



David Alejandro Segura Mejía

Memoria Proyecto de Grado

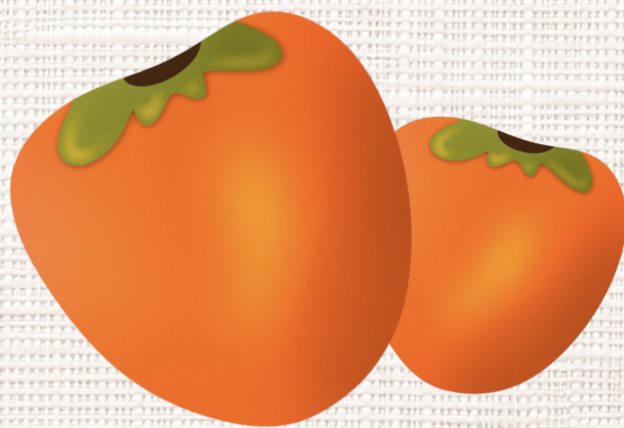
PADCV 2026-1



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali



**“Rescatar la cocina tradicional es
mantener vivas nuestras raíces y cultura”**



CONTENIDO

TEMA Y JUSTIFICACIÓN

OBJETIVOS

ALIADO Y USUARIOS

MÉTODOS

PROCESO CREATIVO

QUÉ ES FIESTA Y FOGON?

PROTOTIPO

VALIDACIÓN

REFERENCIAS



AGRADECIMIENTOS



Quiero agradecer profundamente a la vida por darme la oportunidad de estar aquí, estudiando lo que me apasiona y construyendo este camino. A mi mamá, por su apoyo incondicional, su amor y por siempre creer en mí incluso en los momentos más difíciles. A mi director de proyecto de grado, por su acompañamiento, paciencia y guía durante todo este proceso. A mi carrera y a la universidad, por brindarme las herramientas y el espacio para crecer como profesional y como persona. Y finalmente, a todas las personas que han estado a mi lado, amigos, familia y maestros, por su apoyo, sus palabras y por hacer parte de este logro.



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

15%

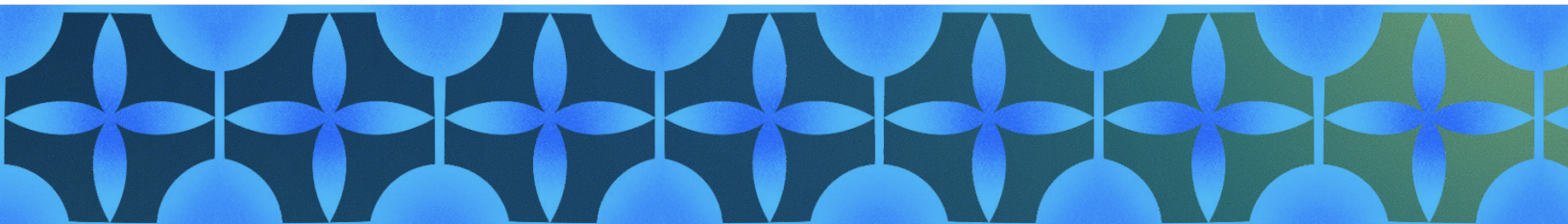
Preparaciones
tradicionales
registradas son del
pacífico
MiniCultura, 2019

60%

de jóvenes prefieren
comida globalizada
en celebraciones
DANE, 2022

45%

de encuestados no
ha visto platos del
Pacífico en fiestas
nacionales
Encuesta propia, 2025



OBJETIVO *general*

Diseñar un sistema experiencial que ponga en valor la gastronomía del Pacífico en festividades nacionales, convirtiendo a los jóvenes de gastronomía en mediadores culturales

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

ALIADO EXPERTO



FLORISALBA MOSQUERA

Chef y gestora social que rescata la cocina tradicional del Pacífico y lidera "Cocina para Todos"

