



## **MIES: de la raíz al plato**

Estrategia de divulgación para el aprovechamiento de la arracacha proveniente del mercado agroecológico de Yutopia Lab

Ariadna Nicholle Rojas Salazar

Proyecto de grado entregado para obtener el título de  
Gastrónoma

Dirigido por  
Ruby Alejandra Murillo Chávez

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

14 de 11 de 2025

## **Agradecimientos**

A Dios, por la serenidad y la claridad que me permitieron avanzar incluso en los momentos más exigentes de este camino académico y creativo.

A mis padres, cuyo apoyo constante y confianza en mí han sido el motor que me impulsó a avanzar incluso en las etapas más exigentes. Gracias por enseñarme disciplina, resiliencia y amor por aquello que hago.

A mi prima, por su compañía en las visitas al mercado y por compartir conmigo este recorrido en campo que dio sentido y dirección al proyecto.

A los coproductores y visitantes del mercado agroecológico de Yutopia Lab, quienes con generosidad ofrecieron su tiempo, sus palabras y su disposición. De manera especial, a Lolita y Luis, cuyo conocimiento, apertura y sensibilidad hicieron posible comprender de manera más profunda la relación entre territorio, cultivo y comunidad.

A mis amigos, gracias por su apoyo emocional, por las conversaciones que aliviaron las jornadas largas, por celebrar cada avance, por sostenerme cuando el proceso parecía abrumador y por recordarme el valor de persistir.

Extiendo mi agradecimiento a mi directora de proyecto, Ruby, por su guía y criterio académico, que orientaron el desarrollo de este trabajo. A los profesores que me acompañaron con sus comentarios, motivación y confianza, gracias por fortalecer tanto mi proceso formativo como personal.

A cada una de las personas que hicieron parte de este camino, directa o indirectamente, gracias por contribuir a la construcción de un proyecto que busca visibilizar, valorar y honrar los cultivos que nutren nuestro territorio.

## Table of Contents

Resumen .....	4
Abstract.....	4
Objetivos.....	8
General.....	8
Específicos .....	8
Marco teórico.....	9
Mercados agroecológicos y el rol del coproductor .....	9
Yutopia Lab: un modelo de sostenibilidad agroalimentaria .....	11
La arracacha: propiedades y potencial culinario.....	14
Food Design: herramienta de comunicación y educación .....	15
Revalorización de los cultivos tradicionales.....	17
Estado del arte .....	18
Materiales y métodos.....	23
Resultados.....	25
Discusión .....	32
Conclusiones.....	34
Perspectivas futuras .....	35
Bibliografía.....	38
Anexos .....	41

## **Resumen**

En el mercado agroecológico de la Fundación Yutopia Lab persiste un desconocimiento sobre el valor nutricional y culinario de la arracacha, lo que limita su aprovechamiento. Este proyecto desarrolló una estrategia de divulgación mediante cuatro tarjetas impresas que integran información clave del insumo y dos recetas diseñadas para contextos cotidianos. A través de revisión bibliográfica, experimentación culinaria y validación en campo, se evidenció que materiales gráficos claros y atractivos pueden fortalecer la comprensión del tubérculo e incentivar su consumo en espacios agroecológicos. El resultado final presenta una herramienta accesible y replicable para promover prácticas alimentarias más conscientes y sostenibles.

### **Palabras clave**

Arracacha, divulgación gastronómica, mercados agroecológicos, food design, cultivos tradicionales, educación alimentaria, aprovechamiento, sostenibilidad.

## **Abstract**

In the agroecological market of Fundación Yutopia Lab, there is a persistent lack of awareness regarding the nutritional and culinary value of arracacha, which limits its use. This project developed a dissemination strategy through four printed cards that integrate key information about the tuber and two recipes designed for everyday contexts. Through bibliographic review, culinary experimentation, and on-site validation, the project demonstrated that clear and visually appealing graphic materials can strengthen understanding of the ingredient and encourage its consumption in agroecological settings. The outcome offers an accessible and replicable tool to promote more conscious and sustainable food practices.

## **Planteamiento del problema y justificación de la propuesta**

En los últimos años, los mercados agroecológicos han cobrado relevancia como espacios que promueven sistemas alimentarios sostenibles y modelos de consumo responsables (Singh Bisht et al., 2022). Estos escenarios no solo permiten la comercialización directa entre productores y consumidores, sino que también se consolidan como lugares de aprendizaje, intercambio cultural y fortalecimiento de la identidad alimentaria local (Latvala et al., 2021). En la ciudad de Cali, la Fundación Yutopia Lab se ha destacado por integrar estos principios en un modelo que combina producción agroecológica, educación ambiental y creación cultural (Fundación YutopiaLab, 2022). Sin embargo, dentro de su mercado agroecológico, se ha identificado un bajo aprovechamiento de algunos cultivos tradicionales del territorio, especialmente la arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*), cuyo valor nutricional y gastronómico sigue siendo poco conocido entre los coproductores y visitantes.

La arracacha, originaria de los Andes, ha formado parte de la dieta colombiana desde tiempos prehispánicos y se caracteriza por su alto contenido de carbohidratos complejos, fibra y micronutrientes esenciales como calcio, hierro y fósforo (Leidi et al., 2018). Además, investigaciones recientes demuestran que posee propiedades antioxidantes y antiinflamatorias que favorecen la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles (Cornejo et al., 2022). Pese a ello, este tubérculo ha sido desplazado por productos de mayor comercialización y reconocimiento, lo que ha limitado su presencia en los mercados urbanos y su incorporación en la alimentación cotidiana. Este fenómeno responde, en parte, a una falta de comunicación efectiva sobre sus beneficios, así como a la ausencia de estrategias visuales y gastronómicas que lo presenten de manera atractiva al público general.

La pérdida de interés por ingredientes tradicionales como la arracacha no solo implica la desaparición de un alimento nutritivo, sino también el deterioro de un conocimiento ancestral que forma parte del patrimonio gastronómico colombiano. Diversos autores han señalado que el desaprovechamiento de cultivos locales y la dependencia de productos estandarizados afectan la diversidad alimentaria y reducen la resiliencia de los sistemas agroalimentarios (Akinola et al., 2020; Shelef et al., 2017). En este contexto, recuperar y revalorizar los alimentos autóctonos se convierte en una acción estratégica para promover una alimentación sostenible y fortalecer la relación entre comunidad y territorio.

La Fundación Yutopia Lab, como espacio de encuentro entre productores, coproductores y consumidores, representa un escenario ideal para implementar estrategias de comunicación que favorezcan el aprovechamiento de estos cultivos. Su mercado agroecológico, más que un punto de venta es un entorno de aprendizaje donde la alimentación, la sostenibilidad y la cultura convergen en prácticas colectivas. Sin embargo, según Lolita, la dueña de esta fundación, muchos desconocen las propiedades nutricionales y la versatilidad de la arracacha, percibiéndola como un producto difícil de preparar o limitado a ciertas recetas tradicionales. Esta situación evidencia la necesidad de herramientas pedagógicas y creativas que conecten el conocimiento técnico con el público de manera clara, visual y cercana.

Ante esta realidad, el diseño culinario surge como un medio eficaz para comunicar, educar y transformar la relación entre las personas y los alimentos. De acuerdo con Reissig y Lebendiker (2019), el Food Design permite integrar procesos de investigación, estética y experiencia sensorial en torno a los alimentos, favoreciendo la innovación y la sostenibilidad. Desde este enfoque, la gastronomía no se concibe únicamente como una práctica de elaboración, sino también como un vehículo de transmisión cultural y

conocimiento social. En el caso de la arracacha, el reto consiste en traducir sus atributos nutricionales y funcionales en propuestas culinarias contemporáneas que resulten accesibles, atractivas y coherentes con el contexto local.

