



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

**ENTRE SABERES MEDICINALES Y ALIMENTOS: LA HISTORIA DE
SANDRA MORALES TOMBÉ APRENDIZ DE MEDICINA TRADICIONAL
MISAK**

Valentina Isabel Ramos Pabuena

Sara Sofía Roldán Agudelo

Directora: Yurany Guevara Sotelo

Asesor gastronómico: Jorge Villamil

Facultad de Creación y Hábitat

Gastronomía y Artes culinarias

Pontificia Universidad Javeriana Cali

2026



Este trabajo lo ofrezco con gratitud a quienes han sido mi sostén en cada etapa de la universidad. A mis padres, cuya confianza en cada paso de esta travesía hizo posible que el camino se abriera con firmeza y esperanza.

A mis amigos, Sara Roldán y Sergio Tello, que con su creatividad y paciencia enriquecieron este proceso académico y le dieron matices de alegría y aprendizaje compartido.

A mi compañero de vida, Juan José Chagüendo, cuya compañía, protección e ideas nutrieron este proyecto, creando la atmósfera de seguridad necesaria para que el conocimiento y las vivencias florecieran.

A nuestra directora de Proyecto de Grado, Yurany Guevara que con su sabiduría, paciencia y pasión por este tema nos inspiró y apoyo a llevar más allá este trabajo.

*Y, finalmente, a Sandra, la verdadera estrella de este trabajo: **que su historia ilumine a otros y los inspire a abrazar con orgullo sus raíces y su cultura.***



Dedico este trabajo, en primer lugar, a Dios, por guiarme en este camino, darme fortaleza en los momentos difíciles y permitirme encontrar mi propósito aun cuando me sentía perdida.

A mis padres y hermanos, por ser mi motor, mi apoyo incondicional y quienes nunca me dejaron caer. Gracias por recordarme cada día lo orgullosos que están de mí y por acompañarme en cada paso de esta etapa tan importante.

A Valentina Ramos, Sergio Tello, Camila Díaz y a mis amigos, por llenar esta experiencia de alegría, aprendizaje y momentos inolvidables. Gracias por impulsarme siempre a perseguir mis sueños y por convertirse en mi soporte durante este proceso.

A nuestra directora de Proyecto de Grado, Yurany Guevara y al profesor Jorge Villamil, por guiarnos con paciencia, creer en nuestras ideas y enseñarnos a ir más allá de nuestros límites.



Investigación analiza la relación entre medicina tradicional, ritualidad y alimentación en el pueblo Misak a partir de la historia de vida de Sandra Morales Tombé, aprendiz de medicina tradicional del resguardo de Guambía, Silvia, Cauca. El estudio buscó comprender cómo los saberes culinarios y rituales asociados al uso de plantas medicinales y alimentos ancestrales que funcionan como mecanismos de cohesión cultural en un contexto de pérdida progresiva de prácticas tradicionales. Metodológicamente, se desarrolló desde un enfoque cualitativo biográfico, mediante entrevistas y observación participante. Los resultados muestran que la alimentación Misak no cumple solo una función nutritiva, sino que articula territorio, memoria, espiritualidad y reciprocidad comunitaria. Asimismo, se evidenció que la transmisión de estos saberes, especialmente a través de las mujeres y los mayores, sostiene la identidad colectiva y la salvaguardia del patrimonio biocultural.

Palabras clave:

- Patrimonio cultural.
- Rituales indígenas.
- Conservación.
- Saberes ancestrales.
- Identidad Misak.

Abstract:



research examines the relationship between traditional medicine, rituality, and food practices in the Misak community through the life history of Sandra Morales Tombé, an apprentice in traditional medicine from the Guambía reservation, Silvia, Cauca. The study sought to understand how culinary and ritual knowledge associated with medicinal plants and ancestral foods that works like a mechanism of cultural cohesion in a context marked by the gradual loss of traditional practices. Methodologically, it followed a qualitative biographical approach based on interviews and participant observation. The findings show that Misak food practices are not limited to nutritional purposes, but instead connect territory, memory, spirituality, and community reciprocity. In addition, the research shows that the transmission of this knowledge, especially through women and elders, sustains collective identity and the safeguarding of biocultural heritage.

Key words:

- Cultural heritage.
- Indigenous rituals.
- Conservation.
- Ancestral knowledge.
- Misak identity.



TABLA DE CONTENIDO

CAPÍTULO 1: PIUREK- HIJOS DEL AGUA.....	8
Contexto	8
Planteamiento Y Formulación Del Problema ¿Qué ?, ¿Dónde?, ¿Por Qué? Y ¿Cuándo?	11
Problema De Investigación	12
Objetivo general.....	14
Objetivos específicos.....	14
Justificación	14
Delimitaciones Y Alcances	15
CAPITULO 2: ESPIRAL DEL CARACOL- PENSAR EL MUNDO MISAK.	16
Estado Del Arte	16
Marco Referencial.....	18
Marco Teórico Y Conceptual	19
Marco Metodológico	25
Enfoque Y Paradigma De Investigación.....	25
Tipo De Investigación Y Diseño Metodológico	27
Diseño de la Investigación:	28
Estructura Temporal del Proceso Investigativo	29
Materiales y métodos:.....	30
Cronograma.....	36
CAPÍTULO 3: MØRØP ASHIP – CAMINAR, VER, SABER	36
Resultados:	36
Chis mamik de Sandra	36
Botánica Medicinal: Un Estamento De La Comunidad Misak.....	37
Orejuela, El Centro De La Armonización Misak.	38
El Maíz, Cohesionador Cultural Que Se Pierde Por Intereses Económicos.	38
Rendidora, Un Misterio Botánico y Medicinal Misak.....	40
La Ruda, Como Armonizante Para El Buen Vivir.	40
Paradigma del sentipensar Misak	42
Cohesión Y Sentir-Pensar El Territorio	42
Capítulo 4: Ellmarøp – Cultivar la Memoria Colectiva.....	43
Chish Mamik – Más Allá del Fogón: Rituales como Tejido de Cohesión Misak.	43
Diseño y desarrollo de pieza audiovisual	46
Diseño y desarrollo de la pieza gastronómica.....	46



Espiral del fogón: alimentación, ritualidad y pervivencia en la comunidad

Introducción	47
Capítulo 5: Korosropali Conclusiones	51
Referencias bibliográficas	53
HUELLAS DE CAMPO EN GUAMBIA-ANEXOS	56
Anexo.1: Consentimiento informado firmado	56
Anexo.2: Formato de entrevista	63
Anexo.3: Formato de recolección de datos (entrevista)	66
Anexo 4. Formato de sistematización de hallazgos y análisis	67
Anexo.5: tabla 3: Matrices de recolección de datos y análisis salidas de campos (24 de marzo del 2025 y 14 de abril del 2026)	68
Anexo.6: tabla 4: Fotografías de salida de campo 24 de marzo del 2026	69
Anexo.7: tabla 5: Fotografías de salida de campo 14 de abril del 2026	72
Anexo.8: Triangulo culinario de Levi-Strauss	73
Infografía	73
Espiral de Saberes- Glosario de términos en Nam trik	75
Consideraciones éticas	75

CAPITULO 1: PIUREK- HIJOS DEL AGUA.

Contexto



El pueblo Misak, también conocido como guambiano, es un pueblo originario americano con una historia milenaria en el suroccidente colombiano, caracterizado por una profunda relación con su territorio, su lengua y sus prácticas culturales tradicionales (Dagua et al. ,2015). Habitan en gran mayoría en el Cauca Colombiano, específicamente en el municipio de Silvia y los resguardos de Guambia, Caldono, Piendamó, Pitayo, Inza y Tumburao.

En su libro *Guambianos. Hijos del agua y el arcoíris*, el Taita Abelino Dagua, Misael Aranda y Luis Guillermo Vasco (2015) retrata la cosmovisión Misak como una construcción que se basa en tres pilares que están interconectados entre sí: en primer lugar, los Misak se consideran **piurek** (hijos del agua), esto quiere decir que según sus tradiciones los primeros humanos Pishua, nacieron de los restos de vegetación (**Shau**) traídos por las grandes inundaciones y derrumbes de lagunas del páramo. Esto se entrelaza con el **Pishimisak**, que es el dueño de todo: del agua y los humanos, este vive en el páramo y posee una naturaleza dual, es decir, masculino y femenino a la vez. Así mismo, su estado principal es el **Pishi**, el cual representa frescura, calma y equilibrio; estos son los principios que rigen la vida ideal de la comunidad.

En segundo lugar, a diferencia de nuestra visión occidental, los Misak conciben el tiempo como un caracol o espiral. Entonces, bajo esta lógica, el pasado no es atrás, sino que va a delante (**merrap**) marcando el camino, mientras que el futuro viene por detrás (**wento**). Por último, el pensamiento Misak se basa en la dualidad complementaria, el **Pishi** (frío) y **Pachi** (calor), hombre/mujer, arriba/abajo. Este equilibrio en estas fuerzas garantiza la salud y armonía social.

En otros aspectos relevantes, se evidencia la división de la sociedad Misak. Es importante resaltar que esta división ha evolucionado desde figuras ancestrales hasta la estructura actual de los Cabildos. La autoridad fue “sembrada” por los **Numisak** (Antepasados) junto con las



medicinales y el sentido de la vida. En ese orden de ideas, la autoridad principal es el Tata. Los primeros caciques nacieron del agua y trajeron consigo los objetos de la cultura (telares, herramientas) para enseñar a la gente. Estas eran autoridades de experiencia que gobernaban mediante el consejo (**Korosrop**). Luego, en la Conquista por parte de España, se introdujo la figura del Cabildo, aunque los Misak lo han rescatado volviéndolo una figura de lucha. Entonces, el gobernador, es visto como un **Tata** (padre) que debe velar por toda la comunidad y actúa como ministro del Pishimisak. (Dagua et al. ,2015)

Es imprescindible hablar de los principios del poder, los cuales se basan en la interacción del medio con los demás: **Mayeiley**, Existencia común y para todos. **Latá-latá**, igualdad en el compartir y reciprocidad. **Linchap**, el concepto de acompañar y estar unidos en el trabajo y la vida. Hay diferentes aspectos que moldean la sociedad Misak, para ellos el territorio no es solo tierra, es un espacio vivo impreso con su historia. Por ende, su lucha por recuperarlo todo completo ha sido el motor de su identidad contemporánea. Por otra parte, el *Nak chak* (fogón) es imprescindible ya que la cocina es el centro de la casa y de la familia, es allí donde nace el derecho y se transmite el consejo de los mayores. También, el *Nuusri* (telar) representa la familia y la estructura social; el **Tampal Kuari**, es su vestimenta tradicional, resalta la conexión de los Misak con el entorno y el **kuarimpoto** (sombrero tradicional) es una representación física del caracol del tiempo y la historia. (Dagua et al, 2015)

Dentro de su cosmovisión, el papel de la mujer o mama es imprescindible como columna vertebral de la identidad cultural y la pervivencia del pueblo, actuando como el vínculo principal entre la familia, el territorio y lo espiritual. Esta relevancia se evidencia dentro de diferentes contextos en la comunidad, como el **Nak-chak** (fogón), es un espacio donde la mujer Misak construye su identidad y ejerce su autoridad. Debido a que aquí se transmiten lo



Por medio de la oralidad, profundizando en consejos, las normas sociales y la tradición del pueblo. Alegóricamente, el fogón se considera como el centro umbilical de la identidad Misak, porque allí se estructura el pensamiento y se une a la familia con el territorio.

Por otra parte, la mujer Misak es reconocida como sanadora de vida y guía espiritual a través del oficio de la partería, aunque este no es su única labor, también actúan como consejeras y psicólogas, estableciendo redes de parentesco y protección para los niños y mujeres del resguardo. También, se le atribuye el acto de tejer como característica esencial de la feminidad Misak y como una forma de re-existencia cultural. A través de los tejidos, las mujeres plasman su creatividad, ingenio e historia, convirtiendo cada prenda en un rastro de su identidad. Según Sandra Morales (2026), los roles Misak han cambiado en el resguardo de Guambia, tradicionalmente las mujeres solo se encargaban de la educación de los niños, la partería y la cocina. En la actualidad, las mujeres se ven en otros roles dentro de la comunidad, como gobernadoras del resguardo, medicas tradicionales, etc. (S. Morales, comunicación personal, 24 de marzo del 2026)

Planteamiento Y Formulación Del Problema.

Las prácticas alimentarias rituales de la comunidad Misak enfrentan procesos de vulnerabilidad que amenazan su continuidad transgeneracional debido a factores como la migración juvenil, la influencia de patrones alimentarios externos y la creciente modificación de los sistemas agroalimentarios indígenas, que reduce el uso de alimentos autóctonos y las formas tradicionales de producción y consumo.



Existen estudios sobre la pérdida de prácticas culinarias ancestrales en otros pueblos de las colombianas como en el caso de los Inga, donde las abuelas señalan el abandono de técnicas tradicionales de preparación y la incorporación de alimentos externos que compiten con los saberes ancestrales— estos trabajos no abordan en profundidad los procesos culinarios, rituales, los relatos y discursos orales específicos de la comunidad Misak y el papel transformador de la mujer dentro del contexto social.

Además, aunque hay iniciativas que han logrado identificar y recopilar recetas y saberes culinarios Misak a nivel regional, tales como colecciones de recetas en el resguardo de Guambía lideradas por autoridades tradicionales, estos esfuerzos aún no han sido documentados de manera sistemática desde una perspectiva etnográfica participativa que dé cuenta de los relatos, significados y prácticas rituales asociados a los alimentos (British Council, s.f.).

Por otra parte, resulta pertinente resaltar por medio de este trabajo, el papel relevante de la mujer como cohesionadora de la comunidad desde el ámbito antropológico, como cabeza de la educación y los espacios seguros de la comunidad. Las mujeres regulan la alimentación en momentos rituales críticos, como el postparto; en rituales de paso, como la menstruación; en los ritos fúnebres, organizan el intercambio de alimentos y bebidas, todo esto buscando el fortalecimiento de los lazos de reciprocidad comunitaria.

Problema De Investigación

La delimitación del problema de investigación parte de una caracterización profunda del fenómeno, orientada a comprender los rasgos, cualidades y atributos que definen los saberes culinarios asociados a la práctica de la medicina tradicional en la comunidad Misak. Esta aproximación inicial responde al principio metodológico de **observar y comprender antes de actuar**, permitiendo identificar los valores simbólicos, sociales y gastronómicos que



se hacen en estas prácticas antes de plantear estrategias de visibilización o interpretación.

Pontificia Universidad
JAVERIANA

La comunidad Misak resguarda un saber culinario ancestral que se transmite simbólicamente en torno al fogón y los rituales, donde las preparaciones, los relatos y las memorias refuerzan la cohesión social y la identidad colectiva. Sin embargo, este patrimonio enfrenta diversas amenazas derivadas de la pérdida de recetas tradicionales, la disminución del uso de hierbas locales y la creciente influencia de productos externos, fenómenos que han provocado una reducción notable en la práctica y valoración de la gastronomía autóctona entre las nuevas generaciones.

La oralidad y la experiencia compartida durante los rituales alimenticios constituyen los principales mecanismos de transmisión intergeneracional del conocimiento gastronómico Misak. No obstante, la escasez de registros escritos, la falta de programas educativos contextualizados y el desinterés generalizado hacia las prácticas tradicionales dificultan la preservación de este legado.

Ante esta realidad, surge la necesidad de explorar la historia de vida de una portadora de saber Misak vinculada con la medicina tradicional, como vía para visibilizar y comprender cómo los saberes culinarios, los rituales y la memoria personal se entrelazan en la construcción y continuidad de la identidad cultural del pueblo Misak.

