



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

La relación cultural y emocional entre las danzas y la gastronomía tradicional del pacífico colombiano

Proyecto de grado

Estudiante

Jesús David Herrera Obando

Directora

María Consuelo Giraldo Mesa

Asesora Gastronómica

Florisalba Mosquera Díaz

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Programa de Gastronomía y Artes Culinarias

Cali, Valle del Cauca



Dedicatoria y Agradecimientos

Inicialmente, agradezco profundamente a mi madre María Victoria Obando Cabrera, a mi padre Wilson Herrera Flores, a mi tía Margot Obando Cabrera y a toda mi familia por su amor, paciencia y apoyo incondicional durante cada etapa de este proceso. Su confianza y acompañamiento fueron fundamentales para hacer posible este proyecto.

A mis amigos, en especial a Danna Gómez y Laura Castillo gracias por estar presentes en los momentos más difíciles, por su escucha, motivación y compañía constante.

Agradezco también a mis profesores por su guía, enseñanza y compromiso durante mi formación académica y profesional, aportando herramientas esenciales para el desarrollo de este proyecto.

De manera especial, expreso mi gratitud a la Maestra Jenny Sánchez por su apoyo, disposición y orientación durante el proceso creativo e investigativo, compartiendo generosamente sus conocimientos y saberes.

Asimismo, agradezco profundamente al grupo representativo de folclor Matamba, por su entrega, compromiso y colaboración en la realización del gastro performance “Sabor y Re existencia”. Su energía, talento y sensibilidad hicieron posible su realización.

Dedico este trabajo a mis padres, por su amor y sacrificio, por enseñarme el valor del esfuerzo y la perseverancia. Sin su apoyo, este logro no habría sido posible.

“Más que comer alimentos, se come conocimientos”

(Adolfo Albán)

Resumen

El proyecto de investigación-creación abordó la relación entre la danza y la gastronomía en el Pacífico colombiano, dos manifestaciones culturales que han coexistido históricamente como expresiones de identidad, memoria y patrimonio afrodescendiente. Aunque ambas expresan formas de resistencia cultural ante la esclavitud y la exclusión social, su estudio ha estado fragmentado, separando en artístico de lo culinario, dejando de lado la manera en que estas prácticas se complementan y comunican emociones y significados colectivos. Este proyecto buscó reconocer la interconexión entre danza y gastronomía como un fenómeno cultural integral.

El proyecto se desarrolló desde un enfoque interdisciplinario, combinando elementos gastronómicos, coreográficos, etnográficos y de observación participativa. La metodología incluyó la documentación audiovisual, la interacción con cocineras tradicionales y con grupos de danza afrocolombiana. Esta aproximación permitió explorar cómo los movimientos, los ritmos y los sabores se interrelacionan, y cómo la memoria colectiva y la identidad social se expresan a través de experiencias sensoriales compartidas.

El objetivo principal consistió en diseñar una propuesta gastro performática que integrara elementos de la danza y la gastronomía tradicional del Pacífico colombiano, fomentando la valoración del patrimonio cultural y la visibilización de la identidad afrocolombiana. La propuesta buscó reconstruir la conexión entre cuerpo y sabor, ofreciendo una experiencia educativa y sensorial que reflejara la memoria histórica y la riqueza cultural de estas comunidades.

Este trabajo resultó relevante académica y profesionalmente, ya que respondió a la necesidad de investigar y preservar las tradiciones afrocolombianas desde una perspectiva



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

integradora. Al combinar arte, territorio y gastronomía, el proyecto no solo fortaleció la identidad cultural, sino que también aportó herramientas para la formación de futuros cocineros y gestores culturales, promoviendo la conservación del patrimonio intangible y la creación de experiencias innovadoras que vinculen conocimiento, emoción y cultura.

Palabras clave: danzas tradicionales, gastronomía tradicional, patrimonio cultural, identidad cultural, memoria colectiva, pacífico colombiano, gastro performance, resistencia cultural.

Abstract

The research-creation project addressed the relationship between dance and gastronomy in the Colombian Pacific, two cultural manifestations that have historically coexisted as expressions of Afro-descendant identity, memory, and heritage. Although both represent forms of cultural resistance against slavery and social exclusion, their study had been developed in a fragmented way, separating the artistic from the culinary and overlooking how these practices complement each other and communicate collective emotions and meanings. In this sense, the project sought to recognize the interconnection between dance and gastronomy as an integral cultural phenomenon.

The project was developed through an interdisciplinary approach, combining gastronomic, choreographic, ethnographic, and participant observation elements. The methodology included audiovisual documentation, interaction with traditional cooks, and engagement with Afro-Colombian dance groups. This approach made it possible to explore how movements, rhythms, and flavors interrelate, and how collective memory and cultural identity are expressed through shared sensory experiences.

The main objective was to design a gastro performative proposal integrating elements of traditional dance and gastronomy from the Colombian Pacific, promoting the appreciation of cultural heritage and the visibility of Afro-Colombian identity. The proposal aimed to reconstruct the connection between body and flavor by offering an educational and sensory experience that reflected the historical memory and cultural richness of these communities.

This work proved academically and professionally relevant, as it responded to the need to investigate and preserve Afro-Colombian traditions from an integrative perspective. By



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

combining art, territory, and gastronomy, the project not only strengthened cultural identity, but also contributed tools for the training of future chefs and cultural managers, promoting the preservation of intangible heritage and the creation of experiences that connect knowledge, emotion, and culture.

Keywords: traditional dances, traditional gastronomy, cultural heritage, cultural identity, collective memory, Colombian Pacific, gastro performance, cultural resistance



Tabla de contenido

Dedicatoria y Agradecimientos	2
Resumen	3
Abstract	5
Capítulo I – Introducción	8
o.I Contextualización del tema y relevancia académica y profesional	8
o.2 Planteamiento y formulación del problema ¿Qué, dónde, por qué y cuándo?	9
o.4 Objetivo general y específicos	11
o.5 Justificación (académica, profesional, social, metodológica)	12
o.6 Delimitaciones y alcances (técnico, temporal, espacial, temático)	13
Capítulo II – Estado del arte	15
o.7 Revisión del estado del arte y estudios previos relevantes	15
Antecedentes del proyecto	15
o.9 Marco teórico y conceptual	18
o.10 Marco legal o normativo	23
Capítulo III – Marco Metodológico	24
o.II Enfoque y paradigma de investigación	24
o.I2 Tipo de investigación y diseño metodológico	25
o.I3 Población, muestra y técnicas de muestreo	26
o.I4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos	27
o.I5 Proceso Investigativo (Cronograma y Acciones)	29
Capítulo IV – Resultados y discusión	30
o.I6 Resultados	30
o.I7 Discusión	33
o.I8 Conclusiones	37
o.I9 Referencias bibliográficas	39
o.20 Consideraciones éticas	43
o.21 Anexos	46

Capítulo I – Introducción

o.I Contextualización del tema y relevancia académica y profesional

En el Pacífico colombiano y en la ciudad de Cali, la danza y la gastronomía han existido históricamente como expresiones de identidad, memoria y patrimonio cultural. Desde la época colonial, los pueblos afrodescendientes utilizaron el baile, el canto y la comida como formas de resistencia cultural ante la esclavitud y la exclusión social (Escobar, 2008). Sin embargo, aunque ambos ámbitos compartían origen y significados comunes, eran mínimas las investigaciones que analizaban la relación entre ellas. Por un lado, la danza había sido estudiada como práctica artística, social y simbólica, la gastronomía en cambio, mayormente se abordaba desde lo técnico o práctico, sin considerar la relación existente entre ambas. Este proyecto buscó reconocer la relación entre danza y gastronomía como un sistema integrado que comunica emociones, historia y pertenencia cultural en el Pacífico colombiano.

Cali, reconocida como la capital cultural del Pacífico, ha sido escenario de expresiones que vinculan la danza, la música y la cocina, como el Festival Petronio Álvarez, donde el cuerpo y el sabor se convierten en lenguajes de identidad afrocolombiana (Ramírez, 2022). Sin embargo, la comercialización de estas expresiones genera el riesgo de pérdida de sentido comunitario original, reinterpretando en espectáculos desconectados de su contexto ancestral. El desafío actual consistió en preservar el vínculo entre danza y gastronomía como prácticas que fortalecen la memoria colectiva e identidad social. Desde un enfoque gastronómico y coreográfico, con elementos etnográficos, este proyecto buscó contribuir a esa preservación, mediante el análisis de cómo ambas expresiones se complementan en las celebraciones y rituales del Pacífico.

Como estudiante de Gastronomía y Artes Culinarias y, al mismo tiempo bailarín de



danzas folclóricas, poseo una doble motivación que me permitió abordar el tema desde lo técnico y lo expresivo. La experiencia en danza facilitó comprender el cuerpo como instrumento de comunicación cultural, mientras que la formación gastronómica aportó herramientas para analizar y recrear sabores. Esta combinación de habilidades posibilitó una mirada interdisciplinar capaz de traducir los movimientos, emociones y ritmos de la danza en experiencias culinarias significativas. Además, con elementos de la observación etnográfica, la documentación audiovisual y la creación de productos comestibles innovadores fortaleció mi capacidad para unir arte, identidad y cocina en un mismo lenguaje académico, creativo y sensorial.

o.2 Planteamiento y formulación del problema

El presente proyecto abordó la relación entre la danza y la gastronomía tradicional del Pacífico colombiano, entendidas como expresiones culturales históricamente inseparables dentro de la identidad afrodescendiente. En territorios como Buenaventura, Tumaco, Guapi y, actualmente, en la ciudad de Cali, el cuerpo, el ritmo y el alimento han funcionado como formas de memoria, espiritualidad, resistencia y construcción comunitaria. Sin embargo, en los contextos contemporáneos estas prácticas suelen representarse de manera fragmentada, perdiendo gran parte de su dimensión simbólica y colectiva.

