recibiré ningún tipo de compensación financiera.

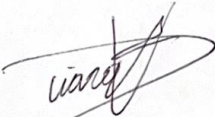
En mi calidad de persona natural y mayor de edad autorizo el uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producción audiovisual (videos), así como los patrimoniales de autor y derechos conexos, y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Bajo la gravedad de juramento, certifico que soy mayor de edad. En caso de verificarse fraude, será causal de descalificación de este consentimiento.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de Cali, el día 15 del mes septiembre de 2025.

Diana Vanessa Ramirez Duque
Nombre del participante

1005892584
Documento de identidad


Firma del participante

El siguiente apartado se llena únicamente si el participante es menor de edad:

Nombre del adulto que autoriza

Cédula de ciudadanía

Firma autorización adulto

Autorización de uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual otorgada a la Pontificia Universidad Javeriana Cali

Yo, Felipe Gómez Ochoa, con documento de identidad No. 1110364597 de Cali-Valle mediante el presente formato autorizo a la **Pontificia Universidad Javeriana Cali** para que haga el uso y tratamiento de mis datos personales en donde se incluye mi imagen y voz, además de los derechos de imagen para incluirlos sobre dibujos, fotografías y/o producciones audiovisuales (videos); así como de los Derechos de Autor; los Derechos Conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen. Entiendo que el término *imagen* incluye video o fotografía fija en formato digital o de otro tipo, y cualquier otro medio de registro o de reproducción de imágenes fijas o en movimiento.

Esta autorización se registrará por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes finalidades de tratamiento de los datos:

- ❖ Este dibujo/video/foto podrá ser utilizado con fines educativos y de divulgación académica en diferentes escenarios y plataformas de la Universidad.
- ❖ Este dibujo/video/foto es sin ánimo de lucro y en ningún momento será utilizado para objetivos distintos. La Universidad queda exenta de cualquier responsabilidad que se pueda derivar de la presente actividad con la firma de la autorización.
- ❖ La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para aprovechamiento de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.
- ❖ Para que mi imagen haga parte de fotografías y videos del repositorio de actividades académicas de la Universidad y pueda ser objeto de publicación en medios de comunicación institucionales.

PROPÓSITO ESPECÍFICO de esta AUTORIZACIÓN: Autorizo el uso de las imágenes en el marco del trabajo de grado titulado "*Sabor a Memoria*", desarrollado en el programa de Gastronomía y Artes Culinarias por Isabella Correa y José Daniel Ruiz, adscritos al Departamento de Creación de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. Que dicho registro se rige por la ética de la investigación y la legislación vigente; con respeto por la dignidad humana y no dan lugar a ninguna forma de estigmatización. Que, el uso de las imágenes que autorizo está destinado exclusivamente para efectos académicos y de investigación en el área de gastronomía y no podrán ser usadas para ningún otro propósito.

Autorizo que las imágenes sean publicadas a través medios institucionales, para el propósito académico que son realizadas y para posible publicación —si la hubiera— de los resultados de investigación en cualquier formato, físico o digital.

Renuncio a cualquier derecho a recibir compensación por tales usos en virtud de la autorización precedente.

REESCISIÓN: Si yo decido rescindir esta autorización, no se permitirán posteriores usos de mi imagen personal; pero no podré pedir que se devuelvan las imágenes o la información ya utilizadas.

DERECHOS: Manifiesto que tengo conocimiento sobre los derechos que me asisten para el tratamiento de los datos personales los cuales son: (i) acceder en forma gratuita a los datos personales proporcionados a la Universidad; (ii) conocer, actualizar y rectificar la información personal; (iii) solicitar prueba de la autorización otorgada; (iv) ser informado sobre el uso de mis datos personales; (v) presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio, quejas sobre el tratamiento de los datos; (vi) revocar la autorización otorgada, solicitar la supresión del dato. Manifiesto que conozco que el canal de comunicación para el ejercicio de los derechos, que me asisten como representante legal del titular de los datos personales, es el correo electrónico: usodedatos@javeriana.edu.co, y que la Universidad cuenta con una Política de Protección de Datos Personales, la cual se encuentra publicada en la página web www.javeriana.edu.co

Puedo solicitar que cese el registro de mi imagen en cualquier momento. Puedo rescindir esta autorización hasta una fecha razonable antes de que se utilice la imagen, pero debo hacerlo por escrito al correo electrónico de Isabella Correa y/o José Daniel Ruiz los cuales son: isabellacoza@javerianacali.edu.co o jdrb2001@javerianacali.edu.co.

Puedo inspeccionar u obtener una copia de las imágenes cuyo uso estoy autorizando. Puedo negarme a firmar esta autorización. Tengo derecho a recibir una copia de esta autorización. Entiendo que no recibiré ningún tipo de compensación financiera.

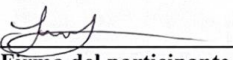
En mi calidad de persona natural y mayor de edad autorizo el uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producción audiovisual (videos), así como los patrimoniales de autor y derechos conexos, y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Bajo la gravedad de juramento, certifico que soy mayor de edad. En caso de verificarse fraude, será causal de descalificación de este consentimiento.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de Cali, el día 15 del mes 10 de 2025.

Felipe Gómez Orozco
Nombre del participante

1110364597
Documento de identidad


Firma del participante

El siguiente apartado se llena únicamente si el participante es menor de edad:

Nombre del adulto que autoriza

Cédula de ciudadanía

Firma autorización adulto

Autorización de uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual otorgada a la Pontificia Universidad Javeriana Cali

Yo, María José Calle de la Pava, con documento de identidad No. 1109665822 de Cali mediante el presente formato autorizo a la Pontificia Universidad Javeriana Cali para que haga el uso y tratamiento de mis datos personales en donde se incluye mi imagen y voz, además de los derechos de imagen para incluirlos sobre dibujos, fotografías y/o producciones audiovisuales (videos); así como de los Derechos de Autor; los Derechos Conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen. Entiendo que el término *imagen* incluye video o fotografía fija en formato digital o de otro tipo, y cualquier otro medio de registro o de reproducción de imágenes fijas o en movimiento.

Esta autorización se registrará por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes finalidades de tratamiento de los datos:

- ❖ Este dibujo/video/foto podrá ser utilizado con fines educativos y de divulgación académica en diferentes escenarios y plataformas de la Universidad.
- ❖ Este dibujo/video/foto es sin ánimo de lucro y en ningún momento será utilizado para objetivos distintos. La Universidad queda exenta de cualquier responsabilidad que se pueda derivar de la presente actividad con la firma de la autorización.
- ❖ La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para aprovechamiento de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.
- ❖ Para que mi imagen haga parte de fotografías y videos del repositorio de actividades académicas de la Universidad y pueda ser objeto de publicación en medios de comunicación institucionales.

PROPÓSITO ESPECÍFICO de esta AUTORIZACIÓN: Autorizo el uso de las imágenes en el marco del trabajo de grado titulado "*Sabor a Memoria*", desarrollado en el programa de Gastronomía y Artes Culinarias por Isabella Correa y José Daniel Ruiz, adscritos al Departamento de Creación de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. Que dicho registro se rige por la ética de la investigación y la legislación vigente; con respeto por la dignidad humana y no dan lugar a ninguna forma de estigmatización. Que, el uso de las imágenes que autorizo está destinado exclusivamente para efectos académicos y de investigación en el área de gastronomía y no podrán ser usadas para ningún otro propósito.

Autorizo que las imágenes sean publicadas a través medios institucionales, para el propósito académico que son realizadas y para posible publicación —si la hubiera— de los resultados de investigación en cualquier formato, físico o digital.

Renuncio a cualquier derecho a recibir compensación por tales usos en virtud de la autorización precedente.

REESCISIÓN: Si yo decido rescindir esta autorización, no se permitirán posteriores usos de mi imagen personal; pero no podré pedir que se devuelvan las imágenes o la información ya utilizadas.

DERECHOS: Manifiesto que tengo conocimiento sobre los derechos que me asisten para el tratamiento de los datos personales los cuales son: (i) acceder en forma gratuita a los datos personales proporcionados a la Universidad; (ii) conocer, actualizar y rectificar la información personal; (iii) solicitar prueba de la autorización otorgada; (iv) ser informado sobre el uso de mis datos personales; (v) presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio, quejas sobre el tratamiento de los datos; (vi) revocar la autorización otorgada, solicitar la supresión del dato. Manifiesto que conozco que el canal de comunicación para el ejercicio de los derechos, que me asisten como representante legal del titular de los datos personales, es el correo electrónico: usodedatos@javeriana.edu.co, y que la Universidad cuenta con una Política de Protección de Datos Personales, la cual se encuentra publicada en la página web www.javeriana.edu.co

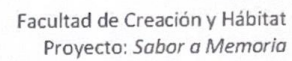
Puedo solicitar que cese el registro de mi imagen en cualquier momento. Puedo rescindir esta autorización hasta una fecha razonable antes de que se utilice la imagen, pero debo hacerlo por escrito al correo electrónico de Isabella Correa y/o José Daniel Ruiz los cuales son: isabellacoza@javerianacali.edu.co o jdrb2001@javerianacali.edu.co.

Puedo inspeccionar u obtener una copia de las imágenes cuyo uso estoy autorizando. Puedo negarme a firmar esta autorización. Tengo derecho a recibir una copia de esta autorización. Entiendo que no recibiré ningún tipo de compensación financiera.

En mi calidad de persona natural y mayor de edad autorizo el uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producción audiovisual (videos), así como los patrimoniales de autor y derechos conexos, y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Bajo la gravedad de juramento, certifico que soy mayor de edad. En caso de verificarse fraude, será causal de descalificación de este consentimiento.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de Cali, el día 15 del mes 10 de 2025.



Autorización de uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual otorgada a la Pontificia Universidad Javeriana Cali

Yo, Dama Alexandra Puerta Quintero, con documento de identidad No. 110094183 de Cali mediante el presente formato autorizo a la Pontificia Universidad Javeriana Cali para que haga el uso y tratamiento de mis datos personales en donde se incluye mi imagen y voz, además de los derechos de imagen para incluirlos sobre dibujos, fotografías y/o producciones audiovisuales (videos); así como de los Derechos de Autor; los Derechos Conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen. Entiendo que el término *imagen* incluye video o fotografía fija en formato digital o de otro tipo, y cualquier otro medio de registro o de reproducción de imágenes fijas o en movimiento.

Esta autorización se registrará por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes finalidades de tratamiento de los datos:

- ❖ Este dibujo/video/foto podrá ser utilizado con fines educativos y de divulgación académica en diferentes escenarios y plataformas de la Universidad.
- ❖ Este dibujo/video/foto es sin ánimo de lucro y en ningún momento será utilizado para objetivos distintos. La Universidad queda exenta de cualquier responsabilidad que se pueda derivar de la presente actividad con la firma de la autorización.
- ❖ La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para aprovechamiento de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.
- ❖ Para que mi imagen haga parte de fotografías y videos del repositorio de actividades académicas de la Universidad y pueda ser objeto de publicación en medios de comunicación institucionales.

PROPÓSITO ESPECÍFICO de esta AUTORIZACIÓN: Autorizo el uso de las imágenes en el marco del trabajo de grado titulado "*Sabor a Memoria*", desarrollado en el programa de Gastronomía y Artes Culinarias por Isabella Correa y José Daniel Ruiz, adscritos al Departamento de Creación de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. Que dicho registro se rige por la ética de la investigación y la legislación vigente; con respeto por la dignidad humana y no dan lugar a ninguna forma de estigmatización. Que, el uso de las imágenes que autorizo está destinado exclusivamente para efectos académicos y de investigación en el área de gastronomía y no podrán ser usadas para ningún otro propósito.

Autorizo que las imágenes sean publicadas a través medios institucionales, para el propósito académico que son realizadas y para posible publicación —si la hubiera— de los resultados de investigación en cualquier formato, físico o digital.

