



Pontificia Universidad  
**JAVERIANA**  
Cali

[VIGILADA MINEDUCACIÓN Res. 12220 de 2016 ]

**Fritanga Fusión: Combinando los ingredientes y técnicas del litoral pacífico y Cali.**

**Proyecto de grado**

Facultad de Creación y Hábitat

Carrera de Gastronomía y Artes Culinarias

**Estudiante: Juan David Morales Aguilar**

**Semestre: 2025-1**

**Tutora: Ruby Alejandra Murillo Chávez**

## CONTENIDO

<b>1. Resumen.....</b>	<b>4</b>
<b>1.1. Palabras claves:.....</b>	<b>4</b>
<b>2. Planteamiento del problema.....</b>	<b>4</b>
<b>3. Justificación del proyecto.....</b>	<b>7</b>
<b>5. Objetivos específicos .....</b>	<b>8</b>
<b>6. Marco teórico y estado del arte .....</b>	<b>8</b>
<b>6.1. La gastronomía en Colombia y el Valle del Cauca.....</b>	<b>8</b>
<b>6.2. La fritanga .....</b>	<b>9</b>
<b>6.3. Situación laboral en Cali.....</b>	<b>12</b>
<b>6.4. Valle grande, distrito de Aguablanca .....</b>	<b>13</b>
<b>6.5. Principales referentes .....</b>	<b>14</b>
<b>7. Materiales y métodos.....</b>	<b>15</b>
<b>8. Resultados.....</b>	<b>17</b>
<b>8.1. Descubrir las preparaciones que comúnmente se consumen en el litoral     pacífico y conocer las frituras de mayor venta en los puestos de fritanga del     barrio Valle Grande: .....</b>	<b>17</b>
<b>8.2. Realizar la variación de los productos más vendidos de fritanga con los     ingredientes más recordados por las fritangueras del barrio Valle grande.....</b>	<b>24</b>
<b>8.3. Evaluar la aceptación organoléptica de la fritanga fusión en las fritangueras     y los clientes habituales de sus negocios:.....</b>	<b>28</b>
<b>9. Discusiones .....</b>	<b>33</b>
<b>9.1 Contraste cultural y acercamiento a las fritangueras del barrio .....</b>	<b>33</b>
<b>9.2. Elaboración de los productos de fritanga fusión .....</b>	<b>33</b>
<b>9.3. Validación organoléptica de los productos de fritanga fusión .....</b>	<b>34</b>
<b>10. Conclusiones.....</b>	<b>35</b>
<b>11. Referencias .....</b>	<b>36</b>
<b>12. Anexos .....</b>	<b>40</b>
<b>12.1. Anexo A .....</b>	<b>40</b>
<b>12.2. Anexo B.....</b>	<b>45</b>
<b>12.3. Anexo C.....</b>	<b>46</b>
<b>12.4. Anexo D .....</b>	<b>64</b>

**TABLA DE FIGURAS**

<b>Figura 1:</b> Fritanguera del Valle del Cauca .....	6
<b>Figura 2:</b> Fritanga valluna, empanadas, marranitas, papa rellena y morcilla. ....	10
<b>Figura 3:</b> Sushi de ajiaco .....	14
<b>Figura 4:</b> Zona de comercio, vía principal del barrio Valle grande. ....	18
<b>Figura 5:</b> Zona de comercio, vía adyacente a la principal del barrio Valle grande. ....	19
<b>Figura 6:</b> Negocio de fritanga de Susana Quiñones.....	20
<b>Figura 7:</b> Negocio de fritanga de Gladis Martínez.....	21
<b>Figura 8:</b> Negocio de fritanga de Kelly Ibarguen. ....	23
<b>Figura 9:</b> Acercamiento visual de las empanadas de yuca.....	25
<b>Figura 10:</b> Acercamiento visual de las papas rellenas de camarón.....	26
<b>Figura 11:</b> Acercamiento a la marranita de chicharrones de pescado. ....	27
<b>Figura 12:</b> Degustación de productos de fritanga fusión por parte de Kelly Ibarguen. ....	29
<b>Figura 13:</b> Degustación de productos de fritanga fusión por parte de Gladis Martínez. ....	30
<b>Figura 14:</b> Degustación de productos de fritanga fusión por parte de Susana Quiñones. ....	31

## **1. Resumen**

En el distrito de Aguablanca, al oriente de Cali, existe un barrio que alberga una significativa comunidad NARP (Negros, Afrocolombianos, Raizales y Palenqueros). Dentro de esta población, las mujeres juegan un papel central en la economía local, subsistiendo a diario mediante negocios informales. Entre ellas destacan las mujeres de la fritanga, quienes elaboran y comercializan productos tradicionales como marranitas, papas rellenas y empanadas para generar ingresos y sostener a sus familias. Sin embargo, estos productos de fritanga caleña carecen de ingredientes que evocan sus raíces. Este proyecto busca desarrollar una propuesta de fritanga fusión, combinando los sabores típicos de la región con los elementos más representativos de la identidad culinaria de las fritangueras. A través de un análisis cualitativo basado en entrevistas gran tour, se identificaron los recuerdos más significativos de estas mujeres en relación con la cocina, así como los ingredientes que marcaron sus primeros acercamientos a la gastronomía. Como resultado, se diseñaron productos que integran técnicas tradicionales de Cali con ingredientes como las hierbas de azotea y los recursos marinos y fluviales, generando un impacto positivo tanto a nivel organoléptico como emocional. Esta propuesta no solo reforzó el sentido de identidad gastronómica entre las fritangueras, sino que también les permitió visualizar nuevas posibilidades de comercialización, ampliando la representación de distintos territorios a través de la fritanga.

### **1.1. Palabras claves:**

*Palabras claves: Fritanga, hierbas de azotea, Valle grande, comunidad NARP*

## **2. Planteamiento del problema**

La fritanga, aquellos productos fritos mediante altas temperaturas como empanadas, marranitas y papas aborrajadas, son un símbolo característico de Cali y su departamento, el Valle del Cauca. Aunque la esencia de la fritanga radica en la fritura profunda, en otras regiones de Colombia, como los territorios cundiboyacenses y los departamentos de la región

Atlántico, este plato varía ligeramente en su presentación, convirtiéndose en una comida típica que incluye una abundante cantidad de carnes como cerdo y pollo, junto con algunos productos de la tierra fritos como el plátano y el ñame (Ramírez, 2023).

A pesar de que la fritanga hace parte de un grupo de alimentos altos en grasas y calorías y de no alinearse con los estándares de una dieta balanceada, estos pasabocas, accesibles en cualquier barrio colombiano, satisfacen el hambre entre comidas y brindan un momento de disfrute con amigos o familiares. La fritanga se mantiene arraigada en la cultura caleña, ya que es un aspecto significativo de la región y permite a las personas “pecar” ocasionalmente con estos productos altos en grasa. Quintana (2018), plantea desde su experiencia como cocinero tradicional del Valle del Cauca que puede llegar a verse a la fritanga como un tipo de refugio, al cual podemos volver para distanciar esas emociones negativas como la ansiedad que genera el ritmo de la ciudad, esto debido a que cuando nos sentimos así, lo que menos pensamos es en comer bien, por lo tanto, una empanada o una papa rellena, siempre estará en nuestro pensamiento y entorno para poder darle solución a una necesidad básica como lo es alimentarse.

Esta cultura fritanguera, adoptada por la población caleña, ha llegado a ser un referente de la tradición gastronómica que representa a la región. Sin embargo, el método de cocinar estos alimentos no tiene origen en el Valle del Cauca, sino en una de las tres raíces culturales de Colombia: la africana. Además, esta tradición se preserva en contextos populares de Cali, especialmente en el oriente de la ciudad, donde predominan barrios con un alto porcentaje de vendedores informales de alimentos, conformados aproximadamente en un 40% por personas afrodescendientes [Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), 2022], dentro de este porcentaje, un 61% de estos negocios informales son liderados por mujeres (Escobar, 2023) muchas de ellas cabezas de hogar, que encuentran en la venta de fritanga una fuente de ingresos significativa para sacar adelante a sus familias (Villareal, 2018).

Desafortunadamente, estas personas expresan sentirse ajenas a su tradición, convirtiéndose en forasteros y personas vulneradas dentro una ciudad que no los vio nacer (Cuesta, 2014).

**Figura 1:** *Fritanguera del Valle del Cauca*



*Nota.* Tomado de la cuenta de elempañadologo

Es por lo que, tomando como referencia el oriente de Cali y los orígenes de las fritangueras, este proyecto de grado se enfoca en los puestos de venta informales regentados por mujeres, los cuales, buscarán rememorar la labor de ellas como personas que vienen de otros territorios y no hacen uso de sus sistemas culinarios. Esto, a través de una experiencia que permita mostrarle al consumidor, el sacrificio y el añoro que estas mujeres tienen tanto para la comunidad en la que están como para la que las vio nacer y, con eso también, para sus familias y tradiciones; mediante la transformación de productos típicos de la fritanga del Valle con productos y técnicas propias del litoral pacífico.

