



Departamento de Arte, Arquitectura y Diseño  
Facultad de Creación y Hábitat

# Sabores de la memoria

Proyecto Avanzado en Diseño 2025-1



Antonia Marín Rodríguez  
Énfasis en Editorial y Empaques  
Asesora: Paola Cano Molina





Fecha de elaboración:  
Cali, Colombia-Abril de 2025

*Título del proyecto:*  
Plu con Pla: Sabores de la memoria

*Autora:*  
Antonia Marín Rodríguez  
Diseñadora de Comunicación Visual  
Pontificia Universidad Javeriana  
2025

*Dirección de proyecto:*  
Paola Cano

*Ilustraciones, diagramación y contenido:*  
Realizados por Antonia Marín Rodríguez

*Fotografías:*  
Realizados por Antonia Marín Rodríguez

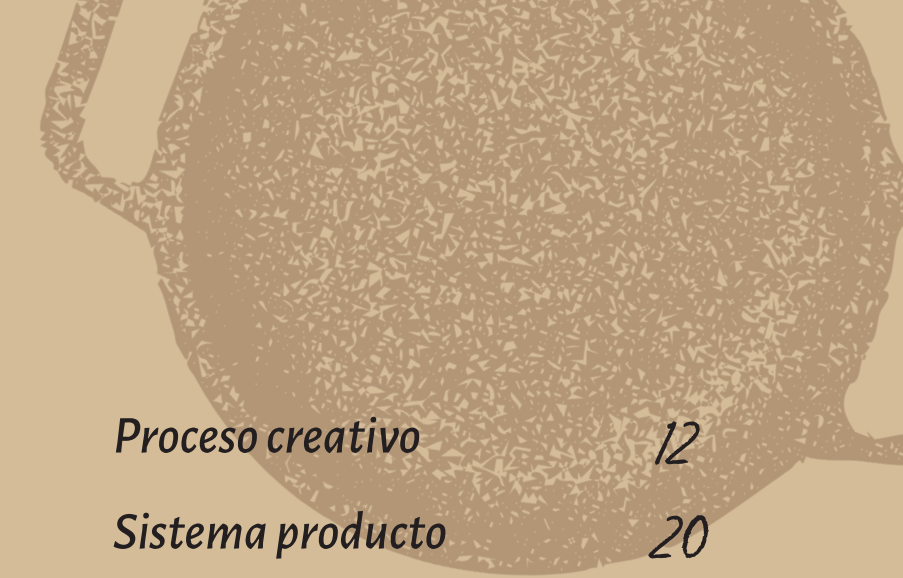
Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción total o parcial de este contenido sin autorización previa de la autora.





# *índice*

<i>Tema</i>	<i>06</i>	<i>Proceso creativo</i>	<i>12</i>
<i>Justificación</i>	<i>07</i>	<i>Sistema producto</i>	<i>20</i>
<i>Situación abordada</i>	<i>08</i>	<i>Validación</i>	<i>25</i>
<i>Objetivos</i>	<i>09</i>	<i>Agradecimientos</i>	<i>26</i>
<i>Expertas</i>	<i>10</i>	<i>Referencias</i>	<i>27</i>
<i>Usuarios</i>	<i>11</i>		



# Tema

Plu con Pla es un sistema de comunicación visual y narrativo que busca visibilizar y poner en valor los acervos gastronómicos del Pacífico colombiano, a través de las historias y saberes de sus portadoras tradicionales. A partir de una metodología colaborativa, se construye un relato desde la cocina como acto de memoria, resistencia y afecto.



# Justificación

La gastronomía del Pacífico Colombiano es considerada como patrimonio cultural inmaterial, debido a que esta refleja la riqueza de las tradiciones de las comunidades afrodescendientes de la región. Sin embargo, estos acervos se encuentran en riesgo de desaparecer debido a factores como la falta de reconocimiento, la ausencia de visibilización efectiva y la poca integración en espacios de comunicación cultural contemporánea.

Este proyecto nace del deseo de contar esas historias, de reconocer el valor de las mujeres que, desde sus fogones, han preservado un legado oral y culinario por generaciones. Ante este panorama, el diseño se convierte en una herramienta clave para fortalecer el reconocimiento, preservar la memoria y amplificar las voces de quienes mantienen viva esta tradición desde sus cocinas.