Por ello, el presente proyecto propone la elaboración de tarjetas impresas con información y recetas a partir de este tubérculo como estrategia de divulgación gastronómica para incentivar el consumo de la arracacha en el mercado agroecológico de Yutopia Lab. Este formato, caracterizado por su practicidad y estética llamativa, se presenta como una herramienta ideal para conectar con la comunidad, democratizar el conocimiento y fortalecer los vínculos entre diseño, alimentación y sostenibilidad (Lee et al., 2020). Además, su distribución física en el mercado permitiría a los visitantes interactuar directamente con el material, llevándose no solo un objeto impreso, sino también una invitación a experimentar con el tubérculo y a redescubrir sus posibilidades culinarias.

De esta manera, el proyecto busca contribuir al fortalecimiento de la educación alimentaria y a la valorización de los cultivos tradicionales, al tiempo que amplía la proyección del trabajo de Yutopia Lab dentro del ecosistema agroecológico de Cali. Más allá de unas tarjetas, se conciben como una herramienta cultural que une investigación, diseño y gastronomía para reconstruir el vínculo entre las personas, los alimentos y su territorio.

## **Objetivos**

### **General**

Diseñar tarjetas en formato impreso que incentiven el aprovechamiento de la arracacha en el mercado agroecológico de Yutopia Lab, mediante propuestas culinarias accesibles y nutritivas.

### **Específicos**

1. Investigar el valor nutricional y gastronómico de la arracacha, identificando sus beneficios y versatilidad culinaria como base para la creación de propuestas que incentiven su consumo.
2. Desarrollar un conjunto de recetas con arracacha como ingrediente principal, priorizando aquellas que se adapten a contextos cotidianos.
3. Elaborar tarjetas en formato impreso que reúnan las recetas desarrolladas e información relevante sobre la arracacha, con un lenguaje claro y recursos gráficos que faciliten su comprensión y permitan su distribución en el mercado agroecológico de Yutopia Lab para incentivar el consumo del tubérculo.

## **Marco teórico**

### **Mercados agroecológicos y el rol del coproductor**

Aunque los mercados agroecológicos han emergido como un pilar fundamental en la promoción de sistemas alimentarios sostenibles, diversos estudios resaltan que su potencial va mucho más allá de la simple comercialización de productos. Por ejemplo, según el estudio de Lavata et al. (2021), estos mercados contribuyen a la generación de ecosistemas productivos que favorecen la conservación de recursos naturales y fortalecen la economía rural. En consecuencia, la implementación de prácticas agroecológicas no solo ofrece alternativas más sostenibles frente a los modelos industriales, sino que también abre oportunidades para diversificar la oferta alimentaria y recuperar la valoración de cultivos tradicionales (Singh Bisht et al., 2022).

En este contexto, la figura del coproductor adquiere una relevancia especial. A diferencia del consumidor convencional, el coproductor asume una responsabilidad activa en la cadena alimentaria, escogiendo productos que se alinean con principios de sostenibilidad, justicia económica y transparencia (Reissig & Lebendiker, 2019). Esta relación directa entre productores y coproductores fomenta la eliminación de intermediarios y, por ende, la transparencia en la cadena de suministro, así como facilita el intercambio de conocimientos y la creación de vínculos de confianza mutua (Grasseni, 2014; Shaw Naomi et al., 2024). Como resultado, se construye una red colaborativa en la que ambos actores se benefician del diálogo, de las experiencias compartidas y de la valorización de prácticas agrícolas ancestrales y responsables.

Estas dinámicas también se manifiestan en Cali, Colombia, donde iniciativas como el mercado agroecológico organizado por la alcaldía, cuyo propósito es “acercar a los campesinos con los ciudadanos y llevar a los hogares caleños la diversidad de productos

locales” (Ana María Fierro, 2018), y el de la Fundación Yutopia Lab han logrado consolidar espacios donde confluyen la educación, la cultura y la economía rural. En estos mercados no solo circulan alimentos, sino también saberes, historias y prácticas culturales que fortalecen la soberanía alimentaria (Singh Bisht et al., 2022). No obstante, estos escenarios enfrentan desafíos significativos, especialmente relacionados con el desconocimiento de los coproductores sobre algunos insumos tradicionales, como la arracacha, lo que limita su compra, consumo y valoración dentro de la dieta cotidiana.

La implementación de mercados agroecológicos por parte de distintas entidades ha beneficiado la economía rural, al mismo tiempo que ha creado un espacio de intercambio cultural en el que se comparten saberes tradicionales y se fortalecen las redes de producción (Caicedo-Aldaz & Herrera-Sánchez, 2022). Al reducirse los intermediarios, aumenta la transparencia en la cadena de suministro y se estimula un modelo de consumo más consciente, donde el origen, la calidad y el valor social de los alimentos adquieren mayor relevancia (Singh Bisht et al., 2022). Sin embargo, la sostenibilidad de estos modelos no depende únicamente de la producción, pues requiere también estrategias de comunicación y educación que traduzcan el valor de los cultivos locales en formatos accesibles, atractivos y culturalmente significativos para los consumidores.

Cabe resaltar, además, que los mercados agroecológicos forman parte de estrategias globales que buscan consolidar sistemas alimentarios resilientes (Singh Bisht et al., 2022). Por ello, se ha enfatizado la importancia de fomentar sistemas alimentarios resilientes que integren a todos los actores de la cadena productiva (Rijanta, 2020), promoviendo la transparencia, la trazabilidad y el compromiso comunitario. Así, estos mercados se consolidan no solo como puntos de venta, sino como escenarios de aprendizaje colectivo,

innovación social y fortalecimiento de la identidad alimentaria local (Caicedo-Aldaz & Herrera-Sánchez, 2022). En este marco, la valoración de cultivos tradicionales (como la arracacha) depende en gran medida de la capacidad de comunicar su importancia y de generar herramientas pedagógicas que acerquen a los coproductores a su historia, beneficios y usos en la cocina cotidiana.

### **Yutopia Lab: un modelo de sostenibilidad agroalimentaria**

La Fundación Yutopia Lab, creada en 2017, constituye un ejemplo local de cómo la agroecología puede integrarse con la cultura, la educación y el diseño. Desde sus inicios como una iniciativa agrícola, la organización ha evolucionado hacia una granja (ver figura 1 y 2) que articula los principios de sostenibilidad, participación comunitaria y revalorización de cultivos tradicionales (Fundación YutopiaLab, 2022).



*Figura 1. Vista panorámica de Yutopia Lab (Rodríguez, 2025).*



*Figura 2. Vista en picada de algunos cultivos en Yutopia Lab (Rodríguez, 2025).*

Entre sus prácticas agroecológicas más representativas se encuentran el respeto por los ciclos naturales de cada cultivo y el aprovechamiento de subproductos para la nutrición del suelo (ver figura 3 y 4). Este modelo productivo reduce la dependencia de insumos externos y dañinos, disminuye la incidencia de plagas y minimiza la generación de residuos, favoreciendo así un sistema circular que optimiza recursos y reduce el impacto ambiental (Nicastro & Carillo, 2021). Estas estrategias se alinean con tendencias globales que buscan disminuir pérdidas y desperdicios a lo largo de la cadena alimentaria, consolidando una visión sostenible que beneficia tanto al ecosistema como a los productores y consumidores vinculados al proyecto.



*Figura 3. Proceso de fermentación de residuos realizado en Yutopia Lab (Rodríguez, 2025).*



*Figura 4. Elaboración del humus por parte de estudiantes universitarios en Yutopia Lab (Rodríguez, 2025).*

Asimismo, Yutopia se distingue por su equipo multidisciplinario conformado por expertos en agricultura, educación, ecoturismo y artes. Esta diversidad le ha permitido adoptar una perspectiva holística y ofrecer una amplia gama de programas orientados a la educación (ver figura 5) y a la integración cultural, tales como talleres, cursos y actividades ecoturísticas que promueven el conocimiento sobre prácticas agrícolas sostenibles y la valoración de la biodiversidad local (Fundación YutopiaLab, 2022). Este componente pedagógico no solo refuerza el vínculo entre la comunidad y el territorio, sino que también se convierte en un medio efectivo para difundir conocimientos, incentivar prácticas de consumo responsable y promover la valoración de cultivos infravalorados.