Esta problemática se evidenció especialmente en espacios culturales y festivales donde la danza, la música y la gastronomía comparten un mismo escenario, pero no necesariamente un mismo discurso cultural. Aunque eventos como el Festival Petronio Álvarez han contribuido a la visibilización de las tradiciones afrodescendientes, también han impulsado procesos de comercialización y descontextualización del patrimonio cultural. Como consecuencia, muchas de estas prácticas han comenzado a percibirse como productos de consumo o entretenimiento,

desvinculándose de los contextos rituales, familiares y comunitarios donde originalmente adquirirían sentido.

En este contexto, las comunidades afrodescendientes asentadas en Cali, junto con cocineras tradicionales, bailarines, músicos y gestores culturales, cumplen un papel fundamental en la preservación y transmisión de estos saberes. Desde mi experiencia como estudiante de gastronomía y bailarín, el proceso investigativo se desarrolló desde una posición de observación y participación activa, permitiendo comprender de manera sensible la relación existente entre corporalidad, sabor, territorio y memoria colectiva.

El proyecto se desarrolló principalmente en Cali (Valle del Cauca), ciudad reconocida como uno de los principales puntos de encuentro de las comunidades afrodescendientes del Pacífico colombiano. No obstante, también retoma referencias culturales y simbólicas de territorios como Buenaventura, Tumaco y Guapi, donde la relación entre danza, cocina y ritualidad aún conserva una fuerte dimensión comunitaria y ancestral.

Frente a esta problemática, surgió la necesidad de generar estrategias que permitieron reconectar estas expresiones culturales desde una mirada integradora, reconociendo que el acto de bailar y el acto de cocinar constituyen formas complementarias de transmisión cultural. Por esta razón, el presente trabajo propuso el diseño de una propuesta gastro performática que integre elementos de la danza y la gastronomía tradicional del Pacífico colombiano, con el propósito de visibilizar la identidad cultural y promover la valoración del patrimonio afrodescendiente desde una experiencia inmersiva y sensorial.

La relevancia de esta investigación radicó en que aporta a la comprensión de la danza y la gastronomía no como prácticas aisladas, sino como un sistema cultural integrado que fortalece la



memoria colectiva y el sentido de pertenencia. Asimismo, el proyecto contribuyó a la salvaguardia de los saberes tradicionales mediante un enfoque de investigación-creación que articula arte, territorio y comunidad, reconociendo al cocinero y al bailarín como agentes de memoria, resistencia y re-existencia cultural.

En este sentido, la investigación buscó responder a la siguiente pregunta problema: ¿Qué relación emocional y cultural existe entre las danzas y las prácticas gastronómicas del Pacífico colombiano, y cómo estas expresiones fortalecen la identidad cultural?

o.4 Objetivo general y específicos

Objetivo general

Diseñar una propuesta gastro performática que integre elementos de la danza y la gastronomía tradicional del Pacífico colombiano, como estrategia para visibilizar la identidad y promover la valoración del patrimonio cultural.

Objetivos específicos

Identificar los espacios, prácticas y celebraciones donde se integran la danza y la gastronomía tradicional del Pacífico colombiano.

Analizar los significados simbólicos, emocionales y sensoriales presentes en la relación de gastronomía y danzas tradicionales del Pacífico.

Implementar una estrategia de divulgación que integre la relación cultural y emocional entre las danzas y la gastronomía tradicional del Pacífico colombiano, para comprender cómo estas expresiones fortalecen la identidad cultural y la memoria colectiva del Pacífico colombiano.



o.5 Justificación

Reconocer y analizar la relación entre la danza y la gastronomía tradicional del Pacífico colombiano como manifestaciones complementarias del patrimonio inmaterial afrodescendiente constituyó uno de los principales propósitos de esta investigación. Estas prácticas han sido, desde tiempos coloniales, lenguajes de resistencia, espiritualidad y cohesión comunitaria; sin embargo, la mayoría de los estudios sobre el Pacífico como los de Escobar (2008) u Olaya y Figueroa (2015) tienden a abordarlas por separado, lo que ha generado un vacío académico sobre su relación cultural y simbólica.

Desde el punto de vista académico, este proyecto buscó aportar a la comprensión de la gastronomía desde un enfoque humanista y performático, creado con elementos de la gastronomía, la danza y apoyándose en algunos elementos etnográficos y de observación participante, donde el acto de cocinar se entendió como un medio de expresión cultural, similar a la danza. Así como nos dice Maura Caldas, defensora de la cocina del pacífico sur de Colombia. “Más que un encuentro de cocinas, es un intercambio cultural: es canto y baile, risas y relatos” (Fogón Petronio, 2019, p. 31), las celebraciones afrodescendientes del Pacífico integran cuerpo, música, comida y espiritualidad en una misma experiencia estética y política.

En el ámbito profesional, este proyecto contribuyó a la formación de cocineros, bailarines y gestores culturales con una mirada crítica y sensible hacia el patrimonio afrocolombiano. Comprender los vínculos entre el movimiento y el sabor fomenta prácticas culinarias más conscientes y contextualizadas, promoviendo el autodesarrollo hacia el fortalecimiento de la cultura local.

A nivel social, el proyecto adquirió relevancia al visibilizar las dinámicas culturales de las



comunidades afrodescendientes asentadas en Cali, donde la migración y la globalización han transformado las formas de celebración. Documentar y reconocer la relación entre danza y gastronomía contribuyó a preservar la memoria colectiva y fortalecer la identidad afrodescendiente, promoviendo el reconocimiento de la diversidad cultural como patrimonio vivo.

Finalmente, en su dimensión metodológica, tomando elementos propios del enfoque etnográfico permitió observar, escuchar y comprender las experiencias sensoriales y simbólicas que emergen en los contextos festivos. Este acercamiento, centrado en la interpretación y la creación más que en la intervención, permitió revelar cómo el cuerpo que baila y el cuerpo que cocina se comunican en un mismo lenguaje de memoria y resistencia, contribuyendo a una lectura integral del patrimonio cultural del Pacífico colombiano.

o.6 Delimitaciones y alcances

El proyecto se enmarcó en la apreciación de la relación simbólica y cultural entre la danza y la gastronomía tradicional del Pacífico colombiano, comprendidas como prácticas patrimoniales vivas que articulan cuerpo, emoción y memoria. Se desarrolló dentro del campo de la gastronomía como disciplina cultural y expresiva, con un enfoque interpretativo y performativo que buscó comprender y recrear los significados y vínculos que surgían entre ambas manifestaciones en los espacios festivos afrodescendientes. Esta delimitación temática permitió centrar la atención en las experiencias sensoriales, rituales y sociales que se producen cuando el acto de bailar y cocinar se integran en celebraciones colectivas.

Desde el punto de vista espacial, el estudio se concentró en la ciudad de Cali, Valle del Cauca, considerada la capital cultural del Pacífico colombiano. Esta ciudad ha sido

históricamente un punto de encuentro de comunidades afrodescendientes provenientes de Buenaventura, Tumaco y Guapi, que han trasladado sus costumbres, músicas y comidas a un contexto urbano. Cali constituyó, además, un escenario privilegiado para observar la interacción entre la danza y la gastronomía, especialmente en eventos como el Festival de Música del Pacífico Petronio Álvarez, fiestas comunitarias y encuentros culturales en barrios con alta presencia afrocolombiana.

En cuanto a la delimitación temporal, el proyecto abarcó el periodo 2010–2025, años que marcaron una etapa de consolidación y transformación de las expresiones culturales afrodescendientes en Cali. Durante este tiempo, el Festival Petronio Álvarez se consolidó y evolucionó como un referente nacional e internacional de identidad afrocolombiana, y se intensificó la presencia de las cocinas y danzas del Pacífico en la vida urbana, generando procesos de reinterpretación cultural, comercialización y también de resistencia patrimonial. (Ramírez, 2022)

En el plano técnico, el proyecto empleó algunos elementos propios de la etnografía, como la observación participante, entrevistas semiestructuradas y registro audiovisual, para reconocer los contextos donde convergen el movimiento corporal y las prácticas culinarias. También se recurrió al análisis simbólico y sensorial para comprender los gestos, ritmos, sonidos, aromas y sabores como signos culturales que comunican significados colectivos. Este enfoque permitirá observar con rigor académico la interacción entre cuerpo, alimento y territorio.

Finalmente, en la delimitación temática, el proyecto no pretendió abarcar la totalidad de las expresiones culturales del Pacífico, sino enfocarse en los vínculos entre danza y gastronomía como manifestaciones centrales de las celebraciones afrodescendientes. Su alcance se orientó a la



interpretación, documentación y re-creación de las relaciones culturales y simbólicas que surgen de esa interacción. En consecuencia, el proyecto buscó fortalecer la comprensión del patrimonio inmaterial desde la gastronomía como lenguaje de identidad, memoria y resistencia, aportando una mirada interdisciplinar entre arte, cuerpo y alimento.

Capítulo II – Estado del arte

o.7 Revisión del estado del arte y estudios previos relevantes

Antecedentes del proyecto

La relación entre la danza y la gastronomía como expresiones culturales integradas ha sido objeto de análisis en diversos contextos latinoamericanos, aunque aún representa un campo poco explorado en Colombia. En el ámbito internacional, Kirstin (2021), en su artículo “Entre comida y baile. El goce corporal en la Fiesta del Haba de Santa Rosa de Tastil (Argentina)”, demostró cómo las prácticas de comer, bailar y celebrar conforman una misma experiencia sensorial y comunitaria. Su enfoque auto etnográfico resalta que el conocimiento cultural se produce también “desde y con el cuerpo”, evidenciando cómo el goce corporal refuerza la identidad y la cohesión social. Este trabajo resultó fundamental para el presente proyecto, ya que confirmó que la comida y la danza no deben entenderse como expresiones separadas, sino como lenguajes que se entrelazan para construir comunidad.

