



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
FACULTAD DE CREACIÓN Y HÁBITAT
CARRERA DE DISEÑO DE COMUNICACIÓN VISUAL

**Puesta en valor de la gastronomía del Pacífico Colombiano
en las festividades nacionales dirigida a jóvenes de la carrera
de gastronomía de la Pontificia Universidad Javeriana Cali**

ESTUDIANTE
DAVID ALEJANDRO SEGURA MEJIA

PROYECTO DE GRADO
2026-1

**DISEÑO DE COMUNICACIÓN VISUAL
CONSOLIDACIÓN PROYECTO DE GRADO**



INTRODUCCIÓN

La gastronomía del Pacífico colombiano constituye una de las expresiones culturales más significativas del país, pues articula la biodiversidad de la región con las tradiciones afrodescendientes e indígenas que han configurado su identidad. Cada plato representa no solo una técnica culinaria, sino también un proceso histórico de adaptación, resistencia y transmisión de saberes. A pesar de esta riqueza, en celebraciones de carácter nacional como Navidad, Semana Santa o las Fiestas Patrias, se observa una tendencia entre los jóvenes de Cali a preferir preparaciones provenientes de otras regiones o de tradiciones globalizadas, lo que ocasiona una disminución en la presencia de la cocina del Pacífico en escenarios de alta visibilidad social. El presente proyecto propone analizar las formas en que la gastronomía del Pacífico puede alcanzar mayor reconocimiento dentro de estas festividades, especialmente entre la población joven, considerada un actor clave en la preservación y resignificación de las prácticas culturales. La relevancia de este estudio radica en su capacidad para fortalecer la identidad regional, promover la diversidad alimentaria y contribuir al sostenimiento de economías locales. Se espera que el impacto de esta investigación favorezca la revalorización de una tradición culinaria que, aunque central para la cultura nacional, aún se encuentra insuficientemente representada en el imaginario colectivo.

Esta se caracteriza por el uso de ingredientes como el pescado, el coco, el plátano y el borjón, junto con técnicas ancestrales como el sofrito y la cocción en hoja de bijao. Estas prácticas reflejan la riqueza cultural y ambiental de la región, pero su presencia en festividades nacionales sigue siendo marginal frente a platos de mayor difusión como la bandeja paisa o el ajiaco. Según Colmayor (2024), la cocina pacífica, al igual que la música, constituye una manifestación identitaria que acompaña celebraciones religiosas y comunitarias, reforzando la memoria colectiva. Sin embargo, estas expresiones no logran tener un reconocimiento equitativo en el imaginario gastronómico nacional. En Cali, ciudad con fuerte influencia del Pacífico, se observa una desconexión creciente entre los jóvenes y estas tradiciones, quienes optan con



frecuencia por comidas rápidas o internacionales durante celebraciones. Perea (2021) sostiene que la gastronomía del Pacífico es una práctica de memoria que desafía y reconfigura identidades culturales en comunidades afrodescendientes, pero esta función se debilita cuando las nuevas generaciones se alejan de sus raíces. El Festival Petronio Álvarez ha logrado visibilizar estas prácticas como patrimonio cultural común (Meza, 2014), aunque su impacto permanece principalmente regional. En este contexto, el anteproyecto busca analizar las causas de esta brecha cultural e identificar oportunidades para reposicionar la gastronomía del Pacífico en el marco de las festividades nacionales.

La elección de este tema nace del interés por reconocer el valor cultural y simbólico que la gastronomía del Pacífico colombiano representa dentro de la identidad nacional. Desde el diseño de comunicación visual, se busca rescatar y fortalecer las tradiciones culinarias que, a pesar de su riqueza, han sido poco visibilizadas en los espacios festivos del país. Este proyecto parte de la convicción de que el diseño puede actuar como un mediador cultural capaz de conectar a los jóvenes caleños con sus raíces, fomentando el sentido de pertenencia y la valoración del patrimonio inmaterial. Asimismo, la investigación ofrece la oportunidad de explorar cómo las experiencias interactivas y visuales pueden contribuir a la preservación de saberes locales y al reconocimiento de las comunidades afrocolombianas que sostienen esta herencia gastronómica.

Para el desarrollo de este proyecto se requieren habilidades en diseño de comunicación visual, con énfasis en la creación de recursos gráficos, audiovisuales e interactivos que transmitan de forma significativa el valor cultural de la gastronomía del Pacífico colombiano. Es fundamental contar con conocimientos básicos de gastronomía, especialmente sobre ingredientes, técnicas y tradiciones culinarias del litoral Pacífico, para lograr una representación respetuosa y contextualizada. Asimismo, el proyecto demanda sensibilidad cultural y comprensión del entorno caleño, de las dinámicas juveniles y de los escenarios festivos donde se expresan estas prácticas. También requiere competencias en investigación cualitativa, recolección de información de campo y comunicación intercultural para interactuar con jóvenes, cocineras tradicionales y actores culturales locales. Finalmente, se valoran destrezas en trabajo colaborativo, gestión cultural y pensamiento crítico, indispensables para construir una propuesta creativa, socialmente pertinente y coherente con la diversidad del patrimonio gastronómico colombiano.

Este anteproyecto sienta las bases para una investigación que no solo busca visibilizar una tradición culinaria subvalorada, sino también fortalecer la identidad cultural colombiana entre las nuevas generaciones. El siguiente paso será profundizar en el estudio de hábitos, percepciones y narrativas visuales que permitan, en futuras fases, diseñar una propuesta concreta de comunicación que conecte a los jóvenes caleños con la herencia gastronómica del Pacífico en el contexto festivo nacional.