### **3. Justificación del proyecto**

La fritanga es un símbolo de la gastronomía caleña que, a pesar de su arraigo en la vida cotidiana, ha perdido parte de su vínculo con las raíces afrocolombianas que le dieron origen. En los barrios del oriente de Cali, donde muchas mujeres afrodescendientes lideran negocios informales de venta de fritanga, se evidencia una desconexión con su herencia culinaria, lo que limita la representación cultural en sus preparaciones. Este proyecto busca rescatar esa identidad mediante una propuesta de fritanga fusión, integrando ingredientes y técnicas del litoral Pacífico con la fritura tradicional caleña.

El impacto de este proyecto trasciende lo gastronómico. En una ciudad donde la informalidad laboral afecta a un gran número de mujeres, la venta de fritanga representa un medio de subsistencia clave. Sin embargo, estas emprendedoras enfrentan barreras económicas y sociales que dificultan la formalización de sus negocios y el reconocimiento de su aporte cultural. Al revalorizar su trabajo mediante la innovación culinaria y la recuperación de sabores ancestrales, el proyecto fortalece sus oportunidades de comercialización y visibiliza su rol en la preservación de la identidad afrocolombiana.

Desde una perspectiva gastronómica, esta iniciativa contribuye a la diversificación de la oferta culinaria local, promoviendo la creatividad en la reinterpretación de productos tradicionales. Al combinar la técnica de fritura caleña con insumos representativos del Pacífico, se generan nuevas posibilidades para la gastronomía vallecaucana, ampliando su alcance y enriqueciendo la propuesta de comida callejera en la región.

Finalmente, este proyecto busca transformar la fritanga en un puente entre el pasado y el presente, permitiendo a las fritangueras reconectar con su historia a través del acto de cocinar. Además de rescatar una práctica culinaria, abre espacios para la reivindicación social y económica de estas mujeres, destacando su papel fundamental en la construcción de una gastronomía con identidad, arraigo y significado.

#### **4. Objetivo general**

Proponer una variación de productos de fritanga que fusionen la tradición culinaria de Cali junto al ADN culinario de las fritangueras del barrio Valle Grande.

#### **5. Objetivos específicos**

- Descubrir las preparaciones que comúnmente se consumen en el litoral pacífico y conocer las frituras de mayor venta en los puestos de fritanga del barrio Valle Grande.
- Realizar la variación de los productos más vendidos de fritanga con los ingredientes más recordados por las fritangueras del barrio Valle Grande.
- Evaluar la aceptación organoléptica de la fritanga fusión con las fritangueras y los clientes más concurrentes del negocio.

#### **6. Marco teórico y estado del arte**

##### **6.1. La gastronomía en Colombia y el Valle del Cauca.**

La gastronomía es una ciencia que, a nivel mundial, reconoce las dinámicas culturales de un pueblo, atravesando su historia, creatividad y prácticas comunitarias (Universidad Comfacauca, 2020). Como arte, la gastronomía es el medio que transmite vívidamente las tradiciones y memorias culturales de nuestros ancestros, con el fin de poder definirnos como personas portadoras de una tradición.

En Colombia, el ADN culinario es amplio, influido principalmente por las culturas africanas, indígenas y españolas, que se fusionaron entre los siglos XV y XVI. A lo largo del país, el uso de hierbas, especias, proteínas animales, cereales y vegetales ha sido diverso, ya que, en la época del colonialismo, se originaron las cocinas de resistencia debido a la necesidad de sobrevivir con los recursos disponibles o con lo que los amos ofrecían a sus esclavos. Sin embargo, hoy, esta herencia culinaria ha sido parcialmente olvidada, y pocas personas asumen

el relevo generacional para evitar su pérdida. No obstante, estas tradiciones no desaparecerán si recordamos el dicho africano mencionado por Patterson T. (2024) en el festival Petronio Álvarez: “una persona no muere hasta que dejan de decir su nombre”, esto quiere decir que a pesar de que una persona ya no esté, su recuerdo de lo que hacía y cómo lo hacía se mantendrá vivo con nosotros.

Ahora bien, el Valle del Cauca, y especialmente Santiago de Cali, llevan un inmenso legado de preservación de la tradición cultural de sus ancestros. Durante el periodo colonial, la ciudad albergaba a 35,000 habitantes africanos de un total de 64,463 residentes (Patiño V, 1993), estas personas, tardaron en obtener su libertad, la cual no se dio hasta el primero de enero del año 1852. Estas personas, desplazadas de otro continente pudieron asentarse en las tierras de las américas y poder formar una vida que les permitiera sobrevivir con los productos locales (Londoño, 2018).

## **6.2. La fritanga**

Es aquí cuando la fritanga (figuras 1-2) se rige como un pilar fundamental de la gastronomía del Valle del Cauca, representando una tradición culinaria que se ha diversificado a lo largo del tiempo y que nace con base a la práctica de los pueblos africanos de su cocción de alimentos por medio de aceites y grasas animales (Garcés y Barney, 2012). Este tipo de productos, para la región pacífica, incluye el uso de las papas, el maíz, los plátanos verdes y maduros, los mariscos, pescados y las menudencias. Gracias a estas materias primas, la fritanga ha dado lugar a múltiples preparaciones, como empanadas, papas aborrajadas y rellenas, chunchullo, pescado frito, marranitas y aborrajados con queso como lo menciona el (Ministerio de cultura, 2012) en la política de salvaguardia y fomento de la alimentación colombiana.

Todos estos productos, hacen parte de una cultura que se remonta a los ancestros africanos, quienes introdujeron el uso del aceite vegetal para la cocción a altas temperaturas de

diversos alimentos. Esta tradición comenzó cuando los españoles asignaron a los africanos labores en el entorno culinario, con el fin de agilizar la cocción y mejorar la textura y el sabor de los alimentos, ellos introdujeron técnicas de fritura que en ese momento eran desconocidas para los españoles e indígenas, quienes solo utilizaban el aceite de oliva para asar o sellar ciertos productos conocidos como “frutos de sartén” (Gobernación del Atlántico, 2017). A medida que avanzaba el periodo colonial, estas técnicas de fritura se extendieron hacia las costas del país, creando lo que hoy conocemos como la cultura de la fritanga. Adicionalmente, tenemos las hierbas de azotea, que también pertenecen a una herencia afrodescendiente bastante fuerte. Este conjunto de hierbas involucra al poleo, la albahaca, el cimarrón, el oreganón, la cebolla larga y el ajo, que al mezclarlos con la bija, el aceite de la región que se hace con la semilla del fruto de achiote, se hace el refrito del pacífico que es la preparación que puede definir plenamente a la región, ya que, su cultivo depende de una azotea, la cual está ubicada a la altura de la tierra con el fin de poder resistir a inundaciones o plagas, de igual forma, que el pueblo africano luchaba por su supervivencia en siglos pasados menciona la maestra Elsis Valencia (2023) en un espacio para el canal de noticias RCN.

**Figura 2:** *Fritanga valluna, empanadas, marranitas, papa rellena y morcilla.*



*Nota.* Tomado del Diario de occidente

En el contexto urbano actual, los puestos de fritanga están rodeados de ruido, tráfico y prisa. Para destacarse en esta cultura se observan elementos visuales como son las vitrinas, carpas o sombrillas y por supuesto elementos olfativos y gustativos como son el olor a aceite, ajíes y productos asados en carbón. Esto evidencia, que la fritanga es un alimento de consumo popular, ya que, no suelen promocionarse en los medios masivos. Su promoción se basa en la comunicación oral entre vendedores y clientes, lo que puede explicar la escasez de avisos sobre estos puestos; solo algunos tienen un letrero con el nombre y muy pocos incluyen una frase atractiva. Lastimosamente, junto a esto se encuentran los diversos prejuicios que influyen en su percepción. Para las clases alta y media-alta, se considera un alimento demasiado popular, asociado a la comida callejera y con raíces campesinas. En cambio, las clases media-baja y baja ven en la fritanga una opción rápida, económica, fácil de consumir y disponible en su entorno cotidiano (Abultaif y Patiño G, 1996)

En la práctica de la fritanga, tenemos que la mayoría de las personas en esta labor, son mujeres, mayoritariamente descendientes afros porque es una costumbre muy arraigada que quedó en las américas después del periodo de colonización española (Villapol, 1977) Estas mujeres han decidido trabajar desde la informalidad con el fin de subsistir, mantener y cuidar de sus familias (Escobar, 2023). Esto no solo refleja una necesidad económica, sino que también pone de manifiesto una concepción machista arraigada en la sociedad colombiana (Abultaif y Patiño G, 1996). Tradicionalmente, se ha considerado que el hombre debe ser el proveedor, mientras que la mujer se encarga del hogar y, más específicamente, de la cocina. Sin embargo, la realidad actual ha cambiado este modelo. Tanto hombres como mujeres deben colaborar en la obtención del sustento diario. En este nuevo contexto, las mujeres han encontrado en la cocina una vía para generar ingresos, manteniendo su papel tradicional, pero transformándolo en una actividad lucrativa.

Estas tradiciones no son exclusivas de Colombia. Investigaciones en otras culturas, como el estudio desarrollado por Yasmineen y Nirathron (2014), sobre vendedores ambulantes en Bangkok, muestran que las mujeres han tenido una notable presencia en el mercado laboral informal. Su nivel educativo, generalmente más bajo en comparación con el de los hombres, las ha limitado a realizar labores domésticas y empleos poco valorados e informales. Esta situación también ha sido relevante en la cultura africana, donde, con base a estudios de Mitullah (2004), se encontró que las mujeres ocupan un papel predominante en la economía informal debido a normas culturales que consideran a las mujeres como personas con alta disponibilidad de tiempo que les permite encargarse de labores domésticas y al mismo tiempo trabajos informales.