Por lo tanto, la delimitación precisa del problema de diseño a abordar en este proyecto puede formularse en la siguiente pregunta: **¿De qué manera la historia de vida de una portadora de saber Misak permite visibilizar la relación entre medicina tradicional, ritualidad y saberes culinarios como parte de la cohesión cultural de la comunidad?**

Esta pregunta guía la intervención, orientando el desarrollo de alternativas enfocadas en la



La salvaguardia, registro, valoración y difusión de los saberes Misak, especialmente en escenarios de la transmisión generacional y el fortalecimiento de la identidad cultural son imprescindibles para evitar la pérdida de su patrimonio inmaterial.

Objetivo general

Documentar, a través de la técnica de historia de vida, las vivencias gastronómicas vinculadas con la práctica de la medicina tradicional en una persona perteneciente a la comunidad Misak, con el propósito de comprender cómo sus vivencias reflejan y preservan los rituales Misak como elementos de cohesión cultural.

Objetivos específicos

1. Identificar, a partir del relato de vida de una portadora de saber Misak, los alimentos tradicionales y las hierbas trascendentales dentro de su práctica gastronómica y ritual.
- Documentar la experiencia vital de la entrevistada mediante la técnica de historia de vida, destacando la unión entre rituales, memorias, medicina tradicional y vivencias gastronómicas.
- Elaborar un documento descriptivo que articule las reflexiones personales de la entrevistada con un análisis antropofilogastronómico de cómo las prácticas rituales fortalecen la identidad Misak.
- Diseñar y desarrollar una pieza gastronómica inspirada en la historia de vida de la portadora de saber, que exprese el valor simbólico del uso de hierbas tradicionales en la cohesión cultural Misak.

Justificación

La relevancia de esta propuesta se fortalece no solo por la urgente necesidad de documentar y salvaguardar los ingredientes medicinales y practicas ancestrales del pueblo Misak, sino



Por el impacto transformador que tiene en la valorización y continuidad de la medicina en las nuevas generaciones. Estas prácticas se relacionan con restaurar y alimentar el alma, más allá del cuerpo, así buscamos registrar rigurosamente las prácticas y saberes medicinales en riesgo contribuye a rescatar no solo recetas, sino también los significados culturales, sociales y espirituales que su cocina representa para la comunidad. Así, el proyecto se convierte en una herramienta de resistencia frente a la pérdida cultural provocada por factores como la globalización, el desplazamiento de cultivos nativos y la introducción de alimentos procesados, los cuales amenazan la diversidad alimentaria y la soberanía del pueblo Misak.

Para nosotras esto da una perspectiva dialógica entre el territorio, las practicas medicinales y las personas unidas por medio de las plantas tradicionales utilizadas en la medicina. Esta a diferencia de las sociedades occidentales que presentan una brecha entre la relación con el entorno y las personas. Entonces, estudiar estas prácticas cohesivas arraigadas en una comunidad, nos da un panorama alentador sobre cómo abordar los problemas de individualidad, perdida de rituales como forma de cohesión social y falta de sentido social experimentado por la sociedad urbana.

Delimitaciones Y Alcances

La investigación recopila, documenta y analiza las vivencias de Sandra Morales Tombé como una representante de la comunidad Misak de Guambia, desde sus experiencias como aprendiz de medico tradicional esto desde un enfoque biográfico-alimentario y etnográfico, basado en entrevistas y observación participante. Por medio de esto, se busca comprender cómo las prácticas alimentarias tradicionales sostienen la cohesión social y cultural, frente a la pérdida del valor gastronómico.



Asimismo, el estudio propone la recopilación de los significados simbólicos asociados a los rituales Misak y plantas utilizadas en los rituales Misak, estos con relación a las prácticas de la medicina tradicional de la invitada con el fin de diseñar una pieza gastronómica y audiovisual que exprese su identidad culinaria mediante técnicas adaptadas a contextos contemporáneos. Este proceso se complementará con una pieza audiovisual narrada por Sandra Morales Tombé en *Namtrik* (lengua indígena Misak), donde se representará la relevancia de la espiral de la vida Misak en relación con las plantas medicinales utilizadas en los rituales para así, acercar el conocimiento a las nuevas generaciones Misak evitando la pérdida de estos saberes ancestrales que sostienen la comunidad.

CAPITULO 2: ESPIRAL DEL CARACOL- PENSAR EL MUNDO MISAK.

Estado Del Arte

Los antecedentes del presente proyecto se fundamentan en investigaciones que han explorado la identidad gastronómica en comunidades indígenas, específicamente en la comunidad Misak en Colombia.

Una investigación clave es el artículo de Jaime Montano (2025), que enfatiza en la importancia del saber comer como practica inseparable de la cosmovisión Misak. Este estudio describe el “**Chis mamik**” o comida limpia como un vínculo espiritual entre el territorio, los ciclos naturales y la comunidad. Esto contrastando con un proceso de colonización alimenticia que se está viviendo en los más jóvenes de la población que afecta negativamente el entretejido cultural, social y la cosmogonía de la que se fundamenta la comunidad. Montano (2025),



que el buen comer implica una complicidad entre el cuerpo, la tierra y la vida

autónoma, generando así una autonomía alimentaria que es uno de los principios vitales para superar las presiones externas.

Otra referencia fundamental es la tesis de grado de Victoria Centeno (2020), ella aborda la pérdida de valor gastronómico de las recetas ancestrales basadas en el maíz entre las nuevas generaciones de la comunidad Misak, particularmente en la región de Silvia, Cauca. Centeno (2020) se acerca a la influencia de productos externos, que dan como resultado los cambios en las preferencias y costumbres alimentarias, que llevan al olvido parcial de las tradiciones gastronómicas. Este trabajo destaca la necesidad de crear estrategias educativas y culturales para preservar la identidad culinaria Misak, proponiendo la creación de un menú basado en recetas tradicionales que faciliten la incorporación del maíz en la dieta de los jóvenes. A demás, realiza un análisis participativo con la comunidad mediante entrevistas y focus groups.

Identificando las variables que afectan la continuidad de las practicas culinarias. Esta investigación aporta una mirada metodológica centrada en la participación de la comunidad y la conservación activa del patrimonio gastronómico.

Ambas investigaciones abordan dimensiones complementarias que legitiman la propuesta del proyecto actual; desde el reconocimiento profundo de la relación espiritual y cultural con la alimentación en el pueblo Misak, hasta la elaboración practica de herramientas para la revitalización del recetario ancestral. Así, el proyecto se inscribe en una línea de trabajo que busca preservar y dinamizar los saberes gastronómicos Misak asociados la cohesión, formación intercultural, la sostenibilidad cultural y alimentaria en la comunidad.

Aportando a las apreciaciones previas desde un ámbito diferente a la gastronomía, también se han realizado investigaciones desde el ámbito del diseño de la comunicación visual, especialmente resaltamos a Chávez (2024) con tejedoras de vida. Una tesis de grado que aborda



de la cohesión social por medio del tejido realizado por las mujeres de la comunidad Misak, enlazándose con la necesidad de sistematizar y visibilizar los rituales en la modernidad.

Transformando así saberes ancestrales en una experiencia tangible y multisensorial para públicos urbanos. Esto por medio de la metodología “*Pensar desde el corazón*”, donde se integra el modelo del doble diamante con criterios Nasa: estar que enfatiza en la conexión íntima; ir, que destaca la búsqueda de espacios; llegar, donde se espera encontrar la palabra y memoria; por último, retornar resaltando el pensamiento en espiral de sabiduría. Este conocimiento, se sistematizó por medio de un diálogo de saberes con el colectivo “*Tejedoras Ancestrales de Vida*”, permitiendo que la investigación trascendiera de lo académico y se enfocara en la emoción y la comunidad.

Marco Referencial

En los últimos años, investigaciones en el campo de la gastronomía han enfatizado la importancia de la conservación del patrimonio gastronómico como recurso para preservar la identidad de las comunidades indígenas. Se ha evidenciado la pérdida progresiva de saberes y recetas tradicionales en las comunidades indígenas (Jinete y Carolina, 2023), estas relacionadas con la pérdida de los insumos tradicionales utilizados para realizar las preparaciones, condiciones climáticas, desplazamiento forzado y la pérdida de identidad por las influencias foráneas.

Conceptos como soberanía alimentaria y preservación del patrimonio culinario se vinculan directamente con la identidad Misak, ya que las inmigraciones en el cambio de las costumbres se ven como consecuencia de la homogenización de la cultura. Representando así cambios en los estilos alimentarios de la región que por consecuencia modifican diferentes estados de la vida de las personas. Este proyecto se sostiene en la riqueza cultural y gastronómica del pueblo



como su cosmovisión se teje con factores como la alimentación, la vida en comunidad, el territorio y la espiritualidad, dándole así sentido y cohesión al territorio terrestre y humano. En ese sentido, como resaltamos anteriormente la autonomía alimentaria hace parte como un principio fundamental de la pervivencia cultural y soberanía, amenazada por la influencia de la modernidad y la globalización que promueven practicas alimentarias externas y el desplazamiento de saberes ancestrales.

Fundamental en este marco es trabajo de Montano (2025) que reflexiona al rededor del saber comer Misak desde una perspectiva intercultural y biocultural, abordando tensiones entre la preservación de las practicas alimentarias tradicionales y la colonialidad del consumo. Este autor destaca la potencia del vínculo espiritual con el territorio mediante la comida y propone el concepto de “sentirpensar”, un modo del pensar y sentir integral que nutre la vida a partir del cuidado del cuerpo, la tierra y las relaciones comunitarias.

El proceso llamado transculturación, afecta la percepción cultural de las comunidades y la identidad de estas.

A nivel teórico, la transmisión oral se presenta como el principal mecanismo para salvaguardar recetas y técnicas culinarias tradicionales, aunque sus límites se ven reflejados en la pérdida paulatina de detalles y prácticas entre las generaciones más jóvenes. Diversos autores han propuesto programas educativos, talleres y eventos comunitarios como estrategias para revitalizar el interés y fomentar la transferencia intergeneracional de saberes gastronómicos (Cabezas, 2022).

Marco Teórico Y Conceptual

El presente marco teórico sienta las bases conceptuales y ontológicas necesarias para abordar el estudio de los rituales alimentarios en la comunidad Misak. En primer lugar, resulta pertinente resaltar la teoría de las cadenas rituales de Randall Collins (2009) y el análisis realizado por



(Rizo, 2019) sobre las dimensiones implícitas en los rituales como cohesionadores de la interacción social. Según Collins (2009) un ritual es un **mecanismo de interacción social que enfoca una emoción y atención conjuntas, generando una realidad**

temporalmente compartida entre los participantes. Entonces, lo que compone un ritual no es solo la repetición de acciones o ceremonias, sino una dinámica de interacción situada donde la emoción y la atención compartida son los motores fundamentales.

Así las cuatro condiciones del ritual se expresan como: la *copresencia física*, esto significa que al menos dos personas deben estar reunidas en un mismo lugar, de modo que sus cuerpos se afecten recíprocamente. Por otra parte, las barreras frente a extraños constituyen límites que definen quienes participan y quienes están excluidos. Así también hace parte de estas interacciones el foco de atención común, ya que los participantes dirigen su interés hacia un mismo objetivo o actividad y son conscientes de que los demás también lo hacen. Por último, el estadio emocional compartido, ya que los asistentes viven una misma experiencia anímica o llamada “contagio emocional”.

De esta manera, Rizo (2019) resalta que la dimensión emocional es el componente central de la interacción social por medio de la integración de la microsociología con los estudios de la comunicación y la intersubjetividad. Ya que el modelo de Collins (2009) se centra en situar la emoción como una categoría central.

Debido a que este trabajo se fundamenta en la cosmoexistencia Misak, la concepción las prácticas gastronómicas asociadas a la ejecución de la medicina tradicional como cohesionadora de la comunidad, como esta se relaciona la autonomía cultural y la importancia del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI).

Es importante resaltar que el patrimonio inmaterial está conformado por representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, transformándose en un factor fundamental en la



Producción de la identidad cultural, fortaleciendo la memoria colectiva y las prácticas

alimentarias que sostienen la cohesión de una población, según el Ministerio de Cultura de

Colombia (2008). Podríamos decir entonces, que dentro de estas categorías caben los rituales

como expresión de la relación de la comunidad con su entorno y con ellos mismos. Estos

comportamientos adquieren especial sentido en lugares sagrados para la comunidad, como el

fogón, que actúa como eje central de reunión y aprendizaje generacional (Centeno, 2023). En

este contexto, la política pública enfatiza la importancia de establecer estrategias diferenciadas

que respondan a las particularidades étnicas, permitiendo la salvaguardia de saberes y prácticas

ancestrales, relacionadas con relatos, preparaciones y memorias que se originan en la

realización de los rituales de la comunidad Misak.

Para entender la cosmovisión Misak, es crucial adoptar un enfoque de sentipensamiento

(Betancourt, 2017), que implica "**pensar desde el corazón**" y "**sentir en conjunción con**

la tierra y con los ciclos del territorio". El sentipensamiento es fundamental para la

cosmoexistencia Misak, invitando a la comunidad y a los investigadores a rechazar la supuesta

objetividad científica y a adoptar una actitud empática. Así, la gastronomía indígena en

Colombia, que consideramos un patrimonio inmaterial, se establece como un sistema

biocultural de profunda relevancia, trascendiendo su función meramente nutricional para

constituirse en un espacio privilegiado de articulación cultural.

En este ámbito convergente, las prácticas culinarias operan como un medio simbólico

fundamental para la transmisión de la memoria ancestral, la reafirmación de la identidad

colectiva y el sostenimiento de la cohesión social. Lejos de ser un conjunto de técnicas aisladas,

la alimentación ritual y cotidiana configura un nexo ineludible con el territorio y los ancestros,

asegurando la continuidad de los saberes frente a los procesos de modernización que amenazan

con su invisibilización.



Desde una perspectiva cosmogónica, los rituales son elementos fundamentales de las culturas indígenas en Colombia, pues facilitan la transmisión cultural intergeneracional a través de experiencias trascendentales que inciden en el desarrollo de los jóvenes. El ritual, como manifestación de saberes tradicionales, representa la aplicación práctica de conocimientos de carácter mágico y religioso. En este caso, la transmisión de saberes y la conceptualización del territorio se encuentran estrechamente ligados a sus prácticas espirituales, siendo estas complejas de captar bajo metodologías occidentales convencionales (Banguero y Velasco, 2022). Por ello, los procesos de documentación deben orientarse desde enfoques emancipadores y culturalmente sensibles, que permitan preservar integralmente la cultura Misak, abarcando tanto sus rituales como la cosmovisión relacionada con el territorio.

Dado que la mayoría de estos conocimientos se transmiten oralmente de manera intergeneracional a través del **Nak-Chak** (fogón), su registro escrito supone un reto considerable. Sin embargo, la sistematización y la protección jurídica de estos saberes se convierten en tareas esenciales para garantizar su preservación ante amenazas como la globalización y la pérdida cultural (Banguero y Velasco, 2022). El fogón es el núcleo familiar y comunitario: jamás se apaga y en torno a él se desarrollan actividades domésticas, de ocio y de enseñanza, como conversar, hilar y cocer, permitiendo además la transmisión de la cosmovisión a los más pequeños, acompañándolos durante toda su vida. Más que un espacio físico, el Nak-Chak es el primer espacio de educación propia, donde se realiza la transmisión de la tradición, cuentos, mitos y leyendas que entretejen la naturaleza cultural de la comunidad. Así, el fogón se vuelve un aspecto crucial para determinar la identidad del pueblo misak, une, convoca, ilumina y habla (Betancourt, 2017).