ANÁLISIS Y DEFINICIÓN

Justificación:



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Este proyecto surge al notar que la gastronomía del Pacífico colombiano, a pesar de su enorme riqueza cultural, sigue siendo poco visible en las festividades nacionales. Según el Ministerio de Cultura (2019), solo el 15% de las preparaciones tradicionales registradas pertenecen a esta región, y aunque más del 40% del pescado consumido en Semana Santa proviene del Pacífico (FAO, 2021), su presencia simbólica en estas celebraciones es casi nula. Además, el DANE (2022) muestra que más del 60% de los jóvenes urbanos prefieren comidas rápidas o internacionales, lo que evidencia una desconexión con las tradiciones locales. En Cali, ciudad marcada por la influencia pacífica, esta situación se siente aún más fuerte. Por eso, este proyecto busca comprender esa distancia entre los jóvenes caleños y la cocina del Pacífico, para reconocer su valor cultural y explorar, desde el diseño de comunicación visual, nuevas formas de conectar a esta generación con su identidad y su patrimonio gastronómico.

Descripción del problema:

¿Que?:

Puesta en valor de la gastronomía del pacifico colombiano en las festividades nacionales dirigido a los jovenes de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

¿Cómo?

- ¿Cómo se relacionan los jóvenes caleños con la gastronomía del Pacífico en fechas festivas?
- ¿Cómo incide el consumo de comidas rápidas o globalizadas en la pérdida de conexión con platos tradicionales?
- ¿Cómo se transmiten (o no) estas tradiciones culinarias dentro de las familias y los espacios comunitarios en Cali?
- ¿Cómo las festividades nacionales refuerzan o debilitan la conexión de los jóvenes con la cocina pacífica?



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

- ¿Cómo se transmite el conocimiento gastronómico dentro de las familias caleñas a las nuevas generaciones?
- ¿Cómo la identidad cultural se expresa a través de la elección de alimentos en momentos festivos?

¿Quién?

Directos:

- Jóvenes caleños (18–25 años)
- Cocineras y cocineros tradicionales del Pacífico
- Indirectos:
- Familias con raíces pacíficas
- Vendedores de plazas de mercado (Alameda, Santa Elena)
- Restaurantes de comida típica del Pacífico en Cali
- Pontificia Universidad Javeriana Cali
- Ministerio de Cultura de Colombia.
- Secretaría de Cultura de Cali
- Organizadores del Festival Petronio Álvarez
- Medios de comunicación y redes sociales
- Universidades e investigadores de gastronomía y cultura
- Empresas de alimentos y turismo
- ONGs y colectivos comunitarios afrocolombianos.

¿Cuándo?

- **Día de la Independencia (20 de julio):** fecha patria más importante, con desfiles, actos culturales y celebraciones oficiales.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

- **Batalla de Boyacá (7 de agosto):** conmemoración de la victoria que aseguró la independencia.
- **Día de las Velitas (7 de diciembre):** una de las tradiciones más colombianas; las familias encienden velas y faroles como inicio de la Navidad.
- **Navidad y Año Nuevo (diciembre):** celebrados con novenas, natilla, buñuelos y música tradicional.
- **Semana Santa:** aunque tiene variaciones regionales, en todo el país se vive con procesiones, misas y celebraciones religiosas.
- **Carnaval de Reyes Magos (6 de enero):** aunque más fuerte en algunas regiones, la celebración de los Reyes está presente en todo el país.
- **Día del Amor y la Amistad (septiembre):** muy colombiano porque se celebra diferente que en otros países, con juegos de "amigo secreto".
- **Fiestas de San Pedro y San Juan (junio):** aunque nacen del Huila y Tolima, tienen presencia en todo el país como parte de la tradición folclórica.
- **Día de la Raza (12 de octubre):** reflexión cultural y celebraciones escolares y comunitarias.

También hay celebraciones más recientes pero ya generalizadas como:

- **Día de la Madre y Día del Padre,** que en Colombia son muy significativos.
- **Halloween (31 de octubre):** aunque no es originario, en Colombia se vive con fuerza en todo el país.



MARCOS DE APOYO

Antecedentes del proyecto:

La gastronomía del Pacífico colombiano se ha convertido en una de las expresiones culturales más auténticas y vibrantes del país. Sin embargo, su presencia en los espacios de celebración nacional sigue siendo reducida. Según el Ministerio de Cultura (2019), menos del 15 % de las preparaciones tradicionales documentadas provienen de esta región, lo que evidencia una escasa visibilidad en el ámbito institucional. A pesar de que el Pacífico aporta más del 40 % del pescado que se consume durante la Semana Santa (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], 2021), su papel simbólico dentro de las festividades continúa siendo secundario.

Varios investigadores han explorado la cocina del Pacífico desde miradas etnográficas y patrimoniales. Beltrán Chasqui (2022) describe estos territorios como “paisajes culturales acuáticos”, en los que los alimentos, los rituales y la memoria colectiva se entrelazan en una red de significados que va mucho más allá de lo culinario. En la misma línea, Moreno y Rivas (2020) y González y Guerrero (2017) señalan que la cocina afrocolombiana atraviesa retos importantes relacionados con la globalización y la pérdida de la transmisión intergeneracional del conocimiento. En ciudades como Cali, donde confluyen comunidades provenientes del litoral Pacífico, la gastronomía forma parte de la vida cotidiana, aunque rara vez ocupa un lugar central en las celebraciones. La Encuesta de Consumo Cultural del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE, 2022) indica que solo el 25 % de los colombianos participa en actividades vinculadas con la cocina tradicional, y esta cifra desciende aún más entre los jóvenes urbanos, de los cuales el 60 % prefiere opciones de comida rápida o internacional (DANE, 2022).