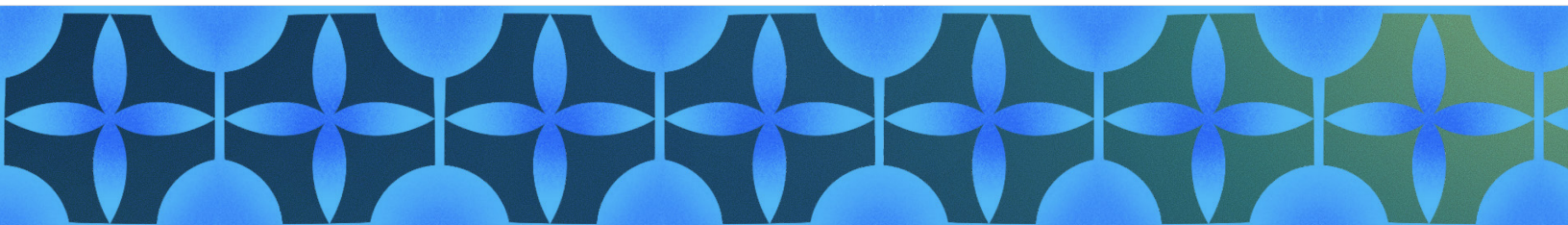
Graduada en Tecnología en Gestión Gastronómica (UNAB) originaria de Andagoya, Chocó



USUARIO



Estudiantes de Gastronomía, Javeriana Cali, 18–25 años. Conocen técnicas, usan redes, quieren impacto cultural real.



METODOLOGÍA



ESCUCHA EL FOGÓN

- Observación en celebraciones universitarias
- Entrevistas y focus group
- Mapa de empatía
- Benchmarking cultural
- Diario de campo

1



DESTAPA LA OLLA

- Diagrama de causas
- Mapa de relaciones
- Diagrama de afinidad
- Definición del problema
- Identificación de oportunidades culturales

2



MEZCLA DE SABERES

- Sesiones de co-creación
- Brainstorming
- Prototipado rápido
- Construcción de experiencias piloto
- Teoría del cambio

3



SERVID Y COMPARTIR

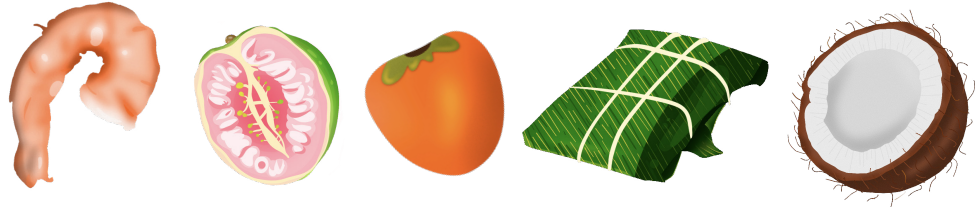
- Activación piloto en la universidad
- Prueba con usuarios
- Evaluación de percepción
- Validación cultural
- Ajustes finales