En el contexto nacional, Olaya y Figueroa (2015) analizaron el Currulao como identidad cultural de Tumaco, destacando que la danza afro del Pacífico está estrechamente ligada a la oralidad, la cocina festiva y la espiritualidad. Los autores mostraron cómo los bailes tradicionales se acompañan de preparaciones colectivas, transformando el acto de comer en un componente inseparable del ritual comunitario. Este estudio aportó una base sólida para comprender que la

gastronomía del Pacífico es una práctica corporal y simbólica, tan importante como el baile para la transmisión de saberes y la resistencia cultural.

Asimismo, Zapata, et. al (2023), en “Las cocinas del Pacífico al son de los ritmos musicales”, evidenció la estrecha conexión entre la música, la danza y la comida en las celebraciones afrocolombianas. Su investigación reveló que los ritmos de marimba, tambores y currulaos acompañan la preparación y el consumo de los alimentos, generando una atmósfera ritual donde cocinar, cantar y bailar se convierten en un mismo acto de comunión cultural.

Por su parte, Castro y Hurtado (2018) profundizaron en el papel de la gastronomía del Pacífico como elemento comunicativo en la ciudad de Cali. A través del análisis etnográfico del Festival Petronio Álvarez, los autores demostraron que los platos tradicionales son portadores de identidad y memoria, funcionando como medios de expresión cultural dentro del proceso migratorio afrodescendiente.

En conjunto, estas investigaciones mostraron que tanto en Colombia como en Latinoamérica existe un creciente interés por entender la gastronomía y la danza como expresiones complementarias del patrimonio cultural inmaterial. No obstante, persiste una falta de estudios que aborden su interrelación directa en el contexto urbano de Cali, donde ambas prácticas se transforman y resignifican dentro de nuevas dinámicas culturales y turísticas. Este vacío académico sustenta la pertinencia del presente proyecto, que buscó analizar cómo la interacción entre la danza y la gastronomía del Pacífico refleja las dinámicas culturales, emocionales y comunitarias de las celebraciones en Cali.



o.8 Marco referencial

El Pacífico colombiano constituye una de las regiones más ricas culturalmente del país, donde las prácticas culinarias, musicales y corporales conforman un entramado inseparable de identidad, memoria y resistencia. Históricamente, las comunidades afrodescendientes que habitan esta zona han desarrollado una cultura del cuerpo y del alimento vinculada al territorio y a las dinámicas del río, el mar y la selva. En este contexto, la danza y la gastronomía emergen como expresiones que dialogan entre sí: la primera a través del movimiento y el ritmo, y la segunda a través del sabor y la preparación colectiva. Ambas prácticas funcionan como formas de comunicación no verbal que transmiten conocimientos ancestrales y cohesionan a la comunidad.

Desde una perspectiva histórica, la gastronomía del Pacífico ha sido moldeada por los procesos de resistencia de las comunidades afrodescendientes durante la Colonia, quienes adaptaron ingredientes nativos y técnicas africanas para crear una cocina que expresa libertad e identidad (Escobar, 2008). Platos como el encocado, el tapao o el arroz con camarón son más que recetas, símbolos de supervivencia cultural. Simultáneamente, la danza del currulao, los arrullos y los alabaos conservan los ritmos y gestos heredados del África bantú, donde el cuerpo se convierte en un medio para honrar la vida, el duelo y la espiritualidad. En ambos casos, la corporalidad y la colectividad son ejes fundamentales para entender el patrimonio inmaterial afrocolombiano.

En el ámbito cultural actual, Cali ha sido un punto de encuentro clave para estas manifestaciones. El Festival de Música del Pacífico Petronio Álvarez, surgido en 1997, se ha consolidado como un espacio para visibilizar el patrimonio afrodescendiente donde confluyen música, danza y gastronomía (Montaño & Valencia, 2018). Sin embargo, aunque este tipo de escenarios han favorecido el reconocimiento y circulación de las tradiciones del Pacífico, también



resulta necesario cuestionar la manera en que dichas expresiones son representadas dentro de dinámicas urbanas y comerciales. En muchos casos, la danza y la gastronomía comparten el mismo espacio físico, pero continúan siendo percibidas como experiencias separadas, reducidas a espectáculos o productos de consumo cultural. Según Perea (2019), estas prácticas no solo deberían celebrar la herencia cultural, sino que también construir una memoria sensorial donde el movimiento y el sabor evocan pertenencia, ancestralidad y comunidad.

En el contexto culinario actual, las cocineras del Pacífico han adquirido un papel central en la transmisión del saber gastronómico. Investigaciones recientes (Ramírez, 2022) demuestran que la cocina pacífica es también un acto performativo: cocinar es cantar, mover el cuerpo, contar historias y compartir afectos. De igual manera, la danza afrodescendiente se nutre del alimento como ritual, donde la preparación y el consumo de la comida acompañan los encuentros festivos y religiosos. Esta relación simbiótica evidencia que cuerpo y alimento son lenguajes de identidad, cuyo estudio contribuye al reconocimiento de la diversidad cultural en la ciudad de Cali.

El presente proyecto se fundamenta en la comprensión de la gastronomía y la danza como expresiones interdependientes que articulan memoria, territorio y resistencia. A partir del diálogo entre autores como Ramírez (2022), Escobar (2008), Zapata, et. al (2023), Olaya y Figueroa (2015), Albán (2009) se propone un análisis que va más allá de la descripción folclórica para entender cómo el cuerpo que baila y el cuerpo que cocina comunican una historia compartida de identidad afrodescendiente y transformación cultural.

o.9 Marco teórico y conceptual

El presente proyecto se fundamentó en una perspectiva etnográfica, cultural y patrimonial, que comprende la gastronomía y la danza como lenguajes simbólicos de identidad, resistencia y

memoria. Según Escobar (2008), las comunidades afrodescendientes del Pacífico han configurado sus prácticas culturales como formas de territorialidad y expresión política, donde el cuerpo y el alimento son espacios de conocimiento. En esta línea, Castro y Hurtado (2018) destacaron que la cocina afrocolombiana es un acto de resistencia frente a la homogeneización cultural, mientras que Kirstin (2018) planteó que la danza, la música y la comida conforman un entramado ritual que reconfigura la identidad colectiva.

El marco teórico se apoya también en la noción de patrimonio cultural inmaterial propuesta por la UNESCO (2018), entendida como el conjunto de saberes, prácticas y expresiones que las comunidades reconocen como parte de su herencia viva. Desde esta mirada, tanto la danza como la gastronomía del Pacífico colombiano son expresiones dinámicas que articulan memoria y contemporaneidad. Su estudio conjunto permite comprender cómo los gestos culinarios y los movimientos corporales expresan relaciones profundas entre cuerpo, territorio y comunidad.

Asimismo, la teoría del *food design* de Zampollo (2016) aportó un enfoque interdisciplinar que permite leer el alimento no solo como objeto material, sino como vehículo de comunicación cultural, lo cual dialoga con las prácticas performativas de la danza afrodescendiente. De este modo, el proyecto integró herramientas conceptuales de la antropología del cuerpo, los estudios del patrimonio y la gastronomía contemporánea para analizar los significados simbólicos de cocinar y bailar.

Durante el desarrollo del proyecto de investigación se identificaron y analizaron diversos conceptos fundamentales que orientan la comprensión de la relación entre la danza y la gastronomía tradicional del Pacífico colombiano. Estos términos son esenciales para la



estructuración, formulación y avance del estudio, ya que permiten establecer un marco conceptual sólido. Para esta tarea, se seleccionaron y definieron categorías clave apoyadas en distintos autores, con el propósito de facilitar un análisis riguroso e interpretativo.

1. Gastronomía

“La gastronomía se entiende como producción y consumo, como una manifestación cultural, una herramienta para el desarrollo local, y también una experiencia auténtica, especializada, así como un trocito del paisaje que nos rodea” (Fusté, 2016, p. 11). Teniendo en cuenta la definición de Fusté, en el contexto del Pacífico colombiano, la gastronomía no solo representa una forma de alimentación, sino también una manera de expresar la memoria, la identidad afrodescendiente y el vínculo con el territorio. Desde esta perspectiva, la gastronomía se convierte en un lenguaje cultural que comunica quiénes son los pueblos del Pacífico, cómo viven y cómo resisten frente a los procesos de gentrificación.

2. Patrimonio cultural inmaterial

Según la UNESCO (2018), el patrimonio cultural inmaterial “no sólo se refiere a edificios y monumentos del pasado, sino también a las ricas tradiciones que se han transmitido de generación en generación”, en el contexto de esta investigación el patrimonio cultural inmaterial son las tradiciones vivas heredadas de los antepasados, que incluyen prácticas, representaciones, conocimientos y habilidades. En el caso del Pacífico, se expresa en la cocina, la danza y la música.

3. Identidad cultural

La identidad es aquel sentido de pertenencia que se construye para con los grupos sociales con los que se comparten creencias, valores, sentires, símbolos, ideales y trayectorias históricas



(González, 2020, p. 4). De acuerdo a lo anterior la identidad en el pacífico colombiano se expresa en los saberes, sabores y movimientos que las comunidades comparten y recrean colectivamente. Tanto la danza como la gastronomía son espacios donde se reflejan los valores, sentimientos e ideales que sostienen el sentido de pertenencia afrodescendiente. Con este enfoque, la identidad cultural se construye y fortalece cada vez que el cuerpo baila y el fogón se enciende.