### **6.3. Situación laboral en Cali**

Cali, como una de las principales ciudades del país, enfrenta una significativa proporción de empleo informal. De los 1,06 millones de empleos disponibles, aproximadamente 515,000 corresponden al sector informal, lo que evidencia una respuesta limitada del entorno laboral local para abordar esta problemática. Además, se destaca que el 60% de esta población está conformada por mujeres (López, 2024) . La falta de formalización en este sector se debe, en gran medida, a los elevados impuestos asociados con la creación de empresas en el país. También influyen factores como la carencia de información sobre los procedimientos necesarios para registrarse ante la DIAN o la Cámara de Comercio.

Por otro lado, esta problemática se ve agravada por diversas razones sociales dentro de la ciudad y el departamento. Una de las principales quejas de los trabajadores informales es el trato despectivo que reciben de la comunidad, lo cual repercute negativamente en la estabilidad económica de estos vendedores. Este contexto genera una serie de desafíos: algunos pierden sus empleos debido a las bajas ganancias, mientras que otros se sienten desmotivados al ser tratados como forasteros en sus propios espacios de trabajo. Incluso, en

ocasiones, enfrentan discriminación por parte de las autoridades, ya sea por su origen cultural, por provenir de regiones poco conocidas o por la necesidad diaria de buscar medios de subsistencia (Cuesta, 2014).

#### **6.4. Valle grande, distrito de Aguablanca**

Por otro lado, el barrio Valle grande, es una zona de la comuna 21 en el oriente de Cali, un espacio muy recordado por muchos y también olvidado por todos aquellos que nunca tuvieron presencia física en ese lugar. Según el DANE (2018) mediante el censo nacional de población y vivienda, la comuna 21 está habitada por 108,765 personas, de las cuales el 53.3% son mujeres y el 46.7% son hombres. A su vez, en el barrio Valle Grande, hay 6,927 mujeres registradas en el SISBEN (Junta de acción comunal, 2019). Este territorio ha acogido a lo largo de los años a una gran porción de personas de las comunidades de Buenaventura, Guapi y Tumaco, heredando muchas de sus costumbres, productos y hábitos, y creando un vínculo significativo entre la cocina del litoral y la caleña. De hecho, Cali, es una de las ciudades con el mayor porcentaje de población Afro en América Latina, después de Salvador de Bahía en Brasil. En Cali hay 605,845 personas que se auto reconocen como población Negra, Afrocolombiana, Raizal y Palenquera (NARP). En cuanto a la población NARP localizada en la comuna 21, las estadísticas indican que el 55% de la población Afro nació en Cali, mientras que el 45% nació en otro municipio (Secretaría de Bienestar social, 2023).

Es por eso por lo que este proyecto busca, a través de los saberes y sabores de la gastronomía vallecaucana y del pacífico litoral, una fusión que permita a las fritangueras recordar su hogar y raíces, integrando el oficio que hoy les da sustento y reconocimiento con los sabores y técnicas que usaban antes. Así, se busca reflejar que la cocina del Pacífico es un acto de comunión y solidaridad, un espacio donde amigos y familiares comparten una mesa generosa en platos exquisitos y abundantes (Bizaromesa, 2023).

### 6.5. Principales referentes

Como conceptos referentes para este proyecto y su objetivo principal se ha seleccionado a aquellas cocineras altamente reconocidas en Colombia que han elaborado procesos de reinterpretación o nueva creación con los sabores y saberes colombianos. Es aquí donde Vélez (2009) y Espinosa (2012) permiten abrir un mundo de imaginación y creación para la fusión de las cocinas colombianas e internacionales, sin olvidar lo propio y sobre todo exaltándolo con orgullo. Como ejemplo de esta contextualización, tenemos un sushi de ajiaco elaborado por la chef Leonor Espinosa la cual nos muestra cómo un plato de tanta complejidad y rito de consumo se puede comer de manera rápida y eficaz convirtiéndolo simplemente en sushi, por otro lado, está Catalina Vélez que siempre está creando productos con base a insumos nativos del país cosechados en diferentes temporadas con el fin de exaltar la tradición de los sabores colombianos.

**Figura 3:** *Sushi de ajiaco*



*Nota.* Fusión de preparaciones colombianas, tomado de El gourmet, 2012.

## 7. Materiales y métodos

A continuación, se establece que el método de investigación utilizada para este proyecto de grado será la investigación cualitativa. Este tipo de investigación ha permitido de manera objetiva mediante entrevistas y observaciones del entorno, conocer el contexto del barrio Valle grande y también el de las señoras que trabajan en la fritanga. Adicionalmente, se describirá y se dará paso al cómo fue la recolección de los diferentes ingredientes que marcan el origen de las fritangueras del barrio Valle Grande con ADN del litoral pacífico. Por último, se mostrará cómo la fusión entre estos ingredientes de origen y la fritanga caleña que venden en sus negocios pueden formar parte de un producto que recuerde su pasado sin dejar atrás lo que hace en el presente.

**Descubrir las preparaciones que comúnmente se consumen en el litoral pacífico y conocer las frituras de mayor venta en los puestos de fritanga del barrio Valle Grande:** Este proceso lleva a cabo herramientas de la investigación cualitativa como lo son la observación directa y participante, la grabación de entrevistas mediante audio y la toma de fotografías a los diversos entornos en los que se desarrolla el proyecto. Esto con el fin de poder determinar aquellos ingredientes presentes fuertemente en la memoria de las fritangueras del barrio.

**Realizar la variación de los productos más vendidos de fritanga con los ingredientes más recordados por las fritangueras del barrio Valle Grande:** Se realizará un proceso minucioso de selección de ingredientes del litoral pacífico con base al análisis de las biografías de las fritangueras del barrio, para poder establecer aquellas combinaciones que, con la fritanga caleña puedan lograr una fusión digna entre territorios.

**Evaluar la aceptación organoléptica del menú fritanga fusión con las fritangueras del barrio Valle grande:** Para este momento, se han elaborado los primeros bocetos y laboratorios de los productos de fritanga fusión que han sido aprobados por la

directora a cargo de manera visual y organoléptica con el fin de poderse los presentar a las fritangueras para que los prueben y permitan saber su nivel de aceptación respecto a si los consideran o no productos que representen una fusión entre sus territorios y la ciudad de Cali.

Adicionalmente, en la tabla 1, se utiliza la herramienta de un esquema metodológico con el fin de establecer el paso a paso que se llevará a cabo en el proyecto para obtener los resultados de la investigación.

**Tabla 1:** *Esquema metodológico*

<b>Fases</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Método</b>	<b>Actividades, materiales, procedimiento.</b>
<b>Fase 1: Reconocimiento</b>	Observar el barrio Valle grande y encontrar fritangueras que posean ADN del litoral pacífico y que vendan productos de fritanga caleña.	Visitas de campo. Investigación cualitativa. Relatos de vida. Contenido audiovisual.	Identificar (3) vendedoras de fritanga del barrio Valle grande. Entrevista sobre sus biografías. Observación directa del contexto del barrio y las vendedoras.
<b>Fase 2: Empatizar</b>	Entender el contexto en el que viven los usuarios (fritangueras) seleccionado. Conocer y comprender la historia de los usuarios.	Análisis de los datos cualitativas obtenidos. Participación en procesos de producción de la fritanga y elaboración de comida del territorio.	Revisión de las entrevistas. Creación de marco metodológico. Agendar momentos para poder adentrarse en la producción y elaboración de alimentos.
<b>Fase 3: Desarrollo del producto</b>	Proponer y evaluar con el usuario las variaciones de los productos de fritanga con base a los ingredientes que más	Degustación de pruebas de producto a los usuarios con el fin de medir su nivel de validación	Recopilar ingredientes principales de la cultura del usuario.

	recuerden los usuarios.	respecto a lo que recuerdan.	Elaborar variaciones de la fritanga caleña con base a los ingredientes más representativos de las fritangueras. Realizar pruebas hedónicas de aceptación de los productos.
--	-------------------------	------------------------------	--

*Nota.* Elaboración propia (2025)

## 8. Resultados

### **8.1. Descubrir las preparaciones que comúnmente se consumen en el litoral pacífico y conocer las frituras de mayor venta en los puestos de fritanga del barrio Valle Grande:**

Para el desarrollo de este objetivo se decidió hacer uso de la investigación cualitativa mediante la observación directa en su rama participante.

Este tipo de observación consiste, con base a información de Berumen (2021), en recopilar información de manera sistemática y detallada del comportamiento, las acciones y las interacciones que tienen los individuos observados en el entorno en el que se desenvuelven, adicionalmente, tomando en cuenta el impacto social del proyecto, se establece como principal medio de obtención de información a las entrevistas etnográficas. Este tipo de entrevistas tienen que ver con la obtención de los comportamientos del ser humano con base a la perspectiva integral y contextualizada de su entorno demográfico; para lograr esto, se hace uso de la observación participante que permite al observador empatizar con el día a día del observado.

Para este proyecto se implementan, como base de levantamiento de datos, las preguntas descriptivas en el formato de gran tour, las cuales permiten la descripción verbal de las

características significativas de una actividad o escenario social mediante la información de los espacios, hechos, personas, objetos, acciones y tiempo que el individuo observado realiza rutinariamente (Ribot y Varguillas, 2007).