# Situación abordada

La gastronomía del Pacífico colombiano no es solo un conjunto de recetas: es una herencia viva tejida con memorias, afectos y saberes transmitidos por generaciones. Sin embargo, en un contexto donde lo inmediato y lo industrial dominan el panorama alimentario, estas cocinas, profundamente ligadas a lo comunitario y lo ancestral, corren el riesgo de desaparecer o ser despojadas de su esencia.

En el contexto actual, dominado por discursos de innovación y tendencias gastronómicas globalizadas, los acervos culinarios del Pacífico corren el riesgo de ser desplazados, transformados sin contexto o reducidos a exotismos superficiales. Las

cocinas tradicionales son frecuentemente reemplazadas por versiones estilizadas que desconectan el plato de su historia y de su territorio. Esto se agrava por la falta de espacios donde estas historias puedan contarse desde la voz de sus protagonistas.

El proyecto parte entonces de la necesidad de generar un sistema de comunicación visual y narrativo que no solo visibilice estas historias, sino que también las valore y proteja como parte del legado cultural del país. La situación que se aborda es, en esencia, la urgencia de preservar desde la comunicación y el diseño, una tradición que resiste en silencio, desde el fogón y la palabra.



## Objetivo General

Diseñar un sistema de componentes visuales y narrativos, desde un enfoque colaborativo, para poner en valor y acentuar la importancia de los acervos gastronómicos del Pacífico colombiano y sus portadores.

## Objetivos específicos

*Identificar* las historias y significados culturales asociados a 4 acervos gastronómicos representativos del Pacífico colombiano y sus portadores.

*Analizar* la importancia que tienen estos acervos en el contexto cultural colombiano para la visibilización y preservación de esas prácticas gastronómicas.

*Desarrollar* un sistema de comunicación visual que promueva y difunda las historias y significados culturales de los acervos gastronómicos del Pacífico colombiano.

## Expertas

Este proyecto contó con el acompañamiento de cuatro maestras cocineras tradicionales del Pacífico colombiano, cuya experiencia, voz y legado constituyen la columna vertebral del sistema.



*Maestra  
Teresa Hurtado*  
Tomaseca



*Maestra  
Karmen Palacios*  
Atollado de longaniza



*Maestra  
Orfa Martinez*  
Sudao de Pargo



*Maestra  
Elsi Valencia*  
Puntal

## Usuarios



Cocineros(as), estudiantes de gastronomía y chefs.



Jovenes Universitarios de 18 a 25 años, con poco conocimiento sobre el trasfondo de la gastronomía del Pacífico

# Proceso creativo



Antes de realizar las entrevistas, se desarrolló un primer moodboard fotográfico con el objetivo de definir el estilo visual del proyecto. Esta fase permitió experimentar con la iluminación, las composiciones y el tipo de tomas que mejor capturarán la intimidad y el alma de las cocinas del Pacífico. Fue una etapa de prueba para establecer un lenguaje visual coherente, sensible y auténtico.

# Entrevistas y fotografías



En esta fase se llevaron a cabo las entrevistas a las cuatro maestras portadoras de saberes. Sus relatos, memorias y recetas se convirtieron en el corazón del proyecto. Cada encuentro fue un momento de aprendizaje profundo



# Proceso de creación del álbum

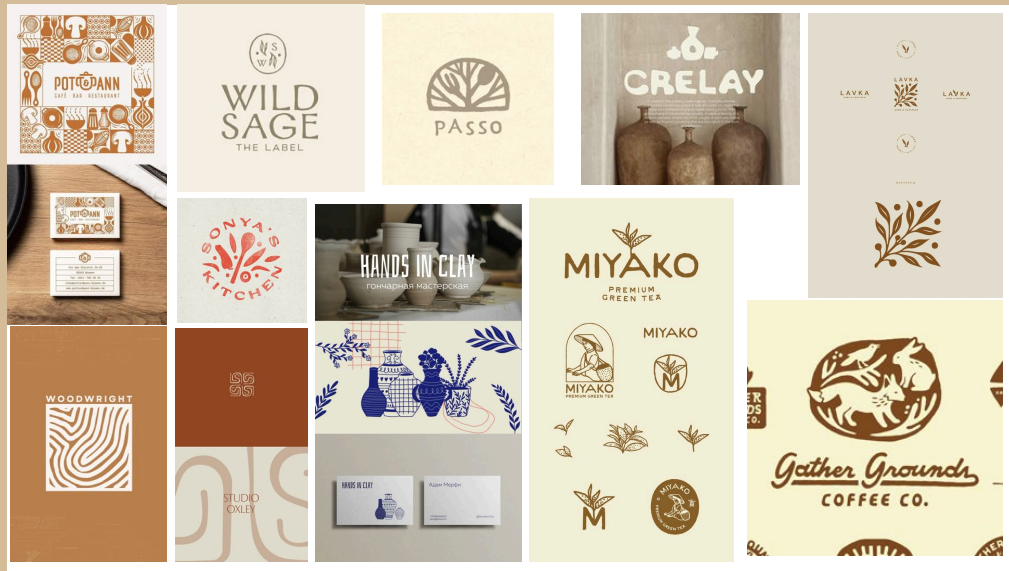
A partir de esta escucha activa surgieron los primeros bocetos y conceptos visuales, tanto análogos como digitales, especialmente ilustraciones en acuarela que acompañarían las fotografías y las historias del álbum.