4. *Cuerpo*

“El cuerpo se construye en las prácticas simbólicas, a partir de su inclusión en el orden simbólico a través del lenguaje” (Escudero, 2013, p. 7). A través del baile y de las prácticas culinarias, el cuerpo “habla” y transmite conocimiento: el gesto de amasar, el ritmo del tambor o el movimiento del currulao son formas de lenguaje que construyen y reafirman la identidad colectiva.

5. *Re- existencia*

Planteada por Adolfo Albán Achinte como las estrategias mediante las cuales las comunidades crean formas de “inventarse cotidianamente la vida” frente a dinámicas históricas de exclusión, invisibilización y homogenización cultural. En este sentido, la danza y la cocina tradicional se comprenden como prácticas de permanencia cultural y resistencia simbólica, donde el acto de cocinar, bailar y compartir adquiere una dimensión política y comunitaria. (Albán, 2009)

6. *Danza tradicional*

“La danza tradicional se ha identificado como un componente integral que contribuye a mantener las expresiones del territorio, como la vestimenta propia, relatos, mitos, las formas de vida como el cultivo de la tierra y los alimentos que sustentan la vida diaria.” (Montilla, 2015, p.



2). Entendiendo lo anterior en el contexto de la investigación es una manifestación integral del territorio, en la que se entrelazan la historia, los oficios, la oralidad y la alimentación. Las coreografías del currulao, el abozao o el bunde no solo expresan alegría o devoción, sino también los modos de vida ligados al trabajo en la tierra, la pesca y la cocina comunitaria.

7. Técnicas culinarias tradicionales

“Es el resultado de la narrativa propia de cada familia. Hace énfasis en las cocinas tradicionales, alimentos empleados, utensilios de cocina y la relación con los géneros musicales que plasman la vida cotidiana de los cocineros, el valor del alimento, la preparación y ritual de consumo” (Zapata, Bastos, et. al, 2023, p. 2). En este sentido, a gastronomía tradicional del Pacífico colombiano surge de historias familiares que entrelazan el alimento con la música, el cuerpo y la vida cotidiana.

8. Memoria colectiva

Según Manero y Soto (2005, p. 180) “La memoria colectiva se refiere a cómo los grupos sociales recuerdan, olvidan o se reapropian del conocimiento del pasado social. La memoria social se puede concebir como la influencia que ciertos factores sociales tienen en la memoria individual, o memoria en la sociedad”. Es decir, que esta se manifiesta en las prácticas culturales que unen el cuerpo, el alimento y la comunidad. Cada plato y cada coreografía son formas de reapropiación del pasado, donde se transforman las experiencias de los antepasados en expresiones actuales de identidad y orgullo. Así, la memoria colectiva no solo conserva, sino que también evoluciona y actualiza los conocimientos culturales.

9. Epistemología del fogón

Según Adolfo Albán es una forma ancestral de producción y transmisión de



conocimiento. Esta perspectiva reconoce que cocinar no se limita a la preparación de alimentos, sino que implica procesos de aprendizaje vinculados al tiempo, la oralidad, la experiencia y el respeto por los ciclos naturales. Bajo la idea de que “uno más que comer alimentos, come conocimientos”, el fogón se configura como un espacio donde se preservan saberes técnicos, afectivos y territoriales. (Albán, 2015).

10. Rito

“Una serie de acciones o actitudes emparentadas, marcadas o signadas por algún valor simbólico y que generalmente encuentran un sentido o razón de ser en el contexto de un grupo humano sea una religión o la tradición de alguna comunidad” (Amelia, 2015, p. 40). En el pacífico encontramos diversas prácticas cargadas de sentido simbólico que reafirman los valores, creencias y emociones de la comunidad. Así, la ritualidad articula el cuerpo, el alimento y la espiritualidad.

o.Io Marco legal o normativo

Leyes y reglamentos

El presente proyecto se fundamentó en el marco legal colombiano que protege el patrimonio cultural, la diversidad étnica y las prácticas tradicionales, tanto en el ámbito cultural como alimentario. En primer lugar, la Constitución Política de Colombia (1991), en sus artículos 7 y 70, reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación, declarando que la cultura en todas sus manifestaciones es fundamento de la nacionalidad y debe ser promovida por el Estado.

De manera específica, la Ley 70 de 1993, que desarrolla los derechos de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, establece la obligación de proteger y promover



sus expresiones culturales, entre ellas la gastronomía, la danza y la música. Esta ley sienta las bases para considerar las prácticas culinarias y dancísticas del Pacífico como patrimonio inmaterial protegido.

En el campo gastronómico, el Decreto 3075 de 1997 reglamenta las condiciones sanitarias para la fabricación, preparación y manipulación de alimentos en Colombia. Aunque este proyecto no se centra en la producción industrial de alimentos, dicho decreto es relevante en la medida en que define los parámetros básicos de seguridad alimentaria e inocuidad, que deben considerarse en cualquier investigación o práctica culinaria.

Alcance y pertinencia

El marco normativo garantiza que la investigación se desarrolle dentro de un entorno ético, respetuoso y legalmente coherente con la protección del patrimonio cultural afrocolombiano. A su vez, permite delimitar los parámetros para el tratamiento responsable de los saberes tradicionales, evitando la apropiación indebida o el uso comercial no autorizado.

Además, al identificar la Ley 70 de 1993 como ejes regulatorios principales, este proyecto se alinea con los principios de soberanía cultural y diversidad patrimonial, fortaleciendo el papel de la gastronomía y la danza como herramientas de identidad y desarrollo sostenible.

Capítulo III – Marco Metodológico

o.II Enfoque y paradigma de investigación

El enfoque de este proyecto se desarrolló de manera cualitativa, sustentado en el paradigma interpretativo y etnográfico. Este enfoque permitió comprender las prácticas culturales desde la perspectiva de quienes las viven, reconociendo la subjetividad, la emoción y la experiencia sensorial como fuentes legítimas de conocimiento.



El paradigma interpretativo buscó comprender más que medir, y es el más adecuado para reconocer la relación simbólica y emocional entre la danza y la gastronomía tradicional del Pacífico colombiano, donde el cuerpo, el alimento y la memoria son elementos inseparables.

Así, el proyecto se centró en la observación, el diálogo y la interpretación de significados compartidos por cocineras tradicionales, bailarines y portadores del patrimonio cultural afrodescendiente en Cali.

o.I2 Tipo de investigación y diseño metodológico

El proyecto se desarrolló desde la metodología de investigación-creación, tomando elementos de la Investigación-Acción Participativa (IAP) como enfoque de acercamiento a las prácticas culturales y a los portadores de saber vinculados al proyecto. Esta perspectiva permitió establecer una relación cercana y contextual con las comunidades, comprendiendo la danza y la gastronomía desde la experiencia, la observación y el diálogo cultural.

El proyecto reconoció la relación entre danza y gastronomía no solo desde la teoría, sino también desde la experiencia sensible y la creación artística. En este sentido, el proceso creativo se convierte en una herramienta metodológica que posibilita interpretar y traducir los hallazgos culturales en una experiencia inmersiva denominada gastro performance. El diseño metodológico se estructura en las siguientes fases:

- Exploración y diagnóstico: identificación de prácticas, contextos y actores relevantes a partir de la observación y entrevistas con cocineras tradicionales, bailarines y músicos relacionados con la danza y la gastronomía tradicional del Pacífico colombiano.

- Interacción y experimentación: exploración de elementos coreográficos y escénicos, gastronómicos, sonoros y sensoriales orientados a traducir conceptos como memoria, territorio y



epistemología del fogón en lenguajes performáticos y experienciales. Durante esta etapa se analizaron las relaciones entre cuerpo, sabor y ritualidad como formas de transmisión cultural.

- Creación, síntesis y comunicación: construcción del producto final (gastroperformance) como resultado del proceso de investigación-creación, articulando danza, gastronomía, sonido, ritualidad y narrativa cultural en una experiencia inmersiva.

- Interpretación y Análisis : análisis reflexivo de las experiencias, percepciones y hallazgos obtenidos durante el proceso investigativo y performático, identificando relaciones entre las prácticas dancísticas y la gastronomía tradicional del Pacífico colombiano.

En conjunto, este diseño metodológico buscó entender y visibilizar cómo la danza y la gastronomía tradicional actúan como lenguajes de identidad, resistencia y continuidad cultural en el Pacífico colombiano, evidenciando el potencial de la investigación-creación para generar conocimiento desde la experiencia artística y sensorial.

o.I3 Población, muestra y técnicas de muestreo

La población objetivo correspondió a portadores del patrimonio cultural afrodescendiente del Pacífico colombiano que residen o participan en actividades culturales en la ciudad de Cali. Incluye cocineras tradicionales, bailarines, músicos y organizadores culturales vinculados a eventos como el Festival Petronio Álvarez o encuentros comunitarios similares.

La muestra fue intencional y no probabilística, seleccionando entre 5 y 8 participantes clave que representen la diversidad de experiencias (al menos tres cocineras tradicionales y dos bailarines).



La técnica de muestreo fue por juicio, eligiendo a los participantes por su conocimiento, trayectoria y relevancia cultural dentro de la comunidad.

