



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Alimentando infancias: ¿Cómo hacer de la cocina Vallecaucana un interés de los niños?

Autores: Laura Isabel Castillo Erazo y Karen Sofía Borrero Espitia

Directora: Yurany Guevara

Pontificia Universidad Javeriana Cali

Facultad de Creación y Hábitat

Programa de Gastronomía y Artes Culinarias

Cali, Valle del Cauca

2026



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Dedicatoria y Agradecimientos

Agradecemos profundamente a Dios, por guiarnos y brindarnos la fortaleza, la sabiduría y la perseverancia necesarias.

A nuestras familias, por su amor incondicional, apoyo constante y comprensión en cada etapa del proceso. Su motivación y confianza fueron esenciales para realizar el proyecto y también poder realizar nuestra carrera apoyándonos desde el día uno.

De manera muy especial, agradecemos a nuestra directora de proyecto de grado Yurany Guevara, por su orientación, paciencia, compromiso y disposición permanente para guiarnos con sus conocimientos y experiencia, también por ayuda tan grande en todo momento.

Agradecemos a los niños y niñas participantes y a sus familias por su confianza, participación y entusiasmo. Su aporte fue indispensable para el desarrollo de esta investigación y para la construcción de los resultados obtenidos.

Queremos hacer una mención especial a nuestra amiga Danna Sofía Gómez Gómez, en agradecimiento por su apoyo en el diseño del empaque tan hermoso que acompañó este proyecto de grado. Su creatividad, dedicación y disposición fueron un aporte muy valioso, y por ello le expresamos nuestro cariño y gratitud.

Resumen

Esta investigación tuvo como objetivo identificar el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños y niñas de 8 a 10 años vinculados a una institución educativa ubicada en el sector de Pance, en la ciudad de Cali, con el fin de diseñar e implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas orientadas al fortalecimiento del conocimiento, la valoración y el interés por la cultura alimentaria local. El estudio surgió a partir de la preocupación por la disminución del consumo y reconocimiento de la cocina tradicional en la infancia, en un contexto donde los alimentos ultraprocesados, las comidas rápidas y las preparaciones globalizadas tienen una presencia significativa en los hábitos alimentarios infantiles.

La investigación se desarrolló desde un enfoque mixto, de alcance descriptivo, analítico y propositivo. Para la recolección de información se aplicó un cuestionario de frecuencia de consumo alimentario, una entrevista semiestructurada a madre de familia, un grupo focal, dinámicas lúdicas de preferencias alimentarias, estrategias pedagógicas audiovisuales, conversatorios, degustaciones guiadas y una evaluación sensorial infantil de productos gastronómicos elaborados a partir de preparaciones tradicionales vallecaucanas. La población participante estuvo conformada por 11 niños y niñas entre los 8 y 10 años de edad.

Los resultados evidenciaron una mayor aceptación y presencia de alimentos ultraprocesados frente a la gastronomía tradicional vallecaucana. Se identificó que, aunque los niños y niñas han tenido contacto con preparaciones como sancocho, empanadas, champús,



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

chuleta, lulada y salpicón, su conocimiento sobre el origen, significado cultural e importancia patrimonial de estos alimentos es limitado. Asimismo, se encontró que los factores familiares, escolares y socioculturales influyen de manera directa en sus preferencias alimentarias, destacándose la practicidad, la influencia de los pares, la publicidad, los gustos personales y la presencia de comidas globalizadas como pizza, hamburguesa, sushi y pasta.

A partir de estos hallazgos, se diseñaron e implementaron estrategias pedagógicas y gastronómicas que permitieron acercar a los niños y niñas a la cocina tradicional del Valle del Cauca mediante experiencias audiovisuales, sensoriales y participativas. Como resultado del proceso, se elaboraron productos gastronómicos adaptados a los gustos infantiles, entre ellos el sándwich de chuleta valluna, las rosquillas de yuca y las gomitas de salpicón. La evaluación sensorial mostró una aceptación positiva, especialmente hacia el sándwich de chuleta valluna y las gomitas de salpicón, lo que evidencia que la transformación creativa de preparaciones tradicionales puede favorecer el interés, el reconocimiento y la valoración de la gastronomía regional en la infancia.



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Contenido

1. Introducción.....	6
2. Palabras clave.....	9
3. Problemática	9
4. Pregunta de investigación.....	12
5. Objetivo General.....	12
6. Objetivos específicos	13
7. Justificación	13
8. Delimitaciones y alcances.....	14
8.1 Delimitación	14
8.2 Alcance	15
9. Estado del arte	16
10. Marco referencial.....	18
11. Marco Teórico.....	19
11.1 Alimentación infantil y estado nutricional	19
11.2 Gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial.....	20
11.3 Comida Vallecaucana	20
11.4 Socialización Alimentaria en la Infancia.....	21
11.5 Educación patrimonial y cadena de sensibilización: conocer, comprender, valorar y transmitir	22
12. Marco metodológico	23
13. Resultados.....	33
14. Discusión.....	45
15. Conclusiones	53
16. Cronograma	55



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

17. Referencias bibliográficas.....	55
18. Anexos	59

1. Introducción

La alimentación en la edad escolar constituye un factor determinante para el crecimiento físico, el desarrollo cognitivo, la salud a largo plazo y el rendimiento escolar. En Colombia, la situación nutricional de la población infantil evidencia desafíos importantes. Según la Encuesta Nacional de Situación Nutricional, el 24,4 % de los niños y niñas en edad escolar presentan exceso de peso (sobrepeso u obesidad), y en estrato socioeconómico alto es de 34,9%, lo que refleja una tendencia creciente asociada a cambios en los patrones de consumo y estilos de vida (ICBF, 2019). Este panorama confirma que la alimentación infantil no solo es un asunto biológico, sino también social y cultural.

Las tendencias actuales en la nutrición infantil reflejan una transición de una dieta dependiente de alimentos ultraprocesados hacia un modelo basado en el consumo de "comida real" y altos en nutrientes. Esto en Estados Unidos surgió debido a una emergencia de salud pública en donde, uno de cada tres adolescentes y niños padecían de prediabetes y muchos de esos adolescentes no eran aptos para formar parte del servicio militar debido a enfermedades crónicas a causa de estas dietas. Por ende, se comenzó a promover el consumo de comidas naturales o al menos evitar que los alimentos hayan sido manipulados genéticamente, se

recomienda el consumo de frutas, verduras, proteínas animales y vegetales y además evitar el exceso de azúcares y grasas (USDA 2026).

Por otro lado, respecto a la dimensión social-cultural es importante mencionar que, en el caso del Valle del Cauca, la gastronomía tradicional constituye una manifestación del patrimonio cultural inmaterial que expresa procesos históricos de mestizaje entre comunidades indígenas, africanas y europeas, creando una identidad culinaria propia del territorio. El documento *Memorias del Encuentro “Mi Valle Sabe”* reconoce la cocina tradicional como un espacio de encuentro, memoria y transmisión de saberes ancestrales que fortalecen la identidad regional y la apropiación cultural (Gobernación del Valle del Cauca, 2018). Preparaciones como el sancocho de gallina, el arroz atollado, los tamales vallunos, el champús y los aborrajados hacen parte de estas prácticas alimentarias que representan no solo recetas, sino historias, técnicas y relaciones sociales vinculadas al territorio. No obstante, los procesos de urbanización, las transformaciones en las dinámicas laborales familiares y la expansión de sistemas alimentarios industrializados han modificado las prácticas culinarias domésticas, reduciendo en algunos casos la transmisión intergeneracional de estos saberes gastronómicos.

Desde la Antropología de la Alimentación, se reconoce que la comida no cumple únicamente una función nutricional, sino que también actúa como vehículo de identidad, pertenencia y construcción simbólica en los grupos humanos. La alimentación, en este sentido, es una práctica social compleja donde los alimentos, las preparaciones y los rituales asociados a su consumo forman parte de los significados culturales y expresan relaciones con el entorno, la

historia y las estructuras sociales (Contreras & Gracia, 2005). Así, los hábitos alimentarios no pueden entenderse como elecciones individuales aisladas, sino como procesos culturales aprendidos y compartidos que contribuyen a la conformación de identidades colectivas y personales.

En la ciudad de Cali, informes institucionales recientes han señalado una prevalencia significativa de exceso de peso en población escolar. Según datos publicados por la Alcaldía de Santiago de Cali, más del 35 % de los niños y niñas en edad escolar presentan sobrepeso u obesidad, una condición de salud que está estrechamente relacionada con patrones de consumo altos en azúcares añadidos, bebidas azucaradas y productos de baja calidad nutricional disponibles en su entorno alimentario (Alcaldía de Santiago de Cali, 2023). Este contexto no solo evidencia un problema nutricional, sino que plantea la necesidad de comprender a profundidad no solo qué comen los niños y niñas, sino cómo se relacionan con la gastronomía tradicional de su territorio, y qué factores familiares, escolares y socioculturales influyen en esas prácticas alimentarias, incluyendo la valoración de las preparaciones típicas y su presencia en la vida cotidiana de la infancia.

Si bien es importante señalar que, aunque existen datos nutricionales y epidemiólogos sobre la población infantil en Colombia, estos suelen presentarse de manera general. En ese sentido, no fue posible encontrar información específica relacionada al consumo de la cocina típica del Valle del Cauca dentro de la población infantil, ni sobre la relación en que los niños y niñas podrían estar estableciendo con este patrimonio regional. Por ello, surgió el interés de

indagar en esta incógnita, tomando como referencia las tendencias globales de consumo alimentario infantil, con el fin de identificar si estos fenómenos se reflejan en nuestra población objetivo: niños y niñas de 8 a 10 años que cursan estudios en un colegio privado ubicada en el sector de Pance, en Cali.

2. Palabras clave

Alimentación infantil, cocina vallecaucana, educación alimentaria, infancia, patrimonio cultural, cocina tradicional.

3. Problemática

La alimentación en la infancia es un factor fundamental para el crecimiento, el desarrollo cognitivo, la salud y el rendimiento escolar. No obstante, en Colombia se ha observado una alta prevalencia de patrones alimentarios poco saludables entre niños y niñas en edad escolar. De acuerdo con el Ministerio de Salud y Protección Social (2018), alrededor de 74 % de los escolares consumen bebidas azucaradas regularmente, y más del 50% ingieren comida rápida o frita al menos una vez en la semana. Estos hábitos alimentarios de muchos niños están dominados por alimentos ultraprocesados y de baja calidad nutricional, factores asociados con un mayor riesgo de sobrepeso y obesidad durante la infancia y la adolescencia (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018).

En el Valle del Cauca, esta realidad nutricional se da en un territorio con una fuerte tradición culinaria. La gastronomía vallecaucana constituye un elemento clave de identidad

cultural regional, resultado del debido a su mestizaje entre raíces indígenas, africanas y españolas. Preparaciones como el sancocho de gallina, arroz atollado, tamales, champús, aborrajados, frijoles, marranitas, chuleta y pandebonos, hacen parte de un patrimonio culinario del departamento, el cual representa saberes, prácticas y memorias transmitidas históricamente entre generaciones (Secretaría de Cultura del Valle del Cauca, 2018). Sin embargo, los procesos de globalización, urbanización y cambios en las dinámicas familiares han favorecido la preferencia por alimentos industrializados, debilitando las prácticas culinarias tradicionales.

Colombia, al igual que muchos otros países de América Latina, atraviesa un contexto en el que la tradición culinaria lucha contra el modernismo y transformación gastronómica. Si bien la innovación en las cocinas y la incorporación de nuevos ingredientes no está mal, en algunos casos estas transformaciones se realizan sin un reconocimiento adecuado de los orígenes culturales de las preparaciones tradicionales, alterando sus nombres, significados y contextos históricos. Este tipo de prácticas puede contribuir a la desvalorización y distorsión del patrimonio culinario, afectando su transmisión y comprensión cultural (Secretaría de Cultura, México, 2023).

Es necesario trabajar con las nuevas generaciones para resignificar la cocina tradicional no como una práctica estática o en riesgo de desaparición, sino como una expresión cultural dinámica, versátil y vigente. Promoviendo el diálogo entre la cocina tradicional y la cocina contemporánea permite que ambas sean reconocidas y valoradas de forma digna, fortaleciendo la

identidad cultural y evitando la pérdida de los saberes gastronómicos que conforman el patrimonio alimentario de los territorios (Secretaría de Cultura, México, 2023).

De acuerdo con la Secretaría de Cultura del Valle del Cauca (2018), a través del Plan de Desarrollo Departamental el Valle Cauca está en vos y su programa Memoria y Patrimonio se propuso el objetivo de visibilizar y salvaguardar las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) de los vallecaucanos. De manera complementaria, el Ministerio de Cultura de Colombia, mediante el Programa Nacional de Vigías del Patrimonio Cultural, promueve la participación ciudadana en el reconocimiento, valoración y protección del patrimonio cultural, tanto material como inmaterial, a través de procesos de apropiación social y acción comunitaria (Ministerio de Cultura de Colombia, 2024).

En el contexto de la gastronomía tradicional vallecaucana, estas iniciativas evidencian la necesidad de que las nuevas generaciones no solo conozcan y comprendan las prácticas culinarias ancestrales, sino que también las respeten y valoren como parte esencial de su identidad cultural. No se trata únicamente de alimentar a los niños en términos nutricionales, sino de nutrirlos culturalmente, promoviendo la comprensión de sus raíces, el respeto por la diversidad alimentaria y el reconocimiento de los saberes que conforman su herencia cultural. En este marco, resulta pertinente investigar el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños de 8 a 10 años, con el fin de diseñar estrategias pedagógicas y gastronómicas que contribuyan al rescate y fortalecimiento de la cultura alimentaria local desde la infancia.

En el ámbito escolar, esta problemática adquiere relevancia, pues la escuela es un escenario clave para la formación de hábitos alimentarios y el fortalecimiento de la identidad cultural. El Ministerio de Cultura de Colombia (2024), a través del Programa Nacional de Vigías del Patrimonio Cultural, promueve la participación ciudadana en el reconocimiento y salvaguarda del patrimonio cultural, incluyendo las manifestaciones inmateriales como la gastronomía tradicional. En el colegio privado ubicado en el sector de Pance, Cali, no se cuenta actualmente con información sistematizada que permita identificar cómo es el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en los niños y niñas de 8 a 10 años, ni se han implementado estrategias pedagógicas específicas orientadas al fortalecimiento de la cultura alimentaria local. Esta ausencia de información dificulta la formulación de acciones educativas fundamentadas en el contexto real de los niños y niñas.

4. Pregunta de investigación

¿Cómo se desarrollan los procesos de alimentación y consumo de alimentos típicos del Valle del Cauca en un grupo de niños de 8 a 10 años de una institución educativa ubicada en el sector de Pance, en la ciudad de Cali?

5. Objetivo General

Identificar el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños y niñas de 8 a 10 años que cursan estudios en un colegio privado ubicado en el sector de Pance, Cali, a partir del análisis de sus hábitos alimentarios, con el fin de diseñar e implementar estrategias

pedagógicas y gastronómicas que promuevan el interés, la valoración y el rescate de la cultura culinaria local durante el primer semestre del año escolar 2026.

6. Objetivos específicos

1. Identificar los hábitos alimentarios de los niños y niñas de 8 a 10 años que cursan estudios en un colegio privado ubicado en el sector de Pance, en la ciudad de Cali, mediante el análisis de la frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados y de preparaciones típicas del Valle del Cauca, con el fin de caracterizar sus patrones de alimentación.
2. Describir los factores familiares, escolares y socioculturales que influyen en el consumo de los alimentos en los niños y niñas de 8 a 10 años del colegio privado objeto de estudio.
3. Diseñar e implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas orientadas al fortalecimiento del conocimiento y la valoración de la gastronomía tradicional vallecaucana en el contexto escolar.
4. Elaborar un producto gastronómico teniendo en cuenta las experiencias y los aprendizajes de niñas/os al acercarse a la gastronomía tradicional vallecaucana.

7. Justificación

El interés por la gastronomía tradicional en la población infantil ha disminuido progresivamente en los últimos años, especialmente en contextos urbanos como el Valle de Cauca, donde el consumo de platos internacionales, la amplia oferta de alimentos industrializados y la influencia de la publicidad han modificado los hábitos alimentarios de los

niños. Esta situación no solo impacta la calidad de la alimentación, sino también la transmisión de los saberes culinarios que forman parte de la identidad cultural de las regiones.

Según el Ministerio de Cultura en Colombia (2012), nos habla sobre la cocina tradicional que construyen un patrimonio cultural inmaterial que nos da identidad y memorias sobre las comunidades, pero la transmisión de estos saberes se ve en peligro de ser olvidada por la falta de interés en las nuevas generaciones. A pesar de los programas y talleres que se han implementado durante años para el cuidado y promoción de estos saberes y recetas, parecen nunca ser suficientes porque aún se tiene una rechazo o indiferencia por la cultura, sobre todo cuando existen culturas y gastronomías que sobresalen, ya sea por su presentación llamativa o por sus sabores nuevos y fáciles de consumir e incluso hasta de preparar.

En contextos urbanos y de mayor acceso a tendencias globalizadas como es el caso de colegios privados ubicados en el sector de Pance, en la ciudad de Cali, los niños y niñas pueden estar más expuestos a modelos de consumo asociados a la practicidad, la estandarización y la influencia de culturas gastronómicas extranjeras. Este proyecto no busca solo rescatar la comida sino también el sentido de identidad cultural y el patrimonio gastronómico desde la escuela.

8. Delimitaciones y alcances

8.1 Delimitación

La presente investigación se delimita al análisis del consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños y niñas de 8 a 10 años que cursan estudios en un colegio privado

ubicado en el sector de Pance, en la ciudad de Cali, con el propósito de identificar los hábitos alimentarios y los factores que influyen en la valoración de la cocina tradicional. El estudio se desarrolló exclusivamente en esta población durante el primer semestre del año escolar 2026.

No se incluirán otros grupos etarios ni se abordarán tradiciones gastronómicas de otros departamentos o regiones de Colombia, dado que el interés del proyecto se centra en el fortalecimiento de la identidad cultural vallecaucana. Asimismo, la investigación se limita a las experiencias, prácticas de consumo y percepciones de un grupo específico de niñas y niños de la ciudad de Cali.

8.2 Alcance

El alcance de esta investigación es de carácter descriptivo, analítico y propositivo, ya que permite comprender los hábitos alimentarios actuales de los niños y los factores que influyen en la disminución del interés por la gastronomía típica del Valle del Cauca, para posteriormente diseñar e implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas en el contexto escolar.

Los resultados del estudio no pretenden ser generalizables a toda la población infantil del Valle del Cauca, sino que buscan servir como referente y base para futuras investigaciones o iniciativas pedagógicas orientadas al rescate de la cocina tradicional en otros contextos educativos. De igual manera, se espera generar un impacto positivo en la comunidad educativa del colegio privado, promoviendo la identidad gastronómica, el respeto por la diversidad cultural y la valoración del patrimonio alimentario local.

9. Estado del arte

Para realizar este proyecto, nos basamos en toda la pérdida de las tradiciones culinarias que se han observado a lo largo de los años en muchos países y territorios, pero nuestro enfoque es en el Valle del Cauca. Una investigación relevante para comprender la relación entre la pérdida de prácticas alimentarias tradicionales y la salud de los niños es el estudio realizado por *Amaya-Castellanos et al. (2022)* en comunidades indígenas Inga de Aponte, Nariño. Esta es una investigación cualitativa que documenta cómo las prácticas alimentarias ancestrales, que han sido fuertemente arraigadas en una dieta basada en maíz y otros alimentos propios del territorio, se están reemplazando por alimentos “occidentales” o industrializados que son más fáciles de preparar y más atractivos para las madres y los niños, lo que ha llevado a un abandono de estas técnicas tradicionales como el molido, pelado y cocción sobre leña. Según las ancianas, este cambio no solo representa una transformación cultural, sino que también está relacionado con percepciones de mala calidad nutricional y un incremento en problemas de salud infantil, evidenciando la importancia de la transmisión intergeneracional de saberes culinarios para el bienestar alimentario de las nuevas generaciones. Estos hallazgos coinciden con la idea de que la modernización de los patrones alimentarios puede debilitar las prácticas culturales, contribuyendo a la pérdida de identidad alimentaria y a posibles consecuencias nutricionales adversas en la infancia (*Amaya-Castellanos et al., 2022*).

La pérdida de las tradiciones culinarias que se han observado a lo largo de los años en muchos países y territorios, pero nuestro enfoque es en el Valle del Cauca. Existen muchos

motivos de estas pérdidas, según la International Journal of Gastronomy and Food Science (2022) cuenta que entre ellas está la falta de la transferencia de estos saberes con las nuevas generaciones, no se comparten recetas y el amor por la cultura, y ahora con el consumo globalizado se han visto más afectadas por toda esta producción industrial masiva, constante y en muchas ocasiones barata, lo que aparentemente facilita la alimentación de los niños, pero estos alimentos son poco saludables y en un futuro pueden causar afecciones de salud en el crecimiento.

Unos estudios y encuestas realizadas en una escuela en Estados Unidos para conocer la forma de alimentación y gustos que tienen los niños en edad escolar, de cuáles son las comidas que ellos desean para el almuerzo, en donde de 2000 niños encuestados, el 93% dijo que la comida chatarra eran sus favoritas, aunque también hay otros porcentajes altos donde prefieren alimentos más saludables como la fruta o el yogur y aproximadamente un 76% de los padres admiten que ellos preparan el almuerzo de sus hijos desde casa, pero que muchas veces no comen. A partir de las encuestas nos damos cuenta de que la mejor forma en la que los niños coman alimentos saludables es cocinando con ellos, que su entorno y amigos sean un buen ejemplo para seguir de lo que deben comer y aunque también están las recompensas después de comer es importante que entiendan que ellos comen para estar sanos y lo hagan con gusto (Talker Research, 2025).

A causa de esta globalización, las dietas se han simplificado mucho y a las personas no les interesa las preparaciones tradicionales porque las ven muy complejas y demoradas de hacer,

por lo que deciden buscar salidas más fáciles, este tipo de alimentos globalizados son conocidas como comida chatarra, Oviahealth (s.f.) nos dice que este tipo de alimentos ultra procesados acostumbran a tener exceso de azúcares añadidos, grasas y sodio, estos alimentos no aportan nada a la salud, en especial a los niños que están en etapa de crecimiento y ellos no son conscientes de los peligros que causa en ellos, toda esta responsabilidad recae en los padres quienes son los que brindan a sus hijos de estos alimentos, son ellos quienes deciden que darles de comer. Aunque las industrias encargadas de estos alimentos han hecho hasta cierto punto un gran trabajo en su promoción, porque saben cómo llegar al público haciéndolo visualmente atractivo e interesante tanto para los niños como para los padres, para que ninguno pueda resistirse.

10. Marco referencial

En este trabajo se considera fundamental la importancia de la alimentación de los menores de edad enfocados en la gastronomía tradicional del Valle del Cauca, en cual nos representa como patrimonio cultural y gastronómico. La gastronomía es un acto simbólico que representa costumbres, historia, sabores tradicionales, valores, todo esto nos resulta interesante de analizar, también la importancia de la transmisión intergeneracional de las recetas de la comida vallecaucana y las practicas ya que contribuye a mantener vivas las tradiciones. Se busca establecer los antecedentes e investigaciones previas relacionadas con la alimentación infantil y la gastronomía local, con el propósito de comprender las transformaciones en los hábitos alimenticios y su impacto en las nuevas generaciones. de esta de la comida como patrimonio. Así

mismo se busca investigar analizar las causas posibles que están detrás de las pérdidas las tradiciones gastronómicas y del crecimiento del desinterés en los menores de edad por su consumo. Hoy se ve cómo prefieren ciertos alimentos industrializados y globales por encima de lo propio del territorio.

11. Marco Teórico

11.1 Alimentación infantil y estado nutricional

La alimentación en la edad escolar es un factor determinante para el crecimiento físico, su desarrollo cognitivo, emocional y la prevención de enfermedades crónicas en etapas posteriores de su vida. En Colombia, la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional muestra que el 24,4% de los niños y niñas entre 5 y 12 años presentan exceso de peso (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar [ICBF], 2015), lo cual refleja un problema de salud pública asociado a cambios en los patrones de consumo y/o estilos de vida.

Asimismo, UNICEF Colombia (2023) advierte que el sobrepeso infantil se encuentra estrechamente relacionado con el consumo frecuente de alimentos ultraprocesados, bebidas azucaradas y entornos alimentarios poco saludables. En este sentido, la alimentación infantil no puede entenderse únicamente desde una dimensión biológica, sino también desde factores sociales, culturales y ambientales que influyen en la construcción de hábitos alimentarios.

En este contexto, resulta pertinente analizar la alimentación no solo desde su impacto nutricional, sino también desde su dimensión cultural, dado que los alimentos y las prácticas

asociadas a su consumo forman parte de procesos de identidad y pertenencia (Contreras & Gracia, 2005).

11.2 Gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial

La gastronomía tradicional es reconocida como un elemento del patrimonio cultural inmaterial, ya que no se limita a los alimentos en sí mismos, sino que involucra conocimientos, practicas, técnicas y significados transmitidos de generación en generación. Según Mora (2019), este patrimonio se fundamenta en la herencia cultural y en la identidad de las comunidades, siendo la transmisión de saberes un proceso clave para su preservación.

En este sentido, la alimentación cumple una función simbólica que trasciende lo nutricional, convirtiéndose en un medio de construcción de identidad cultural (Contreras & Gracia, 2005). La transmisión de recetas, técnicas y prácticas culinarias permite fortalecer el sentido de pertenencia y mantener vivas las tradiciones de un territorio.

Sin embargo, factores como la globalización, los cambios en los estilos de vida y la transformación de las dinámicas familiares han afectado la continuidad de estos procesos de transmisión, especialmente en las nuevas generaciones, quienes tienden a adoptar prácticas alimentarias más vinculadas a modelos globalizados.

11.3 Comida Vallecaucana

La gastronomía del Valle del Cauca constituye una expresión fundamental de la identidad cultural de la región, resultado de procesos históricos de mestizaje entre comunidades indígenas,

africanas y europeas. Según Guevara (2020), esta cocina refleja prácticas, valores y relaciones sociales propias del territorio.

Entre sus preparaciones tradicionales se encuentran el sancocho de gallina, el arroz atollado, los tamales y el champús, los cuales representan no solo alimentos, sino también memoria histórica y cultural. No obstante, en contextos urbanos y globalizados, estas prácticas han sido progresivamente desplazadas por alimentos industrializados y propuestas gastronómicas extranjeras (Secretaría de Cultura del Valle del Cauca, 2018).

Esta transformación ha generado una disminución en el consumo y la valoración de la cocina tradicional, particularmente en la población infantil, lo que pone en riesgo la transmisión de este patrimonio cultural.

11.4 Socialización Alimentaria en la Infancia

Los hábitos alimentarios se construyen desde la infancia a través de procesos de socialización en los que intervienen principalmente la familia, la escuela y el entorno sociocultural. En el ámbito familiar, figuras como padres, madres y abuelos desempeñan un papel fundamental en la transmisión de prácticas culinarias y en la formación de preferencias alimentarias (Coria et al., 2023).

Estos procesos no solo determinan qué se come, sino también el significado que se le otorga a los alimentos, contribuyendo a la construcción de la identidad cultural (Contreras & Gracia, 2005). Sin embargo, fenómenos como la urbanización, la globalización y la influencia de

la industria alimentaria han generado cambios en estas dinámicas, afectando la transmisión intergeneracional de saberes gastronómicos.

Como consecuencia, las nuevas generaciones tienden a desarrollar preferencias por alimentos ultraprocesados y modelos alimentarios globalizados, lo que puede debilitar su vínculo con la gastronomía tradicional (Amaya-Castellanos et al., 2022).

11.5 Educación patrimonial y cadena de sensibilización: conocer, comprender, valorar y transmitir

La educación patrimonial se plantea como una estrategia fundamental para fortalecer el vínculo entre las personas y su patrimonio cultural. Según Fontal et al. (2021), este enfoque busca no solo transmitir conocimientos, sino generar procesos de apropiación, valoración y cuidado del patrimonio.

En este marco, la cadena de sensibilización conocer, comprender, respetar, valorar, conservar, disfrutar y transmitir permite orientar procesos educativos que promuevan una relación significativa con la cultura. Aplicada al ámbito gastronómico, esta propuesta facilita que los niños y niñas reconozcan la importancia de la cocina tradicional como parte de su identidad.

De esta manera, la educación patrimonial se convierte en una herramienta clave para fomentar el interés y la valoración de la gastronomía tradicional en contextos escolares, contribuyendo a la preservación de los saberes culturales (Ministerio de Cultura de Colombia, 2012).

En conjunto, los elementos abordados permiten comprender que la alimentación infantil es un fenómeno complejo que integra dimensiones nutricionales, sociales y culturales. La disminución en el consumo de la gastronomía tradicional no solo impacta la salud de los niños y niñas, sino también la transmisión del patrimonio cultural.

En este sentido, resulta necesario analizar los hábitos alimentarios de la población infantil y los factores que influyen en ellos, con el fin de diseñar estrategias pedagógicas que promuevan la valoración y apropiación de la cocina tradicional del Valle del Cauca desde la infancia.

12. Marco metodológico

Enfoque y tipo de estudio

La presente investigación se desarrolló desde un enfoque mixto, dado que integra la recolección y el análisis de información cuantitativa y cualitativa, con el propósito de lograr una comprensión más amplia del fenómeno estudiado. El componente cuantitativo permite identificar la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados y de preparaciones típicas del Valle del Cauca en un grupo de niñas y niños de 8 a 10 años. Por su parte, el componente cualitativo posibilita comprender las experiencias, percepciones y factores familiares, escolares y socioculturales que inciden en sus hábitos alimentarios.

