



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

**HERENCIA PAYANESA, PRESERVANDO LA TRADICIÓN GASTRONÓMICA
CON LOS ESTUDIANTES DE LA JAVERIANA CALI**
INFORME FINAL PROYECTO DE GRADO

ESTUDIANTE
AMALIA VELASCO VALENCIA

DIRECTOR DE PROYECTO DE GRADO
MANUEL SEVILLA

2026-1° SEM



Dedicatoria y Agradecimientos

Este proyecto está dedicado principalmente a mis papás, Margarita Valencia y Daniel Velasco, las personas que son mi apoyo en el día a día y siempre han sido incondicionales, que han hecho todos los esfuerzos posibles para que yo haya podido hacer esta carrera, que se han sacrificado para que yo pueda tener las comodidades que tengo y sobre todo, el amor tan inmenso que me han dado toda mi vida. Le dedico este proyecto a mi hija perruna, Sussy, el amor de mi vida que me cuida desde el cielo y ahora es mi angelito, lo mejor que me ha pasado.

En esta dedicatoria también quiero incluir a mi abuelo Rodrigo Valencia, a mi hermana Sara Caicedo, y a mi tío José Ignacio Velasco, personas que siempre han sido mi modelo a seguir, por su dedicación en todo lo que hacen, por su disciplina y con sus brillantes cerebros, me han motivado a mejorar constantemente.

Por último, quiero agradecer a las personas que me han acompañado en este camino, profesores motivándome a aprender siempre, personas que dieron la milla extra y se preocuparon por mi avance, mi director de proyecto de grado Manuel Sevilla y mi asesor Julián Muñoz. Elementos claves que vivieron todo el proceso de formación conmigo, los seres a los que hoy puedo llamar “amigos” Danna Guzmán y Nicolás Muñoz, personas maravillosas que encontré en el camino de esta carrera. Para finalizar, a mi mejor amiga y hermana, Camila Ramírez, con la que tuve la fortuna de vivir este proceso, mi incondicional.



Resumen

Este proyecto nace desde la problemática de pérdida de **gastronomía tradicional** en Popayán, capital del departamento del Cauca y lugar del que es originaria gran parte de mi familia. Se ha encontrado una ruptura en la transmisión de **saberes ancestrales** hacia las nuevas generaciones y los jóvenes no parecen tener ya cómo prioridad su **identidad culinaria** con referente local. A los distintos cambios de vida contemporáneos y el consumo de productos industrializados, se suma la reducción de escenarios de cocinar en familia, donde las madres y abuelas, se reunían con sus nietos e hijos alrededor del fogón y les enseñaban las prácticas, recetas y técnicas propias de la ciudad. Esto conduce, finalmente, a una afectación al **patrimonio cultural** que constituye la cultura gastronómica payanesa. Ante esta problemática, el presente proyecto desarrolló un recetario con 3 recetas de cocina dulce tradicional y una guía de uso tipo podcast. El propósito es que los estudiantes de la Javeriana Cali que son de Popayán, tienen familiares en esta ciudad o se encuentran interesados por la misma, puedan preparar las recetas, recordar sus raíces y conocer la cocina payanesa. Se promueve una estrategia de creación de nuevos espacios sociales, de esta manera, se fortalece la **memoria cultural** y la conexión de los jóvenes con sus tradiciones gastronómicas.

Palabras claves: patrimonio cultural, identidad culinaria, gastronomía tradicional, saberes ancestrales, memoria cultural.

Abstract

This project arises from the issue of the loss of **traditional gastronomy** in Popayán, the capital of the Cauca department and the place where a large part of my family originates.



A break has been found in the transmission of **ancestral knowledge** to the new generations, and young people no longer seem to prioritize their **culinary identity** with a local reference. In addition to the various contemporary lifestyle changes and the consumption of industrialized products, there has been a reduction in family cooking scenarios, where mothers and grandmothers would gather with their grandchildren and children around the hearth and teach them the practices, recipes, and techniques specific to the city. This ultimately leads to an impact on the **cultural heritage** that constitutes the culinary culture of Popayán. Given this issue, the present project developed a recipe book with 3 traditional sweet recipes and a podcast-style usage guide. The purpose is that students from Javeriana Cali who are from Popayán, have family in this city, or are interested in it, can prepare the recipes, remember their roots, and get to know Payanese cuisine. A strategy is being promoted to create new social spaces, thereby strengthening **cultural memory** and the connection between young people and their gastronomic traditions.

Key words: cultural heritage, culinary identity, traditional gastronomy, ancestral knowledge, cultural memory.



Capítulo I – Introducción

0.I Contextualización del tema y relevancia académica y profesional

En mis últimos años de visita a Popayán, capital del Cauca, he notado como poco a poco se va desvaneciendo la tradición, como las costumbres de la mesa van cambiando y las nuevas generaciones, que cada vez conocen menos sus raíces. En el día a día se busca la comida más práctica de preparar y lo tradicional queda para ciertas ocasiones, y eso, porque ya hasta los ingredientes se cambian por unos más fáciles de manejar o de conseguir, así que no, ya nada es lo mismo. Este será el desafío de este proceso, encontrar la manera de que los jóvenes se reconecten con sus raíces y se den cuenta que lo maravilloso no está lejos, sino que se encuentra en casa y en sus familias.

El tema se eligió desde la preocupación, preocupación de que la gastronomía tradicional de Popayán desaparezca y que los jóvenes se dejen llevar por lo rápido pero vacío, sin historia. Nació desde el compromiso de transmitir con las nuevas y próximas generaciones, los saberes y conocimientos gastronómicos de Popayán, porque puede que yo no haya nacido ahí, pero si mi familia, por lo que también es una problemática que me concierne a mí.

Ahora, ¿Por qué trabajar desde el área de transmisión de saberes? Y para esto hay muchas respuestas, mi interés por la preservación de cultura y patrimonio, pero también mis habilidades sociales para comunicar un objetivo y ser escuchada, para relacionarme con las personas indicadas y ayudar a transmitir los conocimientos gastronómicos familiares. Más allá de cocinar, a mí me interesa que las nuevas personas que lleguen entiendan la importancia de ser agradecidos con la comida y los platos que alimentaron a tantas



generaciones antes de nosotros, por lo que no es solo comida lo que se pierde, es historia y cultura.