Escobar (2025), enfatiza en la importancia de entender las culturas indígenas desde una perspectiva que integra la ecología política, la ontología política y los movimientos sociales,



andose así de las versiones modernistas que negaron las diferencias culturales y rituales. Permittiéndonos así, entender las prácticas alimentarias y rituales Misak como expresiones profundas de cosmoexistencia y lucha contra la homogenización y destrucción de la biodiversidad y cultura indígena. Al ser conscientes de estas luchas, tenemos una visión más amplia sobre el contexto a trabajar y cómo podemos aportar a él desde nuestras perspectivas. "La ontología política del territorio implica tomar en serio las luchas que cuestionan no solo la diferencia cultural sino la construcción de mundos en sus territorios" (Escobar, 2025, p. 18). De igual manera, aporta una base sólida para entender la práctica culinaria y ritual Misak no solo como una tradición cultural, sino como un acto político y ontológico que desafía las imposiciones modernas y coloniales. Conectando con la importancia del *Nak -Chak* y los espacios sagrados como núcleo donde se expresa la identidad y resistencia de la comunidad. En otros contextos académicos se resalta la cocina ancestral Misak como escenario de resistencia y vehículo de memoria. Tapia (2020) argumenta que la preparación y consumo de alimentos no es un acto pasivo, sino una práctica comunitaria activa que reafirma los lazos identitarios con el entorno geográfico y el legado ancestral. Esta perspectiva es crítica para comprender la función de los rituales alimentarios. Complementariamente, el análisis de Escobar (2019), centrado en la cosmovisión andina, revela que la vida comunitaria se organiza bajo la lógica del "*ciclo sagrado*", donde existe un equilibrio intrínseco entre la naturaleza, la ritualidad y el calendario agrícola. Este enfoque permite dilucidar que los alimentos utilizados en el ritual Misak no cumplen una función meramente festiva o celebratoria, sino que actúan como un nexo mediador entre el plano material y el ámbito espiritual. De esta manera, los rituales alimentarios se inscriben en un marco mayor de reciprocidad ecológica y cósmica con la Tierra, lo cual subraya la inherente inseparabilidad de la gastronomía indígena de su dimensión territorial y espiritual.



Por otra parte, Kohn (2013) argumenta que "Las formas en que los humanos y no humanos viven en dinámicas de significación y relación constituyen una forma de convivencia en el mundo" (Kohn, 2013, p. 5). Enriqueciendo la perspectiva del fogón como lugar sagrado multiplicador de saberes y memoria, que resuena no solo entre humanos sino en la conexión espiritual con su entorno. Sugiriendo así que la salvaguardia del patrimonio culinario Misak debe ser entendido como una lucha integral que articula territorio, memoria, espiritualidad y bien vivir.

La oralidad se erige como un mecanismo de transmisión cultural esencial. Montero (2022) documenta cómo los saberes sobre la llegada de los difuntos a los hogares durante estas visitas espirituales son transmitidos mediante los relatos de los abuelos y abuelas Misak, evidenciando que la muerte es concebida como continuidad existencial en lugar de como una ruptura definitiva. Al integrarse a los ritos de noviembre, esta tradición oral confiere a los alimentos un valor performativo, convirtiéndolos en puentes entre los vivos y los ancestros. En consecuencia, la cocina ritual Misak no solo cumple una función trófica, sino que opera como un dispositivo de evocación de la memoria y de consolidación de la identidad colectiva. Asimismo, se resalta la importancia de valorar el papel de las mujeres en la comunidad misak, reconociendo su relevancia intergeneracional como portadoras de tradición y maestras, encargadas de transmitir conocimientos y fortalecer la cultura a través de la enseñanza a niños.

Un análisis comparativo con otros grupos, como el estudio de De la Cruz (2020) sobre la cocina Wayúu, refuerza esta tesis, al indicar que tales prácticas gastronómicas constituyen un patrimonio vivo que articula cohesión social y resistencia cultural. De la Cruz señala el riesgo de desaparición de estas prácticas debido a la interrupción de la transmisión intergeneracional, una problemática que es análoga al contexto Misak. En ambos casos, la cocina se consolida como un puente intergeneracional estratégico para la salvaguarda cultural. Este diálogo



La perspectiva cultural enfatiza la urgencia de revalorizar la gastronomía indígena en su conjunto como patrimonio cultural inmaterial en riesgo.

En sintonía con estas perspectivas, Montano (2025) introduce la noción de "**sentipensar el cuidado de la vida**", donde la alimentación indígena es entendida como un acto que une el pensamiento racional con la dimensión afectiva y espiritual de la existencia. Para el pueblo Misak, "comer bien" no se reduce a satisfacer una necesidad fisiológica, sino a vivir en armonía con la comunidad, la tierra y los ancestros. Esta concepción amplía el horizonte de análisis al resaltar que la gastronomía es, al mismo tiempo, un acto de resistencia cultural, un modo de cuidar la vida y una forma de proyectar el bienestar colectivo. La integración de esta idea al marco teórico resulta relevante, ya que permite comprender cómo los rituales de noviembre no solo celebran el ciclo agrícola, sino que reafirman la continuidad de la vida y de la memoria como principios centrales en la cosmovisión Misak.

Finalmente, Peña Márquez (2023), en su obra sobre la Aldea Misak, introduce una reflexión sobre la visibilización de estas prácticas en contextos urbanos. Su propuesta de generar experiencias culturales auténticas en escenarios ciudadanos es crucial, ya que muestra cómo prácticas como la gastronomía ritual pueden trascender el ámbito rural y convertirse en herramientas de inclusión y reconocimiento cultural. Así, la cocina indígena se posiciona como un patrimonio vivo, que no solo articula identidad y espiritualidad, sino que también abre espacios de diálogo intercultural y justicia simbólica en la sociedad contemporánea.

Marco Metodológico

Enfoque Y Paradigma De Investigación



relación al paradigma designado, tiene una naturaleza cualitativa de carácter biográfico y fundamenta en la metodología de Investigación-Acción Participativa (IAP). Zapata y Rondán (2016) afirman que la

“Investigación Acción Participativa (IAP) es un proceso colectivo de afirmación social que surge de una problemática o necesidad local, realizando una reflexión-acción organizada en la que participan grupos locales con la mediación de investigadores externos, con el fin de generar conocimientos y soluciones que beneficien a la comunidad”.

Es decir, este enfoque reconoce que la realidad social, cultural y simbólica no es comprendida únicamente desde la observación externa o la cuantificación de resultados, sino desde la interpretación consciente de los significados, las experiencias y los saberes que construyen las comunidades en su relación cotidiana con el territorio, el alimento y su cultura.

Entonces, el conocimiento no se concibe como un algo aislado del investigador, sino como un proceso colectivo de construcción de sentido, donde las mujeres sabedoras, cocineras y mayores del pueblo Misak, son autoras principales del conocimiento. La investigación se convierte así en un espacio de diálogo intercultural, donde resalta una mirada académica y el saber ancestral en torno a la ritualidad alimentaria.

El paradigma cualitativo permite explorar la dimensión simbólica, espiritual y comunitaria que subyace a las prácticas culinarias Misak, entendiendo que cada alimento, preparación y ritual constituye una forma de narrar el territorio y de mantener viva la memoria colectiva. La Investigación-Acción Participativa (IAP), por su parte, orienta la ruta metodológica hacia la acción transformadora y participativa, promoviendo la construcción colectiva del conocimiento y el fortalecimiento de los procesos comunitarios, tal como lo plantean Zapata y Rondán (2016),



Los autores destacan la importancia de la participación de los sujetos en la generación de saber y en la apropiación cultural y la visibilización de las tradiciones gastronómicas como herramientas de soberanía alimentaria y fortalecimiento identitario.

La ruta metodológica propuesta articula una serie de pasos, procedimientos y herramientas participativas que permitirán alcanzar los propósitos específicos del proyecto y, en consecuencia, el objetivo general. Esta ruta contempla procesos de reconocimiento, documentación, análisis, creación y socialización, donde la comunidad Misak participa activamente en la recuperación, reinterpretación y difusión de sus saberes culinarios rituales a través de productos culturales como la miniserie de pódcast y la construcción del menú ritual reinterpretado.

De esta manera, las estrategias metodológicas basadas en la investigación participativa garantiza la coherencia entre el planteamiento del problema, el enfoque de investigación y los objetivos propuestos, asegurando que cada acción investigativa aporte tanto al desarrollo académico como al fortalecimiento cultural de la comunidad participante.

Por otra parte, se implementará la estrategia de historia de vida, según Bertaux (2014) se define como un enfoque de investigación cualitativa de carácter empírico que utiliza la narrativa de la experiencia personal para comprender los procesos sociales y las relaciones socio-estructurales. Por medio de este se busca enfatizar en un enfoque etnosociológico, buscando los referentes: relaciones, normas y procesos que estructuran la vida social. Así buscamos por medio de lo individual expresar las voces colectivas.

Tipo De Investigación Y Diseño Metodológico



Este estudio se clasifica como investigación cualitativa de tipo biográfico, específicamente mediante la técnica de recolección de datos de historia de vida, complementada con elementos participativos y reflexivos.

Se emplea la técnica de recolección de datos de historia de vida como eje metodológico principal, entendida como una estrategia que posibilita la reconstrucción sistemática de experiencias significativas a partir del relato del propio sujeto, permitiendo comprender los sentidos que este otorga a su trayectoria vital en relación con su contexto social y cultural (Hernández, 2006). Desde esta perspectiva, la técnica permite reconstruir la experiencia personal de una portadora de saber Misak vinculada con la medicina tradicional, capturando su memoria, vivencias y cosmovisión como vehículo para comprender los saberes culinarios y rituales de la comunidad.

Este enfoque incorpora un componente participativo al posicionar a la entrevistada no como objeto de estudio, sino como protagonista activa y co-constructora del conocimiento, cuya narrativa personal ilumina la continuidad cultural Misak. El registro se realiza mediante entrevistas, observación reflexiva y análisis de discurso, respetando la inseparable relación entre territorio, espiritualidad y prácticas alimentarias.

Diseño de la Investigación:

El presente estudio se enmarca en el paradigma de la investigación cualitativa biográfica, adoptando como eje central la técnica de historia de vida para la reconstrucción narrativa de la experiencia individual de una portadora de saber Misak vinculada a la práctica de la medicina tradicional. Esta aproximación metodológica, fundamentada en los postulados de Bertaux (1981) y Thompson (2004), privilegia la voz protagonista como vía privilegiada para acceder a



Saberes culinarios y rituales que sostienen la cohesión cultural del pueblo Misak, inscribiendo en la memoria personal un reflejo de los patrones colectivos.

Estructura Temporal del Proceso Investigativo

El diseño se organiza secuencialmente en tres momentos metodológicos interconectados, que aseguran la profundidad hermenéutica y la coherencia entre recolección, análisis y producción creativa:

1. Acercamiento y construcción narrativa:

En esta fase inicial se busca comprender el establecimiento del *rapport* cultural y la realización de una entrevista biográfica semiestructurada de profundidad cronológica-temática. Siguiendo el protocolo propuesto por Atkinson (2012), intentando reconstruir la trayectoria vital de la entrevistada desde su infancia en el contexto Misak, mapeando las vivencias asociadas a la medicina tradicional, los rituales alimentarios y su dimensión simbólica en la transmisión intergeneracional del saber.

2. Documentación profunda y registro multidimensional:

Se efectúa el registro audiovisual y sonoro integral de la narrativa, complementado con observación reflexiva de segundo orden sobre las prácticas descritas. Mediante *Thick description* (Geertz, 1973), se identifican y catalogan los elementos gastronómicos centrales de su relato: hierbas medicinales-alimenticias, preparaciones rituales y los significados asociados, entendidos desde una perspectiva relacional en la que territorio, espiritualidad y prácticas cotidianas constituyen una unidad inseparable (Escobar, 2016) asegurando la captura de la dimensión performativa y sensorial de su testimonio.

3. Análisis reflexivo-creativo y sistematización hermenéutica:



Pontificia Universidad
JAVERIANA
2008 y Cali

La sistematización cualitativa se realiza mediante análisis narrativo (Riessman, 2008) y categorización temática emergente, identificando ejes interpretativos como temporalidad ritual, semiótica de las hierbas y función cohesiva de las prácticas alimentarias. Este proceso culmina en tres productos:

- a. Una apreciación antropofilogastronómica que articula lo visto con las teorías.
- b. Una pieza audiovisual, que muestre la relación del territorio, las prácticas medicinales y la vida de Sandra Morales, guiada por el caracol de la vida.
- c. Una pieza gastronómica experimental que traduce creativamente los saberes narrados en expresión culinaria contemporánea.

Materiales y métodos:

El presente cronograma metodológico establece la secuencia temporal de actividades necesarias para el cumplimiento integral de los objetivos específicos del estudio, asegurando trazabilidad, precisión sistemática y coherencia entre las fases de recolección, análisis y producción creativa. Su diseño secuencial, distribuido en 10 semanas, responde a los principios de la investigación biográfica (Bertaux, 1981), considerando los tiempos necesarios para la construcción de confianza cultural, el procesamiento hermenéutico de la narrativa y la validación ética de los productos derivados. Cada actividad especifica los instrumentos de documentación empleados, garantizando la auditabilidad académica y la reproducibilidad metodológica.

1. Fase de preparación epistemológica y acercamiento ético:

Esta etapa se realizará en las semanas 1 y 2, donde se fundamenta el estudio mediante la construcción teórica y el establecimiento del *rapport* cultural con la portadora protagonista, alineándose con el objetivo específico 1, que se fundamenta en la identificación de elementos gastronómicos trascendentales. Por otra parte, se realizará



el contacto inicial y consentimiento ético por medio de una comunicación protocolizada y la firma del acta de consentimiento informado. **Ver condiciones éticas.**

También, se realizará el diseño de una guía cronológica - temática validada con aproximadamente 10 a 15 preguntas estructuradas por etapas vitales.

2. Fase de construcción narrativa profunda:

En relación de tiempo, esta etapa se estipuló para las semanas 3 y 4. Corresponden a los objetivos específicos 1 y 2 relacionados con la identificación de saberes y la documentación experiencial, esto por medio de una entrevista biográfica como núcleo metodológico.

En la tercera semana se realizó la primera entrevista, donde se abordaron los temas de la infancia y el aprendizaje de la medicina tradicional por parte de la invitada. Con el objetivo, de realizar una construcción cronológica de prácticas iniciales, tuvo una duración de máximo 1 horas. Para esta fase, se necesitó como instrumentos un set de micrófonos profesionales para capturar el audio de la entrevista.

Para esa misma semana, se realizó un segundo encuentro donde se profundizó sobre los rituales y su transmisión, explorando los significados simbólicos y transmisión generacional. Al igual que la intervención anterior, esta entrevista tuvo una duración de 1 hora. Como instrumentos, se utilizó un cuaderno de notas manuscrito.

En la semana 4, se realizó una visita de campo a Silvia, Cauca, donde se ejerció un registro de materiales, mediante una documentación fotográfica de hierbas y lugares estratégicos donde convergen la medicina y las practicas rituales en Silvia. Para este apartado, se necesitó un celular con cámara con resolución 4k y un diario de campo para tomar las notas.



Pontificia Universidad

JAVERIANA
Cali

III Fase de procesamiento hermenéutico preliminar:

Esta etapa comprendida de la semana 5 a la 6, se centró en el análisis narrativo inicial y la edición multimedia. Buscando cumplir el objetivo 3, enfocado en la documentación descriptivo-visual.

Durante la semana 5, se realizó una transcripción verbal de las entrevistas realizadas, generando una conversión integral de los registros orales a texto. Como instrumentos, se utilizó un software de transcripción y una revisión manual revisando la codificación temporal este sincronizada. Como resultado, se resumió generalmente cada entrevista, estipulando categorías narrativas y emergentes en el discurso. Estas sirvieron como base conceptual para la pieza gastronómica.