Para garantizar la validez, pertinencia cultural y profundidad de la información recolectada, se establecen los siguientes criterios de selección de participantes:

- Criterios de inclusión: Se consideraron participantes aquellas personas que mantengan un vínculo territorial y cultural significativo con las comunidades del Pacífico colombiano, evidenciado a través de su trayectoria de vida o pertenencia comunitaria. Asimismo, deberán contar con experiencia demostrable, en la práctica de la cocina tradicional o la danza folclórica, entendidas como expresiones vivas del patrimonio cultural. Se priorizó la participación de personas reconocidas por sus pares o por la comunidad como portadoras de saberes, en tanto referentes de tradición y memoria colectiva. Finalmente, se requirió la disposición voluntaria para integrarse activamente en el proceso de co-creación del gastro performance, incluyendo las fases de diálogo, experimentación y puesta en escena.
- Criterios de exclusión: Se excluyeron aquellas personas que no acepten o no formalicen su participación mediante el consentimiento informado y la autorización para el registro de información y material audiovisual. De igual forma, no fueron consideradas aquellas prácticas que, aunque relacionadas con la danza o la cocina, no mantengan una conexión verificable con los contextos culturales y tradicionales del Pacífico colombiano, entendidas estas como desvinculadas de los procesos comunitarios, históricos y simbólicos que sustentan dichas expresiones.

o.I4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

La recolección de información en esta investigación se desarrollará bajo un enfoque



cualitativo y participativo, empleando técnicas que permitan comprender los significados, emociones y saberes asociados a la danza y la gastronomía tradicional del Pacífico colombiano desde la voz y la experiencia de sus portadores.

Entrevistas semiestructuradas: Se realizaron entrevistas a cocineras tradicionales y bailarines para obtener información sobre la relación entre gastronomía, danza, memoria e identidad.

Instrumento: Guion de entrevista y grabadora de audio/video. (Anexo A).

Observación participante: El investigador asistió a espacios festivos y gastronómicos (como el Petronio Álvarez o encuentros comunitarios) para registrar comportamientos, gestos, sonidos y prácticas que integren baile y cocina.

Instrumento: Libreta de campo, cámara y diario etnográfico. (Anexo B).

Análisis sensorial: Se aplicaron durante la gastro performance, evaluando la interacción entre movimiento, aroma, sabor y emoción.

Instrumento: Fichas de apreciación sensorial y registro audiovisual. (Anexo C).

o.I5 Proceso Investigativo (Cronograma y Acciones)

Tabla 1.

Proceso Investigativo

Fase	Acciones de Investigación	Objetivo Específico Relacionado	Tiempo Estimado (2026)
I. Exploración y diagnóstico	Revisión bibliográfica sobre patrimonio cultural, memoria y colonialidad del sabor; identificación de actores clave; realización de entrevistas iniciales y levantamiento de historias de vida con cocineras tradicionales, bailarines y músicos; observación de contextos donde convergen la cocina y la danza.	Identificar los espacios, prácticas y celebraciones donde se integran la danza y la gastronomía tradicional del Pacífico colombiano.	Enero – Febrero
II. Interacción y experimentación	Exploración de elementos coreográficos, escénicos, gastronómicos, sonoros y sensoriales mediante ejercicios performáticos y experiencias inmersivas; implementación de observación participante; realización de entrevistas semiestructuradas; análisis de las relaciones entre cuerpo, sabor, memoria y ritualidad como formas de transmisión cultural.	Analizar los significados simbólicos, emocionales y sensoriales presentes en la relación de gastronomía y danzas tradicionales del Pacífico	Marzo – Abril
III. Creación, síntesis y comunicación	Sistematización y análisis de la información recolectada; diseño y ejecución del gastroperformance como resultado de investigación-creación; articulación de danza, gastronomía, sonido y narrativa cultural en una experiencia inmersiva; aplicación de formatos de evaluación y apreciación sensorial;	Implementar una estrategia de divulgación que integre la relación cultural y emocional entre las danzas y la gastronomía tradicional del Pacífico colombiano, para comprender cómo estas	Abril



	producción de material audiovisual y socialización de resultados mediante productos académicos y artísticos.	expresiones fortalecen la identidad cultural y la memoria colectiva del Pacífico colombiano.
IV. Interpretación y análisis	Desarrollo de un análisis reflexivo de las experiencias, percepciones y hallazgos obtenidos durante el proceso investigativo y performático; interpretación de las relaciones entre prácticas dancísticas, gastronomía tradicional, memoria sensorial e identidad cultural a partir de los registros etnográficos y las evaluaciones realizadas por los participantes.	Mayo

Nota: Cronograma de actividades 2026.xlsx Se presentan las actividades y las fechas, teniendo en cuenta el periodo de tiempo de enero a junio. Fuente: Elaboración propia.

Capítulo IV – Resultados y discusión

o.16 Resultados

El proceso investigativo permitió comprender que la danza y la gastronomía tradicional del Pacífico colombiano no operan como expresiones independientes, sino como un sistema cultural integrado que articula memoria, corporalidad, territorio e identidad colectiva. A partir de las entrevistas, la observación participante y los espacios de interacción con sabedores, cocineras tradicionales y bailarines, se identificó que ambas prácticas comparten códigos simbólicos, rituales y emocionales que funcionan como mecanismos de transmisión cultural y continuidad comunitaria.

Los hallazgos obtenidos durante la investigación sirvieron como base para la construcción del gastro performance “Sabor y Re existencia”, concebido como una propuesta de investigación-creación donde la cocina, la danza, la música y la experiencia sensorial dialogaran dentro de una

narrativa inmersiva. Esta experiencia permitió traducir los conceptos teóricos desarrollados durante el proceso investigativo —como memoria indirecta, epistemología del fogón y re-existencia— en lenguajes corporales, gastronómicos y performáticos capaces de generar interacción emocional con los asistentes.

Los resultados obtenidos a través de los formatos de evaluación reflejaron una percepción altamente positiva frente a la integración entre gastronomía, danza y experiencia sensorial. En el componente gastronómico, categorías como sabor obtuvieron una valoración del 100% en nivel alto, mientras que aspectos como aroma, integración sensorial, uso de ingredientes y orden en la ejecución alcanzaron valoraciones superiores al 90% (Anexo I). Estos resultados evidencian que la propuesta logró construir una experiencia culinaria coherente, donde los ingredientes tradicionales y los estímulos asociados al fuego lento permitieron activar procesos de memoria sensorial y conexión emocional con el territorio del Pacífico colombiano (Anexo G).

Uno de los hallazgos más relevantes fue la comprensión del fogón como un espacio de conocimiento ancestral. El proyecto evidenció que cocinar trasciende la preparación de alimentos, constituyéndose como un proceso de enseñanza, cuidado y construcción de memoria colectiva. En este sentido, la denominada epistemología del fogón permitió reconocer que el saber culinario se transmite desde la experiencia, la oralidad, la observación y el respeto por el tiempo de la cocción, especialmente en los llamados fogones parentales, donde el acto de cocinar mantiene viva la relación entre territorio, familia y tradición.

De manera paralela, la danza se consolidó como una forma de narración corporal mediante la cual se expresan emociones, historias y formas de resistencia cultural. Los movimientos, ritmos y dinámicas colectivas observadas durante las prácticas dancísticas

evidenciaron que el cuerpo funciona como un archivo vivo de memoria, capaz de comunicar experiencias y sentidos que trascienden el lenguaje verbal. Esto se reflejó también en los resultados del componente performático, donde categorías como hilo narrativo, integración entre danza y gastronomía, elementos visuales y sonoros, y coreografía e interpretación obtuvieron valoraciones del 100% en nivel alto (Anexo I).

La experiencia gastro performática permitió integrar estos elementos en una propuesta inmersiva donde cuerpo, sabor, sonido y ritualidad dialogaron de manera orgánica. Durante el desarrollo del performance, los participantes manifestaron conexiones emocionales relacionadas con nostalgia, recuerdos familiares y sentido de pertenencia, especialmente a través de aromas, sabores y estímulos sonoros asociados al territorio del Pacífico (Anexo G). Esto permitió evidenciar la activación de una memoria sensorial y afectiva construida desde la experiencia compartida.

Asimismo, las categorías relacionadas con experiencia inmersiva y relación memoria-emoción alcanzaron valoraciones superiores al 90% (Anexo I), evidenciando que los asistentes no se posicionaron únicamente como espectadores, sino como participantes activos dentro de la narrativa cultural propuesta. La articulación entre iluminación, música, corporalidad y gastronomía favoreció espacios de reflexión colectiva sobre la identidad afrodescendiente y el valor del patrimonio cultural del Pacífico colombiano.

Los momentos asociados al fuego lento permitieron representar la paciencia y el cuidado como formas de resistencia frente a la lógica de la inmediatez contemporánea. El arrullo final, por su parte, favoreció un espacio de encuentro emocional y reflexión colectiva, fortaleciendo la relación entre ritualidad, alimento y comunidad.



En el componente gastronómico, la reinterpretación contemporánea de las preparaciones tradicionales permitió visibilizar los saberes del fogón desde nuevas formas de presentación, sin perder su dimensión simbólica y sensorial. La integración entre cocina y danza transformó al espectador en un participante activo de la experiencia, favoreciendo una comprensión más cercana y vivencial de los saberes culturales afrodescendientes.

Finalmente, aunque los resultados generales fueron altamente positivos, las evaluaciones también permitieron identificar algunos aspectos de mejora relacionados principalmente con la visibilidad espacial y la dimensión sonora de ciertos momentos performáticos. Algunos asistentes sugirieron fortalecer aún más la carga ritual mediante elementos corporales y musicales de mayor intensidad, como tambores y recursos vocales más profundos, con el fin de potenciar la conexión ancestral de la experiencia.