Renuncio a cualquier derecho a recibir compensación por tales usos en virtud de la autorización precedente.

REESCISIÓN: Si yo decido rescindir esta autorización, no se permitirán posteriores usos de mi imagen personal; pero no podré pedir que se devuelvan las imágenes o la información ya utilizadas.

DERECHOS: Manifiesto que tengo conocimiento sobre los derechos que me asisten para el tratamiento de los datos personales los cuales son: (i) acceder en forma gratuita a los datos personales proporcionados a la Universidad; (ii) conocer, actualizar y rectificar la información personal; (iii) solicitar prueba de la autorización otorgada; (iv) ser informado sobre el uso de mis datos personales; (v) presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio, quejas sobre el tratamiento de los datos; (vi) revocar la autorización otorgada, solicitar la supresión del dato. Manifiesto que conozco que el canal de comunicación para el ejercicio de los derechos, que me asisten como representante legal del titular de los datos personales, es el correo electrónico: usodedatos@javeriana.edu.co, y que la Universidad cuenta con una Política de Protección de Datos Personales, la cual se encuentra publicada en la página web www.javeriana.edu.co

Puedo solicitar que cese el registro de mi imagen en cualquier momento. Puedo rescindir esta autorización hasta una fecha razonable antes de que se utilice la imagen, pero debo hacerlo por escrito al correo electrónico de Isabella Correa y/o José Daniel Ruiz los cuales son: isabellacoza@javerianacali.edu.co o jdrb2001@javerianacali.edu.co.

Puedo inspeccionar u obtener una copia de las imágenes cuyo uso estoy autorizando. Puedo negarme a firmar esta autorización. Tengo derecho a recibir una copia de esta autorización. Entiendo que no recibiré ningún tipo de compensación financiera.

En mi calidad de persona natural y mayor de edad autorizo el uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producción audiovisual (videos), así como los patrimoniales de autor y derechos conexos, y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Bajo la gravedad de juramento, certifico que soy mayor de edad. En caso de verificarse fraude, será causal de descalificación de este consentimiento.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de Cali, el día 15 del mes 10 de 2025.

Danna Puerta Quintero
Nombre del participante

111004783
Documento de identidad



Firma del participante

El siguiente apartado se llena únicamente si el participante es menor de edad:

Nombre del adulto que autoriza

Cédula de ciudadanía

Firma autorización adulto

Autorización de uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual otorgada a la Pontificia Universidad Javeriana Cali

Yo, Isabella Vasquez Torres, con documento de identidad No. 108645428 de Cali, mediante el presente formato autorizo a la Pontificia Universidad Javeriana Cali para que haga el uso y tratamiento de mis datos personales en donde se incluye mi imagen y voz, además de los derechos de imagen para incluirlos sobre dibujos, fotografías y/o producciones audiovisuales (videos); así como de los Derechos de Autor; los Derechos Conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen. Entiendo que el término *imagen* incluye video o fotografía fija en formato digital o de otro tipo, y cualquier otro medio de registro o de reproducción de imágenes fijas o en movimiento.

Esta autorización se registrará por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes finalidades de tratamiento de los datos:

- ❖ Este dibujo/video/foto podrá ser utilizado con fines educativos y de divulgación académica en diferentes escenarios y plataformas de la Universidad.
- ❖ Este dibujo/video/foto es sin ánimo de lucro y en ningún momento será utilizado para objetivos distintos. La Universidad queda exenta de cualquier responsabilidad que se pueda derivar de la presente actividad con la firma de la autorización.
- ❖ La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para aprovechamiento de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.
- ❖ Para que mi imagen haga parte de fotografías y videos del repositorio de actividades académicas de la Universidad y pueda ser objeto de publicación en medios de comunicación institucionales.

PROPÓSITO ESPECÍFICO de esta AUTORIZACIÓN: Autorizo el uso de las imágenes en el marco del trabajo de grado titulado "*Sabor a Memoria*", desarrollado en el programa de Gastronomía y Artes Culinarias por Isabella Correa y José Daniel Ruiz, adscritos al Departamento de Creación de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. Que dicho registro se rige por la ética de la investigación y la legislación vigente; con respeto por la dignidad humana y no dan lugar a ninguna forma de estigmatización. Que, el uso de las imágenes que autorizo está destinado exclusivamente para efectos académicos y de investigación en el área de gastronomía y no podrán ser usadas para ningún otro propósito.

Autorizo que las imágenes sean publicadas a través medios institucionales, para el propósito académico que son realizadas y para posible publicación —si la hubiera— de los resultados de investigación en cualquier formato, físico o digital.

Renuncio a cualquier derecho a recibir compensación por tales usos en virtud de la autorización precedente.

REESCISIÓN: Si yo decido rescindir esta autorización, no se permitirán posteriores usos de mi imagen personal; pero no podré pedir que se devuelvan las imágenes o la información ya utilizadas.

DERECHOS: Manifiesto que tengo conocimiento sobre los derechos que me asisten para el tratamiento de los datos personales los cuales son: (i) acceder en forma gratuita a los datos personales proporcionados a la Universidad; (ii) conocer, actualizar y rectificar la información personal; (iii) solicitar prueba de la autorización otorgada; (iv) ser informado sobre el uso de mis datos personales; (v) presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio, quejas sobre el tratamiento de los datos; (vi) revocar la autorización otorgada, solicitar la supresión del dato. Manifiesto que conozco que el canal de comunicación para el ejercicio de los derechos, que me asisten como representante legal del titular de los datos personales, es el correo electrónico: usodedatos@javeriana.edu.co, y que la Universidad cuenta con una Política de Protección de Datos Personales, la cual se encuentra publicada en la página web www.javeriana.edu.co

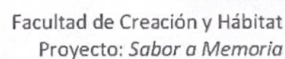
Puedo solicitar que cese el registro de mi imagen en cualquier momento. Puedo rescindir esta autorización hasta una fecha razonable antes de que se utilice la imagen, pero debo hacerlo por escrito al correo electrónico de Isabella Correa y/o José Daniel Ruiz los cuales son: isabellacoza@javerianacali.edu.co o jdrb2001@javerianacali.edu.co.

Puedo inspeccionar u obtener una copia de las imágenes cuyo uso estoy autorizando. Puedo negarme a firmar esta autorización. Tengo derecho a recibir una copia de esta autorización. Entiendo que no recibiré ningún tipo de compensación financiera.

En mi calidad de persona natural y mayor de edad autorizo el uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producción audiovisual (videos), así como los patrimoniales de autor y derechos conexos, y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Bajo la gravedad de juramento, certifico que soy mayor de edad. En caso de verificarse fraude, será causal de descalificación de este consentimiento.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de Cali, el día 15 del mes Octubre de 2025.



Autorización de uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual otorgada a la Pontificia Universidad Javeriana Cali

Yo, Valentina Ramez Pabuenta, con documento de identidad No. 1002996521 de Cali mediante el presente formato autorizo a la Pontificia Universidad Javeriana Cali para que haga el uso y tratamiento de mis datos personales en donde se incluye mi imagen y voz, además de los derechos de imagen para incluirlos sobre dibujos, fotografías y/o producciones audiovisuales (videos); así como de los Derechos de Autor; los Derechos Conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen. Entiendo que el término *imagen* incluye video o fotografía fija en formato digital o de otro tipo, y cualquier otro medio de registro o de reproducción de imágenes fijas o en movimiento.

Esta autorización se regirá por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes finalidades de tratamiento de los datos:

- ❖ Este dibujo/video/foto podrá ser utilizado con fines educativos y de divulgación académica en diferentes escenarios y plataformas de la Universidad.
- ❖ Este dibujo/video/foto es sin ánimo de lucro y en ningún momento será utilizado para objetivos distintos. La Universidad queda exenta de cualquier responsabilidad que se pueda derivar de la presente actividad con la firma de la autorización.
- ❖ La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para aprovechamiento de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.
- ❖ Para que mi imagen haga parte de fotografías y videos del repositorio de actividades académicas de la Universidad y pueda ser objeto de publicación en medios de comunicación institucionales.

PROPÓSITO ESPECÍFICO de esta AUTORIZACIÓN: Autorizo el uso de las imágenes en el marco del trabajo de grado titulado "Sabor a Memoria", desarrollado en el programa de Gastronomía y Artes Culinarias por Isabella Correa y José Daniel Ruiz, adscritos al Departamento de Creación de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. Que dicho registro se rige por la ética de la investigación y la legislación vigente; con respeto por la dignidad humana y no dan lugar a ninguna forma de estigmatización. Que, el uso de las imágenes que autorizo está destinado exclusivamente para efectos académicos y de investigación en el área de gastronomía y no podrán ser usadas para ningún otro propósito.

Autorizo que las imágenes sean publicadas a través medios institucionales, para el propósito académico que son realizadas y para posible publicación —si la hubiera— de los resultados de investigación en cualquier formato, físico o digital.

Renuncio a cualquier derecho a recibir compensación por tales usos en virtud de la autorización precedente.

REESCISIÓN: Si yo decido rescindir esta autorización, no se permitirán posteriores usos de mi imagen personal; pero no podré pedir que se devuelvan las imágenes o la información ya utilizadas.

DERECHOS: Manifiesto que tengo conocimiento sobre los derechos que me asisten para el tratamiento de los datos personales los cuales son: (i) acceder en forma gratuita a los datos personales proporcionados a la Universidad; (ii) conocer, actualizar y rectificar la información personal; (iii) solicitar prueba de la autorización otorgada; (iv) ser informado sobre el uso de mis datos personales; (v) presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio, quejas sobre el tratamiento de los datos; (vi) revocar la autorización otorgada, solicitar la supresión del dato. Manifiesto que conozco que el canal de comunicación para el ejercicio de los derechos, que me asisten como representante legal del titular de los datos personales, es el correo electrónico: usodedatos@javeriana.edu.co, y que la Universidad cuenta con una Política de Protección de Datos Personales, la cual se encuentra publicada en la página web www.javeriana.edu.co

Puedo solicitar que cese el registro de mi imagen en cualquier momento. Puedo rescindir esta autorización hasta una fecha razonable antes de que se utilice la imagen, pero debo hacerlo por escrito al correo electrónico de Isabella Correa y/o José Daniel Ruiz los cuales son: isabellacoza@javerianacali.edu.co o jdrb2001@javerianacali.edu.co.

Puedo inspeccionar u obtener una copia de las imágenes cuyo uso estoy autorizando. Puedo negarme a firmar esta autorización. Tengo derecho a recibir una copia de esta autorización. Entiendo que no recibiré ningún tipo de compensación financiera.

En mi calidad de persona natural y mayor de edad autorizo el uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producción audiovisual (videos), así como los patrimoniales de autor y derechos conexos, y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Bajo la gravedad de juramento, certifico que soy mayor de edad. En caso de verificarse fraude, será causal de descalificación de este consentimiento.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de Cali, el día ____ del mes ____ de 2025.

Valentina Ramos Pabiera
Nombre del participante

1001996511
Documento de identidad

Valentina R
Firma del participante

El siguiente apartado se llena únicamente si el participante es menor de edad:

Nombre del adulto que autoriza

Cédula de ciudadanía

Firma autorización adulto

Autorización de uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual otorgada a la Pontificia Universidad Javeriana Cali

Yo, Baivan Bolanos, con documento de identidad No. 1003371076 de Jamundí, Valle mediante el presente formato autorizo a la **Pontificia Universidad Javeriana Cali** para que haga el uso y tratamiento de mis datos personales en donde se incluye mi imagen y voz, además de los derechos de imagen para incluirlos sobre dibujos, fotografías y/o producciones audiovisuales (videos); así como de los Derechos de Autor; los Derechos Conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen. Entiendo que el término *imagen* incluye video o fotografía fija en formato digital o de otro tipo, y cualquier otro medio de registro o de reproducción de imágenes fijas o en movimiento.