En la semana 6, se realizó un análisis de la información recolectada y los resúmenes generados, iniciando con la estipulación temática y audiovisual de la pieza audiovisual. Por otra parte, se realizará la grabación de la pieza audiovisual de 10 minutos. Como instrumento, se requerirá Capcut pro. Por otra parte, se crepa cabo una documentación de temas emergentes. Utilizando como instrumento un diario de campo.

4. Fase de sistematización creativa y producción derivada:

En esta etapa se integran los objetivos 3 y 4, realizando un análisis antropofilogastronómico y la creación de la pieza gastronómica.

En la semana 7, se realizó la creación y diseño del prototipo gastronómico en acompañamiento del asesor gastronómico Jorge Villamil. Por medio de este espacio, convergieron las ideas iniciales para la creación de la pieza, el cual busca resaltar los sabores más representativos de la vida de Sandra. De esta convergencia se tuvo como resultado 1 idea de platos que reflejan esta



ión alimenticia con los rituales. Así, en esta etapa se realizarán 2 pruebas gastronómicas de creación de este producto.

Como instrumentos, se necesitó una balanza de precisión, termómetro digital y una ficha técnica. Simultáneamente, se realizó la ejecución y registro visual del proceso de creación, por medio de fotografías.

En la semana 10, se integró la compilación narrativa y analítica multimedia al documento. Por otra parte, se realizó el diseño de un manifiesto antropofilogastronómico, con el objetivo de facilitar el entendimiento de los hallazgos antropológicos, filosóficos y gastronómicos del trabajo.

5. Fase de validación crítica y devolución ética:

Esta busca garantizar el rigor académico y responsabilidad cultural para todos los objetivos específicos.

En la semana 13, se realizó una devolución narrativa preliminar a la invitada, donde se le presentará el material derivado del proyecto. También, se consolidó el trabajo con la adición de los anexos y fotografías.

Así mismo, en la semana 14 se realizó la edición de la pieza audiovisual, como parte de la retribución a la comunidad, para garantizar el acceso a la información de una forma rápida.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

En coherencia con el enfoque cualitativo-biográfico y la técnica de historia de vida, las técnicas de recolección de datos se orientaron a reconstruir en profundidad la experiencia personal de una portadora de saber Misak, capturando los significados, memorias y prácticas asociadas a la medicina tradicional Misak y los rituales alimentarios como vehículos de cohesión cultural. Se priorizó la entrevista biográfica a profundidad como eje central, complementada con registro



modal y análisis reflexivo, respetando los principios de reciprocidad cultural, construcción de la memoria colectiva compartida y pertinencia con relación a la cosmovisión Misak.

Con relación a las técnicas principales de recolección, tenemos:

- **Entrevista biográfica semiestructurada:** Técnica nuclear para la reconstrucción cronológica de la trayectoria vital de la invitada, organizada en fases vitales: infancia (aprendizaje de la medicina ancestral), adultez (prácticas rituales), transmisión intergeneracional. En un protocolo de 3 sesiones con guía temática validada, que explora alimentos trascendentales, significados simbólicos y función cohesiva de los rituales. Permitiendo recuperar saberes orales encarnados en memoria personal y vivencias sensoriales.
- **Registro audiovisual multidimensional:** Esto generando un proceso de documentación sincrónica de la narrativa oral mediante la captura, gestual, paralingüística y contextual. Se complementa la entrevista capturando artefactos materiales como las hierbas, utensilios y expresiones no verbales que enriquecen la dimensión performativa de la medicina tradicional ritual.
- **Observación reflexiva de segundo orden:** Análisis posterior de las prácticas narradas, no observación directa in situ, sino interpretación de los elementos mencionados en el relato, como los procesos de preparación, disposiciones rituales, etc. Así se busca registrar la dimensión estética y simbólica a través de fotografías y notas sensoriales evocadas.
- **Diario de campo reflexivo:** Aquí se realizará un registro sistemático de los temas que emergen en las conversaciones, los sesgos del investigador y los momentos de sintonía cultural durante el rapport y post-entrevista, asegurando la reflexividad metodológica.

En respuesta a los riesgos, como mitigarlos y la ruta de manejo, este trabajo se clasifica con riesgo mínimo. Principalmente, el riesgo que se puede presentar es emocional, cultural y relacionado a los datos.

Este trabajo se clasifica como "riesgo mínimo" por Res. 8430/1993: sin invasión física/psicológica. El riesgo principal identificado sería emocional (revivir memorias personales/culturales, e.g., pérdida tradiciones por monocultivos).

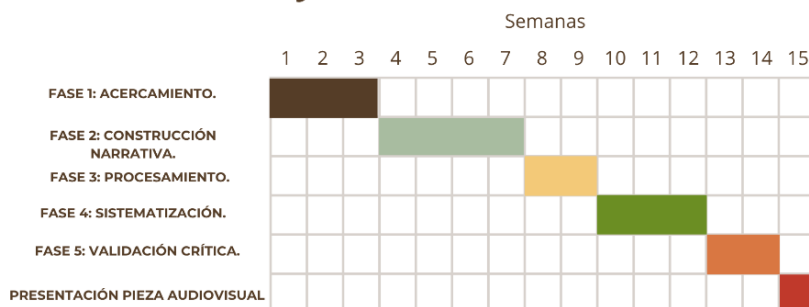
Por medio de esta matriz formalizamos lo implícito en el consentimiento, alineado con IAP. Se monitorea.

<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad/ Nivel</i>	<i>Mitigación</i>	<i>Ruta manejo</i>
Emocional (incomodidad recuerdos)	Media/Mínimo	Pausa entrevista; opción no responder; rapport previo.	Retiro voluntario; derivación apoyo psicológico (Universidad/cabildo); reporte comité ética.
Cultural (malentendido cosmovisión).	Baja/Mínimo	Diálogo sentipensar; validación con Sandra/cabildo.	Devolución preliminar; ajustes narrativos; no publicación sin aprobación.
Datos (fuga confidencialidad).	Baja/Mínimo	Almacenamiento encriptado; uso	Notificación Sandra; destrucción datos si retiro;



Cronograma

Gantt de Proyecto



CAPÍTULO 3: MØRØP ASHIP – CAMINAR, VER, SABER

Resultados:

En el siguiente apartado expondremos las acotaciones encontradas después de un proceso de análisis a los datos recolectados en las entrevistas. Por medio de matrices de recolección y sistematización de datos (**Ver anexo 5**) se realizó la recolección de información para seguido a ello dictaminar estos resultados:

Chis mamik de Sandra

En primera instancia cumpliendo con el primer objetivo específico planteado, enfocado en la identificación de insumos y símbolos de la práctica gastronómica y ritual de la portadora de saber, encontramos que se cuenta con una diversidad alimentaria y botánica. Dentro de los



Los insumos cotidianos de Sandra son fundamentales la mauja, arracacha y maíz, estos los tiene en su Ya-túl o huerta localizada en su hogar.

Sandra nos dijo: ***“La forma en que más me gusta la mauja y arracacha son sancochadas, no hay otra forma para yo comérmelas”***. Aquí evidenciamos que, aunque son insumos fundamentales, no le gusta consumirlos si están procesados con diferentes técnicas culinarias. Por otra parte, complementa seguido su alimentación con proteína como la carne de ovejo y gallina criolla, a veces condimentados con ají amarillo, cebolleta, orégano y ajo. Dentro de esta exploración, evidenciamos que Sandra habla de un producto a base de ají amarillo secado y molido por ella, esta cuenta como condimento. Se caracteriza por ser bastante picante y con notas ahumadas- frutales. Ella nos dice que se vende muy bien en su emprendimiento.

Con relación a las proteínas alimentarias implementadas, realizamos unas breves preguntas a Ana Calambas, una mama de la comunidad en donde concordó con Sandra ***“Nosotros no comemos carne de res, solo cuando se muere una vaca dando a luz, los vecinos nos regalan o venden carne”***.

Botánica Medicinal: Un Estamento De La Comunidad Misak.

Continuando, con relación a la botánica ritual se encontró que esta práctica representa la dualidad de la cosmovisión Misak, ya que hay plantas denominadas caliente y otras frías, que cumplen con propósitos diferentes dentro del que hacer espiritual.

Estas plantas se salvaguardan en el laboratorio de plantas medicinales en Sierra Morena, este consta de tres espacios, la Ya-túl donde se tienen todas las plantas en cantidades considerables, estas se cuidan con abonos naturales, sin pesticidas ni químicos. Luego, tienen un invernadero destinado a secar las plantas, como siguiente paso, tienen un molino donde se procesan para las



En las zonas. El tercer lugar es el consultorio para los médicos tradicionales y las parteras, a este no se permite el ingreso de externos, por ende, no pudimos realizar una documentación del lugar, prácticas o utensilios.

Orejuela, El Centro De La Armonización Misak.

En este espacio encontramos plantas como la orejuela, la cual Sandra se refirió como **“una de las plantas más importante para la medicina tradicional”**, ya que se utiliza en muchos rituales y medicamentos. Esta es una suculenta, *Cymbopetalum penduliflorum*, pertenece a la familia de las Annonaceae. Esta suculenta crece en regiones húmedas de la Cordillera Central colombiana, específicamente en la región de Piendamó.

Los Taitas y médicos tradicionales la utilizan en el pishimrp o refrescamiento, un ritual nocturno sin fuego ni cantos, donde se mascan otras plantas como coca y maíz capio. Se ofrece al Pishimisak y espíritus de la tierra, arrojando agua infusionada con orejuela en espiral (derecha a izquierda) para pedir permiso y armonizar energías. (S. Morales,

Comunicación Personal, 24 de marzo del 2026)

Esto limpia el *pap* sucio (energías negativas), alineando el cuerpo, espíritu y territorio. Esta planta se utiliza para quitar fiebre, estrés, tristeza o "calentura espiritual", bajando el calor en la sangre para lograr equilibrio *chishik*. Sana sustos, desarmonías familiares o comunitarias, se usa en mingas o guardias indígenas para refrescar pensamientos y fortalecer la identidad colectiva. Se prepara de muchas formas, como cataplasma (empasto de hojas machacadas), infusionada, mascada, siempre guiada por un sabedor para evitar desequilibrios.

El Maíz, Cohesionador Cultural Que Se Pierde Por Intereses Económicos.



El maíz **capiro** es otro ingrediente fundamental del que hacer espiritual:

Es uno de los ingredientes más importantes como la orejuela, esta también nos lo comemos en nuestros platos. Aunque se está perdiendo en nuestro territorio porque ha crecido el cultivo de fresa porque en Silvia hay una cooperativa que la compra para exportarla entonces es más rentable la fresa que el maíz. El precio del maíz en el mercado campesino de los martes ha subido un poco, esto hace que las personas no compren tanto como antes. (S. Morales, Comunicación personal, 24 de marzo del 2026)

Capiro es el sufijo utilizado por los Misak para denominar el maíz criollo así no se confunde con otras variedades. La comunidad le atribuye propiedades frescas (*pish*), es una planta medicinal-espiritual utilizada en el ritual de armonización y equilibrio entre lo fresco (*pish*, tranquilizador) y lo caliente (*pash*, energizante). Se emplea en refrescamientos para limpiar energías negativas, aliviar preocupaciones del alma, dolores espirituales y desequilibrios, combinado con plantas como la orejuela, Yacuma negra y la coca. Entonces, refresca el territorio, personas o procesos, promoviendo el *tap waramik* (buen vivir) al restaurar la frescura esencial de la gente *Piurek*. Es central en recetas como la chica de maíz, donde se hierbe con cascara de piña y canela para una bebida fermentada o refrescante, simbolizándola conexión con la tierra y los ancestros. Por otra parte, es usado en sopas, motes, rituales alrededor del fogón.

Evidenciamos que este cultivo está siendo desplazado por el monocultivo extensivo de fresa en la región, ya que en Silvia hay una cooperativa que compra este insumo para exportarlo, como el clima y el piso térmico lo permiten. La soberanía alimentaria de los Misak se está viendo afectada por este suceso, Sandra nos comentaba que ***“El precio del maíz ahora varía mucho porque cada vez son menos las personas que lo cuidan, cultivan y***



**“...han, el precio no está muy elevado, pero hay temporadas donde no se
que mucho más.”** (S. Morales, Comunicación Personal, 24 de marzo del 2026).

Rendidora, Un Misterio Botánico y Medicinal Misak.

Dentro de la ritualidad botánica Misak también encontramos la **Rendidora** una planta misteriosa para nosotros, ya que no cuenta con una identificación botánica. Sandra nos dijo

En la cosmovisión consideran una planta caliente y que la comunidad le atribuye propiedades energizantes y facilitadoras del trabajo, usándola para que el trabajo sea más rápido y eficiente, alineada con su cosmovisión de equilibrio entre pish-pach. En rituales de armonización, se combina con plantas como alegría, coca, maíz capio y Yacuma para aliviar dolores del alma, preocupaciones y furor, promoviendo la frescura espiritual y productividad diaria. Actúa como planta caliente para motivar acciones colectivas como mingas, fortaleciendo la reciprocidad comunitaria y el buen vivir”.

En el ritual del Pishimaruk (limpieza espiritual), la rendidora se emplea para equilibrar energías en momentos vitales, como la menarquia adolescente (menstruación), se amarra en la muñeca al servir la comida para invocar diligencia y armonía. Algunos Taitas la integran en las yatules medicinales para rituales que quitan resabios emocionales y fiebre siempre bajo la guía de autoridades espirituales para evitar desequilibrio. (S. Morales, Comunicación Personal, 24 de mayo del 2026)

La Ruda, Como Armonizante Para El Buen Vivir.

Esta planta conocida como *Ruta graveolens*, es un arbusto perenne nativo del Sur de Europa,



completamente cultivado en zonas andinas, como el cauca colombiano. Se clasifica como una planta fría, porque enfía los excesos de calor espiritual o físico que causan desarmonía en el territorio y las personas.

“Para nosotros esta planta armoniza el Tap Waramik (buen vivir) contrarrestando el calor que genera rabia, envidia o sucio, como enfermedades o conflictos en la comunidad” (S. Morales, Comunicación Personal, 26 de marzo del 2026). Según Sandra, esta se utiliza en rituales como el refrescamiento o **pishmarp**, donde se ofrece el agua o se sopla su esencia para alinear desequilibrios. Así manteniendo el equilibrio fortaleciendo la frescura mental para vivir en positividad.

Entonces se utiliza para bajar fiebres, calmar dolores de estómago o inflamaciones, ya que su frescura expulsa el calor interno sin debilitar como un exceso. Por otra parte, se combina con la orejuela y la alegría, masticada o en infusiones durante rituales enfocados en equilibrar el territorio. Protege contra energías negativas, colocándolas en las entradas de las casas o en sahumeros.

Por otra parte, en el **Treik- Ya** se comercializan los medicamentos fabricados con las plantas medicinales explicadas anteriormente, su nombre está en Namtrik, en español significa casa salada porque los Misak dicen que ese territorio antes era rico en sal. Dentro de esta casa, se encuentran aceites esenciales, jarabes, coladas y otros productos Misak. Esta es parte de la estrategia de divulgación de los saberes ancestrales Misak, garantizando la permanencia de estos en el ámbito cultural. Por otra parte, la preservación y documentación de los saberes relacionado a estas plantas, nos da una perspectiva amplia de la concepción de salud de los pueblos indígenas, resaltando la cohesión cultural con su cosmovisión y su actuar alrededor de la casa común.

Paradigma del sentipensar Misak

Sandra explica que, en su comunidad, el conocimiento se construye a través de los **piek** (sueños), y se guía de la mano de un médico tradicional o taita. Su experiencia es única: desde niña tuvo sueños que le indicaban su rol en la comunidad, pero los ignoró hasta que estudió sociología en la Universidad del Valle, donde se hicieron más frecuentes y decidió seguir ese camino espiritual. Aprendió estas prácticas de su abuelo, las complementó con sus vivencias diarias en el territorio y las practica en sus allegados o compañeros de comunidad, un espacio importante para la educación trascendental.