4

PROCESO CREATIVO



FIESTA FOGÓN



FIESTA FOGÓN

LUN | 25 | MAY

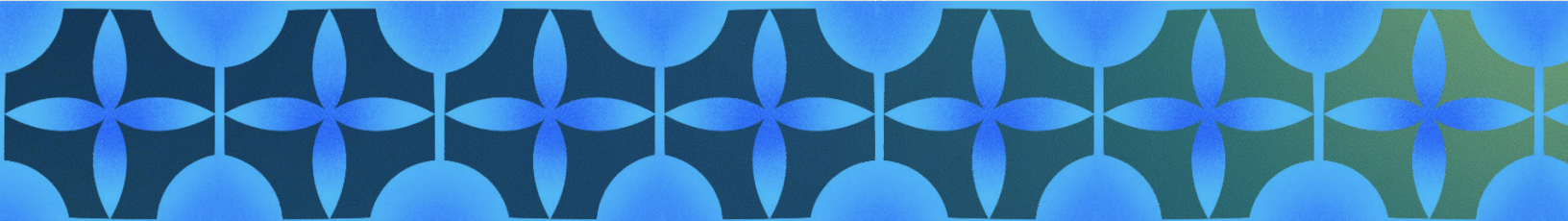
DE 02:000 PM A 05:000 PM


SALA MULTIPLE DE SAMAN

VEN Y VIVE LA EXPERIENCIA

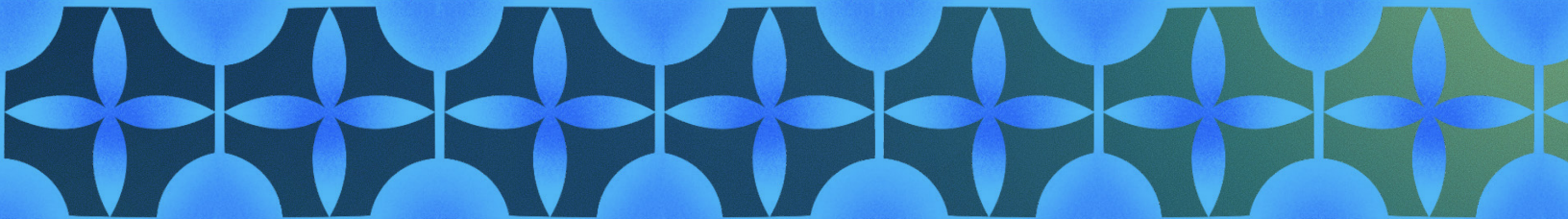


PERO...
¿Qué es Fiesta y Fogón?





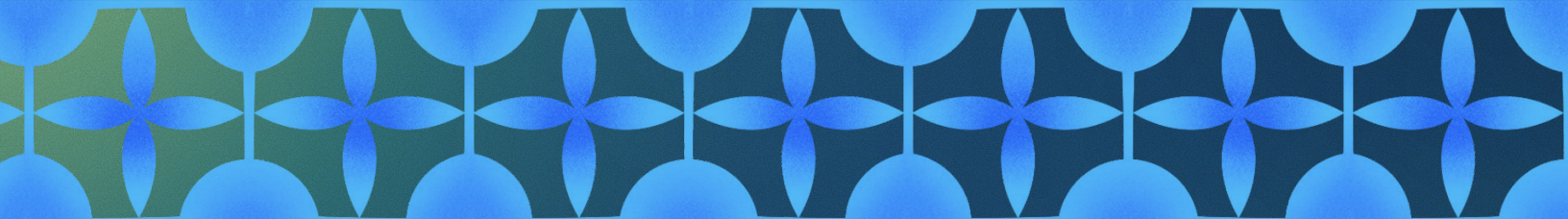
Fiesta y Fogón es una propuesta experiencial dirigida a estudiantes de gastronomía que integra la cocina del Pacífico colombiano en las celebraciones nacionales. A través de activaciones temporales en fechas festivas –que reúnen comida, música, baile y espacios de aprendizaje como masterclass–, los estudiantes viven la cultura de forma directa y adquieren herramientas para replicarla, convirtiéndose en un puente que transforma el conocimiento en tradición.







VALIDACIÓN





P1. Interés en la idea (1-5)

4.3
/5

Interés promedio

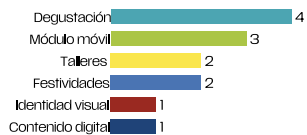
Promedio: 4.3/5

P2. ¿Participarías?



83% participaría

P3. Parte más valiosa



Degustación lidera

P4. ¿Llevarías recetas a casa?



83% llevaría recetas

P7. Representación cultural (1-5)

4.3
/5

Representación cultural

Promedio: 4.3/5

P8. Atractivo visual (1-5)