Esta autorización se registrará por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes finalidades de tratamiento de los datos:

- ❖ Este dibujo/video/foto podrá ser utilizado con fines educativos y de divulgación académica en diferentes escenarios y plataformas de la Universidad.
- ❖ Este dibujo/video/foto es sin ánimo de lucro y en ningún momento será utilizado para objetivos distintos. La Universidad queda exenta de cualquier responsabilidad que se pueda derivar de la presente actividad con la firma de la autorización.
- ❖ La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para aprovechamiento de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.
- ❖ Para que mi imagen haga parte de fotografías y videos del repositorio de actividades académicas de la Universidad y pueda ser objeto de publicación en medios de comunicación institucionales.

PROPÓSITO ESPECÍFICO de esta AUTORIZACIÓN: Autorizo el uso de las imágenes en el marco del trabajo de grado titulado "*Sabor a Memoria*", desarrollado en el programa de Gastronomía y Artes Culinarias por Isabella Correa y José Daniel Ruiz, adscritos al Departamento de Creación de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. Que dicho registro se rige por la ética de la investigación y la legislación vigente; con respeto por la dignidad humana y no dan lugar a ninguna forma de estigmatización. Que, el uso de las imágenes que autorizo está destinado exclusivamente para efectos académicos y de investigación en el área de gastronomía y no podrán ser usadas para ningún otro propósito.

Autorizo que las imágenes sean publicadas a través medios institucionales, para el propósito académico que son realizadas y para posible publicación —si la hubiera— de los resultados de investigación en cualquier formato, físico o digital.

Renuncio a cualquier derecho a recibir compensación por tales usos en virtud de la autorización precedente.

REESCISIÓN: Si yo decido rescindir esta autorización, no se permitirán posteriores usos de mi imagen personal; pero no podré pedir que se devuelvan las imágenes o la información ya utilizadas.

DERECHOS: Manifiesto que tengo conocimiento sobre los derechos que me asisten para el tratamiento de los datos personales los cuales son: (i) acceder en forma gratuita a los datos personales proporcionados a la Universidad; (ii) conocer, actualizar y rectificar la información personal; (iii) solicitar prueba de la autorización otorgada; (iv) ser informado sobre el uso de mis datos personales; (v) presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio, quejas sobre el tratamiento de los datos; (vi) revocar la autorización otorgada, solicitar la supresión del dato. Manifiesto que conozco que el canal de comunicación para el ejercicio de los derechos, que me asisten como representante legal del titular de los datos personales, es el correo electrónico: usodedatos@javeriana.edu.co, y que la Universidad cuenta con una Política de Protección de Datos Personales, la cual se encuentra publicada en la página web www.javeriana.edu.co

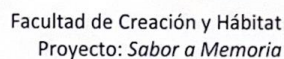
Puedo solicitar que cese el registro de mi imagen en cualquier momento. Puedo rescindir esta autorización hasta una fecha razonable antes de que se utilice la imagen, pero debo hacerlo por escrito al correo electrónico de Isabella Correa y/o José Daniel Ruiz los cuales son: isabellacoza@javerianacali.edu.co o jdrb2001@javerianacali.edu.co.

Puedo inspeccionar u obtener una copia de las imágenes cuyo uso estoy autorizando. Puedo negarme a firmar esta autorización. Tengo derecho a recibir una copia de esta autorización. Entiendo que no recibiré ningún tipo de compensación financiera.

En mi calidad de persona natural y mayor de edad autorizo el uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producción audiovisual (videos), así como los patrimoniales de autor y derechos conexos, y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Bajo la gravedad de juramento, certifico que soy mayor de edad. En caso de verificarse fraude, será causal de descalificación de este consentimiento.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de Cali, el día _____ del mes _____ de 2025.



Autorización de uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual otorgada a la Pontificia Universidad Javeriana Cali

Yo, Sergio Tello Motta, con documento de identidad No. 1007560464 de Cali, mediante el presente formato autorizo a la Pontificia Universidad Javeriana Cali para que haga el uso y tratamiento de mis datos personales en donde se incluye mi imagen y voz, además de los derechos de imagen para incluirlos sobre dibujos, fotografías y/o producciones audiovisuales (videos); así como de los Derechos de Autor; los Derechos Conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen. Entiendo que el término *imagen* incluye video o fotografía fija en formato digital o de otro tipo, y cualquier otro medio de registro o de reproducción de imágenes fijas o en movimiento.

Esta autorización se registrará por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes finalidades de tratamiento de los datos:

- ❖ Este dibujo/video/foto podrá ser utilizado con fines educativos y de divulgación académica en diferentes escenarios y plataformas de la Universidad.
- ❖ Este dibujo/video/foto es sin ánimo de lucro y en ningún momento será utilizado para objetivos distintos. La Universidad queda exenta de cualquier responsabilidad que se pueda derivar de la presente actividad con la firma de la autorización.
- ❖ La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para aprovechamiento de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.
- ❖ Para que mi imagen haga parte de fotografías y videos del repositorio de actividades académicas de la Universidad y pueda ser objeto de publicación en medios de comunicación institucionales.

PROPÓSITO ESPECÍFICO de esta AUTORIZACIÓN: Autorizo el uso de las imágenes en el marco del trabajo de grado titulado "*Sabor a Memoria*", desarrollado en el programa de Gastronomía y Artes Culinarias por Isabella Correa y José Daniel Ruiz, adscritos al Departamento de Creación de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. Que dicho registro se rige por la ética de la investigación y la legislación vigente; con respeto por la dignidad humana y no dan lugar a ninguna forma de estigmatización. Que, el uso de las imágenes que autorizo está destinado exclusivamente para efectos académicos y de investigación en el área de gastronomía y no podrán ser usadas para ningún otro propósito.

Autorizo que las imágenes sean publicadas a través medios institucionales, para el propósito académico que son realizadas y para posible publicación —si la hubiera— de los resultados de investigación en cualquier formato, físico o digital.

Renuncio a cualquier derecho a recibir compensación por tales usos en virtud de la autorización precedente.

REESCISIÓN: Si yo decido rescindir esta autorización, no se permitirán posteriores usos de mi imagen personal; pero no podré pedir que se devuelvan las imágenes o la información ya utilizadas.

DERECHOS: Manifiesto que tengo conocimiento sobre los derechos que me asisten para el tratamiento de los datos personales los cuales son: (i) acceder en forma gratuita a los datos personales proporcionados a la Universidad; (ii) conocer, actualizar y rectificar la información personal; (iii) solicitar prueba de la autorización otorgada; (iv) ser informado sobre el uso de mis datos personales; (v) presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio, quejas sobre el tratamiento de los datos; (vi) revocar la autorización otorgada, solicitar la supresión del dato. Manifiesto que conozco que el canal de comunicación para el ejercicio de los derechos, que me asisten como representante legal del titular de los datos personales, es el correo electrónico: usodedatos@javeriana.edu.co, y que la Universidad cuenta con una Política de Protección de Datos Personales, la cual se encuentra publicada en la página web www.javeriana.edu.co

Puedo solicitar que cese el registro de mi imagen en cualquier momento. Puedo rescindir esta autorización hasta una fecha razonable antes de que se utilice la imagen, pero debo hacerlo por escrito al correo electrónico de Isabella Correa y/o José Daniel Ruiz los cuales son: isabellacoza@javerianacali.edu.co o jdrb2001@javerianacali.edu.co.

Puedo inspeccionar u obtener una copia de las imágenes cuyo uso estoy autorizando. Puedo negarme a firmar esta autorización. Tengo derecho a recibir una copia de esta autorización. Entiendo que no recibiré ningún tipo de compensación financiera.

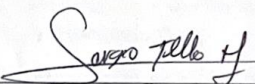
En mi calidad de persona natural y mayor de edad autorizo el uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producción audiovisual (videos), así como los patrimoniales de autor y derechos conexos, y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Bajo la gravedad de juramento, certifico que soy mayor de edad. En caso de verificarse fraude, será causal de descalificación de este consentimiento.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de Cali, el día _____ del mes _____ de 2025.

Sergio Tello Notta
Nombre del participante

1007560464
Documento de identidad


Firma del participante

El siguiente apartado se llena únicamente si el participante es menor de edad:

Nombre del adulto que autoriza

Cédula de ciudadanía

Firma autorización adulto

Autorización de uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual otorgada a la Pontificia Universidad Javeriana Cali

Yo, Soledad Acuña Alehortua, con documento de identidad No. 1.116.072.998 de Tolva Valle mediante el presente formato autorizo a la **Pontificia Universidad Javeriana Cali** para que haga el uso y tratamiento de mis datos personales en donde se incluye mi imagen y voz, además de los derechos de imagen para incluirlos sobre dibujos, fotografías y/o producciones audiovisuales (videos); así como de los Derechos de Autor, los Derechos Conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen. Entiendo que el término *imagen* incluye video o fotografía fija en formato digital o de otro tipo, y cualquier otro medio de registro o de reproducción de imágenes fijas o en movimiento.

Esta autorización se regirá por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes finalidades de tratamiento de los datos:

- ❖ Este dibujo/video/foto podrá ser utilizado con fines educativos y de divulgación académica en diferentes escenarios y plataformas de la Universidad.
- ❖ Este dibujo/video/foto es sin ánimo de lucro y en ningún momento será utilizado para objetivos distintos. La Universidad queda exenta de cualquier responsabilidad que se pueda derivar de la presente actividad con la firma de la autorización.
- ❖ La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para aprovechamiento de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.
- ❖ Para que mi imagen haga parte de fotografías y videos del repositorio de actividades académicas de la Universidad y pueda ser objeto de publicación en medios de comunicación institucionales.

PROPÓSITO ESPECÍFICO de esta AUTORIZACIÓN: Autorizo el uso de las imágenes en el marco del trabajo de grado titulado "*Sabor a Memoria*", desarrollado en el programa de Gastronomía y Artes Culinarias por Isabella Correa y José Daniel Ruiz, adscritos al Departamento de Creación de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. Que dicho registro se rige por la ética de la investigación y la legislación vigente; con respeto por la dignidad humana y no dan lugar a ninguna forma de estigmatización. Que, el uso de las imágenes que autorizo está destinado exclusivamente para efectos académicos y de investigación en el área de gastronomía y no podrán ser usadas para ningún otro propósito.

Autorizo que las imágenes sean publicadas a través medios institucionales, para el propósito académico que son realizadas y para posible publicación —si la hubiera— de los resultados de investigación en cualquier formato, físico o digital.

Renuncio a cualquier derecho a recibir compensación por tales usos en virtud de la autorización precedente.

REESCISIÓN: Si yo decido rescindir esta autorización, no se permitirán posteriores usos de mi imagen personal; pero no podré pedir que se devuelvan las imágenes o la información ya utilizadas.

DERECHOS: Manifiesto que tengo conocimiento sobre los derechos que me asisten para el tratamiento de los datos personales los cuales son: (i) acceder en forma gratuita a los datos personales proporcionados a la Universidad; (ii) conocer, actualizar y rectificar la información personal; (iii) solicitar prueba de la autorización otorgada; (iv) ser informado sobre el uso de mis datos personales; (v) presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio, quejas sobre el tratamiento de los datos; (vi) revocar la autorización otorgada, solicitar la supresión del dato. Manifiesto que conozco que el canal de comunicación para el ejercicio de los derechos, que me asisten como representante legal del titular de los datos personales, es el correo electrónico: usodedatos@javeriana.edu.co, y que la Universidad cuenta con una Política de Protección de Datos Personales, la cual se encuentra publicada en la página web www.javeriana.edu.co

Puedo solicitar que cese el registro de mi imagen en cualquier momento. Puedo rescindir esta autorización hasta una fecha razonable antes de que se utilice la imagen, pero debo hacerlo por escrito al correo electrónico de Isabella Correa y/o José Daniel Ruiz los cuales son: isabellacoza@javerianacali.edu.co o jdrb2001@javerianacali.edu.co.