En términos generales, los resultados evidencian que el gastro performance funcionó como una estrategia efectiva de mediación cultural, capaz de integrar memoria, emoción, corporalidad y territorio en una experiencia inmersiva que resignifica las prácticas culturales del Pacífico colombiano desde una perspectiva contemporánea.

o.I7 Discusión

Los resultados obtenidos durante el proceso investigativo permitieron responder a la pregunta problema planteada, evidenciando que sí existe una relación emocional, simbólica y cultural entre las danzas y las prácticas gastronómicas del Pacífico colombiano. Más allá de funcionar como expresiones artísticas aisladas, ambas constituyen formas complementarias de transmisión de memoria, identidad y sentido de pertenencia dentro de las comunidades afrodescendientes. Esta relación se manifestó tanto en los espacios observados durante la

investigación como en las respuestas emocionales y sensoriales generadas durante el gastro performance “Sabor y Re existencia”.

A partir de las entrevistas, la observación participante y el análisis de las prácticas culturales, se identificó que la danza y la gastronomía convergen principalmente en celebraciones comunitarias, rituales, encuentros familiares y festividades tradicionales, donde el acto de cocinar y el acto de bailar ocurren simultáneamente como formas de interacción colectiva. En estos espacios, el alimento no aparece únicamente como un elemento funcional o cotidiano, sino como parte de una experiencia ritual y emocional compartida que fortalece vínculos sociales y construye identidad cultural.

Sin embargo, durante el proceso investigativo también surgieron posturas que cuestionan la existencia de una relación directa entre ambas prácticas. Particularmente, una de las discusiones planteadas durante las entrevistas señalaba que la danza posee una dimensión más performática y espectacular, mientras que la cocina pertenece al ámbito cotidiano y doméstico. Desde esta perspectiva, ambas manifestaciones cumplirían funciones distintas dentro de la vida comunitaria y no necesariamente operarían como un mismo lenguaje cultural.

Esta postura resulta relevante porque evidencia una tensión importante dentro del análisis contemporáneo de las prácticas culturales tradicionales. En muchos contextos urbanos y escénicos actuales, la danza suele ser presentada como espectáculo artístico, mientras que la gastronomía permanece asociada a lo doméstico, al servicio o a la cotidianidad. Esta fragmentación puede generar la percepción de que ambas expresiones funcionan de manera independiente.

No obstante, los resultados obtenidos en esta investigación permiten cuestionar dicha



separación. Aunque la danza y la cocina poseen funciones distintas dentro de la experiencia cultural, ambas comparten dimensiones simbólicas, emocionales y rituales que las articulan profundamente. El gastro performance evidenció que el cuerpo y el sabor activan memorias similares relacionadas con territorio, familia, ancestralidad y comunidad. Las respuestas de los participantes demostraron que aromas, sonidos, movimientos y sabores generaron procesos de evocación emocional comparables, reforzando la idea de que ambas prácticas construyen memoria colectiva desde diferentes lenguajes sensoriales.

En este sentido, el proyecto coincide con los planteamientos sobre patrimonio cultural inmaterial, donde las prácticas culturales no deben analizarse de manera fragmentada, sino como sistemas integrales de significación. Dentro del contexto del Pacífico colombiano, la música, la danza, la oralidad y la cocina aparecen constantemente articuladas en rituales, celebraciones y espacios comunitarios. El fogón y el cuerpo representan territorios de transmisión cultural donde se preservan conocimientos, emociones y formas de habitar el mundo.

Asimismo, la noción de epistemología del fogón permitió comprender que la cocina tradicional constituye una forma de producción de conocimiento ancestral y no únicamente una práctica alimentaria. Los resultados demostraron que los participantes percibieron el acto de cocinar como una experiencia cargada de cuidado, paciencia y memoria. Esto se relaciona directamente con la idea de Adolfo Albán de “la candela no se puede arrebatar”, entendiendo el fuego lento como una metáfora de resistencia frente a las dinámicas contemporáneas de rapidez e inmediatez.

De manera similar, la danza se consolidó como una narrativa corporal capaz de comunicar experiencias históricas y emocionales que muchas veces no pueden expresarse verbalmente. Los

resultados performáticos evidenciaron que los asistentes interpretaron la corporalidad como un signo de memoria y resistencia cultural. Esto reafirma la idea de que el cuerpo no solo ejecuta movimientos, sino que conserva y transmite saberes relacionados con el territorio y la ancestralidad.

Otro aspecto importante dentro de la discusión corresponde a la activación de la memoria indirecta a través de la experiencia sensorial. Los testimonios obtenidos durante el gastro performance evidenciaron que los participantes establecieron conexiones emocionales profundas con recuerdos familiares y territoriales, incluso en casos donde no existía una relación directa con el Pacífico colombiano. Esto sugiere que los lenguajes sensoriales poseen la capacidad de generar procesos de identificación cultural más amplios, donde el sabor, el aroma y el sonido funcionan como detonantes de experiencias afectivas compartidas.

Por otra parte, los resultados también permitieron discutir el papel del gastro performance como estrategia contemporánea de divulgación cultural. La experiencia demostró que la investigación-creación puede funcionar como una propuesta de mediación efectiva para traducir conceptos académicos complejos en experiencias vivenciales accesibles para el público. La integración entre danza, gastronomía y narrativa permitió transformar al espectador en un participante activo de la experiencia, favoreciendo procesos de reflexión sobre identidad, patrimonio y memoria colectiva.

Sin embargo, el análisis también evidenció ciertos desafíos relacionados con la representación contemporánea de las tradiciones culturales. Algunas observaciones realizadas por los asistentes sugieren la necesidad de fortalecer ciertos componentes rituales y espaciales para intensificar aún más la conexión ancestral y sensorial de la experiencia. Esto plantea una



reflexión importante sobre los límites y posibilidades de trasladar prácticas tradicionales comunitarias a formatos performáticos contemporáneos sin perder su profundidad simbólica.

Finalmente, los hallazgos obtenidos permiten afirmar que la relación entre danza y gastronomía en el Pacífico colombiano no se limita a una coincidencia contextual, sino que constituye una articulación cultural compleja donde cuerpo, sabor, ritualidad y memoria operan de manera conjunta en la construcción de identidad colectiva. La propuesta gastro performática permitió visibilizar cómo estas prácticas funcionan como formas de re-existencia cultural, atravesadas por y desde el cuerpo, fortaleciendo el sentido de pertenencia y resignificando el patrimonio afrodescendiente dentro de escenarios contemporáneos.

o.18 Conclusiones

Este proyecto de investigación-creación permitió reconocer que existe una relación emocional, cultural y simbólica entre las danzas y las prácticas gastronómicas del Pacífico colombiano, evidenciando que ambas expresiones conforman un sistema integrado de saberes que articula cuerpo, memoria y territorio como fundamentos de la identidad colectiva afrodescendiente. A partir del proceso investigativo y del desarrollo del gastro performance “Sabor y Re existencia”, fue posible reconocer que la danza y la gastronomía no funcionan como manifestaciones aisladas, sino como lenguajes culturales complementarios mediante los cuales las comunidades preservan conocimientos, fortalecen vínculos sociales y transmiten memoria ancestral.

El proyecto permitió identificar distintos espacios, celebraciones y prácticas comunitarias donde convergen la cocina tradicional, la música y la danza del Pacífico colombiano. Estos contextos evidenciaron que el acto de cocinar y el acto de bailar forman parte de una misma

experiencia cultural compartida, especialmente en rituales, encuentros familiares y festividades tradicionales donde el cuerpo y el alimento adquieren un valor simbólico y comunitario.

El análisis permitió comprender que la relación entre gastronomía y danza está atravesada por significados emocionales, sensoriales y territoriales que fortalecen la memoria colectiva y el sentido de pertenencia cultural. Tanto el fogón como el cuerpo se consolidan como espacios de transmisión de saberes ancestrales, donde la experiencia sensible, la oralidad y la práctica cotidiana permiten preservar conocimientos relacionados con el territorio y la ancestralidad. En este sentido, la denominada epistemología del fogón evidenció que cocinar trasciende la preparación de alimentos para convertirse en una forma de conocimiento y resistencia cultural.

La implementación del gastro performance permitió desarrollar una estrategia de divulgación cultural basada en la investigación-creación, integrando gastronomía, danza, sonido y ritualidad en una experiencia inmersiva orientada a activar memoria y reflexión colectiva. Los resultados obtenidos durante las evaluaciones demostraron que la experiencia sensorial generó conexiones emocionales profundas en los participantes, especialmente mediante la relación entre sabor, aroma, corporalidad y recuerdo. De esta manera, el gastro performance evidenció que la vivencia sensorial de estas prácticas permite comprender y resignificar los saberes tradicionales desde escenarios contemporáneos.

Finalmente, el principal aporte de este trabajo consiste en proponer el gastro performance como una herramienta de mediación cultural y de investigación-creación capaz de integrar arte, gastronomía y memoria en una experiencia sensible y participativa. La propuesta permitió demostrar que las tradiciones culturales del Pacífico colombiano pueden resignificarse desde formatos contemporáneos sin perder su dimensión simbólica, consolidándose como estrategias de



re-existencia que fortalecen la valoración y permanencia de la herencia afrodescendiente frente a las dinámicas de homogenización cultural y las presiones de la modernidad.

o.19 Referencias bibliográficas

Albán, A. (2009). Artistas indígenas y afrocolombianas: Entre las memorias y cosmovisiones estéticas de la resistencia. En W. Mignolo y Z. Palermo (Eds.), Arte y estética en la encrucijada descolonial. Buenos Aires

Albán, A. (2015). Sabor, poder y saber: Comida y tiempo en los valles afroandinos de Patía y Chota-Mira. Popayán: Editorial Universidad del Cauca. Ediciones del Signo.