Al realizar un análisis sobre la elección de mi tema, encontré varios puntos, buenos y no tanto. Para empezar con los no tan buenos, me di cuenta de que, para impactar de verdad, no puedo tratar comunidades muy grandes, pues de esta manera no puedo asegurarme bien de lograr el objetivo correctamente, así que entendí que tengo que reducir el público objetivo a uno más conciso, pero de igual importancia. Pero, como no todo es negativo, también me di cuenta de que, trabajando de la manera correcta, puede impactar a un grupo de personas y estás a su vez, me ayudarán a transmitir los conocimientos por otros puntos a los que yo no puedo llegar, por lo que la tradición gastronómica de Popayán ya no se pasará a los jóvenes de esta ciudad, sino que también saldrá del Cauca y posiblemente llegará a otros departamentos y regiones.

o.2 Planteamiento y formulación del problema

La problemática que trabaja este proyecto es la pérdida progresiva de la tradición gastronómica de Popayán. Esta ciudad es reconocida por su valor cultural y patrimonial. En los últimos años, se ha empezado a mostrar una disminución en el interés de las nuevas generaciones por la cocina tradicional, que se ha visto desplazada por la preferencia hacia preparaciones más prácticas de hacer, por comida rápida, productos industrializados o lo que esté de moda.

Esta situación ha sido causante de una fractura en la transmisión de los conocimientos gastronómicos y ha generado la transformación de preparaciones tradicionales por acortar los pasos o por la escasez de sus ingredientes originales.



La situación se encuentra en cómo las dinámicas culturales y sociales han variado, lo que ha generado cambios en los hábitos alimenticios y la forma de cocinar en los hogares, donde las madres y abuelas pasaban sus conocimientos a hijos y nietos. Fenómenos como la modernización, la globalización y el hecho de que las personas hoy en día viven de prisa, han sido promotores del consumo de productos rápidos o industrializados. También, los programas educativos y proyectos encargados de promover la identidad cultural y gastronomía tradicional son escasos, por lo que se ha perdido la conexión de los jóvenes con sus raíces y su cultura.

Los protagonistas de esta problemática son los jóvenes que tienen alguna relación con Popayán, ya sea porque es su lugar de origen o porque tienen raíces ahí. Además, también se incluyen a las personas que tengan algún interés con esta cultura sin tener una relación directa. Esto debido a que es en estas personas que se puede generar un cambio o una influencia que los lleve a ser portadores de tradición. Informándolos sobre el valor cultural de la gastronomía payanesa. También son muy importantes las portadoras de tradición, cocineras tradicionales que poseen los saberes culinarios tradicionales, junto con todas sus prácticas, técnicas y utensilios. Además, es importante tener en cuenta a autores e investigadores que ya han trabajado sobre este tema.

La problemática ha aumentado de manera preocupante en las últimas décadas, y a su vez viéndose las cocinas tradicionales desplazadas por las nuevas modas de comidas rápidas, acceso fácil a productos industrializados y el fuerte cambio en las rutinas de los payaneses. Eventos como el Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, han sido evidencia del esfuerzo que se está haciendo por preservar la cultura gastronómica, pero a la vez son evidentes las brechas generacionales en el interés y la participación. Esto se puede ver más



en entornos urbanos, pues son donde se tiene mayor acceso a productos industrializados.

La problemática se encuentra principalmente en la capital del Cauca. No obstante, el lugar de trabajo para este proyecto es en Cali y, más específicamente, en la Universidad Javeriana Cali. En concreto, el proyecto va dirigido a estudiantes de Popayán o con interés en la ciudad pero que residan en Cali; se busca conectarlos con la cultura tradicional de la capital del Cauca y dándoles una alternativa para recordar su gastronomía tradicional sin necesidad de movilizarse de Cali.

o.3 Pregunta de investigación

La preservación del patrimonio cultural de Popayán está enfrentando un debilitamiento progresivo que se debe a la pérdida de interés y desconexión de los jóvenes por la gastronomía tradicional y las prácticas que ésta trae consigo. Esta situación se da de los cambios socioculturales que derivan la globalización, la modernidad y los cambios en los estilos de vida, las personas ahora viven de manera rápida todo el tiempo, ya nadie tiene tiempo para nada, y una preparación larga, ya no se encuentra en las prioridades de las personas. La cocina, antes siendo todo un ritual y un escenario donde se transmitían los conocimientos, donde antes se construía la identidad y el patrimonio, hoy en día se ha visto desplazada por la inmediatez, por la comida rápida y por sabores iguales. Además, a la problemática se le suma la carencia en los conocimientos acerca de ingredientes autóctonos, saberes tradicionales y el valor tan grande que tiene la gastronomía tradicional de la localidad. En este contexto, se da la pregunta que se resolverá en este proyecto, que es: **¿Cómo contribuir a preservar la gastronomía tradicional de Popayán frente al riesgo de desaparición por los cambios en los hábitos alimenticios y la desconexión de los jóvenes?**



Está interrogante tiene el objetivo de entender las causantes y las dinámicas que han provocado la pérdida del interés en las nuevas generaciones hacia su identidad gastronómica, así mismo, se proponen métodos de preservación que contribuyen a la revitalización. Las herramientas que se proponen en este proyecto son un recetario y una guía de uso tipo podcast, que generan espacios de transmisión y momentos alrededor de la cocina que conectan a los estudiantes con las recetas.

0.4 Objetivos

Objetivo general

Diseñar una estrategia de transmisión de saberes sobre cocina dulce, a través de una combinación de distintos recursos orientados a un grupo de jóvenes, para fortalecer la salvaguardia del patrimonio gastronómico de la ciudad de Popayán.

Objetivos específicos

- Reconocer algunas de las recetas tradicionales de la cocina dulce payanesa, a través de visitas de campo y fuentes secundarias, para seleccionar las que se incluirán en la estrategia.
- Identificar algunos recursos de transmisión de saberes sobre cocina dulce en Popayán, a través de entrevistas y fuentes secundarias, para seleccionar los que se adaptarán en la estrategia.
- Integrar una selección de recetas y recursos, a través de un recetario y una guía de uso, para promover su uso entre jóvenes interesados en la salvaguardia del patrimonio culinario de Popayán.



0.5 Justificación

La preservación de la tradición gastronómica de Popayán se compone de un tema muy relevante en todos los aspectos, tanto cultural, cómo social y educativo, principalmente ante el creciente riesgo de la desaparición de la identidad culinaria en las nuevas generaciones. A pesar del reconocimiento por parte de la UNESCO en 2005, que resalta el valor de la cocina tradicional y el papel en la preservación del patrimonio cultural inmaterial en todo el país, la herencia payanesa está enfrentado el debilitamiento por la transformación en los hábitos alimenticios y el desinterés de las nuevas generaciones frente a los saberes culinarios ancestrales.

Ante este fenómeno, esta investigación busca responder a la pregunta: **¿Cómo preservar la gastronomía tradicional de Popayán frente al riesgo de desaparición por los cambios en los hábitos alimenticios y la desconexión de los jóvenes?** reconociendo la oportunidad para crear estrategias que promuevan el vínculo emocional y cultural y la reconexión de los jóvenes con su identidad cultural y gastronómica. Se busca resignificar las tradiciones culinarias de manera que las nuevas generaciones las encuentren atractivas y logren darles el valor merecido.