4.5
/5

Atractivo visual

Promedio: 4.5/5

P9. Una palabra que define la marca

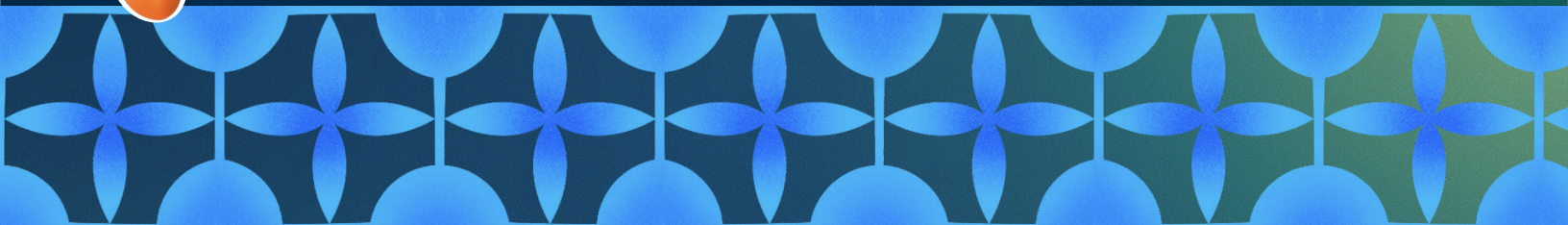


Identidad · Cultura · Tradición

P10. Nombre "Fiesta y Fogón"



83% lo aprueba



REFERENCIAS

- Beltrán Chasqui, C. (2022). Paisajes culturales acuáticos: memoria, gastronomía y territorio en el Pacífico colombiano. Universidad del Valle.
- Cámara de Comercio de Cali. (2021). Informe económico del Festival Petronio Álvarez. <https://www.ccc.org.co>
- Caracol Televisión. (2018). La ruta del sabor [Programa de televisión]. <https://www.caracoltv.com>
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE). (2022). Encuesta de Consumo Cultural 2022. <https://www.dane.gov.co>
- Food and Agriculture Organization (FAO). (2021). Informe de producción pesquera Colombia. <https://www.fao.org>
- Fundación ACUA. (2019). Fogones y memorias: saberes culinarios del Pacífico colombiano. Fundación Activos Culturales Afro (ACUA).
- González, M., y Guerrero, D. (2017). Cocina afrocolombiana y territorio cultural. Universidad EAFIT. <https://repository.eafit.edu.co/server/api/core/bitstreams/925cf94f-dbl3-4c08-a429-e45b29abda28/content>
- Ministerio de Cultura. (2019). Registro nacional de cocinas tradicionales de Colombia. <https://www.mincultura.gov.co>
- Ministerio de Cultura. (2021). Programa Sabor Pacífico: salvaguardia de cocinas tradicionales. <https://www.mincultura.gov.co>
- Moreno, A., y Rivas, L. (2020). Cultura alimentaria y memoria afrocolombiana. Universidad del Pacífico.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2003). Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. <https://unesdoc.unesco.org>
- Pontificia Universidad Javeriana. (2020). Diseño y territorio: experiencias de mediación cultural. Facultad de Arquitectura y Diseño.
- RTVC. (2022). Cocinas de origen [Serie documental]. Sistema de Medios Públicos RTVC. <https://www.rtv.com.co>
- Sánchez, J. (s.f.). El valor del patrimonio: mercado, políticas culturales y agenciamientos sociales. Academia.edu. https://www.academia.edu/73625870/El_valor_del_patrimonio_mercado_pol%C3%ADficas_culturales_y_agenciamientos_sociales#page=335
- Vargas, P. (2024). Las cocinas del Pacífico de Colombia al son de los ritmos musicales. Colegio Mayor de Antioquia. <https://www.colmayor.edu.co/wpcontent/uploads/2024/02/6-Las-cocinas-del-pacifico-de-colombia-al-son-de-los-ritmos-musicales-RE.pdf>

The image features a central logo for "FIESTA FOGÓN" set against a background of concentric, wavy lines in shades of blue and green, resembling a wood grain. The logo itself is composed of two stacked words: "FIESTA" on top and "FOGÓN" on the bottom. Both words are rendered in a bold, hand-drawn, blocky font with a distressed, wood-grain texture. The letters are filled with various colors: "FIESTA" uses blue, orange, and green, while "FOGÓN" uses red, orange, and yellow. The entire logo is framed by a white, irregular border that looks like torn paper or a rough cutout, with small white leaf-like shapes scattered around the edges. The overall aesthetic is rustic and festive, typical of a traditional Mexican celebration.

**FIESTA
FOGÓN**