Álvarez, P. (2019). Fogón Petronio. Dirección de cultura de Cali, Recuperado de:

<https://web.comisiondelaverdad.co/images/zoo/publicaciones/archivos/FogonPetronio.pdf>

Amelia, R. (2017). Rituales de la vida, cotidianos y sagrados. Foros internacionales.

Espiritualidad indígena Sección 1, pp. 39-45. Recuperado de:

https://www.researchgate.net/publication/344191892_Rituales_de_la_vida_cotidianos_y_sagrados

Castro, J., & Hurtado, D. (2018). La gastronomía del Pacífico como elemento comunicativo y perservador de cultura en la ciudad de Cali. Universidad Autónoma de Occidente.

Recuperado de: <https://red.uao.edu.co/server/api/core/bitstreams/23c34705-9758-4cb5-83bf-b58f4babbc9a/content>

Colombia. (1991). Constitución Política de Colombia. Bogotá: Asamblea Nacional Constituyente.

Colombia. (1993). Ley 70 de 27 de agosto de 1993. Por la cual se desarrolla el artículo transitorio



55 de la Constitución Política y se reconocen los derechos de las comunidades negras que habitan en las zonas ribereñas de los ríos de la Cuenca del Pacífico. Diario Oficial n.º

41.013. Recuperado de:

<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=7388>

Colombia. (1997). Decreto número 3075 de 23 de diciembre de 1997. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9ª de 1979 y se dictan otras disposiciones sobre las condiciones sanitarias de los alimentos. Diario Oficial n.º 43.200.

Escobar, A. (2008). Territorios de diferencia: Lugar, movimientos, vida, redes. Universidad del Cauca. Recuperado de:

<https://semilleropacifico.uniandes.edu.co/images/document/antropologia/Escobar-LUGAR-en-Territorios-de-diferencia-Lugar-movimientos-vida-redes.pdf>

Escudero, M. C. (2013). Cuerpo y danza: Una articulación desde la educación corporal [en línea]. Trabajo final de posgrado. Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. En Memoria Académica. Disponible en:

<http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/tesis/te.894/te.894.pdf>

Fusté, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. Universitat de Girona, Girona, España. Recuperado de:

http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001

Galindo, L., & Bolaños, A. (2023). Técnicas de cocción ancestrales resguardadas y aplicadas a la gastronomía de la región de Magdalena centro en Cundinamarca, Colombia. Sosquua, 5(2). Recuperado de: <https://doi.org/10.52948/sosquua.v5i2.951>

González, I. (2020). ¡Kilele! Cultura e identidad del pacífico sur colombiano en Cali (1970-



2020). Universidad de los Andes.

Kirstin, G. (2021). Entre comida y baile: El goce corporal en la Fiesta del Haba de Santa Rosa de Tastil (Argentina). Revista RIVAR, 24(8), 145–164. Recuperado de :
<https://www.scielo.cl/pdf/rivar/v8n24/0719-4994-rivar-8-24-145.pdf>

Manero, R. & Soto, M. (2005). Memoria Colectiva y Procesos sociales. Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco. Recuperado de:
<https://www.redalyc.org/pdf/292/29210112.pdf>

Montilla, T. (2024). La danza tradicional como estrategia para fortalecer la identidad cultural del territorio de Obonuco del Municipio de Pasto. Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD. Recuperado de:
<https://repository.unad.edu.co/jspui/bitstream/10596/62993/1/tmmontillaa.pdf>

Olaya, J., & Figueroa, C. (2015). El Currulao como identidad cultural de Tumaco. Universidad de Nariño. Recuperado de: <https://sired.udenar.edu.co/2683/1/91184.pdf>

Ramírez, J. (2022). El Petronio: un escenario para las expresiones de resistencia e identidad política de las comunidades afro pacíficas. Pontificia Universidad Javeriana. Recuperado de: <https://vitela.javerianacali.edu.co/server/api/core/bitstreams/679ee935-f180-4061-a19a-db8803ce4ac2/content>

UNESCO. (2018). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.(Edición revisada) París: UNESCO. Recuperada de:
https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention_Basic_Texts-2018_version-SP.pdf



Zampollo, F. (2016). Food Design Thinking: A branch of Design Thinking specific to Food Design. *The Journal of Creative Behavior*, Vol. 0, Iss. 0, 2016, pp. 1–10.

Zapata, L., et. al (2023). Las cocinas del Pacífico al son de los ritmos musicales. Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. Recuperado de:

<https://www.colmayor.edu.co/wp-content/uploads/2024/02/6.-Las-cocinas-del-pacífico-de-colombia-al-son-de-los-ritmos-musicales-RE.pdf>



o.20 Consideraciones éticas

Esta investigación se desarrolló bajo principios de respeto, participación, transparencia y reconocimiento cultural, garantizando la protección de los derechos, saberes y expresiones de las comunidades afrodescendientes del Pacífico colombiano. En coherencia con la metodología de Investigación-creación con elementos de la Investigación-Acción Participativa (IAP), se promovió una relación horizontal entre el investigador y los participantes, reconociendo a las cocineras tradicionales, bailarines y portadores de saber cómo coautores del conocimiento generado.

El proyecto se enmarcó en los lineamientos de la Resolución 8430 de 1993, clasificándose como una investigación de riesgo mínimo, dado que no implica intervenciones invasivas y se fundamenta en la observación, la interacción cultural y la participación en actividades cotidianas como la cocina y la danza. No obstante, se reconocieron posibles riesgos asociados a la manipulación de alimentos, la actividad física y la dimensión emocional del proceso ritual.

Se solicitará consentimiento informado verbal o escrito antes de realizar entrevistas, observaciones o registros audiovisuales, explicando de manera clara los objetivos del estudio, el uso de la información y el derecho de los participantes a retirarse en cualquier momento. Dicho consentimiento incluirá la autorización para el uso de imagen y material audiovisual, así como la información sobre posibles riesgos y las rutas de atención en caso de emergencias. Los datos obtenidos se tratarán de forma confidencial, asegurando la privacidad de las personas y el respeto por sus relatos y prácticas culturales.

En concordancia con los principios bioéticos, se garantizaron la autonomía mediante la

participación voluntaria; la beneficencia, al promover el reconocimiento y fortalecimiento cultural; la no maleficencia, mediante la identificación y prevención de riesgos; y la justicia, asegurando un trato equitativo y respetuoso hacia todos los participantes.

Asimismo, se identificarán y gestionarán los riesgos potenciales del proceso, tales como reacciones alérgicas a los alimentos, caídas o fatiga durante las actividades corporales, y posibles afectaciones emocionales derivadas de la evocación de memorias culturales. Para mitigar estos riesgos, se realizará una identificación previa de alergias, se garantizará la adecuada manipulación de alimentos, se contará con un botiquín de primeros auxilios, se supervisarán las actividades físicas y se dispondrá de acompañamiento respetuoso en situaciones emocionales.

En caso de presentarse una situación de emergencia, se activarán rutas de atención que incluyen la suspensión inmediata de la actividad, la atención primaria en sitio, la evaluación de la gravedad y, de ser necesario, el traslado a un centro de salud cercano. Estas medidas buscan salvaguardar la integridad física y emocional de los participantes durante todo el proceso investigativo.

Asimismo, se evitará toda forma de apropiación cultural, tergiversación o uso comercial indebido de los conocimientos tradicionales. Las imágenes, grabaciones o resultados producidos durante el proceso serán compartidos con la comunidad participante, promoviendo el reconocimiento colectivo y la devolución ética de los hallazgos.

Finalmente, se fomentará el diálogo intercultural y la valoración del patrimonio inmaterial del Pacífico como parte del compromiso académico y ético del proyecto, contribuyendo al fortalecimiento de la identidad, la memoria y la visibilidad de las comunidades desde un enfoque de respeto, colaboración y reciprocidad.



Protección de datos y confidencialidad

En cumplimiento de la normativa vigente en materia de protección de datos personales, se garantizará el adecuado manejo de la información recolectada durante el desarrollo del proyecto.

Los datos serán tratados bajo principios de confidencialidad, privacidad y uso responsable.

Para ello, se implementará un sistema seguro de almacenamiento que incluirá el resguardo de la información en dispositivos protegidos mediante contraseñas y acceso restringido, limitando su consulta únicamente al equipo investigador. La información recolectada será utilizada exclusivamente con fines académicos e investigativos.

Asimismo, se establece un tiempo definido de 5 años para conservar los datos, posterior al cual se procederá a su eliminación segura o anonimización, garantizando la no recuperación de la información y la protección de la identidad de los participantes.



o.21 Anexos

Anexo A: Guion de entrevista

- Guion de entrevista base:

1. ¿Cómo aprendió usted la cocina tradicional / la danza tradicional del Pacífico?
2. ¿Quiénes le enseñaron estos saberes y en qué contextos los aprendió?
3. ¿Qué significado tiene para usted practicar la cocina o la danza tradicional?
4. ¿En qué momentos o celebraciones se unen la comida y la danza en su comunidad?
5. ¿Cree que la danza y la gastronomía se complementan? ¿De qué manera?
6. ¿Qué emociones o recuerdos se activan cuando se cocina y se baila en un mismo espacio?
7. ¿Cómo cree que la cocina y la danza ayudan a mantener viva la identidad del Pacífico?
8. ¿Qué historias, valores o enseñanzas se transmiten a través del alimento y el baile?
9. ¿Considera que estas prácticas fortalecen el sentido de comunidad? ¿Por qué?
10. ¿Ha notado cambios en la forma de cocinar o bailar con el paso del tiempo?
11. ¿Qué riesgos cree que existen para la continuidad de estas tradiciones?
12. ¿Qué papel juegan los jóvenes en la preservación de la cocina y la danza?