Estas vivencias llevaron a Sandra a formar una identidad híbrida, al combinar sus rituales ancestrales con su formación profesional. Al principio, le costó adaptarse a las nuevas dinámicas, el idioma y las creencias diferentes. Sin embargo, esas experiencias facilitaron esta investigación.

Cohesión Y Sentir-Pensar El Territorio

La historia de vida de la entrevistada muestra cómo en la cultura Misak todo está conectado: la visión del mundo, la medicina, la comida y los recuerdos. A través de su experiencia, se ve que el conocimiento no se aprende solo en escuelas, sino en la familia, las vivencias diarias y los sueños, que son una vía clave de enseñanza en su cultura. La medicina tradicional va más allá de curar el cuerpo: busca equilibrio entre cuerpo, emociones y espíritu, usando plantas, alimentos, rituales y el vínculo con el territorio.

La alimentación tiene un rol especial, con tubérculos y el maíz que nutren y conectan con la historia, las costumbres y la naturaleza. Estas prácticas no son rutinas simples, sino formas de



Elaborar la vida comunitaria y mantener el equilibrio. La mujer Misak juega un papel central como cuidadora de la salud y la comida, y como guardiana de saberes ancestrales que pasan valores, normas y memorias compartidas.

Por medio de rituales, remedios y la preparación de alimentos, ella da vida, sostiene la memoria colectiva y fortalece los lazos del grupo. Cocinar o hacer un remedio es cuidar la tierra y la comunidad, donde los ingredientes se eligen por su poder para equilibrar la vida, no solo por sabor o efecto rápido. Así, su identidad se forma en el día a día, reafirmando su lugar en la comunidad y su compromiso con un mundo donde comida, medicina y rituales nutren, protegen y sostienen la existencia.

Capítulo 4: *Ellmarøp* – Cultivar la Memoria Colectiva

Chish Mamik – Más Allá del Fogón: Rituales como Tejido de Cohesión Misak

(Perspectiva Antropofilogastronómica)

Desde una antropología filosófica de la gastronomía, basada conceptualmente en Lévi- Strauss y Byung Chul Han, los rituales indígenas son una forma de resistencia: transformando alimentos crudos en símbolos cocidos que restauran el equilibrio entre las personas y el medio ambiente. En el pueblo Misak, por ejemplo, el ritual de armonización, que se realiza cuando el entorno no está equilibrado, ilustra como los alimentos se pueden relacionar más con el restaurar el entorno donde se convive que con el alimentar el cuerpo físicamente. Esta cocción no es mera técnica culinaria, sino un acto mediador que, como propone Lévi-Strauss en su "**triángulo culinario**"(ver anexo 8), pasa de lo *crudo (naturaleza salvaje)* a lo *cocido (cultura ordenada)*, fortaleciendo la cosmovisión Misak donde el *Pishimisak* provee autonomía alimentaria y las plantas necesarias para mantener el equilibrio en el territorio.

Se ha evidenciado que la modernidad nos ha llevado a la aceleración que representa una pérdida,



Enes se alejan de los tejidos, la lengua y los fogones se remplazan por monocultivos y
Pontificia Universidad
JAVERIANA
Bogotá
desapareciendo así la desaparición de los rituales de Byung Chul-Han. Marulanda (2025),
resalta que esta pérdida se debe:

A la dependencia con la máquina y los nuevos modelos, que disipan la conciencia del humano con su propio cuerpo y rompen la sensibilidad con el entorno y el alimento que es casi que embutido en la rapidez de la acción de consumo. De aquí que el cuerpo sea presentado como una extensión de la máquina (Marulanda, 2025- p.8)

Entonces, evidenciamos que la modernidad con su aceleración debilita los tiempos compartidos, por eso el autor habla de la desaparición de los rituales como pérdida de comunidad y sentido. Al contrario de esta premisa, en Sierra Morena y Silvia, los rituales no son una costumbre vacía, sino una manera de cuidar el cuerpo, la salud y el entorno fortaleciendo su cosmovisión. La Nack-Chak, la Ya-Túl y la medicina tradicional muestran que comer, sanar y reunirse son actos inseparables en la vida Misak. Para nosotras lo más importante es, que **la comida y las plantas no solo alimentan el cuerpo: también ordenan la vida, acompañan el duelo, equilibran emociones y transmiten conocimiento entre generaciones, para así alimentar el alma de las personas y la comunidad.** Así, lo que Han denuncia como la pérdida de los rituales es un discurso antitético en estos territorios, donde la práctica comunitaria sigue dando forma al vínculo con la tierra y los otros. Es más, persisten anécdotas vivas: **Sierra Morena** como espacio de preservación de las prácticas medicinales, **el mercado indígena Misak en Silvia** como espacio de resistencia alimentaria y Sandra como transmisora de los conocimientos ancestrales a personas que no pertenecen a la comunidad, pero sienten un profundo respeto y admiración a sus prácticas rituales.

En la comunidad de los Misak, se evidencia poco a poco la pérdida del **Ya'tul o Yatul** (huerta casera tradicional) como prueba de esta fractura esta que la comunidad antes constaba de un



La agricultura policultivo alrededor de la casa con maíz, papa, oca, frijol, hierbas medicinales y plantas
indeseables que integraba alimentación, salud y territorio, hoy se reemplaza por monocultivos
como trucha arcoíris, fresa o el café, dependientes de pesticidas y químicos que rompen el **ser
uno con la tierra.**

En Silvia, estos rituales persisten pese a la *aculturación*¹: médicos realizando armonizaciones del territorio, de la comunidad y las personas para mantener el equilibrio contrarrestando el frío del cuerpo o el mal moderno del cansancio. Los médicos tradicionales lideran estas prácticas con plantas medicinales, cateos espirituales y rituales como la armonización y el *pishimaruk*, donde se tratan las fuerzas calientes y frías, beneficiando la normalidad y el equilibrio de la comunidad. Esta resistencia ritual, alineada con Han, contrarresta la *transparencia* acelerada de la modernidad al recuperar el tiempo ritualizado en el *Nak Chak* (fogón), en el hogar y el territorio, donde se transmiten saberes orales y se equilibra lo físico con lo espiritual, evitando desarmonías como sustos o pulsaciones desordenadas.

Esto no deja de lado las pérdidas alimentarias en materia de insumos que se evidencian en Guambia, la pérdida de territorio y cultivos tradicionales como el maíz, solo representan la pérdida de las enseñanzas tradicionales Misak, el ser uno con la tierra y cuidarla. La fresa es la causante de esta brecha, este cultivo al no ser nativo requiere de la implementación de pesticidas y químicos para su óptimo crecimiento. Nuestro nuevo próximo paso debe ser el implementar políticas, regulaciones y acciones que permitan a estas comunidades vivir bien en equilibrio sin tener que sacrificar la fidelidad a su cosmovisión y cultura por subsistencia económica. En sí, la gastronomía indígena emerge como resistencia viva, donde fogones y huertas ritualizadas preservan no solo alimentos, sino cosmovisiones que oponen la aceleración moderna con ciclos

¹ Es el proceso de cambio cultural y psicológico resultante del contacto directo y continuo entre grupos de diferentes culturas.



Valores de gratitud y reciprocidad.

Pontificia Universidad

JAVERIANA

Diseño y desarrollo de pieza audiovisual

En cumplimiento del cuarto objetivo específico, orientado al diseño y producción de una pieza audiovisual que traduzca la experiencia vital de la portadora de saber en una expresión sensible y contemporánea, se propone la creación de un dispositivo narrativo que articule imagen, sonido y palabra como medios de interpretación de la relación entre ritualidad, gastronomía y cosmovisión Misak.

La pieza no se concibe únicamente como un registro documental, sino como una traducción estética y sensorial del conocimiento ancestral, en la que los recursos visuales y sonoros evidencian la interdependencia entre cuerpo, territorio, alimento y espiritualidad. Se planteó un relato inmersivo que acompañó al espectador a través de espacios significativos en la vida de la entrevistada, integrando su cotidianidad con la dimensión ritual de sus prácticas culinarias y medicinales.

Puede disfrutar de la pieza audiovisual siguiendo el enlace:

https://youtu.be/oim_JbDvegs?si=dit4SJ16SrtJblhw

Diseño y desarrollo de la pieza gastronómica

La creación de la pieza gastronómica partió de los hallazgos obtenidos durante las salidas de campo, en las que se identificaron alimentos, plantas medicinales y rituales vinculados con la memoria y la cosmovisión Misak. A partir de esa observación etnográfica, se seleccionaron ingredientes representativos por su valor simbólico, su uso en la medicina tradicional y su presencia en los espacios de transmisión de saberes, como el Nak Chak y el Yatúl. Este primer momento permitió definir que la pieza no sería únicamente una preparación alimentaria, sino una traducción material de los vínculos entre territorio, cuerpo y comunidad.



La pieza gastronómica se concibió como una interpretación simbólica del equilibrio y del papel sensorial. La preparación está compuesta por tomate de árbol glaseado en hidromiel de roble de Silvia, Cauca, crema mousseline de maíz, moras silvestres y mortiño. Cada uno de estos elementos fue seleccionado no solo por su valor gustativo, sino por su capacidad de evocar la relación entre naturaleza, memoria y transformación, aspectos centrales en la lectura antropológica del trabajo.

En conjunto, la pieza busca materializar una lectura del equilibrio Misak en la que el alimento no se reduce a su función nutritiva, sino que actúa como soporte de memoria, reciprocidad y cosmovisión. De esta manera, la creación gastronómica se convierte en una expresión sensible del vínculo entre territorio, cuerpo y cultura.

La espiral del fogón: alimentación, ritualidad y pervivencia en la comunidad Misak- Discusión.

Los resultados de esta investigación permiten sostener que, en la comunidad Misak, la alimentación, la medicina tradicional y la ritualidad configuran un mismo sistema de conocimiento orientado al cuidado de la vida, el equilibrio territorial y la reproducción de la memoria colectiva. Lejos de constituir prácticas aisladas, estos saberes se articulan en una racionalidad propia en la que el alimento, la planta medicinal y el ritual participan de una misma lógica biocultural, sostenida por la oralidad, la experiencia compartida y la relación histórica con el territorio. En este sentido, la investigación no solo documenta usos y preparaciones, sino que evidencia cómo el saber ancestral organiza formas de convivencia, transmisión intergeneracional y continuidad cultural, elementos centrales para comprender la pervivencia Misak desde una perspectiva antropológica y gastronómica.



El testimonio de vida de Sandra Morales Tombé ilustra cómo el conocimiento Misak se gesta en la interacción de territorio, familia, oralidad y práctica cotidiana, tejiendo una pedagogía experiencial que trasciende la mera transmisión técnica. En su testimonio, plantas medicinales, alimentos tradicionales y rituales emergen no solo como instrumentos curativos o nutritivos, sino como vectores que estructuran la vida comunitaria, reforzando la conexión con los mayores a través del Nack Chak (espacio umbilical de memoria y consejo) y la Ya túl. Esta dinámica evidencia que el saber ancestral se aprende en contextos vivenciales de observación participativa, donde la oralidad y el hacer colectivo generan continuidad cultural, alineándose con el sentipensar que integra territorio y comunidad (Montano, 2025)

A partir de ello, puede afirmarse que la transmisión intergeneracional de estos saberes emerge como eje estructural de la continuidad cultural Misak, garantizando no solo la reproducción de prácticas, sino la regeneración de principios como equilibrio Pish-Pach y reciprocidad comunitaria (Dagua, Aranda & Vasco, 2015). En el testimonio de Sandra Morales Tombé, madres, parteras y aprendices no transmiten técnicas aisladas, sino formas relacionales de habitar el territorio, donde el uso de plantas rituales articula cuidado corporal, espiritual y colectivo. Así la medicina tradicional y la cocina ritual operan como lenguajes performativos de sentipensar (Montano, 2025), comunicando equilibrio y resistencia frente a la aculturación alimentaria.

Desde el análisis etnobotánico, se identifican plantas que articulan medicina, alimentación y ritualidad Misak en una secuencia simbólica-territorial. La orejuela (*Cymbopetalum penduliflorum*), de cualidad *Pishi* (fría), media el refrescamiento espiritual (*Pishimrp*) equilibrando territorio y comunidad como puente físico-espiritual. La altamisa (*Tanacetum*



Penium) y Ruda (*Ruta graveolens*) forman infusiones para el cuidado reproductivo y limpieza energética. Complementadas con romero/ salvia en baños protectores; su rol repelente refuerza la soberanía agroalimentaria. La rendidora, planta *Pachi* (caliente), energiza mingas y alivia “dolores del alma” combinada con alegría, coca y maíz capio, promoviendo productividad colectiva y reciprocidad (Dagua, Aranda & Vasco, 2015). Estos usos- **detallados en el anexo 5** - no solo curan, también regulan interacciones sociales, evocando memorias ancestrales.

Estos usos etnobotánicos dialogan con nociones teóricas que profundizan su valor cohesivo en la cosmovisión Misak. Montano (2025) conceptualiza el sentipensar como integración sentiente-pensante del *chis mamik* (comida limpia), vinculando plantas como orejuela y rendidora al *pishintø waramik* (vivir en armonía), superando la colonialidad alimentaria por medio de la autonomía *parøsothø*. Por medio de la teoría de Collins (2009) evidenciamos que el Nack Chak representa una cadena ritual, porque cuenta con: copresencia física, barreras simbólicas (Pish-Pach) y contagio emocional que generan una realidad compartida. Así, la medicina Misak no es conocimiento aislado, sino praxis ontológica que articula humano, territorio y espiritualidad.

La intersección medicina-alimentación en la cosmovisión Misak trasciende la nutrición fisiológica, configurando un continuum ² □ simbólico donde alimentos y plantas median armonía corporal, espiritual y territorial. Cocinar, sanar y compartir no son actos discretos, sino expresiones lógicas del Pish- Pach que restauran el equilibrio en transiciones vitales- como la altamisa en postparto o la rendidora para las migas- y rituales en el círculo de la palabra. En Sandra Morales Tombé, esta praxis se materializa al entrelazar plantas medicinales con preparaciones cotidianas, sosteniendo salud colectiva mediante reciprocidad y memoria. Así, la

² Es una serie, secuencia o totalidad continua en la que los elementos adyacentes varían sutilmente, haciendo imposible dividirlos en partes separadas.



onomía Misak emerge como ontología del cuidado, alineada con sentipensar

Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

La centralidad de estos saberes reside en preservar una racionalidad relacional que integra persona, tierra y ancestros mediante epistemologías experienciales: *mørøp* (sentir), *aship* (ver), *isup* (pensar), *waminchip* (expresar oralmente) y *marøp* (practicar) (Proyecto Educativo Guambiano, s.f.). Historicamente, el pueblo Misak ha concebido el conocimiento como praxis vivencial en el *Nack Chak*, *Ya tül* y *Tulampiya*, no como abstracción desconectada. Su erosión- por globalización y aculturación alimentaria- amenaza la cohesión social-espiritual, posicionando su documentación como acto ético-académico de salvaguardia que enriquece la antropología gastronómica y políticas públicas que giren entorno a los saberes ancestrales.

El rol de la mujer Misak se configura como eje pedagógico y cohesionador, custodiando y transmitiendo saberes en el Nak Chak, Ya tül y mingas como guardianas de memoria viviente (Dagua, Aranda & Vasco, 2015). En estos espacios- el fogón como primera escuela-, se despliegan pedagogías basadas en observación, oralidad y ejemplo, enseñando preparaciones tradicionales a los niños y aprendices como Sandra Morales Tombé. Su praxis no solo reproduce prácticas, sino redes de reciprocidad y afecto que sostienen la estructura familiar-comunitaria, reafirmando la autoridad cultural en contextos de cambio (Morales, 2026). Así, las mujeres median la continuidad biocultural frente a la aculturación.