Con el fin de empatizar con las fritangueras del barrio Valle Grande, primero se hace una visita presencial con el fin de identificar el entorno comercial del barrio y también cuáles serán las fritangueras por estudiar para la obtención de aquellos ingredientes y preparaciones típicas del litoral pacífico.

**Figura 4:** Zona de comercio, vía principal del barrio Valle grande.



*Nota.* Elaboración propia.

En la figura 4, se puede apreciar la calle principal en al cual se desarrolla el comercio del barrio Valle Grande, el cual ha crecido exponencialmente desde el año 2007, fecha en la que Comfenalco elaboró el primer proyecto de vivienda tipo VIS (Viviendas de Interés Social) del sector Distrito de Aguablanca, con el fin de brindarle apoyo financiero y posibilidad de vivienda propia a todas las personas que entonces vivían en invasiones de la zona (el tiempo, 2007).

En esta calle, actualmente se desarrollan muchos negocios originados a raíz de las +inversiones de capital, en su mayoría, de personas extrañas al barrio (fuente: de los comerciantes de la zona, 2025). En estos negocios abundan los emprendimientos de comidas rápidas tales como salchipapas, hamburguesas, pizzas, perros, entre otras, además, también se encuentran muchos locales de venta de ropa.

**Figura 5:** Zona de comercio, vía adyacente a la principal del barrio Valle grande.



*Nota.* Elaboración propia.

Asimismo, en una calle adyacente a la principal donde se focaliza el comercio, se puede observar que también hay mucho movimiento e iluminación por parte de los locales, situación que genera ruido, tanto visual como sonoro para el barrio. En consecuencia a todo este ruido,

resulta difícil encontrar a las señoras que se dedican día y noche al negocio de la fritanga. Y es que estas mujeres, en su mayoría, se encuentran rezagadas a los callejones del barrio.

Este es el caso de **Susana Quiñones**, quien desde su nacimiento habita el distrito de Aguablanca y que como herencia afro posee el ADN de la cultura Tumaqueña de su madre. Doña Susana, describe que todos sus saberes culinarios fueron transmitidos a ella gracias a la observación constante de su madre quien se esforzaba día a día por sacarla adelante vendiendo almuerzos que incluían preparaciones como encocados, pescado frito o tapa'o que presentaban algunos productos típicos del litoral tales como el tollo, la jaiba y algunas hierbas de azotea como el oreganón y el cimarrón a manera de ingredientes que aterrizan el concepto del litoral pacífico que Doña Susana tiene, el cual es relacionado con los mariscos, la playa y la compañía de la comunidad. Susana saca adelante a sus hijos mediante la venta informal de fritanga desde su casa, en dónde sus productos estrella son la papa rellena y las marranitas y sus principales clientes aquellas personas cercanas a su casa, o sea, sus vecinos.

**Figura 6:** *Negocio de fritanga de Susana Quiñones.*



*Nota.* Fotos tomadas después de un día en el que se vendió todo. Al lado un ají y un guacamole para acompañar sus productos. Elaboración propia.

Por otro lado, tenemos a **Gladis Martínez**, una señora chocoana de nacimiento y migrante de su tierra a la edad de 13 años que, al llegar a la ciudad de Cali, se enamora completamente del ambiente y se queda para comenzar a realizar su vida. Ella expresa que el significado del litoral pacífico, de aquella tierra que no olvida, es la comunidad, la amabilidad que todos tienen y el propósito de ponerse todos al servicio de los otros, “es algo que jamás encontrarás en otro lugar” menciona Gladis en la entrevista realizada. En su casa, su padre criaba vacas, cerdos, pollos y cultivaba mucho plátano, yuca, ñame y borojó, lo que generaba que nunca les hiciera falta algo para comer y lo que no tenían, lo intercambiaban con los vecinos de la comunidad. Por otro lado, el pescado y los mariscos también hacían parte de su alimentación. Para doña Gladis, existían dos preparaciones elaboradas por su madre que no dejaba pasar: el primero, el encocado de pescado, y el segundo, los tamales de arroz adobados con un concentrado de hierbas como el tomillo, cilantro y oreganón más la cebolla en rama, y por supuesto sus proteínas, una presa de pollo y carne de cerdo.

Doña Gladis, lleva 9 años deleitando a vecinos con su sabor, primeramente, vendiendo chorizos y arepas y posteriormente vendiendo productos de fritanga como papas rellenas, papas aborrajadas, salchichón y empanadas. Ella menciona que desde su llegada a Cali su manera de comer respecto a su pueblo es totalmente diferente, sin embargo, a la hora de preparar para su familia, hay cosas que rescata y sigue tomando en cuenta de la cultura que la vio nacer.

**Figura 7:** *Negocio de fritanga de Gladis Martínez.*

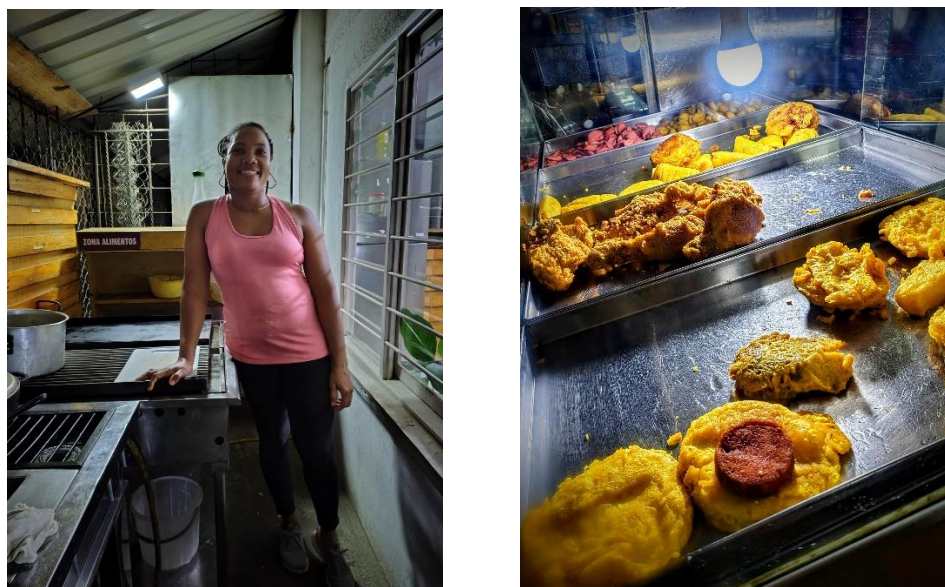


*Nota.* Doña Gladis fríe sus productos en la casa y en la calle saca su asador para calentarlos y ahumarlos. Elaboración propia.

Adicionalmente, tenemos a Kelly Ibarguen, también chocona de nacimiento y migrante del territorio con su mamá y sus hermanos a la edad de 10 años. Doña Kelly, expresa que, al llegar a la ciudad de Cali, todo fue muy nuevo y un cambio radical para ella puesto que era un mundo muchísimo más cruel. Al lado de su familia, Doña Kelly llegó a un asentamiento, que desde la década de los 80 se convirtió en un refugio para inmigrantes afrocolombianos del litoral pacífico, esta “invasión” llamada por muchos caleños de la época, era el origen del barrio Charco azul al oriente de la ciudad. La mayoría de las personas que llegaban a este barrio tenían el propósito y la esperanza de conseguir una vivienda propia (Centeno, 2012). Al llegar a la ciudad, doña Kelly presentó muchos problemas en su alimentación que incluso la llevaron a los centros de salud, ya que, era bastante complicada consumiendo los productos típicos de la región. *“Odiaba la fritanga, el hogao y el uso excesivo de la papa y la variedad de cebollas y ahora mírame, estoy vendiendo fritanga”*, fueron palabras dichas por doña Kelly que evidencian la adaptación de las personas en la cultura en la que se relacionan. Sin embargo, ella no deja de lado el amor por sus mariscos y pescados y semanalmente en su casa, procura

preparar algo de pescado, sea sancocho, pescado frito o sudado con hierbas como el tomillo, el oreganón y el cimarrón junto a la cebolla en rama que se da en su territorio, cebolla totalmente diferente a la cebolla junca que conocemos acá en Cali.

**Figura 8:** *Negocio de fritanga de Kelly Ibarguen.*



*Nota. Doña Gladis junto a su espacio de cocina y la fritanga que hace, papa aborrajada, pollo frito y salchipapa.*

Por último, tenemos el testimonio de Carmen Zobeida Caicedo, una mujer proveniente de El charco, Nariño. Doña Carmen, es una mujer, que se ha trasladado a Cali, sin embargo, no pierde contacto con su territorio ya que sigue teniendo familia allá. Ella, desde muy pequeña comenzó a cocinar gracias a su madre, la cual con diversión y exigencia le enseñaba paso a paso el camino hacia la preparación de alimentos. Todos estos productos que ella preparaba eran productos muy frescos, como pescados, mariscos y tubérculos que eran extraídos manualmente por los agricultores del pueblo a diario. Sus platos más recordados en su infancia eran el arroz con coco, el sudado de tollo y de piangua, siempre acompañados de un delicioso jugo de lulo. Por otro lado, Doña Carmen, junto a su madre frecuentaba la galería del pueblo, donde

encontraba productos muy autóctonos de la región como lo eran los caimitos, coco, cangrejo, tollo y pescado fresco, seco o ahumado.