*Figura 5. Conversación entre Lolita, integrantes de Yutopia Lab, estudiantes y profesora como parte de una clase sobre la soberanía alimentaria (Rodríguez, 2025).*

### **La arracacha: propiedades y potencial culinario**

La arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*) es un tubérculo andino con un alto valor nutricional. Diversos estudios han documentado su aporte significativo de carbohidratos complejos, vitaminas del grupo B y minerales como calcio, fósforo y hierro, nutrientes esenciales para el fortalecimiento del sistema óseo, la función neuromuscular y el adecuado metabolismo energético (Leidi et al., 2018). De igual manera, Cornejo et al. (2022) reportaron la presencia de compuestos fenólicos y carotenoides, los cuales le otorgan propiedades antioxidantes y antiinflamatorias, favoreciendo la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.

En términos funcionales, Leidi et al. (2018) destacaron que su perfil nutricional equilibrado convierte la arracacha en un alimento funcional con potencial para mejorar la dieta diaria, especialmente en contextos donde se busca sustituir fuentes de almidón menos saludables. Además, su contenido de fibra contribuye a la salud digestiva y a la regulación del metabolismo energético, mientras que su bajo índice glucémico la hace adecuada para dietas orientadas al control de peso y de glucosa en sangre (Cornejo et al., 2022).

En el ámbito culinario, la arracacha destaca por su sabor ligeramente dulce, su textura cremosa y su capacidad de aportar cuerpo y consistencia a las preparaciones. Tradicionalmente se ha empleado en sopas, purés o masas, sin embargo, estudios sobre harinas alternativas han demostrado que su almidón presenta propiedades de gelatinización y capacidad espesante que la hacen ideal para el desarrollo de productos innovadores (Luziatelli et al., 2020). En esta línea, Tafur Puscán (2020) identificó que la harina de arracacha mejora la textura, el color y la aceptabilidad sensorial en formulaciones libres de gluten, ampliando su potencial para aplicaciones en panificación, repostería y pastas funcionales.

Ahora bien, a pesar de este alto valor nutricional y culinario, su consumo continúa siendo limitado en algunos contextos locales. En espacios como el mercado agroecológico de Yutopia Lab, se observa en los visitantes la falta de conocimiento a profundidad sobre las propiedades del tubérculo y su versatilidad, lo que repercute en su baja frecuencia de compra y en su poca presencia dentro de la alimentación cotidiana. Esta brecha entre el potencial del insumo y su reconocimiento por parte del público evidencia la necesidad de fortalecer estrategias de comunicación y educación alimentaria que permitan visibilizar su importancia y fomentar su reapropiación en la cocina doméstica.

### **Food Design: herramienta de comunicación y educación**

El Food Design se concibe como un campo interdisciplinario que integra el diseño, la gastronomía y la comunicación para transformar la manera en que las personas interactúan con los alimentos (Zampollo, 2016). Su propósito no se limita a la creación de productos comestibles, sino que abarca la construcción de experiencias sensoriales, educativas y culturales que facilitan la adopción de prácticas de consumo más informadas y conscientes (Zampollo, 2016). Desde esta perspectiva, el alimento funciona como un lenguaje y como un

dispositivo de mediación social que articula saberes tradicionales, innovación y sostenibilidad.

Reissig y Lebendiker (2019) destacan que la integración de procesos de diseño en el desarrollo de productos y servicios alimentarios favorece la innovación dentro de los sistemas agroalimentarios, permitiendo la diversificación de la oferta y la revalorización de ingredientes locales. Este enfoque resulta especialmente relevante en contextos donde ciertos cultivos como la arracacha han sido históricamente subvalorados debido al desconocimiento o a representaciones limitadas en la cultura alimentaria. En este sentido, estrategias de comunicación basadas en principios de diseño pueden contribuir a transformar la percepción de los consumidores (Ba et al., 2024), aumentando su disposición a experimentar con nuevos insumos.

Los recursos visuales y materiales desempeñan un papel central dentro del Food Design, ya que permiten traducir información técnica, histórica y sensorial en formatos accesibles que generan vínculo emocional y facilitan el aprendizaje (Lee et al., 2020). Este tipo de soportes se convierte así en una herramienta estratégica para la educación alimentaria, la valorización de productos locales y la difusión de prácticas culinarias sostenibles.

En este marco, las tarjetas impresas desarrolladas en el presente proyecto funcionarían como un ejercicio aplicado de Food Design orientado a la divulgación culinaria (Lee et al., 2020). Su formato físico favorece la manipulación, la apropiación y la circulación dentro del mercado agroecológico de Yutopia Lab, mientras que su estructura por ambas caras permite integrar datos nutricionales, contexto del insumo y recetas cotidianas que demuestran la versatilidad culinaria de la arracacha. Al combinar información científica, diseño visual y propuestas culinarias accesibles, estas tarjetas podrían operar como un puente

entre la producción agroecológica, la tradición gastronómica y el consumo cotidiano, reforzando el vínculo entre los coproductores y los cultivos locales.

De este modo, el Food Design aporta un marco conceptual y metodológico que permite no solo comunicar información relevante, sino también generar experiencias significativas que incentiven el reconocimiento y la incorporación de ingredientes tradicionales dentro de la dieta diaria.

### **Revalorización de los cultivos tradicionales**

La revalorización de los cultivos autóctonos es una de las estrategias más relevantes para garantizar la sostenibilidad de los sistemas alimentarios actuales. Según Akinola et al. (2020) fortalecer el consumo de productos locales contribuye a conservar la biodiversidad agrícola, reducir la dependencia de monocultivos y promover la seguridad alimentaria. En este sentido, los cultivos andinos como la arracacha representan una oportunidad para diversificar la dieta, recuperar saberes ancestrales y fortalecer el vínculo entre las comunidades y su territorio.

No obstante, este proceso requiere más que producción, pues exige educación, comunicación efectiva y estrategias que acerquen el producto a los consumidores de manera atractiva y comprensible. Para que un alimento tradicional recupere su lugar en la mesa contemporánea, es necesario que las personas comprendan su origen, sus beneficios y potencial culinario. En este sentido, diversos estudios sostienen que la apropiación de alimentos locales depende en gran medida de cómo se presenta y se comunica la información asociada a ellos (Youn, 2024).

De esta manera, se puede decir que un factor determinante en el desconocimiento y desaprovechamiento de este cultivo es precisamente la forma en que se difunden sus propiedades. Aunque existe evidencia científica sobre el valor nutricional y funcional de

insumos como la arracacha, estos datos suelen expresarse mediante formatos mayormente técnicos, lo cual dificulta su comprensión para el público general e, indirectamente, limita su incorporación en la dieta cotidiana. La ausencia de materiales visuales claros, atractivos y duraderos genera una brecha entre el conocimiento científico y la experiencia del coproductor (Evagorou et al., 2015) en espacios como Yutopia Lab, donde muchos participantes reconocen el cultivo, pero no sus beneficios ni sus posibilidades culinarias.

Frente a este panorama, se ha demostrado que el diseño gráfico y la comunicación visual tienen un papel transformador en los procesos de revalorización alimentaria, al traducir información compleja en formatos accesibles y significativos (Reissig & Lebendiker, 2019). A través de estrategias visuales bien estructuradas, es posible construir narrativas que conecten emoción, conocimiento y práctica culinaria, facilitando que los consumidores descubran, comprendan y adopten ingredientes subvalorados.

En este marco, las tarjetas de divulgación culinaria desarrolladas en este proyecto funcionarían como una herramienta pedagógica y comunicativa que articula tradición, diseño y gastronomía. Su formato tangible, gráfico y sintético permite integrar información técnica con propuestas culinarias que evidencian la versatilidad de la arracacha. Estas tarjetas no solo informan, también invitan a la experimentación, fomentan la conversación dentro del mercado agroecológico y contribuyen a que los coproductores reconozcan el valor de un cultivo ahora invisibilizado.