Desde el punto de vista económico, el Festival Petronio Álvarez representa un ejemplo notable. De acuerdo con la Cámara de Comercio de Cali (2021), más del 60 % de los ingresos del evento proviene de la venta de platos y bebidas típicas, lo que demuestra el enorme potencial cultural y económico de esta tradición. Sin embargo, esa visibilidad no logra extenderse a las festividades de carácter nacional.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Marco conceptual del proyecto:

Concepto	Definición y relación con el proyecto
Gastronomía del Pacífico colombiano	Conjunto de saberes, técnicas e ingredientes tradicionales propios del litoral del país. Permite comprender la identidad cultural que este proyecto busca visibilizar.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

<p>Patrimonio cultural inmaterial</p>	<p>Conjunto de prácticas, expresiones y conocimientos transmitidos entre generaciones (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO], 2003). La cocina pacífica forma parte esencial de este patrimonio.</p>
<p>Identidad cultural</p>	<p>Sentido de pertenencia que une a los individuos con su territorio y tradiciones. En los jóvenes, este vínculo puede fortalecerse mediante el diseño y la comunicación visual.</p>



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

<p>Diseño experiencial</p>	<p>Estrategia centrada en generar emociones y conexiones significativas a través de experiencias sensoriales e interactivas. Es la base metodológica del proyecto.</p>
<p>Cultura juvenil caleña</p>	<p>Conjunto de hábitos, valores y formas de expresión de los jóvenes de Cali, influenciados por la diversidad cultural y la globalización. Representa el público objetivo.</p>



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Festividades nacionales	Momentos de encuentro social y simbólico (Navidad, Año Nuevo, Semana Santa) donde se expresan tradiciones compartidas. Este proyecto busca integrar la cocina pacífica en estos espacios.
Apropiación cultural	Proceso mediante el cual una comunidad adopta y resignifica prácticas o símbolos culturales de forma respetuosa.

Benchmarking:

Sectorial:

	Pertinencia cultural	Atractivo visual	Conexión con jóvenes	Potencial comunicativo	TOTAL
--	----------------------	------------------	----------------------	------------------------	-------



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Festival Petronio Álvarez	5	4	5	5	19/20
Sabor Pacífico (MinCultura, 2021)	4	3	3	3	13/20
Fogones y Memorias	5	3	4	4	16/20
(Fundación ACUA)					
TOTAL	14/15	10/15	12/15	12/15	

No Sectorial:



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

	Innovación visual	Interacción con usuarios	Aplicabilidad al diseño experiencial	Valor educativo/social	
Museo Efímero del Olvido	5	4	5	5	19/20
Diseño y Territorio (PUJ, 2020)	4	5	4	4	17/20



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

	4	3	3	4	14/20
"La Ruta del Sabor" (Caracol TV)					
	13/15	12/15	11/15	13/15	

Conclusiones:

El conjunto de estudios, conceptos y referentes revisados demuestra que la **gastronomía del Pacífico colombiano**, aunque vital para la cultura nacional, necesita nuevos lenguajes para conectar con los jóvenes. Este proyecto busca, desde el **diseño de comunicación visual**, construir experiencias que transformen la relación entre identidad, celebración y patrimonio, fortaleciendo la presencia del Pacífico en el imaginario festivo colombiano.

OBJETIVOS

Objetivo general:

Diseñar una estrategia experiencial Bajo un enfoque interactivo y cultural Para la puesta en valor de la gastronomía del pacifico colombiano en las festividades nacionales dirigido a los jovenes de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Objetivos específicos:

- Analizar Las percepciones y prácticas de los jóvenes universitarios frente a la gastronomía del Pacífico A partir de un análisis cultural y social en el contexto de las festividades nacionales, mediante revisión documental y recolección de información de campo Para identificar el nivel de apropiación y visibilidad de estas tradiciones culinarias.
- Proyectar Una estrategia experiencial enfocada en la gastronomía del Pacífico en el marco de las festividades nacionales Incorporando recursos culturales, visuales, expresivos y sensoriales ajustados al contexto juvenil de Cali Para generar vínculos significativos que fortalezcan la apropiación de estas tradiciones en escenarios festivos nacionales.
- Valorar La coherencia y el alcance de la propuesta experiencial planteada Mediante retroalimentación de usuarios, contrastes con la información recolectada y
- validación de referentes culturales Para asegurar que la estrategia responda efectivamente a las necesidades y expectativas de los jóvenes caleños.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

METODOLOGÍA

El presente proyecto se desarrolla bajo un enfoque de investigación-creación con metodología cualitativa, orientado a comprender las percepciones, prácticas culturales y formas de apropiación de la gastronomía del Pacífico colombiano en el contexto de festividades nacionales. La investigación-creación permite articular el análisis cultural con la producción de una estrategia experiencial desde el diseño de comunicación visual, integrando reflexión teórica, trabajo de campo y desarrollo proyectual.

¿Qué se va a hacer?