En cuanto al tipo de estudio, la investigación es de alcance descriptivo, ya que busca caracterizar los hábitos de alimentación y consumo de alimentos típicos del Valle del Cauca en la

población participante. Asimismo, posee un alcance propositivo, en la medida en que, a partir de los hallazgos obtenidos, se orienta al diseño de estrategias pedagógicas y gastronómicas encaminadas al fortalecimiento de la cultura alimentaria local.

Participantes: población y muestra

La población participante estuvo conformada por niñas y niños entre 8 y 10 años de edad, residentes en la ciudad de Cali. Para el desarrollo del estudio, se trabajó con un grupo de participantes vinculados a una institución educativa ubicada en el sector de Pance, en la ciudad de Cali.

La selección de los participantes se realizó mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia, ya que se incluyeron niñas y niños a los que se tuvo acceso de manera directa y que contaban con la disposición para participar, previa autorización de sus padres, madres o acudientes.

En la fase cuantitativa y cualitativa participaron 11 niñas y niños, distribuidos en 7 niños y 4 niñas, seleccionados de acuerdo con la disponibilidad, el interés en participar y la pertinencia para profundizar en las experiencias y percepciones relacionadas con el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca.

El proceso de vinculación de los participantes se llevó a cabo, en un primer momento, mediante una convocatoria dirigida a padres, madres y acudientes. Posteriormente, se recurrió a

la técnica de bola de nieve, a través de la cual algunas familias recomendaron a otras que cumplieran con los criterios establecidos para el estudio.

Objetivo específico 1

Para desarrollar el primer objetivo “Identificar los hábitos alimentarios de los niños y niñas de 8 a 10 años que cursan estudios en un colegio privado ubicado en el sector de Pance, en la ciudad de Cali, mediante el análisis de la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados y de preparaciones típicas del Valle del Cauca, con el fin de caracterizar sus patrones de alimentación”, se implementaron las siguientes fases:

Fase 1:

Se realizó primero una revisión documental de fuentes secundarias sobre la alimentación infantil y los hábitos de consumo en el contexto escolar, con el propósito de fundamentar teóricamente la construcción del instrumento de recolección de datos.

A partir de lo investigado, se elaboró un Cuestionario de Frecuencia de Consumo Alimentario Infantil, dirigido a los niños y niñas de 8 a 10 años del colegio privado ubicado en el sector de Pance, participantes del estudio. El instrumento incluyó preguntas relacionadas con la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados y preparaciones típicas del Valle del Cauca.



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

El cuestionario fue redactado con un lenguaje claro, sencillo y acorde con la edad de los participantes, y fue sometido a un proceso de validación por parte de la docente asesora, quien evaluó su pertinencia, claridad y coherencia (Ver Anexo 1).

Previo a su aplicación, se gestionaron los formatos de consentimiento informado para los padres o acudientes y el asentimiento informado para los niños y niñas, garantizando el cumplimiento de los principios éticos de la investigación con menores de edad (Ver Anexo 2).

Fase 2:

Se realizó una entrevista semiestructurada a una madre, con el objetivo de comprender el contexto familiar, los hábitos alimentarios en el hogar y la percepción frente a la gastronomía tradicional vallecaucana.

La entrevista fue registrada mediante grabación de audio (previa autorización) y notas de campo, utilizando una guía de preguntas orientadoras (Ver Anexo 3).

Fase 3:

Se procedió a la aplicación del cuestionario en modalidad guiada, brindando acompañamiento durante el diligenciamiento para asegurar la comprensión adecuada de las preguntas y reducir posibles sesgos en las respuestas

Fase 4:

Los datos recolectados fueron organizados y sistematizados en una base de datos. El análisis cuantitativo se realizó mediante estadística descriptiva, calculando frecuencias y porcentajes de consumo de alimentos ultraprocesados y preparaciones típicas.

Objetivo específico 2

Para desarrollar el segundo objetivo “Describir los factores familiares, escolares y socioculturales que influyen en el consumo de los alimentos en los niños y niñas de 8 a 10 años del colegio privado como objeto de estudio”, se implementaron las siguientes fases:

Fase 1:

Con el fin de profundizar en los factores que influyen en la alimentación infantil, se diseñó una estrategia cualitativa basada en un grupo focal, complementada con una actividad lúdica participativa adaptada a la edad de los niños y niñas. Se desarrolló un espacio de conversación guiada estructurada con el fin de tener tres etapas las cuales fueron factores familiares, factores escolares y factores socioculturales.

Para la etapa de factores familiares se implementó una ronda cantada en el que los niños y niñas mencionaron, de manera espontánea y participativa, cuál era su comida favorita en casa, con el fin de generar confianza y motivar la participación (Ver Anexo 4). Luego se formularon preguntas abiertas relacionadas con las dinámicas familiares en torno a la alimentación, la influencia del entorno escolar y las preferencias personales (Ver Anexo 5).

Fase 2:

Se implementó la dinámica “Preferencias alimentarias”, el espacio fue dividido en tres zonas: “Me gusta”, “No lo conozco” y “No me gusta”. Se presentaron imágenes de platos tradicionales vallecaucanos y algunos alimentos ultraprocesados, y los participantes se ubicaron según su opinión o nivel de conocimiento.

Las respuestas y elecciones fueron registradas mediante conteo y notas de observación, permitiendo identificar tendencias de preferencia y niveles de reconocimiento de la gastronomía tradicional (Ver Anexo 6).

Fase 3:

Posteriormente, se realizó la organización y sistematización de la información recolectada durante el grupo focal y la dinámica participativa. Las respuestas obtenidas en el conversatorio y los resultados del ejercicio “Preferencias alimentarias” fueron registradas en una matriz de análisis.

La información se clasificó en tres categorías principales: factores familiares, factores escolares y factores socioculturales. A partir de esta categorización, se identificaron patrones recurrentes, tendencias de preferencia y niveles de reconocimiento de la gastronomía tradicional vallecaucana.

El análisis permitió describir la incidencia de cada entorno en las prácticas alimentarias de los niños y niñas, dando cumplimiento al objetivo específico planteado (Ver Anexo 7).

Objetivo específico 3

Para desarrollar el tercer objetivo “Diseñar e implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas orientadas al fortalecimiento del conocimiento y la valoración de la gastronomía tradicional vallecaucana en el contexto escolar”, se implementaron las siguientes fases:

Fase 1:

Se realizó una revisión conceptual y contextual sobre la gastronomía tradicional del Valle del Cauca y los enfoques de educación alimentaria y patrimonial en el contexto escolar, con el propósito de fundamentar el diseño de las estrategias pedagógicas y gastronómicas.

Asimismo, se analizaron los resultados obtenidos en las fases anteriores de la investigación, con el fin de identificar las preparaciones tradicionales de mayor reconocimiento y aceptación entre los niños y niñas participantes. Este análisis permitió orientar la selección de contenidos y actividades, asegurando su pertinencia frente a los intereses y características de la población objeto de estudio.

De igual manera, se tuvieron en cuenta las particularidades del contexto escolar y el rango de edad de los participantes (8 a 10 años), con el objetivo de adaptar los enfoques metodológicos, los recursos didácticos y el lenguaje a su nivel de comprensión.

A partir de estos insumos, se procedió al diseño de las estrategias pedagógicas y gastronómicas, estructurando actividades como talleres de reconocimiento, degustaciones guiadas, narrativas sobre el origen de los platos y dinámicas participativas. Estas estrategias fueron organizadas y sistematizadas en un formato de diseño que permitió establecer sus objetivos, contenidos, materiales y procedimientos metodológicos (ver Anexo 8).

Fase 2:

Se llevó a cabo la implementación de las estrategias pedagógicas y gastronómicas diseñadas en la fase anterior, con los niños y niñas de 8 a 10 años del colegio privado ubicado en el sector de Pance, en la ciudad de Cali. Durante la implementación, se promovió la interacción, el aprendizaje experiencial y el diálogo en torno al significado cultural de los alimentos y su relación con la identidad regional.

Durante el desarrollo de las actividades, se realizó un registro sistemático de observaciones relacionadas con la participación, el interés, las reacciones y las percepciones de los niños y niñas frente a la gastronomía tradicional. Esta información fue consignada en un formato de seguimiento diseñado para tal fin.

Fase 3:

Se realizó la valoración de la implementación de las estrategias pedagógicas y gastronómicas con el fin de identificar su aporte al fortalecimiento del conocimiento de la gastronomía vallecaucana en las niñas y niños de 8 a 10 años. Para ello, se analizaron:

- Las observaciones registradas durante las actividades.
- Las percepciones expresadas por los niños y niñas.
- Los logros evidenciados en términos de reconocimiento, interés y apreciación de las preparaciones tradicionales.

Los resultados fueron organizados en matrices de análisis descriptivo (Ver Anexo 9), lo cual permitió interpretar el alcance educativo y cultural de las estrategias implementadas.

Objetivo específico 4

Para desarrollar el cuarto objetivo “Elaborar un producto gastronómico teniendo en cuenta las experiencias y los aprendizajes de niñas/os al acercarse a la gastronomía tradicional vallecaucana”, se implementaron las siguientes fases:

Fase 1:

Se realizó una recopilación y análisis de las experiencias y aprendizajes vividos por los niños y niñas durante el proceso en su acercamiento a la gastronomía tradicional del Valle del Cauca, con base a esto poder identificar ingredientes claves conceptuales y sensoriales para diseñar la pieza gastronómica. Para eso se revisaron los registros y resultados de las actividades

pedagógicas y gastronómicas, se analizaron las percepciones y preferencias de los niños y niñas y cuáles fueron los elementos de mayor aceptación relacionados con sus sabores, preparaciones, ingredientes y relaciones.

A partir de esta información se definieron los criterios para diseñar la pieza gastronómica teniendo en cuenta los aspectos mencionados anteriormente, de modo que esta pieza sea de apariencia infantil que se ajuste al gusto de ellos y de ese modo puedan aprender y recordar las experiencias vividas.

Fase 2:

Se realizó el diseño y elaboración de la pieza gastronómica basada en los resultados obtenidos de las actividades con los niños y niñas. Se definieron ingredientes, técnicas, presentación y narrativa conceptual, procurando que esta preparación refleje la apropiación cultural y sensorial de los niños y niñas.

Posteriormente se realizaron pruebas de elaboración y estandarización de la receta, ajustando las proporciones, técnicas, texturas y presentación de la pieza para lograr una preparación que se ajuste a los parámetros establecidos (Ver Anexo 10).

Fase 3:

Se realizó presentación y degustación de la pieza gastronómica como el resultado de todo el proceso realizado en torno al acercamiento y apropiación cultural a la cocina tradicional del



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Valle del Cauca. Posteriormente, se aplicó un Formato de Evaluación Sensorial Infantil, diseñado para recolectar las opiniones de los niñas y niños sobre la pieza gastronómica. Este instrumento permitió valorar aspectos como:

- Reconocimiento de ingredientes tradicionales.
- Aceptación del sabor.
- Apreciación de la presentación.
- Relación de la preparación con la cultura vallecaucana.

El formato incluyó preguntas breves, facilitando la comprensión y respuesta por parte de los niños y niñas.

La información recolectada fue organizada en una matriz de sistematización, permitiendo identificar niveles de aceptación y percepciones culturales sobre el producto final.

El formato de evaluación aplicado (Ver Anexo 11) y la matriz de sistematización (Ver Anexo 12).

13. Resultados

Objetivo específico 1

Los resultados correspondientes al Objetivo específico 1, orientado a “Identificar los hábitos alimentarios de los niños y niñas de 8 a 10 años que cursan estudios en un colegio

privado ubicado en el sector de Pance, en la ciudad de Cali, mediante el análisis de la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados y de preparaciones típicas del Valle del Cauca, con el fin de caracterizar sus patrones de alimentación” se presentan a continuación. En primer lugar, se identificó que los alimentos ultraprocesados constituyen el elemento predominante en la alimentación de los niños, con un nivel de aceptación del 84% y un desconocimiento nulo dentro del grupo de estudio. Este resultado indica que la totalidad de los participantes reconoce y consume este tipo de productos, evidenciando su alta presencia en la dieta cotidiana.

Dentro de esta categoría, se incluyen alimentos como bebidas azucaradas, productos empaquetados y comidas de rápida preparación, los cuales son consumidos con alta frecuencia y forman parte habitual de la alimentación diaria de los niños y niñas.

Por otro lado, la gastronomía tradicional vallecaucana presenta una menor presencia en los hábitos alimentarios. Se evidenció un nivel de aceptación del 38% y un desconocimiento del 11% frente a platos, dulces y bebidas representativos del territorio. Estos resultados reflejan que, aunque existe cierto nivel de reconocimiento de la cocina tradicional, su consumo es considerablemente inferior en comparación con los alimentos ultraprocesados.

Asimismo, se identificó que preparaciones como el sancocho, el arroz atollado y el tamal valluno son conocidas por algunos participantes; sin embargo, no hacen parte de su consumo frecuente, lo cual evidencia una baja integración de estos alimentos en la dieta cotidiana (Ver Anexo 13 y 14).

La participación de los niños y niñas y el tratamiento de sus datos personales e imagen fueron autorizados por sus acudientes a través de los formatos de consentimiento y los asentimientos informados fueron autorizados por la población estudiada (Ver Anexos 15 y 16).

En relación con lo anterior, la entrevista nos permitió evidenciar que, aunque en algunos hogares las preparaciones tradicionales forman parte de la alimentación diaria de los niños y niñas, especialmente en comidas como el almuerzo, estos no suelen ser el preferido de ellos, porque tienden a inclinarse por alimentos asociados a contextos sociales, recreativos y de consumo externo, como la pizza en entornos familiares o dulces en festividades y escolares (Ver Anexo 17).

En conjunto, estos hallazgos permitieron evidenciar que los patrones de alimentación de los niños y niñas participantes se caracterizan por una mayor presencia de alimentos ultraprocesados frente a una menor incorporación de la gastronomía tradicional vallecaucana.

Objetivo específico 2

Los resultados correspondientes al Objetivo específico 2, orientado a “Describir los factores familiares, escolares y socioculturales que influyen en el consumo de los alimentos en los niños y niñas de 8 a 10 años del colegio privado objeto de estudio” se presentan a continuación. Los hallazgos encontrados a partir del análisis de la información recolectada mediante el grupo focal y la dinámica participativa, se identificaron diversos factores familiares,

escolares y socioculturales que influyen en los hábitos alimentarios de los niños y niñas participantes (Ver Anexo 19).

En relación con los factores familiares, se evidenció que la toma de decisiones sobre la alimentación recae principalmente en los adultos del hogar, especialmente madres, abuelas y otros cuidadores. Asimismo, se identificó que, aunque en varios hogares se preparan comidas tradicionales como sancocho, empanadas, pandebono y chuleta, las preferencias de los niños tienden hacia alimentos como pasta, espaguetis o waffles, lo cual indica una coexistencia entre la cocina tradicional y prácticas alimentarias modernas.

De igual manera, se observó que algunas familias establecen reglas relacionadas con el consumo de alimentos, como la restricción de dulces o productos ultraprocesados, lo que refleja una intención de promover hábitos alimentarios más saludables desde el entorno familiar.

En cuanto a los factores escolares, la lonchera constituye un elemento clave en la alimentación diaria de los niños, predominando alimentos como sándwiches, jugos, galletas y quesadillas, los cuales responden a criterios de practicidad. Asimismo, se evidenció un rechazo generalizado hacia la comida ofrecida por la institución educativa, especialmente hacia las verduras, señaladas por los niños como poco atractivas en sabor o presentación.

Adicionalmente, se identificó que los compañeros influyen en las decisiones alimentarias, ya que varios participantes manifestaron interés en consumir alimentos que observan en las loncheras de sus compañeros. En relación con la educación alimentaria, se evidenció que algunos

niños reciben información sobre alimentación saludable en el entorno escolar, aunque esta no es constante en todos los casos.

Por otra parte, en los factores socioculturales, se evidenció que la mayoría de la población encuestada ha tenido contacto con la gastronomía tradicional del Valle del Cauca, mencionando preparaciones como sancocho, empanadas, aborrajados, champús y chuleta. Sin embargo, se identificó un bajo nivel de conocimiento sobre el origen cultural de estos platos, ya que la mayoría de los participantes manifestó no saber de dónde provienen.

En contraste, los resultados relacionados con la comida considerada “chatarra” o de rápida preparación evidencian una alta aceptación generalizada, destacándose alimentos como la pasta (11 participantes), la hamburguesa, la pizza y los churros (10 participantes cada uno), los cuales presentan niveles mínimos de rechazo y ningún grado de desconocimiento.

Por otro lado, los resultados obtenidos a partir del ejercicio de preferencias alimentarias evidencian diferencias significativas entre la aceptación de la gastronomía tradicional y los alimentos ultraprocesados. En el caso de la cocina vallecaucana, se observan niveles variables de aceptación, destacándose preparaciones como el manjar blanco (9 participantes) y el arroz con leche (7 participantes) como las más aceptadas. No obstante, otros alimentos como las marranitas, cocadas y arroz atollado presentan mayores niveles de rechazo o menor preferencia. Asimismo, algunos productos como la chuleta y las cocadas presentan niveles de desconocimiento entre los participantes (Ver Anexo 20).

Adicionalmente, al analizar las preferencias alimentarias de los participantes, se evidenció una marcada inclinación hacia alimentos no tradicionales. La mayoría de los niños y niñas manifestó preferencia por comidas como pizza, comida italiana, sushi y ramen, las cuales corresponden a preparaciones asociadas a contextos globalizados. En particular, la pizza se destacó como el alimento favorito predominante entre los participantes. En menor medida, se identificaron otras preferencias como pastel y pescado (Ver Anexo 21).

Finalmente, se observó que la gastronomía tradicional se mantiene presente principalmente en contextos específicos como celebraciones familiares, donde los niños continúan consumiendo platos típicos. Pero también evidencian una tendencia hacia el consumo y preferencia de alimentos de origen internacional o de rápida preparación, lo cual puede estar relacionado con la influencia de la globalización, la exposición a nuevos modelos alimentarios y la disponibilidad de este tipo de productos en el entorno cotidiano.

En conjunto, estos resultados permiten evidenciar que los hábitos alimentarios de los niños y niñas están determinados por la interacción de factores familiares, escolares y socioculturales, los cuales inciden en sus preferencias y en su nivel de reconocimiento de la gastronomía tradicional del Valle del Cauca.

Objetivo específico 3

Los resultados correspondientes al objetivo específico 3, orientado a “diseñar e implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas para fortalecer el conocimiento y la

valoración de la gastronomía tradicional vallecaucana en el contexto escolar”, evidenciaron que las actividades desarrolladas favorecieron el acercamiento de los niños y niñas participantes a preparaciones representativas del Valle del Cauca desde una experiencia educativa, participativa y sensorial.

En primer lugar, se implementó una estrategia pedagógica audiovisual mediante la proyección de un video educativo sobre preparaciones tradicionales vallecaucanas como el salpicón, la chuleta valluna, la lulada y la aguapanela. Durante esta actividad, los niños y niñas observaron el material con atención y participaron en el conversatorio posterior, en el cual algunos reconocieron haber probado estas preparaciones en contextos familiares, reuniones o celebraciones. Sin embargo, se evidenció que, aunque la mayoría conocía o había consumido algunos de estos alimentos, desconocía su origen, sus ingredientes principales y su relación con la cultura vallecaucana.

Este hallazgo permitió identificar que el conocimiento previo de los participantes estaba asociado principalmente al consumo de los alimentos, pero no necesariamente a la comprensión de su significado cultural. En este sentido, el video funcionó como una herramienta pedagógica inicial para despertar el interés por la historia de las preparaciones tradicionales y favorecer el proceso de sensibilización patrimonial.

Posteriormente, se desarrolló una estrategia de diálogo y conversatorio, orientada a identificar los conocimientos previos, experiencias y percepciones de los niños y niñas frente a la gastronomía tradicional del Valle del Cauca. Durante este intercambio de saberes, los

participantes compartieron experiencias relacionadas con el consumo de salpicón, chuleta valluna, lulada y aguapanela, asociándolas en algunos casos con familiares, eventos o momentos especiales.

A partir de este ejercicio, se evidenció que los niños y niñas expresaron curiosidad al conocer que estas preparaciones tenían una historia, una tradición y una relación directa con la identidad regional. Asimismo, se fortaleció la participación oral y la expresión de recuerdos personales asociados a la comida tradicional. De esta manera, el conversatorio permitió pasar de una experiencia individual de consumo a una reflexión colectiva sobre el valor cultural de los alimentos, contribuyendo al reconocimiento de la gastronomía como parte de la identidad vallecaucana.

Finalmente, se implementó una estrategia gastronómica sensorial a través de una degustación guiada de preparaciones tradicionales en su presentación original, entre ellas chuleta valluna, salpicón, lulada y aguapanela. Durante esta actividad se observaron reacciones diversas: algunos niños manifestaron rechazo inicial hacia ciertos sabores o texturas, mientras que otros expresaron agrado inmediato. Las preparaciones con mayor aceptación fueron el salpicón y la chuleta valluna, las cuales incluso fueron solicitadas nuevamente por algunos participantes.

La degustación permitió que los niños y niñas se acercaran a la gastronomía tradicional desde la experiencia sensorial y no únicamente desde la explicación teórica. Este resultado evidencia que el contacto directo con los alimentos puede favorecer la aceptación, el interés y la disposición hacia la cocina tradicional. Aunque se presentaron algunas reacciones de rechazo

inicial, la actividad contribuyó a ampliar la apertura de los participantes frente a preparaciones propias del territorio.

En conjunto, los resultados del objetivo específico 3 demuestran que las estrategias pedagógicas y gastronómicas implementadas permitieron fortalecer el conocimiento, la participación y la valoración inicial de la gastronomía tradicional vallecaucana en los niños y niñas participantes. El uso de herramientas audiovisuales, el diálogo guiado y la degustación sensorial favorecieron un proceso de acercamiento progresivo a los alimentos tradicionales, permitiendo que los participantes no solo los reconocieran como preparaciones consumidas en algunos contextos familiares o sociales, sino también como expresiones culturales vinculadas con la identidad del Valle del Cauca.

Estos hallazgos evidencian que la educación patrimonial aplicada a la gastronomía puede convertirse en una estrategia pertinente dentro del contexto escolar, ya que permite articular el aprendizaje, la experiencia sensorial y la memoria cultural en torno a los alimentos tradicionales (Ver Anexo 21).

Objetivo específico 4

Los resultados correspondientes al objetivo específico 4, orientado a “Elaborar un producto gastronómico teniendo en cuenta las experiencias y los aprendizajes de niñas/os al acercarse a la gastronomía tradicional vallecaucana”. Se presentan a continuación.

En primer lugar, a partir del análisis de las experiencias desarrolladas durante las actividades pedagógicas y gastronómicas, se identificaron elementos clave relacionados con las preferencias, percepciones sensoriales y aceptación de los niños y niñas frente a diferentes preparaciones tradicionales. Entre los aspectos sensoriales se destacaron sabores dulces, presentaciones llamativas, texturas suaves y mayor aceptación por alimentos previamente conocidos, lo cual nos permitió establecer criterios para el diseño de la pieza gastronómica.

Con base en estos resultados, se realizó el diseño y construcción de cuatro productos gastronómicos inspirados en la cocina tradicional vallecaucana. Durante esta etapa se llevaron a cabo diferentes pruebas de formulación, preparación, presentación y aceptación, con el fin de adaptar las preparaciones al público infantil sin perder la esencia cultural de los productos tradicionales. Estas pruebas permitieron ajustar sabores, texturas, tamaños, colores y formas de presentación, buscando generar una experiencia llamativa, divertida y significativa para los niños y niñas.

Los productos elaborados fueron:

- **Sándwich de chuleta valluna:** se escogió la chuleta valluna porque, al momento de realizar la primera encuesta, se evidenció que la mayoría de los niños y niñas no conocían esta preparación o manifestaban que no les gustaba. Por esta razón, se decidió transformar el plato tradicional en una presentación más cercana al gusto infantil, manteniendo los sabores

característicos de la preparación original, pero adaptándolos a un formato más práctico y atractivo para su consumo.

- **Rosquillas de yuca:** se eligió la yuca debido a que, según datos de la Gobernación del Valle del Cauca correspondientes al año 2022, este tubérculo es producido en 31 municipios del departamento, siendo uno de los más representativos y producidos de la región. A partir de ello, se buscó resaltar este ingrediente tradicional mediante una preparación llamativa y de fácil aceptación para los niños y niñas.

- **Gomitas de salpicón:** se seleccionó el salpicón por ser una bebida típica del Valle del Cauca, comúnmente encontrada en las calles de la ciudad y ampliamente consumida por su sabor refrescante y la variedad de frutas que contiene. La transformación de esta bebida en gomitas permitió ofrecer una experiencia innovadora y divertida, conservando sus sabores característicos y acercando a los niños a esta preparación tradicional.

- **Aguapanela con lulo:** se eligió el agua de panela debido a que en el Valle del Cauca es común consumir variaciones de esta bebida, como el agua de panela con maracuyá. A partir de ello, se creó una versión con lulo, teniendo en cuenta que esta fruta se encuentra presente en diferentes preparaciones tradicionales del departamento, como la lulada, el champús y el cholado.

Para ello, se desarrollaron diferentes pruebas culinarias y sensoriales que permitieron adaptar las preparaciones tradicionales a las preferencias del público infantil. Durante esta etapa

se evaluaron aspectos como sabor, textura, tamaño, presentación, combinación de ingredientes y aceptación visual de cada producto.

En el caso del sándwich de chuleta valluna, se realizaron en total siete pruebas relacionadas con el tamaño de la porción, el tipo de pan y la forma de presentación. Asimismo, se desarrollaron cinco laboratorios enfocados en mejorar la textura, el sabor y la forma de la chuleta, con el fin de transformar la preparación tradicional en un producto más práctico y agradable para los niños y niñas.

Para las rosquillas de yuca, se realizaron tres laboratorios orientados a evaluar la textura y el nivel de crocancia, buscando un equilibrio entre suavidad y aceptación sensorial. En las gomitas de salpicón, se probaron diferentes mezclas de frutas y proporciones de agar agar y gelatina sin sabor, con el propósito de obtener la textura deseada. Finalmente, en el aguadepanela con lulo se llevaron a cabo dos laboratorios, en los cuales se evaluó la proporción entre panela y fruta para lograr un sabor refrescante y agradable al paladar infantil.

Durante la fase de degustación, se aplicó un formato de evaluación sensorial infantil que permitió recolectar las percepciones de los niños y niñas en relación con los productos. Dichos resultados evidenciaron una aceptación positiva en aspectos de sabor, presentación y textura, destacando el interés de los niños y niñas por consumir estos productos y su disposición a repetir la experiencia.

Asimismo, se observó que varios de los participantes fueron capaces de identificar algunos ingredientes tradicionales usados en estas preparaciones, estableciendo así una relación

entre los productos elaborados y la gastronomía tradicional del Valle del Cauca. Sin embargo, el reconocimiento no fue en todos los participantes, lo que evidencia que, aunque los productos facilitan el acercamiento, aún existen niveles diversos de apropiación cultural.

En conjunto, los resultados nos permitieron evidenciar que la elaboración de productos gastronómicos adaptados a un público infantil, basado en experiencias pedagógicas previas, pueden contribuir al fortalecimiento del interés, valoración y reconocimiento de la gastronomía tradicional del Valle del Cauca, el costo de esta lonchera es de \$23.158 (Ver Anexo 22, 23, 24, 25, 26).

14. Discusión

Objetivo 1

Acorde con los análisis de los hábitos alimentarios en niños y niñas de edad escolar del colegio privado, se revela una preferencia notoria por los productos ultraprocesados, situación que se refleja en una prevalencia de exceso de peso del 34.9 % en estratos socioeconómicos altos (ICBF, 2019). Estas tendencias hacia la comúnmente llamada “comida ultraprocesada” y las bebidas azucaradas, consumidas regularmente por gran parte de la población infantil, evidencian cómo la globalización y las ofertas industriales han desplazado progresivamente a la cocina tradicional vallecaucana. Según lo expresado por las madres de familia durante la entrevista, los gustos de los niños y niñas están fuertemente moldeados por influencias externas, especialmente por la publicidad y figuras digitales como youtubers, lo cual genera un deseo constante de probar

productos empaquetados y de rápida preparación. Asimismo, la cocina local es percibida como compleja o demorada en su preparación, mientras que existen productos globalizados fáciles de cocinar y consumir que resultan más atractivos por sus sabores, texturas y practicidad. La industria alimentaria ha logrado posicionar estos productos como opciones visualmente llamativas y adaptadas a las dinámicas familiares actuales, situación que debilita la transmisión intergeneracional de los sabores y saberes tradicionales. En este sentido, Contreras y Gracia (2005) señalan que la alimentación constituye un proceso cultural y social mediante el cual se transmiten identidades, prácticas y significados colectivos, por lo que el debilitamiento de estas prácticas afecta también la construcción de identidad cultural en las nuevas generaciones.