### **Estado del arte**

En este contexto, se han realizado investigaciones con el fin de examinar las iniciativas de valorización y promoción de los productos agroalimentarios locales, como el

estudio de Barrionuevo et al. (2019), llevado a cabo en España y en Argentina para abordar algunas de las limitaciones y contradicciones que surgen en este campo.

Por un lado, en Argentina las intervenciones se centraron en la recuperación y valorización de productos agroalimentarios locales a través de procesos de investigación-acción participativa, como el vino de la costa de Berisso, los quesos de Tandil y la producción de vegetales en transición agroecológica en La Plata. Estas iniciativas destacaron el papel fundamental que cumplieron las universidades, los productores y extensionistas agrícolas, buscando legitimar y mejorar la calidad de los productos mediante la introducción de innovaciones y la creación de sistemas de garantía participativa (Barrionuevo et al., 2019).

Por otro lado, en España las iniciativas fueron promovidas principalmente por administraciones nacionales y regionales, con un enfoque en la certificación de calidad y la promoción turística, como la *Xarxa de Productes de la Terra* en Cataluña, que ofrece formación y consultoría a productores, y la valorización de productos locales a través de ferias, campañas gastronómicas y colaboraciones con el sector de la restauración (Barrionuevo et al., 2019). Estas iniciativas buscaron proteger y promover productos patrimoniales mediante sellos de calidad y estrategias de marketing, sin embargo, no dieron resultados totalmente eficaces, pues causaron un aumento de precios que limitaron la accesibilidad a los mismos y, por ende, su integración en el consumo habitual de la población.

En la misma línea, Roldán Rueda et al. (2018) analizaron los procesos de certificación en mercados locales alternativos de México y Colombia, con énfasis en los desafíos que enfrentan los pequeños y medianos productores. A través de un enfoque cualitativo, los autores revelaron que, aunque los Procesos de Certificación Participativa

(PdC) pueden fortalecer la confianza y establecer diferenciaciones productivas, su implementación poco contextualizada (del territorio y los actores involucrados) puede generar tensiones, exclusiones y pérdida de autonomía en los mercados. Por ello, en algunos casos, la estandarización excesiva ha provocado que estos espacios se alejen de sus fines originales, convirtiéndose en nichos de consumo exclusivos. Esta situación pone de relieve la necesidad de construir mecanismos más flexibles y pedagógicos que respondan a las dinámicas locales, como lo plantea el presente proyecto al brindar una estrategia gastronómica que fortalece el vínculo con los ingredientes del territorio.

Otro enfoque relevante para incentivar el consumo de productos locales son las iniciativas basadas en la agroecología apoyada por la comunidad (CSA, por sus siglas en inglés). Un ejemplo destacado es el caso de Roxbury Farm, una comunidad agrícola que ha logrado generar lazos sólidos entre productores y consumidores, fomentando nuevos hábitos alimenticios de manera natural (Stagl, 2002). En este tipo de iniciativas, los consumidores no solo adquieren alimentos locales, sino que también participan activamente en el proceso productivo, fortaleciendo su conocimiento sobre los insumos que cosechan.

Guiada por este movimiento, Stagl (2002) estudió los mercados de alimentos orgánicos establecidos en Estados Unidos y su papel en la sostenibilidad, destacando cómo estos sistemas descentralizados pueden revitalizar las economías locales y promover el consumo responsable. Su análisis evidencia que los mercados locales fomentan la seguridad alimentaria, reducen la huella ambiental y estimulan el compromiso comunitario. Sin embargo, también identifica importantes limitaciones, muchas de las cuales se reflejan en el contexto de Yutopia Lab, como el desconocimiento de los consumidores sobre ciertos cultivos, lo que impide su incorporación en la dieta diaria. Para abordar este problema, Stagl (2002) resalta que muchas iniciativas han optado por estrategias didácticas, como la

elaboración de recetas y actividades educativas, permitiendo a la comunidad aprender nuevas formas de aprovechar los insumos disponibles.

De igual forma, Franco Hernández et al. (2022) analizaron los mercados agroecológicos en Colombia desde una perspectiva que trasciende lo comercial, al entenderlos como construcciones sociales multidimensionales. A partir del estudio de la Red de Mercados Agroecológicos Campesinos (REDMAC) y la Federación Campesina de Mercados Agroecológicos (FCMA), se destaca que estos espacios no solo permiten el acceso a productos agroecológicos, sino que se configuran como redes de confianza, intercambio de saberes y acción colectiva, en los cuales los participantes (productores y consumidores) valoran especialmente su carácter educativo, capacidad para fortalecer la identidad campesina y potencial como herramienta para incidir políticamente en la transformación del sistema alimentario. El estudio aporta una visión crítica al evidenciar que estos mercados no están exentos de tensiones internas ni de los desafíos propios de su relación con economías capitalistas, sin embargo, reafirman el papel clave de la agroecología como proyecto político y social. Estos hallazgos apoyan el enfoque de posicionar la educación alimentaria y el conocimiento culinario como elementos estratégicos para revitalizar el uso de cultivos infravalorados en espacios como Yutopia Lab.

En conjunto, los estudios analizados evidencian que las iniciativas de valorización de productos locales, ya sea mediante certificaciones institucionales, procesos participativos, redes comunitarias o mercados agroecológicos con enfoque político y educativo, comparten tanto logros como desafíos. Si bien todos estos enfoques han contribuido a fortalecer la producción local, mejorar las condiciones ambientales y revitalizar economías regionales, también han enfrentado tensiones relacionadas con la accesibilidad, la inclusión y la apropiación real por parte de los consumidores. Por ello, los autores coinciden en la

necesidad de articular estas iniciativas con estrategias integrales de educación, comunicación y participación que, más allá de certificar o promocionar, logren transformar la relación entre las personas y los alimentos.

## **Materiales y métodos**

### **Fase 1. Investigación y fundamentación**

Objetivo específico 1: Investigar el valor nutricional y gastronómico de la arracacha, identificando sus beneficios y versatilidad culinaria como base para la creación de propuestas que incentiven su consumo.

- Revisión bibliográfica sobre el valor nutricional y gastronómico de la arracacha, considerando estudios científicos y fuentes académicas que evidencien su potencial en la alimentación contemporánea.
- Identificación de oportunidades de innovación que favorezcan su incorporación en contextos cotidianos, especialmente a través de estrategias culinarias accesibles y sostenibles.
- Realización de una entrevista semiestructurada a Lolita, fundadora de Yutopia Lab, con el fin de comprender el contexto de la fundación, las dinámicas del mercado agroecológico y la percepción actual de los coproductores frente al consumo de arracacha.

### **Fase 2. Desarrollo de propuestas culinarias**

Objetivo específico 2: Desarrollar un conjunto de recetas con arracacha como ingrediente principal, priorizando aquellas que se adapten a contextos cotidianos.

- Selección de preparaciones para un público adulto y joven, con enfoque en practicidad y economía doméstica.
- Experimentación en cocina orientada a la estandarización de las recetas, definiendo cantidades, tiempos, texturas y combinaciones que resalten las cualidades sensoriales del tubérculo.

- Evaluación y validación de las preparaciones con base en criterios de sabor, facilidad de ejecución y atractivo visual, garantizando su pertinencia dentro del contexto de los mercados agroecológicos.

### **Fase 3. Diseño y difusión**

Objetivo específico 3: Elaborar tarjetas en formato impreso que reúnan las recetas desarrolladas e información relevante sobre la arracacha, utilizando un lenguaje claro y recursos gráficos que faciliten su comprensión y permitan su distribución en el mercado agroecológico de Yutopia Lab para incentivar el consumo del tubérculo.