Se realizará un proceso de investigación cualitativa para analizar la relación entre jóvenes universitarios y la gastronomía del Pacífico en contextos festivos, con el fin de diseñar una estrategia experiencial que fortalezca su apropiación cultural.

¿Cómo?

Mediante:

- Revisión documental
- Entrevistas semiestructuradas
- Taller participativo de co-creación
- Análisis temático de la información
- Desarrollo y validación de propuesta experiencial

¿Dónde?

En la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

¿Cuándo?

Durante el semestre académico 2026-1.

¿Quiénes participan?



- Jóvenes universitarios (18–25 años)
- Investigador (estudiante)
- Expertas temáticas (docentes de gastronomía)
- Director del proyecto
- Posible Aliados

La población participante estará conformada por jóvenes entre **16 y 25 años** vinculados a la Pontificia Universidad Javeriana Cali o su entorno académico y social, quienes representan un grupo clave para analizar los procesos contemporáneos de apropiación cultural en contextos festivos.

La convocatoria se realizará mediante difusión en espacios universitarios y redes académicas, garantizando participación voluntaria.

Se seleccionarán entre **10 y 15 participantes**, número adecuado para un estudio cualitativo de carácter exploratorio que prioriza profundidad interpretativa.

Criterios de inclusión

- Jóvenes entre 16 y 25 años
- Interés en participar voluntariamente
- Firma de consentimiento informado (mayores de edad)
- Firma de consentimiento parental y asentimiento (menores de edad)

Criterios de exclusión

- Personas que no autoricen el uso académico de la información



- Menores que no cuenten con autorización escrita de su representante legal En el caso de participantes menores de edad, se garantizará:
- Consentimiento informado firmado por padre, madre o acudiente.
- Asentimiento firmado por el menor, donde manifieste que entiende el estudio y acepta participar.
- Explicación clara del propósito del proyecto en lenguaje comprensible.

Resultados probables:

Se espera:

- Identificar las principales causas de desconexión cultural.
- Reconocer oportunidades de mediación desde el diseño.
- Diseñar una estrategia experiencial contextualizada.

Productos esperados

- Prototipo de experiencia
- Piezas gráficas y audiovisuales
- Documento de memoria investigativa
- Autoría individual del estudiante

Consideraciones éticas

El presente proyecto se clasifica como una investigación de riesgo mínimo, ya que no implica intervención física ni psicológica sobre los participantes. La recolección de



información se realizará mediante entrevistas y actividades participativas relacionadas con experiencias culturales y prácticas alimentarias en contextos festivos, garantizando en todo momento un ambiente respetuoso y voluntario.

La participación será completamente autónoma. Los mayores de edad firmarán un consentimiento informado donde se explicará el propósito del estudio, el uso académico de la información y el derecho a retirarse en cualquier momento sin consecuencias. En caso de incluir menores de edad, se solicitará consentimiento del representante legal y asentimiento del menor. Asimismo, se pedirá autorización expresa para el uso de imágenes fijas o en movimiento y para el tratamiento de datos personales.

El proyecto se rige por los principios de no maleficencia, beneficencia y justicia. No se generará ningún tipo de daño físico, psicológico o social; se promoverá un trato digno y equitativo sin discriminación; y se buscará un beneficio cultural al fortalecer la valoración de la gastronomía del Pacífico colombiano entre los jóvenes, aportando a la reflexión sobre identidad y patrimonio.

La información recolectada será utilizada únicamente con fines académicos, tratada conforme a la Ley 1581 de 2012 sobre protección de datos personales en Colombia. Los datos podrán manejarse de manera anónima si el participante lo solicita, serán almacenados en archivos digitales protegidos con contraseña bajo custodia del investigador y no serán compartidos con terceros. Finalizado el proyecto, los datos serán eliminados o archivados según las disposiciones institucionales. De esta manera, se garantiza la confidencialidad, la confiabilidad y la validez científica del proceso investigativo.

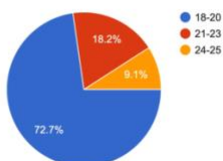
Cronograma:

Fase	Actividad	Periodo
1	Revisión documental y consolidación del marco teórico	22 de enero – 15 de febrero
2	Diseño de instrumentos (guía de entrevista, consentimiento, taller)	16 de febrero – 28 de febrero
3	Trabajo de campo (entrevistas y taller participativo)	1 de marzo – 31 de marzo
4	Organización y análisis de la información recolectada	1 de abril – 20 de abril
5	Diseño y desarrollo de la estrategia experiencial	21 de abril – 20 de mayo
6	Validación, ajustes finales y preparación de entrega	21 de mayo – inicios de junio

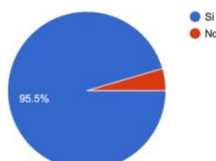
Encuestas

Con el objetivo de comprender la **relación** de los jóvenes con la gastronomía del Pacífico colombiano, se realizó una encuesta dirigida a estudiantes universitarios. Esta herramienta permitió identificar percepciones, niveles de conocimiento y el papel que estas tradiciones culinarias tienen dentro de las celebraciones nacionales.