## Mapa mental conceptual de la marca



El diseño de la marca no partió de estereotipos ni ideas preconcebidas sobre el Pacífico, sino que emergió directamente del proceso investigativo y de lo aprendido con las maestras. Se elaboró un mapa conceptual a partir de conceptos clave y un moodboard. Desde allí se desarrollaron ejercicios gráficos que fueron afinando el logotipo y la identidad visual de “Plu con Pla”



## Bocetos logo



A partir de estos conceptos se desarrollaron bocetos experimentales tanto digitales como análogos. Las pruebas caligráficas fueron realizadas en acuarela (estas heredadas de mi abuelo, quien me enseñó el amor por el arte) haciendo de cada trazo un acto de memoria. Estas exploraciones dieron lugar a una marca viva, que conversa con las fotografías, las texturas del álbum y la esencia del proyecto. El logotipo final fue elegido no solo por su forma, sino por cómo dialoga visualmente con las imágenes y los recortes que componen el sistema.



El manglar representando la conexión con la tierra y los antepasados



PLU CON PLA

Expresión del Tumaco, la cuál hace referencia a Plumada con plátano.



Aa

Manos al fogón  
Frases

Aa

Manos al fogón  
Textos

AA

MANOS AL FOGÓN  
Logo



## Sistema producto



## Sabores de la Memoria

### Contenido

- Introducción
- Biografías de las maestras
- Historias de las recetas
- Conclusiones & Recursos Adicionales





# Recetario en blanco



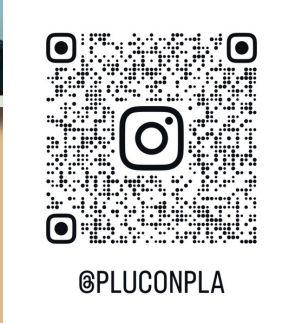
Este recetario en blanco acompaña el álbum de recortes como una herramienta abierta para la memoria familiar. Su propósito es invitar a las personas que conectaron con las historias del proyecto a documentar sus propias recetas, saberes y relatos. Más allá de una libreta, es un espacio de preservación: un gesto para reconocer que todos tenemos historias en la cocina que merecen ser contadas y compartidas.



Este sistema se complementa con una estrategia digital, centrada en la creación y gestión de una cuenta de Instagram llamada @pluconpla. Esta red actúa como un puente entre el álbum físico y el público digital, compartiendo fragmentos visuales y textuales de las historias, frases memorables de las entrevistas, y contenidos que invitan a reflexionar sobre el acto de cocinar como un acto de memoria, resistencia y comunidad.



## Cuenta de Instagram del proyecto



@PLUCONPLA



*Desde el fogón,  
la maestra Karmen  
mantiene viva la memoria  
de su casa, su abuela  
y su tierra.*

Descubre las recetas  
y relatos del Pacífico.

Descubre las recetas  
y relatos del Pacífico.

*¿Ya sabes qué guarda  
el fogón del Pacífico?*

## Posters

Para acompañar esta estrategia, se diseñaron una serie de carteles físicos instalados en lugares estratégicos como universidades y restaurantes aliados, que invitan al público a visitar la cuenta de Instagram y a conocer más sobre el proyecto.