Puedo inspeccionar u obtener una copia de las imágenes cuyo uso estoy autorizando. Puedo negarme a firmar esta autorización. Tengo derecho a recibir una copia de esta autorización. Entiendo que no recibiré ningún tipo de compensación financiera.

En mi calidad de persona natural y mayor de edad autorizo el uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producción audiovisual (videos), así como los patrimoniales de autor y derechos conexos, y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Bajo la gravedad de juramento, certifico que soy mayor de edad. En caso de verificarse fraude, será causal de descalificación de este consentimiento.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de Cali, el día _____ del mes _____ de 2025.

Sofia Acuña Atchortua
Nombre del participante

1-116072998
Documento de identidad

Sofia Acuña Atchortua
Firma del participante

El siguiente apartado se llena únicamente si el participante es menor de edad:

Diana María Atchortua M. N. 29309565
Nombre del adulto que autoriza Cédula de ciudadanía

Diana M. Atchortua
Firma autorización adulto

Autorización de uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual otorgada a la Pontificia Universidad Javeriana Cali

Yo, Silvana Sánchez, con documento de identidad No. 110296046 de Cali mediante el presente formato autorizo a la **Pontificia Universidad Javeriana Cali** para que haga el uso y tratamiento de mis datos personales en donde se incluye mi imagen y voz, además de los derechos de imagen para incluirlos sobre dibujos, fotografías y/o producciones audiovisuales (videos); así como de los Derechos de Autor, los Derechos Conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen. Entiendo que el término *imagen* incluye video o fotografía fija en formato digital o de otro tipo, y cualquier otro medio de registro o de reproducción de imágenes fijas o en movimiento.

Esta autorización se registrará por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes finalidades de tratamiento de los datos:

- ❖ Este dibujo/video/foto podrá ser utilizado con fines educativos y de divulgación académica en diferentes escenarios y plataformas de la Universidad.
- ❖ Este dibujo/video/foto es sin ánimo de lucro y en ningún momento será utilizado para objetivos distintos. La Universidad queda exenta de cualquier responsabilidad que se pueda derivar de la presente actividad con la firma de la autorización.
- ❖ La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para aprovechamiento de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.
- ❖ Para que mi imagen haga parte de fotografías y videos del repositorio de actividades académicas de la Universidad y pueda ser objeto de publicación en medios de comunicación institucionales.

PROPÓSITO ESPECÍFICO de esta AUTORIZACIÓN: Autorizo el uso de las imágenes en el marco del trabajo de grado titulado "*Sabor a Memoria*", desarrollado en el programa de Gastronomía y Artes Culinarias por Isabella Correa y José Daniel Ruiz, adscritos al Departamento de Creación de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. Que dicho registro se rige por la ética de la investigación y la legislación vigente; con respeto por la dignidad humana y no dan lugar a ninguna forma de estigmatización. Que, el uso de las imágenes que autorizo está destinado exclusivamente para efectos académicos y de investigación en el área de gastronomía y no podrán ser usadas para ningún otro propósito.

Autorizo que las imágenes sean publicadas a través medios institucionales, para el propósito académico que son realizadas y para posible publicación —si la hubiera— de los resultados de investigación en cualquier formato, físico o digital.

Renuncio a cualquier derecho a recibir compensación por tales usos en virtud de la autorización precedente.

REESCISSION: Si yo decido rescindir esta autorización, no se permitirán posteriores usos de mi imagen personal; pero no podré pedir que se devuelvan las imágenes o la información ya utilizadas.

DERECHOS: Manifiesto que tengo conocimiento sobre los derechos que me asisten para el tratamiento de los datos personales los cuales son: (i) acceder en forma gratuita a los datos personales proporcionados a la Universidad; (ii) conocer, actualizar y rectificar la información personal; (iii) solicitar prueba de la autorización otorgada; (iv) ser informado sobre el uso de mis datos personales; (v) presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio, quejas sobre el tratamiento de los datos; (vi) revocar la autorización otorgada, solicitar la supresión del dato. Manifiesto que conozco que el canal de comunicación para el ejercicio de los derechos, que me asisten como representante legal del titular de los datos personales, es el correo electrónico: usodedatos@javeriana.edu.co, y que la Universidad cuenta con una Política de Protección de Datos Personales, la cual se encuentra publicada en la página web www.javeriana.edu.co.

Puedo solicitar que cese el registro de mi imagen en cualquier momento. Puedo rescindir esta autorización hasta una fecha razonable antes de que se utilice la imagen, pero debo hacerlo por escrito al correo electrónico de Isabella Correa y/o José Daniel Ruiz los cuales son: isabellacoza@javerianacali.edu.co o jdrb2001@javerianacali.edu.co.

Puedo inspeccionar u obtener una copia de las imágenes cuyo uso estoy autorizando. Puedo negarme a firmar esta autorización. Tengo derecho a recibir una copia de esta autorización. Entiendo que no recibiré ningún tipo de compensación financiera.

En mi calidad de persona natural y mayor de edad autorizo el uso de derechos de imagen sobre dibujos, fotografías y producción audiovisual (videos), así como los patrimoniales de autor y derechos conexos, y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Bajo la gravedad de juramento, certifico que soy mayor de edad. En caso de verificarse fraude, será causal de descalificación de este consentimiento.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de Cali, el día _____ del mes _____ de 2025.



Facultad de Creación y Hábitat
Proyecto: Sabor a Memoria

Silvana Sanchez
Nombre del participante

110296016
Documento de identidad

[Firma]
Firma del participante

El siguiente apartado se llena únicamente si el participante es menor de edad:

Clara Sofia Diaz
Nombre del adulto que autoriza

66948128
Cédula de ciudadanía

[Firma]
Firma autorización adulto

Anexo N°24. Resultado Asentimientos Informados Grupo Focal 1

Asentimiento Informado para Estudiantes Menores de Edad

Apreciados padres o acudientes de: Sofía Acuña Alehortúa

Reciban un cordial saludo.

Nosotros, Isabella Correa Zuluaga y José Daniel Ruiz Blanco, somos estudiantes del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. Como parte de nuestro proceso académico, estamos desarrollando un proyecto de investigación titulado “Sabor a memoria”, el cual ha sido avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat según consta en el Acta N° 006 de 2025.

El propósito de esta investigación es resignificar el concepto de padrinos y ahijados a través de la reestructuración organoléptica y estética del alfeñique, tomando como referencia “El Día de los Ahijados”. Con ello buscamos fortalecer la identidad cultural e histórica del Valle del Cauca entre los estudiantes de la Universidad Javeriana Cali.

La participación de su hijo(a) en esta investigación será de carácter académico y voluntario, y no implicará ningún tipo de compensación económica o material. La actividad consistirá en integrarse a dos grupos focales en los que se realizará una degustación de alfeñique en su forma tradicional y en versiones innovadas. La finalidad es conocer sus percepciones sobre el sabor, la textura, la apariencia y el valor cultural de este dulce, al tiempo que se promueve un espacio de diálogo entre estudiantes de diferentes semestres. Con esta experiencia buscamos crear conexiones que permitan resignificar la tradición del alfeñique y proyectarla al contexto universitario.

Ustedes y su hijo(a) son libres de aceptar o no participar, y pueden retirarse en cualquier momento sin que esto genere consecuencias. En caso de decidir retirarse, pueden informar su decisión escribiendo a los correos: jdrb2001@javerianacali.edu.co / isabellacoza@javerianacali.edu.co

Si ustedes lo autorizan, la entrevista podrá ser grabada y transcrita. Esta información será utilizada solo con fines académicos, se mantendrá segura y confidencial, y no se divulgará sin su consentimiento. Además, pueden solicitar una copia de la transcripción si desean revisar o corregir lo expresado por su hijo(a).

Pueden también decidir si desean que el nombre de su hijo(a) aparezca o no en el trabajo de grado y publicaciones derivadas. En caso de preferir el anonimato, se usará un seudónimo o se mantendrá la información de forma anónima.

Los resultados del proyecto serán públicos a través del repositorio digital de la Biblioteca de la Universidad Javeriana Cali, únicamente con fines académicos.

Agradecemos de antemano su apoyo y la confianza al permitir que su hijo(a) haga parte de esta experiencia educativa y cultural.

Para cualquier inquietud o solicitud adicional, pueden contactarnos a los correos anteriores o comunicarse con el Comité de Ética Institucional al correo: eticainstitucional@javerianacali.edu.co

AUTORIZACIÓN DE LOS PADRES O ACUDIENTES

Por favor, escriba "Sí" o "No" en cada una de las casillas y firme al final:

[☒] Autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto "Sabor a memoria", comprendiendo que su participación es voluntaria y sin compensación económica.

[☒] Autorizo que se grabe y transcribe la entrevista o taller en el que participe mi hijo(a).

[☐] Solicito recibir una copia de la transcripción para su revisión.

[☐] Deseo que las opiniones de mi hijo(a) sean citadas de manera anónima o con seudónimo.

[☒] Autorizo que aparezca el nombre de mi hijo(a) en el trabajo de grado o publicaciones derivadas del proyecto.

[☒] Deseo recibir una copia del informe final o de las publicaciones derivadas de la investigación.

Sofia Acuña Alchortuo 1.116.072.948
Nombre del participante Documento de identidad

Diana Ma. Alchortuo 29309565
Nombre del adulto que autoriza Cédula de ciudadanía

Diana Alchortuo
Firma autorización adulto

Firmado en Cali, el día 15 del mes de Octubre de 2025

Asentimiento Informado para Estudiantes Menores de Edad

Apreciados padres o acudientes de: Silvana Sánchez Díaz

Reciban un cordial saludo.

Nosotros, Isabella Correa Zuluaga y José Daniel Ruiz Blanco, somos estudiantes del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. Como parte de nuestro proceso académico, estamos desarrollando un proyecto de investigación titulado "Sabor a memoria", el cual ha sido avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat según consta en el Acta N° 006 de 2025.

El propósito de esta investigación es resignificar el concepto de padrinos y ahijados a través de la reestructuración organoléptica y estética del alfeñique, tomando como referencia "El Día de los Ahijados". Con ello buscamos fortalecer la identidad cultural e histórica del Valle del Cauca entre los estudiantes de la Universidad Javeriana Cali.

La participación de su hijo(a) en esta investigación será de carácter académico y voluntario, y no implicará ningún tipo de compensación económica o material. La actividad consistirá en integrarse a dos grupos focales en los que se realizará una degustación de alfeñique en su forma tradicional y en versiones innovadas. La finalidad es conocer sus percepciones sobre el sabor, la textura, la apariencia y el valor cultural de este dulce, al tiempo que se promueve un espacio de diálogo entre estudiantes de diferentes semestres. Con esta experiencia buscamos crear conexiones que permitan resignificar la tradición del alfeñique y proyectarla al contexto universitario.

Ustedes y su hijo(a) son libres de aceptar o no participar, y pueden retirarse en cualquier momento sin que esto genere consecuencias. En caso de decidir retirarse, pueden informar su decisión escribiendo a los correos: jdrb2001@javerianacali.edu.co / isabellacoza@javerianacali.edu.co

Si ustedes lo autorizan, la entrevista podrá ser grabada y transcrita. Esta información será utilizada solo con fines académicos, se mantendrá segura y confidencial, y no se divulgará sin su consentimiento. Además, pueden solicitar una copia de la transcripción si desean revisar o corregir lo expresado por su hijo(a).

Pueden también decidir si desean que el nombre de su hijo(a) aparezca o no en el trabajo de grado y publicaciones derivadas. En caso de preferir el anonimato, se usará un seudónimo o se mantendrá la información de forma anónima.