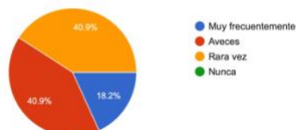
Edad
22 respuestas



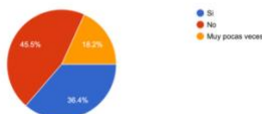
¿Eres estudiante universitario en Cali?
22 respuestas



¿Con qué frecuencia consumes comida del Pacífico colombiano?
22 respuestas



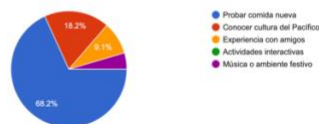
¿Has visto platos del Pacífico en celebraciones nacionales como Navidad o Semana Santa?
22 respuestas



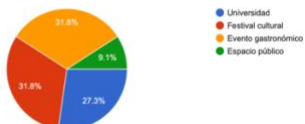
¿Te interesaría vivir una experiencia cultural donde se integren festividades colombianas con gastronomía del Pacífico?
22 respuestas



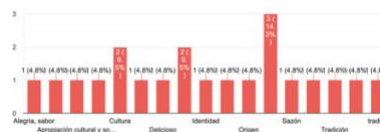
¿Qué te motivaría más a participar en una experiencia gastronómica cultural?
22 respuestas



¿Dónde te parecería más interesante vivir una experiencia cultural gastronómica?
22 respuestas



En una palabra, ¿qué representa para ti la gastronomía del Pacífico colombiano?
21 respuestas



INSIGHTS

1. Los jóvenes conocen la gastronomía del Pacífico, pero no la integran en sus celebraciones.

Qué muestran los datos

La mayoría de los encuestados afirmó consumir gastronomía del Pacífico solo ocasionalmente o rara vez, y casi la mitad indicó que no la ha visto presente en celebraciones nacionales como Navidad o Año Nuevo.

Qué significa

Esto revela que existe una desconexión entre el conocimiento cultural y la práctica cotidiana. Es decir, los jóvenes pueden reconocer algunos platos o saber que pertenecen al Pacífico colombiano, pero esas tradiciones culinarias no hacen parte de los rituales festivos que viven con sus familias o amigos.

En otras palabras, la gastronomía del Pacífico está presente como referente cultural, pero no como experiencia festiva real.

2. El sabor es la principal puerta de entrada para conectar a los jóvenes con la cultura

Qué muestran los datos

La principal motivación para participar en una experiencia cultural fue probar comida nueva, superando otras motivaciones como aprender sobre la cultura o asistir a eventos culturales.

Qué significa

Para los jóvenes, la gastronomía funciona como una experiencia sensorial y social antes que como una experiencia educativa. Esto sugiere que el interés cultural surge cuando la experiencia es divertida, sabrosa y compartida, no cuando se presenta únicamente como información o patrimonio.

En ese sentido, el sabor se convierte en un punto de conexión emocional que puede abrir la puerta a conocer y valorar la cultura del Pacífico.



3. Los jóvenes prefieren experiencias culturales colectivas y festivas

Qué muestran los datos

Las opciones más elegidas para vivir este tipo de experiencias fueron eventos gastronómicos y festivales culturales, superando los espacios tradicionales o institucionales.

Qué significa

Esto indica que los jóvenes se sienten más atraídos por experiencias culturales cuando estas tienen un carácter social, dinámico y festivo.

Las experiencias culturales no se perciben como actividades académicas o educativas, sino como momentos de encuentro, ocio y celebración.

FOCUS GROUP

Como complemento a la encuesta realizada, se desarrolló un focus group con estudiantes universitarios interesados en la gastronomía, pertenecientes a diferentes semestres del área de gastronomía y disciplinas afines.

Este espacio permitió generar una conversación abierta alrededor de las percepciones que tienen los jóvenes sobre la gastronomía del Pacífico colombiano y su presencia dentro de celebraciones nacionales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali



Hallazgos

1. Las celebraciones se asocian con platos tradicionales muy específicos.

Durante la conversación con los estudiantes, se evidencia que cuando piensan en celebraciones nacionales, la mayoría asocia automáticamente estas fechas con platos tradicionales muy establecidos, como la natilla, los buñuelos, la lechona o el tamal.

Esto muestra que las celebraciones en Colombia están acompañadas de rituales gastronómicos muy arraigados, lo que deja poco espacio para la incorporación de otras tradiciones culinarias.

2. La gastronomía del Pacífico se percibe más como experiencia regional que festiva.

Los participantes comentaron que suelen relacionar la gastronomía del Pacífico con viajes, restaurantes especializados o eventos culturales, pero no con celebraciones familiares o festividades nacionales.

Esto sugiere que esta cocina es vista como una experiencia regional o turística, más que como parte del repertorio festivo cotidiano.

3. Los jóvenes valoran la gastronomía como experiencia social.

Durante el grupo focal surgió que la comida no solo se percibe como alimento, sino como un momento de encuentro con otras personas.

Los participantes mencionan que las experiencias gastronómicas se vuelven más atractivas cuando incluyen interacción social, música o actividades colectivas.

4. Existe curiosidad por explorar sabores nuevos.

Al hablar sobre platos del Pacífico, varios estudiantes mostraron interés por conocer y probar sabores diferentes, especialmente cuando estos están acompañados de una explicación cultural o de una experiencia sensorial.

Esto indica que la curiosidad gastronómica puede convertirse en un motor para acercar a los jóvenes a otras tradiciones culturales.



5. Los jóvenes imaginan experiencias culturales más interactivas.

Cuando se les preguntó cómo les gustaría vivir una experiencia relacionada con la gastronomía del Pacífico, los participantes mencionaron ideas como eventos gastronómicos, festivales culturales, música o espacios de degustación.

Esto demuestra que los jóvenes prefieren experiencias dinámicas y participativas, en lugar de formatos únicamente informativos.