Aunque no es fritanguera, es alguien que ha vivido en el barrio Valle grande desde hace tiempo; ella declara que a lo largo de los años que ha vivido ahí, ha visto que la zona ha crecido exponencialmente entorno a negocios de comidas rápidas, ropa y salones de belleza. Ella, une esa expansión comercial de la zona con la activación de proyectos de vivienda que ha ido en aumento en el oriente de Cali y también al proceso de migración de personas con nacionalidad venezolana.

## **8.2. Realizar la variación de los productos más vendidos de fritanga con los ingredientes más recordados por las fritangueras del barrio Valle grande.**

Tras el análisis del entorno de las fritangueras y la comunidad afrocolombiana del barrio Valle Grande, se procede a la elaboración de una gama de productos de fritanga fusión. Este proceso se desarrollará en dos etapas: la primera, enfocada en la ideación y producción visual, contempla el uso de inteligencia artificial para la generación de imágenes, complementado con la ilustración de una estudiante de diseño. La segunda etapa consistirá en la producción experimental de los productos, bajo un esquema de laboratorio en el que la profesora Ruby Murillo brindará validación visual y organoléptica.

Gracias al conocimiento proporcionado por las fritangueras del barrio, se identificaron los productos más comercializados en sus vitrinas: papa rellena, marranitas y empanadas. Para la adaptación y diversificación de estas preparaciones, se tomaron como referencia las cocinas presentes en el Festival Petronio Álvarez, evento celebrado en Cali que destaca y celebra la cultura afro-pacífica a través del canto, la artesanía y, especialmente, la gastronomía del litoral pacífico.

Desde esta perspectiva y considerando la experiencia previa en una edición del festival, surge la pregunta central del proyecto: ¿cómo se pueden desarrollar productos de fritanga fusión que integren la tradición culinaria caleña con los ingredientes propios del Pacífico? En las cocinas del Festival Petronio Álvarez es posible encontrar empanadas rellenas de camarón, piangua y tollo, así como papas rellenas con los mismos insumos. Asimismo, algunos productos altamente demandados para el almuerzo o la cena incluyen pasteles de arroz sazonados con hierbas y pescados fritos marinados. Finalmente, se destacan preparaciones emblemáticas de las maestras culinarias de los territorios, tales como sancochos de pescado y cazuelas, cuyo impacto y relevancia dentro de la cultura afro los convierten en elementos esenciales de estos encuentros gastronómicos.

Procediendo a la creación de los productos se establecen las combinaciones que se espera logren tener impacto en el recuerdo de las fritangueras:

**Empanadas de yuca:** En esta primera preparación, se buscó la manera de integrar la gran variedad de tubérculos que fueron mencionados por las cocineras para que se vieran reflejados, es por eso por lo que, se da origen a la elaboración de una empanada con masa de yuca, muy diferente a la masa de maíz elaborada a lo largo del país. No obstante, para mantener la esencia de la empanada caleña, se mantendrá el relleno de papa con carne mechada y hogao, salsa madre de la región del Valle, a la cual se le dará un plus añadiendo algunas hierbas de azotea como lo son el oreganón, el poleo y el cimarrón. En la figura 9, se puede apreciar la ilustración realizada por Isabella Mazuera Jiménez, estudiante de la carrera de Diseño de la comunicación visual.

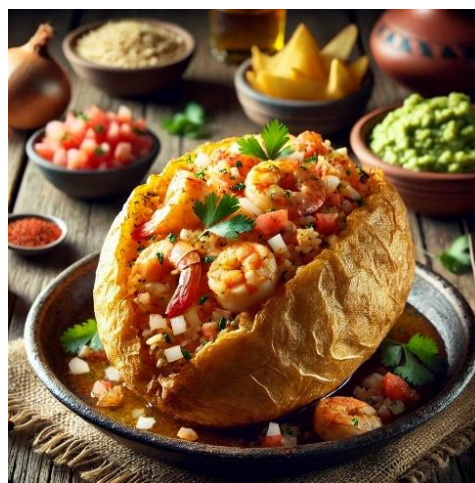
**Figura 9:** *Acercamiento visual de las empanadas de yuca.*



*Nota.* Ilustración elaborada por Isabella Mazuera Jiménez.

**Papa rellena de camarón:** En esta receta, tomamos de referencia el principal marisco que mencionaban las fritangueras, el camarón, el cual es un producto al que se puede acceder fácilmente en Cali y especialmente en su comunidad, además, es un ingrediente considerado por algunas de las fritangueras como rico en nutrientes, una proteína muy natural y sobre todo, un insumo afrodisíaco. Aquí, la principal variación de la receta original fue su relleno, el cual tiene un arroz adobado con hierbas y revuelto con refrito del pacífico y camarones. En la figura 10, se dan dos acercamientos visuales gracias a Isabella y la inteligencia artificial.

**Figura 10:** *Acercamiento visual de las papas rellenas de camarón.*



*Nota.* Ilustración de Isabella Mazuera y elaboración propia mediante Copilot IA 2025

**Marranita de pescado:** Para esta preparación, se establece los plátanos pintones como una de las características principales de esta delicia valluna y se le integra un relleno de pescado frito junto a una base de refrito del pacífico con el fin de resaltar el uso de las hierbas. En la imagen 12, se muestra el acercamiento al producto mediante inteligencia artificial.

**Figura 11:** *Acercamiento a la marranita de chicharrones de pescado.*



*Nota.* Elaboración propia mediante Copilot IA 2025.

Una vez establecidos los modelos visuales y las recetas para los 3 productos de fritanga fusión, se continúa a los laboratorios de estos productos cuyo fin será evaluar la funcionalidad y armonía gustativa que tienen estas variaciones.

Los laboratorios se dividieron primero en la búsqueda de insumos que pudieran ser encontrados en tiendas de barrio como Fruver o misceláneas y supermercados de cadena como Ara, D1 y supermercados la Gran Colombia, los cuales se han identificado como puntos de suministro en el barrio Valle grande.

Posteriormente, se llevaron a cabo los laboratorios, donde se desarrollaron las variaciones de productos de fritanga fusión, evaluadas sensorialmente por la directora del proyecto. A partir de estas evaluaciones, se identificaron ajustes necesarios en cada preparación para lograr un equilibrio óptimo entre los productos tradicionales de la fritanga caleña y la riqueza sensorial aportada por los ingredientes del Pacífico mencionados por las fritangueras.

Esta retroalimentación permitió realizar correcciones y establecer recetas estándar que podrían ser implementadas por las fritangueras en sus negocios (Ver Anexo A), facilitando la popularización y comercialización de una experiencia gastronómica única basada en la fritanga fusión.

### **8.3. Evaluar la aceptación organoléptica de la fritanga fusión en las fritangueras y los clientes habituales de sus negocios:**

Tras la estandarización de la receta, se procede a la fase de degustación con las fritangueras del barrio Valle Grande, con el objetivo de evaluar la aceptabilidad de los productos de fritanga fusión mediante la prueba hedónica de cinco puntos. Esta etapa busca validar si el análisis previo del contexto de las fritangueras ha sido acertado en relación con la selección de productos para la fusión con la fritanga caleña.

Para ello, y tomando como referencia el artículo *Análisis sensorial* de Ramírez J. (2012), se emplea la prueba hedónica, una metodología recomendada en investigaciones de evaluación sensorial para determinar diferencias en la aceptación del consumidor. En este procedimiento, se solicita a los participantes probar cada muestra y calificarla en una de las categorías de la escala, según su nivel de agrado o desagrado. En el presente proyecto, se adopta una variación de la prueba tradicional de nueve puntos, reduciéndola a cinco, con los criterios establecidos en el Anexo B.

En función de la metodología cuantitativa empleada en este proyecto, se plantea que al menos tres fritangueras participen en la prueba de los productos, acompañadas por un familiar, lo que permitirá realizar seis evaluaciones para determinar el nivel de aceptación de la fritanga fusión.

La fase de degustación inició con la visita a la fritanguera Kelly Ibarguen, quien probó cada uno de los productos junto con el ají. En el lugar también se encontraba su hijo, Juan Sebastián, quien participó en la prueba y brindó su retroalimentación. Ambos expresaron que, en general, los productos fueron muy bien recibidos; no obstante, señalaron algunas oportunidades de mejora. En particular, sugirieron incorporar crema de coco en el ají para lograr una textura más cremosa y explorar alternativas para mejorar la textura crocante de la empanada de yuca.

Asimismo, Doña Kelly manifestó su entusiasmo ante la posibilidad de comercializar estos productos en su vitrina, siempre que pueda acceder a los ingredientes necesarios para su elaboración dentro de su entorno cercano.

**Figura 12:** *Degustación de productos de fritanga fusión por parte de Kelly Ibarguen.*



*Nota.* Aquí probó los 4 productos, ají, empanadas, marranitas y papa rellena. Elaboración propia.

Por otro lado, tenemos la degustación con Gladis Martínez, que acabando su jornada laboral brindó un espacio para poder probar los productos de fritanga fusión junto a su esposo que también se mostró amablemente a colaborar y probar el producto. Las opiniones de doña Gladis, también fueron muy positivas, de hecho, mencionó que jamás había probado un ají de coco y que estaba bastante innovador. Recomendó que le parecería increíble que se pudiera añadir más picante al ají y que se pudiera hacer más espeso. Adicionalmente destacó que el arroz de la papa rellena estaba bien elaborado ya que quedó suelto y no mojado (masacotudo).