Los resultados del proyecto serán públicos a través del repositorio digital de la Biblioteca de la Universidad Javeriana Cali, únicamente con fines académicos.

Agradecemos de antemano su apoyo y la confianza al permitir que su hijo(a) haga parte de esta experiencia educativa y cultural.

Para cualquier inquietud o solicitud adicional, pueden contactarnos a los correos anteriores o comunicarse con el Comité de Ética Institucional al correo: eticainstitucional@javerianacali.edu.co

AUTORIZACIÓN DE LOS PADRES O ACUDIENTES

Por favor, escriba "Sí" o "No" en cada una de las casillas y firme al final:

[☐ Sí] Autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto "Sabor a memoria", comprendiendo que su participación es voluntaria y sin compensación económica.

[☐ Sí] Autorizo que se grabe y transcribe la entrevista o taller en el que participe mi hijo(a).

[☐ No] Solicito recibir una copia de la transcripción para su revisión.

[☐ No] Deseo que las opiniones de mi hijo(a) sean citadas de manera anónima o con seudónimo.

[☐ Sí] Autorizo que aparezca el nombre de mi hijo(a) en el trabajo de grado o publicaciones derivadas del proyecto.

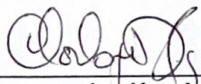
[☐ No] Deseo recibir una copia del informe final o de las publicaciones derivadas de la investigación.

Silvana Sanchez
Nombre del participante

1110296046
Documento de identidad

Clara Sofia Diaz J
Nombre del adulto que autoriza

66948128
Cédula de ciudadanía


Firma autorización adulto

Firmado en Cali, el día 15 del mes de octubre de 2025

Anexo N°25. *Recolección de Información Entrevista Portadora*

Nombre de la actividad: Entrevista a la señora Martha — Portadora del saber del alfeñique.

Nombre de la persona entrevistada: Martha Cecilia Ortiz.

Lugar de la actividad: Centro Comercial Mallplaza, Santiago de Cali, Colombia.

Fecha de la actividad: 10 de octubre de 2025.

Descripción:

La actividad tuvo como propósito conocer la percepción de la señora Martha respecto al alfeñique, abordando su historia como portadora de saberes tradicionales y su visión frente al proceso de resignificación de esta tradición en el marco del proyecto de grado. A través de la entrevista, se buscó comprender su experiencia personal, los significados que atribuye al oficio y los aportes que ha realizado a la preservación y transmisión del saber artesanal, así como identificar los desafíos y transformaciones que enfrenta esta práctica en el contexto actual.

Registro fotográfico de la actividad y el lugar:

Figura 25.1. *Martha Cecilia contando su historia en la tradición.*



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Figura 25.2. *Diálogo entre Isabella y Martha.*



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Figura 25.2. Diálogo e intervención de José a doña Martha.



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Transcripción de notas de voz de los puntos claves dialogados:

La señora Martha, reconocida portadora de los saberes tradicionales del alfeñique en Cali, inicia su relato señalando que no proviene de una familia con herencia ancestral en la elaboración de este dulce, sino que su legado comienza con ella misma. Explica que su vínculo con el alfeñique surgió hace aproximadamente treinta años, cuando, tras recibir una maceta como obsequio en el Día de los Ahijados, decidió experimentar con su elaboración como una alternativa de emprendimiento. Con el paso del tiempo, esta práctica trascendió su motivación inicial económica y se transformó en un acto de identidad, amor y transmisión cultural.

Martha relata que comenzó elaborando macetas de chocolate, hasta que una convocatoria de la Cámara de Comercio de Cali, dirigida a rescatar las tradiciones locales, la llevó a aprender la técnica auténtica del dulce de alfeñique. En su testimonio, describe las dificultades que enfrentó, ya que las portadoras más antiguas se negaban a compartir sus recetas, lo cual la obligó a un proceso de aprendizaje autodidacta basado en la observación y la práctica

constante. A partir de allí, se dedicó de lleno a la tradición, perfeccionando su técnica y fortaleciendo su compromiso con la preservación de este saber.

Su formación en administración de empresas le permitió organizar su labor artesanal y estructurar su quehacer en torno a la enseñanza y la gestión cultural. Desde entonces, ha dictado talleres tanto remunerados como voluntarios, en espacios educativos y comunitarios, convencida de que la transmisión del conocimiento es una forma de salvaguardar la memoria colectiva. Ella misma define su labor como una acción de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, especialmente porque, al no tener herederos directos interesados en continuar con la tradición, siente la responsabilidad de legar este conocimiento a las nuevas generaciones.

Durante la entrevista, expresa su preocupación por la falta de continuidad del oficio entre los jóvenes, quienes, según su experiencia, buscan emigrar o alejarse de las prácticas artesanales tradicionales. No obstante, resalta que el trabajo con el alfeñique trasciende el interés económico, ya que lo que verdaderamente motiva a las portadoras es la pasión, el orgullo y la conexión emocional con su oficio.

Uno de los hitos más significativos en su trayectoria fue su participación en el proceso de reconocimiento del alfeñique y las macetas como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación. En el año 2013, fue seleccionada para representar a las portadoras ante el Consejo Nacional de Patrimonio en Bogotá, donde sustentó el Plan Especial de Salvaguardia (PES) junto con otras dos mujeres. Martha recuerda este acontecimiento como un momento trascendental que marcó su vida, pues significó el reconocimiento público de su labor y la consolidación de su rol como guardiana de una tradición única en el país.

Posteriormente, participó en la formalización del colectivo de artesanas que dio origen a la Asociación de Mujeres Artesanas de Macetas de Alfeñique (ASOMACETAS), de la cual fue

su primera presidenta. Desde este espacio impulsó el fortalecimiento del gremio, la autonomía económica de las artesanas y la proyección cultural del oficio. En paralelo, durante la pandemia de 2020, creó su propia marca, “Señor Alfeñique”, como un emprendimiento que combina la tradición artesanal con estrategias contemporáneas de promoción y venta.

En su reflexión final, la señora Martha destaca el poder simbólico del alfeñique como una manifestación que une a padrinos y ahijados en un acto de afecto y compromiso. Para ella, más que un dulce, el alfeñique es un vehículo de identidad caleña y de resistencia cultural. Su testimonio evidencia el papel esencial que cumplen las portadoras en la preservación y resignificación de las tradiciones locales, reafirmando el valor del saber artesanal como patrimonio vivo de la región.

Anexo N°26. Recolección de Información Grupo Focal 1

Nombre de la actividad: Grupo Focal 1

Nombre de los participantes: Con el rol de padrinos participaron: Diana Ramirez, Valentina Ramos, Felipe Gomez, Bairon Bolaños y Sergio Tello, por otro lado; con el rol de ahijados participaron: María José Calle, Danna Alejandra Puerta, Indira Vasquez, Sofia Acuña y Silvana Sánchez.

Lugar de la actividad: Espacio externo del Laboratorio de Gastronomía de la Universidad Javeriana Cali.

Fecha de la actividad: Miércoles 15 de octubre de 2025.

Descripción:

El grupo focal 1 tiene como propósito explorar las percepciones y experiencias de estudiantes sobre el alfeñique y el Día de los Ahijados, identificando coincidencias y diferencias generacionales. Además, busca generar un espacio de conexión y diálogo entre los participantes, favoreciendo la construcción de vínculos significativos en el marco del proyecto *Sabor a Memoria*.

Registro fotográfico de la actividad y el lugar:

Figura 26.1. *Preparación de materiales para el grupo focal 1.*



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Figura 26.2. *Firma de consentimientos.*



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Figura 26.3. Formación de parejas Padrino-Ahijado.



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Figura 26.3. Entrega de alfeñique y ringlete en representación a las macetas.



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Transcripción de notas de voz de los puntos claves dialogados:

La dinámica permitió generar un diálogo participativo donde los asistentes compartieron sus vivencias desde la niñez, así como los vínculos familiares y regionales que conservan con este dulce tradicional del Valle del Cauca.

Durante la conversación, uno de los temas más recurrentes fue la ausencia o pérdida de la tradición en algunos contextos familiares, especialmente entre aquellos provenientes de regiones como el Cauca o Tuluá, donde la costumbre de obsequiar macetas no tiene la misma fuerza que en la ciudad de Cali. Algunos estudiantes manifestaron que, aunque conocían el alfeñique, nunca habían recibido una maceta ni participado en el ritual del padrinzago; para muchos, el Día de los Ahijados era simplemente una fecha en la que se entregaban regalos materiales sin un trasfondo simbólico o tradicional.

Entre los testimonios se destacó el de una estudiante que mencionó estar iniciando su carrera en gastronomía y tener interés en combinarla con el diseño, motivada por su gusto por la creación. En la conversación con su padrino, ambos compartieron experiencias personales y coincidieron en que sus madrinas o tías habían desempeñado el rol de padrinos, resaltando así la importancia del vínculo familiar dentro de la tradición. También reflexionaron sobre la técnica del alfeñique, mencionando la base de azúcar y la relevancia de la temperatura en su elaboración y textura, particularmente durante el proceso de blanqueado.

En otro momento del diálogo, los participantes compararon las diferencias culturales entre sus lugares de origen. Les resultó llamativo que, a pesar de la cercanía entre Cali y Tuluá, la tradición de las macetas y el padrinzago se viva de manera distinta. Los estudiantes caleños mencionaron que desde el colegio se inculca la figura del padrino o madrina, mientras que en otras ciudades la práctica es prácticamente inexistente.

Uno de los padrinos participantes valoró positivamente la iniciativa del proyecto, señalando que este tipo de espacios son importantes en los primeros semestres universitarios, cuando aún no se tiene claridad sobre el rumbo profesional. Consideró que el ejercicio permite reflexionar sobre la identidad cultural y el potencial creativo que pueden surgir de las tradiciones locales.

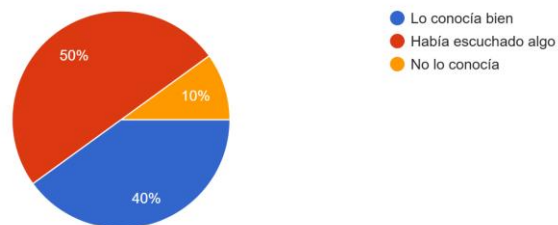
Finalmente, una de las ahijadas destacó la relevancia de crear conexiones intersemestrales como una forma de mantener viva la tradición y adaptarla a los contextos actuales. Expresó su disposición a incorporar el ritual del Día de los Ahijados dentro de su propia vivencia, pese a que en su ciudad natal no se celebra.

En conjunto, el focus group permitió evidenciar que, aunque muchos estudiantes no crecieron dentro de esta práctica, reconocen el valor cultural y simbólico del alfeñique como un elemento de identidad, afecto y memoria. La actividad sirvió como un espacio de sensibilización y reflexión sobre la importancia de preservar y resignificar las tradiciones a través de nuevas generaciones, en coherencia con los objetivos del proyecto “Sabor a memoria”.

Respuestas de la encuesta realizada

Figura 26.4. Conocimientos previos

Antes de esta actividad, ¿Qué tanto conocía sobre el alfeñique y la tradición del Día de los Ahijados?
10 respuestas

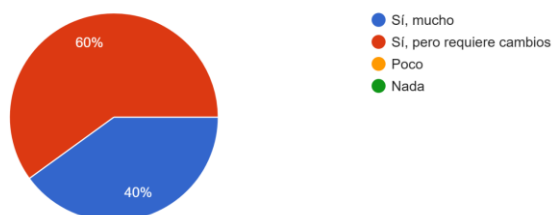


Análisis: Los datos evidencian un desconocimiento generalizado sobre esta tradición entre los encuestados: la mitad del grupo nunca había tenido contacto previo con el alfeñique ni con el ritual del Día de los Ahijados.