- Guion de entrevista para las maestras de las cocinas tradicionales:

1. ¿Cómo aprendió usted a cocinar los platos tradicionales del Pacífico?



2. ¿Quiénes le enseñaron y en qué momentos o espacios se transmitieron esos saberes?
3. ¿Qué significa para usted la cocina tradicional dentro de su vida y su comunidad?
4. ¿En qué celebraciones, fiestas o encuentros comunitarios la comida se acompaña con música y danza?
5. ¿Cree que la cocina y la danza están conectadas? ¿Cómo se vive esa relación en su comunidad?
6. ¿Qué sentimientos o recuerdos aparecen cuando se cocina para una fiesta o celebración?
7. ¿Qué enseñanzas se transmiten a través de la preparación de los alimentos?
8. ¿Cómo cree que la cocina tradicional ayuda a mantener la identidad cultural del Pacífico?
9. ¿Ha notado cambios en la forma de cocinar o en los ingredientes con el paso del tiempo?
10. ¿Por qué considera importante que se estudie y se valore la cocina tradicional junto con la danza?

- **Guion de entrevista para las maestras de danzas tradicionales:**

1. ¿Cómo aprendió usted las danzas tradicionales del Pacífico y quiénes fueron sus maestras o maestros?
2. ¿Qué significado tiene para usted la danza tradicional dentro de su vida y su



comunidad?

3. ¿En qué contextos comunitarios se baila: fiestas, celebraciones, rituales o encuentros familiares?
4. ¿Cómo se relaciona la danza con otros saberes del territorio, como la música y la cocina tradicional?
5. ¿Qué emociones o recuerdos se activan cuando se baila en una celebración comunitaria?
6. ¿Qué historias, valores o enseñanzas se transmiten a través del movimiento y el ritmo?
7. ¿Cómo cree que la danza ayuda a fortalecer la identidad cultural del Pacífico?
8. ¿Qué cree que se pierde cuando la danza deja de practicarse en la comunidad?
9. ¿Por qué considera importante estudiar la danza junto con la gastronomía tradicional?
10. ¿Qué mensaje le gustaría dejar a quienes desean aprender y respetar estas danzas?



Anexo B: Formato diario etnográfico

Tabla 2.

Diario etnográfico

Diario etnográfico:					
Evento:			Investigador:		
Fecha:		Hora:		Lugar (territorio):	
Participantes observados					
Tipo actores: (seleccionar los que correspondan)					
Cocineras tradicionales		Bailarines	Músicos	Público	Otros:
Número aproximado: _____					
Descripción general:					
Descripción de la observación (describir de manera objetiva, sin interpretar)					
Actividades observadas:					
Interacciones (entre personas):					
Relación cocina - danza:					
Registro de practicas culturales					
Preparaciones observadas:			Técnicas utilizadas:		
Utensilios:					
Tipo de danza/movimiento:			Gestos o movimientos relevantes:		
Relación entre gastronomía y danza:					
Registro sensorial:					
Vista:					
Oído:					
Olfato:					
Tacto:					
Gusto:					
Dimensión emocional:					
Emociones observadas en los participantes:					
Emociones propias:					
Registro complementario:					
Fotografía:		Videos:		Audios:	
Descripción:					

Fuente: Elaboración propia.

Anexo C: Formato de evaluación de gastro performance

Tabla 3.

Evaluación del gastro performacne

Evaluación del gastroperformance "Sabor y re-existencia":			
Nombre:			
Fecha:		Rol:	☐ Estudiante ☐ Docente ☐ Invitado ☐ Otro: _____
Experiencia general (Marque según su percepción)			
Ítem	Bajo	Medio	Alto
Comprensión del concepto del gastroperformance			
Coherencia entre cocina, danza y narrativa			
Nivel de inmersión en la experiencia			
Impacto emocional generado			
Evaluación Sensorial			
Ítem	Bajo	Medio	Alto
Aroma			
Sabor			
Textura			
Integración sensorial			
Uso de ingredientes			
Mise en place y presentación			
Orden en la ejecución y servicio			
¿Qué fue lo más significativo de la experiencia gastronómica?			
¿Qué aspectos considera que se pueden mejorar?			
Componente Gastro performativo			
Ítem	Bajo	Medio	Alto
Hilo narrativo (cocina–danza–tradición–identidad)			
Integración danza y gastronomía			
Experiencia inmersiva			
Relación memoria–emoción–corporalidad			
Elementos visuales y sonoros			
Coreografía e interpretación			
¿Qué recuerdos o emociones le despertó la experiencia?			
¿Qué aspectos considera que se pueden mejorar?			

Fuente: Elaboración propia.



Anexo D: Entrevistas realizadas

Link: <https://docs.google.com/document/d/1NhOec2yC5svf5qJUGlpxKMZJU1XJ2-0-kKE3L0NwMWk/edit?usp=sharing>

Anexo E: Escaleta del gastro performance

Link: <https://docs.google.com/document/d/1m02h42OLaJlvhd7b28QJAaIfNgiuofWH/edit?usp=sharing&ouid=115867125888743063879&rtpof=true&sd=true>

Anexo F: Registro Fotográfico y Audiovisual del gastro performance

Link:

https://drive.google.com/drive/folders/168lC2qtU2BPhrac_FtI7vr8FaY5xIMJ8?usp=drive_link

Anexo G: Registros de evaluación de gastro performance

Link: <https://drive.google.com/file/d/1BtUI-tXEK96nIjjjaJdlmTrGJqyKCggl/view?usp=sharing>

Anexo H: Invitación, menú y frases celebres

Link:

https://drive.google.com/file/d/1tddWClhcUqw9AM7LI2s_2k7DEkIUvQW0/view?usp=sharing

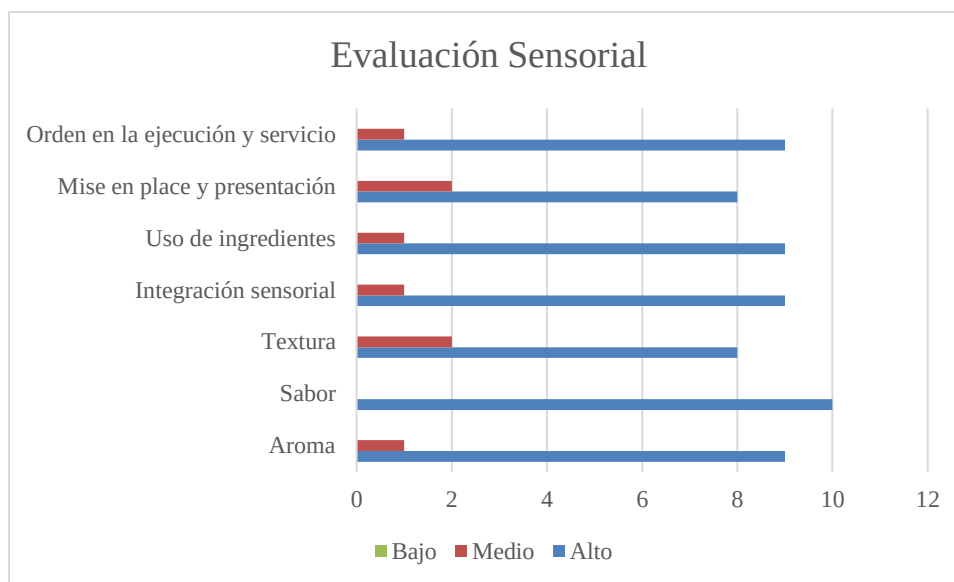
Anexo I: Infografía

Link: <https://canva.link/8983rka6lvz7v01>

Anexo J: Graficas sobre análisis de resultados del gastro performance

Grafica 1.

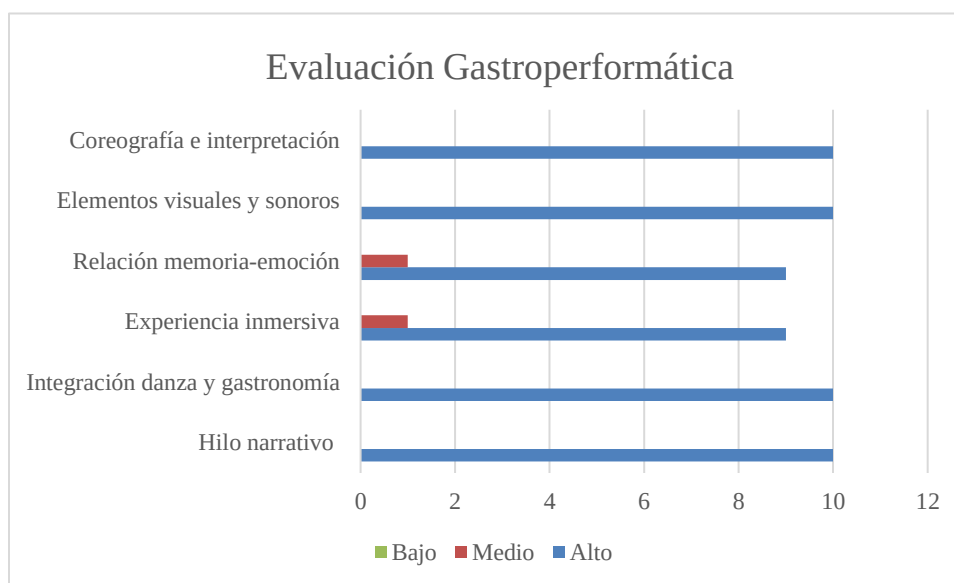
Evaluación sensorial



Fuente: Elaboración propia

Grafica 2.

Evaluación Gastroperformática



Fuente: Elaboración propia