**Figura 13:** *Degustación de productos de fritanga fusión por parte de Gladis Martínez.*



*Nota.* Elaboración propia.

En tercera instancia, se llevaron a cabo las degustaciones con la fritanguera Susana Quiñones, quien mostró gran entusiasmo por la prueba de los productos de fritanga fusión. Tras la degustación, compartió sus impresiones, las cuales fueron mayormente positivas. En visitas previas, ya había sido informada sobre el desarrollo de las pruebas, lo que facilitó su receptividad ante los productos presentados.

Entre los aspectos que Doña Susana consideró susceptibles de mejora, destacó la posibilidad de emplear un plátano más maduro para la marranita, así como la incorporación de un pescado que realce el sabor del producto. Además, señaló que sería conveniente aumentar la densidad del ají, el cual le resultó innovador, dado que nunca lo había probado antes.

**Figura 14:** *Degustación de productos de fritanga fusión por parte de Susana Quiñones.*



*Nota.* Se le llevó a probar todos los productos finalizando un prospero día de trabajo.

Elaboración propia.

Finalmente, además del grupo de fritangueras, se logró consolidar la prueba con una residente del barrio que, con gran amabilidad, nos abrió las puertas de su hogar para llevar a cabo la fritura de los productos. La señora Fabiola Palacios compartió sus impresiones, expresando una evaluación positiva de la propuesta de fritanga fusión del proyecto. Nunca había probado una papa rellena de camarón, lo que le resultó una experiencia novedosa y atractiva. Manifestó su interés en seguir degustándola y en la posibilidad de que se popularizara dentro del barrio. Asimismo, coincidió con la recomendación previa respecto a la marranita, sugiriendo la utilización de un plátano más maduro y un tipo de pescado que realce los sabores costeros característicos de las playas y ríos del Pacífico colombiano.

Es importante resaltar que todas las pruebas hedónicas elaboradas por el grupo de fritangueras y personas que degustaron los productos de fritanga fusión se encuentran en el Anexo C. Adicionalmente, en el Anexo D, se podrá encontrar el consentimiento informado para el uso de imagen y grabación de audio de las fritangueras.

## **9. Discusiones**

En este apartado se busca hacer reflexión frente a las experiencias vividas en el desarrollo y cumplimiento de los objetivos del proyecto.

### **9.1 Contraste cultural y acercamiento a las fritangueras del barrio**

Uno de los factores clave para el desarrollo de este proyecto fue la gentileza y calidez de las mujeres afro, quienes, con orgullo, compartieron su cocina, su cultura y su herencia. La recopilación de sus historias y experiencias permitió un análisis profundo que resultó determinante en la definición de los productos de fritanga fusión.

Es importante destacar el impacto positivo que ha tenido la activación del barrio Valle Grande en los últimos años, contribuyendo a desmitificar los prejuicios sociales que lo catalogaban como un espacio inaccesible o peligroso. Sin embargo, en el proceso de investigación, surgieron ciertos desafíos logísticos, ya que la mayoría de las fritangueras se ubicaban en zonas más profundas del barrio y sus horarios no siempre coincidían con los tiempos disponibles para el desarrollo del proyecto. Esto generó dificultades para acceder a ellas y observar su labor en plena ejecución.

### **9.2. Elaboración de los productos de fritanga fusión**

Tras la exploración de las biografías de las fritangueras, uno de los principales retos fue establecer productos que respetaran fielmente sus memorias y el arraigo territorial que representan. Sin embargo, al profundizar en la bibliografía sobre fusiones culinarias en el país, se identificaron bases sólidas que demostraban la viabilidad de múltiples combinaciones. Como resultado, la correcta selección de los ingredientes más consumidos por las fritangueras en su infancia, junto con el conocimiento práctico en la elaboración de productos de fritanga, permitió el desarrollo progresivo y bien fundamentado de las propuestas de fritanga fusión.

Además, el uso de herramientas como la inteligencia artificial facilitó la visualización de conceptos y ayudó a aterrizar las ideas planteadas, brindando un soporte creativo adicional al proceso.

En cuanto a las dificultades, uno de los mayores desafíos fue la disponibilidad de hierbas de azotea, consideradas esenciales para el proyecto. Muchas de estas solo están accesibles ocasionalmente en grandes supermercados de cadena o en Fruver, mientras que algunas, como el oregán, resultan más fáciles de cultivar que de adquirir en tiendas. También surgieron obstáculos en la definición de ciertos rellenos, especialmente en la marranita, que pasó por diversas etapas de prueba desde el pescado rebosado hasta el pescado frito puro. No obstante, estos desafíos contribuyeron significativamente a la perfección de cada preparación, consolidando finalmente una receta estándar viable para las fritangueras.

### **9.3. Validación organoléptica de los productos de fritanga fusión**

La última etapa del proceso correspondió a las validaciones, las cuales resultaron especialmente gratificantes y enriquecedoras, al ser el punto culminante de la investigación. En esta fase se determinó si el análisis, la comprensión y la empatía hacia las historias de vida de las fritangueras reflejaban fielmente sus recuerdos y podían traducirse en oportunidades para sus negocios en el futuro.

Entre los principales logros de esta etapa se destacó la posibilidad de que las fritangueras evocaran preparaciones y sabores de su pasado, además de la introducción de nuevas combinaciones, como el ají de coco y la papa rellena. Extender esta prueba alimentaria a una comunidad que, día tras día, lucha por salir adelante sin perder su identidad es un ejercicio profundamente significativo, ya que abre nuevas perspectivas y refuerza la pasión por la tradición gastronómica.

Si bien esta fase presentó menos dificultades que las anteriores, hubo ciertos aspectos que se identificaron como oportunidades de mejora. En particular, se evidenció la necesidad de encontrar estrategias más efectivas para explicarles a las participantes el propósito de las pruebas de aceptación organoléptica, así como la manera adecuada de expresar sus impresiones al degustar los productos. No obstante, es importante resaltar que mostraron siempre una actitud abierta y receptiva, y finalmente lograron verbalizar sus sensaciones de manera clara y espontánea.

## **10. Conclusiones**

La gastronomía, como vehículo de identidad y tradición, permite la fusión de culturas de manera versátil, especialmente en un país tan diverso como Colombia. Este proceso no solo requiere un análisis profundo de los entornos donde se desarrollan las comunidades, sino también una genuina empatía hacia sus trayectorias de vida, siempre bajo un marco de respeto y reconocimiento de su herencia cultural.

Uno de los objetivos de la investigación fue identificar ingredientes accesibles dentro de los espacios comerciales frecuentados por las fritangueras. Sin embargo, es fundamental que futuras investigaciones exploren alternativas para integrar insumos característicos del litoral sin que su disponibilidad represente una barrera para su incorporación en las preparaciones. Esta integración permitiría fortalecer la conexión entre el territorio ancestral y el presente de las comunidades afro de Cali.

En cuanto a los prototipos desarrollados, se abre la posibilidad de explorar nuevas combinaciones que mantengan el equilibrio gustativo y sensorial de la fritanga fusión. Esto puede incluir la incorporación de otros ingredientes del Pacífico, la adaptación de productos tradicionales de fritanga caleña o la identificación de preparaciones propias del litoral que puedan ser replicadas en Cali, conservando sus sabores y técnicas de elaboración originales.

## 11. Referencias

Abultaif A. Patiño G. (1996, 18 de febrero). Delicias de la fritanga bogotana. *Periódico El Tiempo*.

<https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-358726>

Barney Cabrera E. (2012). *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. Ministerio de cultura.

<http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%203.pdf>

Berumen. (2021). *¿Qué es la observación directa y cómo aplicarla en tus investigaciones?*

<https://berumen.com.mx/que-es-la-observacion-directa-y-como-aplicarla-en-tus-investigaciones/#:~:text=La%20observaci%C3%B3n%20directa%20es%20un,influir%20en%20lo%20que%20ocurre>

Bizarromesa. (2023). *La gastronomía del pacífico y su influencia en la cocina caleña*.

<https://bizarromesa.com/gastronomia-del-pacifico-cocina-calena/>

Centeno C. (2012). De representaciones y sentidos socio-territoriales. *Universidad del Valle*.

<https://revistapropectiva.univalle.edu.co/index.php/prospectiva/article/download/1144/1263/2182#:~:text=Charco%20Azul%20fue%20fundado%20aproximadamente,como%20medios%20opara%20devenigar%20dinero.>

Cuesta Ordoñez M. (2014). *Rostros afros en los semáforos de Cali*. [Tesis de pregrado, Universidad del Valle]. Biblioteca digital Universidad del Valle.

<https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/entities/publication/a79e3925-cc2a-4723-8a54-dco3d62673b5>

Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE]. (2022, marzo). *Cali en Cifras: Demografía, economía y mercado laboral*.