- Redacción de los contenidos de las tarjetas, integrando información técnica (propiedades nutricionales, beneficios y versatilidad del cultivo) con lenguaje llamativo y educativo.
- Diseño editorial de las tarjetas bajo una estética minimalista, priorizando la legibilidad, el equilibrio gráfico y el uso de ilustraciones.
- Impresión y montaje de las cuatro tarjetas impresas en papel de gramaje medio-alto, adecuado para garantizar su resistencia y manipulación.
- Entrega de las tarjetas en el mercado agroecológico de Yutopia Lab, acompañada de una breve conversación orientada a recoger percepciones sobre su claridad, atractivo e interés.
- Observación del impacto inicial de las tarjetas como herramienta de divulgación, analizando su capacidad para despertar interés, generar conversación y promover el reconocimiento del insumo.

## Resultados

**Objetivo específico 1:** Investigar el valor nutricional y gastronómico de la arracacha, identificando sus beneficios y versatilidad culinaria como base para la creación de propuestas que incentiven su consumo.

En esta primera fase se llevó a cabo una revisión bibliográfica de artículos académicos y fuentes científicas que abordan las propiedades nutricionales, funcionales y culinarias de la *Arracacia xanthorrhiza*. Los hallazgos permitieron establecer una base sólida para comprender el potencial de este tubérculo como ingrediente versátil dentro de la gastronomía contemporánea.

La literatura consultada evidenció que la arracacha es una fuente importante de carbohidratos complejos, vitaminas del grupo B y minerales esenciales como calcio, fósforo y hierro, los cuales contribuyen al fortalecimiento óseo, la función metabólica y la regulación energética (Leidi et al., 2018). Adicionalmente, se identificó su contenido de compuestos fenólicos y carotenoides, asociados a propiedades antioxidantes y antiinflamatorias que la posicionan como un alimento funcional con potencial en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles (Cornejo et al., 2022)

Desde el ámbito gastronómico, se evidenció su valor sensorial por su sabor ligeramente dulce, su textura cremosa y su capacidad de aportar cuerpo y consistencia a diversas preparaciones. Esta información se sintetizó de manera gráfica (ver figura 6 y 7) en una de las tarjetas, permitiendo entender claramente los datos clave sobre la arracacha.

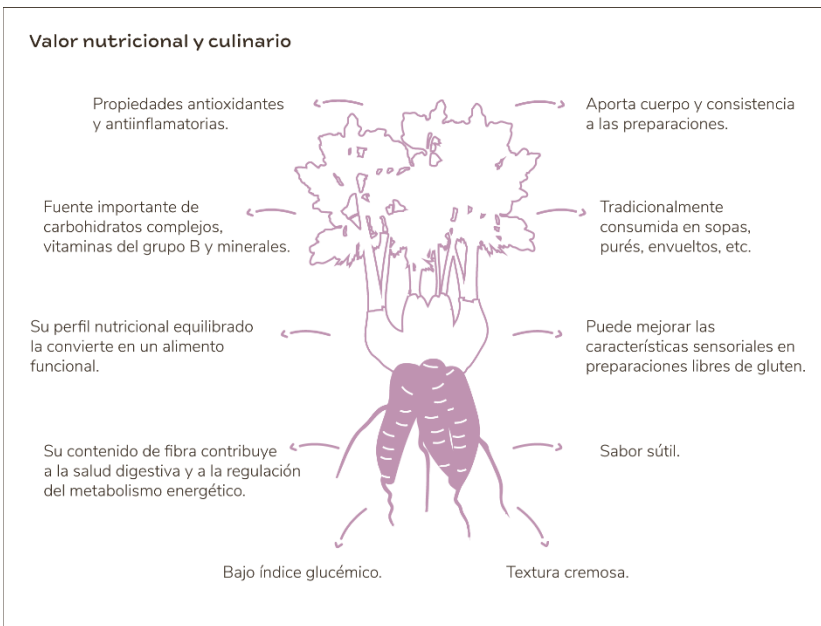


Figura 6. Tarjeta con información del valor nutricional y versatilidad culinaria de la arracacha. Fuente: elaboración propia.

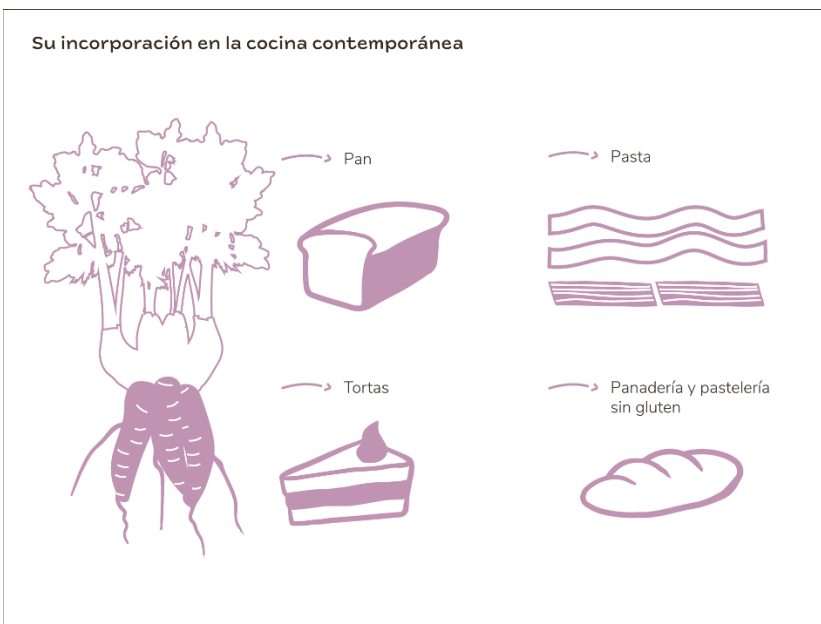


Figura 7. Tarjeta con información sobre la versatilidad de la arracacha en la cocina contemporánea. Fuente: elaboración propia.

Los resultados de esta fase evidencian que la arracacha es un tubérculo con un gran potencial nutricional y culinario que merece ser explorado, rescatado y divulgado. Esta comprensión motivó el desarrollo de materiales gráficos que permitieran divulgar sus

beneficios mediante recursos accesibles, atractivos y aplicables al contexto del mercado agroecológico.

**Objetivo específico 2:** Desarrollar un conjunto de recetas con arracacha como ingrediente principal, priorizando aquellas que se adapten a contextos cotidianos.

Con base en los resultados de la investigación inicial, se procedió a la fase de experimentación culinaria, cuyo propósito fue crear preparaciones viables, accesibles y llamativas que evidenciaran la versatilidad de la arracacha en la cocina cotidiana. El proceso se desarrolló mediante sesiones de prueba en las que se exploraron distintos métodos de procesamiento y combinaciones de ingredientes, priorizando opciones factibles de replicar en contextos domésticos.

Tras varias pruebas de formulación y ajustes sensoriales, se seleccionaron dos recetas finales:

- Panecillos de arracacha y queso campesino, inspirados en la técnica de panecillos tipo scone inglesa, adaptada con ingredientes locales.
- Bizcocho de arracacha con crumble de canela, una propuesta dulce que evidencia la afinidad del tubérculo con especias cálidas y su capacidad de aportar humedad y cuerpo a masas horneadas.

Ambas preparaciones fueron elegidas por su equilibrio entre sabor, textura y accesibilidad, así como por su capacidad de representar tanto la tradición como la innovación culinaria. El proceso de estandarización incluyó pruebas de consistencia, evaluación visual y ajustes en proporciones para garantizar resultados estables. Además, se priorizó el uso de ingredientes de fácil acceso y bajo costo, así como aquellos disponibles directamente en el mercado agroecológico, coherentes con los valores de sostenibilidad y aprovechamiento manejados en este espacio.