En síntesis, la trayectoria de Sandra Morales Tombé revela la cosmovisión Misak como praxis integral donde rituales alimentarios, plantas medicinales y transmisión femenina tejen cuidado biocultural y cohesión social-espiritual. Respaldados por el sentipensar (Montano, 2025) y las cadenas rituales (Collins, 2009), estos saberes- estructurados en el Nak Chak y Ya Tül- no solo preservan memoria ancestral, sino resisten a la aculturación alimentaria. Su documentación



posiciona la gastronomía indígena como ontología vital, urgiendo políticas de salvaguardia para misak y sus patrimonios en riesgo y enriquecer la antropología biocultural.

Capítulo 5: *Korosrop*- Conclusiones.

La investigación permite comprender, que dentro de la comunidad Misak, la cultura alimentaria, la medicina tradicional y la ritualidad no son prácticas independientes, por el contrario, son dimensiones inseparables de una única transmisión de conocimientos orientados al equilibrio colectivo, la conservación de la memoria y el cuidado de la vida. Por medio de la herramienta de historia de vida de Sandra Morales Tombé, se pudo evidenciar como aquellos saberes y medicinales se construyen y se unen desde la experiencia cotidiana, desde la oralidad, el vínculo espiritual con el territorio y la interacción constante con la comunidad. Partiendo de esta vista, la investigación se transforma en una documentación de elementos e ingredientes o preparaciones tradicionales, para posicionar la cultura alimentaria Misak como una expresión viva de identidad, resistencia cultural y cohesión social.

Estos hallazgos obtenidos permiten afirmar que los alimentos y las plantas medicinales dentro de la cosmovisión Misak poseen un valor más trascendental, algo más simbólico y espiritual que supera por mucho una función, únicamente nutricional, fisiológica o/y terapéutica. Ingredientes identificados como el maíz capio, la orejuela, la rendidora, y la ruda se integran en rituales de armonización donde el cuerpo, el territorio y las emociones se conectan haciéndose una unidad indivisible. Lo antes mencionado dialoga directamente con el concepto de “*sentirpensar*” planteado por Betancourt (2017) y retomado por Montano (2025) quienes sostienen que las comunidades indígenas construyen del conocimiento desde una relación conjunta entre pensamientos, emociones y un mismo territorio. En la experiencia de Sandra Morales, sanar no es únicamente un alivio momentáneo o la solución a una enfermedad exclusivamente física, si no que busca restablecer aquel equilibrio que existe entre la persona,



comunidad y entorno natural. De esta manera se identifica que estos rituales y maneras de vivir no se transforman en mecanismos de cuidado colectivo y continuidad cultural.

Entre aquellos resultados que encontramos se evidencia que el Nak-Chak (fogón) continúa siendo uno de los principales espacios de transmisión intergeneracional del conocimiento Misak. Es de resaltar que el fogón no representa únicamente un lugar doméstico, sino un núcleo simbólico donde se encuentra y se une la enseñanza, la memoria, la oralidad y la construcción de comunidad. De igual manera se identifica que gran parte de los conocimientos relacionados con la medicina tradicional, las plantas rituales y las preparaciones alimentarias se transmiten mediante conversaciones familiares, prácticas compartidas y experiencias cotidianas alrededor del fuego (**ver anexos 4, 5 y 6**). Lo cual demuestra que la oralidad sigue siendo un mecanismo fundamental de preservación cultural dentro del pueblo Misak, pese a distintos retos contemporáneos que surgen de la globalización y la homogenización alimentaria.

De esta misma manera, la investigación permitió visibilizar el papel fundamental de la mujer Misak como guardiana de la memoria colectiva y cohesionadora de la vida comunitaria. La historia de **Sandra Morales Tombé** evidencia cómo las mujeres participan activamente en la transmisión de conocimientos relacionados con la alimentación, la medicina ancestral, la espiritualidad y el cuidado comunitario. Más allá de los roles tradicionales asociados al fogón o la partería, Sandra representa una transformación de la mujer Misak, donde se encuentra el conocimiento ancestral y la formación académica occidental. Esta dualidad permitió analizar cómo a medida del cambio generacional de mujeres indígenas se negocian constantemente entre la preservación cultural y las dinámicas de la modernidad, sin desligarse completamente de sus raíces ni de la responsabilidad de salvaguardar el conocimiento comunitario.

Los hallazgos de esta investigación evidencian aquellas tensiones relacionadas con la pérdida progresiva de prácticas agrícolas tradicionales dentro del territorio Misak, especialmente



expansión y normalización de monocultivos como la fresa, que han desplazado cultivos tales como el maíz capio. Estos cambios no solo afectan la soberanía alimentaria de la comunidad, sino también las dinámicas rituales, espirituales y culturales vinculadas al territorio. En concordancia con Escobar (2025), estas problemáticas reflejan que las luchas indígenas no se centran únicamente en la defensa de la tierra, sino también en la preservación de formas propias de existencia y construcción de su entorno.

Asimismo, la investigación confirma los planteamientos de Collins (2009), al demostrar que los rituales continúan funcionando como mecanismos de cohesión social y fortalecimiento identitario dentro de la comunidad Misak. Las prácticas de armonización descritas por Sandra Morales evidencian cómo la participación colectiva, las plantas medicinales y la espiritualidad permiten sostener los vínculos comunitarios y la memoria ancestral.

Desde una perspectiva antropofilogastronómica, la gastronomía Misak se consolida como un patrimonio cultural vivo, donde cocinar, sanar y compartir representan actos de resistencia cultural y permanencia identitaria. Finalmente, la pieza audiovisual, la propuesta gastronómica y los anexos desarrollados durante la investigación permitieron materializar y preservar parte de estos saberes ancestrales, contribuyendo a la visibilización y valoración del patrimonio cultural inmaterial Misak desde una mirada respetuosa y participativa.

Referencias bibliográficas

Banguero, R. Velazco, V (2022) Emancipatory Methodologies: Knowledge Production and (Re)existence of the Misak People in Colombia. Revista de Estudios Contemporáneos del Sur Global (PACHA).
https://www.researchgate.net/publication/361711925_Emancipatory_Methodologies_Knowledge_Production_and_Reexistence_of_the_Misak_People_in_Colombia



- decur Arias, V. (2017). Lo político de lo espiritual y lo espiritual de lo político en el Rescate de la Memoria Guambiano La María, Piendamó, Cauca, Colombia. Reflexiones en torno a la memoria, la espiritualidad y el Buen Vivir (Tesis de maestría). Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador. <http://hdl.handle.net/10644/5856>
- British Council. (s. f.). Pueblo Misak. <https://www.britishcouncil.co/artes/cultura-desafios-globales/proyectos-pasados/sembrando-nuestros-saberes/misak>
- Centeno, V. (2023). +MAIZ. Creación de un menú en base al maíz originario de la Cordillera Central Caucana y la culinaria Misak; alrededor de las nuevas generaciones de la comunidad guambiana. [Tesis de pregrado, Pontificia Universidad Javeriana Cali]. Repositorio institucional- Pontificia Universidad Javeriana Cali. <https://vitela.javerianacali.edu.co/server/api/core/bitstreams/6cbe1863-b1d2-4c63-a821-90dee5f25f47/content>
- Dagua, A., Aranda, M & Vasco, L, G. (2015) Guámbianos: hijos del agua y el arcoíris (CEREC) <https://www.luguiva.net/admin/pdfs/GUAMBIANOS.%20HIJOS%20DEL%20AROIRES%20Y%20DEL%20AGUA.pdf>
- De la Cruz Miranda Sarmiento, J. M. (2019). Rescate de la cocina Wayuu a través de la conservación de tradiciones gastronómicas [Tesis de pregrado, Universidad Autónoma de Bucaramanga]. https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/11919/2019_Tesis_Jose_Miguel_De_La_Cruz_Miranda_Sarmiento.pdf?sequence=1
- Escobar, A. (2019). Sentipensar con la Tierra: Nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia. Ediciones UNAULA.
- Escobar, A. (2025). Hilos del pensamiento crítico: Cultura, ecología, posdesarrollo, pluriverso y transiciones (Antología esencial). CLACSO. <https://biblioteca-repositorio.clacso.edu.ar/bitstream/CLACSO/253187/1/Arturo-Escobar-Antologia.pdf>
- Han, B.-C. (2012). La sociedad del cansancio. Herder.
- Han, B.-C. (2020). La desaparición de los rituales: Una topología del presente. Herder. (Original publicado en 2019 como Die Verschwindenung der Rituale).
- Hernández, R. E. (2006). La historia de vida como metodología de investigación cualitativa. Editorial XYZ.



E. (2013). How forests think: Toward an anthropology beyond the human. University of
Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali
Press.

https://books.google.com/books/about/How_Forests_Think.html?id= okkDQAAQBA

J

Lévi-Strauss, C. (1964). Le cru et le cuit [Lo crudo y lo cocido]. Plon. (Edición en español: Lévi-
Strauss, C. (2009). Lo crudo y lo cocido. Siglo XXI Editores)

Tumiñá, C. (2022). Por los caminos y huellas del territorio Misak, una mirada hacia la
ancestralidad e interculturalidad de Ovejas Siberia, entre 2018 a 2021. [Tesis de
pregrado, Universidad del Cauca]. Repositorio institucional- Universidad del Cauca.
<http://repositorio.unicauca.edu.co:8080/bitstream/handle/123456789/7142/Por%20os%20caminos%20y%20huellas%20del%20territorio%20Misak%2C%20una%20mirada%20hacia%20la%20ancestralidad%20e%20interculturalidad%20de%20Ovejas.pdf?sequence=1>

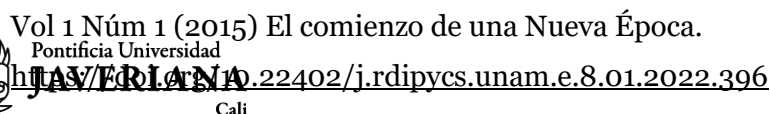
Marulanda, L. (2025) Múkês; Diálogos Estéticos en el quehacer gastronómico. [Tesis de
pregrado, Pontificia Universidad Javeriana Cali].
https://vitela.javerianacali.edu.co/server/api/core/bitstreams/c076271c-39de-4ba8-beb8-ee893b9ba852/content?fbclid=PAVERFWARKZFtleHRuA2FlbQIxMABzcnRjBmFwcF9pZA8xMjQwMjQ1NzQyODcoMTQAAadMsqFs73kURJWILCnTY9hpjrl-RIavBOu_3put77sZfdmT4o-m9R-iY1Wb7g_aem_EmCxViBhviZQNYjEEW2IfQ

Ministerio de Cultura de Colombia. (2006). Política de salvaguardia del patrimonio cultural
inmaterial. Gobierno de Colombia.

Montano Morales, J. (2025). Comer y vivir bien en el mundo indígena Misak: “sentipensar el
cuidado de la vida”. Revista de Estudios Sociales, (91).
<https://journals.openedition.org/revestudsoc/58263>

Namtrik (2020). Nak chak misak. Repositorio institucional- Universidad de Bogotá Jorge
Tadeo Lozano.
<https://expeditiorepositorio.utadeo.edu.co/bitstream/handle/20.500.12010/9321/Anexo%201.pdf?sequence=4>

Olalde, J. C. Z. (2022). Un modelo biocultural para entender a la persona y su ejemplificación.



Zapata, F., & Rondán, V. (2016). La Investigación Acción Participativa: Guía conceptual y metodológica del Instituto de Montaña. Instituto de Montaña.
<https://mountain.pe/recursos/attachments/article/168/Investigacion-Accion-Participativa-IAP-Zapata-y-Rondan.pdf>

56



Si usted ya ha leído este documento y haya resuelto cualquier inquietud con el equipo de investigación, le invitamos a firmarlo como señal de que está de acuerdo en participar dentro de este estudio.

¿Cuál es el propósito de la investigación?

Este estudio hace parte de un trabajo de grado desarrollado por estudiantes del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. La investigación tiene como objetivo comprender, a través de la técnica de historia de vida, la trayectoria personal y formativa de una aprendiz de medicina tradicional del pueblo Misak, particularmente en relación con los saberes asociados al uso de plantas, la alimentación, el territorio y las prácticas de sanación. El proyecto busca visibilizar la relación existente entre alimentación, saberes medicinales y cosmovisión cultural, entendiendo estos elementos como parte de la memoria y la identidad de los pueblos originarios.

¿Por qué ha sido invitada a participar?

Usted ha sido invitada a participar porque su experiencia, trayectoria y conocimientos son relevantes para comprender el tema de estudio. Su participación no se debe a razones de privilegio, presión o conveniencia, sino al reconocimiento respetuoso de su papel como portadora de saberes vinculados con la medicina tradicional, la alimentación y la memoria cultural.

La selección de participantes se realiza de manera justa, teniendo en cuenta su relación directa con el tema investigado, su disposición libre para participar y la pertinencia de su experiencia para los objetivos del trabajo. No se incluirán personas por presión institucional, dependencia económica o cualquier otra situación que afecte su autonomía.

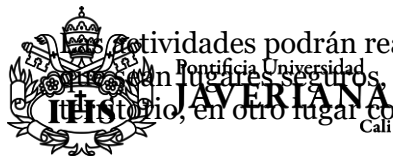
¿En qué consiste su participación?

Se prevé la realización de aproximadamente tres encuentros presenciales o virtuales, cada uno con una duración aproximada de 45 a 90 minutos su infancia y relación con el territorio. Durante estos encuentros se podrán abordar temas como:

- Su infancia y relación con el territorio.
- Su proceso de aprendizaje como médica tradicional,
- El papel de la alimentación, las plantas y los saberes medicinales en su trayectoria,
- Su visión sobre la transmisión y continuidad de estos conocimientos.

Si usted lo autoriza, durante estos encuentros también se podrán tomar registros en audio, fotografía y video para documentar de manera fiel su testimonio. Estas imágenes o grabaciones podrán incluir imagen fija o en movimiento, voz y entorno, únicamente dentro de los fines autorizados en este consentimiento.

¿Dónde y cuándo se realizarán las actividades?



Las actividades podrán realizarse en espacios acordados previamente con usted, procurando sean lugares seguros, respetuosos y adecuados para la conversación, ya sea dentro del edificio, en otro lugar concertado o mediante medios virtuales si así se requiere.

Las fechas y horarios serán concertados con usted de acuerdo con su disponibilidad, bienestar y comodidad. Si en algún momento considera que el lugar, el momento o la dinámica no son adecuados, podrá solicitar cambios o suspender la actividad.

¿Cuánto tiempo durará su participación?

La participación tendrá una duración aproximada de tres encuentros de entre 45 y 90 minutos cada uno. En caso de requerirse un encuentro adicional para aclaraciones, revisión de materiales o validación del producto gastronómico, este también será previamente consultado y acordado con usted.

¿Cuáles son los riesgos esperados?

De acuerdo con la Resolución 8430 de 1993, esta investigación se clasifica como de riesgo mínimo, ya que no implica intervenciones sobre la salud física o psicológica de quienes participan. Sin embargo, al hablar de experiencias personales o recuerdos de vida, podrían surgir emociones relacionadas con la memoria personal o cultural.

Sin embargo, al hablar de experiencias personales, familiares, territoriales o culturales, podrían surgir emociones, recuerdos sensibles o incomodidades.

Si durante alguna actividad usted se siente incómoda, cansada o afectada emocionalmente, podrá:

- No responder alguna pregunta.
- Solicitar una pausa.
- Pedir que se detenga la grabación.
- Reprogramar el encuentro.
- Retirarse del estudio en cualquier momento, sin consecuencia alguna.