En cuanto a la educación patrimonial, desde esta perspectiva puede indicarse que existe una ruptura en la cadena de sensibilización propuesta por Fontal et al. (2021), en la cual el conocimiento, la comprensión y la valoración del patrimonio son etapas fundamentales para generar apropiación cultural. Aunque en la entrevista las madres revelaron que en sus hogares aún se mantienen preparaciones tradicionales durante la semana, se evidencia una desconexión emocional y simbólica, ya que los niños y niñas suelen asociar recuerdos familiares significativos con alimentos globalizados como la pizza y no con el patrimonio alimentario local. Esta falta de contacto cotidiano con ingredientes y preparaciones tradicionales impide que los niños y niñas pasen de la fase inicial del conocimiento hacia procesos más profundos de valoración y apropiación cultural. En este sentido, el patrimonio cultural no se limita únicamente a elementos materiales, sino que constituye un vínculo simbólico e identitario entre las

comunidades y sus prácticas culturales (Fontal et al., 2021). Por ello, la baja frecuencia de consumo de los platos típicos representa un obstáculo para que los niños y niñas se apropien de su entorno cultural. Frente a esto, se hace necesario implementar estrategias pedagógicas que permitan a los estudiantes transitar desde un conocimiento básico de ciertos alimentos hasta el disfrute, valoración y transmisión de este legado cultural inmaterial, entendiendo la alimentación también como un vehículo de identidad y pertenencia cultural.

Objetivo 2

En relación con los factores que influyen en los hábitos alimentarios de los niños y niñas, los resultados evidencian una tensión entre los procesos tradicionales de socialización alimentaria y las dinámicas contemporáneas de consumo.

En cuanto al factor familiar, se identificó que la toma de decisiones sobre la alimentación recae principalmente en los adultos del hogar, quienes en algunos casos mantienen la preparación de platos tradicionales como el sancocho, la chuleta y otras recetas representativas del territorio. Este hallazgo coincide con lo planteado por Coria et al. (2023), quienes señalan que la familia constituye el principal espacio de socialización alimentaria durante la infancia, ya que es allí donde se transmiten prácticas, preferencias y significados asociados a la comida. No obstante, se evidencia una discrepancia entre la oferta alimentaria del hogar y las preferencias de los niños y niñas, quienes manifiestan una inclinación hacia alimentos como pasta, espaguetis o waffles. Esta brecha evidencia una transformación en los procesos de transmisión cultural de la

alimentación, los cuales, según Contreras y Gracia (2005), permiten construir significados, preferencias y vínculos identitarios alrededor de los alimentos.

Este hallazgo sugiere la existencia de una brecha entre la transmisión de prácticas culinarias tradicionales y la construcción del gusto en la infancia, lo cual puede explicarse por la influencia de modelos alimentarios globalizados. En este sentido, los resultados coinciden con lo planteado por Amaya-Castellanos et al. (2022), quienes evidencian un desplazamiento progresivo de las prácticas alimentarias ancestrales por alimentos de tipo occidental, percibidos como más atractivos y fáciles de consumir.

En relación con el factor escolar, los resultados muestran que la lonchera se configura como un espacio determinado por la practicidad, donde predominan alimentos de rápida preparación como sándwiches, jugos industrializados y galletas. Asimismo, se identificó un rechazo generalizado hacia la comida ofrecida por la institución educativa, especialmente hacia las verduras, las cuales son percibidas como poco atractivas en sabor y presentación. Este comportamiento permite evidenciar que, aunque la escuela es reconocida como un escenario clave en la formación de hábitos alimentarios, en este caso no logra consolidar una apropiación significativa de la alimentación saludable o tradicional. De igual manera, se destaca la influencia de los pares como un factor determinante, ya que los niños manifiestan interés por consumir alimentos que observan en las loncheras de sus compañeros, reforzando patrones de consumo compartidos dentro del entorno escolar.

Por otra parte, desde una dimensión sociocultural, los resultados permiten comprender que los alimentos no solo cumplen una función nutricional, sino también simbólica y cultural, al formar parte de procesos de identidad y pertenencia (Contreras & Gracia, 2005). Aunque los niños y niñas han tenido contacto con la gastronomía tradicional del Valle del Cauca, presentan un bajo nivel de conocimiento sobre el origen y significado cultural de estos alimentos. Este hallazgo resulta relevante al analizarse desde el enfoque de la educación patrimonial propuesto por Fontal et al. (2021), donde el proceso de apropiación cultural inicia con el conocimiento. En este caso, la ausencia de este componente limita la comprensión y valoración del patrimonio gastronómico.

En contraste, los niños manifiestan un alto nivel de aceptación hacia alimentos de origen globalizado como la pizza, la hamburguesa o el sushi, los cuales hacen parte de su consumo cotidiano. Esta situación evidencia una desconexión entre las nuevas generaciones y la gastronomía tradicional, la cual tiende a limitarse a contextos específicos como celebraciones familiares, perdiendo presencia en la vida diaria.

En conjunto, estos resultados permiten comprender que los hábitos alimentarios infantiles responden a un sistema complejo de influencias familiares, escolares y socioculturales, en el cual la globalización y las dinámicas contemporáneas de consumo inciden en la transformación de las prácticas alimentarias. En este sentido, se hace evidente la necesidad de implementar estrategias pedagógicas que promuevan no solo el consumo, sino también el conocimiento, la valoración y la apropiación de la gastronomía tradicional como parte de la identidad cultural.

Objetivo específico 3

Los resultados obtenidos en la implementación de las estrategias pedagógicas y gastronómicas evidencian que el acercamiento experiencial y sensorial favorece el reconocimiento y la valoración de la gastronomía tradicional en la infancia. A través de actividades audiovisuales, conversatorios y degustaciones guiadas, los niños y niñas no solo lograron identificar preparaciones típicas del Valle del Cauca, sino que también comenzaron a relacionarlas con elementos culturales y experiencias personales. Esto permite comprender que la aproximación práctica y participativa favorece procesos de aprendizaje significativo y apropiación cultural, aspectos fundamentales dentro de la educación patrimonial (Fontal et al., 2021). De esta manera, las actividades implementadas facilitaron procesos iniciales de interés y apropiación cultural frente a alimentos que anteriormente eran percibidos como lejanos o poco atractivos.

En relación con lo planteado por Fontal et al. (2021), los hallazgos evidencian que la educación patrimonial requiere procesos de sensibilización basados en el conocimiento, la experiencia y la participación activa. En este caso, las estrategias implementadas permitieron que los participantes avanzaran desde un reconocimiento básico de algunos alimentos hacia una comprensión inicial de su valor cultural y territorial. De esta manera, la gastronomía puede

funcionar como una herramienta pedagógica y patrimonial que fortalece la construcción de identidad cultural desde edades tempranas.

Asimismo, los resultados muestran que el contacto directo con las preparaciones tradicionales influyó positivamente en la disposición de los niños y niñas para probar alimentos nuevos o previamente rechazados. Esto coincide con lo expuesto por Contreras y Gracia (2005), quienes señalan que la alimentación no responde únicamente a necesidades biológicas, sino también a construcciones sociales y culturales que se desarrollan a través de la experiencia cotidiana. En este sentido, las degustaciones y actividades participativas permitieron resignificar algunas preparaciones tradicionales, generando una relación más cercana y positiva con la cocina vallecaucana.

Por otra parte, aunque se evidenció aceptación en varias de las actividades desarrolladas, también persistieron algunos rechazos y niveles limitados de reconocimiento cultural, lo que permite comprender que la apropiación de la gastronomía tradicional es un proceso progresivo que requiere continuidad. Esto sugiere la necesidad de fortalecer este tipo de estrategias dentro de contextos escolares y familiares, promoviendo experiencias constantes que permitan integrar la cocina tradicional en la vida cotidiana de los niños y niñas.

En conjunto, los resultados permiten discutir que las estrategias pedagógicas y gastronómicas representan una alternativa pertinente para fortalecer la valoración del patrimonio alimentario en la infancia, especialmente en contextos donde predominan modelos alimentarios

globalizados. Así, la combinación entre educación, experiencia sensorial y participación se convierte en una herramienta significativa para acercar las nuevas generaciones a la gastronomía tradicional vallecaucana.

Objetivo específico 4

Los resultados evidenciaron que la adaptación de preparaciones tradicionales a formas, sabores y presentaciones más conocidas para el público infantil favorece su aceptación y consumo. La respuesta positiva de los niños y niñas frente a los productos elaborados sugiere que las características sensoriales, como el sabor, las texturas y la apariencia, juegan un papel fundamental en la construcción y transformación de sus preferencias alimentarias. De esta forma, la transformación gastronómica se presenta como una estrategia para acercar la cultura alimentaria tradicional a las nuevas generaciones sin perder la esencia de las preparaciones ni los ingredientes que las conforman. En este sentido, la innovación gastronómica no necesariamente implica una ruptura con la tradición, sino procesos de resignificación cultural que permiten mantener vigente el patrimonio gastronómico en contextos contemporáneos (Secretaría de Cultura de México, 2025).

Por otro lado, el reconocimiento de los ingredientes tradicionales por parte de varios participantes y la relación establecida entre las preparaciones tradicionales y los productos elaborados evidenciaron que el proceso de apropiación cultural es progresivo y requiere continuidad y seguimiento. Esto coincide con el enfoque de educación patrimonial de Fontal et

al. (2021), quienes plantean que la apropiación cultural se construye mediante experiencias continuas de conocimiento, valoración y transmisión del patrimonio. En concordancia con este enfoque, los productos elaborados no solo cumplen la función de alimentar, sino también la de educar, al materializar los aprendizajes construidos durante las actividades realizadas con los participantes. De esta manera, la innovación gastronómica puede convertirse en una herramienta pedagógica y cultural que contribuya al fortalecimiento y permanencia del patrimonio alimentario del Valle del Cauca en las nuevas generaciones.

15. Conclusiones

A partir del desarrollo de la investigación, se evidenció que los hábitos alimentarios de los niños y niñas participantes están marcados por una alta presencia de alimentos ultraprocesados y una baja incorporación de la gastronomía tradicional vallecaucana en su cotidianidad. Aunque existe un reconocimiento básico de algunas preparaciones típicas, su consumo no es frecuente, lo que refleja una desconexión progresiva con el patrimonio alimentario local.

Asimismo, se identificó que los hábitos y preferencias alimentarias están influenciados por múltiples factores, entre los que se destacan el entorno familiar, la practicidad en la preparación de los alimentos, la influencia de los pares y la exposición constante a modelos alimentarios globalizados. Estos elementos contribuyen a la consolidación de gustos orientados hacia productos de rápida preparación y alto impacto sensorial.

Por otra parte, la implementación de estrategias pedagógicas y gastronómicas permitió evidenciar que los enfoques experienciales, sensoriales y participativos favorecen el reconocimiento, la aceptación y la valoración de la cocina tradicional. En este sentido, el acercamiento directo a los alimentos, acompañado de narrativas culturales, facilitó procesos iniciales de apropiación en los niños y niñas.

Adicionalmente, la elaboración de productos gastronómicos adaptados a las preferencias infantiles demostró que la transformación creativa de preparaciones tradicionales puede ser una herramienta efectiva para incentivar su consumo, sin perder su esencia cultural. Esto evidencia que la innovación gastronómica puede actuar como un puente entre la tradición y las nuevas generaciones.

En conjunto, los hallazgos permiten concluir que el fortalecimiento de la gastronomía tradicional en la infancia requiere no solo de la transmisión familiar, sino también de la implementación de estrategias educativas que integren el aprendizaje con la experiencia, el juego y la creatividad. De esta manera, es posible promover no solo una alimentación más consciente, sino también el reconocimiento y la valoración del patrimonio cultural gastronómico desde edades tempranas.

16. Cronograma

Figura 1

Cronograma de actividades del desarrollo del trabajo de grado



17. Referencias bibliográficas

Alcaldía de Santiago de Cali. (2023). *Más del 30 % de los escolares en Cali tienen sobrepeso y obesidad*. <https://www.cali.gov.co/salud/publicaciones/171306/come-bien-come-consciente-mas-del-35-de-los-escolares-en-cali-tienen-sobrepeso-y-obesidad>

Amaya-Castellanos, Gamboa-Delgado, Santacruz-Chasoy, & Pelcastre-Villafuerte. (2022). *Loss of ancestral food practices and perception of its effect on children's health among Inga*

indigenous grandmothers, Nariño, Colombia. BMC Public Health, 22, 1452

<https://link.springer.com/article/10.1186/s12889-022-13828-z>

American Culinary. (s. f.). *Code of professional ethics*.

<https://www.acfchefs.org/Downloads/Miscellaneous/Code-of-Professional-Ethics.pdf>

Congreso de Colombia. (2012). *Ley 1581 de 2012 (protección de datos personales)*.

<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=49981>

Contreras & Gracia (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Ariel.

https://eva.eduper.udelar.edu.uy/pluginfile.php/37388/mod_resource/content/3/Contreras%20J.%20Gracia%20Arn%C3%A1iz%20M.%20Perspectivas%20antropol%C3%B3gicas..pdf

Coria, Morales, Segura & Arriagada (2023). Estrategias de socialización alimentaria en padres y madres de familias chilenas. *Revista Mexicana de Trastornos Alimentarios, 12*(2), 130–145. <https://www.scielo.org.mx/pdf/rmta/v12n2/2007-1523-rmta-12-02-130.pdf>

Fontal, O., Luna, U., & Ibáñez-Etxeberria, Á. (2021). Educación patrimonial: clave de futuro para la gestión del patrimonio. En I. Arrieta Urtizberea & I. Díaz Balerdi (Eds.), *Patrimonio y museos locales: temas clave para su gestión* (pp. 197–216). PASOS Edita.

Guevara, D. (2020). *Paladar vallecaucano: Una exploración de la gastronomía de Santiago de Cali* Trabajo de grado, Universidad del Rosario.

<https://repository.urosario.edu.co/items/416c9588-81ad-48c3-8069-1eed0871f1f0>

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (2015). *Encuesta nacional de la situación nutricional (ENSIN) 2015*. <https://www.icbf.gov.co/nutricion/ensin-encuesta-nacional-de-situacion-nutricional>

International Journal of Gastronomy and Food Science. (2022). *Vol. 28 Supl. C*. Elsevier.

Recuperado de <https://www.sciencedirect.com/journal/international-journal-of-gastronomy-and-food-science/vol/28/suppl/C>

Ministerio de Cultura de Colombia. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Patrimonio Cultural Ministerio de Cultura.

<https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2019%20politica.pdf>

Ministerio de Cultura de Colombia. (2024). *Programa Nacional Vigías del Patrimonio Cultural*.

<https://www.mincultura.gov.co/direcciones/patrimonio-y-memoria/Paginas/grupo-de-investigacion-y-documentacion/programas-proyectos/programa-nacional-vigias-del-patrimonio-cultural.aspx>



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Ministerio de Salud de Colombia. (1993). *Resolución 8430 de 1993: Normas científicas, técnicas y administrativas para la investigación en salud.*

<https://www.invima.gov.co/biblioteca/resolucion-8430-de-1993pdf>

Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. (2018). *Overview of Schoolchildren's Health in Colombia.* <https://www.minsalud.gov.co/English/Paginas/Overview-of-Schoolchildrens-Health-in-Colombia.aspx>

Mora (2019). *Gastronomía, patrimonio cultural inmaterial en la gestión del turismo local.*

Ovia Health. (s. f.). *Los niños pequeños y la comida chatarra.*

<https://www.oviahealth.com/es/guide/221354/health-toddlers-junk-food/>

Secretaría de Cultura del Valle del Cauca. (2018). *Plan de desarrollo departamental: El Valle está en vos.* Gobernación del Valle del Cauca.pdf

Secretaría de Cultura de México. (2025). *La humanidad, entre la resistencia a la tradición e innovación de la comida.* Gobierno de México. <https://www.gob.mx/cultura/prensa/la-humanidad-entre-la-resistencia-a-la-tradicion-e-innovacion-de-la-comida>

The Independent Español. (2025). *Comidas únicas que piden los niños para el almuerzo.*

Independent Español. <https://www.independentespanol.com/estilo/encuesta-comidas-unicas-ninos-almuerzo-b2791235.html>



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

UNICEF Colombia. (2023). *Panorama de la situación de la niñez en Colombia*.

<https://www.unicef.org/colombia/>

U.S. Department of Health and Human Services & U.S. Department of Agriculture. (2026).

Dietary guidelines for Americans, 2025–2030 <https://realfood.gov/>

18. Anexos

Anexo 1. Cuestionario de Frecuencia de Consumo Alimentario Infantil

¡Hola!

Queremos conocer qué alimentos comes durante la semana.

No hay respuestas buenas o malas. ¡Responde con sinceridad!

Edad: _____

Curso: _____

Instrucciones:

Marca con una X la opción que más se parezca a lo que tú comes.

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Gaseosa	☐	☐	☐	☐	☐
Jugos en caja	☐	☐	☐	☐	☐
Papas de paquete	☐	☐	☐	☐	☐
Dulces	☐	☐	☐	☐	☐
Comida rápida	☐	☐	☐	☐	☐
Sancocho	☐	☐	☐	☐	☐
Arroz atollado	☐	☐	☐	☐	☐



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Pandebono	☐	☐	☐	☐	☐
Aborrajado	☐	☐	☐	☐	☐
Fríjoles	☐	☐	☐	☐	☐
Lulada	☐	☐	☐	☐	☐
Chuleta valluna	☐	☐	☐	☐	☐
Tostadas de plátano	☐	☐	☐	☐	☐
Cocadas	☐	☐	☐	☐	☐
Arroz con leche	☐	☐	☐	☐	☐
Manjar blanco	☐	☐	☐	☐	☐
Champús	☐	☐	☐	☐	☐

¿Qué te gusta más?

- ☐ Comida rápida
☐ Comida tradicional
☐ Me gustan las dos

¿Prefieres dulce o salado?

- ☐ Dulce ☐ Salado ☐ Los dos

Anexo 2. Consentimiento y asentimiento

Apreciados padres de familia / acudientes:

Reciban un cordial saludo.

Nosotras, Karen Sofía Borrero Espitia y Laura Isabel Castillo Erazo, estudiantes del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, nos encontramos desarrollando nuestro proyecto de grado, el cual tiene como objetivo identificar el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños y niñas de 8 a 10 años, con el fin de diseñar e



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas que promuevan el interés y la valoración de la cultura alimentaria local.

Por medio de la presente, solicitamos su autorización para que su hijo(a) participe en este proyecto de investigación.

Este proyecto ha sido avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat (Acta ____ de 2026). La finalidad del proyecto, así como de sus resultados, es exclusivamente académica y no tiene ningún ánimo de lucro.

Descripción de las actividades

Si usted autoriza la participación de su hijo(a), podrá participar en las siguientes actividades en un espacio previamente acordado y seguro:

- Diligenciamiento de un cuestionario sobre hábitos alimentarios.
- Participación en un grupo focal y actividades lúdicas relacionadas con la alimentación.
- Talleres pedagógicos y degustaciones guiadas de preparaciones tradicionales.
- Evaluación sensorial de una pieza gastronómica diseñada a partir del proceso pedagógico.

Las actividades se desarrollarán en fechas y horarios previamente acordados con las familias/acudientes, con una duración aproximada de 30 a 60 minutos por sesión, en espacios que serán informados con anticipación.

La participación es completamente voluntaria y no implica ningún riesgo físico ni psicológico para su hijo(a). No se ofrece ningún tipo de compensación económica o material por participar.

Usted puede decidir no autorizar la participación o retirarla en cualquier momento, sin que esto genere consecuencias académicas o disciplinarias para su hijo(a). En caso de retiro, bastará con informar su decisión a los correos electrónicos indicados al final de este documento.

La información, opiniones y aportes recolectados serán utilizados únicamente con fines académicos y serán almacenados de forma segura.

Si usted lo autoriza, algunas actividades podrán ser registradas mediante fotografías o grabaciones de audio. En el caso de las fotografías, no se registrarán rostros, sino únicamente planos generales o de espaldas. Las grabaciones serán transcritas y utilizadas únicamente para análisis académico.

El nombre de su hijo(a) no aparecerá en el trabajo final; se garantizará la confidencialidad de su identidad.



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

El trabajo de grado quedará disponible para consulta pública en el repositorio digital de la Biblioteca de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Si tiene alguna inquietud, observación o desea ampliar la información, puede comunicarse con nosotras a los siguientes correos electrónicos:

lauraisabelcas17@javerianacali.edu.co

chofisborrero@javerianacali.edu.co

O dirigirse directamente al Comité de Ética de la Investigación al correo:

eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Autorización

Yo, _____
identificado(a) con C.C. _____

En calidad de padre, madre o acudiente del menor:

Nombre del estudiante: _____

☐ Autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.

☐ No autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.

Actividad	Descripción	Autorizo
Cuestionario de hábitos alimentarios	Diligenciamiento de preguntas sencillas sobre la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados y preparaciones típicas del Valle del Cauca.	☐ Sí ☐ No
Grupo focal o conversatorio	Participación en una conversación guiada sobre hábitos alimentarios, comidas favoritas, alimentos consumidos en casa, en el colegio y en celebraciones familiares.	☐ Sí ☐ No

Actividad lúdica de preferencias alimentarias	Dinámica participativa en la que los niños y niñas indican si les gusta, no les gusta o no conocen ciertos alimentos tradicionales y alimentos de consumo frecuente.	☐ Sí ☐ No
Proyección de video educativo	Observación de un video pedagógico sobre preparaciones tradicionales vallecaucanas, sus ingredientes, origen y significado cultural.	☐ Sí ☐ No
Conversatorio posterior al video	Espacio de diálogo donde los niños y niñas comparten lo que conocen, recuerdan o aprendieron sobre las preparaciones tradicionales presentadas.	☐ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones tradicionales	Degustación voluntaria de pequeñas porciones de preparaciones como chuleta valluna, salpicón, lulada y aguapanela.	☐ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones transformadas	Degustación voluntaria de productos creados a partir de ingredientes o preparaciones tradicionales, como sándwich de chuleta, gomitas de salpicón, jugo de lulo con panela y rosquillas de yuca.	☐ Sí ☐ No
Encuesta de percepción y preferencias	Respuesta a preguntas sencillas sobre el agrado, aceptación y disposición a volver a consumir las preparaciones ofrecidas.	☐ Sí ☐ No
Evaluación sensorial infantil	Valoración de aspectos como sabor, textura, presentación, olor y reconocimiento de ingredientes mediante una	☐ Sí ☐ No



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

	escala visual adecuada para la edad.	
Registro fotográfico	Toma de fotografías generales de las actividades, evitando mostrar directamente el rostro del niño o niña.	☐ Sí ☐ No
Grabación de audio	Registro de audio de algunas conversaciones o respuestas, únicamente para transcripción y análisis académico.	☐ Sí ☐ No

Firma: _____

Fecha: _____

Firma investigadora 1

Nombre: Laura Isabel Castillo Erazo

C.C.: 1.111.541.842

Firma investigadora 2

Nombre: Karen Sofía Borrero Espitia

C.C.: 1.109.116.173

Hola



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Queremos contarte algo importante.

Nosotras somos Laura y Karen, y estamos haciendo un proyecto para conocer qué comen los niños y niñas del colegio y aprender más sobre la comida típica del Valle del Cauca.

Te queremos invitar a participar en algunas actividades como:

- Responder unas preguntas sobre lo que comes.
- Participar en juegos y conversaciones sobre la comida.
- Probar una preparación especial que vamos a crear.
- Contarnos qué piensas sobre esa comida.

Estas actividades se harán en el colegio y durarán poco tiempo.

Es importante que sepas que:

- Participar es tu decisión.
- Si no quieres participar, no pasa nada.
- Si empiezas y luego no quieres continuar, puedes decirlo sin problema.
- No hay respuestas buenas o malas.
- Lo que nos cuentes será confidencial y no diremos tu nombre en el trabajo final.

Si estás de acuerdo en participar, marca con una X:

☐ Sí, quiero participar

☐ No, no quiero participar

Firma: _____

Anexo 3. Guía de preguntas a un padre o madre de familia

Primero se le pregunta si se puede grabar el audio.

Estamos realizando nuestro proyecto de grado, el cual busca identificar el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños y niñas de 8 a 10 años de un Colegio privado, a partir del análisis de sus hábitos alimentarios, con el fin de diseñar e implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas que promuevan el interés, la valoración y el rescate de la cultura culinaria local durante el primer semestre del año escolar 2026

El objetivo de esta entrevista es conocer su historial alimentario y como surgen las preferencias de consumo de los niños y niñas frente a la comida típica vallecaucana.

La información que usted nos brinde será utilizada únicamente con fines académicos, se manejará de forma confidencial.

Agradecemos mucho su tiempo y disposición. Si está de acuerdo, comenzamos con la entrevista.

1. ¿Podría contarnos brevemente sobre su hijo/a (edad, grado y cómo es su relación con la comida)?
2. ¿Cómo es un día típico de alimentación en su hogar desde el desayuno hasta la cena?
3. ¿Cómo se toman las decisiones sobre qué se come en casa?
4. ¿Qué tan importante considera usted el momento de comer en familia?
5. ¿Qué tipo de alimentos prefiere su hijo/a en el día a día?
6. Cuando su hijo/a elige qué comer, ¿qué factores cree que influyen más en esa decisión?
7. ¿Recuerda cómo se fueron formando esos gustos (desde pequeño/a, por costumbre, por influencia externa)?
8. ¿Qué lugar ocupan las preparaciones tradicionales en la alimentación de su familia?
9. ¿En qué momentos suelen preparar o consumir este tipo de alimentos?
10. ¿Cómo ha sido la relación de su hijo/a con estos platos a lo largo del tiempo (ha cambiado, se mantiene, ha disminuido)?
11. ¿Hay algún alimento o plato que su hijo/a asocie con momentos familiares o recuerdos especiales?
12. ¿Ha notado si su hijo/a muestra más interés por ciertos alimentos dependiendo del contexto (fiestas, colegio, amigos)?
13. ¿Cómo cree que el entorno escolar influye en lo que su hijo/a come o prefiere?
14. ¿Qué tanto influyen los amigos, la publicidad o el acceso a ciertos alimentos en sus decisiones?

Anexo 4. Formato tabla de la comida preferida de los niños y niñas

Participante	Comida favorita
1	
2	

3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	

Anexo 5. Factores familiares, escolares y socioculturales que influyen en la alimentación infantil

Introducción para los estudiantes

Hola

Hoy vamos a conversar y jugar un poco para conocer cómo es su alimentación en casa y en el colegio.

No hay respuestas buenas o malas. Queremos saber lo que ustedes piensan y viven.

Pueden hablar con confianza y respeto.

BLOQUE 1: Factores familiares

1. ¿Con quién comes normalmente en tu casa?
2. ¿Quién decide qué se prepara para comer?
3. ¿En tu casa cocinan comidas típicas como sancocho, arroz atollado o pandebono?
4. ¿Qué es lo que más te gusta comer cuando estás en casa?
5. ¿En tu casa hay reglas sobre lo que puedes o no puedes comer?

BLOQUE 2: Factores escolares

1. ¿Qué traes normalmente en tu lonchera?
2. ¿Te gusta la comida del colegio? ¿Por qué?
3. ¿Alguna vez has querido comer algo porque tus amigos lo traen?
4. ¿Hablan en el colegio sobre alimentación saludable o comidas tradicionales?

BLOQUE 3: Factores socioculturales

1. ¿Has probado comidas típicas del Valle del Cauca?
2. ¿Sabes de dónde vienen algunos platos tradicionales?
3. ¿Prefieres comida rápida o comida tradicional? ¿Por qué?

4. ¿Has comido platos tradicionales en celebraciones familiares?

Anexo 6. Formato de la tabla de registro de la dinámica “Preferencias alimentarias”

1	Cocina Vallecaucana										
	Chuleta	Sancocho	Arroz Atollado	Arroz con leche	Gelatina de Pata	Bocadillo de guayaba	Lulada	Marranitas	Cocadas	Manjar Blanco	Champús
Gusta											
No gusta											
No conocen											
Total											

2	Comida ultraprocesada						
	Hamburguesa	Pizza	Donas	Brownie	Churros	Pasta	Perrito Caliente
Gusta							
No gusta							
No conocen							
Total							

Anexo 7. Matriz de análisis del grupo focal

Categoría	Subcategoría	Evidencia	Análisis / interpretación
-----------	--------------	-----------	------------------------------

Familiar			
Escolar			
Sociocultural			

Anexo 8. Diseño de estrategias pedagógicas y gastronómicas

Estrategia 1: Narrativa gastronómica

Nombre de la actividad: La historia del plato

Objetivo:

Objetivo:

Enseñar de forma interactiva a los niños y niñas sobre los platos típicos del Valle del Cauca, promoviendo el conocimiento y el interés por la gastronomía tradicional.

Descripción:

Se proyectará un video educativo elaborado con apoyo de inteligencia artificial, en el cual se presentarán diferentes platos representativos de la gastronomía vallecaucana, incluyendo su origen, ingredientes y significado cultural.

Durante la actividad, los niños y niñas podrán interactuar entre ellos o con sus madres, comentando lo que observan en el video. Al finalizar, se realizará una pregunta relacionada con el contenido visto, la cual deberán responder con una palabra o frase corta, con el fin de evidenciar su comprensión y atención.

Materiales:

- Video educativo (elaborado con inteligencia artificial)



PONTIFICIA UNIVERSIDAD Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

- Pantalla o proyector
- Hojas de papel
- Lápices

Duración: 20–25 minutos

Metodología:

Aprendizaje audiovisual participativo, basado en la observación, la interacción y la reflexión guiada.

Estrategia 2: Degustación guiada

Nombre de la actividad: Probando mi cultura

Objetivo:

Generar experiencias sensoriales que fomenten el interés y la aceptación de la gastronomía tradicional.

Descripción:

Se ofrecerán pequeñas muestras de preparaciones típicas chuleta, salpicón, agua de panela y lulada. Los niños evaluarán aspectos como sabor, textura y aceptación mediante preguntas simples.