Durante la experimentación se observó que la arracacha aporta humedad natural a las masas y, al ser procesada durante un tiempo extenso, adquiere una textura casi elástica que ayuda en la estructura de las masas. En las recetas saladas, potencia el sabor lácteo del queso campesino, mientras que en preparaciones dulces equilibra el dulzor y resalta la canela como elemento aromático. Estas características refuerzan su potencial como ingrediente protagonista en elaboraciones tradicionales y contemporáneas.

**Objetivo específico 3:** Elaborar tarjetas en formato impreso que reúnan las recetas desarrolladas e información relevante sobre la arracacha, utilizando un lenguaje claro y recursos gráficos que faciliten su comprensión y permitan su distribución en el mercado agroecológico de Yutopia Lab para incentivar el consumo del tubérculo.

En esta última fase se materializó la estrategia de divulgación mediante el diseño, impresión y entrega de un conjunto de cuatro tarjetas incluyendo una de portada (ver figura 8), una informativa y dos de recetas, elaboradas en papel propalcote de 200g para garantizar su resistencia y durabilidad en contextos de uso cotidiano. Cada tarjeta incluyó un equilibrio entre texto, ilustración y espacio visual en blanco, priorizando una estética minimalista y coherente con la identidad del proyecto (ver anexo 1). El diseño se apoyó en la legibilidad, el orden tipográfico y la claridad narrativa para comunicar de forma directa el valor del tubérculo. Las figuras 9-12 muestran el diseño final de las tarjetas por ambas caras, incluyendo su composición gráfica y el uso del espacio en blanco como recurso narrativo.



Figura 8. Tarjeta de portada de la colección de tarjetas MIES. Fuente: elaboración propia.










<b>Panecillos de arracacha y queso campesino</b>	<b>6-8 unidades</b>	<b>50-60 min</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Ideas de acompañantes</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> 250g harina</li> <li> 1 cda (10g) sal</li> <li> 1/2 cda (6g) polvo hornear</li> <li> 1/ taza (50g) mantequilla fría</li> <li> 1/2 taza (80g) queso campesino, rallado</li> <li> 1 taza (95g) arracacha</li> <li> 1/3 taza (50ml) leche</li> <li> 1u Huevo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Queso de kefir</li> <li>Mermelada de arándanos</li> <li>Antipasto</li> <li>Chukrut</li> <li>Berenjena en escabeche</li> <li>Hummus</li> </ul>	
		
<p>* Todos los acompañantes los puedes encontrar en el mercado agroecológico de Yutopia</p>		

Figura 9. Lado frontal de tarjeta con receta de panecillos de arracacha y queso campesino. Fuente: elaboración propia.



Figura 10. Reverso de tarjeta con receta de panecillos de arracacha y queso campesino. Fuente: elaboración propia.

<b>Bizcocho de arracha y crumble de canela</b>		<b>8-10 unidades</b>	<b>40-50 min</b>
<b>Ingredientes - bizcocho</b>		<b>Ingredientes - crumble</b>	
2 tazas (220g) de harina	1/4 taza (24 g) harina	1/4 taza (40 g) azúcar morena	2 cucharadas (22 g) azúcar blanca
2 cucharaditas (4 g) canela en polvo	1 cucharada (4 g) canela en polvo	1 cucharadita (4 g) polvo para hornear	1 pizca de sal
1 cucharadita (4 g) polvo para hornear	1/2 cucharadita (2 g) sal	1/2 cucharadita (2 g) sal	2 cucharadas (34 g) mantequilla fría, cortada en cubos
1/2 cucharadita (2 g) sal	1 taza (146 g) puré de arracacha	1 taza (146 g) puré de arracacha	1/2 taza (40 g) almendras picadas
2 huevos M (108 g), a temperatura ambiente	1/2 taza (100 g) azúcar morena compacta	2 huevos M (108 g), a temperatura ambiente	
1/2 taza (100 g) azúcar morena compacta	1 cucharada (14 g) miel	1/2 taza (100 g) azúcar morena compacta	
1 cucharada (14 g) miel	2 cucharaditas (6 g) esencia de vainilla	1 cucharada (14 g) miel	
2 cucharaditas (6 g) esencia de vainilla	1/2 taza (80 g) de mantequilla sin sal	1/2 taza (80 g) de mantequilla sin sal	
1/2 taza (80 g) de mantequilla sin sal			

Figura 11. Lado frontal de tarjeta con receta de bizcocho de arracacha y crumble de canela. Fuente: elaboración propia.

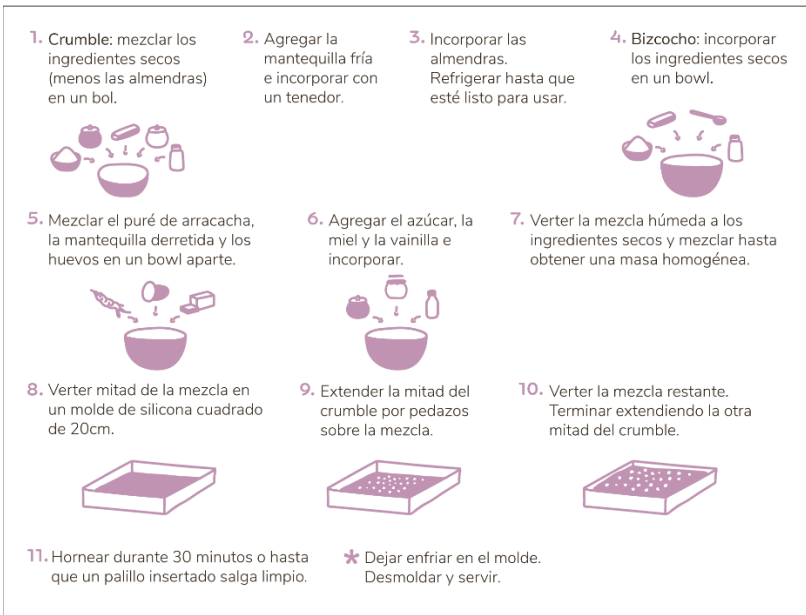


Figura 12. Reverso de tarjeta con receta de panecillos de arracacha y queso campesino. Fuente: elaboración propia.

Las tarjetas fueron entregadas en el mercado agroecológico de Yutopia Lab, en el municipio de Dagua (Valle del Cauca), donde se aplicó un ejercicio exploratorio de validación con coproductores, visitantes y la fundadora de la organización. El objetivo fue recoger percepciones sobre la funcionalidad del formato, el atractivo visual, la comprensión del contenido y la motivación hacia la experimentación culinaria.

Los participantes manifestaron una alta aceptación del material. Valoraron el formato en tarjetas por su practicidad y su adecuación al entorno, al permitir que las recetas se manipulen fácilmente sin el carácter rígido de un recetario convencional. Mencionaron que el diseño “invita a leer y cocinar”, y que la combinación de texto breve e imagen resulta atractiva y fácil de comprender. La fundadora de Yutopia Lab destacó que el diseño es “simple, elegante y funcional”, y señaló su potencial como herramienta educativa para talleres y clases dentro del espacio agroecológico.

En cuanto a las recetas, la más mencionada como de interés fue la de panecillos de arracacha y queso campesino, por su versatilidad, sabor familiar e inclusión de un ingrediente de consumo regular, el queso.

### **Discusión**

El desarrollo de la propuesta permitió reconocer que la valorización de un cultivo subutilizado, como la arracacha, no depende únicamente de su producción o disponibilidad, sino de los procesos culturales, comunicativos y educativos que median su incorporación en la vida cotidiana. Los resultados evidencian que la cocina sigue operando como un espacio de construcción simbólica donde convergen identidad, memoria y territorio, tal como lo sugieren Akinola et al. (2020) respecto al papel de los cultivos locales en la sostenibilidad cultural y alimentaria. En este sentido, el proyecto se inscribe en un escenario donde la gastronomía funciona como mediadora entre el conocimiento técnico y la experiencia comunitaria, especialmente en contextos agroecológicos como el de Yutopia Lab.