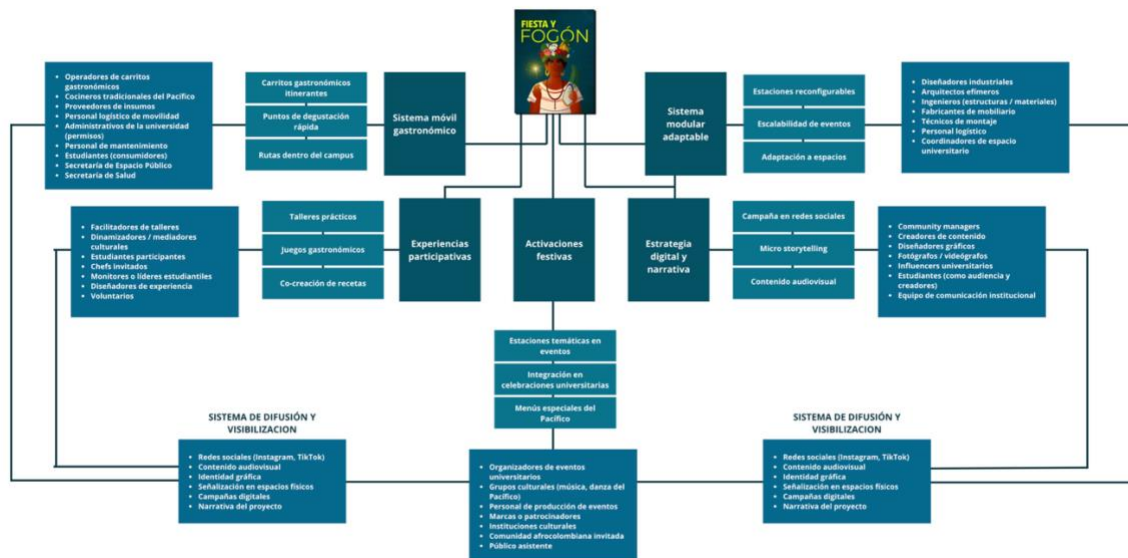
Requerimientos de Diseño

NECESIDAD	REQUERIMIENTO	TIPO	DESCRIPCIÓN
Los jóvenes necesitan propuestas visuales contemporáneas que representen la cultura del Pacífico.	Crear storytelling visual sobre la cultura del Pacífico.	Estético-Comunicativo	Paletas de color, patrones, tipografía, ilustraciones, iconografía cultural, piezas gráficas digitales y físicas que traduzcan la estética del Pacífico para jóvenes.
Los jóvenes necesitan que la gastronomía del Pacífico tenga mayor presencia en redes sociales con un lenguaje juvenil.	Crear una campaña digital multiplataforma.	Estético-Comunicativo	TikToks, stories, fotografías, videos cortos, memes culturales, plantillas, filtros y narrativa audiovisual.
Los jóvenes necesitan acceso cotidiano, visible y sencillo a la gastronomía del Pacífico en lugares cotidianos	Diseñar un sistema móvil de distribución gastronómica.	Técnico-Constructivo	Carritos gastronómicos, módulos móviles, contenedores para alimentos, señalización visible, estructuras ligeras, logística de montaje y rutas de desplazamiento por zonas de alta circulación.
Los jóvenes necesitan sentir que hacen parte activa de la cultura, no solo espectadores.	Diseñar experiencia con participación activa: hacer, decidir, interactuar.	Funcional / Operativo	Talleres prácticos, pequeñas tareas gastronómicas, juegos de roles, pizarras interactivas, votaciones, cocreación de recetas, actividades manuales.



NECESIDAD	REQUERIMIENTO	TIPO	DESCRIPCIÓN
Los jóvenes necesitan experiencias colectivas que fortalezcan la interacción entre pares.	Diseñar actividades gastronómicas grupales dentro de la experiencia.	Funcional-Operativo	Retos colectivos, estaciones colaborativas, juegos, mesas circulares, dinámicas grupales, roles participativos.
Los jóvenes necesitan oportunidades claras para conocer y probar la diversidad gastronómica del Pacífico en celebraciones nacionales.	Integrar estaciones de degustación temática en fechas festivas.	Funcional-Operativo	Protocolos de degustación, menús especiales, señalización festiva, personal de apoyo, flujo del servicio, recipientes individuales.
Los jóvenes necesitan contenidos visuales que cuenten historias rápidas y emotivas.	Desarrollo de micro-narrativas visuales para redes.	Estético-Comunicativo	Secuencias cortas tipo story-telling, escenas, personajes ilustrados, clips animados, plantillas narrativas, micro cuentos visuales
Los jóvenes necesitan que las experiencias se adapten a diferentes grupos y horarios.	Crear experiencias modulares y reconfigurables.	Técnico-Constructivo	Actividades que pueden ampliarse o reducirse, estaciones fáciles de mover, versiones para grupos grandes y pequeños.