Muchos estudios que investigan la cultura alimentaria colombiana revelan que el aumento desmedido en consumo de comidas rápidas, industrializadas y procesadas, se han encargado de desplazar las recetas tradicionales, esto sucede con mayor frecuencia en entornos urbanos. Esta problemática se encuentra en Popayán, donde las cocinas tradicionales antes se transmitían de madres y abuelas a hijos y nietos, pero al día ya no es tan común y es complejo encontrar escenarios aptos para la educación de estos temas.

El proyecto se justifica debido a que se aborda una problemática de urgencia que amenaza la identidad payanesa, con este se logrará revalorizar la identidad culinaria, proponiendo intervenciones que fortalezcan el aprendizaje, la participación y apropiación de las nuevas generaciones frente a sus raíces y su patrimonio. De esta manera, el proyecto no solo busca conservar las recetas o prácticas, sino que también el orgullo de los jóvenes por lo valiosa que es su identidad y desarrollar el sentido de pertenencia, de manera que les nazca darle continuidad al patrimonio payanés.

o.6 Delimitación y alcances

Este proyecto tuvo el propósito de preservar y fortalecer la gastronomía tradicional payanesa, mediante el proceso de creación de propuestas que ayuden a reconectar a los jóvenes con su identidad y sus raíces culinarias. Para lograrlo, se establecen delimitaciones que se encargan de orientar la investigación y aseguran su coherencia y cumpliendo el objetivo de revalorizar el patrimonio y los saberes ancestrales de la capital del Cauca.

El proyecto está centrado en la tradición gastronómica de Popayán, cómo patrimonio cultural inmaterial y cómo medio de expresión cultural, abordando el riesgo de desaparición en las nuevas generaciones por los cambios alimenticios, la preferencia por comidas prácticas y rápidas, la globalización y la carencia de transmisión oral de saberes ancestrales. Y no, no son únicamente recetas lo que se está perdiendo, sino que se trata de que los jóvenes entiendan y se preocupen por el valor que tienen estos alimentos, los significados, las historias detrás de ellos, el agradecimiento por todas las generaciones a los que han nutridos en cuerpo y alma va mucho más allá que aprenderse los pasos para hacer un plato.

En cuanto a la delimitación, el proyecto se realizará en la Javeriana Cali con los



estudiantes que son de Popayán, ellos representan a un grupo clave para este proyecto debido a que al conectar con sus raíces y entender el valor de su identidad gastronómica, tendrán la capacidad y las intenciones de convertirse en portadores de tradición y poco a poco, la información del gran valor cultural que es la ciudad de Popayán, irá llegando a más y más personas.

En conclusión, está investigación trata una problemática local de gran impacto y mientras más se tarde en tener en cuenta, menos posibilidades se tendrán de rescatar la identidad de muchos antepasados. Es urgente que los jóvenes vuelvan a verse interesados por el patrimonio payanés, por todo lo que vale y que se sensibilicen por lo que está en riesgo. Con este proyecto se propondrá un método que frene la desaparición del patrimonio cultural y se entienda que no es por nada que Popayán tiene reconocimientos a nivel mundial, que los jóvenes carguen su identidad con orgullo y apropiación por el gran valor que tiene.



Capítulo II – ESTADO DEL ARTE

0.7 Estudios previos relevantes

Un punto de referencia muy importante para el presente proyecto son las estrategias que se han implementado para la transmisión de saberes gastronómicos, aquí hacemos uso de un estudio desarrollado en Ecuador en el 2024, este analiza un programa que trabaja el intercambio de conocimientos culinarios entre generaciones. El texto se llama “Estrategias de enseñanza en gastronomía: saberes intergeneracionales en *Hoy cocina mi abuela*”, escrito por Esteban Gonzalo Rubio Rueda, Sonia Lorena Arellano Guerrón en la Pontificia Universidad Católica de Ecuador.

Este texto dice que la transmisión entre generaciones de saberes culinarios es esencial para la preservación del patrimonio cultural alimentario y las estrategias pedagógicas son un elemento muy importante, aquí se analiza cómo un concurso llamado “Hoy cocina mi abuela” ha tenido un gran impacto positivo en la problemática, donde 28 mujeres mayores le enseñaron a 16 jóvenes sobre las cocinas ancestrales, sus ingredientes, sus utensilios y técnicas. Aquí se relacionaron los saberes empíricos tradicionales de las abuelas con los conocimientos de formación académica de los estudiantes, teniendo como resultado el fortalecimiento de la identidad cultural y se promovió la valorización de los saberes tradicionales.

“El concurso “Hoy cocina mi abuela” representa un ejemplo de estrategia pedagógica que articula la enseñanza formal con la sabiduría culinaria proveniente del hogar. Bajo este enfoque, las mujeres mayores se convierten en “transmisoras activas de conocimientos y



portadoras de recetas, técnicas y anécdotas ligadas a la cocina familiar” Rubio Rueda. E. Arellano Guerrón. S. (2024)

La anterior cita, afirma que la estrategia de *Hoy cocina mi abuela*, fue un gran éxito para la gastronomía tradicional y para el patrimonio cultural, siendo así un ejemplo que se debería traer a Colombia y ayudar a los jóvenes a reconectar con sus raíces directamente con mujeres que tienen todo el conocimiento y se logre preservar la transmisión de saberes entre las generaciones.

0.8 Marco contextual

En los últimos años, se ha evidenciado como poco a poco se han ido desvaneciendo las tradiciones gastronómicas a nivel Colombia, en este caso específicamente en Popayán, una ciudad con un patrimonio cultural demasiado extenso en todos los ámbitos. Aun así, la pérdida se está dando y es una realidad a la cual es necesario darle atención antes de que sea demasiado tarde. Como se resaltó en el estado del arte (apartado anterior), las cocinas tradicionales se han visto seriamente afectadas por los alimentos industrializados, reemplazando lo que ha sido alimento, vida, historia e identidad para muchas generaciones, ahora se cambia por platos y/productos que son todos iguales, estandarizados y que, a su vez, no cargan con el alma de nadie ni transmiten un sentimiento, dejando el comer como un acto importante, a comer por comer. Las nuevas generaciones se alimentan el cuerpo e ignoran el hecho de alimentar el alma.

Pero es necesario empezar por la historia para ver cómo se llegó a este punto. La gastronomía payanesa tiene unas raíces gigantes, donde se relaciona economía, historia social y cultura de todo el departamento del Cauca. En la época colonial, Popayán era el centro



donde se reunían distintas culturas indígenas, afrodescendientes, campesinos, entre muchos más, por lo que, entre tantos grupos, se fue construyendo un patrimonio, toda una cultura, siendo una cocina muy diversa, transmitida a lo largo de muchas generaciones. Un lugar que ha sido escenario representativo en esta historia es la plaza de mercado del barrio Bolívar, que ha sido movida a diferentes lugares a lo largo de los años, pero manteniendo su esencia, se considera el corazón de la gastronomía tradicional de Popayán y ha sido proveedora de comunidades rurales y urbanas. Este lugar conserva memorias e identidad y a su vez, se ha encargado de unir las diferentes comunidades de la ciudad.