Materiales:

Muestras de alimentos

Servilletas

Formato de registro

Duración: 20–30 minutos

Metodología:

Aprendizaje experiencial (degustación + diálogo).

Estrategia 4: Exploración audiovisual

Nombre de la actividad: Tesoros del Valle

Objetivo:

Enseñar de forma interactiva a los niños y niñas sobre los platos típicos del Valle del Cauca, promoviendo el conocimiento y el interés por la gastronomía tradicional.

Descripción:

Se proyectará un video educativo elaborado con apoyo de inteligencia artificial, en el cual se

presentarán diferentes platos representativos de la gastronomía vallecaucana, incluyendo su origen, ingredientes y significado cultural.

Durante la actividad, los niños y niñas podrán interactuar entre ellos o con sus madres, comentando lo que observan en el video. Al finalizar, se realizará una pregunta relacionada con el contenido visto, la cual deberán responder con una palabra o frase corta, con el fin de evidenciar su comprensión y atención.

Materiales:

- Video educativo (elaborado con inteligencia artificial)
- Pantalla o proyector
- Hojas de papel
- Lápices

Duración: 20–25 minutos

Metodología:

Aprendizaje audiovisual participativo, basado en la observación, la interacción y la reflexión guiada.

Anexo 9. Matriz de análisis descriptivo de las estrategias pedagógicas y gastronómicas implementadas.

Estrategia implementada	Actividad desarrollada	Objetivo de la actividad	Observaciones durante la implementación	Percepciones de los niños y niñas	Logros evidenciados	Análisis / interpretación
Estrategia pedagógica audiovisual						
Estrategia de diálogo y conversatorio						

Estrategia gastronómica sensorial						
---	--	--	--	--	--	--

Anexo 10. Recetas estándar

Resultado Receta Estandarizada Sándwich de Chuleta Valluna con Pan de Guayabo

Nombre de la receta: Vallú Sándwiches

Porciones estándar por receta: 10 sándwiches

Fecha de elaboración: 27 de abril del 2026

Responsables: Laura Isabel Castillo Erazo y Karen Sofía Borrero Espitia

Pan de maduro

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Harina de trigo	500	g
Plátano guayabo	500	g
Leche entera	50	ml
Mantequilla sin sal	125	g
Sal	15	g
Levadura	13	g
Huevo	120	g
Azúcar blanca	30	g

Procedimiento

1. Asar el plátano guayabo por 20 minutos a 200 °C.
2. Procesar los plátanos hasta obtener un puré homogéneo.

3. Calentar la leche por 4 minutos a fuego medio, luego agregar la levadura y azúcar, dejarla activar por 30 minutos.
4. Agregar el huevo y el pure de maduro, mezclar en la batidora velocidad 2.
5. Añadir harina de trigo y levadura.
6. Amasar en la batidora hasta obtener una masa suave y manejable.
7. Dejar reposar por 15 minutos, luego agregarle la mantequilla y la sal.
8. Amasar por 20 o 30 minutos y formar porciones individuales de pan de 70 g cada uno. Ubicarlas en una bandeja previamente engrasada.
9. Dejar reposar la masa cubierta durante aproximadamente 1 hora o hasta que aumente ligeramente su volumen.
10. Hornear por 30 minutos a 180 °C.

Chuleta

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Pierna de cerdo	500	g
Miga de pan	500	g
Panela	10	g
Cebolla Cabezona	100	g
Sal	15	g
Pimienta	13	g
Huevo	120	g
Ajo	3	g
Aceite de canola en spray	10	ml

Procedimiento

1. Cortar la pierna de cerdo en filetes delgados.
2. Lavar y cortar la cebolla en julianas.
3. Marinar los filetes de cerdo con la cebolla, sal y pimienta un día antes.
4. Aplanar el filete con la piedra para quede más delgada.
5. Agregar el ajo finamente picado y restregar la panela.
6. Sumergir el filete por huevo y apanar en miga de pan, volver a aplanar con la piedra para que se pegue bien.
7. Dejar en refrigeración por 30 minutos.
8. Agregar aceite en spray a los filetes.
9. Asar por 10 minutos en la freidora de aire a 200 °C, a los 5 minutos dar la vuelta.

Mayonesa de aguacate y cilantro

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Huevo	60	g
Aceite vegetal	200	ml
Sal	10	g
Pimienta	10	g
Mostaza	15	g
Limon	30	ml
Aguacate	250	g
Cilantro	15	g
Cebolla Cabezona	100	g

Procedimiento

1. Pelar y cortar el aguacate.
2. Lavar el cilantro.
3. Lavar y cortar la cebolla.
4. Emulsionar el huevo y el aceite.
5. Agregar todos los demás ingredientes e incorporar con la batidora de inmersión.

Mantequilla de zanahoria

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Mantequilla sin sal	250	g
Zanahoria	500	g

Procedimiento

1. Lavar y pelar la zanahoria.
2. Cocinar la zanahoria por 30 minutos a fuego medio.
3. Agregar la mantequilla y zanahoria e incorporar con la batidora de inmersión.

Proceso final

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Chuleta	25	u

Mantequilla de zanahoria	200	g
Mayonesa de aguacate	200	g
Pan de maduro guayabo	25	u
Queso fresco	300	g
Plátano maduro	300	g

Procedimiento

1. Cortar el pan a la mitad.
2. Agregar 10 g de mantequilla de zanahoria en las tapas de los panes.
3. Agregar una rodaja de queso, encima la chuleta, 10g de mayonesa y una rodaja plátano maduro.
4. Poner encima la otra tapa del pan.

Receta Estandarizada Las rosquillas de yuca

Nombre de la receta: Valluyaca

Porciones estándar por receta: 50

Fecha de elaboración: 27 de abril del 2026

Responsables: Laura Isabel Castillo Erazo y Karen Sofía Borrero Espitia

Rosquillas

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Yuca	300	g
Almidon de maíz	30	g
Queso mozzarella	270	g
Sal	20	g

Procedimiento

1. Pelar y cortar la yuca.
2. Cocinar la yuca por 30 minutos o hasta que este blandita.
3. Aplastar la yuca para volverla pure e incorporar los demás ingredientes, hasta que quede una masa.
4. Formar cilindros con la masa y unir los extremos para dar forma de anillo.
5. Hornear por 15 minutos a 180 °C.

Receta Estandarizada gomitas de salpicón

Nombre de la receta: Vallú

Porciones estándar por receta: 50

Fecha de elaboración: 27 de abril del 2026

Responsables: Laura Isabel Castillo Erazo y Karen Sofia Borrero Espitia

Rosquillas

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Papaya	50	g
Fresa	150	g
Sandia	150	g
Manzana Roja	150	g
Manzana verde	150	g
Banano	150	g
Mango maduro	150	g
Melón	150	g
Vitamina C	30	g
Agar agar	20	g
Gelatina sin sabor	30	g
Limón	30	ml

Procedimiento

1. Lavar y corta todas las frutas en mirepox.
2. Licuar las frutas, agregar limón y la vitamina C.
3. Colar el salpicón.
4. Calentar a fuego medio por 10 minutos o hasta que rompa hervor.
5. Hidratar la gelatina con agua fría por 5 minutos.
6. Agregar el agar agar mezclar y dejar que hierva por un minuto.
7. Agregar la gelatina sin sabor un el calor residual.
8. Se deja enfriar a temperatura ambiente y luego se vierte en los moldes.
9. Dejar en la nevera por 1 día o hasta que endurezca.
10. Desmoldar.



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Receta Estandarizada de Agua de panela con lulo

Nombre de la receta: Vallú

Porciones estándar por receta: 10

Fecha de elaboración: 27 de abril del 2026

Responsables: Laura Isabel Castillo Erazo y Karen Sofia Borrero Espitia

Rosquillas

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Panela	100	g
Agua	10	g
Lulo	250	g
Limon Mandarino	100	g

Procedimiento

1. Lavar y corta el lulo.
2. Cocinar el lulo con agua y la panela por 20 minutos a fuego medio.
3. Luego dejar enfriar a temperatura ambiente.
4. Licuar con la batidora de inmersión y colar.
5. Agregar el zumo de limón mandarino.
6. Reservar en la nevera.

Anexo 11. Evaluación muestra gastronómica

¡Hola!

Información previa (seguridad alimentaria)

¿Tienes alguna alergia o alimento que no puedes comer?

☐ No

☐ Sí ¿Cuál?



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Queremos saber qué piensas sobre la comida que probaste
No hay respuestas buenas o malas.

Responde las siguientes preguntas con total honestidad.

En caso de tener dudas, puedes preguntar.

Datos generales

Edad: _____

Curso: _____

Instrucciones

1. Sándwich de chuleta valluna

Aspecto	Me encanta	Me gusta	Normal	No me gusta
---------	------------	----------	--------	-------------

¿Te gustó el sabor?	☐	☐	☐	☐
---------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

¿Te gustó cómo se veía?	☐	☐	☐	☐
-------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

¿Te lo comerías otra vez?

☐ Sí ☐ No

¿Reconoces algún ingrediente tradicional?

☐ Sí ☐ No

¿Cuál?

¿Habías probado algo parecido antes?

☐ Sí ☐ No

2. Rosquillas de yuca



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Aspecto	Me encanta	Me gusta	Normal	No me gusta
---------	------------	----------	--------	-------------

¿Te gustó el sabor?	☐	☐	☐	☐
---------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

¿Te gustó la textura?	☐	☐	☐	☐
-----------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

¿Te lo comerías otra vez?

☐ Sí ☐ No

¿Reconoces algún ingrediente tradicional?

☐ Sí ☐ No

¿Cuál?

¿Habías probado algo parecido antes?

☐ Sí ☐ No

3. Gomas de salpicón

Aspecto	Me encanta	Me gusta	Normal	No me gusta
---------	------------	----------	--------	-------------

¿Te gustó el sabor?	☐	☐	☐	☐
---------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

¿Te gustó la forma/presentación?	☐	☐	☐	☐
----------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

¿Te lo comerías otra vez?

☐ Sí ☐ No

¿Sabes qué bebida inspiró estas gomas?

☐ Sí ☐ No

¿Cuál?

¿Habías probado algo parecido antes?

☐ Sí ☐ No

¿Cuál fue tu favorito?

☐ Sándwich de chuleta valluna

☐ Rosquillas de yuca

☐ Gomitas de salpicón

¿Este plato te hace pensar en el Valle del Cauca?

☐ Sí ☐ No ☐ Un poco

Anexo 12. Matriz de sistematización

Producto evaluado	Aspecto evaluado	Resultado obtenido	Análisis / interpretación
Sándwich de chuleta valluna	Sabor		
Sándwich de chuleta valluna	Presentación visual		
Sándwich de chuleta valluna	Intención de consumo futuro		
Sándwich de chuleta valluna	Reconocimiento de ingredientes tradicionales		
Sándwich de chuleta valluna	Experiencia previa		
Rosquillas de yuca	Sabor		

Rosquillas de yuca	Textura		
Rosquillas de yuca	Intención de consumo futuro		
Rosquillas de yuca	Reconocimiento de ingredientes tradicionales		
Rosquillas de yuca	Experiencia previa		
Gomitas de salpicón	Sabor		
Gomitas de salpicón	Forma o presentación		
Gomitas de salpicón	Intención de consumo futuro		
Gomitas de salpicón	Reconocimiento de la preparación tradicional		
Gomitas de salpicón	Experiencia previa		
Evaluación general	Producto favorito		



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Evaluación general	Relación con el Valle del Cauca		
-----------------------	------------------------------------	--	--

Anexo 13. Formato de registro del cuestionario aplicado



PONTIFICIA UNIVERSIDAD Javeriana CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¡Hola!

Queremos conocer qué alimentos comes durante la semana.

No hay respuestas buenas o malas. ¡Responde con sinceridad!

Edad: 9

Curso: 4-E

Instrucciones:

Marca con una X la opción que más se parezca a lo que tú comes.

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Gaseosa	☐	☒	☐	☐	☐
Jugos en caja	☐	☐	☐	☐	☒
Papas de paquete	☒	☐	☐	☐	☐
Dulces	☒	☐	☐	☐	☐
Comida rápida	☐	☐	☒	☐	☐
Sancocho	☐	☐	☐	☐	☒
Arroz atollado	☐	☐	☐	☐	☒
Pandebono	☐	☐	☐	☐	☒
Aborrajado	☐	☐	☐	☐	☒
Fríjoles	☐	☐	☐	☐	☒
Lulada	☐	☐	☐	☐	☒
Chuleta valluna	☐	☐	☐	☐	☒



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Pontificia Universidad Javeriana Cali		Pontificia Universidad Javeriana Cali Facultad de Creación y Hábitat Carrera de Gastronomía y Artes Visuales			
Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Tostadas de plátano	☐	☐	☐	☐	☒
Cocadas	☐	☐	☐	☐	☒
Arroz con leche	☐	☐	☐	☐	☒
Manjar blanco	☐	☐	☐	☐	☒
Champús	☐	☐	☐	☐	☒

¿Qué te gusta más?

☒ Comida rápida

☐ Comida tradicional

☐ Me gustan las dos

¿Prefieres dulce o salado?

☐ Dulce ☐ Salado ☒ Los dos



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¡Hola!

Queremos conocer qué alimentos comes durante la semana.

- No hay respuestas buenas o malas. ¡Responde con sinceridad!

Edad: 9
Curso: 4-A

Instrucciones:

Marca con una X la opción que más se parezca a lo que tú comes.

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Gaseosa	☐	☐	☐	☒	☐
Jugos en caja	☐	☐	☐	☒	☐
Papas de paquete	☐	☐	☐	☒	☐
Dulces	☐	☒	☐	☒	☐
Comida rápida	☐	☐	☐	☐	☐
Sancocho	☐	☐	☒	☐	☐
Arroz atollado	☐	☐	☐	☐	☒
Pandebono	☐	☒	☐	☐	☐
Aborrajado	☐	☐	☒	☐	☐
Frijoles	☐	☒	☐	☐	☐
Lulada	☐	☐	☐	☒	☐
Chuleta valluna	☐	☐	☐	☒	☐

 Pontificia Universidad JADERIANA Cali		Pontificia Universidad Javeriana Cali Facultad de Creación y Hábitat Carrera de Gastronomía y Artes Visuales			
Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Tostadas de plátano	☐	☒	☐	☐	☐
Cocadas	☐	☐	☐	☐	☒
Arroz con leche	☐	☐	☐	☒	☐
Manjar blanco	☐	☐	☐	☐	☒
Champús	☐	☐	☐	☒	☐
¿Qué te gusta más?					
☒ Comida rápida					
☐ Comida tradicional					
☐ Me gustan las dos					
¿Prefieres dulce o salado?					
☐ Dulce ☐ Salado ☒ Los dos					



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¡Hola!

Queremos conocer qué alimentos comes durante la semana.

No hay respuestas buenas o malas. ¡Responde con sinceridad!

Edad: 9

Curso: 4A

Instrucciones:

Marca con una X la opción que más se parezca a lo que tú comes.

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Gaseosa	☐	☐	☐	☒	☐
Jugos en caja	☐	☐	☐	☒	☐
Papas de paquete	☐	☐	☒	☐	☐
Dulces	☐	☒	☐	☐	☐
Comida rápida	☐	☐	☐	☒	☐
Sancocho	☐	☐	☐	☒	☐
Arroz atollado	☐	☐	☐	☐	☒
Pandebono	☐	☐	☐	☐	☒
Aborrajado	☐	☐	☐	☒	☒
Frijoles	☐	☐	☐	☒	☐
Lulada	☐	☐	☐	☐	☒
Chuleta valluna	☐	☐	☐	☒	☐



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Tostadas de plátano	☐	☐	☐	☒	☐
Cocadas	☐	☐	☐	☐	☒
Arroz con leche	☐	☐	☐	☐	☒
Manjar blanco	☐	☐	☐	☒	☐
Champús	☐	☐	☐	☐	☒

¿Qué te gusta más?

- ☐ Comida rápida
☒ Comida tradicional
☐ Me gustan las dos

¿Prefieres dulce o salado?

- ☐ Dulce ☐ Salado ☒ Los dos



PONTIFICIA UNIVERSIDAD Javeriana CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¡Hola!

Queremos conocer qué alimentos comes durante la semana.

- No hay respuestas buenas o malas. ¡Responde con sinceridad!

Edad: 9

Curso: 4

Instrucciones:

Marca con una X la opción que más se parezca a lo que tú comes.

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Gaseosa	☐	☐	☐	☒	☐
Jugos en caja	☐	☐	☒	☐	☐
Papas de paquete	☐	☐	☐	☐	☒
Dulces	☐	☐	☐	☒	☐
Comida rápida	☐	☐	☐	☒	☐
Sancocho	☐	☐	☒	☐	☐
Arroz atollado	☐	☐	☐	☒	☐
Pandebono	☐	☐	☐	☒	☐
Aborrajado	☒	☐	☐	☐	☐
Frijoles	☒	☐	☐	☐	☐
Lulada	☐	☐	☐	☒	☐
Chuleta valluna	☐	☐	☒	☐	☐



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JADERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Tostadas de plátano	☐	☒	☐	☐	☐
Cocadas	☐	☐	☐	☒	☐
Arroz con leche	☐	☐	☐	☒	☐
Manjar blanco	☐	☐	☐	☒	☐
Champús	☐	☐	☐	☒	☐

¿Qué te gusta más?

☐ Comida rápida

☒ Comida tradicional

☐ Me gustan las dos

¿Prefieres dulce o salado?

☐ Dulce ☐ Salado ☒ Los dos



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JADERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¡Hola!

Queremos conocer qué alimentos comes durante la semana.

No hay respuestas buenas o malas. ¡Responde con sinceridad!

Edad: 9

Curso: 4-E

Instrucciones:

Marca con una X la opción que más se parezca a lo que tú comes.

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Gaseosa	☐	☐	☒	☐	☐
Jugos en caja	☒	☐	☐	☐	☐
Papas de paquete	☐	☒	☐	☐	☐
Dulces	☐	☒	☐	☐	☐
Comida rápida	☐	☒	☐	☐	☐
Sancocho	☐	☐	☒	☐	☐
Arroz atollado	☐	☐	☐	☐	☒
Pandebono	☐	☒	☐	☐	☐
Aborrajado	☐	☐	☐	☐	☒
Fríjoles	☐	☐	☐	☒	☐
Lulada	☐	☐	☐	☐	☒
Chuleta valluna	☐	☐	☐	☒	☐



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Tostadas de plátano	☐	☐	☒	☐	☐
Cocadas	☐	☐	☐	☐	☒
Arroz con leche	☐	☐	☐	☐	☒
Manjar blanco	☐	☐	☐	☐	☒
Champús	☐	☐	☐	☐	☒

¿Qué te gusta más?

- ☐ Comida rápida
☐ Comida tradicional
☒ Me gustan las dos

¿Prefieres dulce o salado?

- ☐ Dulce ☐ Salado ☒ Los dos



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¡Hola!

Queremos conocer qué alimentos comes durante la semana.

• No hay respuestas buenas o malas. ¡Responde con sinceridad!

Edad: 9

Curso: 4D

Instrucciones:

Marca con una X la opción que más se parezca a lo que tú comes.

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Gaseosa	☐	☐	☐	☒	☐
Jugos en caja	☐	☐	☐	☒	☐
Papas de paquete	☐	☐	☐	☒	☐
Dulces	☐	☐	☐	☐	☒
Comida rápida	☐	☐	☐	☒	☐
Sancocho	☐	☐	☐	☒	☐
Arroz atollado	☐	☐	☐	☐	☒
Pandebono	☐	☐	☐	☒	☐
Aborrajado	☐	☐	☐	☒	☐
Frijoles	☐	☐	☐	☒	☐
Lulada	☐	☐	☐	☒	☐
Chuleta valluna	☐	☐	☐	☐	☒



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JADERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Tostadas de plátano	☐	☐	☐	☒	☐
Cocadas	☐	☐	☐	☐	☒
Arroz con leche	☐	☐	☐	☐	☒
Manjar blanco	☐	☐	☐	☐	☒
Champús	☐	☐	☐	☐	☒

¿Qué te gusta más?

☐ Comida rápida

☐ Comida tradicional

☒ Me gustan las dos

¿Prefieres dulce o salado?

☐ Dulce ☐ Salado ☒ Los dos



Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¡Hola!

Queremos conocer qué alimentos comes durante la semana.

No hay respuestas buenas o malas. ¡Responde con sinceridad!

Edad: 3

Curso: 3.1

Instrucciones:

Marca con una X la opción que más se parezca a lo que tú comes.

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Gaseosa	☐	☐	☐	☒	☐
Jugos en caja	☐	☐	☐	☒	☐
Papas de paquete	☐	☐	☐	☒	☐
Dulces	☐	☒	☐	☐	☐
Comida rápida	☐	☐	☒	☐	☐
Sancocho	☐	☐	☐	☒	☐
Arroz atollado	☐	☐	☐	☐	☒
Pandebono	☐	☐	☒	☐	☐
Aborrajado	☐	☐	☒	☐	☐
Fríjoles	☐	☐	☐	☒	☐
Lulada	☐	☐	☐	☒	☐
Chuleta valluna	☐	☐	☐	☒	☐



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Tostadas de plátano	☒	☐	☐	☐	☐
Cocadas	☐	☐	☐	☐	☒
Arroz con leche	☐	☐	☒	☐	☐
Manjar blanco	☐	☐	☒	☐	☐
Champús	☐	☐	☐	☐	☒

¿Qué te gusta más?

☒ Comida rápida

☐ Comida tradicional

☐ Me gustan las dos

¿Prefieres dulce o salado?

☐ Dulce ☐ Salado ☒ Los dos



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¡Hola!

Queremos conocer qué alimentos comes durante la semana.

No hay respuestas buenas o malas. ¡Responde con sinceridad!

Edad: 9

Curso: 4

Instrucciones:

Marca con una X la opción que más se parezca a lo que tú comes.

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Gaseosa	☐	☐	☐	☒	☐
Jugos en caja	☐	☐	☐	☒	☐
Papas de paquete	☐	☐	☐	☒	☐
Dulces	☐	☐	☒	☐	☐
Comida rápida	☐	☐	☒	☐	☐
Sancocho	☐	☐	☐	☒	☐
Arroz atollado	☐	☐	☐	☐	☒
Pandebono	☐	☐	☐	☒	☐
Aborrajado	☐	☐	☒	☐	☐
Frijoles	☐	☐	☒	☐	☐
Lulada	☐	☐	☐	☒	☐
Chuleta valluna	☐	☐	☐	☐	☒



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Tostadas de plátano	☐	☐	☐	☒	☐
Cocadas	☐	☐	☐	☒	☐
Arroz con leche	☐	☐	☐	☒	☐
Manjar blanco	☐	☐	☐	☒	☐
Champús	☐	☐	☐	☒	☐

¿Qué te gusta más?

☐ Comida rápida

☐ Comida tradicional

☒ Me gustan las dos

¿Prefieres dulce o salado?

☐ Dulce ☐ Salado ☒ Los dos



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¡Hola!

Queremos conocer qué alimentos comes durante la semana.
No hay respuestas buenas o malas. ¡Responde con sinceridad!

Edad: 8

Curso: 3

Instrucciones:

Marca con una X la opción que más se parezca a lo que tú comes.

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Gaseosa	☐	☐	☐	☒	☐
Jugos en caja	☐	☐	☒	☐	☐
Papas de paquete	☐	☐	☐	☐	☒
Dulces	☐	☐	☐	☒	☐
Comida rápida	☐	☐	☐	☒	☐
Sancocho	☐	☐	☒	☐	☐
Arroz atollado	☐	☐	☐	☐	☒
Pandebono	☐	☐	☐	☒	☐
Aborrajado	☐	☐	☒	☐	☐
Fríjoles	☐	☐	☒	☐	☐
Lulada	☐	☐	☐	☒	☐
Chuleta valluna	☐	☐	☒	☐	☐



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Tostadas de plátano	☐	☐	☒	☐	☐
Cocadas	☐	☐	☒	☐	☐
Arroz con leche	☐	☐	☐	☒	☐
Manjar blanco	☐	☐	☐	☒	☐
Champús	☐	☐	☐	☒	☐

¿Qué te gusta más?

☐ Comida rápida
☐ Comida tradicional
☒ Me gustan las dos

¿Prefieres dulce o salado?

☐ Dulce ☐ Salado ☒ Los dos



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JADERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¡Hola!

Queremos conocer qué alimentos comes durante la semana.

No hay respuestas buenas o malas. ¡Responde con sinceridad!

Edad: 9

Curso: 4

Instrucciones:

Marca con una X la opción que más se parezca a lo que tú comes.

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Gaseosa	☐	☐	☐	☒	☐
Jugos en caja	☐	☐	☐	☒	☐
Papas de paquete	☐	☐	☐	☒	☐
Dulces	☐	☐	☐	☒	☐
Comida rápida	☐	☐	☐	☒	☐
Sancocho	☐	☐	☐	☒	☐
Arroz atollado	☐	☐	☐	☒	☐
Pandebono	☐	☐	☐	☒	☐
Aborrajado	☐	☐	☐	☒	☐
Frijoles	☐	☒	☐	☐	☐
Lulada	☐	☐	☐	☐	☒
Chuleta valluna	☐	☐	☒	☐	☐



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

 Pontificia Universidad JAVERIANA Cali		Pontificia Universidad Javeriana Cali Facultad de Creación y Hábitat Carrera de Gastronomía y Artes Visuales			
Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Tostadas de plátano	☐	☐	☐	☒	☐
Cocadas	☐	☐	☐	☒	☐
Arroz con leche	☐	☐	☐	☒	☐
Manjar blanco	☐	☐	☐	☒	☐
Champús	☐	☐	☐	☐	☒

¿Qué te gusta más?

☒ Comida rápida

☐ Comida tradicional

☐ Me gustan las dos

¿Prefieres dulce o salado?

☐ Dulce ☐ Salado ☒ Los dos



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¡Hola!

Queremos conocer qué alimentos comes durante la semana.

- No hay respuestas buenas o malas. ¡Responde con sinceridad!

Edad: 9

Curso: 4E

Instrucciones:

Marca con una X la opción que más se parezca a lo que tú comes.

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Gaseosa	☐	☐	☐	☒	☐
Jugos en caja	☐	☐	☐	☒	☐
Papas de paquete	☐	☐	☐	☒	☐
Dulces	☐	☐	☐	☒	☐
Comida rápida	☐	☐	☐	☒	☐
Sancocho	☐	☐	☐	☒	☐
Arroz atollado	☐	☐	☐	☒	☐
Pandebono	☐	☐	☐	☒	☐
Aborrajado	☐	☐	☐	☐	☐
Fríjoles	☐	☒	☐	☐	☐
Lulada	☐	☐	☐	☐	☒
Chuleta valluna	☐	☐	☐	☒	☐



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JADERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Alimento	Todos los días	Varias veces a la semana	Una vez a la semana	A veces	Nunca
Tostadas de plátano	☐	☐	☐	☒	☐
Cocadas	☐	☐	☐	☐	☒
Arroz con leche	☐	☐	☐	☒	☐
Manjar blanco	☐	☐	☐	☒	☐
Champús	☐	☐	☐	☐	☒

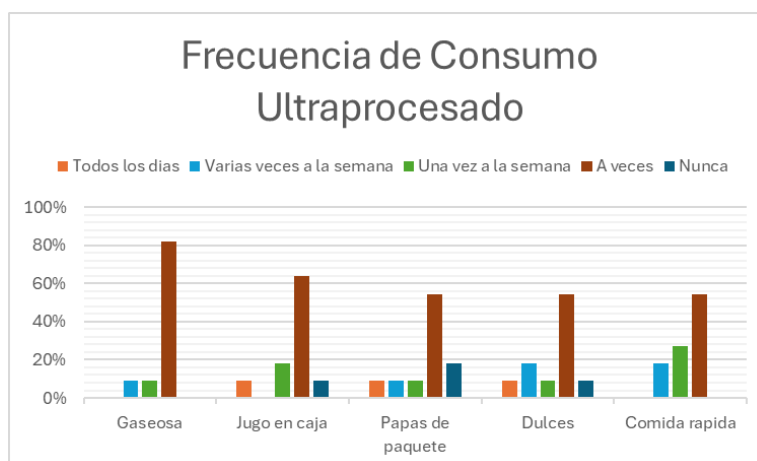
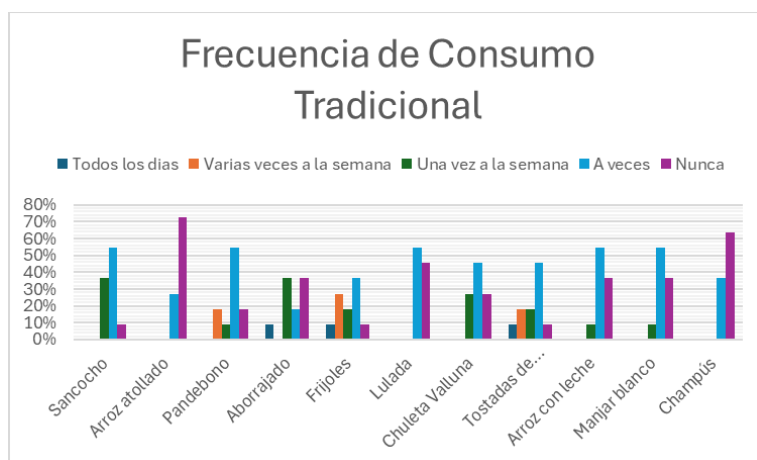
¿Qué te gusta más?

- ☐ Comida rápida
☐ Comida tradicional
☒ Me gustan las dos

¿Prefieres dulce o salado?