Aunque un 40 % sí lo conoce bien, este porcentaje sugiere que el conocimiento está concentrado en un grupo reducido, probablemente vinculado a contextos familiares o culturales donde la tradición sigue vigente. El 10 % que “había escuchado algo” representa un nivel intermedio que podría convertirse en un público potencial para procesos de divulgación y resignificación cultural

Figura 26.5. Conservación del patrimonio cultural

¿Considera que el alfeñique debería conservarse como parte del patrimonio cultural?
10 respuestas



Análisis: El hecho de que un 60 % opina que se necesitan transformaciones sugiere que los jóvenes no rechazan la tradición, sino que buscan adaptarla a los gustos, valores estéticos y contextos actuales.

Este resultado puede interpretarse como un llamado a la innovación con sentido cultural, donde la tradición no se abandona, sino que se reinterpreta para que siga siendo significativa en el presente

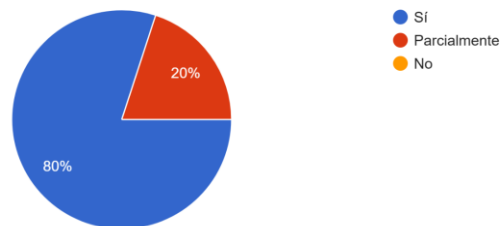
Figura 26.6. *Percepción de sabor*



Análisis: La mayoría de los participantes manifestó una percepción positiva del sabor del alfeñique, evidenciando una buena aceptación sensorial. Este resultado demuestra que, aunque el producto es tradicional, su perfil gustativo continúa siendo atractivo para los jóvenes, lo que favorece su potencial de consumo en contextos actuales.

Figura 26.7. Percepción estética

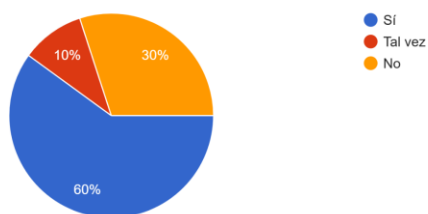
En cuanto a su presentación tradicional (macetas con figuras y colores), ¿le resulta atractiva?
10 respuestas



Análisis: La presentación colorida y artesanal de las macetas conserva un alto valor estético y simbólico, que continúa despertando interés entre los estudiantes. Esto confirma que los elementos visuales y culturales del alfeñique siguen siendo efectivos para transmitir identidad y tradición. Sin embargo, el 20 % que la considera sólo parcialmente atractiva sugiere oportunidades para modernizar detalles visuales sin alterar su esencia.

Figura 26.8. Percepción de formatos

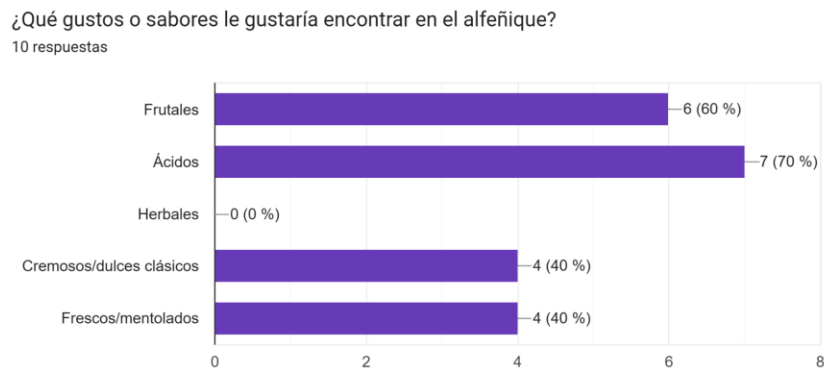
¿Le gustaría ver el alfeñique en otros formatos (ejemplo: bombones, barras, postres modernos)?
10 respuestas



Análisis: Existe una predisposición favorable hacia la innovación. La mayoría de los jóvenes muestra interés en nuevas presentaciones que se adapten a contextos contemporáneos de

consumo, lo que evidencia una oportunidad para revalorizar el alfeñique mediante la diversificación de formatos sin perder su base artesanal.

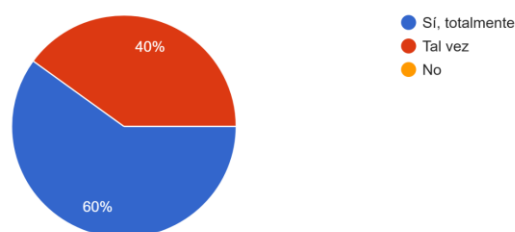
Figura 26.9. Encuestas de posibles gustos o sabores



Análisis: Las preferencias se inclinan hacia sabores frescos y frutales, más alineados con las tendencias juveniles y modernas. Esto sugiere que una reinterpretación del alfeñique con notas ácidas o frutales podría aumentar su aceptación sensorial, aportando novedad sin desligarlo de su identidad local.

Figura 26.10. Resignificación del alfeñique

¿Cree que resignificar el alfeñique puede motivar a los jóvenes a consumirlo más allá del Día de los Ahijados?
10 respuestas



Análisis: Los resultados indican una actitud muy receptiva hacia la resignificación del alfeñique. Los jóvenes perciben que la innovación puede ampliar los contextos de consumo y

contribuir a mantener viva la tradición durante todo el año. Este hallazgo refuerza la importancia de vincular la innovación con la memoria cultural.

Figura 26.11. *Vínculos significativos*

¿Cree que este tipo de actividades ayudan a crear vínculos significativos entre los estudiantes?
10 respuestas



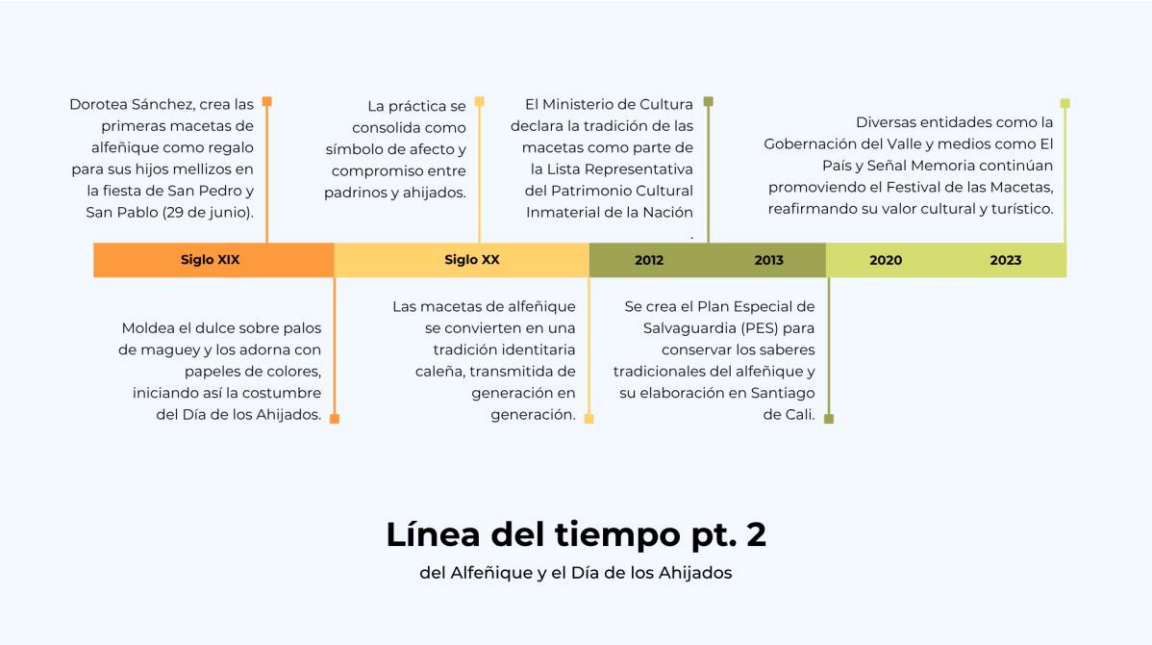
Análisis: La unanimidad en las respuestas evidencia que este tipo de experiencias participativas no solo generan interés gastronómico, sino que también fortalecen el sentido de comunidad y pertenencia cultural entre los estudiantes. Además, demuestran el potencial pedagógico de la gastronomía tradicional como herramienta de conexión social y educativa.

Anexo N°27. Línea del tiempo del alfeñique y el Día de los Ahijados

Figura 27.1. Línea de tiempo parte 1



Figura 27.2. Línea de tiempo parte 2



Anexo N.º 28. *Resultado de Recolección de Información Visita al Centro Cultural*

Nombre de la actividad: Visita centro cultural

Lugar de la actividad: Centro cultural. Cra. 5 #6-05, San Pedro

Fecha de la actividad: 12 de Agosto del 2025

Descripción:

Esta visita se realizó con el fin de investigar acerca del alfeñique, el día de los ahijados y cualquier información que nos ayude a complementar el proyecto de grado “Sabor a memoria” y brindarnos una mejor visión de cómo abordar las incógnitas que planteamos.

Registro fotográfico de la actividad y el lugar:

Figura 28.1. *Centro Cultural de Cali*



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Figura 28.2. Interior del Centro Cultura de Cali



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Tipo de documento/archivo: Revista

Nombre del documento: *“La Maceta de Alfeñique. Tradición popular con sabor a caña”*

Autor: Castro Ramos, Ricardo

Año de publicación: 2013

Observaciones/datos relevantes:

Este libro presenta el diagnóstico de las experiencias, de los actores y las instituciones que han estado alrededor de las prácticas de producción, distribución y consumo de la maceta de alfeñique y, que participan de su configuración como uno de los símbolos que identifican la ciudad de Cali y la región suroccidental de Colombia.

Registro fotográfico del documento/archivo:

Figura 28.3. Portada de la Revista de la Universidad Autónoma de Occidente “La Maceta de Alfeñique. Tradición popular con sabor a caña”



Fuente: Correa & Ruiz (2025).

Anexo N.º 29. Resultado Receta Estandarizada Bombones de Alfeñique

Nombre de la receta: Bombones de alfeñique

Porciones estándar por receta: 12 porciones

Fecha de elaboración: 12 Noviembre del 2025

Responsables: Isabella Correa y José Daniel Ruiz Blanco

Bombón de lulo

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Azúcar Manuelita alta pureza	380	Gramos
Agua	275	Mililitros
Cremor tártaro	2	Gramos
Lulo	150	Gramos
Azúcar Manuelita alta pureza	50	Gramos
Limón tahití	10	Mililitros
Agar agar	4	Gramos

Procedimiento paso a paso

Para el alfeñique

1. Pesar muy bien los ingredientes
2. Agregar todos los ingredientes a una olla y llevar a fuego medio hasta que el azúcar se derrita y el almíbar alcance los 125°C
3. Retirar del fuego y llevar a un recipiente con un poco de grasa (preferiblemente aceite neutro) previamente frío o en baño maría inverso (hielo alrededor del recipiente)
4. Una vez haya enfriado un poco y no se pegue en las manos comenzar a estirar y doblar sobre sí mismo. Repetir este proceso hasta blanquear el caramelo y genere resistencia pero no se pegue ni pierda su forma
5. Una vez lograda la textura deseada estirar y ubicar sobre los moldes de silicona (importante que no quede muy grueso ni muy delgado) y asegurarse de que no quede aire entre el caramelo y el molde.

Para el relleno

1. Despulpas el lulo.
2. Agregar los demás ingredientes, procesar muy bien y llevar a hervor durante 5 segundos.
3. Llevar a un tetero o recipiente y dejar enfriar.
4. Con un tetero rellenar hasta $\frac{3}{4}$ del molde
5. Cubrir con otra capa delgada de caramelo y dejar secar por mínimo 2 días
6. Disfrutar

Tiempo total de preparación: 1 hora de preparación / 1 día de secado

Registro fotográfico de la preparación:

Figura 29.1. *Resultado relleno bombón de lulo*



Fuente: Rodriguez & Ruiz (2025).