<https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/planes-departamentos-ciudades/220322-Foro-Cali-en-cifras.pdf>

- Diario de occidente. (2019). *Fritanga-papa-rellena-empanada-ají*. <https://occidente.co/cal/el-festival-del-mecato/attachment/fritanga-papa-rellena-empanada-aji/>
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE]. (2018). *Censo nacional de población y vivienda*. <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/censo-nacional-de-poblacion-y-vivenda-2018>
- Escobar N. (2023). *El 61% de los emprendimientos en Cali está a cargo de mujeres: relatos de superación*. Revista Semana. <https://www.semana.com/nacion/cal/articulo/el-61-de-los-emprendimientos-en-cal-esta-a-cargo-de-mujeres-relatos-de-superacion/202319/>
- Espinosa L. (2012). *Nueva cocina colombiana* [Programa]. El gourmet. <https://elgourmet.com/programas/nueva-cocina-colombiana/>
- Garcés Arellano M. (2012). *Con cagüinga y con callana*. Ministerio de cultura. <http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%203.pdf>
- Gobernación del Atlántico. (2017). *Atlántico sabe rico*. <https://www.atlantico.gov.co/images/stories/capital/Adultos/PalabrasMayores/atlanticosaberi-co1-81.pdf>
- Junta de acción comunal Valle grande. (2019). *Informe diagnóstico*. Alcaldía de Santiago de Cali. <https://www.cali.gov.co/participacion/loader.php?lServicio=Tools2&lTipo=descargas&lFuncion=visorpdf&id=73368&pdf=1>
- Londoño B. (2018). *La mirada y la comida, Cali es Pacífico* p. 55. Universidad Nacional Abierta y a Distancia. <https://libros.unad.edu.co/index.php/selloeditorial/catalog/book/131>

López J. (2024). *De 22.8 millones de empleos que hay en Colombia, casi 13 millones son informales*.

La República. <https://www.larepublica.co/economia/trabajadores-informales-en-colombia-2024-en-el-trimestre-de-marzo-a-mayo-3904975>

Mazuera I. (2025). *Ilustraciones de empanadas de yuca y papa rellena de camarón*.

<https://www.behance.net/isabellmazuera>

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

[https://patrimonio.mincultura.gov.co/Documents/Politica\\_salvaguardia\\_patrimonio\\_cultural\\_inmaterial.pdf](https://patrimonio.mincultura.gov.co/Documents/Politica_salvaguardia_patrimonio_cultural_inmaterial.pdf)

Mitullah W. (2004). *A review of street trade in Africa*. [Tesis de pregrado, Universidad de Nairobi].

Women in Informal Employment Globalizing and Organizing (Wiego).

[https://www.wiego.org/wp-content/uploads/2019/09/Mitullah\\_REVIEW\\_STREET\\_TRADE.pdf](https://www.wiego.org/wp-content/uploads/2019/09/Mitullah_REVIEW_STREET_TRADE.pdf)

Mora I. (2007, 13 de septiembre). En Valle Grande, Cali, se construyó un proyecto de vivienda social tipo 1 para 4.700 familias pobres. *Periódico El Tiempo*.

[https://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-3722148?utm\\_source=chatgpt.com](https://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-3722148?utm_source=chatgpt.com)

Patterson T. (2024). *Petronio me supo a casa*. Diario el País.

<https://www.elpais.com.co/amp/cultura/petronio-me-sup-o-a-casa-la-chef-tam-compartio-sus-tradiciones-culinarias-durante-el-festival-de-musica-del-pacifico-2039.html>

Patiño V. M. (1993). *Historia de la cultura material de la América Equinoccial Tomo 1:*

*Alimentación y Alimentos*. Banco de la república.

<https://babel.banrepcultural.org/digital/collection/p17054coll10/id/3311/>

Quintana R. (2018, 9 de mayo). *Somos lo que comemos, el futuro de la fritanga de Cali*. [Vídeo].

Youtube. [https://youtu.be/kYLJxjO64ug?si=ihwPNDod\\_teO5elQ](https://youtu.be/kYLJxjO64ug?si=ihwPNDod_teO5elQ)

Ramírez D. (2023). *Fritanga, delicia culinaria de Colombia*. Gastronomía.com.

<https://colombia.gastronomia.com/noticia/8670/fritanga-delicia-culinaria-de-colombia>

Ramírez-Navas, Juan. (2012). Análisis sensorial: pruebas orientadas al consumidor. Revista

ReCiTeIA. 12. 83-102.

[https://www.researchgate.net/publication/257890512\\_Analisis\\_sensorial\\_pruebas\\_orientadas\\_al\\_consumidor](https://www.researchgate.net/publication/257890512_Analisis_sensorial_pruebas_orientadas_al_consumidor)

Ribot S. Varguillas C. (2007). *Implicaciones conceptuales y metodológicas en la aplicación de la entrevista en profundidad*. Researchgate.

[https://www.researchgate.net/publication/237039959\\_Implicaciones\\_conceptuales\\_y\\_metodologicas\\_en\\_la\\_aplicacion\\_de\\_la\\_entrevista\\_en\\_profundidad](https://www.researchgate.net/publication/237039959_Implicaciones_conceptuales_y_metodologicas_en_la_aplicacion_de_la_entrevista_en_profundidad)

Secretaría de Bienestar social. (2023). *Diagnóstico Territorial de la comuna 21 en Cali*. Alcaldía de Santiago de Cali.

<https://www.cali.gov.co/loader.php?lServicio=Tools2&lTipo=descargas&lFuncion=descargar&idFile=76783>

Silva D. (2025). *Prueba hedónica de 9 puntos*. Scribd. <https://es.scribd.com/doc/155367716/Escala-9-Puntos>

Soy el Manu [@elempanadologo]. (2023, 11 de agosto). Fritanga en Leña Cali [Video]. Tik Tok.

<https://www.tiktok.com/@elempanadologo/video/7266122981330455814>

Universidad Comfacauca. (2020). *La gastronomía como pilar cultural y reflejo de la historia*.

<https://www.unicomfacauca.edu.co/la-gastronomia-como-pilar-cultural-y-reflejo-de-historia-e-influencia-4/>

Valencia E. (2023). *Leche de coco y refrito de hierbas de azotea: una fusión típica del pacífico colombiano*. [Video]. Canal RCN.

<https://youtu.be/mSkGcoh8cWI?si=wXC4VZQMdsEAS-X>

Vélez C. (2009). *Orígenes con Catalina Vélez* [Programa]. El gourmet.

<https://elgourmet.com/programas/origenes-con-catalina-velez/>

Villapol N. (1977). *Hábitos africanos alimentarios en américa latina*. Fundación empresa Solar.

[https://bibliofep.fundacionempresaspolar.org/media/1378112/historia\\_alimentacion\\_los\\_africanos.pdf](https://bibliofep.fundacionempresaspolar.org/media/1378112/historia_alimentacion_los_africanos.pdf)

Villareal A. (2018). *El futuro de la fritanga de calle en Cali*. Wixsite.com.

<https://ulianamolano.wixsite.com/somosloquecomemos/fritanga-cali>

Yasmeen G. Nirathron N. (2014). Vending in public space: The case of Bangkok. *Wiego policy brief*

No.16. <https://www.wiego.org/wp-content/uploads/2019/09/Yasmeen-Vending-Public-Space-Bangkok-WIEGO-PB16.pdf>

## 12. Anexos

### 12.1. Anexo A

*Nota.* Receta estándar de la empanada de yuca para 15 unidades. Elaboración propia.

INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA
Yuca	2	Unidades
Papa amarilla	300	Gramos
Espaldilla de res	300	Gramos
Tomate chonto maduro	2	Unidades
Cebolla junca (larga)	200	Gramos
Dientes de ajo	3	Unidades
Comino	5	Gramos
Sal	20	Gramos
Pimienta	5	Gramos
Azafrán (en polvo)	3	Gramos
Aceite	700	Mililitros
Poleo	5	Gramos
Cimarrón	10	Gramos
Oreganón (hojas)	2	Unidades

**Procedimientos:**

**Para la masa:** Pelar las yucas y llevar una a cocinar con una parte de la sal hasta ablandar y la otra rallarla. Posteriormente a ello, la yuca cocida volverla puré con una cuchara, tratando de que no quede ningún trozo de yuca grande y la yuca rallada envolverla en un trapo limpio de cocina y exprimirla lo mejor posible hasta que no le salga líquido. Finalmente, mezclar las dos yucas y amasarlas con la mano en una superficie limpia hasta que ambas estén bien integradas.

**Para el relleno:** Cocinar en una olla pitadora durante 1 hora y 30 minutos la carne, agregándole sal y un poco de comino. Aparte, cocinar la papa amarilla en abundante agua con un poco de sal hasta que queden blandas. Cuando la carne haya terminado, dejarla enfriar y desmenuzarla, reservar el caldo de cocción para realizar el guiso que se hace picando finamente la cebolla junca, los ajos y el tomate, luego, a fuego medio, llevarlos a sofreír en un poco de aceite hasta que la cebolla y el ajo doren. Aquí, agregar un poco del caldo (medio vaso) y condimentar con el comino, la pimienta, la sal, las hierbas y el azafrán para darle color, dejar cocinar durante 10 minutos más. Una vez esté el guiso, volver puré la papa amarilla, mezclarla con la carne y también con el guiso.

**Para armar las empanadas:** Extender sobre una superficie con un papel vinipel o bolsa plástica la masa de yuca para poder rellenarla y darle forma de medialuna con el recipiente circular que tengas. Finalmente para la fritura, llevar a una olla o paila, el aceite a calentar hasta que al agregar un poco de la masa esta burbujea inmediatamente (más o menos 180° grados Celsius), freír las empanadas hasta que estén doradas totalmente.