La investigación inicial sobre las propiedades nutricionales y culinarias de la arracacha confirmó su potencial como alimento funcional, versátil y compatible con la cocina contemporánea. Sin embargo, también puso en evidencia una brecha entre ese conocimiento técnico y la percepción de los coproductores, quienes, como señalan Grasseni (2014) y Shaw Naomi et al. (2024), desempeñan un rol activo en la cadena alimentaria. Este desfase coincide con lo planteado por Ba et al. (2024), quienes demuestran que la falta de estrategias de comunicación visual claras y centradas en el contexto cultural limita la apropiación de ciertos alimentos. Los comentarios obtenidos durante la entrega de las tarjetas en el mercado agroecológico confirmaron esta situación: los usuarios manifestaron sorpresa

frente al valor nutricional del tubérculo y reconocieron que no conocían su versatilidad culinaria.

Estos hallazgos permiten afirmar que la divulgación visual desempeña un papel fundamental en la revalorización de insumos subvalorados. El diseño, entendido desde la perspectiva del Food Design, actuó en este proyecto como un puente entre la información académica y la experiencia cotidiana, alineándose con lo expuesto por Zampollo (2016) sobre el potencial del diseño para transformar la relación entre las personas y los alimentos. Las tarjetas impresas demostraron ser una herramienta accesible, manipulable y eficaz para transmitir conocimiento en espacios comunitarios donde el tiempo de atención es reducido y los soportes digitales no siempre son la mejor alternativa.

Asimismo, el proceso de experimentación culinaria evidenció que la integración de la arracacha en recetas cotidianas no solo es técnicamente viable, sino deseable para los coproductores, quienes mostraron especial interés en preparaciones que combinan tradición y familiaridad, como los panecillos de arracacha y queso campesino. Esta respuesta coincide con lo planteado por Stagl (2002), quien argumenta que las iniciativas locales que buscan fomentar nuevos hábitos alimentarios requieren materiales pedagógicos que conecten emocionalmente con el público, lo que en este caso se logró mediante recetas sencillas y adaptadas a contextos domésticos.

La validación en el mercado también permitió identificar que el formato en tarjetas (ligero, práctico y visualmente limpio) facilita la apropiación del contenido, lo que respalda lo expuesto por Ba et al. (2024) sobre la importancia de soportes gráficos culturalmente pertinentes. Los usuarios destacaron el equilibrio entre imagen y texto, la claridad de las instrucciones y la facilidad para manipularlas durante la preparación de recetas. Este resultado confirma que la combinación entre gastronomía y diseño puede generar

herramientas de alto valor educativo en contextos comunitarios, especialmente cuando se prioriza la estética minimalista y la accesibilidad narrativa.

Desde la perspectiva de la sostenibilidad alimentaria, la experiencia en campo reflejó que proyectos como este fortalecen la relación entre productores y coproductores, en coherencia con las dinámicas de transparencia y participación señaladas por Rijanta (2020) en sistemas alimentarios resilientes. La presencia de materiales informativos que explican el valor de los insumos locales contribuye a consolidar un ecosistema de intercambio de saberes, donde la información se convierte en un recurso para la toma de decisiones conscientes.

Finalmente, los resultados obtenidos demuestran que la revalorización de un cultivo tradicional no puede limitarse a la divulgación de datos nutricionales, sino que requiere estrategias integrales que involucren diseño, educación y experiencia sensorial. Las tarjetas desarrolladas demuestran ser un recurso replicable para otros mercados o cultivos subvalorados, dado que combinan contenido científico, atractivo visual y aplicabilidad práctica en la cocina cotidiana. Si bien la validación realizada fue exploratoria y limitada en número de participantes, constituye un primer paso significativo para futuras iniciativas que busquen posicionar los cultivos autóctonos en contextos contemporáneos de consumo.

### **Conclusiones**

Este proyecto permitió evidenciar que la divulgación de los cultivos tradicionales, cuando se realiza mediante herramientas gráficas claras, sensibles y culturalmente situadas, constituye un mecanismo eficaz para fortalecer la educación alimentaria y promover el aprovechamiento de insumos subutilizados. La investigación confirmó que la arracacha posee un notable potencial nutricional, funcional y culinario, pero que su desconocimiento

por parte de los coproductores limita su incorporación en la dieta cotidiana. Frente a ello, las tarjetas impresas surgieron como un medio idóneo para traducir el conocimiento académico en un formato accesible, práctico y visualmente atractivo.

El proceso de experimentación y diseño demostró que la cocina puede funcionar como un puente entre la tradición y la innovación, permitiendo que un cultivo casi olvidado encuentre nuevas posibilidades de uso doméstico. A través de recetas sencillas, adaptadas a contextos cotidianos, las tarjetas permitieron mostrar la versatilidad del tubérculo y fortalecer la conexión entre los coproductores y los insumos de su territorio. Los comentarios obtenidos durante la entrega en el mercado agroecológico evidenciaron que un soporte tangible, estéticamente cuidado y narrativamente claro puede despertar curiosidad, fomentar la experimentación y motivar nuevas prácticas alimentarias.

De este modo, el proyecto confirma que el diseño puede desempeñar un papel clave como herramienta de mediación cultural, articulando información científica, experiencia culinaria y prácticas comunitarias. Las tarjetas no buscan sustituir las dinámicas tradicionales de aprendizaje gastronómico, sino complementarlas mediante un recurso que respeta el contexto agroecológico y se adapta a las necesidades reales de quienes habitan este espacio.

### **Perspectivas futuras**

A partir de los resultados obtenidos y del diálogo con Lolita, la fundadora de Yutopia Lab, se identifican varias líneas de proyección que podrían fortalecer e incrementar el impacto de esta iniciativa:

1. **Creación de un sistema de archivo o colección por cultivos:** una de las sugerencias más relevantes provino de Lolita, quien expresó interés en ampliar el modelo de tarjetas hacia otros insumos producidos en la granja. La construcción de un archivo o colección organizada por cultivos permitiría disponer de un repositorio accesible para

coproductores, visitantes y educadores, favoreciendo la continuidad del proyecto y promoviendo la exploración de ingredientes locales poco conocidos.

2. **Ampliación del conjunto de recetas y aplicaciones culinarias:** el desarrollo de nuevas preparaciones, tanto saladas como dulces y mixtas, permitiría enriquecer el repertorio gastronómico asociado a la arracacha y otros cultivos. Esta ampliación facilitaría el uso de las tarjetas en talleres, espacios educativos y demostraciones culinarias dentro del mercado.

3. **Articulación con procesos educativos formales e informales:** se proyecta el uso de las tarjetas como material pedagógico en actividades de formación agroecológica, talleres de cocina para la comunidad y programas de turismo educativo. Este enfoque permitiría posicionarlas como herramientas de apoyo para la enseñanza de nutrición, sostenibilidad y cultura alimentaria.

4. **Desarrollo de un sistema digital complementario:** a futuro podría explorarse un repositorio virtual que complemente el archivo físico, permitiendo ampliar el alcance del proyecto sin sustituir la materialidad de las tarjetas. Este sistema digital podría incluir registros fotográficos, videos de preparación o testimonios de coproductores.

5. **Validaciones ampliadas y estudios de impacto:** es recomendable realizar evaluaciones sistemáticas que permitan medir el impacto de las tarjetas en los hábitos alimentarios, el conocimiento sobre los cultivos locales y la percepción de los coproductores frente al territorio y su biodiversidad.

6. **Establecimiento de alianzas institucionales:** la vinculación con iniciativas de patrimonio alimentario, redes académicas y entidades dedicadas a la soberanía alimentaria fortalecería la sostenibilidad del proyecto y permitiría replicar el modelo en otros mercados y territorios rurales.

En conjunto, este proyecto demostró que un recurso gráfico sencillo puede convertirse en un catalizador de aprendizaje, curiosidad y apropiación cultural. La arracacha recupera aquí su lugar como símbolo de identidad, biodiversidad y creatividad culinaria. La continuidad del proyecto abre la posibilidad de construir una colección que celebre y preserve la riqueza de los cultivos locales, consolidando un modelo replicable para otros territorios que buscan fortalecer la relación entre gastronomía, sostenibilidad y comunidad.