Los relatos de las cocineras han sido los encargados de mantener viva la tradición en toda su historia. Einer Casanova, de la Corporativa Universitaria de Comfacauca, en 2021 hizo una investigación nombrada *Aporte a la revitalización del patrimonio cultural gastronómico en las cocinas tradicionales de la ciudad de Popayán Cauca*, en la que relata la historia culinaria de la ciudad, aquí resalta que la clave para que este patrimonio no se pierda, es la transmisión de saberes desde las madres y abuelas.

En una entrevista a una cocinera tradicional llamada Sonia Estrella se pudo confirmar este punto cuando ella dijo: “Soy cocinera por tradición, este nace desde mi madre ya que ella nos enseñaba paso a paso las recetas de los platos típicos de nuestra ciudad”, cita que confirma la idea de que la solución a la problemática ya existe, falta que las nuevas generaciones se interesen por el tema, que se apropien de su cultura y la mantengan vivas.

En el 2025, Popayán fue declarada por la UNESCO como ciudad creativa de la gastronomía, este reconocimiento por su gran valor cultural y por eventos como el Congreso Gastronómico de Popayán, que ha sido exitoso desde el 2003 que dio lugar al primero. Toda esta información reitera lo que ya se sabe, hay mucho por salvar y no hacerlo significaría una



pérdida gigante para la identidad del Cauca y de Colombia. Citando nuevamente a Illera Montoya, en su investigación “Cocinas parentales de Popayán” dice lo siguiente: “En las cocinas parentales aparecen hambres calmadas con las comidas improvisadas al calor del afecto... en las que las sombras oscuras del pasado lejano cobran vida a cada paso, a cada fognazo, para sazonar la vida con gratos recuerdos” (Illera. C. H. 2019: p11).

En la anterior cita, Carlos Humberto se refiere a “Comidas improvisadas” como estas preparaciones que se hicieron en el momento, sin una receta previa y sin planeación, pero con el amor y creatividad de una madre. De cierta forma se puede ver como una crítica a las preparaciones modernas, que llevan una receta seguida al pie de la letra, buscando la perfección más que algo nuevo con un mensaje. Por otro lado, las sombras oscuras se refieren a las memorias y tradiciones que se han heredado, saberes de las abuelas, madres u otras figuras familiares, que se mantienen vivas en los fogones y en cada alimento tradicional.

o.9 Marco teórico y conceptual

El presente proyecto toma como referencia dos conceptos principales: las prácticas de los jóvenes dentro de la cocina y la transmisión de saberes culinarios.

En cuanto al primero, los **Jóvenes en la cocina**, encontramos que son varios los casos donde se pone a los jóvenes como protagonistas de la transmisión de saberes y de la preservación del patrimonio. En la investigación *Youth involvement in food preparation practices at home: A multi-method exploration of Latinx youth experiences and perspectives*, texto escrito en el 2019 en la Pennsylvania State University por Michelle Y. Martin Romero y Lori A. Francis. Aquí se dice que “Los jóvenes de ciertas poblaciones pueden ser más propensos a participar en la preparación de alimentos. Los hallazgos de investigaciones



anteriores centradas en las formas en que los jóvenes contribuyen a sus familias han señalado que los adolescentes latinos contribuyen a tasas de frecuencia más altas en comparación con sus compañeros de otros orígenes étnicos”. En la anterior cita se habla de jóvenes latinos y su participación en la cocina del hogar, donde se dice que se encuentran en diferentes actividades como la alimentación de hermanos menores o la preparación de platos tradicionales.

Ahora bien, especificando un poco más con los jóvenes en la cocina, es necesario acotarlo a la **cocina dulce**. En la Lourdes College de Filipinas se hizo un estudio llamado *Students interest and exposure to baking: influence on their baking performance*, que habla del interés de los estudiantes ante la pastelería y como la exposición incluye en su aprendizaje. Cuando hablamos de exposición nos referimos a los métodos de práctica en esta actividad, afirmando que las clases, videos o tutoriales son el factor determinante para la mejora de sus habilidades y su interés. Además, la practica constante es indispensable y el uso de las herramientas los ayudan a fortalecer su creatividad. De igual manera, en estos espacios los estudiantes desarrollan motivación y expresión personal, la cual se puede ver relacionada con el bajo nivel de frustración que genera la cocina dulce.

El segundo concepto es el de la **Transmisión de saberes culinarios**, es uno de los términos base para esta investigación. En concreto, nos referimos aquí a la forma como entre las generaciones se pasan los conocimientos ancestrales y permiten la preservación del patrimonio. En el documento *La tradición viva como fuente de conocimiento para estudiantes de gastronomía: caso de cocina tradicional ecuatoriana*, escrito en la Pontificia Universidad Católica de Ecuador en 2024, por Ana Graciela Chang, Luis Alberto Balda, Jorge Oswaldo Parreño, Marlene Rojas, se dice que “los conocimientos gastronómicos



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

transmitidos oralmente de generación en generación constituyen un factor clave para la cohesión social y el fortalecimiento de la identidad colectiva”.



Capítulo III – Marco Metodológico

o.II Enfoque

Para esta investigación se hizo uso de una metodología doble, principalmente la Investigación Basada en la Práctica (IBP) y el enfoque complementario es la Etnografía sensorial.

Con respecto a la parte de IBP, se generó un espacio en el que, a través a la práctica, las personas pudieron aprender sobre las tradiciones culinarias de Popayán. También se realizaron variaciones controladas en las técnicas de las recetas para que el público objetivo las pudiera lograr.

Con respecto a la etnografía sensorial, a través de mi propia experiencia de participación en espacios como mercados, charlas con personas sobre el proceso y la problemática y se utilizó esta información para complementar el trabajo.

o.I2 Tipo de investigación y diseño metodológico

La implementación del presente proyecto se llevó a cabo durante el primer semestre de 2026, en las ciudades de Cali y Popayán, en Colombia.

La primera etapa consistió con la lectura de diferentes documentos de personas que han trabajado la problemática como lo es Carlos Humberto Illera con su texto “Cocinas parentales”, Ana Graciela Chang, Luis Alberto Balda, Jorge Oswaldo Parreño y Marlene Rojas con su investigación “La tradición viva como fuente de conocimiento para estudiantes de gastronomía: caso de cocina tradicional ecuatoriana”. O también Martin Romero y Lori A. Francis con su texto “Latinx youth experiences and perspectives.”

En segundo lugar, se buscaron personas que tienen conocimiento sobre el tema, en



este caso fueron cocineros tradicionales de Popayán. Se realizó una visita a la ciudad el 28 y 29 de febrero y se dialogó con diferentes portadores de tradición, desde negocios no tan grandes con puestos en el centro histórico como el “Mecatiko de Aliria”, puestos de comidas en las diferentes galerías, hasta empresas más grandes como lo es “Doña Chepa”. En estos lugares lo que se buscó fue un acercamiento con los insumos y recetas locales y entender los puntos de vista de los diferentes encargados sobre la problemática. En este caso, se estuvo trabajando el primer y segundo objetivo, reconociendo las recetas y haciendo entrevistas para seleccionar las recetas.