Figura 29.2. *Preparación de los moldes para los bombones de alfeñique*



Fuente: Ruiz (2025).

Bombón de manga con limón y sal

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Azúcar Manuelita alta pureza	380	Gramos
Agua	275	Mililitros
Cremor tártaro	2	Gramos
Mango biche	200	Gramos
Azúcar Manuelita alta pureza	50	Gramos
Agua	20	Mililitros
Limón Tahití	10	Mililitros
Agar agar	3	Gramos

Procedimiento paso a paso

Para el alfeñique

1. Pesar muy bien los ingredientes
2. Agregar todos los ingredientes a una olla y lleva a fuego medio hasta que el azúcar se derrita y el almíbar alcance los 125°C
3. Retirar del fuego y llevar a un recipiente con un poco de grasa (preferiblemente aceite neutro) previamente frío o en baño maría inverso (hielo alrededor del recipiente)

4. Una vez haya enfriado un poco y no se pegue en las manos comenzar a estirar y doblar sobre sí mismo. Repetir este proceso hasta blanquear el caramelo y genere resistencia pero no se pegue ni pierda su forma
5. Una vez lograda la textura deseada estirar y ubicar sobre los moldes de silicona (importante que no quede muy grueso ni muy delgado) y asegurarse de que no quede aire entre el caramelo y el molde.

Para el relleno

1. Despulpas el mango biche.
2. Agregar los demás ingredientes, procesar muy bien y llevar hervor durante 5 segundos.
3. Llevar a un tetero o recipiente y dejar enfriar.
4. Con un tetero rellenar hasta $\frac{3}{4}$ del molde
5. Cubrir con otra capa delgada de caramelo y dejar secar por mínimo 2 días
6. Disfrutar.

Tiempo total de preparación: 1 hora de preparación / 1 día de secado

Registro fotográfico de la preparación:

Figura 29.3. Resultado relleno bombón de manga con limón y sal



Fuente: Rodríguez & Ruiz (2025).

Bombón de chontaduro

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Azúcar Manuelita alta pureza	380	Gramos
Agua	275	Mililitros
Cremor tártaro	2	Gramos
Chontaduro	200	Gramos
Sal	10	Gramos
Sal gruesa	2	Gramos
Miel	25	Mililitros

Agar agar	3	Gramos
-----------	---	--------

Procedimiento paso a paso

Para el alfeñique

6. Pesar muy bien los ingredientes
7. Agregar todos los ingredientes a una olla y lleva a fuego medio hasta que el azúcar se derrita y el almíbar alcance los 125°C
8. Retirar del fuego y llevar a un recipiente con un poco de grasa (preferiblemente aceite neutro) previamente frío o en baño maría inverso (hielo alrededor del recipiente)
9. Una vez haya enfriado un poco y no se pegue en las manos comenzar a estirar y doblar sobre sí mismo. Repetir este proceso hasta blanquear el caramelo y genere resistencia pero no se pegue ni pierda su forma
10. Una vez lograda la textura deseada estirar y ubicar sobre los moldes de silicona (importante que no quede muy grueso ni muy delgado) y asegurarse de que no quede aire entre el caramelo y el molde.

Para el relleno

7. Despulpas el chontaduro.
8. Agregar los demás ingredientes, procesar muy bien y llevar hervor durante 5 segundos.
9. Llevar a un tetero o recipiente y dejar enfriar.
10. Con un tetero rellenar hasta $\frac{3}{4}$ del molde
11. Cubrir con otra capa delgada de caramelo y dejar secar por mínimo 2 días
12. Disfrutar

Tiempo total de preparación: 1 hora de preparación / 1 día de secado

Registro fotográfico de la preparación:

Figura 29.4. *Disposición de la mezcla de alfeñique para el bombón de chontaduro*



Fuente: Ruiz (2025).

Figura 29.5. *Resultado relleno bombón de chontaduro*



Fuente: Rodríguez & Ruiz (2025)

Registro fotográfico de los resultados finales:

Figura 29.5. *Bombones de alfeñique*



Fuente: Rodríguez & Ruiz (2025).

Anexo N° 30. Resultado Tabla de Percepción de los Bombones de Alfeñique

Variación	Sabor	Color	Textura
Lulo	A diferencia del alfeñique tradicional, en esta variación se pueden evidenciar notas ácidas y refrescantes que asemejan a la lulada valluna.	Verde con todos cafés y amarillos que contrastan con el blanco del alfeñique tradicional.	En el caso del alfeñique se percibe más suave y blando.
Mango biche	Notas saladas y cítricas que contrastan con el dulzor tradicional del alfeñique tradicional.	Tonos verdes y amarillos.	En el caso del alfeñique se percibe más suave y blando.
Chontaduro	Sabores dulces y salados que se complementan con el sabor del alfeñique tradicional.	Un color naranja intenso que resalta sobre el alfeñique.	En el caso del alfeñique se percibe más suave y blando.

Anexo N°31. Recolección de Información Grupo Focal 2

Nombre de la actividad: Grupo Focal 2

Nombre de los participantes: Con el rol de padrinos participaron: Diana Ramírez, Valentina Ramos, Felipe Gómez, Bairon Bolaños y Sergio Tello, por otro lado; con el rol de ahijados participaron: María José Calle, Danna Alejandra Puerta, Indira Vásquez, Sofía Acuña y Silvana Sánchez.

Lugar de la actividad: Laboratorio de Barismo de la Universidad Javeriana Cali.

Fecha de la actividad: Miércoles 12 de Noviembre de 2025.

Descripción:

El grupo focal 2 tuvo como propósito conocer la percepción sensorial, cultural y emocional de los estudiantes de gastronomía frente a las nuevas versiones de alfeñique (bombones de alfeñique). Mediante una experiencia participativa, se buscó fortalecer el vínculo simbólico entre padrinos y ahijados a través de actividades colaborativas como juegos de reconocimiento, degustación guiada y un reto creativo de diseño del “alfañique ideal”. Este encuentro permitió explorar las emociones, recuerdos y significados asociados al alfeñique desde una mirada joven y universitaria, promoviendo la reflexión sobre su resignificación y continuidad dentro de la tradición del Día de los Ahijados en el marco del proyecto *Sabor a Memoria*.

Registro fotográfico de la actividad y el lugar:

Figura 31.1. *Cajas de bombones de alfeñique*



Fuente: Rodríguez & Ruiz (2025).

Figura 31.2. *Explicación de la actividad a los estudiantes*



Fuente: Rodríguez & Ruiz (2025).

Figura 31.3. *Exploración de la caja conmemorativa del proyecto por parte de los estudiantes*



Fuente: Rodríguez & Ruiz (2025).

Figura 31.4. *Fortalecimiento de la relación de padrinazgo*



Fuente: Rodríguez & Ruiz (2025).

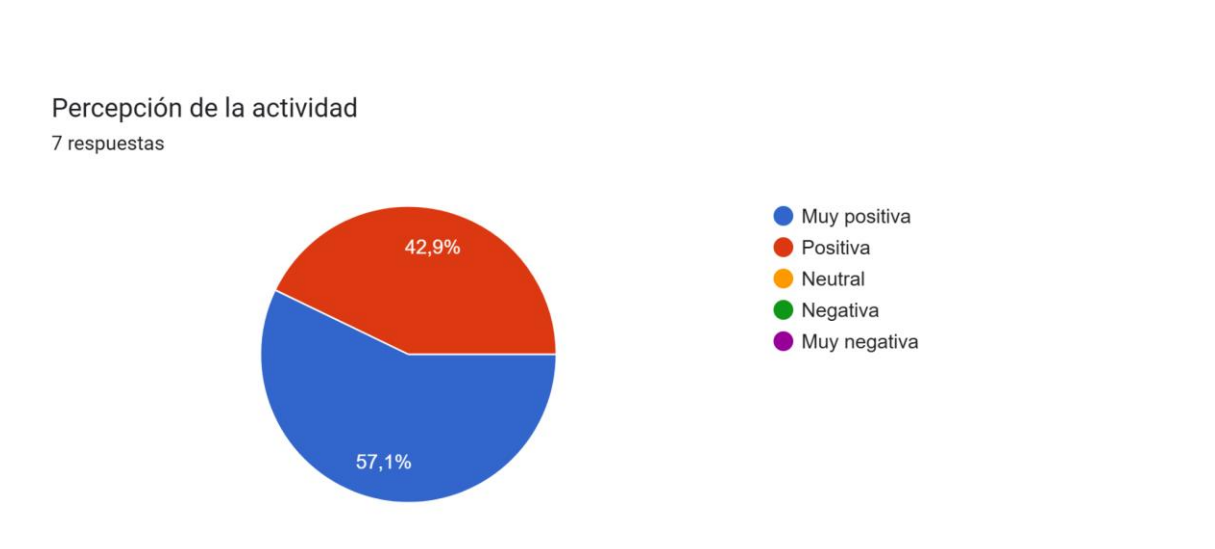
Figura 31.5. Foto grupal de los participantes del segundo grupo focal



Fuente: Rodríguez & Ruiz (2025).

Datos recolectados:

Figura 31.6. Percepción de la actividad

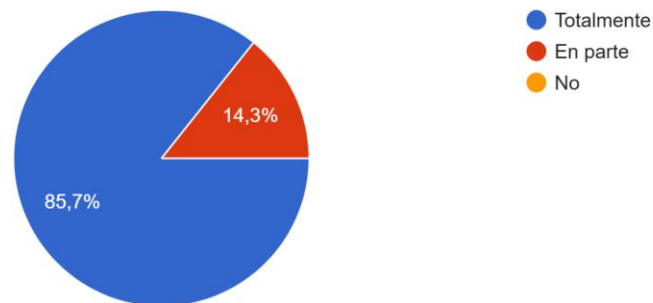


Análisis: Se evidencia que la actividad tiene una aceptación total por parte de los participantes teniendo en cuenta que el 57,1% y el 42,9% consideran que la actividad ha sido muy positiva y cumple con su función.

Figura 31.7. Claridad de la actividad

¿Considera que la dinámica fue clara y participativa?

7 respuestas

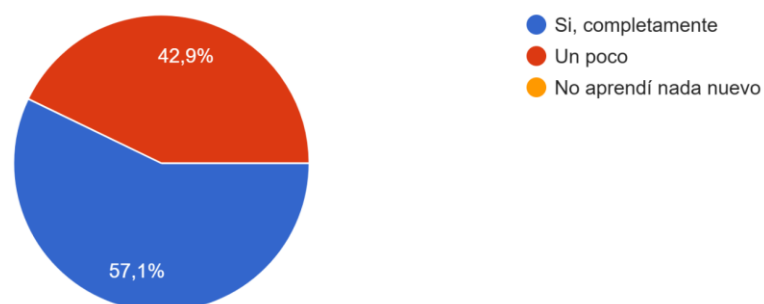


Análisis: Más del 85% de los encuestados consideran que la actividad maneja dinámicas claras y participativas que aportan al desarrollo y adquisición de información a lo largo del proyecto.

Figura 31.8. Percepción de conocimientos post actividad

Después de esta actividad, ¿siente que conoce mejor la historia y el valor cultural del alfeñique y el Día de los Ahijados?