## Activación de proyecto

Finalmente, como culminación narrativa de todo el sistema, se propone un evento de activación de marca: una “Cena a ocho manos” en el restaurante Domingo (restaurante aliado), en el que las cuatro maestras preparan sus recetas emblemáticas y comparten sus historias con los asistentes. Este evento busca materializar simbólicamente el encuentro entre la tradición y el presente, entre el territorio y la ciudad, y entre quienes cocinan y quienes escuchan, recuerdan y conservan.



## Validación Usuario

Las pruebas de validación mostraron una recepción emocional y significativa del sistema. Los usuarios destacaron la calidez del álbum, la estética coherente con la narrativa y el impacto de las historias. Se logró establecer un vínculo entre la estética, la narrativa y el contenido. Además, surgieron propuestas valiosas como la idea de expandir el sistema con videos, journals o productos de cocina.

*“Me dio hambre, la comida se ve muy rica”*  
-estudiante de gastronomía

*“Se siente acogedor, como la cocina de mi abuela”*  
-estudiante de biomedica

*“Me impacta que la portada sea en acuerelas”*  
-dueña de “Domingo”



## Agradecimientos

Gracias a las cuatro maestras por abrirme las puertas de sus cocinas, sus historias y de sus vidas. Fue un honor inmenso poder aprender de ustedes, observar su arte, escuchar sus relatos y ser testigo de una cocina que resiste, enseña y transforma. Gracias por confiar en mí y regalarme su tiempo y su saber con tanta generosidad.

A mi amiga Diana, gracias por estar a mi lado en cada paso de este proyecto. Por las noches sin dormir, el apoyo constante, la retroalimentación honesta y por recordarme por qué vale la pena hacer esto.

A mi directora de PDG Paola Cano, gracias por su exigencia oportuna y por empujarme siempre a dar lo mejor de mí. Su acompañamiento hizo posible que este proyecto encontrará dirección y sentido.

A mi tía, gracias por su apoyo total e incondicional a lo largo de todo el proyecto. Gracias por abrirme las puertas de Domingo y facilitarme el espacio para capturar una parte tan importante del proceso, y sobre todo, por su compañía constante, sus consejos y su generosidad. Este proyecto no habría sido lo mismo sin ella.

A mi abuelo, gracias por sembrar en mí el amor por el arte. Este álbum es también un homenaje a su legado, utilizando sus acuarelas, pude dar vida a las ilustraciones, como una forma de honrar su memoria y tenerlo presente en cada trazo.



## Referencias

Borrega Reyes, Yolanda (2022). Aportes en la discusión de un nuevo concepto de patrimonio gastronómico desde la complejidad y el diálogo de saberes. *Estudios Latinoamericanos*; Vol. 37 Núm. 50, 2022: Nueva época, julio-diciembre; 165-182. Recuperado de <https://repositorio.unam.mx/contenidos/4146130>

Chandran, R., Chon, H. (2022). Redefining Heritage and Cultural Preservation Through Design: A Framework for Experience Design. In: Bruyns, G., Wei, H. (eds) [ ] With Design: Reinventing Design Modes. IASDR 2021. Springer, Singapore. [https://doi.org/10.1007/978-981-19-4472-7\\_82](https://doi.org/10.1007/978-981-19-4472-7_82)

Cid, B., Fernández, S., & Carrasco, N. (2019). Culinaria y territorio: entre la comoditización y patrimonio. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(2), 373-388. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.026>

Hernández, A., Muñoz, C., Maldonado, R., & Ramírez, G. (2019). Proyecto para el reconocimiento, fortalecimiento y fomento de las cocinas tradicionales de la provincia de Gutiérrez, Boyacá. *Sosquua*, 1(1), 97-106. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v1i1.25>

Mathioudakis G, Klironomos I, Partarakis N, Papadaki E, Volakakis K, Anifantis N, Papageorgiou I, Pavlidis SA, Antona M, Stephanidis C. InCulture: A Collaborative Platform for Intangible Cultural Heritage Narratives. *Heritage*. 2022; 5(4):2881-2903. <https://doi.org/10.3390/heritage5040149>

Montes Pérez, J. M., & Nieto Mejía, A. (2023). TRADICIONES GASTRONÓMICAS DE ORIGEN ANCESTRAL EN EL ALTIPLANO CUNDIBOYACENSE, COLOMBIA. *Chakíñan, Revista De Ciencias Sociales Y Humanidades*, (22), 186-197. <https://doi.org/10.37135/chk.002.22.12>





*Cocinemos memorias...*