En tercer lugar, se hizo un acercamiento con los estudiantes de la Javeriana por medio de encuestas, esto con el objetivo de empatizar y entender desde su perspectiva el porqué de la desconexión, cómo es percibida por ellos, cómo se sienten al respecto y qué recetas les generan tradicionales de Popayán los hacen sentir en casa, cerca de sus familias., además, era muy importante saber si estarían dispuestos a hacer uso del recetario.

En la cuarta etapa (entre el 15 y el 21 de marzo), se hizo la selección de las recetas, se evaluaron todas las que se recolectaron y al final se eligieron tres, las rosquillas, las repollitas y el salpicón de Baudilia. Para esta selección se tuvieron en cuenta varios aspectos, la facilidad de las recetas (pensando en que no solo las harán personas con conocimiento gastronómico), la facilidad de conseguir los insumos pues lo que no se quería era cambiar los tradicionales y perder el patrimonio y como se podía adaptar de una cocina tradicional a un apartamento universitario. En esta etapa se estuvieron trabajando el segundo objetivo.

Entre el 22 de marzo y el 11 de abril, se realizaron los laboratorios de las recetas, verificando que estas sí fueran viables para que el público objetivo las pudiera hacer. Y entre el 5 y el 18 de abril se hizo todo el diseño del recetario, para esto, se dividió en la parte escrita



(todo el contenido) y la parte visual, para la cual se pidió ayuda a Maria Paula Rocha, una amiga de la carrera de Diseño gráfico.

Por otro lado, entre el 12 y 25 de abril, se desarrolló la guía de uso tipo podcast, inicialmente escribiendo todo el guión, hablando de la historia, de la receta y de una propuesta de momento para la misma. Posteriormente se procedió a hacer la grabación y edición de cada capítulo junto con sus respectivas portadas para ser publicadas en Spotify.

Por último, se realizaron las respectivas validaciones del recetario. Entre el 19 de abril y el 2 de mayo nos reunimos con diferentes grupos de personas, fueron 3 grupos con entre 2 y 4 personas donde cada uno tenía por lo menos una persona relacionada con Popayán y una persona con conocimientos culinarios. Para esto, se les entregó un recetario prototipo y ellos tuvieron que desarrollar las recetas por su cuenta. En las últimas tres etapas, se trabajó fuertemente el objetivo tres, logrando diseñar el recetario, su guía de uso y validando las estrategias.

Salida de campo a Popayán:



Visita a la galería Bolívar. 28 de febrero del 2026. Aquí hablamos con Jakeline, una cocinera tradicional de Popayán, nos contó sobre su punto de vista de la problemática.



Visita a El Mecatico de Aliria, puesto de dulces típicos ubicado en el centro de Popayán. Aquí conocí un poco más de la gran variedad de dulces y hablé con el yerno de Aliria, ella le transmitió todos sus conocimientos. 28 de febrero del 2026.



Visita a Típicos del Cauca, negocio en el que venden dulces tradicionales, aquí probé el Salpicón de Baudilia y los dulces de camote. 28 de febrero.



Visita a uno de los negocios de dulces tradicionales más conocidos de la ciudad, Doña Chepa. Aquí hablamos con su hijo y nos contó sobre su perspectiva de la problemática. 28 de febrero del 2026.



Visita a la galería Alfonso López, 29 de febrero del 2026.



Validación del recetario:



Validación receta de Repollitas. Con estudiantes de la Javeriana, una tiene familiares en Popayán y la otra ha hecho cursos de cocina. 25 de abril del 2025. Se hizo en el apartamento de una de las participantes.



Validación de la receta de Rosquillas. Se hizo con compañeros de la carrera de Gastronomía, uno de ellos tiene relación con Popayán. 26 de abril del 2026, se hizo en la cocina de mi casa.



Validación de la receta del Salpicón de Baudilia. Se hizo con estudiantes de la universidad, uno de ellos es de Popayán y otro tiene conocimientos gastronómicos. 30 de abril del 2026. Se hizo en la cocina de mi casa.



o.I3 Población

En este caso, la población que elegida son los estudiantes de Popayán de la Universidad Javeriana Cali, de preferencia de la carrera de gastronomía, pero también se trabajará con los estudiantes de la facultad de Creación y hábitat en general. Al ser un grupo bastante reducido, los filtros no serán muchos además de tener una cercanía a Popayán (sea por tener familia allá o por ser de allá específicamente), lo más importante es que se vean interesados por el tema y de esta manera puedan ser transmisores de la de los saberes gastronómicos de Popayán. También se tendrán en cuenta personas que tengan conocimientos de la gastronomía tradicional payanesa (familiares de los estudiantes, profesores, autores que hayan tratado antes el tema), esto con el fin de tener información de primera mano de la problemática.

o.I4 Técnicas de recolección de información

Las técnicas utilizadas fueron entrevistas, visitas de observación, y revisión de documentos relacionados con la problemática y trabajo en laboratorio.

En primer lugar, las entrevistas se realizaron en una salida de campo a Popayán, donde se dialogó con personas de la industria de los dulces tradicionales, abarcando cocineros de negocios no tan grandes como lo es el Mercadito de Aliria, hasta negocios más reconocidos como lo es doña chepa o diferentes galerías. Aquí las personas nos dieron sus perspectivas de la problemática y, además, se probaron los dulces para ampliar el conocimiento de los mismos.

También se hicieron encuestas a los estudiantes para conocer su punto de vista y además, saber si estarían dispuestos a hacer uso del recetario y su guía de uso como



herramientas para el fortalecimiento de la tradición. Por otro lado, se hizo revisión de documentos relacionados, desde los que tenían que ver con la problemática, hasta recetarios de cocina dulce que se podían usar como guía para la creación del mío.

Por último, se hicieron laboratorios, para verificar la validez de las recetas elegidas, para validar el recetario y para construir la entrega de la creación gastronómica.

o.15 Cronograma

Semana/ Actividad	4 15 feb 21 feb	5 22 feb 28 feb	6 1 mar 7 mar	7 8 mar 14 mar	8 15 mar 21 mar	9 22 mar 28 mar	10 29 mar 4 abr	11 5 abr 11 abr	12 12 abr 18 abr	13 19 abr 25 abr	14 26 abr 2 may	15 3 may 9 may
Lectura de docs												
Tour gastronómico												
Entrevistas en la Universidad Javeriana Cali												
Selección de recetas												
Laboratorios de recetas												
Diseño de recetario												
Guía de uso												
Validación												
Pitch												

o.16 Resultados

Como resultados de este proyecto tenemos tres elementos, en primer lugar, el recetario con las tres preparaciones elegidas (rosquillas, repollitas y salpicón de Baudilia). En esta recopilación se habla un poco de la historia de las recetas, de que son y de su manera de hacerse, proponiendo a los lectores la creación de un espacio de transmisión que genera una relación y sentimiento con cada receta. Es importante aclarar que hubo variaciones en



recetas como el salpicón pues se implementó una nueva técnica para preparar el raspado (mostrando de igual manera la tradicional).