Mapa de oferta





MapaSensorial

Sentido	¿Qué percibe el joven?	Elementos de diseño	Emoción / respuesta esperada
Vista	Identidad visual vibrante inspirada en el Pacífico. Colores cálidos, ilustraciones de ingredientes, señalética del carrito, piezas gráficas en redes y recetas visuales.	Paleta cromática · Ilustración · Señalética · Contenido digital	Atracción y curiosidad. El joven percibe algo diferente, contemporáneo y culturalmente rico.
Oído	Música del Pacífico (chirimía, marimba, currulao) como ambientación. Voces de cocineras tradicionales en audio o video.	Ambientación sonora · Micro-relatos en audio · Playlist festiva	Pertenencia y nostalgia positiva. El sonido transporta al territorio y activa la memoria cultural.
Olfato	Aromas de coco, plátano asado, pescado en hoja de bijao, especias del litoral, hierbas de azotea. El olor llega antes que la vista.	Cocina en vivo · Ingredientes expuestos · Hojas de bijao	Memoria emocional activada. El olfato conecta con recuerdos familiares o genera nuevas memorias del Pacífico.
Tacto	Textura de materiales naturales: hojas, madera, fibras. Manejo de ingredientes en talleres. Recetario impreso con acabados especiales.	Materiales naturales · Taller práctico · Piezas impresas	Vínculo físico con la cultura. El tacto hace que la experiencia sea real, no solo observada.
Gusto	Degustación de platos pacíficos en festividades nacionales: tamal de pescado en Semana Santa, arroz con coco en Navidad, borojó en fiestas patrias.	Degustación guiada · Menú festivo · Recetas adaptadas	Descubrimiento y apropiación. "Este sabor puede ser parte de mi Navidad." El gusto es el ancla emocional más fuerte.
Psico-emocional	Sentido de pertenencia e identidad. Orgullo cultural. Conexión intergeneracional. Responsabilidad como mediador cultural.	Narrativa de origen · Rol de protagonista · Storytelling visual · Comunidad de práctica	Apropiación cultural genuina. El joven no solo consume — se convierte en portador y multiplicador de la tradición pacífica.

JourneyMapToBe

Persona: Estudiante de Gastronomía — Javeriana Cali · 18-25 años Conoce técnicas culinarias pero tiene poca conexión con la cocina del Pacífico en contextos festivos. Quiere que su carrera tenga impacto cultural real.

	1. Descubrir	2. Conectar	3. Aprender	4. Crear	5. Compartir	6. Replicar
¿Qué pasa?	Se encuentra con Fiesta y Fogón en redes, en el campus o a través del carrito itinerante.	Participa en una activación festiva. Prueba un plato del Pacífico en contexto de celebración nacional.	Asiste a un taller práctico. Aprende recetas pacíficas adaptadas a festividades: tamal de pescado, arroz con coco navideño.	Diseña su propio menú festivo integrando platos del Pacífico. Co-crea con cocineras tradicionales.	Documenta y publica su experiencia en redes. Genera contenido sobre la tradición culinaria.	Lleva las recetas a su familia en Navidad, Semana Santa o fiestas patrias. Se convierte en mediador cultural.
Touchpoint s	Instagram / TikTok Carrito en campus Voz a voz	Activación festiva Degustación guiada Ambientación	Taller práctico Kit de recetas Cocinera invitada	Sesión co-creación Recetario visual Menú festivo	Reels / stories Hashtag oficial Contenido propio	Mesa familiar Festividad real Comunidad local
¿Qué piensa?	"Nunca había visto la cocina del Pacífico presentada así. Me llama la atención."	"Este sabor es increíble. No sabía que esto podía ser parte de una celebración."	"Esto no es difícil de preparar. Puedo hacerlo yo. Tiene mucho sentido para Semana Santa."	"Estoy creando algo que mezcla lo que aprendí con una tradición real. Esto tiene valor."	"Quiero que más gente conozca esto. Lo voy a subir. Tiene potencial."	"Mi familia quedó sorprendida. Este plato va a ser parte de nuestras fiestas."
¿Qué siente?	Curiosidad Atracción visual	Sorpresa Placer sensorial	Motivación Confianza	Orgullo creativo Propósito	Protagonismo Identidad cultural	Apropiación real Pertenencia
Rol del diseño	Identidad visual que genera impacto en redes y espacio físico.	Ambientación sensorial: visual + sonido + aroma + degustación con narrativa cultural.	Kit de recetas festivas del Pacífico: fichas visuales de platos, guías de técnica.	Herramientas de co-creación: plantillas de menú festivo y recetario editable.	Sistema de contenido digital: plantillas para redes, hashtag, guía de storytelling.	Recetario impreso para llevar a casa. Guía de tradición festiva replicable en familia.