- ☐ Dulce ☐ Salado ☒ Los dos

Anexo 14. Grafica de la frecuencia de consumo de las preparaciones



Análisis: Observando ambas tablas podemos notar una gran diferencia en la frecuencia de lo que consumen los niños y niñas frente a los alimentos ultraprocesados y la comida tradicional. Los alimentos ultraprocesados tienen un mayor porcentaje de consumo constante, concentrándose sobre todo en la categoría "A veces", siendo altos en gaseosas, dulces y comida rápida. Se deduce que, a pesar de que estos alimentos no forman parte de su alimentación diaria si suele ser algo

que consumen semanalmente como opciones rápidas, accesibles y atractivas. Además, que el porcentaje en "Nunca" es muy bajo lo que indica que la mayoría de los niños y niñas consumen dichos productos ocasionalmente demostrando su disponibilidad y preferencias dentro de su entorno cotidiano, como por ejemplo puede ser en el colegio.

Por otro lado, con la cocina tradicional se presenta un porcentaje de consumo más variable y menos constante, las categorías con mayores respuestas siendo "A veces", "Una vez a la semana" y "Nunca". Se observa cómo entre las opciones puestas a la población estudiada, el arroz atollado es el menos consumido por ellos, esto nos sugiere una pérdida progresiva de estas preparaciones que pueden deberse a diversos factores como se hemos venido trabajando, entre ellos se encuentra posiblemente el tiempo de la preparación, los cambios en los hábitos alimentarios de las familias y las preferencias personales de los niños y niñas.

Anexo 15. Resultados Consentimientos Informados de los padres del Grupo Focal



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Apreciados padres de familia / acudientes:

Reciban un cordial saludo.

Nosotras, Karen Sofía Borrero Espitia y Laura Isabel Castillo Erazo, estudiantes del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, nos encontramos desarrollando nuestro proyecto de grado, el cual tiene como objetivo identificar el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños y niñas de 8 a 10 años, con el fin de diseñar e implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas que promuevan el interés y la valoración de la cultura alimentaria local.

Por medio de la presente, solicitamos su autorización para que su hijo(a) participe en este proyecto de investigación.

Este proyecto ha sido avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat (Acta ___ de 2026). La finalidad del proyecto, así como de sus resultados, es exclusivamente académica y no tiene ningún ánimo de lucro.

Descripción de las actividades

Si usted autoriza la participación de su hijo(a), podrá participar en las siguientes actividades en un espacio previamente acordado y seguro:

- Diligenciamiento de un cuestionario sobre hábitos alimentarios.
- Participación en un grupo focal y actividades lúdicas relacionadas con la alimentación.
- Talleres pedagógicos y degustaciones guiadas de preparaciones tradicionales.
- Evaluación sensorial de una pieza gastronómica diseñada a partir del proceso pedagógico.

Las actividades se desarrollarán en fechas y horarios previamente acordados con las familias/acudientes, con una duración aproximada de 30 a 60 minutos por sesión, en espacios que serán informados con anticipación.

La participación es completamente voluntaria y no implica ningún riesgo físico ni psicológico para su hijo(a). No se ofrece ningún tipo de compensación económica o material por participar.

Usted puede decidir no autorizar la participación o retirarla en cualquier momento, sin que esto genere consecuencias académicas o disciplinarias para su hijo(a). En caso de retiro,



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

bastará con informar su decisión a los correos electrónicos indicados al final de este documento.

La información, opiniones y aportes recolectados serán utilizados únicamente con fines académicos y serán almacenados de forma segura.

Si usted lo autoriza, algunas actividades podrán ser registradas mediante fotografías o grabaciones de audio. En el caso de las fotografías, no se registrarán rostros, sino únicamente planos generales o de espaldas. Las grabaciones serán transcritas y utilizadas únicamente para análisis académico.

El nombre de su hijo(a) no aparecerá en el trabajo final; se garantizará la confidencialidad de su identidad.

El trabajo de grado quedará disponible para consulta pública en el repositorio digital de la Biblioteca de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Si tiene alguna inquietud, observación o desea ampliar la información, puede comunicarse con nosotras a los siguientes correos electrónicos:

lauraisabelcas17@javerianacali.edu.co

chofisborrero@javerianacali.edu.co

O dirigirse directamente al Comité de Ética de la Investigación al correo:
eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Autorización

Yo, Lina Maria Jaramillo
identificado(a) con C.C. 91.930.376

En calidad de padre, madre o acudiente del menor:

Nombre del estudiante: Mateo Medina

☒ Autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.

☐ No autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

A continuación, autorizo de manera específica la participación de mi hijo(a) en las siguientes actividades:

Actividad	Descripción	Autorizo
Cuestionario de hábitos alimentarios	Diligenciamiento de preguntas sencillas sobre la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados y preparaciones típicas del Valle del Cauca.	☒ Sí ☐ No
Grupo focal o conversatorio	Participación en una conversación guiada sobre hábitos alimentarios, comidas favoritas, alimentos consumidos en casa, en el colegio y en celebraciones familiares.	☒ Sí ☐ No
Actividad lúdica de preferencias alimentarias	Dinámica participativa en la que los niños y niñas indican si les gusta, no les gusta o no conocen ciertos alimentos tradicionales y alimentos de consumo frecuente.	☒ Sí ☐ No
Proyección de video educativo	Observación de un video pedagógico sobre preparaciones tradicionales vallecaucanas, sus ingredientes, origen y significado cultural.	☒ Sí ☐ No
Conversatorio posterior al video	Espacio de diálogo donde los niños y niñas comparten lo que conocen, recuerdan o aprendieron sobre las preparaciones tradicionales presentadas.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones tradicionales	Degustación voluntaria de pequeñas porciones de preparaciones como chuleta valluna, salpicón, lulada y aguapanela.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones transformadas	Degustación voluntaria de productos creados a partir de ingredientes o preparaciones tradicionales, como sándwich de chuleta, gomitas de salpicón, jugo de lulo con panela y rosquillas de yuca.	☒ Sí ☐ No
Encuesta de percepción y preferencias	Respuesta a preguntas sencillas sobre el agrado, aceptación y disposición a volver a consumir las preparaciones ofrecidas.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Actividad	Descripción	Autorizo
Evaluación sensorial infantil	Valoración de aspectos como sabor, textura, presentación, olor y reconocimiento de ingredientes mediante una escala visual adecuada para la edad.	☒ Sí ☐ No
Registro fotográfico	Toma de fotografías generales de las actividades, evitando mostrar directamente el rostro del niño o niña.	☒ Sí ☐ No
Grabación de audio	Registro de audio de algunas conversaciones o respuestas, únicamente para transcripción y análisis académico.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Firma: *[Handwritten Signature]*

Fecha: Marzo -7-2026

Laura Isabel C.E.

Firma investigadora 1
Nombre: Laura Isabel Castillo Erazo
C.C.: 1.111.541.842

[Handwritten Signature]

Firma investigadora 2
Nombre: Karen Sofía Borrero Espitia
C.C.: 1.109.116.173



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Apreciados padres de familia / acudientes:

Reciban un cordial saludo.

Nosotras, Karen Sofía Borrero Espitia y Laura Isabel Castillo Erazo, estudiantes del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, nos encontramos desarrollando nuestro proyecto de grado, el cual tiene como objetivo identificar el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños y niñas de 8 a 10 años, con el fin de diseñar e implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas que promuevan el interés y la valoración de la cultura alimentaria local.

Por medio de la presente, solicitamos su autorización para que su hijo(a) participe en este proyecto de investigación.

Este proyecto ha sido avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat (Acta ___ de 2026). La finalidad del proyecto, así como de sus resultados, es exclusivamente académica y no tiene ningún ánimo de lucro.

Descripción de las actividades

Si usted autoriza la participación de su hijo(a), podrá participar en las siguientes actividades en un espacio previamente acordado y seguro:

- Diligenciamiento de un cuestionario sobre hábitos alimentarios.
- Participación en un grupo focal y actividades lúdicas relacionadas con la alimentación.
- Talleres pedagógicos y degustaciones guiadas de preparaciones tradicionales.
- Evaluación sensorial de una pieza gastronómica diseñada a partir del proceso pedagógico.

Las actividades se desarrollarán en fechas y horarios previamente acordados con las familias/acudientes, con una duración aproximada de 30 a 60 minutos por sesión, en espacios que serán informados con anticipación.

La participación es completamente voluntaria y no implica ningún riesgo físico ni psicológico para su hijo(a). No se ofrece ningún tipo de compensación económica o material por participar.

Usted puede decidir no autorizar la participación o retirarla en cualquier momento, sin que esto genere consecuencias académicas o disciplinarias para su hijo(a). En caso de retiro,



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

bastará con informar su decisión a los correos electrónicos indicados al final de este documento.

La información, opiniones y aportes recolectados serán utilizados únicamente con fines académicos y serán almacenados de forma segura.

Si usted lo autoriza, algunas actividades podrán ser registradas mediante fotografías o grabaciones de audio. En el caso de las fotografías, no se registrarán rostros, sino únicamente planos generales o de espaldas. Las grabaciones serán transcritas y utilizadas únicamente para análisis académico.

El nombre de su hijo(a) no aparecerá en el trabajo final; se garantizará la confidencialidad de su identidad.

El trabajo de grado quedará disponible para consulta pública en el repositorio digital de la Biblioteca de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Si tiene alguna inquietud, observación o desea ampliar la información, puede comunicarse con nosotras a los siguientes correos electrónicos:

lauraisabelcasi7@javerianacali.edu.co

chofisborrero@javerianacali.edu.co

O dirigirse directamente al Comité de Ética de la Investigación al correo:
eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Autorización

Yo, Diana Bero Baimber
identificado(a) con C.C. 29115942

En calidad de padre, madre o acudiente del menor:

Nombre del estudiante: Juan Angel Córdoba Bero

- ☒ Autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.
☐ No autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

A continuación, autorizo de manera específica la participación de mi hijo(a) en las siguientes actividades:

Actividad	Descripción	Autorizo
Cuestionario de hábitos alimentarios	Diligenciamiento de preguntas sencillas sobre la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados y preparaciones típicas del Valle del Cauca.	☒ Sí ☐ No
Grupo focal o conversatorio	Participación en una conversación guiada sobre hábitos alimentarios, comidas favoritas, alimentos consumidos en casa, en el colegio y en celebraciones familiares.	☒ Sí ☐ No
Actividad lúdica de preferencias alimentarias	Dinámica participativa en la que los niños y niñas indican si les gusta, no les gusta o no conocen ciertos alimentos tradicionales y alimentos de consumo frecuente.	☒ Sí ☐ No
Proyección de video educativo	Observación de un video pedagógico sobre preparaciones tradicionales vallecaucanas, sus ingredientes, origen y significado cultural.	☒ Sí ☐ No
Conversatorio posterior al video	Espacio de diálogo donde los niños y niñas comparten lo que conocen, recuerdan o aprendieron sobre las preparaciones tradicionales presentadas.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones tradicionales	Degustación voluntaria de pequeñas porciones de preparaciones como chuleta valluna, salpicón, lulada y aguapanela.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones transformadas	Degustación voluntaria de productos creados a partir de ingredientes o preparaciones tradicionales, como sándwich de chuleta, gomitas de salpicón, jugo de lulo con panela y rosquillas de yuca.	☒ Sí ☐ No
Encuesta de percepción y preferencias	Respuesta a preguntas sencillas sobre el agrado, aceptación y disposición a volver a consumir las preparaciones ofrecidas.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Actividad	Descripción	Autorizo
Evaluación sensorial infantil	Valoración de aspectos como sabor, textura, presentación, olor y reconocimiento de ingredientes mediante una escala visual adecuada para la edad.	☒ Sí ☐ No
Registro fotográfico	Toma de fotografías generales de las actividades, evitando mostrar directamente el rostro del niño o niña.	☒ Sí ☐ No
Grabación de audio	Registro de audio de algunas conversaciones o respuestas, únicamente para transcripción y análisis académico.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Firma:
Fecha: MARZO 7-2020

Laura Isabel C.E.
Firma investigadora 1
Nombre: Laura Isabel Castillo Erazo
C.C.: 1.111.541.842

Firma investigadora 2
Nombre: Karen Sofia Borrero Espitia
C.C.: 1.109.116.173



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Apreciados padres de familia / acudientes:

Reciban un cordial saludo.

Nosotras, Karen Sofía Borrero Espitia y Laura Isabel Castillo Erazo, estudiantes del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, nos encontramos desarrollando nuestro proyecto de grado, el cual tiene como objetivo identificar el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños y niñas de 8 a 10 años, con el fin de diseñar e implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas que promuevan el interés y la valoración de la cultura alimentaria local.

Por medio de la presente, solicitamos su autorización para que su hijo(a) participe en este proyecto de investigación.

Este proyecto ha sido avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat (Acta ___ de 2026). La finalidad del proyecto, así como de sus resultados, es exclusivamente académica y no tiene ningún ánimo de lucro.

Descripción de las actividades

Si usted autoriza la participación de su hijo(a), podrá participar en las siguientes actividades en un espacio previamente acordado y seguro:

- Diligenciamiento de un cuestionario sobre hábitos alimentarios.
- Participación en un grupo focal y actividades lúdicas relacionadas con la alimentación.
- Talleres pedagógicos y degustaciones guiadas de preparaciones tradicionales.
- Evaluación sensorial de una pieza gastronómica diseñada a partir del proceso pedagógico.

Las actividades se desarrollarán en fechas y horarios previamente acordados con las familias/acudientes, con una duración aproximada de 30 a 60 minutos por sesión, en espacios que serán informados con anticipación.

La participación es completamente voluntaria y no implica ningún riesgo físico ni psicológico para su hijo(a). No se ofrece ningún tipo de compensación económica o material por participar.

Usted puede decidir no autorizar la participación o retirarla en cualquier momento, sin que esto genere consecuencias académicas o disciplinarias para su hijo(a). En caso de retiro,



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

bastará con informar su decisión a los correos electrónicos indicados al final de este documento.

La información, opiniones y aportes recolectados serán utilizados únicamente con fines académicos y serán almacenados de forma segura.

Si usted lo autoriza, algunas actividades podrán ser registradas mediante fotografías o grabaciones de audio. En el caso de las fotografías, no se registrarán rostros, sino únicamente planos generales o de espaldas. Las grabaciones serán transcritas y utilizadas únicamente para análisis académico.

El nombre de su hijo(a) no aparecerá en el trabajo final; se garantizará la confidencialidad de su identidad.

El trabajo de grado quedará disponible para consulta pública en el repositorio digital de la Biblioteca de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Si tiene alguna inquietud, observación o desea ampliar la información, puede comunicarse con nosotras a los siguientes correos electrónicos:

lauraisabelcas17@javerianacali.edu.co

chofisbarrera@javerianacali.edu.co

O dirigirse directamente al Comité de Ética de la Investigación al correo:
eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Autorización

Yo, Diana Beras Barrera,
identificado(a) con C.C. 29115942

En calidad de padre, madre o acudiente del menor:

Nombre del estudiante: Celeste Córdoba Barrera

☒ Autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.

☐ No autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

A continuación, autorizo de manera específica la participación de mi hijo(a) en las siguientes actividades:

Actividad	Descripción	Autorizo
Cuestionario de hábitos alimentarios	Diligenciamiento de preguntas sencillas sobre la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados y preparaciones típicas del Valle del Cauca.	☒ Sí ☐ No
Grupo focal o conversatorio	Participación en una conversación guiada sobre hábitos alimentarios, comidas favoritas, alimentos consumidos en casa, en el colegio y en celebraciones familiares.	☒ Sí ☐ No
Actividad lúdica de preferencias alimentarias	Dinámica participativa en la que los niños y niñas indican si les gusta, no les gusta o no conocen ciertos alimentos tradicionales y alimentos de consumo frecuente.	☒ Sí ☐ No
Proyección de video educativo	Observación de un video pedagógico sobre preparaciones tradicionales vallecaucanas, sus ingredientes, origen y significado cultural.	☒ Sí ☐ No
Conversatorio posterior al video	Espacio de diálogo donde los niños y niñas comparten lo que conocen, recuerdan o aprendieron sobre las preparaciones tradicionales presentadas.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones tradicionales	Degustación voluntaria de pequeñas porciones de preparaciones como chuleta valluna, salpicón, lulada y aguapanela.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones transformadas	Degustación voluntaria de productos creados a partir de ingredientes o preparaciones tradicionales, como sándwich de chuleta, gomitas de salpicón, jugo de lulo con panela y rosquillas de yuca.	☒ Sí ☐ No
Encuesta de percepción y preferencias	Respuesta a preguntas sencillas sobre el agrado, aceptación y disposición a volver a consumir las preparaciones ofrecidas.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Actividad	Descripción	Autorizo
Evaluación sensorial infantil	Valoración de aspectos como sabor, textura, presentación, olor y reconocimiento de ingredientes mediante una escala visual adecuada para la edad.	☒ Sí ☐ No
Registro fotográfico	Toma de fotografías generales de las actividades, evitando mostrar directamente el rostro del niño o niña.	☒ Sí ☐ No
Grabación de audio	Registro de audio de algunas conversaciones o respuestas, únicamente para transcripción y análisis académico.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Firma: *[Handwritten Signature]*

Fecha: 11/02/2026

Laura Isabel C.E.

Firma investigadora 1
Nombre: Laura Isabel Castillo Erazo
C.C.: 1.111.541.842

[Handwritten Signature]

Firma investigadora 2
Nombre: Karen Sofia Borrero Espitia
C.C.: 1.109.116.173



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Apreciados padres de familia / acudientes:

Reciban un cordial saludo.

Nosotras, Karen Sofía Borrero Espitia y Laura Isabel Castillo Erazo, estudiantes del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, nos encontramos desarrollando nuestro proyecto de grado, el cual tiene como objetivo identificar el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños y niñas de 8 a 10 años, con el fin de diseñar e implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas que promuevan el interés y la valoración de la cultura alimentaria local.

Por medio de la presente, solicitamos su autorización para que su hijo(a) participe en este proyecto de investigación.

Este proyecto ha sido avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat (Acta ___ de 2026). La finalidad del proyecto, así como de sus resultados, es exclusivamente académica y no tiene ningún ánimo de lucro.

Descripción de las actividades

Si usted autoriza la participación de su hijo(a), podrá participar en las siguientes actividades en un espacio previamente acordado y seguro:

- Diligenciamiento de un cuestionario sobre hábitos alimentarios.
- Participación en un grupo focal y actividades lúdicas relacionadas con la alimentación.
- Talleres pedagógicos y degustaciones guiadas de preparaciones tradicionales.
- Evaluación sensorial de una pieza gastronómica diseñada a partir del proceso pedagógico.

Las actividades se desarrollarán en fechas y horarios previamente acordados con las familias/acudientes, con una duración aproximada de 30 a 60 minutos por sesión, en espacios que serán informados con anticipación.

La participación es completamente voluntaria y no implica ningún riesgo físico ni psicológico para su hijo(a). No se ofrece ningún tipo de compensación económica o material por participar.

Usted puede decidir no autorizar la participación o retirarla en cualquier momento, sin que esto genere consecuencias académicas o disciplinarias para su hijo(a). En caso de retiro,



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

bastará con informar su decisión a los correos electrónicos indicados al final de este documento.

La información, opiniones y aportes recolectados serán utilizados únicamente con fines académicos y serán almacenados de forma segura.

Si usted lo autoriza, algunas actividades podrán ser registradas mediante fotografías o grabaciones de audio. En el caso de las fotografías, no se registrarán rostros, sino únicamente planos generales o de espaldas. Las grabaciones serán transcritas y utilizadas únicamente para análisis académico.

El nombre de su hijo(a) no aparecerá en el trabajo final; se garantizará la confidencialidad de su identidad.

El trabajo de grado quedará disponible para consulta pública en el repositorio digital de la Biblioteca de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Si tiene alguna inquietud, observación o desea ampliar la información, puede comunicarse con nosotras a los siguientes correos electrónicos:

lauraisabelcas17@javerianacali.edu.co

chofisborrero@javerianacali.edu.co

O dirigirse directamente al Comité de Ética de la Investigación al correo:
eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Autorización

Yo, Lucia Paola Hernandez Erazo
identificado(a) con C.C. 1151951561

En calidad de padre, madre o acudiente del menor:

Nombre del estudiante: Luciana Vela Hernandez

☒ Autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.

☐ No autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

A continuación, autorizo de manera específica la participación de mi hijo(a) en las siguientes actividades:

Actividad	Descripción	Autorizo
Cuestionario de hábitos alimentarios	Diligenciamiento de preguntas sencillas sobre la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados y preparaciones típicas del Valle del Cauca.	☒ Sí ☐ No
Grupo focal o conversatorio	Participación en una conversación guiada sobre hábitos alimentarios, comidas favoritas, alimentos consumidos en casa, en el colegio y en celebraciones familiares.	☒ Sí ☐ No
Actividad lúdica de preferencias alimentarias	Dinámica participativa en la que los niños y niñas indican si les gusta, no les gusta o no conocen ciertos alimentos tradicionales y alimentos de consumo frecuente.	☒ Sí ☐ No
Proyección de video educativo	Observación de un video pedagógico sobre preparaciones tradicionales vallecaucanas, sus ingredientes, origen y significado cultural.	☒ Sí ☐ No
Conversatorio posterior al video	Espacio de diálogo donde los niños y niñas comparten lo que conocen, recuerdan o aprendieron sobre las preparaciones tradicionales presentadas.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones tradicionales	Degustación voluntaria de pequeñas porciones de preparaciones como chuleta valluna, salpicón, lulada y aguapanela.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones transformadas	Degustación voluntaria de productos creados a partir de ingredientes o preparaciones tradicionales, como sándwich de chuleta, gomitas de salpicón, jugo de lulo con panela y rosquillas de yuca.	☒ Sí ☐ No
Encuesta de percepción y preferencias	Respuesta a preguntas sencillas sobre el agrado, aceptación y disposición a volver a consumir las preparaciones ofrecidas.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Actividad	Descripción	Autorizo
Evaluación sensorial infantil	Valoración de aspectos como sabor, textura, presentación, olor y reconocimiento de ingredientes mediante una escala visual adecuada para la edad.	☒ Sí ☐ No
Registro fotográfico	Toma de fotografías generales de las actividades, evitando mostrar directamente el rostro del niño o niña.	☒ Sí ☐ No
Grabación de audio	Registro de audio de algunas conversaciones o respuestas, únicamente para transcripción y análisis académico.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Firma: Lina P. Hernandez

Fecha: 07/03/2026

Laura Isabel C.E.

Firma investigadora 1
Nombre: Laura Isabel Castillo Erazo
C.C.: 1.111.541.842

KS

Firma investigadora 2
Nombre: Karen Sofía Borrero Espitia
C.C.: 1.109.116.173



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Apreciados padres de familia / acudientes:

Reciban un cordial saludo.

Nosotras, Karen Sofía Borrero Espitia y Laura Isabel Castillo Erazo, estudiantes del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, nos encontramos desarrollando nuestro proyecto de grado, el cual tiene como objetivo identificar el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños y niñas de 8 a 10 años, con el fin de diseñar e implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas que promuevan el interés y la valoración de la cultura alimentaria local.

Por medio de la presente, solicitamos su autorización para que su hijo(a) participe en este proyecto de investigación.

Este proyecto ha sido avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat (Acta ___ de 2026). La finalidad del proyecto, así como de sus resultados, es exclusivamente académica y no tiene ningún ánimo de lucro.

Descripción de las actividades

Si usted autoriza la participación de su hijo(a), podrá participar en las siguientes actividades en un espacio previamente acordado y seguro:

- Diligenciamiento de un cuestionario sobre hábitos alimentarios.
- Participación en un grupo focal y actividades lúdicas relacionadas con la alimentación.
- Talleres pedagógicos y degustaciones guiadas de preparaciones tradicionales.
- Evaluación sensorial de una pieza gastronómica diseñada a partir del proceso pedagógico.

Las actividades se desarrollarán en fechas y horarios previamente acordados con las familias/acudientes, con una duración aproximada de 30 a 60 minutos por sesión, en espacios que serán informados con anticipación.

La participación es completamente voluntaria y no implica ningún riesgo físico ni psicológico para su hijo(a). No se ofrece ningún tipo de compensación económica o material por participar.

Usted puede decidir no autorizar la participación o retirarla en cualquier momento, sin que esto genere consecuencias académicas o disciplinarias para su hijo(a). En caso de retiro,



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

bastará con informar su decisión a los correos electrónicos indicados al final de este documento.

La información, opiniones y aportes recolectados serán utilizados únicamente con fines académicos y serán almacenados de forma segura.

Si usted lo autoriza, algunas actividades podrán ser registradas mediante fotografías o grabaciones de audio. En el caso de las fotografías, no se registrarán rostros, sino únicamente planos generales o de espaldas. Las grabaciones serán transcritas y utilizadas únicamente para análisis académico.

El nombre de su hijo(a) no aparecerá en el trabajo final; se garantizará la confidencialidad de su identidad.

El trabajo de grado quedará disponible para consulta pública en el repositorio digital de la Biblioteca de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Si tiene alguna inquietud, observación o desea ampliar la información, puede comunicarse con nosotras a los siguientes correos electrónicos:

lauraisabelcas17@javerianacali.edu.co

chofisborrero@javerianacali.edu.co

O dirigirse directamente al Comité de Ética de la Investigación al correo:
eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Autorización

Yo, Karina Lopez Eraso
identificado(a) con C.C. 1144132722

En calidad de padre, madre o acudiente del menor:

Nombre del estudiante: Jorge Alejandro Culpintero Lopez

☒ Autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.

☐ No autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

A continuación, autorizo de manera específica la participación de mi hijo(a) en las siguientes actividades:

Actividad	Descripción	Autorizo
Cuestionario de hábitos alimentarios	Diligenciamiento de preguntas sencillas sobre la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados y preparaciones típicas del Valle del Cauca.	☒ Sí ☐ No
Grupo focal o conversatorio	Participación en una conversación guiada sobre hábitos alimentarios, comidas favoritas, alimentos consumidos en casa, en el colegio y en celebraciones familiares.	☒ Sí ☐ No
Actividad lúdica de preferencias alimentarias	Dinámica participativa en la que los niños y niñas indican si les gusta, no les gusta o no conocen ciertos alimentos tradicionales y alimentos de consumo frecuente.	☒ Sí ☐ No
Proyección de video educativo	Observación de un video pedagógico sobre preparaciones tradicionales vallecaucanas, sus ingredientes, origen y significado cultural.	☒ Sí ☐ No
Conversatorio posterior al video	Espacio de diálogo donde los niños y niñas comparten lo que conocen, recuerdan o aprendieron sobre las preparaciones tradicionales presentadas.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones tradicionales	Degustación voluntaria de pequeñas porciones de preparaciones como chuleta valluna, salpicón, lulada y aguapanela.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones transformadas	Degustación voluntaria de productos creados a partir de ingredientes o preparaciones tradicionales, como sándwich de chuleta, gomitas de salpicón, jugo de lulo con panela y rosquillas de yuca.	☒ Sí ☐ No
Encuesta de percepción y preferencias	Respuesta a preguntas sencillas sobre el agrado, aceptación y disposición a volver a consumir las preparaciones ofrecidas.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Actividad	Descripción	Autorizo
Evaluación sensorial infantil	Valoración de aspectos como sabor, textura, presentación, olor y reconocimiento de ingredientes mediante una escala visual adecuada para la edad.	☒ Sí ☐ No
Registro fotográfico	Toma de fotografías generales de las actividades, evitando mostrar directamente el rostro del niño o niña.	☒ Sí ☐ No
Grabación de audio	Registro de audio de algunas conversaciones o respuestas, únicamente para transcripción y análisis académico.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Firma: Karina Lopez Erazo

Fecha: Mayo 7/2026

Laura Isabel C.E.

Firma investigadora 1
Nombre: Laura Isabel Castillo Erazo
C.C.: 1.111.541.842

KS

Firma investigadora 2
Nombre: Karen Sofia Borrero Espitia
C.C.: 1.109.116.173



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Apreciados padres de familia / acudientes:

Reciban un cordial saludo.

Nosotras, Karen Sofía Borrero Espitia y Laura Isabel Castillo Erazo, estudiantes del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, nos encontramos desarrollando nuestro proyecto de grado, el cual tiene como objetivo identificar el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños y niñas de 8 a 10 años, con el fin de diseñar e implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas que promuevan el interés y la valoración de la cultura alimentaria local.

Por medio de la presente, solicitamos su autorización para que su hijo(a) participe en este proyecto de investigación.

Este proyecto ha sido avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat (Acta ___ de 2026). La finalidad del proyecto, así como de sus resultados, es exclusivamente académica y no tiene ningún ánimo de lucro.

Descripción de las actividades

Si usted autoriza la participación de su hijo(a), podrá participar en las siguientes actividades en un espacio previamente acordado y seguro:

- Diligenciamiento de un cuestionario sobre hábitos alimentarios.
- Participación en un grupo focal y actividades lúdicas relacionadas con la alimentación.
- Talleres pedagógicos y degustaciones guiadas de preparaciones tradicionales.
- Evaluación sensorial de una pieza gastronómica diseñada a partir del proceso pedagógico.

Las actividades se desarrollarán en fechas y horarios previamente acordados con las familias/acudientes, con una duración aproximada de 30 a 60 minutos por sesión, en espacios que serán informados con anticipación.

La participación es completamente voluntaria y no implica ningún riesgo físico ni psicológico para su hijo(a). No se ofrece ningún tipo de compensación económica o material por participar.