En segundo lugar, la guía de uso tipo podcast, donde se cuenta la receta de manera diferente, buscando conectar con un público que prefiera escuchar que leer, pero de igual manera, complementada con el recetario.

Después de la validación de los dos elementos anteriores, se arrojaron resultados positivos, donde los estudiantes lograron desarrollar las recetas correctamente, teniendo en cuenta las variaciones y adaptaciones de una cocina tradicional y sus técnicas a un apartamento universitario.

Por último, se hizo una creación gastronómica, este plato es una deconstrucción de las tres recetas unidas. Se compone por un sorbete de mora, un éclair de repollas, un craquelado de rosquillas, una crema pastelera de lulo, un desamargado de naranja, una gelatina de guanábana y un crumble de rosquilla.



Resultado de las repollitas



Resultado de las rosquillas



Resultado del salpicón de Baudilia



Boceto de la creación gastronómica

o.I7 Conclusiones

Para empezar con este apartado, el marco teórico aborda la transmisión de saberes culinarios y el rol de los jóvenes en la cocina. Los resultados de este proyecto confirman la importancia de estos conceptos en preservación del patrimonio gastronómico. Tal como plantean las investigaciones revisadas, la participación de los jóvenes en la percepción de los alimentos no solo fortalece las habilidades prácticas, sino que también promueve el vínculo con la tradición y la identidad cultural.

Los resultados obtenidos arrojan que, al involucrar a los estudiantes con la práctica de las preparaciones usando herramientas como el recetario o la guía de uso, estos son capaces de asumir un rol activo en la continuidad de los saberes tradicionales. Además, se demostró que logran realizar las recetas de forma autónoma, demostrando que, si se brindan los recursos adecuados, los estudiantes pueden apropiarse de las prácticas y plasmarlas en



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

sus propios contextos.

De igual manera, se generaron espacios de transmisión, interacción y nostalgia alrededor de las recetas, donde la cocina se convirtió en un escenario de encuentro, tal como la plantea la teoría sobre las cocinas tradicionales y la transmisión intergeneracional.



o.18 Referencias bibliográficas

Balendres. A. Diel. A. (2025). Students interest and exposure to baking: influence on their baking performance. International Journal of All Research Writings. Recuperado de: https://www.academia.edu/127350370/STUDENTS_INTEREST_AND_EXPOSURE_TO_BAKING_INFLUENCE_ON_THEIR_BAKING_PERFORMANCE

Casanova. E. (2021) Aporte a la revitalización del patrimonio cultural gastronómico en las cocinas tradicionales de la ciudad de Popayán Cauca. Unicomfacauc. Recuperado de: <https://repositorio.unicomfacauc.edu.co/jspui/handle/3000/13>

Chang-García, A. G., Balda-Valdiviezo, L. A., Parreño-García, J. O., & Rojas-Le-Fort, M. (2025). La tradición viva como fuente de desconocimiento para estudiantes de gastronomía: caso de cocina tradicional ecuatoriana. Revista De Gastronomía Y Cocina. Recuperado de: <https://doi.org/10.70221/rgc.v4i1.72>

Illera Montoya, C. H. (2011). *Cocinas parentales de Popayán*. Universidad del Cauca. Recuperado de: [https://www.unicauca.edu.co/fchs/sites/default/files/\(Carlos%20Illera\)%20COCINAS%20PARENTALES%20DE%20POPAYAN_0.pdf](https://www.unicauca.edu.co/fchs/sites/default/files/(Carlos%20Illera)%20COCINAS%20PARENTALES%20DE%20POPAYAN_0.pdf)

Ministerio de Cultura de Colombia. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia* (Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia Tomo 17). Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura. Recuperado de <https://mng.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/patrimonio-cultural-inmaterial/politicas-planes-y-programas/Paginas/Lista-Representativa-de->



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

[Patrimonio-Cultural-Inmaterial-Pol%C3%ADtica-para-el-Conocimiento%2C-la-salvaguardia-y-el-fomento-de-la.aspx](#)

Rubio Rueda, E. G., Arellano Guerrón, S. L., & Pontificia Universidad Católica del Ecuador – Ibarra. (2025). Teaching Strategies in Gastronomy: Intergenerational knowledge in “Today My Grandmother Cooks”. *Revista De Gastronomía Y Cocina*. Recuperado de <https://doi.org/10.70221/rgc.v4i1.91>

Romero, M. Y. M., & Francis, L. A. (2019). Youth involvement in food preparation practices at home: A multi method exploration of Latinx youth experiences and perspectives. Recuperado de <https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104439>

UNESCO. (2025) *Popayán*. Creative Cities. Recuperado de <https://www.unesco.org/en/creative-cities/popayan>



o.I9 Anexos

Herencia Payanesa

Elaborado por María Adela Pérez y revisado por el comité editorial

Índice.

1. Dedicatoria
2. Introducción
3. ¿Cómo usar este recetario?
4. Rosquillas Payanesas
5. Repollitas
6. Salpicón de Baudilla
7. Problemática

Select all Dedicatoria.

Este espacio está dedicado principalmente a mi papá, Margarita Valera y a mi mamá, María Mercedes, quienes son mi orgullo y mi ejemplo de vida. Espero que este recetario les sirva de inspiración y les ayude a descubrir nuevos sabores y recetas que les gusten y disfruten.

Introducción.

Este recetario nació de la necesidad de compartir con ustedes los sabores de mi tierra, especialmente la gastronomía payanesa, promoviendo la tradición y el conocimiento de los platos típicos de la zona. Este libro es el resultado de un proceso de investigación y recopilación de recetas que he recopilado a lo largo de mi vida. Espero que este recetario les sirva de inspiración y les ayude a descubrir nuevos sabores y recetas que les gusten y disfruten.

¿Cómo usar este recetario?

Este es un recetario dirigido a quienes desean experimentar con los sabores de la gastronomía payanesa. Está diseñado para ser utilizado como una guía de referencia y no como un manual de instrucciones. Cada receta incluye una lista de ingredientes, el tiempo de preparación y el tiempo de cocción. Se recomienda leer detenidamente cada receta antes de comenzar a preparar.

Rosquillas Payanesas.

Ingredientes para 20 rosquillas:

- 1 taza de harina
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de mantequilla
- 1 huevo
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 taza de leche

Antes de iniciar con la receta, es importante tener en cuenta que las rosquillas se cocinan en un horno precalentado a 180°C. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del horno que se utilice.

Manera de hacerlas.