Como medida de mitigación, las investigadoras procurarán mantener una escucha respetuosa, no insistir en temas que generen malestar, y adaptar el ritmo de la conversación a su bienestar. Si se presenta una situación que requiera atención adicional, se suspenderá la actividad y se acordará con usted la ruta más adecuada de manejo, priorizando siempre su bienestar y autonomía.

Su participación es completamente voluntaria.

¿Cómo será recopilada la información?

La información será recopilada mediante entrevistas semiestructuradas, conversaciones narrativas, notas de campo y observación reflexiva. Si usted lo autoriza, también se podrá realizar registro en audio, fotografía y video.



La forma de datos personales incluirá únicamente la información necesaria para el desarrollo del proyecto, como nombre, forma de contacto, voz, imagen y relato biográfico, según el nivel de autorización que usted decida otorgar.

¿Cuáles son los beneficios de participar?

Esta investigación no contempla incentivos económicos. Sin embargo, su participación puede contribuir a:

- El reconocimiento y visibilización de los saberes culturales asociados a la alimentación y la medicina tradicional
- La construcción de un registro académico y cultural de su trayectoria y memoria.
- El fortalecimiento del diálogo entre saberes académicos y ancestrales.
- La elaboración de productos académicos y creativos que promuevan la valoración cultural de estos conocimientos.

Adicionalmente, el proyecto contempla la creación de un producto gastronómico desarrollado mediante laboratorios experimentales, inspirado en los elementos culturales compartidos durante el proceso investigativo. Este producto será diseñado buscando coherencia organoléptica y simbólica con su historia y con los saberes transmitidos, y será socializado con usted antes de su presentación final, de manera que pueda validar si considera que representa adecuadamente su trayectoria y los conocimientos compartidos.

Uso del material recolectado

El material recolectado en esta investigación, incluyendo entrevistas, relatos, transcripciones, fotografías, audios y videos, será utilizado únicamente con fines académicos, pedagógicos y de divulgación cultural no comercial.

Sus posibles usos incluyen:

- El desarrollo y sustentación del trabajo de grado.
- La socialización ante docentes, jurados y espacios académicos universitarios.
- La elaboración de materiales narrativos o audiovisuales derivados del proyecto.
- Presentaciones académicas, muestras universitarias o exposiciones relacionadas con el proyecto.
- La eventual inclusión en repositorios institucionales o archivos académicos de la universidad, si ello aplica.

Cualquier uso distinto a los aquí descritos deberá ser consultado previamente con usted y requerirá una autorización adicional.

Saberes tradicionales y no apropiación indebida

Los saberes, prácticas, relatos, usos de plantas, conocimientos alimentarios, medicinales y territoriales compartidos durante esta investigación son reconocidos como parte del patrimonio cultural y de los conocimientos tradicionales de la participante y de su comunidad.

En ningún caso esta investigación implica cesión de propiedad, apropiación indebida, patente, explotación comercial o reclamo de autoría sobre dichos saberes por parte de las investigadoras o de terceros.



El presente proyecto se compromete a dar reconocimiento respetuoso a la fuente de estos conocimientos, en la forma de nombramiento que la participante autorice, y a evitar usos descontextualizados, extractivos o contrarios al sentido cultural y espiritual de lo compartido.

Producto gastronómico

Como parte del trabajo de grado podrá desarrollarse un producto, preparación o pieza gastronómica inspirada en los relatos, símbolos, plantas, memorias o elementos culturales compartidos durante la investigación. Este producto tendrá exclusivamente fines académicos, reflexivos y de creación simbólica, y no tendrá fines comerciales, de venta, mercadeo o explotación económica.

Antes de su presentación final, el producto será socializado con la participante para su validación, de modo que ella pueda expresar si considera que la propuesta representa de manera respetuosa y adecuada su historia y los conocimientos compartidos.

La utilización de los saberes compartidos para esta creación gastronómica requerirá el consentimiento específico de la participante, quien podrá autorizarlo o no sin que ello afecte su participación general en la investigación.

Relación con la comunidad indígena

Dado que esta investigación se relaciona con saberes vinculados a una comunidad indígena, el proyecto se compromete a actuar desde el respeto intercultural, el cuidado ético, la escucha, la no extracción y el reconocimiento de la autonomía cultural de la participante y de su comunidad.

La información no será utilizada para distorsionar, simplificar o descontextualizar prácticas, creencias o conocimientos tradicionales. Cualquier proceso de divulgación o socialización buscará preservar el sentido cultural y comunitario de lo compartido.

Manejo, almacenamiento y acceso a los datos

Los datos recolectados estarán bajo custodia directa de las investigadoras estudiantes responsables del proyecto, Valentina Ramos y Sara Sofía Roldán, con acompañamiento académico de la directora del trabajo de grado cuando sea necesario para fines de seguimiento institucional.

La información será almacenada en archivos digitales protegidos con contraseña y, cuando existan documentos físicos, en carpetas de acceso restringido. El almacenamiento se realizará en dispositivos personales protegidos y/o espacios institucionales autorizados por la universidad para resguardo académico.

Solo tendrán acceso a la información completa:

- Las investigadoras responsables del proyecto.
- La directora del trabajo de grado, cuando sea necesario para orientación o revisión.



que eventualmente lo requieran por razones éticas o académicas, en el marco de la normativa universitaria.

La información será almacenada por un período de cinco años contados a partir de la finalización del proyecto. Finalizado este plazo, los archivos serán eliminados de forma segura o conservados únicamente si existe una obligación institucional expresa de archivo académico.

Anonimato, confidencialidad e identificación

Usted podrá elegir cómo desea ser identificada en el proyecto. Las opciones son:

- Uso de nombre real.
- Uso de seudónimo.
- Anonimato parcial, omitiendo o modificando datos que permitan su identificación directa.

Las investigadoras mantendrán la confidencialidad de la información personal no autorizada para divulgación. Si usted decide no autorizar el uso de su nombre o imagen, se tomarán medidas razonables para proteger su identidad en los productos escritos, audiovisuales o expositivos del proyecto.

Acceso a los datos y reutilización futura.

La información recolectada será utilizada para esta investigación como dato de única vez, dentro de los fines descritos en este consentimiento. No será reutilizada en futuras investigaciones, publicaciones o proyectos distintos sin una nueva consulta y autorización expresa por parte de la participante.

Si usted lo desea, podrá solicitar acceso a las grabaciones, transcripciones y resultados finales del proyecto. También podrá conocer la forma en que sus aportes fueron integrados al estudio y a los productos derivados.

Socialización y divulgación de resultados

Los resultados podrán ser socializados en escenarios académicos y culturales no comerciales, tales como la sustentación del trabajo de grado, presentaciones universitarias, materiales audiovisuales del proyecto, muestras académicas o repositorios institucionales, según lo autorizado en este documento.

En todos los casos se procurará una divulgación respetuosa, contextualizada y coherente con el sentido cultural de los saberes compartidos.

Autorización para el tratamiento de datos personales



De acuerdo con la Ley 1581 de 2012 sobre protección de datos personales, solicitamos su autorización para recolectar, almacenar y utilizar la información proporcionada durante el desarrollo de la investigación con fines estrictamente académicos. La información recolectada será utilizada para: el desarrollo del trabajo de grado la elaboración de: trabajo de grado, sustentación, presentaciones académicas, muestras universitarias, repositorio institucional, materiales audiovisuales o narrativos derivados con fines exclusivamente académicos y no comerciales. Su información será tratada de manera confidencial y respetuosa.

¿A quién puedo consultar para aclarar y ampliar información sobre el proyecto?

Si tiene preguntas sobre el estudio y/o desea aclarar y ampliar información sobre proyecto, puedes contactarte con las investigadoras principales Valentina Ramos Pabuena y Sara Roldan Agudelo.

Nombre	Cargo	Datos de contacto
Valentina Ramos	Estudiante	3006380644
Sara Sofia Roldan	Estudiante	3118176463

Canal institucional para quejas o protección de derechos

Si usted considera que durante el desarrollo de esta investigación se ha vulnerado alguno de sus derechos, o si desea presentar una queja, observación o solicitud de revisión ética, puede comunicarse con una instancia independiente a las investigadoras: el Comité de Ética de Investigación (CEI) de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Correo de contacto del CEI: eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Este canal institucional es independiente del equipo investigador y puede ser utilizado cuando usted considere que requiere orientación, acompañamiento o revisión frente al trato recibido, el manejo de su información, el uso de sus datos, imágenes o testimonios, o cualquier posible vulneración de sus derechos como participante.

Consentimiento

He leído o se me ha explicado este documento en un lenguaje claro y comprensible. He podido hacer preguntas y he recibido respuestas suficientes sobre los objetivos, actividades, tiempo, uso de la información, riesgos, beneficios, medidas de protección, tratamiento de datos personales y formas de divulgación de este proyecto.

Entiendo que mi participación es voluntaria y que puedo retirarme en cualquier momento, sin sanción o consecuencia alguna. Se me ha ofrecido una copia de este consentimiento.

	Si	No
Autorizo la recolección, tratamiento y uso de mis datos personales para los fines contemplados en esta investigación.	X	



Pontificia Universidad
LAVERIANA
 de Chile

Autorizo el uso de mi testimonio, audio, video e imagen en el trabajo de investigación y en espacios de socialización académica no comercial.	X	
Autorizo que mi nombre real sea mencionado en el proyecto. En caso de no autorizarlo, solicito uso de seudónimo o anonimato parcial.	X	
Autorizo el uso de los saberes compartidos únicamente para fines académicos y de divulgación cultural no comercial, sin que ello implique apropiación o cesión de su propiedad cultural.	X	
Autorizo la creación y socialización académica de un producto gastronómico inspirado en los conocimientos y relatos compartidos, previa validación conmigo y sin fines comerciales.	X	
Autorizo la creación y socialización académica de un producto gastronómico inspirado en los elementos compartidos durante la investigación, previa validación conmigo y sin fines comerciales.	X	
Doy mi consentimiento voluntario para participar en el estudio	X	

Nombre del participante	Sandra Milena Morales Tombé
Firma del participante	<i>Sandra Mz Tombé</i>
Fecha de la firma	10/03/2026

La participante podrá solicitar en cualquier momento la revisión del uso de su testimonio, así como expresar observaciones frente a la forma en que se representen sus relatos, saberes y prácticas culturales dentro de los productos derivados del proyecto.

Gracias por su consideración.

Anexo.2: Formato de entrevista.

PRIMER ENCUENTRO

Propósito general: Generar un primer espacio de confianza, contextualizar la trayectoria biográfica de la participante y reconstruir experiencias tempranas relacionadas con territorio, alimentación e identidad cultural.



Fase 0. Preguntas de acercamiento

Pontificia Universidad

JAVERIANA
Cali

Objetivo: Generar un ambiente de confianza, facilitar el diálogo y permitir que la participante exprese expectativas y límites antes de abordar los temas centrales.

1. ¿De dónde es usted, Sandra?
2. ¿Cómo describiría un día normal en su vida actualmente?
3. ¿Qué actividades disfruta realizar en su cotidianidad?
4. ¿Prefiere que desarrollemos este espacio como una conversación abierta o como una entrevista estructurada?
5. ¿Hay algún tema que prefiera no abordar durante el proceso?

Fase 1. Infancia y memoria biográfica

Objetivo: Reconstruir la infancia de la participante, su relación con el territorio, la alimentación y los primeros acercamientos al saber medicinal.

1. ¿Podría contarnos sobre el lugar donde nació y cómo fue su infancia?
2. ¿Podría contarnos un poco de la cosmología de la comunidad Misak?
3. ¿Qué recuerdos tiene de su relación con la tierra y la naturaleza durante esa etapa?
4. ¿Cómo era la alimentación en su hogar cuando era niña?
5. ¿Quiénes eran las personas encargadas de la preparación de los alimentos? ¿Qué relevancia tiene esto dentro de la comunidad?
6. ¿Qué alimentos estaban presentes de manera constante en su niñez?
7. ¿Recuerda algún alimento o preparación que tenga un significado especial para usted?
8. ¿Existían o existen preparaciones asociadas a celebraciones, rituales o procesos de sanación?
9. ¿Las prácticas medicinales eran parte cotidiana de la vida familiar?
10. ¿Cuándo comenzó a interesarse por los saberes medicinales tradicionales?



11. ¿Hubo alguna persona que influyera en ese interés o aprendizaje inicial?
12. ¿Recuerda alguna primera conversación o enseñanza relacionada con el cuidado del cuerpo a través de plantas o insumos naturales?
13. ¿Recuerda alguna experiencia que fortaleciera su sentido de pertenencia cultural?

SEGUNDO ENCUENTRO

Propósito general: Analizar el proceso formativo como aprendiz de curandera, las dinámicas de transmisión del conocimiento y la relación entre alimentación, medicina y territorio.

Fase 2. Proceso de aprendizaje como medica tradicional.

Objetivo metodológico: Comprender la trayectoria formativa, las formas de transmisión del saber ancestral y su articulación con la identidad cultural.

1. ¿Cómo inició formalmente su proceso de aprendizaje como curandera?
2. ¿Fue una decisión consciente, una invitación de un mayor o un proceso que se dio de manera natural?
3. ¿Existe algún criterio dentro del pueblo Misak para identificar quién puede formarse como curandera?
4. ¿Considera que este aprendizaje implica una responsabilidad particular dentro de la comunidad?
5. ¿El conocimiento se transmite principalmente de manera oral, práctica o ritual?
6. ¿Existen momentos específicos del calendario o del territorio que marquen procesos formativos?
7. ¿Existen conocimientos que solo pueden transmitirse bajo ciertas condiciones?
8. ¿Cómo se entiende la relación entre alimento y sanación dentro de su tradición?
9. ¿Existen prácticas donde el alimento tenga un sentido preventivo además de curativo?
10. ¿Cómo influye la educación formal o la vida fuera del territorio en su proceso



formativo?

Pontificia Universidad

JAVERIANA
Cali

11. ¿Considera que el saber ancestral está en riesgo de transformación o pérdida?
12. ¿Cómo ha cambiado su forma de ver el mundo desde que inició este proceso?
13. ¿Qué siente que este camino le exige a nivel personal y espiritual?

TERCER ENCUENTRO

Propósito general: Explorar las proyecciones futuras, la dimensión ética de la visibilizarían y las posibilidades de retribución o fortalecimiento de su actividad productiva.

Fase 3. Proyección, visibilización y emprendimiento

Objetivo metodológico: Identificar la perspectiva futura de la participante, sus límites frente al registro audiovisual y posibles formas de retribución mediante apoyo gastronómico.

1. ¿Qué significa para usted estar en proceso de formación como curandera?
2. ¿Cómo integra este aprendizaje en su vida cotidiana?
3. ¿Considera que estos saberes están en riesgo de transformación o pérdida?
4. ¿Qué piensa sobre la posibilidad de registrar parte de su historia en un formato audiovisual?
5. ¿Qué aspectos considera que no deberían documentarse o difundirse?
6. ¿Cómo le gustaría que se narrara su historia?
7. ¿Qué mensaje le gustaría compartir sobre el saber Misak?
8. ¿Podría contarnos en qué consiste actualmente su negocio o actividad productiva?
9. ¿Quiénes son sus principales clientes?
10. ¿Cuáles han sido los mayores retos para sostener o fortalecer su negocio?
11. Si pudiera recibir apoyo en algún aspecto de su emprendimiento, ¿cuál sería el más importante en este momento.