Usted puede decidir no autorizar la participación o retirarla en cualquier momento, sin que esto genere consecuencias académicas o disciplinarias para su hijo(a). En caso de retiro,



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

bastará con informar su decisión a los correos electrónicos indicados al final de este documento.

La información, opiniones y aportes recolectados serán utilizados únicamente con fines académicos y serán almacenados de forma segura.

Si usted lo autoriza, algunas actividades podrán ser registradas mediante fotografías o grabaciones de audio. En el caso de las fotografías, no se registrarán rostros, sino únicamente planos generales o de espaldas. Las grabaciones serán transcritas y utilizadas únicamente para análisis académico.

El nombre de su hijo(a) no aparecerá en el trabajo final; se garantizará la confidencialidad de su identidad.

El trabajo de grado quedará disponible para consulta pública en el repositorio digital de la Biblioteca de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Si tiene alguna inquietud, observación o desea ampliar la información, puede comunicarse con nosotras a los siguientes correos electrónicos:

lauraisabelcas17@javerianacali.edu.co

chofisborrero@javerianacali.edu.co

O dirigirse directamente al Comité de Ética de la Investigación al correo:
eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Autorización

Yo, Luz Elena Rojas Carrillo
identificado(a) con C.C. 27.602.477

En calidad de padre, madre o acudiente del menor:

Nombre del estudiante: Valencia Elena Rojas

☒ Autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.

☐ No autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

A continuación, autorizo de manera específica la participación de mi hijo(a) en las siguientes actividades:

Actividad	Descripción	Autorizo
Cuestionario de hábitos alimentarios	Diligenciamiento de preguntas sencillas sobre la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados y preparaciones típicas del Valle del Cauca.	☒ Sí ☐ No
Grupo focal o conversatorio	Participación en una conversación guiada sobre hábitos alimentarios, comidas favoritas, alimentos consumidos en casa, en el colegio y en celebraciones familiares.	☒ Sí ☐ No
Actividad lúdica de preferencias alimentarias	Dinámica participativa en la que los niños y niñas indican si les gusta, no les gusta o no conocen ciertos alimentos tradicionales y alimentos de consumo frecuente.	☒ Sí ☐ No
Proyección de video educativo	Observación de un video pedagógico sobre preparaciones tradicionales vallecaucanas, sus ingredientes, origen y significado cultural.	☒ Sí ☐ No
Conversatorio posterior al video	Espacio de diálogo donde los niños y niñas comparten lo que conocen, recuerdan o aprendieron sobre las preparaciones tradicionales presentadas.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones tradicionales	Degustación voluntaria de pequeñas porciones de preparaciones como chuleta valluna, salpicón, lulada y aguapanela.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones transformadas	Degustación voluntaria de productos creados a partir de ingredientes o preparaciones tradicionales, como sándwich de chuleta, gomitas de salpicón, jugo de lulo con panela y rosquillas de yuca.	☒ Sí ☐ No
Encuesta de percepción y preferencias	Respuesta a preguntas sencillas sobre el agrado, aceptación y disposición a volver a consumir las preparaciones ofrecidas.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Actividad	Descripción	Autorizo
Evaluación sensorial infantil	Valoración de aspectos como sabor, textura, presentación, olor y reconocimiento de ingredientes mediante una escala visual adecuada para la edad.	☒ Sí ☐ No
Registro fotográfico	Toma de fotografías generales de las actividades, evitando mostrar directamente el rostro del niño o niña.	☒ Sí ☐ No
Grabación de audio	Registro de audio de algunas conversaciones o respuestas, únicamente para transcripción y análisis académico.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Firma: Luz Ivace Biza Cerro

Fecha: 7 de marzo de 2016

Laura Isabel C.E.

Firma investigadora 1

Nombre: Laura Isabel Castillo Erazo

C.C.: 1.111.541.842

KS

Firma investigadora 2

Nombre: Karen Sofía Borrero Espitia

C.C.: 1.109.116.173



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Apreciados padres de familia / acudientes:

Reciban un cordial saludo.

Nosotras, Karen Sofía Borrero Espitia y Laura Isabel Castillo Erazo, estudiantes del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, nos encontramos desarrollando nuestro proyecto de grado, el cual tiene como objetivo identificar el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños y niñas de 8 a 10 años, con el fin de diseñar e implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas que promuevan el interés y la valoración de la cultura alimentaria local.

Por medio de la presente, solicitamos su autorización para que su hijo(a) participe en este proyecto de investigación.

Este proyecto ha sido avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat (Acta ___ de 2026). La finalidad del proyecto, así como de sus resultados, es exclusivamente académica y no tiene ningún ánimo de lucro.

Descripción de las actividades

Si usted autoriza la participación de su hijo(a), podrá participar en las siguientes actividades en un espacio previamente acordado y seguro:

- Diligenciamiento de un cuestionario sobre hábitos alimentarios.
- Participación en un grupo focal y actividades lúdicas relacionadas con la alimentación.
- Talleres pedagógicos y degustaciones guiadas de preparaciones tradicionales.
- Evaluación sensorial de una pieza gastronómica diseñada a partir del proceso pedagógico.

Las actividades se desarrollarán en fechas y horarios previamente acordados con las familias/acudientes, con una duración aproximada de 30 a 60 minutos por sesión, en espacios que serán informados con anticipación.

La participación es completamente voluntaria y no implica ningún riesgo físico ni psicológico para su hijo(a). No se ofrece ningún tipo de compensación económica o material por participar.

Usted puede decidir no autorizar la participación o retirarla en cualquier momento, sin que esto genere consecuencias académicas o disciplinarias para su hijo(a). En caso de retiro,



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

bastará con informar su decisión a los correos electrónicos indicados al final de este documento.

La información, opiniones y aportes recolectados serán utilizados únicamente con fines académicos y serán almacenados de forma segura.

Si usted lo autoriza, algunas actividades podrán ser registradas mediante fotografías o grabaciones de audio. En el caso de las fotografías, no se registrarán rostros, sino únicamente planos generales o de espaldas. Las grabaciones serán transcritas y utilizadas únicamente para análisis académico.

El nombre de su hijo(a) no aparecerá en el trabajo final; se garantizará la confidencialidad de su identidad.

El trabajo de grado quedará disponible para consulta pública en el repositorio digital de la Biblioteca de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Si tiene alguna inquietud, observación o desea ampliar la información, puede comunicarse con nosotras a los siguientes correos electrónicos:

lauraisabelcas17@javerianacali.edu.co

chofisborrero@javerianacali.edu.co

O dirigirse directamente al Comité de Ética de la Investigación al correo:
eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Autorización

Yo, Lorena Moreno Beltrán
identificado(a) con C.C. 118 290 242

En calidad de padre, madre o acudiente del menor:

Nombre del estudiante: Francisco Jacobo García M.

- ☒ Autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.
☐ No autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

A continuación, autorizo de manera específica la participación de mi hijo(a) en las siguientes actividades:

Actividad	Descripción	Autorizo
Cuestionario de hábitos alimentarios	Diligenciamiento de preguntas sencillas sobre la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados y preparaciones típicas del Valle del Cauca.	☒ Sí ☐ No
Grupo focal o conversatorio	Participación en una conversación guiada sobre hábitos alimentarios, comidas favoritas, alimentos consumidos en casa, en el colegio y en celebraciones familiares.	☒ Sí ☐ No
Actividad lúdica de preferencias alimentarias	Dinámica participativa en la que los niños y niñas indican si les gusta, no les gusta o no conocen ciertos alimentos tradicionales y alimentos de consumo frecuente.	☒ Sí ☐ No
Proyección de video educativo	Observación de un video pedagógico sobre preparaciones tradicionales vallecaucanas, sus ingredientes, origen y significado cultural.	☒ Sí ☐ No
Conversatorio posterior al video	Espacio de diálogo donde los niños y niñas comparten lo que conocen, recuerdan o aprendieron sobre las preparaciones tradicionales presentadas.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones tradicionales	Degustación voluntaria de pequeñas porciones de preparaciones como chuleta valluna, salpicón, lulada y aguapanela.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones transformadas	Degustación voluntaria de productos creados a partir de ingredientes o preparaciones tradicionales, como sándwich de chuleta, gomitas de salpicón, jugo de lulo con panela y rosquillas de yuca.	☒ Sí ☐ No
Encuesta de percepción y preferencias	Respuesta a preguntas sencillas sobre el agrado, aceptación y disposición a volver a consumir las preparaciones ofrecidas.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Actividad	Descripción	Autorizo
Evaluación sensorial infantil	Valoración de aspectos como sabor, textura, presentación, olor y reconocimiento de ingredientes mediante una escala visual adecuada para la edad.	☒ Sí ☐ No
Registro fotográfico	Toma de fotografías generales de las actividades, evitando mostrar directamente el rostro del niño o niña.	☒ Sí ☐ No
Grabación de audio	Registro de audio de algunas conversaciones o respuestas, únicamente para transcripción y análisis académico.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Firma: 

Fecha: 7 - Marzo / 2020.

Laura Isabel C.E.

Firma investigadora 1
Nombre: Laura Isabel Castillo Erazo
C.C.: 1.111.541.842



Firma investigadora 2
Nombre: Karen Sofia Borrero Espitia
C.C.: 1.109.116.173



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Apreciados padres de familia / acudientes:

Reciban un cordial saludo.

Nosotras, Karen Sofía Borrero Espitia y Laura Isabel Castillo Erazo, estudiantes del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, nos encontramos desarrollando nuestro proyecto de grado, el cual tiene como objetivo identificar el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños y niñas de 8 a 10 años, con el fin de diseñar e implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas que promuevan el interés y la valoración de la cultura alimentaria local.

Por medio de la presente, solicitamos su autorización para que su hijo(a) participe en este proyecto de investigación.

Este proyecto ha sido avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat (Acta ___ de 2026). La finalidad del proyecto, así como de sus resultados, es exclusivamente académica y no tiene ningún ánimo de lucro.

Descripción de las actividades

Si usted autoriza la participación de su hijo(a), podrá participar en las siguientes actividades en un espacio previamente acordado y seguro:

- Diligenciamiento de un cuestionario sobre hábitos alimentarios.
- Participación en un grupo focal y actividades lúdicas relacionadas con la alimentación.
- Talleres pedagógicos y degustaciones guiadas de preparaciones tradicionales.
- Evaluación sensorial de una pieza gastronómica diseñada a partir del proceso pedagógico.

Las actividades se desarrollarán en fechas y horarios previamente acordados con las familias/acudientes, con una duración aproximada de 30 a 60 minutos por sesión, en espacios que serán informados con anticipación.

La participación es completamente voluntaria y no implica ningún riesgo físico ni psicológico para su hijo(a). No se ofrece ningún tipo de compensación económica o material por participar.

Usted puede decidir no autorizar la participación o retirarla en cualquier momento, sin que esto genere consecuencias académicas o disciplinarias para su hijo(a). En caso de retiro,



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

bastará con informar su decisión a los correos electrónicos indicados al final de este documento.

La información, opiniones y aportes recolectados serán utilizados únicamente con fines académicos y serán almacenados de forma segura.

Si usted lo autoriza, algunas actividades podrán ser registradas mediante fotografías o grabaciones de audio. En el caso de las fotografías, no se registrarán rostros, sino únicamente planos generales o de espaldas. Las grabaciones serán transcritas y utilizadas únicamente para análisis académico.

El nombre de su hijo(a) no aparecerá en el trabajo final; se garantizará la confidencialidad de su identidad.

El trabajo de grado quedará disponible para consulta pública en el repositorio digital de la Biblioteca de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Si tiene alguna inquietud, observación o desea ampliar la información, puede comunicarse con nosotras a los siguientes correos electrónicos:

lauraisabelcas17@javerianacali.edu.co

chofisborrero@javerianacali.edu.co

O dirigirse directamente al Comité de Ética de la Investigación al correo:
eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Autorización

Yo, Mariana Osca
identificado(a) con C.C. 1.118.287.224

En calidad de padre, madre o acudiente del menor:

Nombre del estudiante: Sergio Herrera

☒ Autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.

☐ No autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

A continuación, autorizo de manera específica la participación de mi hijo(a) en las siguientes actividades:

Actividad	Descripción	Autorizo
Cuestionario de hábitos alimentarios	Diligenciamiento de preguntas sencillas sobre la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados y preparaciones típicas del Valle del Cauca.	☒ Sí ☐ No
Grupo focal o conversatorio	Participación en una conversación guiada sobre hábitos alimentarios, comidas favoritas, alimentos consumidos en casa, en el colegio y en celebraciones familiares.	☒ Sí ☐ No
Actividad lúdica de preferencias alimentarias	Dinámica participativa en la que los niños y niñas indican si les gusta, no les gusta o no conocen ciertos alimentos tradicionales y alimentos de consumo frecuente.	☒ Sí ☐ No
Proyección de video educativo	Observación de un video pedagógico sobre preparaciones tradicionales vallecaucanas, sus ingredientes, origen y significado cultural.	☒ Sí ☐ No
Conversatorio posterior al video	Espacio de diálogo donde los niños y niñas comparten lo que conocen, recuerdan o aprendieron sobre las preparaciones tradicionales presentadas.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones tradicionales	Degustación voluntaria de pequeñas porciones de preparaciones como chuleta valluna, salpicón, lulada y aguapanela.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones transformadas	Degustación voluntaria de productos creados a partir de ingredientes o preparaciones tradicionales, como sándwich de chuleta, gomitas de salpicón, jugo de lulo con panela y rosquillas de yuca.	☒ Sí ☐ No
Encuesta de percepción y preferencias	Respuesta a preguntas sencillas sobre el agrado, aceptación y disposición a volver a consumir las preparaciones ofrecidas.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Actividad	Descripción	Autorizo
Evaluación sensorial infantil	Valoración de aspectos como sabor, textura, presentación, olor y reconocimiento de ingredientes mediante una escala visual adecuada para la edad.	☒ Sí ☐ No
Registro fotográfico	Toma de fotografías generales de las actividades, evitando mostrar directamente el rostro del niño o niña.	☒ Sí ☐ No
Grabación de audio	Registro de audio de algunas conversaciones o respuestas, únicamente para transcripción y análisis académico.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Firma: Larada Ossa

Fecha: Marzo 7/2026

Laura Isabel C.E.

Firma investigadora 1
Nombre: Laura Isabel Castillo Erazo
C.C.: 1.111.541.842

KA

Firma investigadora 2
Nombre: Karen Sofia Borrero Espitia
C.C.: 1.109.116.173



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Apreciados padres de familia / acudientes:

Reciban un cordial saludo.

Nosotras, Karen Sofía Borrero Espitia y Laura Isabel Castillo Erazo, estudiantes del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, nos encontramos desarrollando nuestro proyecto de grado, el cual tiene como objetivo identificar el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños y niñas de 8 a 10 años, con el fin de diseñar e implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas que promuevan el interés y la valoración de la cultura alimentaria local.

Por medio de la presente, solicitamos su autorización para que su hijo(a) participe en este proyecto de investigación.

Este proyecto ha sido avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat (Acta ___ de 2026). La finalidad del proyecto, así como de sus resultados, es exclusivamente académica y no tiene ningún ánimo de lucro.

Descripción de las actividades

Si usted autoriza la participación de su hijo(a), podrá participar en las siguientes actividades en un espacio previamente acordado y seguro:

- Diligenciamiento de un cuestionario sobre hábitos alimentarios.
- Participación en un grupo focal y actividades lúdicas relacionadas con la alimentación.
- Talleres pedagógicos y degustaciones guiadas de preparaciones tradicionales.
- Evaluación sensorial de una pieza gastronómica diseñada a partir del proceso pedagógico.

Las actividades se desarrollarán en fechas y horarios previamente acordados con las familias/acudientes, con una duración aproximada de 30 a 60 minutos por sesión, en espacios que serán informados con anticipación.

La participación es completamente voluntaria y no implica ningún riesgo físico ni psicológico para su hijo(a). No se ofrece ningún tipo de compensación económica o material por participar.

Usted puede decidir no autorizar la participación o retirarla en cualquier momento, sin que esto genere consecuencias académicas o disciplinarias para su hijo(a). En caso de retiro,



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

bastará con informar su decisión a los correos electrónicos indicados al final de este documento.

La información, opiniones y aportes recolectados serán utilizados únicamente con fines académicos y serán almacenados de forma segura.

Si usted lo autoriza, algunas actividades podrán ser registradas mediante fotografías o grabaciones de audio. En el caso de las fotografías, no se registrarán rostros, sino únicamente planos generales o de espaldas. Las grabaciones serán transcritas y utilizadas únicamente para análisis académico.

El nombre de su hijo(a) no aparecerá en el trabajo final; se garantizará la confidencialidad de su identidad.

El trabajo de grado quedará disponible para consulta pública en el repositorio digital de la Biblioteca de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Si tiene alguna inquietud, observación o desea ampliar la información, puede comunicarse con nosotras a los siguientes correos electrónicos:

lauraisabelcas17@javerianacali.edu.co

chofisborrero@javerianacali.edu.co

O dirigirse directamente al Comité de Ética de la Investigación al correo:
eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Autorización

Yo, Lina María Jaramillo
identificado(a) con C.C. 91.930.376

En calidad de padre, madre o acudiente del menor:

Nombre del estudiante: Josué Giraldo Jaramillo

☒ Autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.

☐ No autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

A continuación, autorizo de manera específica la participación de mi hijo(a) en las siguientes actividades:

Actividad	Descripción	Autorizo
Cuestionario de hábitos alimentarios	Diligenciamiento de preguntas sencillas sobre la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados y preparaciones típicas del Valle del Cauca.	☒ Sí ☐ No
Grupo focal o conversatorio	Participación en una conversación guiada sobre hábitos alimentarios, comidas favoritas, alimentos consumidos en casa, en el colegio y en celebraciones familiares.	☒ Sí ☐ No
Actividad lúdica de preferencias alimentarias	Dinámica participativa en la que los niños y niñas indican si les gusta, no les gusta o no conocen ciertos alimentos tradicionales y alimentos de consumo frecuente.	☒ Sí ☐ No
Proyección de video educativo	Observación de un video pedagógico sobre preparaciones tradicionales vallecaucanas, sus ingredientes, origen y significado cultural.	☒ Sí ☐ No
Conversatorio posterior al video	Espacio de diálogo donde los niños y niñas comparten lo que conocen, recuerdan o aprendieron sobre las preparaciones tradicionales presentadas.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones tradicionales	Degustación voluntaria de pequeñas porciones de preparaciones como chuleta valluna, salpicón, lulada y aguapanela.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones transformadas	Degustación voluntaria de productos creados a partir de ingredientes o preparaciones tradicionales, como sándwich de chuleta, gomitas de salpicón, jugo de lulo con panela y rosquillas de yuca.	☒ Sí ☐ No
Encuesta de percepción y preferencias	Respuesta a preguntas sencillas sobre el agrado, aceptación y disposición a volver a consumir las preparaciones ofrecidas.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JADERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Actividad	Descripción	Autorizo
Evaluación sensorial infantil	Valoración de aspectos como sabor, textura, presentación, olor y reconocimiento de ingredientes mediante una escala visual adecuada para la edad.	☒ Sí ☐ No
Registro fotográfico	Toma de fotografías generales de las actividades, evitando mostrar directamente el rostro del niño o niña.	☒ Sí ☐ No
Grabación de audio	Registro de audio de algunas conversaciones o respuestas, únicamente para transcripción y análisis académico.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Firma: 

Fecha: Marzo-7-2026

Laura Isabel C.E.

Firma investigadora 1
Nombre: Laura Isabel Castillo Erazo
C.C.: 1.111.541.842



Firma investigadora 2
Nombre: Karen Sofia Borrero Espitia
C.C.: 1.109.116.173



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JADERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Apreciados padres de familia / acudientes:

Reciban un cordial saludo.

Nosotras, Karen Sofía Borrero Espitia y Laura Isabel Castillo Erazo, estudiantes del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, nos encontramos desarrollando nuestro proyecto de grado, el cual tiene como objetivo identificar el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños y niñas de 8 a 10 años, con el fin de diseñar e implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas que promuevan el interés y la valoración de la cultura alimentaria local.

Por medio de la presente, solicitamos su autorización para que su hijo(a) participe en este proyecto de investigación.

Este proyecto ha sido avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat (Acta ___ de 2026). La finalidad del proyecto, así como de sus resultados, es exclusivamente académica y no tiene ningún ánimo de lucro.

Descripción de las actividades

Si usted autoriza la participación de su hijo(a), podrá participar en las siguientes actividades en un espacio previamente acordado y seguro:

- Diligenciamiento de un cuestionario sobre hábitos alimentarios.
- Participación en un grupo focal y actividades lúdicas relacionadas con la alimentación.
- Talleres pedagógicos y degustaciones guiadas de preparaciones tradicionales.
- Evaluación sensorial de una pieza gastronómica diseñada a partir del proceso pedagógico.

Las actividades se desarrollarán en fechas y horarios previamente acordados con las familias/acudientes, con una duración aproximada de 30 a 60 minutos por sesión, en espacios que serán informados con anticipación.

La participación es completamente voluntaria y no implica ningún riesgo físico ni psicológico para su hijo(a). No se ofrece ningún tipo de compensación económica o material por participar.

Usted puede decidir no autorizar la participación o retirarla en cualquier momento, sin que esto genere consecuencias académicas o disciplinarias para su hijo(a). En caso de retiro,



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JADERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JADERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

bastará con informar su decisión a los correos electrónicos indicados al final de este documento.

La información, opiniones y aportes recolectados serán utilizados únicamente con fines académicos y serán almacenados de forma segura.

Si usted lo autoriza, algunas actividades podrán ser registradas mediante fotografías o grabaciones de audio. En el caso de las fotografías, no se registrarán rostros, sino únicamente planos generales o de espaldas. Las grabaciones serán transcritas y utilizadas únicamente para análisis académico.

El nombre de su hijo(a) no aparecerá en el trabajo final; se garantizará la confidencialidad de su identidad.

El trabajo de grado quedará disponible para consulta pública en el repositorio digital de la Biblioteca de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Si tiene alguna inquietud, observación o desea ampliar la información, puede comunicarse con nosotras a los siguientes correos electrónicos:

lauraisabelcas17@javerianacali.edu.co

chofisbarrera@javerianacali.edu.co

O dirigirse directamente al Comité de Ética de la Investigación al correo:
eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Autorización

Yo, Carl Acosta Gao
identificado(a) con C.C. 38642872

En calidad de padre, madre o acudiente del menor:

Nombre del estudiante: Antonia Jairo Acosta

☒ Autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.

☐ No autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

A continuación, autorizo de manera específica la participación de mi hijo(a) en las siguientes actividades:

Actividad	Descripción	Autorizo
Cuestionario de hábitos alimentarios	Diligenciamiento de preguntas sencillas sobre la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados y preparaciones típicas del Valle del Cauca.	☒ Sí ☐ No
Grupo focal o conversatorio	Participación en una conversación guiada sobre hábitos alimentarios, comidas favoritas, alimentos consumidos en casa, en el colegio y en celebraciones familiares.	☒ Sí ☐ No
Actividad lúdica de preferencias alimentarias	Dinámica participativa en la que los niños y niñas indican si les gusta, no les gusta o no conocen ciertos alimentos tradicionales y alimentos de consumo frecuente.	☒ Sí ☐ No
Proyección de video educativo	Observación de un video pedagógico sobre preparaciones tradicionales vallecaucanas, sus ingredientes, origen y significado cultural.	☒ Sí ☐ No
Conversatorio posterior al video	Espacio de diálogo donde los niños y niñas comparten lo que conocen, recuerdan o aprendieron sobre las preparaciones tradicionales presentadas.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones tradicionales	Degustación voluntaria de pequeñas porciones de preparaciones como chuleta valluna, salpicón, lulada y aguapanela.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones transformadas	Degustación voluntaria de productos creados a partir de ingredientes o preparaciones tradicionales, como sándwich de chuleta, gomitas de salpicón, jugo de lulo con panela y rosquillas de yuca.	☒ Sí ☐ No
Encuesta de percepción y preferencias	Respuesta a preguntas sencillas sobre el agrado, aceptación y disposición a volver a consumir las preparaciones ofrecidas.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Actividad	Descripción	Autorizo
Evaluación sensorial infantil	Valoración de aspectos como sabor, textura, presentación, olor y reconocimiento de ingredientes mediante una escala visual adecuada para la edad.	☒ Sí ☐ No
Registro fotográfico	Toma de fotografías generales de las actividades, evitando mostrar directamente el rostro del niño o niña.	☒ Sí ☐ No
Grabación de audio	Registro de audio de algunas conversaciones o respuestas, únicamente para transcripción y análisis académico.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Firma:

Fecha:

Hoy 7/10/26

Laura Isabel C.E.

Firma investigadora 1
Nombre: Laura Isabel Castillo Erazo
C.C.: 1.111.541.842

Firma investigadora 2
Nombre: Karen Sofia Borrero Espitia
C.C.: 1.109.116.173



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Apreciados padres de familia / acudientes:

Reciban un cordial saludo.

Nosotras, Karen Sofía Borrero Espitia y Laura Isabel Castillo Erazo, estudiantes del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, nos encontramos desarrollando nuestro proyecto de grado, el cual tiene como objetivo identificar el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños y niñas de 8 a 10 años, con el fin de diseñar e implementar estrategias pedagógicas y gastronómicas que promuevan el interés y la valoración de la cultura alimentaria local.

Por medio de la presente, solicitamos su autorización para que su hijo(a) participe en este proyecto de investigación.

Este proyecto ha sido avalado por el Comité de Ética de la Facultad de Creación y Hábitat (Acta ___ de 2026). La finalidad del proyecto, así como de sus resultados, es exclusivamente académica y no tiene ningún ánimo de lucro.

Descripción de las actividades

Si usted autoriza la participación de su hijo(a), podrá participar en las siguientes actividades en un espacio previamente acordado y seguro:

- Diligenciamiento de un cuestionario sobre hábitos alimentarios.
- Participación en un grupo focal y actividades lúdicas relacionadas con la alimentación.
- Talleres pedagógicos y degustaciones guiadas de preparaciones tradicionales.
- Evaluación sensorial de una pieza gastronómica diseñada a partir del proceso pedagógico.

Las actividades se desarrollarán en fechas y horarios previamente acordados con las familias/acudientes, con una duración aproximada de 30 a 60 minutos por sesión, en espacios que serán informados con anticipación.

La participación es completamente voluntaria y no implica ningún riesgo físico ni psicológico para su hijo(a). No se ofrece ningún tipo de compensación económica o material por participar.

Usted puede decidir no autorizar la participación o retirarla en cualquier momento, sin que esto genere consecuencias académicas o disciplinarias para su hijo(a). En caso de retiro,



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

bastará con informar su decisión a los correos electrónicos indicados al final de este documento.

La información, opiniones y aportes recolectados serán utilizados únicamente con fines académicos y serán almacenados de forma segura.

Si usted lo autoriza, algunas actividades podrán ser registradas mediante fotografías o grabaciones de audio. En el caso de las fotografías, no se registrarán rostros, sino únicamente planos generales o de espaldas. Las grabaciones serán transcritas y utilizadas únicamente para análisis académico.

El nombre de su hijo(a) no aparecerá en el trabajo final; se garantizará la confidencialidad de su identidad.

El trabajo de grado quedará disponible para consulta pública en el repositorio digital de la Biblioteca de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Si tiene alguna inquietud, observación o desea ampliar la información, puede comunicarse con nosotras a los siguientes correos electrónicos:

lauraisabelcas17@javerianacali.edu.co

chofisborrero@javerianacali.edu.co

O dirigirse directamente al Comité de Ética de la Investigación al correo:
eticainstitucional@javerianacali.edu.co

Autorización

Yo,

identificado(a) con C.C. 310916751

En calidad de padre, madre o acudiente del menor:

Nombre del estudiante: ISAAC ANZA

☒ Autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.

☐ No autorizo la participación de mi hijo(a) en el proyecto.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

A continuación, autorizo de manera específica la participación de mi hijo(a) en las siguientes actividades:

Actividad	Descripción	Autorizo
Cuestionario de hábitos alimentarios	Diligenciamiento de preguntas sencillas sobre la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados y preparaciones típicas del Valle del Cauca.	☒ Sí ☐ No
Grupo focal o conversatorio	Participación en una conversación guiada sobre hábitos alimentarios, comidas favoritas, alimentos consumidos en casa, en el colegio y en celebraciones familiares.	☒ Sí ☐ No
Actividad lúdica de preferencias alimentarias	Dinámica participativa en la que los niños y niñas indican si les gusta, no les gusta o no conocen ciertos alimentos tradicionales y alimentos de consumo frecuente.	☒ Sí ☐ No
Proyección de video educativo	Observación de un video pedagógico sobre preparaciones tradicionales vallecaucanas, sus ingredientes, origen y significado cultural.	☒ Sí ☐ No
Conversatorio posterior al video	Espacio de diálogo donde los niños y niñas comparten lo que conocen, recuerdan o aprendieron sobre las preparaciones tradicionales presentadas.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones tradicionales	Degustación voluntaria de pequeñas porciones de preparaciones como chuleta valluna, salpicón, lulada y aguapanela.	☒ Sí ☐ No
Degustación de preparaciones transformadas	Degustación voluntaria de productos creados a partir de ingredientes o preparaciones tradicionales, como sándwich de chuleta, gomitas de salpicón, jugo de lulo con panela y rosquillas de yuca.	☒ Sí ☐ No
Encuesta de percepción y preferencias	Respuesta a preguntas sencillas sobre el agrado, aceptación y disposición a volver a consumir las preparaciones ofrecidas.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Actividad	Descripción	Autorizo
Evaluación sensorial infantil	Valoración de aspectos como sabor, textura, presentación, olor y reconocimiento de ingredientes mediante una escala visual adecuada para la edad.	☒ Sí ☐ No
Registro fotográfico	Toma de fotografías generales de las actividades, evitando mostrar directamente el rostro del niño o niña.	☒ Sí ☐ No
Grabación de audio	Registro de audio de algunas conversaciones o respuestas, únicamente para transcripción y análisis académico.	☒ Sí ☐ No



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Firma: *Paula Ariza*
Fecha: 03/07/2016

Laura Isabel C.E.