7 respuestas



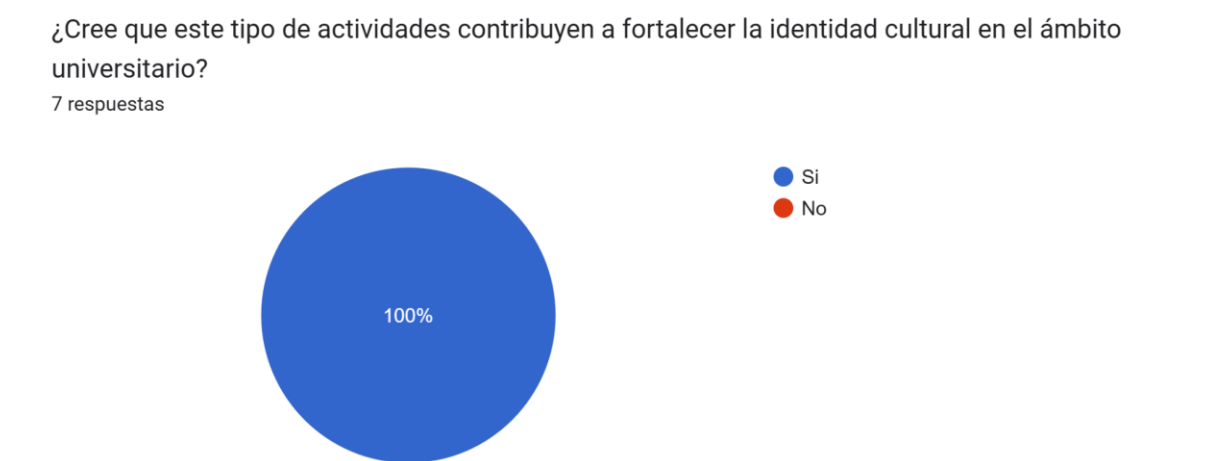
Análisis: Se puede evidenciar que el 57% de los participantes aprendieron mucho acerca del alfeñique y el valor restando algo sobre esta tradición y su significado.

Figura 31.9. Reflexión entre tradición y modernidad



Análisis: La actividad cumplió en su totalidad el objetivo ya que el 100% de los participantes entendieron la importancia de mantener las tradiciones vivas a través de actividades como esta, usando la innovación como medio para rescatar estos saberes ancestrales.

Figura 31.10. Contribución al fortalecimiento de la identidad cultural

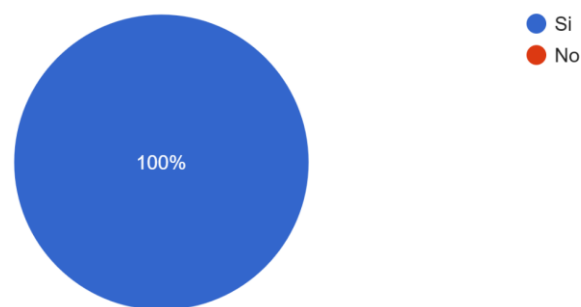


Análisis: Se puede inferir que este tipo de actividades ayudan a fortalecer el conocimiento e identidad cultural de ciertas tradiciones en el ámbito universitario.

Figura 31.11. *Futuras actividades*

¿Le interesaría participar en futuras actividades relacionadas con el rescate y resignificación de tradiciones gastronómicas?

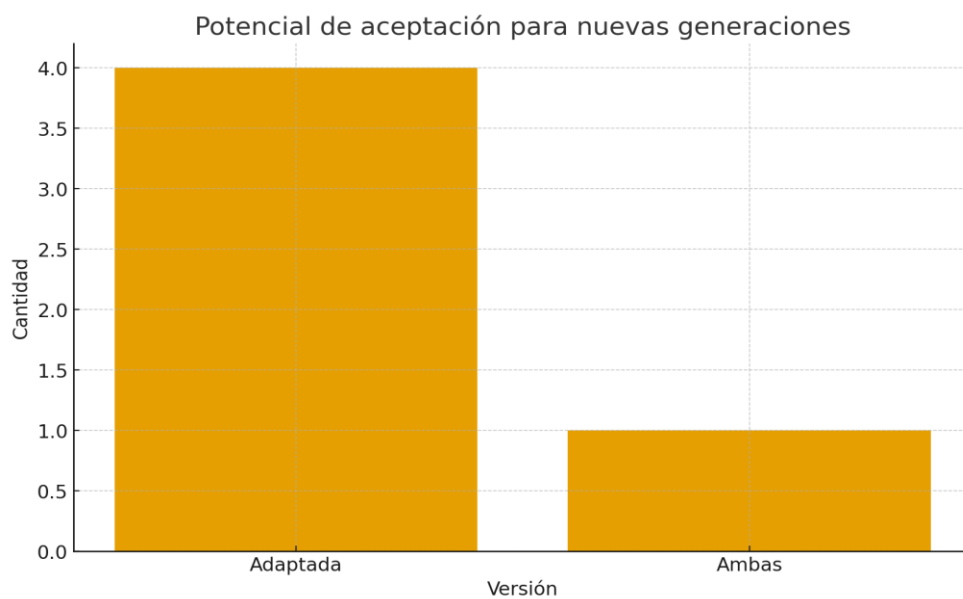
6 respuestas



Análisis: Se nota un fuerte interés por parte del 100% de los participantes por esta y otras actividades y proyectos con el fin de rescatar y salvaguardar las tradiciones y patrimonio caleño.

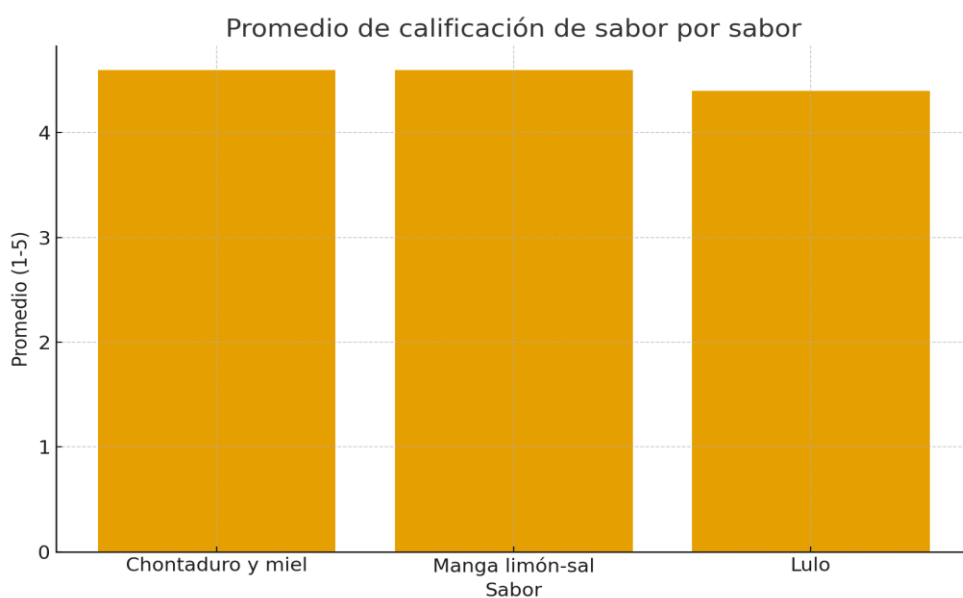
Encuesta física:

Figura 31.12. *Potencial de aceptación*



Análisis: Se puede evidenciar como la mayor parte de las parejas prefieren las opciones adaptadas o ambas por igual siendo que 4 de 5 parejas eligieron estas opciones.

Figura 31.13. *Calificación de sabor*



Análisis: Se puede ver una gran aceptación en los 3 sabores, viendo que el sabor a chontaduro y el sabor a manga tienen un promedio de 5 lo cual es la calificación mas alta, mientras que el lulo tiene una calificación de 4,9 siendo de igual manera muy querido por los participantes.

Anexo N°32. Resultado Análisis y Comparación de Resultados

Objetivo: Contrastar percepciones, emociones y propuestas de los estudiantes frente al alfeñique en sus versiones tradicional y adaptada, identificando aprendizajes, tensiones y oportunidades de resignificación cultural.

Categoría de análisis	Grupo Focal 1 (Tradicional)	Grupo Focal 2 (Tradicional vs. Adaptado)	Convergencias	Diferencias / Tensiones
Conocimiento y memoria cultural (saber previo sobre el alfeñique, Día de los Ahijados, historia)	Reconocen la tradición como parte de la infancia caleña y la asocian a las macetas y la figura del padrinazgo.	Algunos desconocían el trasfondo histórico, pero identificaron la práctica como un símbolo local.	Ambos grupos reconocen su valor como tradición patrimonial del Valle del Cauca.	Desconexión generacional: los más jóvenes perciben la tradición como lejana o poco vigente.
Percepción sensorial (sabor, textura, aroma, aceptación organoléptica)	Dulzor intenso, textura firme y quebradiza; se asocia a recuerdos de	Aprecian positivamente las versiones con sabor a lulo, mango biche y chontaduro por su	Ambos valoran la elaboración artesanal y la textura característica.	En el grupo 2 se evidencia preferencia por sabores frutales y menor dulzor, lo que refleja un

	infancia.	frescura y balance de acidez.		cambio en el gusto generacional.
Estética y presentación (atractivo visual, asociación con infancia, valor simbólico de la maceta)	Se asocia a colores tradicionales y formas de maceta. Nostalgia por el aspecto artesanal.	Las nuevas presentaciones (bombones y empaques modernos) se perciben como atractivas y más apropiadas para públicos jóvenes.	Ambos valoran el simbolismo del regalo y su vínculo afectivo	Debate entre conservar la estética tradicional o innovar para aumentar su aceptación.
Valor cultural y patrimonial (identidad, arraigo, vigencia de la tradición)	Se reconoce como símbolo del patrimonio inmaterial local.	Se valora su potencial para fortalecer identidad universitaria mediante reinterpretación.	Se reafirma el alfeñique como elemento identitario caleño.	Se percibe riesgo de pérdida si no se adapta a contextos contemporáneos.
Aceptación de la innovación (nuevos sabores, formatos, presentaciones)	Resistencia inicial ante cambios y deseos de mantener lo	Alta aceptación de innovaciones que mantengan esencia artesanal.	Ambos reconocen la importancia del equilibrio entre tradición	Tensión entre autenticidad y adaptación comercial.

	original.		e innovación.	
Propuestas de los estudiantes (ideas para resignificar, promocionar o integrar el alfeñique)	Promover talleres, ferias y campañas de difusión cultural.	Integrar al alfeñique en eventos universitarios y colaboraciones gastronómicas.	Coinciden en la necesidad de revitalizar la tradición a través de experiencias participativas.	El grupo 1 enfatiza la conservación, el grupo 2 propone innovación con propósito educativo.

Anexo N°33. Resultado Estrategias para Arraigar a la Tradición en un Contexto

Universitario

Objetivo: Diseñar acciones que fortalezcan el vínculo de los estudiantes con el alfeñique y el ritual del Día de los Ahijados dentro del entorno académico.

Punto crítico identificado	Estrategia propuesta	Acciones específicas	Actores involucrados	Impacto esperado
Desconocimiento culturas y patrimonial	Sensibilización y divulgación cultural.	Crear cápsulas audiovisuales y material pedagógico sobre la historia del alfeñique y el Día de los Ahijados. Integrarlas en clases de cultura gastronómica.	Programa de Gastronomía, Oficina de Comunicaciones, docentes y estudiantes.	Incrementar el sentido de pertenencia y conocimiento sobre la tradición local.
Desinterés por parte de las nuevas generaciones	Reactivación simbólica del ritual dentro del campus.	Implementar una jornada anual de “Padrinos y Ahijados	Dirección de Bienestar Universitario, líderes estudiantiles,	Fortalecer los lazos interpersonales y recuperar el valor afectivo de la

		Javerianos” con intercambio de macetas o bombones de alfeñique.	grupo de investigación.	tradición.
Antigüedad o modas	Innovación responsable con identidad.	Desarrollar nuevas versiones del alfeñique (sabores, presentaciones, empaques) sin perder su esencia artesanal.	Laboratorio de Gastronomía, estudiantes de diseño y mercadeo.	Mayor aceptación del alfeñique entre jóvenes y proyección como ícono gastronómico contemporáneo.