## Bibliografía

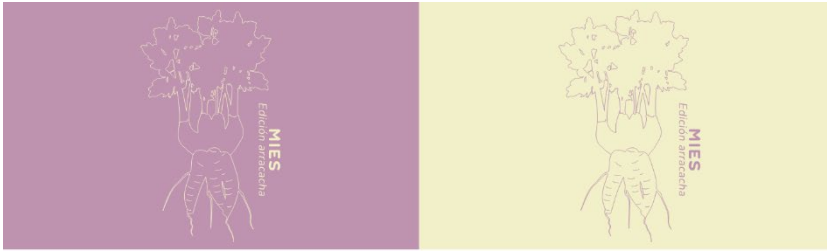
- Akinola, R., Pereira, L. M., Mabhaudhi, T., de Bruin, F. M., & Rusch, L. (2020). A review of indigenous food crops in Africa and the implications for more sustainable and healthy food systems. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 12, Issue 8). <https://doi.org/10.3390/SU12083493>
- Ana María Fierro. (2018, May 25). *El mercado agroecológico mueve la economía rural de Cali*. Alcaldía de Santiago de Cali. <https://www.cali.gov.co/desarrolloeconomico/publicaciones/141228/el-mercado-agroecologico-mueve-la-economia-rural-de-cali/>
- Ba, Y., Abidin, S. Z., Shaari, N., & Effendi, R. A. A. R. A. (2024). Application of Regional Culture Features into the Product Packaging Design to Improve the Traditional Foods Packaging and Enhance Consumers Satisfaction. *Journal of Ecohumanism*, 3(7), 121–138. <https://doi.org/10.62754/joe.v3i7.4184>
- Barrionuevo, C. A., Bernat, E. E., & Velarde, I. J. (2019). We recovered food heritage, and then? Value enhancement and promotion of local agri-food products in Argentina and Spain. *British Food Journal*, 121(12). <https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2018-0711>
- Caicedo-Aldaz, J. C., & Herrera-Sánchez, D. J. (2022). El Rol de la Agroecología en el Desarrollo Rural Sostenible en Ecuador. *Revista Científica Zambos*, 1(2), 1–16. <https://doi.org/10.69484/rcz/v1/n2/24>
- Cornejo, F., Salazar, R., Martínez-Espinosa, R., Villacrés, E., Paredes-Escobar, M., Ruales, J., & Penafiel, D. (2022). Evaluation of starch digestibility of Andean crops oriented to healthy diet recommendation. *International Journal of Food Properties*, 25(1). <https://doi.org/10.1080/10942912.2022.2074036>
- Evagorou, M., Erduran, S., & Mäntylä, T. (2015). The role of visual representations in scientific practices: from conceptual understanding and knowledge generation to ‘seeing’ how science works. *International Journal of STEM Education*, 2(1). <https://doi.org/10.1186/s40594-015-0024-x>
- Franco Hernández, E., Zamora Lomelí, C., Mier y Terán-Giménez Cacho, M., Morales, H., & Perez Cassarino, J. (2022). Mercados agroecológicos: Procesos sociales multidimensionales y experiencias en Colombia, año 2019. In *Revista De El Colegio De San Luis* (Vol. 12, Issue 23).
- Fundación YutopiaLab. (2022). *Que es YutopiaLab*. Fundación YutopiaLab. <https://www.yutopialab.com/about/general-information>

- Grasseni, C. (2014). Seeds of trust. Italy's Gruppi di Acquisto Solidale (Solidarity Purchase Groups). *Journal of Political Ecology*, 21(1), 178–192.  
<https://doi.org/10.2458/v21i1.21131>
- Latvala, T., Regina, K., & Lehtonen, H. (2021). Evaluating Non-Market Values of Agroecological and Socio-Cultural Benefits of Diversified Cropping Systems. *Environmental Management*, 67(5). <https://doi.org/10.1007/s00267-021-01437-2>
- Lee, Y., Breuer, C., & Schifferstein, H. N. J. (2020). Supporting food design processes: Development of food design cards. *International Journal of Design*, 14(2).
- Leidi, E. O., Altamirano, A. M., Mercado, G., Rodriguez, J. P., Ramos, A., Alandia, G., Sørensen, M., & Jacobsen, S. E. (2018). Andean roots and tubers crops as sources of functional foods. In *Journal of Functional Foods* (Vol. 51).  
<https://doi.org/10.1016/j.jff.2018.10.007>
- Luziatelli, G., Sørensen, M., & Jacobsen, S. E. (2020). Current uses of Andean Roots and Tuber Crops in South American gourmet restaurants. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100270>
- Nicastro, R., & Carillo, P. (2021). Food loss and waste prevention strategies from farm to fork. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 13, Issue 10).  
<https://doi.org/10.3390/su13105443>
- Reissig, P., & Lebendiker, A. (2019). *Food Design: hacia la innovación sustentable*.  
[www.demorfa.com](http://www.demorfa.com)
- Rijanta, R. (2020). The prospects & challenges of local foods production in rural Java, Indonesia: The case of kulonprogo regency. *Human Geographies*, 14(2), 321–335.  
<https://doi.org/10.5719/hgeo.2019.141.9>
- Roldán Rueda, H. N., Gracia, M. A., & Mier y Teran, M. (2018). Los mercados locales alternativos en México y Colombia: resistencias y transformaciones en torno a procesos de certificación. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 15(82).  
<https://doi.org/10.11144/javeriana.cdr15-82.mlam>
- Shaw Naomi, Hardman Charlotte A., Boyle Neil Bernard, Craven Joanne, Dooley John, Mead Bethan R., Morgans Lisa, Mumby Hannah, & Pettinger Clare. (2024). What does 'co-production' look like for food system transformation? Mapping the evidence across Transforming UK Food Systems (TUKFS) projects. *Nutrition Bulletin*, 49(3), 345–359. <https://doi.org/10.1111/nbu.12690>
- Shelef, O., Weisberg, P. J., & Provenza, F. D. (2017). The Value of Native Plants and Local Production in an Era of Global Agriculture. *Frontiers in Plant Science*, 8.  
<https://doi.org/10.3389/fpls.2017.02069>

- Singh Bisht, I., Chand Rana, J., Jones, S., Estrada-Carmona, N., & Yadav, R. (2022). Agroecological Approach to Farming for Sustainable Development: The Indian Scenario. In *Biodiversity of Ecosystems*. <https://doi.org/10.5772/intechopen.100281>
- Stagl, S. (2002). Local organic food markets: Potentials and limitations for contributing to sustainable development. *Empirica*, 29(2). <https://doi.org/10.1023/A:1015656400998>
- Tafur Puscán, I. N. (2020). Sustitución parcial de harina de trigo (*Triticum aestivum*) por arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*) para elaborar pasta tipo tallarines. *Revista Científica UNTRM: Ciencias Naturales e Ingeniería*, 3(1), 52. <https://doi.org/10.25127/ucni.v3i1.593>
- Youn, H. (2024). The influence of ethnic food and its visual presentation on customer response: The processing fluency perspective. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 58, 381–393. <https://doi.org/10.1016/J.JHTM.2024.02.012>
- Zampollo, F. (2016). Welcome to food design. In *International Journal of Food Design* (Vol. 1, Issue 1). [https://doi.org/10.1386/ijfd.1.1.3\\_2](https://doi.org/10.1386/ijfd.1.1.3_2)

# Anexos

## Anexo 1: identidad visual de MIES



### PALETA DE COLORES



### FUENTES

**Aa**  
New Farm  
Títulos

**Aa**  
Nunito Sans  
Textos

### CONTENIDO

- Información nutricional
- Usos culinarios
- Panecillos de arracacha y queso campesino
- Bizcocho de arracacha y crumble de canela

### INSPIRACIÓN