Firma investigadora 1
Nombre: Laura Isabel Castillo Erazo
C.C.: 1.111.541.842

KS

Firma investigadora 2
Nombre: Karen Sofía Borrero Espitia
C.C.: 1.109.116.173

Anexo 16. Resultados Asentimiento Informados de los menores de edad Grupo Focal



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Formato de Asentimiento Informado para Niños y Niñas

Hola

Queremos contarte algo importante.

Nosotras somos Laura y Karen, y estamos haciendo un proyecto para conocer qué comen los niños y niñas del colegio y aprender más sobre la comida típica del Valle del Cauca.

Te queremos invitar a participar en algunas actividades como:

- Responder unas preguntas sobre lo que comes.
- Participar en juegos y conversaciones sobre la comida.
- Probar una preparación especial que vamos a crear.
- Contarnos qué piensas sobre esa comida.

Estas actividades se harán en el colegio y durarán poco tiempo.

Es importante que sepas que:

- Participar es tu decisión.
- Si no quieres participar, no pasa nada.
- Si empiezas y luego no quieres continuar, puedes decirlo sin problema.
- No hay respuestas buenas o malas.
- Lo que nos cuentes será confidencial y no diremos tu nombre en el trabajo final.

Si estás de acuerdo en participar, marca con una X:

☒ Sí, quiero participar

☐ No, no quiero participar

Firma: Jesús



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Formato de Asentimiento Informado para Niños y Niñas

Hola

Queremos contarte algo importante.

Nosotras somos Laura y Karen, y estamos haciendo un proyecto para conocer qué comen los niños y niñas del colegio y aprender más sobre la comida típica del Valle del Cauca.

Te queremos invitar a participar en algunas actividades como:

- Responder unas preguntas sobre lo que comes.
- Participar en juegos y conversaciones sobre la comida.
- Probar una preparación especial que vamos a crear.
- Contarnos qué piensas sobre esa comida.

Estas actividades se harán en el colegio y durarán poco tiempo.

Es importante que sepas que:

- Participar es tu decisión.
- Si no quieres participar, no pasa nada.
- Si empiezas y luego no quieres continuar, puedes decirlo sin problema.
- No hay respuestas buenas o malas.
- Lo que nos cuentes será confidencial y no diremos tu nombre en el trabajo final.

Si estás de acuerdo en participar, marca con una X:

☒ Sí, quiero participar

☐ No, no quiero participar

Firma: JAC



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Formato de Asentimiento Informado para Niños y Niñas

Hola

Queremos contarte algo importante.

Nosotras somos Laura y Karen, y estamos haciendo un proyecto para conocer qué comen los niños y niñas del colegio y aprender más sobre la comida típica del Valle del Cauca.

Te queremos invitar a participar en algunas actividades como:

- Responder unas preguntas sobre lo que comes.
- Participar en juegos y conversaciones sobre la comida.
- Probar una preparación especial que vamos a crear.
- Contarnos qué piensas sobre esa comida.

Estas actividades se harán en el colegio y durarán poco tiempo.

Es importante que sepas que:

- Participar es tu decisión.
- Si no quieres participar, no pasa nada.
- Si empiezas y luego no quieres continuar, puedes decirlo sin problema.
- No hay respuestas buenas o malas.
- Lo que nos cuentes será confidencial y no diremos tu nombre en el trabajo final.

Si estás de acuerdo en participar, marca con una X:

☒ Sí, quiero participar

☐ No, no quiero participar

Firma: Mario Medina



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Formato de Asentimiento Informado para Niños y Niñas

Hola

Queremos contarte algo importante.

Nosotras somos Laura y Karen, y estamos haciendo un proyecto para conocer qué comen los niños y niñas del colegio y aprender más sobre la comida típica del Valle del Cauca.

Te queremos invitar a participar en algunas actividades como:

- Responder unas preguntas sobre lo que comes.
- Participar en juegos y conversaciones sobre la comida.
- Probar una preparación especial que vamos a crear.
- Contarnos qué piensas sobre esa comida.

Estas actividades se harán en el colegio y durarán poco tiempo.

Es importante que sepas que:

- Participar es tu decisión.
- Si no quieres participar, no pasa nada.
- Si empiezas y luego no quieres continuar, puedes decirlo sin problema.
- No hay respuestas buenas o malas.
- Lo que nos cuentes será confidencial y no diremos tu nombre en el trabajo final.

Si estás de acuerdo en participar, marca con una X:

☒ Sí, quiero participar

☐ No, no quiero participar

Firma: CELESTE



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Formato de Asentimiento Informado para Niños y Niñas

Hola

Queremos contarte algo importante.

Nosotras somos Laura y Karen, y estamos haciendo un proyecto para conocer qué comen los niños y niñas del colegio y aprender más sobre la comida típica del Valle del Cauca.

Te queremos invitar a participar en algunas actividades como:

- Responder unas preguntas sobre lo que comes.
- Participar en juegos y conversaciones sobre la comida.
- Probar una preparación especial que vamos a crear.
- Contarnos qué piensas sobre esa comida.

Estas actividades se harán en el colegio y durarán poco tiempo.

Es importante que sepas que:

- Participar es tu decisión.
- Si no quieres participar, no pasa nada.
- Si empiezas y luego no quieres continuar, puedes decirlo sin problema.
- No hay respuestas buenas o malas.
- Lo que nos cuentes será confidencial y no diremos tu nombre en el trabajo final.

Si estás de acuerdo en participar, marca con una X:

☒ Sí, quiero participar

☐ No, no quiero participar

Firma: Valeria Mesa



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JADERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Formato de Asentimiento Informado para Niños y Niñas

Hola

Queremos contarte algo importante.

Nosotras somos Laura y Karen, y estamos haciendo un proyecto para conocer qué comen los niños y niñas del colegio y aprender más sobre la comida típica del Valle del Cauca.

Te queremos invitar a participar en algunas actividades como:

- Responder unas preguntas sobre lo que comes.
- Participar en juegos y conversaciones sobre la comida.
- Probar una preparación especial que vamos a crear.
- Contarnos qué piensas sobre esa comida.

Estas actividades se harán en el colegio y durarán poco tiempo.

Es importante que sepas que:

- Participar es tu decisión.
- Si no quieres participar, no pasa nada.
- Si empiezas y luego no quieres continuar, puedes decirlo sin problema.
- No hay respuestas buenas o malas.
- Lo que nos cuentes será confidencial y no diremos tu nombre en el trabajo final.

Si estás de acuerdo en participar, marca con una X:

☒ Sí, quiero participar

☐ No, no quiero participar

Firma: Antonia Loukido.



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JADERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Formato de Asentimiento Informado para Niños y Niñas

Hola

Queremos contarte algo importante.

Nosotras somos Laura y Karen, y estamos haciendo un proyecto para conocer qué comen los niños y niñas del colegio y aprender más sobre la comida típica del Valle del Cauca.

Te queremos invitar a participar en algunas actividades como:

- Responder unas preguntas sobre lo que comes.
- Participar en juegos y conversaciones sobre la comida.
- Probar una preparación especial que vamos a crear.
- Contarnos qué piensas sobre esa comida.

Estas actividades se harán en el colegio y durarán poco tiempo.

Es importante que sepas que:

- Participar es tu decisión.
- Si no quieres participar, no pasa nada.
- Si empiezas y luego no quieres continuar, puedes decirlo sin problema.
- No hay respuestas buenas o malas.
- Lo que nos cuentes será confidencial y no diremos tu nombre en el trabajo final.

Si estás de acuerdo en participar, marca con una X:

☒ Sí, quiero participar

☐ No, no quiero participar

Firma: _____



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Formato de Asentimiento Informado para Niños y Niñas

Hola

Queremos contarte algo importante.

Nosotras somos Laura y Karen, y estamos haciendo un proyecto para conocer qué comen los niños y niñas del colegio y aprender más sobre la comida típica del Valle del Cauca.

Te queremos invitar a participar en algunas actividades como:

- Responder unas preguntas sobre lo que comes.
- Participar en juegos y conversaciones sobre la comida.
- Probar una preparación especial que vamos a crear.
- Contarnos qué piensas sobre esa comida.

Estas actividades se harán en el colegio y durarán poco tiempo.

Es importante que sepas que:

- Participar es tu decisión.
- Si no quieres participar, no pasa nada.
- Si empiezas y luego no quieres continuar, puedes decirlo sin problema.
- No hay respuestas buenas o malas.
- Lo que nos cuentes será confidencial y no diremos tu nombre en el trabajo final.

Si estás de acuerdo en participar, marca con una X:

☒ Sí, quiero participar

☐ No, no quiero participar

Firma:  _____



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JADERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Formato de Asentimiento Informado para Niños y Niñas

Hola

Queremos contarte algo importante.

Nosotras somos Laura y Karen, y estamos haciendo un proyecto para conocer qué comen los niños y niñas del colegio y aprender más sobre la comida típica del Valle del Cauca.

Te queremos invitar a participar en algunas actividades como:

- Responder unas preguntas sobre lo que comes.
- Participar en juegos y conversaciones sobre la comida.
- Probar una preparación especial que vamos a crear.
- Contarnos qué piensas sobre esa comida.

Estas actividades se harán en el colegio y durarán poco tiempo.

Es importante que sepas que:

- Participar es tu decisión.
- Si no quieres participar, no pasa nada.
- Si empiezas y luego no quieres continuar, puedes decirlo sin problema.
- No hay respuestas buenas o malas.
- Lo que nos cuentes será confidencial y no diremos tu nombre en el trabajo final.

Si estás de acuerdo en participar, marca con una X:

☒ Sí, quiero participar

☐ No, no quiero participar

Firma: Francisco Garcia



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Formato de Asentimiento Informado para Niños y Niñas

Hola

Queremos contarte algo importante.

Nosotras somos Laura y Karen, y estamos haciendo un proyecto para conocer qué comen los niños y niñas del colegio y aprender más sobre la comida típica del Valle del Cauca.

Te queremos invitar a participar en algunas actividades como:

- Responder unas preguntas sobre lo que comes.
- Participar en juegos y conversaciones sobre la comida.
- Probar una preparación especial que vamos a crear.
- Contarnos qué piensas sobre esa comida.

Estas actividades se harán en el colegio y durarán poco tiempo.

Es importante que sepas que:

- Participar es tu decisión.
- Si no quieres participar, no pasa nada.
- Si empiezas y luego no quieres continuar, puedes decirlo sin problema.
- No hay respuestas buenas o malas.
- Lo que nos cuentes será confidencial y no diremos tu nombre en el trabajo final.

Si estás de acuerdo en participar, marca con una X:

☒ Sí, quiero participar

☐ No, no quiero participar

Firma: _____

Anexo 17. Resultado de la entrevista a padres de familia

En primer lugar, se solicitó permiso a la madre para la grabación de la entrevista y uso de esta información para fines académicos. Posteriormente se les explicó el propósito del proyecto orientado a identificar el consumo de la gastronomía típica del Valle del Cauca en niños y niñas de 8 a 10 años,

Una vez obtenido el consentimiento, se inició la entrevista.

La madre nos dio la información de su hijo, indicando su edad y grado escolar, asimismo nos contó que tiene buena relación con la comida.

Sobre la alimentación diaria, la madre describió que el desayuno usualmente incluía huevos revueltos, pancakes o arepas, acompañado de jugo y fruta. En el almuerzo, se consumen alimentos como la carne, pollo, arroz, maduro, lentejas o frijoles y, a veces, sancocho. Para la media tarde, el niño normalmente consume fruta, y al cenar se repetían preparaciones que se consumieron en el almuerzo.

En cuanto a la toma de decisiones sobre que se consume en el hogar, la madre señaló que en ocasiones es ella quien decide el menú del día y se lo comunica a la persona encargada de cocinar; sin embargo, cuando no se dejan indicaciones, es la empleada doméstica quien decide que preparar.

La madre considera importante el momento de comer en familia, ella procura que sus hijos consuman todo lo que se les sirva. En relación con las preferencias alimentarias del niño, ella indicó que este prefiere alimentos como el pollo, papas a la francesa, jugos y, especialmente, los espaguetis. La madre mencionó que el sabor y la textura de alimentos que sean blandos influye mucho en sus elecciones.

Respecto al origen de estas preferencias, ella mencionó que el niño ha sido influenciado principalmente por factores externos, aunque la gastronomía tradicional se encuentra presente en la vida cotidiana en el hogar, estos platos a lo largo de los años se han mantenido constantes.

En relación con la comida y los momentos familiares significativos, se encuentra muy presente la pizza durante actividades compartidas, como ver películas los viernes por la noche. Asimismo, las preferencias del niño varían mucho dependiendo del contexto en el que se encuentre, en las fiestas prefiere los dulces, en el colegio consume bebidas como cholado y en espacios con sus amigos opta por la pizza.

El entorno escolar y social influye mucho en sus hábitos alimentarios. Aunque en el colegio se promueva el consumo de verduras y frutas, factores como las amistades, la publicidad y la disponibilidad de productos favorecen la preferencia por alimentos procesados, donde se evidencia la influencia de estrategias de mercadeo en sus decisiones.

Anexo 18. Resultados de Factores familiares, escolares y socioculturales que influyen en la alimentación infantil

Categoría	Subcategoría	Evidencia	Análisis / interpretación
Familiar	Decisión alimentaria	“la mamá”, “la abuela”, “las tías”	La alimentación en el hogar está determinada principalmente por adultos, lo que influye directamente en los hábitos de los niños
Familiar	Consumo de comida tradicional	“sí sancocho, empanadas, aborrajados”, “pandebono, tamal, chuleta”	Existe presencia de gastronomía tradicional en el hogar, lo que favorece el reconocimiento cultural
Familiar	Preferencias en casa	“me gusta la pasta”, “espaguetis”, “waffles”	Predominan alimentos no tradicionales en las preferencias de los niños
Familiar	Reglas alimentarias	“no dulces”, “no ultraprocesados”, “poco dulce”	Algunas familias establecen normas que promueven alimentación más saludable
Escolar	Tipo de lonchera	“sándwich”, “galletas”, “quesadillas”, “jugo”	Alta presencia de alimentos prácticos y algunos ultraprocesados en el entorno escolar
Escolar	Percepción comida escolar	“no me gusta porque hay ensalada”, “está fría”	Rechazo hacia alimentos saludables, especialmente verduras

Escolar	Influencia de pares	“sí he querido comer lo que traen mis amigos”	Los compañeros influyen en las decisiones alimentarias
Escolar	Educación alimentaria	“sí hablan de comida saludable”, “no hablan”	Existe variabilidad en la educación alimentaria escolar
Sociocultural	Consumo de comida típica	“he probado sancocho, empanada, champús”	Los niños han tenido contacto con la gastronomía tradicional
Sociocultural	Reconocimiento cultural	“no sé de dónde vienen los platos”	Bajo conocimiento sobre el origen cultural de los alimentos
Sociocultural	Preferencias	“prefiero comida rápida”, “las dos”, “tradicional”	Existe diversidad en preferencias, con tendencia hacia comida rápida
Sociocultural	Celebraciones	“sí en fiestas como sancocho, tamal”	La gastronomía tradicional se mantiene en contextos festivos

Anexo 19. Resultados de Formato de la tabla de registro de la dinámica “Preferencias alimentarias”

1	Cocina Vallecaucana										
	Chuleta	Sancocho	Atollado	Arroz con leche	Gelatina de Pata	Bocadillo de guayaba	Lulada	Marranitas	Cocadas	Manjar Blanco	Champús
Gusta	3	3	2	7	4	6	4	2	2	9	4

No gusta	3	8	7	4	7	5	4	9	6	2	7
No conocen	5	0	2	0	0	0	3	0	3	0	0
Total	11										

2	Cocina Chatarra						
	Hamburguesa	Pizza	Donas	Brownie	Churros	Pasta	Perrito Caliente
Gusta	10	10	9	7	10	11	8
No gusta	1	1	2	4	1	0	3
No conocen	0	0	0	0	0	0	0
Total	11						

Anexo 20. Resultados de la tabla comida preferida

Participante	Comida favorita
1	Comida italiana
2	Pizza
3	Pizza
4	Pizza
5	Pizza
6	Pastel
7	Pescado
8	Pizza
9	Pizza
10	Sushi
11	Ramen

Anexo 21. Resultados de matriz de análisis descriptivo de las estrategias pedagógicas y gastronómicas implementadas.

Estrategia implementada	Actividad desarrollada	Objetivo de la actividad	Observaciones durante la implementación	Percepciones de los niños y niñas	Logros evidenciados	Análisis / interpretación
Estrategia pedagógica audiovisual	Proyección de video educativo sobre preparaciones tradicionales vallecaucanas como salpicón, chuleta valluna, lulada y aguapanela.	Fortalecer el conocimiento sobre el origen, ingredientes y significado cultural de algunas preparaciones tradicionales del Valle del Cauca.	Los niños y niñas observaron el video con atención y participaron en el conversatorio posterior. Algunos reconocieron haber probado estas preparaciones en contextos familiares, reuniones o celebraciones.	La mayoría manifestó que conocía o había probado algunos alimentos, pero no sabía cuál era su origen ni su relación con la cultura vallecaucana.	Se logró despertar interés por conocer la historia de los alimentos tradicionales y relacionarlos con experiencias familiares y sociales.	La actividad permitió evidenciar que los niños y niñas tenían un conocimiento previo basado principalmente en el consumo, pero no en la comprensión cultural de las preparaciones. El video funcionó como herramienta pedagógica para iniciar el proceso de sensibilización patrimonial.



Estrategia de diálogo y conversatorio	Intercambio de saberes después del video educativo.	Identificar conocimientos previos, experiencias y percepciones de los niños y niñas frente a la gastronomía tradicional vallecaucana.	Durante el diálogo, los participantes compartieron experiencias relacionadas con el consumo de salpicón, chuleta, lulada y aguapanela. Algunos asociaron estos alimentos con familiares, eventos o momentos especiales.	Los niños y niñas expresaron curiosidad al conocer que estas preparaciones tenían historia, tradición y relación con la identidad regional.	Se fortaleció la participación oral y la expresión de recuerdos o experiencias personales asociadas a la comida tradicional.	El conversatorio permitió pasar de una experiencia individual de consumo a una reflexión colectiva sobre el valor cultural de los alimentos. Esto contribuyó al reconocimiento de la gastronomía como parte de la identidad vallecaucana.
Estrategia gastronómica sensorial	Degustación de preparaciones tradicionales en su presentación original: chuleta valluna, salpicón, lulada y aguapanela.	Generar una experiencia sensorial directa que permitiera valorar sabores, texturas y preparaciones propias de la gastronomía vallecaucana.	Se observaron reacciones diversas. Algunos niños mostraron rechazo inicial hacia ciertos sabores o texturas, mientras que otros manifestaron agrado inmediato. El salpicón y la chuleta valluna fueron las	Varios participantes expresaron gusto por las preparaciones, especialmente por el salpicón y la chuleta valluna. Algunos incluso solicitaron repetir raciones.	Se logró que los niños y niñas se acercaran a las preparaciones tradicionales desde la experiencia sensorial y no solo desde la explicación teórica.	La degustación permitió identificar que el contacto directo con los alimentos favorece la aceptación y el interés. Aunque existieron rechazos iniciales, la experiencia contribuyó a ampliar la disposición de

			preparaciones con mayor aceptación.			los participantes hacia la cocina tradicional.
--	--	--	---	--	--	---

Anexo 22. Resultado de registro de alergias y restricciones alimentarias



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JADERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Proyecto: Alimentando infancias: ¿Cómo hacer de la cocina vallecaucana un interés en los niños?

Investigadoras: Laura Isabel Castillo Erazo y Karen Sofía Borrero Espitia

Información importante para padres/acudientes

Con el fin de garantizar la seguridad de los niños y niñas durante la actividad de degustación de preparaciones gastronómicas, solicitamos diligenciar la siguiente información relacionada con posibles alergias o restricciones alimentarias.

Datos del menor

Nombre del niño/a: Gergio Herrera

Edad: 10

Curso: 4

Alergias alimentarias

¿El niño/a presenta alguna alergia alimentaria?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?

Restricciones alimentarias o condiciones especiales

¿El niño/a tiene alguna restricción alimentaria (por salud, religión o preferencia)?

☐ No

☒ Sí → ¿Cuál(es)?

No consume comidas preparadas con Sangre
Gr: Mellena



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Observaciones adicionales (opcional)

Autorización del acudiente

Yo, Marcela Asa, en calidad de padre, madre o acudiente, certifico que la información suministrada es verídica y autorizo la participación del menor en las actividades de degustación, teniendo en cuenta las restricciones mencionadas.

Firma del acudiente:

Fecha: 04-18-2026



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Proyecto: Alimentando infancias: ¿Cómo hacer de la cocina vallecaucana un interés en los niños?

Investigadoras: Laura Isabel Castillo Erazo y Karen Sofía Borrero Espitia

Información importante para padres/acudientes

Con el fin de garantizar la seguridad de los niños y niñas durante la actividad de degustación de preparaciones gastronómicas, solicitamos diligenciar la siguiente información relacionada con posibles alergias o restricciones alimentarias.

Datos del menor

Nombre del niño/a: Valencia Mercedes Rojas

Edad: 10

Curso: 4

Alergias alimentarias

¿El niño/a presenta alguna alergia alimentaria?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?

Restricciones alimentarias o condiciones especiales

¿El niño/a tiene alguna restricción alimentaria (por salud, religión o preferencia)?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Observaciones adicionales (opcional)

Autorización del acudiente

Yo, Los Vane Rojas Carrero, en calidad de padre, madre o acudiente, certifico que la información suministrada es verídica y autorizo la participación del menor en las actividades de degustación, teniendo en cuenta las restricciones mencionadas.

Firma del acudiente: Los Vane Rojas Carrero

Fecha: 18 de abril de 2016



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Proyecto: Alimentando infancias: ¿Cómo hacer de la cocina vallecaucana un interés en los niños?

Investigadoras: Laura Isabel Castillo Erazo y Karen Sofía Borrero Espitia

Información importante para padres/acudientes

Con el fin de garantizar la seguridad de los niños y niñas durante la actividad de degustación de preparaciones gastronómicas, solicitamos diligenciar la siguiente información relacionada con posibles alergias o restricciones alimentarias.

Datos del menor

Nombre del niño/a: Josue Giraldo

Edad: 10

Curso: 4.

Alergias alimentarias

¿El niño/a presenta alguna alergia alimentaria?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?

Restricciones alimentarias o condiciones especiales

¿El niño/a tiene alguna restricción alimentaria (por salud, religión o preferencia)?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Observaciones adicionales (opcional)

Autorización del acudiente

Yo, Lina María Jaramillo, en calidad de padre, madre o acudiente, certifico que la información suministrada es verídica y autorizo la participación del menor en las actividades de degustación, teniendo en cuenta las restricciones mencionadas.

Firma del acudiente:

Lina María Jaramillo

Fecha:

Abril 18 - 2026



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Proyecto: Alimentando infancias: ¿Cómo hacer de la cocina vallecaucana un interés en los niños?

Investigadoras: Laura Isabel Castillo Erazo y Karen Sofia Borrero Espitia

Información importante para padres/acudientes

Con el fin de garantizar la seguridad de los niños y niñas durante la actividad de degustación de preparaciones gastronómicas, solicitamos diligenciar la siguiente información relacionada con posibles alergias o restricciones alimentarias.

Datos del menor

Nombre del niño/a: Isaac Arango Velasco

Edad: 9 años

Curso: 4

Alergias alimentarias

¿El niño/a presenta alguna alergia alimentaria?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?

Restricciones alimentarias o condiciones especiales

¿El niño/a tiene alguna restricción alimentaria (por salud, religión o preferencia)?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JADERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Observaciones adicionales (opcional)

Autorización del acudiente

Yo, Roberto Ariza V. en calidad de padre, madre o acudiente, certifico que la información suministrada es verídica y autorizo la participación del menor en las actividades de degustación, teniendo en cuenta las restricciones mencionadas.

Firma del acudiente:

Fecha: 18 abril 2026



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Proyecto: Alimentando infancias: ¿Cómo hacer de la cocina vallecaucana un interés en los niños?

Investigadoras: Laura Isabel Castillo Erazo y Karen Sofía Borrero Espitia

Información importante para padres/acudientes

Con el fin de garantizar la seguridad de los niños y niñas durante la actividad de degustación de preparaciones gastronómicas, solicitamos diligenciar la siguiente información relacionada con posibles alergias o restricciones alimentarias.

Datos del menor

Nombre del niño/a: Francisco Jacobo García

Edad: 9 años

Curso: 4.º

Alergias alimentarias

¿El niño/a presenta alguna alergia alimentaria?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?

Restricciones alimentarias o condiciones especiales

¿El niño/a tiene alguna restricción alimentaria (por salud, religión o preferencia)?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Observaciones adicionales (opcional)

Autorización del acudiente

Yo, Lorena Moreno Beltrán, en calidad de padre, madre o acudiente, certifico que la información suministrada es verídica y autorizo la participación del menor en las actividades de degustación, teniendo en cuenta las restricciones mencionadas.

Firma del acudiente: 

Fecha: 18-Abril/2026



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Proyecto: Alimentando infancias: ¿Cómo hacer de la cocina vallecaucana un interés en los niños?

Investigadoras: Laura Isabel Castillo Erazo y Karen Sofía Borrero Espitia

Información importante para padres/acudientes

Con el fin de garantizar la seguridad de los niños y niñas durante la actividad de degustación de preparaciones gastronómicas, solicitamos diligenciar la siguiente información relacionada con posibles alergias o restricciones alimentarias.

Datos del menor

Nombre del niño/a: Juan Angel Córdoba

Edad: 9

Curso: 4^{to}

Alergias alimentarias

¿El niño/a presenta alguna alergia alimentaria?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?

Restricciones alimentarias o condiciones especiales

¿El niño/a tiene alguna restricción alimentaria (por salud, religión o preferencia)?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Observaciones adicionales (opcional)

Autorización del acudiente

Yo, Diana Barrera, en calidad de padre, madre o acudiente, certifico que la información suministrada es verídica y autorizo la participación del menor en las actividades de degustación, teniendo en cuenta las restricciones mencionadas.

Firma del acudiente: Diana Barrera

Fecha: 18-11-2020



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Proyecto: Alimentando infancias: ¿Cómo hacer de la cocina vallecaucana un interés en los niños?

Investigadoras: Laura Isabel Castillo Erazo y Karen Sofía Borrero Espitia

Información importante para padres/acudientes

Con el fin de garantizar la seguridad de los niños y niñas durante la actividad de degustación de preparaciones gastronómicas, solicitamos diligenciar la siguiente información relacionada con posibles alergias o restricciones alimentarias.

Datos del menor

Nombre del niño/a: Celeste Córdoba Berrón

Edad: 8

Curso: 4

Alergias alimentarias

¿El niño/a presenta alguna alergia alimentaria?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?

Restricciones alimentarias o condiciones especiales

¿El niño/a tiene alguna restricción alimentaria (por salud, religión o preferencia)?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Observaciones adicionales (opcional)

Autorización del acudiente

Yo, Diana Bana B., en calidad de padre, madre o acudiente, certifico que la información suministrada es verídica y autorizo la participación del menor en las actividades de degustación, teniendo en cuenta las restricciones mencionadas.

Firma del acudiente: Diana Bana B.

Fecha: Abil 18/28



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Proyecto: Alimentando infancias: ¿Cómo hacer de la cocina vallecaucana un interés en los niños?

Investigadoras: Laura Isabel Castillo Erazo y Karen Sofía Borrero Espitia

Información importante para padres/acudientes

Con el fin de garantizar la seguridad de los niños y niñas durante la actividad de degustación de preparaciones gastronómicas, solicitamos diligenciar la siguiente información relacionada con posibles alergias o restricciones alimentarias.

Datos del menor

Nombre del niño/a: Jorge Alejandro Cuspianta Lopez

Edad: 9

Curso: 4°

Alergias alimentarias

¿El niño/a presenta alguna alergia alimentaria?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?

Restricciones alimentarias o condiciones especiales

¿El niño/a tiene alguna restricción alimentaria (por salud, religión o preferencia)?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Observaciones adicionales (opcional)

Autorización del acudiente

Yo, Karina Lopez Erazo, en calidad de padre, madre o acudiente, certifico que la información suministrada es verídica y autorizo la participación del menor en las actividades de degustación, teniendo en cuenta las restricciones mencionadas.

Firma del acudiente: Karina Lopez Erazo

Fecha: 18 de Abril de 2026



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JADERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JADERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Proyecto: Alimentando infancias: ¿Cómo hacer de la cocina vallecaucana un interés en los niños?

Investigadoras: Laura Isabel Castillo Erazo y Karen Sofía Borrero Espitia

Información importante para padres/acudientes

Con el fin de garantizar la seguridad de los niños y niñas durante la actividad de degustación de preparaciones gastronómicas, solicitamos diligenciar la siguiente información relacionada con posibles alergias o restricciones alimentarias.

Datos del menor

Nombre del niño/a: Antonia Lando Acosta

Edad: 9 años

Curso: 4to

Alergias alimentarias

¿El niño/a presenta alguna alergia alimentaria?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?