METODOLOGÍA

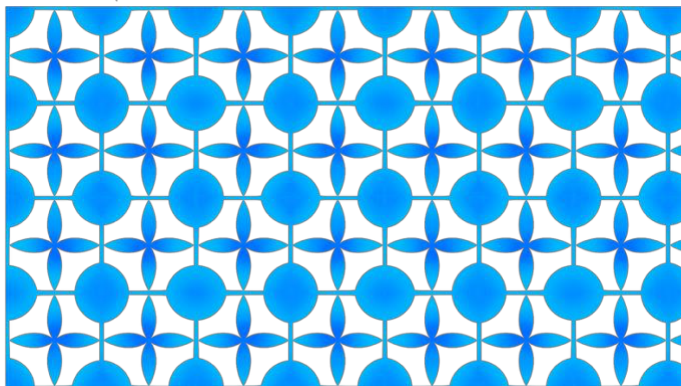




Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Proceso creativo

FIESTA FOGÓN





Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

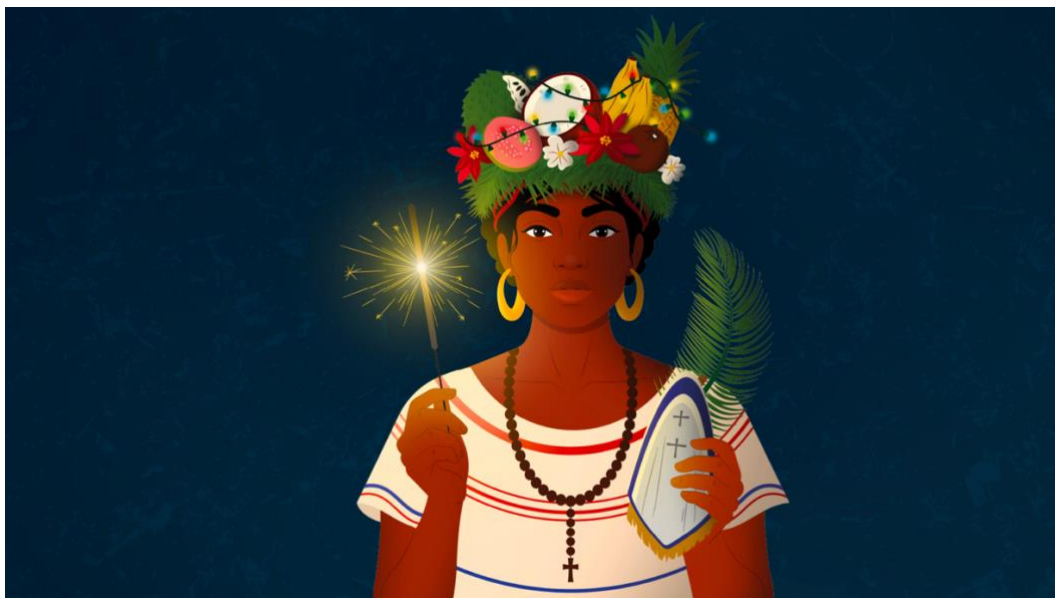
FIESTA FOGÓN

LUN | 25 | MAY

DE 02:000 PM A 05:000 PM

SALA MULTIPLE DE SAMAN

VEN Y VIVE LA EXPERIENCIA





Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Registro fotográfico de la experiencia



<https://www.youtube.com/watch?v=kLDFVGVywhA>



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Memoria del proyecto:

<https://www.calameo.com/books/0082447391d272a9d80fc>

Experto temático:

En el desarrollo de este proyecto, el acompañamiento de expertos es clave para garantizar que las ideas y propuestas estén conectadas con la realidad cultural y gastronómica que se busca representar. Por eso, se contará con el apoyo de Florisalba Mosquera, profesoras del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. La docente tiene una profunda relación con la cocina tradicional del Pacífico colombiano, no solo desde su formación profesional, sino también desde su experiencia personal y vivencial con la región. Ha dedicado buena parte de su carrera a investigar, enseñar y preservar las recetas, los sabores y las costumbres que forman parte del patrimonio culinario afrocolombiano.

Su participación en este proyecto es muy valiosa porque, además de su conocimiento técnico, aporta una mirada humana y auténtica sobre lo que significa cocinar desde la memoria, el territorio y la identidad. Su orientación permitirá asegurar que las preparaciones, los ingredientes y los elementos culturales que se tomen como referencia en "*Fiesta y Fogón*" sean fieles a las tradiciones del Pacífico y se presenten con respeto y sentido de pertenencia.

Además, como profesora que ha acompañado mi formación, conoce mi proceso académico y mis intereses, lo que le permitirá guiarme con cercanía, sensibilidad y criterio. Su experiencia será una base sólida para fortalecer la parte cultural y gastronómica del proyecto, aportando desde el saber, la tradición y la pasión que las caracteriza por la cocina del Pacífico colombiano.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

REFERENCIAS

- Beltrán Chasqui, C. (2022). *Paisajes culturales acuáticos: memoria, gastronomía y territorio en el Pacífico colombiano*. Universidad del Valle.
- Cámara de Comercio de Cali. (2021). *Informe económico del Festival Petronio Álvarez*.
<https://www.ccc.org.co>
- Caracol Televisión. (2018). *La ruta del sabor* [Programa de televisión].
<https://www.caracoltv.com>
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE). (2022). *Encuesta de Consumo Cultural 2022*. <https://www.dane.gov.co>
- Food and Agriculture Organization (FAO). (2021). *Informe de producción pesquera Colombia*. <https://www.fao.org>
- Fundación ACUA. (2019). *Fogones y memorias: saberes culinarios del Pacífico colombiano*. Fundación Activos Culturales Afro (ACUA).
- González, M., y Guerrero, D. (2017). *Cocina afrocolombiana y territorio cultural*. Universidad EAFIT. <https://repository.eafit.edu.co/server/api/core/bitstreams/925cf94f-db13-4c08-a429-e45b29abda28/content>
- Ministerio de Cultura. (2019). *Registro nacional de cocinas tradicionales de Colombia*. <https://www.mincultura.gov.co>
- Ministerio de Cultura. (2021). *Programa Sabor Pacífico: salvaguardia de cocinas tradicionales*. <https://www.mincultura.gov.co>
- Moreno, A., y Rivas, L. (2020). *Cultura alimentaria y memoria afrocolombiana*. Universidad del Pacífico.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. <https://unesdoc.unesco.org>
- Pontificia Universidad Javeriana. (2020). *Diseño y territorio: experiencias de mediación cultural*. Facultad de Arquitectura y Diseño.
- RTVC. (2022). *Cocinas de origen* [Serie documental]. Sistema de Medios Públicos