En primer lugar, se debe preparar la masa. Para ello, se debe mezclar la harina con el azúcar y el bicarbonato de sodio. Luego, se debe agregar la mantequilla y el huevo, y mezclar hasta obtener una masa homogénea. Finalmente, se debe agregar la leche y mezclar hasta obtener una masa suave.

Select all

Este espacio está dedicado principalmente a mi papá, Margarita Valera y a mi mamá, María Mercedes, quienes son mi orgullo y mi ejemplo de vida. Espero que este recetario les sirva de inspiración y les ayude a descubrir nuevos sabores y recetas que les gusten y disfruten.

Introducción.

Este recetario nació de la necesidad de compartir con ustedes los sabores de mi tierra, especialmente la gastronomía payanesa, promoviendo la tradición y el conocimiento de los platos típicos de la zona. Este libro es el resultado de un proceso de investigación y recopilación de recetas que he recopilado a lo largo de mi vida. Espero que este recetario les sirva de inspiración y les ayude a descubrir nuevos sabores y recetas que les gusten y disfruten.

Repollitas.

Ingredientes:

- 1 taza de arroz
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de leche condensada

Para la salsa:

- 1 taza de leche
- 1/2 taza de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de leche condensada

Las repollitas se cocinan en un horno precalentado a 180°C. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del horno que se utilice.

Repollitas.

Manera de hacerlas:

Antes de iniciar con la receta, es importante tener en cuenta que las repollitas se cocinan en un horno precalentado a 180°C. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del horno que se utilice.

Manera de hacerlas.

Antes de iniciar con la receta, es importante tener en cuenta que las repollitas se cocinan en un horno precalentado a 180°C. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del horno que se utilice.

Select all

Este espacio está dedicado principalmente a mi papá, Margarita Valera y a mi mamá, María Mercedes, quienes son mi orgullo y mi ejemplo de vida. Espero que este recetario les sirva de inspiración y les ayude a descubrir nuevos sabores y recetas que les gusten y disfruten.

Salpicón de Baudilla.

Ingredientes:

- 1 taza de arroz
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de leche condensada

Para la salsa:

- 1 taza de leche
- 1/2 taza de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de leche condensada

El salpicón de baudilla se cocina en un horno precalentado a 180°C. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del horno que se utilice.

Manera de hacerlas.

Antes de iniciar con la receta, es importante tener en cuenta que las repollitas se cocinan en un horno precalentado a 180°C. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del horno que se utilice.

La segunda alternativa consiste en usar brócoli cocido y batido.

Este espacio está dedicado principalmente a mi papá, Margarita Valera y a mi mamá, María Mercedes, quienes son mi orgullo y mi ejemplo de vida. Espero que este recetario les sirva de inspiración y les ayude a descubrir nuevos sabores y recetas que les gusten y disfruten.

Problemática.

Este espacio está dedicado principalmente a mi papá, Margarita Valera y a mi mamá, María Mercedes, quienes son mi orgullo y mi ejemplo de vida. Espero que este recetario les sirva de inspiración y les ayude a descubrir nuevos sabores y recetas que les gusten y disfruten.

Select all

Este espacio está dedicado principalmente a mi papá, Margarita Valera y a mi mamá, María Mercedes, quienes son mi orgullo y mi ejemplo de vida. Espero que este recetario les sirva de inspiración y les ayude a descubrir nuevos sabores y recetas que les gusten y disfruten.

Salpicón de Baudilla.

Ingredientes:

- 1 taza de arroz
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de leche condensada

Para la salsa:

- 1 taza de leche
- 1/2 taza de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de leche condensada

El salpicón de baudilla se cocina en un horno precalentado a 180°C. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del horno que se utilice.

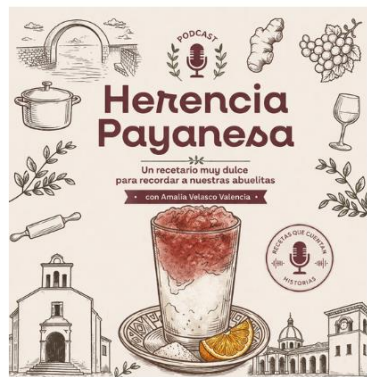
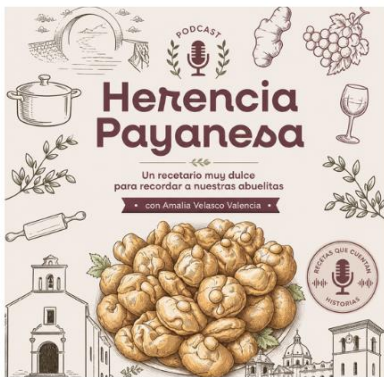
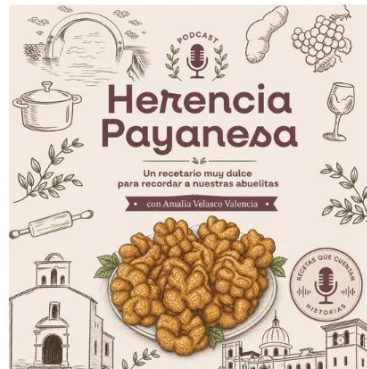
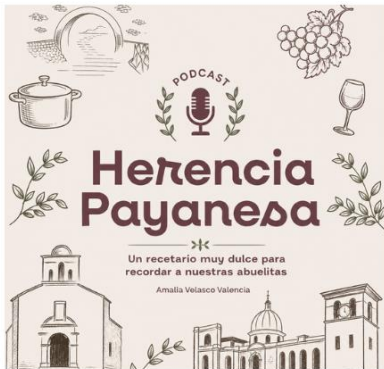
Manera de hacerlas.

Antes de iniciar con la receta, es importante tener en cuenta que las repollitas se cocinan en un horno precalentado a 180°C. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del horno que se utilice.

Anexo 1: Desarrollo del recetario.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali



Anexo 2: Portadas de la guía de uso

Anexo 3: Enlace de la guía de uso

<https://open.spotify.com/show/033gF5cPahyX9DxSMxf5xz?si=-srsRx5RQjCF3rtb9DGQMg>



Anexo 4: Formato de consentimientos informados



AUTORIZACIÓN TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES Fotos, videgrabaciones y registro de voz

Nombre del Titular del Dato:				
Doc. de Identidad:	C.C.	C.E.	PP	No.
Evento:	Validación de producto para proyecto de grado: "Herencia payanesa: preservando la tradición gastronómica con los estudiantes de la Javeriana Cali."			

Por medio del presente documento, obrando en mi calidad de asistente al evento antes mencionado, otorgo la autorización de tratamiento de datos personales que sigue a las siguientes:

Consideraciones:

1. Por fuera de la universidad Pontificia Universidad Javeriana de Cali, se realizará la recolección de información para el proyecto de grado titulado "**Herencia payanesa: preservando la tradición gastronómica con los estudiantes de la Javeriana Cali**", realizado por Amalia Velasco Valencia, por lo cual, actuando en su calidad de responsables de tratamiento de datos personales, y para efectos de garantizar el derecho de protección de estos datos, se me ha informado que en el transcurso de la entrevista, los estudiantes tomarán registros fotográficos y/o filmicos y de voz de los asistentes, con lo cual, se captarían datos definidos por la legislación colombiana como datos personales sensibles.
2. Como uno de los titulares de los datos personales que serán recolectados y tratados por la Universidad, a través del presente documento señalo los términos y condiciones en que voluntariamente otorgo mi autorización para que se realice este tratamiento.