Restricciones alimentarias o condiciones especiales

¿El niño/a tiene alguna restricción alimentaria (por salud, religión o preferencia)?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



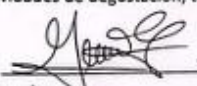
Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Observaciones adicionales (opcional)

Autorización del acudiente

Yo, Celi Acosta Cevallos, en calidad de padre, madre o acudiente, certifico que la información suministrada es verídica y autorizo la participación del menor en las actividades de degustación, teniendo en cuenta las restricciones mencionadas.

Firma del acudiente: 

Fecha: Abril 18 / 2022



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Proyecto: Alimentando infancias: ¿Cómo hacer de la cocina vallecaucana un interés en los niños?

Investigadoras: Laura Isabel Castillo Erazo y Karen Sofía Borrero Espitia

Información importante para padres/acudientes

Con el fin de garantizar la seguridad de los niños y niñas durante la actividad de degustación de preparaciones gastronómicas, solicitamos diligenciar la siguiente información relacionada con posibles alergias o restricciones alimentarias.

Datos del menor

Nombre del niño/a: Mateo Medina Gil

Edad: 9

Curso: 4

Alergias alimentarias

¿El niño/a presenta alguna alergia alimentaria?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?

Restricciones alimentarias o condiciones especiales

¿El niño/a tiene alguna restricción alimentaria (por salud, religión o preferencia)?

☒ No

☐ Sí → ¿Cuál(es)?



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Observaciones adicionales (opcional)

Autorización del acudiente

Yo, Viviana Gil, en calidad de padre, madre o
acudiente, certifico que la información suministrada es verídica y autorizo la participación
del menor en las actividades de degustación, teniendo en cuenta las restricciones
mencionadas.

Firma del acudiente:

Fecha: _____

Anexo 23. Costos de la lonchera

Sandwich Chuleta valluna							
Ingredientes	Unidades	Peso bruto	Peso Neto	Uso receta	Costo venta	\$/g	Costo total
Chuleta valluna							
Pierna de cerdo	g	500	500	250	\$14.500	\$29	\$7.250
Miga de pan	g	500	500	200	\$5.240	\$10	\$2.096
Cebolla cabezona	g	70	60	50	\$1.060	\$18	\$883
Sal	g	500	500	15	\$2.910	\$6	\$87
Pimienta	g	60	60	10	\$3.500	\$58	\$583
Pan de maduro Guayabo							
Harina de trigo	g	500	500	500	\$ 1.971	\$ 4	\$ 1.971
Leche	ml	1000	1000	50	\$ 3.592	\$ 4	\$ 180
Azúcar blanca	g	500	500	20	\$ 2.250	\$ 5	\$ 90
Levadura	g	80	80	13	\$ 8.610	\$ 108	\$ 1.399
Maduro guayabo	g	250	200	200	\$ 3.000	\$ 15	\$ 3.000
Huevo	ml	1440	1440	120	\$ 9.400	\$ 7	\$ 783
Mantequilla sin sal	g	125	125	125	\$ 9.040	\$ 72	\$ 9.040
Sal	g	500	500	15	\$ 2.910	\$ 6	\$ 87
Mayonesa de aguacate y cilantro							
Huevo	ml	1440	1440	60	\$ 9.400	\$ 7	\$ 392
Aceite neutro	ml	1000	20	20	\$ 6.490	\$ 325	\$ 6.490
Pimienta	g	60	60	10	\$ 3.500	\$ 58	\$ 583
Aguacate	g	500	490	250	\$ 6.800	\$ 14	\$ 3.469

Cilantro	g	20	20	15	\$ 700	\$ 35	\$ 525
Mostaza	g	100	90	10	\$ 2.490	\$ 28	\$ 277
Limón	g	70	50	50	\$ 600	\$ 12	\$ 600
Sal	g	500	500	10	\$ 2.910	\$ 6	\$ 58
Ensalada							
Cebolla cabezona	g	250	240	230	\$ 1.060	\$ 4	\$ 1.016
Zanahoria	g	200	190	180	\$ 1.140	\$ 6	\$ 1.080
Sal	g	500	500	10	\$ 1.060	\$ 2	\$ 21
Limón	g	70	65	50	\$ 600	\$ 9	\$ 462
Cilantro	g	20	15	15	\$ 700	\$ 47	\$ 700
Repollo	g	500	495	240	\$ 3.000	\$ 6	\$ 1.455
Montaje							
Queso fresco	g	500	5000	200	\$ 11.000	\$ 2	\$ 440
Platano maduro	g	500	495	190	\$ 1.100	\$ 2	\$ 422
Precio Total:							\$45.440
Costo de una porción: (10)							\$ 4.544
PVU							\$ 18.176

Rosquillas de yuca							
Ingredientes	Unidades	Peso bruto	Peso Neto	Uso receta	Costo venta	\$/g	Costo total
Yuca	g	500	500	300	\$3.094	\$6	\$1.856



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Queso mozzarella	g	250	250	270	\$13.600	\$54	\$14.688
Almidon de maíz	g	720	720	30	\$15.183	\$21	\$633
Sal	g	500	500	15	\$2.910	\$6	\$87
Precio Total:							\$17.264
Costo de una porción: (50)							\$ 345
PVU							\$ 1.381

Gomas de salpicon							
Ingredientes	Unidades	Peso bruto	Peso Neto	Uso receta	Costo venta	\$/g	Costo total
Papaya	g	500	495	50	\$2.674	\$5	\$270
Manzana verde	g	1000	990	150	\$11.578	\$12	\$1.754
Fresa	g	500	495	150	\$7.000	\$14	\$2.121
Sandia	g	300	300	150	\$1.616	\$5	\$808
Banano	g	300	290	150	\$2.880	\$10	\$1.490
Mango	g	300	295	150	\$1.946	\$7	\$989
Melon	g	300	300	150	\$2.786	\$9	\$1.393
Vitamina C	g	125	125	30	\$7.600	\$61	\$1.824
Agar agar	g	30	30	20	\$10.000	\$333	\$6.667
Limón	g	70	50	30	\$600	\$12	\$360
Manzana roja	g	300	300	150	\$5.250	\$18	\$2.625
Gelatina sin sabor	g	30	30	15	\$2.820	\$94	\$1.410
Precio Total:							\$21.711
Costo de una porción: (60)							\$ 362
PVU							\$ 1.447

Agua de panela con lulo							
Ingredientes	Unidades	Peso bruto	Peso Neto	Uso receta	Costo venta	\$/g	Costo total



PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Panela	g	450	450	100	\$4.288	\$10	\$953
Lulo	g	700	700	250	\$6.804	\$10	\$2.430
Limón mandarino	g	200	200	100	\$4.000	\$20	\$2.000
Precio Total:							\$5.383
Costo de una porción: (10)							\$ 538
PVU							\$ 2.153

Total	
Sandwinch	\$ 18.176
Rosquillas de yuca	\$ 1.381
Gomitas de salpicon	\$ 1.447
Agua de panela	\$ 2.153
Total de la lonchera	\$ 23.158

Anexo 24. Resultado de la evaluación de la preparación gastronómica



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Evaluación de la preparación gastronómica

(Hola)

Información previa (seguridad alimentaria)

¿Tienes alguna alergia o alimento que no puedes comer?

☒ No

☐ Sí ¿Cuál?

Queremos saber qué piensas sobre la comida que probaste
No hay respuestas buenas o malas.

Responde las siguientes preguntas con total honestidad.

En caso de tener dudas, puedes preguntar.

Datos generales

Edad: 19

Curso: 4 - A

Instrucciones

1. Sándwich de chuleta valluna

Aspecto	Me encanta	Me gusta	Normal	No me gusta
---------	------------	----------	--------	-------------

¿Te gustó el sabor?	☐	☐	☒	☐
---------------------	--------------------------	--------------------------	-------------------------------------	--------------------------

¿Te gustó cómo se veía?	☒	☐	☐	☐
-------------------------	-------------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

¿Te lo comerías otra vez?

☒ Sí ☐ No

¿Reconoces algún ingrediente tradicional?

☒ Sí ☐ No

¿Cuál?

el queso, maduro y queso



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¿Habías probado algo parecido antes?

☐ Sí ☒ No

2. Rosquillas de yuca

Aspecto Me encanta Me gusta Normal No me gusta

¿Te gustó el sabor? ☒ ☐ ☐ ☐

¿Te gustó la textura? ☒ ☐ ☐ ☐

¿Te lo comerías otra vez?

☒ Sí ☐ No

¿Reconoces algún ingrediente tradicional?

☐ Sí ☒ No

¿Cuál?

¿Habías probado algo parecido antes?

☐ Sí ☒ No

3. Gomas de salpición

Aspecto Me encanta Me gusta Normal No me gusta

¿Te gustó el sabor? ☐ ☐ ☐ ☐

¿Te gustó la forma/presentación? ☐ ☐ ☐ ☐

¿Te lo comerías otra vez?

☒ Sí ☐ No

¿Sabes qué bebida inspiró estas gomitas?

☐ Sí ☒ No

¿Cuál?



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¿Habías probado algo parecido antes?

☐ Sí ☒ No

¿Cuál fue tu favorito?

☐ Sándwich de chuleta valluna

☐ Rosquillas de yuca

☒ Gomas de salpicón

¿Este plato te hace pensar en el Valle del Cauca?

☒ Sí ☐ No ☐ Un poco



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Evaluación de la preparación gastronómica

¡Hola!

Información previa (seguridad alimentaria)

¿Tienes alguna alergia o alimento que no puedes comer?

☒ No

☐ Sí ¿Cuál?

Queremos saber qué piensas sobre la comida que probaste
No hay respuestas buenas o malas.

Responde las siguientes preguntas con total honestidad.

En caso de tener dudas, puedes preguntar.

Datos generales

Edad: 9

Curso: 4

Instrucciones

1. Sándwich de chuleta valluna

Aspecto	Me encanta	Me gusta	Normal	No me gusta
¿Te gustó el sabor?	☒	☐	☐	☐
¿Te gustó cómo se veía?	☐	☐	☒	☐

¿Te lo comerías otra vez?

☒ Sí ☐ No

¿Reconoces algún ingrediente tradicional?

☐ Sí ☒ No

¿Cuál?



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¿Habías probado algo parecido antes?

☐ Sí ☒ No

2. Rosquillas de yuca

Aspecto Me encanta Me gusta Normal No me gusta

¿Te gustó el sabor? ☐ ☐ ☒ ☐

¿Te gustó la textura? ☐ ☒ ☐ ☐

¿Te lo comerías otra vez?

☒ Sí ☐ No

¿Reconoces algún ingrediente tradicional?

☐ Sí ☒ No

¿Cuál?

¿Habías probado algo parecido antes?

☐ Sí ☒ No

3. Gomas de salpicon

Aspecto Me encanta Me gusta Normal No me gusta

¿Te gustó el sabor? ☒ ☐ ☐ ☐

¿Te gustó la forma/presentación? ☒ ☐ ☐ ☐

¿Te lo comerías otra vez?

☒ Sí ☐ No

¿Sabes qué bebida inspiró estas gomitas?

☒ Sí ☐ No

¿Cuál?

el salpicon.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¿Habías probado algo parecido antes?

☐ Sí ☒ No

¿Cuál fue tu favorito?

☐ Sándwich de chuleta valluna

☐ Rosquillas de yuca

☒ Gornitas de salpicón

¿Este plato te hace pensar en el Valle del Cauca?

☐ Sí ☐ No ☒ Un poco



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Evaluación de la preparación gastronómica

¡Hola!

Información previa (seguridad alimentaria)

¿Tienes alguna alergia o alimento que no puedes comer?

☒ No

☐ Sí ¿Cuál?

Queremos saber qué piensas sobre la comida que probaste
No hay respuestas buenas o malas.

Responde las siguientes preguntas con total honestidad.

En caso de tener dudas, puedes preguntar.

Datos generales

Edad: 21

Curso: 4

Instrucciones

1. Sándwich de chuleta valluna

Aspecto	Me encanta	Me gusta	Normal	No me gusta
¿Te gustó el sabor?	☒	☐	☐	☐
¿Te gustó cómo se veía?	☐	☒	☐	☐
¿Te lo comerías otra vez?	☒ Sí	☐ No		
¿Reconoces algún ingrediente tradicional?	☐ Sí	☒ No		
¿Cuál?				



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¿Habías probado algo parecido antes?

☐ Sí ☒ No

2. Rosquillas de yuca

Aspecto Me encanta Me gusta Normal No me gusta

¿Te gustó el sabor? ☐ ☒ ☐ ☐

¿Te gustó la textura? ☐ ☒ ☐ ☐

¿Te lo comerías otra vez?

☐ Sí ☐ No

¿Reconoces algún ingrediente tradicional?

☐ Sí ☒ No

¿Cuál?

¿Habías probado algo parecido antes?

☐ Sí ☒ No

3. Gomas de salpicon

Aspecto Me encanta Me gusta Normal No me gusta

¿Te gustó el sabor? ☐ ☒ ☐ ☐

¿Te gustó la forma/presentación? ☐ ☒ ☐ ☐

¿Te lo comerías otra vez?

☒ Sí ☐ No

¿Sabes qué bebida inspiró estas gomitas?

☐ Sí ☒ No

¿Cuál?



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¿Habías probado algo parecido antes?

☐ Sí ☒ No

¿Cuál fue tu favorito?

☒ Sándwich de chuleta valluna

☐ Rosquillas de yuca

☐ Gomitas de salpición

¿Este plato te hace pensar en el Valle del Cauca?

☐ Sí ☐ No ☒ Un poco



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Evaluación de la preparación gastronómica

¡Hola!

Información previa (seguridad alimentaria)

¿Tienes alguna alergia o alimento que no puedes comer?

☒ No

☐ Sí ¿Cuál?

Queremos saber qué piensas sobre la comida que probaste.
No hay respuestas buenas o malas.

Responde las siguientes preguntas con total honestidad.

En caso de tener dudas, puedes preguntar.

Datos generales

Edad: 10 años

Curso: 4º A

Instrucciones

1. Sándwich de chuleta valluna

Aspecto	Me encanta	Me gusta	Normal	No me gusta
¿Te gustó el sabor?	☒	☐	☐	☐
¿Te gustó cómo se veía?	☐	☒	☐	☐
¿Te lo comerías otra vez?	☒ Sí ☐ No			
¿Reconoces algún ingrediente tradicional?	☒ Sí ☐ No			
¿Cuál?	<u>El guacamole</u>			



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¿Habías probado algo parecido antes?

☐ Sí ☒ No

2. Rosquillas de yuca

Aspecto Me encanta Me gusta Normal No me gusta

¿Te gustó el sabor? ☒ ☐ ☐ ☐

¿Te gustó la textura? ☒ ☐ ☐ ☐

¿Te lo comerías otra vez?

☒ Sí ☐ No

¿Reconoces algún ingrediente tradicional?

☒ Sí ☐ No

¿Cuál?

La yuca

¿Habías probado algo parecido antes?

☐ Sí ☒ No

3. Gomititas de salpicón

Aspecto Me encanta Me gusta Normal No me gusta

¿Te gustó el sabor? ☒ ☐ ☐ ☐

¿Te gustó la forma/presentación? ☐ ☒ ☐ ☐

¿Te lo comerías otra vez?

☒ Sí ☐ No

¿Sabes qué bebida inspiró estas gomitas?

☐ Sí ☒ No

¿Cuál?



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¿Habías probado algo parecido antes?

☐ Sí ☒ No

¿Cuál fue tu favorito?

☒ Sándwich de chuleta valluna

☐ Rosquillas de yuca

☐ Gomititas de salpicón

¿Este plato te hace pensar en el Valle del Cauca?

☒ Sí ☐ No ☐ Un poco



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

Evaluación de la preparación gastronómica

(Hola)

Información previa (seguridad alimentaria)

¿Tienes alguna alergia o alimento que no puedes comer?

☒ No

☐ Sí ¿Cuál?

Queremos saber qué piensas sobre la comida que probaste.
No hay respuestas buenas o malas.

Responde las siguientes preguntas con total honestidad.

En caso de tener dudas, puedes preguntar.

Datos generales

Edad: 7

Curso: 3

Instrucciones

1. Sándwich de chuleta valluna

Aspecto	Me encanta	Me gusta	Normal	No me gusta
---------	------------	----------	--------	-------------

¿Te gustó el sabor?	☐	☐	☒	☐
---------------------	--------------------------	--------------------------	-------------------------------------	--------------------------

¿Te gustó cómo se veía?	☐	☒	☐	☐
-------------------------	--------------------------	-------------------------------------	--------------------------	--------------------------

¿Te lo comerías otra vez?

☒ Sí ☐ No

¿Reconoces algún ingrediente tradicional?

☒ Sí ☐ No

¿Cuál?

Chuleta



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¿Habías probado algo parecido antes?

☐ Sí ☒ No

2. Rosquillas de yuca

Aspecto Me encanta Me gusta Normal No me gusta

¿Te gustó el sabor? ☐ ☒ ☐ ☐

¿Te gustó la textura? ☐ ☒ ☐ ☐

¿Te lo comerías otra vez?

☒ Sí ☐ No

¿Reconoces algún ingrediente tradicional?

☒ Sí ☐ No

¿Cuál?

pan de bono

¿Habías probado algo parecido antes?

☒ Sí ☐ No

3. Gomas de salpicón

Aspecto Me encanta Me gusta Normal No me gusta

¿Te gustó el sabor? ☒ ☐ ☐ ☐

¿Te gustó la forma/presentación? ☒ ☐ ☐ ☐

¿Te lo comerías otra vez?

☒ Sí ☐ No

¿Sabes qué bebida inspiró estas gomitas?

☒ Sí ☐ No

¿Cuál?

Lulo y frutas



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Visuales

¿Habías probado algo parecido antes?

☐ Sí ☒ No

¿Cuál fue tu favorito?

☐ Sándwich de chuleta valluna

☐ Rosquillas de yuca

☒ Gomititas de salpicón

¿Este plato te hace pensar en el Valle del Cauca?

☒ Sí ☐ No ☐ Un poco

Anexo 25. Resultado de la sistematización de la encuesta evaluación de la preparación gastronómica

Producto evaluado	Aspecto evaluado	Resultado obtenido	Análisis / interpretación
Sándwich de chuleta valluna	Sabor	La mayoría de los niños y niñas valoró positivamente el sabor del sándwich, marcando principalmente las opciones “Me encanta” y “Me gusta”. Solo algunos participantes señalaron una valoración “Normal”.	El sabor del sándwich tuvo una aceptación favorable. Esto evidencia que la chuleta valluna, al ser presentada en un formato cercano al consumo infantil, logró generar agrado en la mayoría de los participantes.
Sándwich de chuleta valluna	Presentación visual	La presentación del sándwich fue bien recibida por la mayoría de los participantes, quienes marcaron principalmente “Me encanta” y “Me gusta”.	La apariencia del producto favoreció la disposición de los niños y niñas a probarlo. Esto demuestra que la presentación visual es un factor importante para acercar preparaciones tradicionales a la infancia.
Sándwich de chuleta valluna	Intención de consumo futuro	La mayoría de los participantes respondió que sí volvería a consumir el sándwich.	La intención de volver a consumirlo demuestra un alto nivel de aceptación del producto. La adaptación de la chuleta valluna a un sándwich permitió resignificar una preparación tradicional en un formato más atractivo para los niños y niñas.

Sándwich de chuleta valluna	Reconocimiento de ingredientes tradicionales	Varios participantes reconocieron ingredientes tradicionales o asociados a la preparación, entre ellos queso, plátano maduro, chuleta, pan y guacamole.	El reconocimiento de ingredientes permitió evidenciar que los niños y niñas lograron identificar algunos componentes de la preparación y relacionarlos con elementos conocidos de la cocina regional o familiar.
Sándwich de chuleta valluna	Experiencia previa	Algunos participantes indicaron haber probado algo parecido antes, mientras que otros lo identificaron como una preparación nueva.	El producto combinó elementos familiares con una propuesta novedosa. Esta mezcla permitió generar curiosidad y aceptación sin alejarse por completo de sabores conocidos por los niños y niñas.
Rosquillas de yuca	Sabor	Las rosquillas de yuca recibieron valoraciones positivas, principalmente en las opciones “Me encanta” y “Me gusta”. Algunos participantes marcaron “Normal”.	El sabor fue aceptado de manera favorable, aunque con una intensidad de preferencia menor frente al sándwich y las gomitas. Esto indica que la preparación tuvo aceptación, pero no fue necesariamente la favorita de la mayoría.
Rosquillas de yuca	Textura	La textura de las rosquillas fue valorada positivamente por varios niños y niñas, quienes	La textura resultó adecuada para la mayoría de los participantes. Este aspecto es importante, ya que en la

		marcaron “Me encanta” o “Me gusta”.	población infantil la aceptación de un alimento depende no solo del sabor, sino también de la sensación al comerlo.
Rosquillas de yuca	Intención de consumo futuro	La mayoría respondió que sí volvería a consumir las rosquillas.	Este resultado evidencia que la preparación fue aceptada como una opción de consumo. La yuca, al ser presentada en formato de rosquilla, logró acercarse a una forma de consumo sencilla y reconocible para los niños y niñas.
Rosquillas de yuca	Reconocimiento de ingredientes tradicionales	Algunos participantes reconocieron ingredientes o preparaciones relacionadas, como yuca, pandebono o rosquillas.	Aunque no todos identificaron claramente la yuca, algunos niños lograron asociar el producto con ingredientes o preparaciones tradicionales, lo cual muestra un acercamiento inicial al reconocimiento de elementos propios de la cocina regional.
Rosquillas de yuca	Experiencia previa	Algunos niños y niñas manifestaron haber probado algo parecido antes, mientras otros señalaron que no.	Las respuestas muestran que las rosquillas se ubicaron entre lo conocido y lo novedoso. Esto permitió vincular experiencias alimentarias previas con una propuesta

			gastronómica adaptada al proyecto.
Gomitas de salpicón	Sabor	Las gomitas de salpicón recibieron una alta valoración positiva. La mayoría de los participantes marcó “Me encanta” o “Me gusta”, aunque se presentó un caso de rechazo.	El sabor dulce y frutal favoreció la aceptación de este producto. La transformación del salpicón en formato de gomita resultó atractiva para la mayoría de los niños y niñas.
Gomitas de salpicón	Forma o presentación	La presentación de las gomitas fue valorada positivamente por la mayoría de los participantes.	El formato de gomita generó interés, curiosidad y agrado. Esto evidencia que las presentaciones visualmente atractivas pueden facilitar el acercamiento de los niños y niñas a preparaciones tradicionales transformadas.
Gomitas de salpicón	Intención de consumo futuro	La mayoría respondió que sí volvería a consumir las gomitas de salpicón.	Este resultado demuestra una alta aceptación del producto y valida la estrategia de transformar una bebida tradicional en un formato cercano a los gustos infantiles.
Gomitas de salpicón	Reconocimiento de la preparación tradicional	Varios participantes lograron identificar que las gomitas estaban inspiradas en el salpicón. Algunos también	El reconocimiento de la bebida inspiradora demuestra que la transformación del producto no impidió su

		asociaron el producto con lulo y frutas.	relación con la preparación tradicional. Por el contrario, permitió que algunos niños y niñas asociaran el formato novedoso con el salpicón vallecaucano.
Gomitas de salpicón	Experiencia previa	La mayoría señaló no haber probado algo parecido antes.	Este resultado evidencia que las gomitas fueron percibidas como una propuesta novedosa, lo cual favoreció la curiosidad y el interés por probar una preparación tradicional en un formato diferente.
Evaluación general	Producto favorito	Los productos que más se repitieron como favoritos fueron el sándwich de chuleta valluna y las gomitas de salpicón. En menor medida, algunos participantes eligieron las rosquillas de yuca.	La preferencia por el sándwich y las gomitas demuestra que los productos con mayor aceptación fueron aquellos que combinaron ingredientes tradicionales con formatos visuales y sensoriales más cercanos al consumo infantil.
Evaluación general	Relación con el Valle del Cauca	La mayoría de los niños y niñas respondió que las preparaciones sí les hacían pensar en el Valle del Cauca o, en algunos casos, “un poco”.	Este resultado evidencia que las preparaciones lograron generar una conexión con la cultura gastronómica vallecaucana. Aunque no todos los participantes identificaron de manera

			precisa los ingredientes tradicionales, si lograron relacionar los productos con el territorio.
--	--	--	---

Análisis general

Los resultados de la evaluación de la preparación gastronómica evidencian una aceptación positiva de los tres productos presentados a los niños y niñas: sándwich de chuleta valluna, rosquillas de yuca y gomitas de salpicón. En términos generales, las respuestas muestran que los participantes valoraron favorablemente aspectos como el sabor, la presentación y la posibilidad de volver a consumir las preparaciones.

El sándwich de chuleta valluna fue uno de los productos con mayor aceptación. Los niños y niñas destacaron su sabor y presentación, y varios reconocieron ingredientes como la chuleta, el queso, el pan y el plátano maduro. Esto permite afirmar que la transformación de una preparación tradicional en un formato de sándwich favoreció su consumo y comprensión por parte de la población infantil.

Las rosquillas de yuca también tuvieron una recepción positiva, especialmente en cuanto al sabor y la textura. Algunos participantes reconocieron la yuca o asociaron el producto con preparaciones conocidas como pandebono o rosquillas. Aunque no fue el producto más

seleccionado como favorito, sí permitió trabajar el reconocimiento de ingredientes tradicionales en una presentación sencilla y cercana.

Por su parte, las gomitas de salpicón tuvieron una alta aceptación debido a su sabor dulce, su forma y su presentación. Varios niños y niñas identificaron que estaban inspiradas en el salpicón, mientras otros las relacionaron con frutas o lulo. Esto demuestra que una bebida tradicional puede transformarse en un producto novedoso y atractivo sin perder completamente su vínculo con la cultura alimentaria vallecaucana.

En conjunto, los resultados permiten evidenciar que la adaptación de preparaciones tradicionales a formatos más llamativos para la infancia favorece la aceptación, el interés y la valoración de la gastronomía regional. Asimismo, la evaluación muestra que los niños y niñas no solo consumieron los productos, sino que también lograron reconocer algunos ingredientes, identificar preparaciones tradicionales y relacionar las propuestas gastronómicas con el Valle del Cauca.

Anexo 26. Fotos de los laboratorios

Figura 2.

Preparación de la mayonesa de aguacate



Nota. Las figuras muestran la primera prueba de la mayonesa casera que se realizó con aguacate.

Fuente: Elaboración propia.

Figura 3.

Preparacion de la ensalada





Figura 4.

Preparación y aplanado de la carne



Figura 5.

Elaboración del melado de panela



Nota. Para la primera prueba que se realizó se hizo un melado con panela, cebolla y ajo para marinar la carne. Fuente: Elaboración propia.

Figura 6.

Marinado de la carne



Figura 7.

Apanado de la carne



Figura 8.

Coccion de las chuletas



Nota. Las figuras muestran las chuletas que fueron cocinadas en freidora de aire. Fuente:

Elaboración propia.

Figura 9.

Preparación del jugo de agua de panela



Nota. La figura muestra que para la prueba del juego se hizo una versión del agua de panela con mora y lulo. Fuente: Elaboración propia.

Figura 10.

Preparación de las rosquillas de yuca



Figura 11.

Preparación de gomitas de salpicón



Nota. Las figuras muestran la elaboración del salpicón para después realizar las gomitas. Fuente:
Elaboración propia.

Figura 12.

Montaje del sándwich de chuleta valluna



Figura 13.

Resultado de la primera prueba del sándwich



Figura 14.

Preparación del pan de maduro





Nota. Las figuras muestran que para la elección del pan del sandwich se optó por hacerse desde cero. Fuente: Elaboración propia.

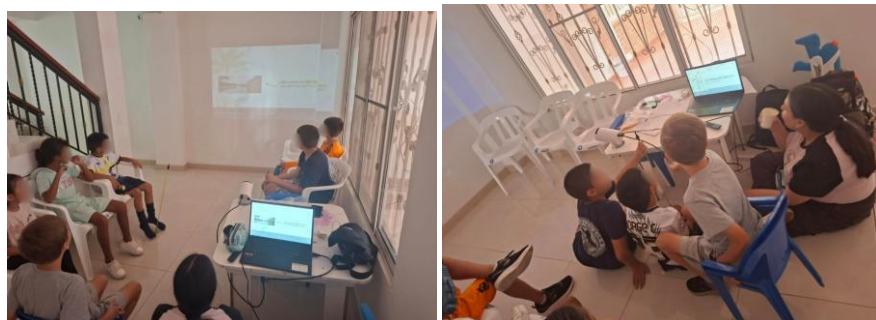
Figura 15.

Montaje de prueba del producto gastronómico



Figura 16.

Proyección de pieza audiovisual hecha con inteligencia artificial



Nota. Las figuras muestran como se conversó con los participantes mientras veían el video para conocer sus conocimientos sobre la cocina vallecaucana. Fuente: Elaboración propia

Figura 17.

Evaluación del producto en madres de familia y participantes



Nota. Las figuras muestran cómo se realizó la degustación del producto con las madres de familia y los participantes. Fuente: Elaboración propia.

Figura 18.

Degustación y diligenciamiento del producto por los niños y niñas





Nota. Las figuras muestran a los participantes nos comentaban sus opiniones mientras degustaban los productos y luego diligenciaron el cuestionario. Fuente: Elaboración propia.

Figura 19.

Plantilla empaque de sándwich



Figura 20.

Plantilla empaque de rosquillas



Figura 21.

Plantilla empaque de gomitas



Figura 22.

Plantilla empaque de bebida