Anexo.3: Formato de recolección de datos (entrevista)



OBJETIVO GENERAL: Pontificia Universidad Javeriana		Documentar, a través de la técnica de historia de vida, las vivencias gastronómicas vinculadas con la práctica de la medicina tradicional en una persona perteneciente a la comunidad Misak, con el propósito de comprender cómo su experiencia individual refleja y preserva los rituales Misak como elementos de cohesión cultural.							
OBJETIVO ESPECÍFICO	Cali Estrategia de recolección de datos	TEMAS DEL MARCO TEÓRICO (CON RELACIÓN A LOS OBJETIVOS)	NARRATIVA	CATEGORÍA EMERGENTE (TENDENCIA DE LA NARRATIVA)	SUBCATEGORÍAS	TEMAS / SUBTÍTULO DEL DOCUMENTO	RESULTADOS	CONCLUSIONES	RECOMENDACIONES
Identificar, a partir del relato de vida de una portadora de saber Misak, los alimentos tradicionales y las hierbas trascendentes dentro de su práctica gastronómica y ritual.	Entrevista								
	Observación participante								
	DOCUMENTOS								
Documentar la experiencia vital de la entrevistada mediante la técnica de historia de vida, destacando la unión entre rituales, memorias, medicina tradicional y vivencias gastronómicas.	Entrevista								
	Observación participante								
	DOCUMENTOS								
Elaborar un documento descriptivo y visual que articule las reflexiones personales de la entrevistada con un análisis antropológico de cómo las prácticas rituales fortalecen la identidad Misak.	Entrevista								
	Observación participante								
	DOCUMENTOS								
Diseñar y desarrollar una pieza gastronómica inspirada en la historia de vida de la portadora de saber, que exprese el valor simbólico del uso de hierbas tradicionales en la cohesión cultural Misak.	Entrevista								
	Observación participante								
	DOCUMENTOS								

En el siguiente enlace encontrar la información: [MATRIZ DE RECOLECCION DE DATOS \(PG\).xlsx](#)

Anexo 4. Formato de sistematización de hallazgos y análisis

CATEGORÍA		DESCRIPCIÓN/ OBSERVACIÓN	FRASE O NARRATIVA	ASPECTO ANTROPOLÓGICOS/ CULTURALES	RELEVANCIA PARA EL TRABAJO	¿CÓMO LO PODEMOS INTEGRAR?
PERSONAS						
LUGAR VISTADO						
PRACTICA CULINARIA						



Pontificia Un JAVERIANA RITUALES Y ESPIRITUALIDAD					
	A Cali				
INGREDIENTE Y PRODUCTOS					

Anexo.5: tabla 3: Matrices de recolección de datos y análisis salidas de campos (24 de marzo del 2025 y 14 de abril del 2026).

Encuentre el anexo en el siguiente Enlace: [Matriz de recolección de datos Salida de campo \(24 de abril del 2026\)](#)



Anexo.6: tabla 4: Fotografías de salida de campo 24 de marzo del 2026.

Pontificia Universidad
JAVERIANA



Figura 1: Mercado campesino de Silvia, Cauca.



Figura 2: Mercado campesino de Silvia, Cauca.



Figura 3: Laboratorio de hierbas medicinales, Silvia, Cauca.



Figura 4: Ya-Túl, huerta de hierbas tradicionales.



Figura 5: Invernadero de secado de plantas tradicionales.



Figura 6: Treik-Ya, casa salada donde se venden los medicamentos.



Figura 7: Orejuela, planta medicinal.



Figura 8: Altamisa, planta medicinal.



Pontificia Universidad
JAV



Figura 8: Mora silvestre.



Figura 9: Sombrero Misak.



Figura 10: Cultivo de fresas y maíz.



Figura 11: Cultivo de maíz.



Anexo.7: tabla 5: Fotografías de salida de campo 14 de abril del 2026.

Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali



Figura 12: Nak Chak, centro del aprendizaje Misak.



Figura 13: Anaquel de semillas que salvaguardan en el Jardín Botánico.



Figura 14: Mezcla de agua, orejuela y alegría para el ritual de armonización (*Pishimaruk*).

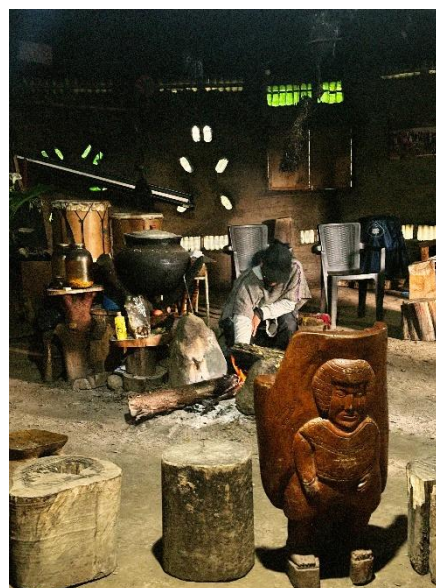
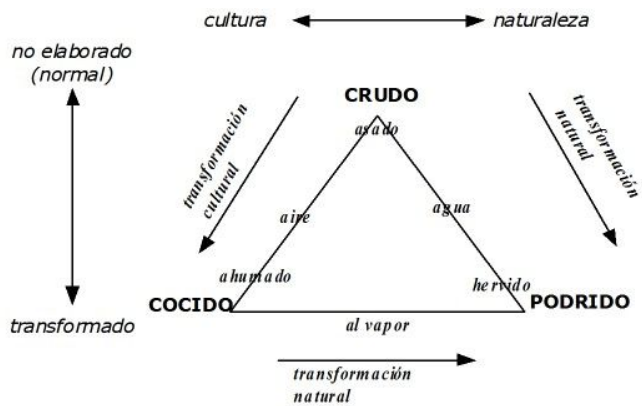


Figura 15: Círculo de la palabra, lugar donde se reúnen Taitas y la comunidad para tomar decisiones.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Anexo.8: Triangulo culinario de Levi-Strauss.



Infografía



Conoce más aquí

Entre rituales y alimentos:

LA HISTORIA DE SANDRA MORALES TOMBÉ APRENDIZ DE MEDICINA TRADICIONAL MISAK.

¿Qué?

Este trabajo documenta, mediante la técnica de historia de vida, la trayectoria de una aprendiz de medicina tradicional Misak, vinculando la gastronomía, la ritualidad y los saberes ancestrales.

Abstract

El estudio analiza cómo los saberes culinarios y rituales Misak actúan como cohesionadores sociales y dispositivos de resistencia frente a la pérdida de identidad y la colonización alimenticia en la modernidad.

Problemática

Las tradiciones culinarias rituales Misak en Guambia constituyen un patrimonio cultural inmaterial amenazado por migración, influencias externas y falta de registros. Se evidencian investigaciones sobre relatos y técnicas ancestrales, pero no una documentación rigurosa sobre su aporte en la cohesión social de la comunidad.

Objetivos

General: Documentar, a través de la técnica de historia de vida, las vivencias gastronómicas vinculadas con la práctica de la medicina tradicional en una persona perteneciente a la comunidad Misak, con el propósito de comprender cómo sus vivencias reflejan y preservan los rituales Misak como elementos de cohesión cultural.

Específicos:

1. Identificar alimentos y hierbas trascendentales.
2. Documentar su trayectoria vital y memorias vinculadas.
3. Elaborar un documento descriptivo que articule las reflexiones personales de la entrevistada con un análisis antropológico-gastronómico.
4. Diseñar una pieza gastronómica simbólica inspirada en su historia.

Justificación

Este proyecto es relevante por la urgente necesidad de salvaguardar los saberes, ingredientes y técnicas ancestrales Misak, amenazados por la globalización. Al documentar estas prácticas, la investigación rescata los significados culturales de la cocina ritual. Actúa como una herramienta de resistencia que fortalece la identidad Misak, promueve la continuidad cultural en las nuevas generaciones y apoya su soberanía alimentaria. **La comida no es solo alimento; es un vehículo de memoria, espiritualidad y una herramienta política de lucha por la soberanía territorial.**



Marco Teórico

Los antecedentes destacan la identidad gastronómica Misak y las amenazas a sus tradiciones. Montano (2025) introduce el concepto de "Chis mamik" como vínculo espiritual y defensa de la autonomía alimentaria frente a la colonización alimenticia juvenil. Centeno (2020) señala la pérdida del valor del maíz en las recetas ancestrales por la influencia de productos externos, proponiendo un menú y estrategias educativas. Ambos estudios legitiman el proyecto al evidenciar la estrecha relación Misak con su comida y la necesidad de herramientas para preservar y dinamizar su patrimonio culinario.

Metodología

La metodología es cualitativa, participativa y etnográfica, inspirada en Investigación-Acción Participativa. Se utiliza la técnica de historia de vida, entrevistas semiestructuradas, observación reflexiva y sistematización hermenéutica para co-construir el saber.



Conclusiones

Esta investigación concluye que la medicina tradicional y rituales Misak configuran un sistema biocultural integrado, donde plantas como orejuela y chish mamik sostienen cohesión territorial y memoria colectiva (Montano, 2025; Collins, 2009). Su documentación vía historia de vida de Sandra Morales Tombé y pieza culinaria simbólica posiciona la gastronomía indígena como resistencia ontológica y herramienta de soberanía alimentaria.

Referencias

- Betancur Arias, V. (2017). Lo político de lo espiritual y lo espiritual de lo político en el Resguardo Misak-Guambiano La María, Piendamó, Cauca, Colombia. Reflexiones en torno a la memoria, la espiritualidad y el Buen Vivir (Tesis de maestría). Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador.
- Centeno, V. (2023). #MAIZ. Creación de un menú en base al maíz originario de la Cordillera Central Caucana y la culinaria Misak: alrededor de las nuevas generaciones de la comunidad guambiana. [Tesis de pregrado, Pontificia Universidad Javeriana Cali]. Repositorio institucional- Pontificia Universidad Javeriana Cali.
- Escobar, A. (2019). Sentipensar con la Tierra: Nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia. Ediciones UNAULA.
- Montano Morales, J. (2025). Comer y vivir bien en el mundo indígena Misak: "sentipensar el cuidado de la vida". Revista de Estudios Sociales, <https://journals.openedition.org/revestudsoc/58263> (91).
- Dagua, A., Aranda, M & Vasco, L. G. (2015) Guámbianos: hijos del agua y el arcoíris (CEREC) <https://www.luguiva.net/admin/pdfs/GUAMBIANOS.%20HIJOS%20DEL%20ARCOIRIS.%20Y%20DEL%20AGUA.pdf>



Valentina Ramos y Sara Roldán.
Directora: Yurany Guevara.
Asesor gastronómico: Jorge Villamil.
Gastronomía y Artes culinarias.



Registro de Saberes- Glosario de términos en Nam trik.

Chis mamik: es el lugar donde se reúnen las familias para compartir saberes, historias, mitos y tradiciones orales, sirviendo como centro de transmisión cultural intergeneracional. Es un espacio vivo, nunca apagado, que representa la continuidad de la cosmovisión Misak y la cohesión social (Betancourt, 2017; Centeno, 2023).

Chis mamik: Hace referencia a la "comida limpia" o "alimento sagrado". Este concepto indica que la alimentación no es solo un acto físico, sino también un acto espiritual profundamente conectado con la tierra y los ciclos naturales. Para los Misak, Chis mamik representa el vínculo sagrado que une a la comunidad con el territorio, desde una perspectiva biocultural que enfatiza la armonía, el cuidado y el respeto hacia el cuerpo, la naturaleza y los ancestros (Montano, 2025; Betancourt, 2017).

Tap Waramik o pishintø waramik: Hace referencia al concepto del Buen Vivir, entendido como un modo de vida armónico y equilibrado que integra aspectos espirituales, sociales, culturales y ambientales. Este concepto trasciende la idea occidental de bienestar individual para enfatizar la vida comunitaria en equilibrio con la tierra y los ancestros.

Consideraciones éticas:

Consideración Ética y Justificación Normativa	¿Es aplicable?	Justificación Detallada y Acción de Mitigación
Perfilado o valoración de sujetos: Análisis de rasgos de personalidad o conductas individuales. Normativa: Política Nacional de Ética (Minciencias, 2018).	No	El estudio es de corte etnográfico-gastronómico. No se aplican test psicométricos ni evaluaciones conductuales. La unidad de análisis es el saber ancestral compartido, no el perfilamiento psicológico del individuo.
Decisiones automatizadas: Uso de algoritmos para generar efectos jurídicos o sociales. Normativa: RGPD (Art. 22) / Ley 1581 de 2012.	No	La interpretación de los datos es estrictamente cualitativa y humana. No intervienen sistemas de Inteligencia Artificial ni procesamiento automatizado para clasificar a los participantes.

	¿Es aplicable?	Justificación Detallada y Acción de Mitigación
Observación sistemática o geolocalización: Seguimiento tecnológico de movimientos o ubicación. Normativa: Ley 1266 de 2008 / Guía de Ética de la UNESCO.	No	Las estancias en el territorio de Silvia, Cauca, son concertadas y presenciales. No se utilizan dispositivos de rastreo GPS ni monitoreo remoto de las actividades de los participantes.
Tratamiento de categorías especiales de datos (Salud y Bienestar): Datos sensibles sobre prácticas curativas. Normativa: Ley 1581 de 2012 (Art. 5 y 6) y Res. 8430 de 1993 (Salud).	Sí	Se documentan saberes de medicina tradicional. Para proteger la integridad, estos datos se manejan bajo el principio de necesidad y proporcionalidad , asegurando que la información de salud se aborde desde la dimensión cultural y no clínica, evitando estigmatizaciones.
Uso de datos biométricos: Recolección de rasgos físicos únicos para identificación. Normativa: Sentencia C-401/03 (Corte Constitucional).	No	Se capturan registros fotográficos y audiovisuales estrictamente para fines documentales y de divulgación cultural (previo consentimiento), pero no para la creación de bases de datos de identificación biométrica.
Uso de datos genéticos: Registro de información de ADN o herencia biológica. Normativa: Declaración Internacional sobre Datos Genéticos Humanos (UNESCO).	No	La investigación es de naturaleza social y culinaria; queda excluida cualquier toma de muestras biológicas o análisis de linaje genético.
Sujetos bajo especial protección: Investigación con comunidades étnicas. Normativa: Convenio 169 de la OIT y Principios Éticos de la UNESCO para el PCI.	Sí	Se reconoce al pueblo Misak como sujeto de especial protección constitucional. La investigación se rige por el respeto a su autonomía y la Ley de Origen, asegurando que el diálogo sea horizontal y no extractivista.



	¿Es aplicable?	Justificación Detallada y Acción de Mitigación
Consentimiento Informado (Individual y Colectivo): Normativa: Res. 8430 de 1993 y Ley 21 de 1991.	Sí	1) Consentimiento individual firmado por Sandra Morales, respetando la estructura de gobernanza indígena.
Respeto a Espacios Sagrados y Conocimiento Restringido: Normativa: Decreto 1953 de 2014 (Autonomía indígena).	Sí	Se establece un protocolo de confidencialidad sobre secretos medicinales que la comunidad considere no divulgables. No se registrarán espacios sagrados o ritos privados sin la autorización expresa de.
Anonimizarían y Confidencialidad: Protección de la identidad y testimonios. Normativa: Ley 1712 de 2014 (Transparencia y Acceso a la Información).	Sí	Aunque en el documental la participante es visible, los datos sensibles del diario de campo que no aporten al objetivo público serán seudonimizados. Se garantiza que la información recolectada se almacene en dispositivos cifrados.
Devolución de Resultados (Reciprocidad): Normativa: Política de Apropiación Social del Conocimiento (Minciencias).	Sí	Se garantiza la "Minga de pensamiento": los resultados (tesis y material audiovisual) serán entregados formalmente a la comunidad y a Sandra, permitiendo que el conocimiento retorne a su origen para su fortalecimiento cultural.
Uso de Tecnologías Audiovisuales: Riesgo de tergiversación de la imagen. Normativa: Ley 1915 de 2018 (Derecho de Autor).	Sí	El uso de cámaras se limita a la documentación de procesos gastronómicos. El montaje final será validado por la participante para asegurar que la representación de la cultura Misak sea digna, fiel y respetuosa.