Atendiendo a estas consideraciones, me permito manifestar de forma expresa y voluntaria, lo siguiente:

Primero: Autorizo a la Pontificia Universidad Javeriana y a la estudiante del Programa de Gastronomía y Artes Culinarias Amalia Velasco Valencia para que recolecten y hagan tratamiento de mis datos personales que estén contenidos en los registros fotográficos y/o filmicos, de voz que se realicen durante las entrevistas. El tratamiento que podrá dársele a estos datos deberá corresponder con alguna de estas finalidades:

- a) Generar comunicaciones al interior y por fuera de la Universidad;
- b) Usar la foto y/o videgrabación y registro de voz para ser publicada en repositorios institucionales, Instagram u otras conocidas o por conocer, la página web institucional e inclusive para la publicación en medios impresos.
- c) Estas fotos y/o videgrabaciones y registro de voz podrán tratarse en formato o soporte material, en ediciones impresas o en medio electrónico, óptico, magnético, en redes, (Intranet e Internet), mensajes de datos o similares y en general para cualquier medio o soporte conocido o por conocer en el futuro.

Parágrafo: En todo caso, el tratamiento que realice la Universidad de estos datos se ajustará a su Política de Tratamiento de Datos Personales, la cual puede ser consultada en la página web: www.javerianacali.edu.co, y en la cual, puedo conocer los derechos que me asisten como titular.

Segundo: Igualmente, declaro que he sido informado por la Universidad que no estoy obligado a otorgar la presente autorización, toda vez que los datos personales sobre los que versa la misma se consideran datos sensibles según la legislación nacional.

Usted tiene derecho a conocer, actualizar, rectificar o solicitar la eliminación de sus datos. Para ejercer estos derechos o presentar quejas, puede comunicarse con el Comité de Ética Institucional al correo eticainstitucional@javerianacali.edu.co, instancia independiente encargada de velar por la protección de los participantes.

En estos términos otorgo mi autorización expresa de tratamiento de datos para la Pontificia Universidad Javeriana, para constancia se firma en Cali, el día ____ del mes ____ del año 2026.

Atentamente,

Firma



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 Cali, mediante el presente formato autorizo a la **Pontificia Universidad Javeriana Cali** —en adelante, la Universidad— 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 la(s) imágenes(s) para la realización de un proyecto de grado titulado **"Herencia payanesa: preservando la tradición gastronómica con los estudiantes de la Javeriana Cali"**, realizado por la estudiante de la carrera de Gastronomía y Artes Culinarias, adscrita al Departamento de Creación de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. Que el registro de las imágenes será realizado por Amalia Velasco Valencia. 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 Gastronomía y Artes Culinarias 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:



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali



Facultad de Creación y Hábitat
Departamento Creación

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 Amalia Velasco Valencia, en el proyecto: **“Herencia payanesa: preservando la tradición gastronómica con los estudiantes de la Javeriana Cali”** amalivelasco17@javerianacali.edu.co

Si tiene dudas, inquietudes o considera que sus derechos han sido vulnerados, puede comunicarse con el Comité de Ética Institucional al correo eticainstitucional@javerianacali.edu.co , instancia independiente encargada de velar por la protección de los participantes.

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 Cali, Valle del Cauca, el día ___ del mes ___ de 2026.

Firma autorización adulto

Nombre

Cédula de ciudadanía



Consentimiento Informado para Participación en Evaluación Sensorial

Evaluación sensorial de una bebida gasificada elaborada con panela con diversos sabores de fruta dirigida a jóvenes estudiantes de la Pontificia Universidad Javeriana Cali entre 18 a 24 años.

Nombre del Titular del Dato:					
Doc. de Identidad:	C.C.		C.E.	PP	
Evento:					
Edad:					
Fecha:	/	/			
Teléfono de contacto:					

Objetivo del estudio

Usted ha sido invitado/a a participar voluntariamente en una validación del recetario titulado "Herencia Payanesa", con el objetivo de validar las recetas y confirmation que se pueden realizar, dirigida a jóvenes estudiantes de la Pontificia Universidad Javeriana Cali entre 18 a 24 años. Esta información se utilizará únicamente con fines académicos y de desarrollo del recetario.

Proceso de selección

Usted fue invitado/a directamente por la investigadora por ser estudiante activo/a de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, tener entre 18 y 24 años y manifestar disponibilidad y voluntad de participar. No presenta ninguna condición que lo/la excluya de la actividad.

Procedimiento

Se le pedirá que desarrolle una de las preparaciones del recetario con el objetivo de validar su procedimiento. Esto se realizará en la cocina de uno de los participantes o de la estudiante Amalia Velasco Valencia.

Beneficios. Su participación contribuirá a la validación de la receta correspondiente. No hay beneficio económico asociado a la participación.

Confidencialidad y custodia

Los datos recolectados serán tratados de forma anónima y confidencial, y no se publicará ninguna información que permita identificarle. Los resultados se utilizarán únicamente con fines académicos.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali



Los datos recolectados estarán bajo custodia exclusiva de la investigadora responsable, Amalia Velasco Valencia. Serán almacenados en medios digitales protegidos durante el semestre académico 2026-1 y eliminados de forma definitiva al finalizar este período. Los datos serán utilizados únicamente para esta investigación y no serán reutilizados en futuras investigaciones sin una nueva autorización expresa de su parte.

Voluntariedad y derecho para retirarse

Su participación es completamente voluntaria y puede retirarse del estudio en cualquier momento sin ninguna consecuencia negativa para usted.

Quejas o inquietudes

Para cualquier inquietud, puede comunicarse con la investigadora responsable: Amalia Velasco Valencia — amalisvelasco17@javerianacali.edu.co Para quejas o inquietudes relacionadas con sus derechos como participante, puede contactar al Comité de Ética Institucional: eticainstitucional@javerianacali.edu.co.

Consentimiento

Declaro que he leído este documento o me ha sido leído en su totalidad, que he comprendido su contenido y que acepto participar de forma libre y voluntaria en este estudio.

Firma del participante:

Investigador responsable: Amalia Velasco Valencia (1.107.838.834)

Correo electrónico: amalisvelasco17@javerianacali.edu.co

Celular: 3183899615

Firma del investigador: Amalia Velasco Valencia



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

«Aléjate de la gente que trata de empequeñecer tus ambiciones. La gente pequeña siempre hace eso, pero la gente realmente grande, te hace sentir que tú también puedes ser grande». — Mark Twain