**Aspectos visuales de la preparación:**

*Nota.* Receta estándar de la papa rellena de camarón para 12 unidades. Elaboración propia.

INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA
Papa pastusa	1000	Gramos
Camarón	300	Gramos
Aceite	700	Mililitros

Cebolla junca (larga)	300	Gramos
Dientes de ajo	5	Unidades
Poleo	10	Gramos
Oreganón (hojas)	3	Unidades
Cimarrón	10	Gramos
Albahaca	10	Gramos
Tomillo	10	Gramos
Ají dulce	50	Gramos
Achiote en polvo o semilla	3	Gramos
Sal	20	Gramos
Harina de trigo	150	Gramos
Arroz	250	Gramos
Pimienta	5	Gramos
Huevo	1	Unidad
Azafrán	3	Gramos
Agua	Cantidad necesaria	Cantidad necesaria

**Procedimientos:**

**Para la masa:** Pelar las papas y cortarlas en cuatro partes, llevarlas a cocinar con abundante agua y sal hasta que ablanden, posterior a ello, volverlas puré y reservar.

**Para el relleno:** Llevar a una paila un poco de aceite con el achiote a fuego bajo para comenzar a extraerle el color. Una vez haya soltado todo el color lo podrás notar porque el achiote comienza a tornarse un poco oscuro, en este momento, filtrar el aceite con un colador y un trapo de cocina para evitar que no quede ningún residuo. Luego en el aceite achiotado sofreír la cebolla y el ajo finamente picados y dejarlos sofreír hasta que doren, luego, agregar el ají dulce cortado de la misma forma (sino se encuentra ají dulce, una buena opción a reemplazar sería el pimentón) y las hierbas de azotea desojadas y cortadas sin que se pongan negras, dejar cocinar ahí durante 10 o 15 minutos. Por último, agregar los camarones y dejar cocinar 2 minutos por cada lado hasta que tomen su color naranja característico. Por otro lado, realizar el arroz con hierbas licuando la cantidad de agua para hacer el arroz con una la mitad de las hierbas, las hojas verdes de la cebolla, ajo y sal, hacer el arroz y una vez esté, mezclarlo con el refrito del pacífico.

**Para armar las papas:** Extender sobre una superficie con un papel vinipel o bolsa plástica la papa vuelta pure agregarle el arroz mezclado con refrito y 1 o 2 camarones enteros; luego con ayuda de la bolsa formar la papa y hacerla bolita tapando todo con el puré.

**Para freír:** Realizar una mezcla de harina, agua, azafrán y un huevo hasta que quede como una especie de salsa espesa, este será el rebosado de la papa rellena. Luego llevarla a freír en abundante aceite hasta que doré o esté bien anaranjada.

**Aspectos visuales de la preparación:**



*Nota.* Receta estándar de las marranitas de pescado para 12 unidades. Elaboración propia.

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MEDIDA</b>
Plátano maduro grande	3	Unidades
Filetes de tilapia blanca	500	Gramos
Sal	10	Gramos
Pimienta	10	Gramos
Ají dulce	20	Gramos
Albahaca	5	Gramos
Poleo	5	Gramos
Oreganón (hojas)	1	Unidad
Cimarrón	5	Gramos
Cebolla junca (larga)	150	Gramos
Dientes de ajo	150	Gramos
Achiote en polvo o semillas	2	Gramos
Aceite	700	Mililitros

**Procedimientos:**

**Para los plátanos:** Pelar y partir en 4 o 5 trozos, los que salgan y llevarlos a freír hasta que doren un poco.

**Para el relleno:** Salpimentar el pescado y llevarlo a freír a fuego alto hasta que quede crocante. Junto a esto realizar el refrito llevando a una paila un poco de aceite con el achiote a fuego bajo para comenzar a extraerle el color. Una vez haya soltado todo el color lo podrás notar porque el achiote comienza a tornarse un poco oscuro, en este momento, filtrar el aceite con un colador y un trapo de cocina para evitar que no quede ningún residuo. Luego en el aceite achiotado sofreír la cebolla y el ajo finamente picados y dejarlos sofreír hasta que doren, luego, agregar el ají dulce cortado de la misma forma (sino se encuentra ají dulce, una buena opción a reemplazar sería el pimentón) y las hierbas de azotea desojadas y cortadas sin que se pongan negras, dejar cocinar ahí durante 10 o 15 minutos

**Para armar las marranitas:** Aplastar los plátanos hasta que queden planos, llenar con una cucharada de refrito y unos trozos de pescado frito. Cerrar la marranita con ayuda de la bolsa plástica formando una bolita. Llevar a freír de nuevo en aceite durante 2 o 3 minutos más.

**Para freír:** Realizar una mezcla de harina, agua, azafrán y un huevo hasta que quede como una especie de salsa espesa, este será el rebosado de la papa rellena. Luego llevarla a freír en abundante aceite hasta que doré o esté bien anaranjada.

**Aspectos visuales de la preparación:**

*Nota.* Receta estándar del ají de coco 500ml. Elaboración propia.

INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA
Cebolla junca (larga)	100	Gramos
Ají dulce	50	Gramos
Cilantro	20	Gramos
Crema de coco	1	Unidad
Sal	5	Gramos
Pimienta	5	Gramos
Vinagre	30	Mililitros
Pasta de ají	3	Gramos

**Procedimientos:**

Cortar finamente la cebolla, el pimentón y el cilantro. Agregar estos productos a la crema de coco fría e integrarlos bien añadiendo la cantidad necesaria de la pasta de ají y la sal pimienta.

**Aspectos visuales de la preparación:****12.2. Anexo B**

*Nota.* Adaptado de Prueba Hedónica de 9 puntos. Por D. Silva. *Scribd.* (2025).

**Prueba hedónica de 5 puntos**

**NOMBRE:** \_\_\_\_\_ **FECHA:** \_\_\_\_\_.

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una **X** el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

- Me gusta mucho
- Me gusta poco
- No me gusta ni me disgusta
- Me disgusta poco
- Me disgusta mucho



**COMENTARIOS**

¡MUCHAS GRACIAS!

### 12.3. Anexo C

Nota. Fotografías de las pruebas hedónicas a los usuarios. Elaboración propia.

*Empanada*

Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: *Gladis Martinez*, FECHA: *27/05/25*

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una X el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

<input checked="" type="checkbox"/> Me gusta mucho	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Me gusta poco	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> No me gusta ni me disgusta	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Me disgusta poco	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Me disgusta mucho	<input type="checkbox"/>

COMENTARIOS

*Mivar cómo lograr esa creencia.*

¡MUCHAS GRACIAS!

Paparellena



Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: Glodis Martinez FECHA: 27/04/25

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una X el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

- Me gusta mucho
- Me gusta poco
- No me gusta ni me disgusta
- Me disgusta poco
- Me disgusta mucho

COMENTARIOS

N/A

---

---

---

¡MUCHAS GRACIAS!

Marranita



## Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: Gladis Martinez FECHA: 27/04/25

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una X el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

- Me gusta mucho
- Me gusta poco
- No me gusta ni me disgusta
- Me disgusta poco
- Me disgusta mucho

## COMENTARIOS

N/D.

¡MUCHAS GRACIAS!

Ajl de coco



Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: Gladis Martinez FECHA: 27/05/28

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una X el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

- Me gusta mucho
- Me gusta poco
- No me gusta ni me disgusta
- Me disgusta poco
- Me disgusta mucho

COMENTARIOS

Hacerlo más espeso

¡MUCHAS GRACIAS!



## Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: Kelly Sanchez FECHA: 27 de 2025

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una X el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

- Me gusta mucho
- Me gusta poco
- No me gusta ni me disgusta
- Me disgusta poco
- Me disgusta mucho

## COMENTARIOS

la carga más larga  
un poco mas de orejano

¡MUCHAS GRACIAS!

Empanada



## Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: Kelly Sanchez FECHA: 27/04/25

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una X el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

- |                                     |                            |                                     |
|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/>            | Me gusta mucho             | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Me gusta poco              | <input type="checkbox"/>            |
| <input type="checkbox"/>            | No me gusta ni me disgusta | <input type="checkbox"/>            |
| <input type="checkbox"/>            | Me disgusta poco           | <input type="checkbox"/>            |
| <input type="checkbox"/>            | Me disgusta mucho          | <input type="checkbox"/>            |

## COMENTARIOS

que tenga más picante  
y más cremoso y cilantro

¡MUCHAS GRACIAS!

Papa rellena



Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: Kenny Sanchez E FECHA: 27/04/2025

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una X el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

- Me gusta mucho
- Me gusta poco
- No me gusta ni me disgusta
- Me disgusta poco
- Me disgusta mucho

COMENTARIOS

N/A

---

---

---

---

¡MUCHAS GRACIAS!

Marijuana



Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: Valq Sanchez FECHA: 27/04/25

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una X el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

- Me gusta mucho
- Me gusta poco
- No me gusta ni me disgusta
- Me disgusta poco
- Me disgusta mucho

COMENTARIOS

el platano ma maduro (medio)

¡MUCHAS GRACIAS!

Empanada.



Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: Juan Sebastian FECHA: 27-04-2025

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una X el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

- Me gusta mucho
- Me gusta poco
- No me gusta ni me disgusta
- Me disgusta poco
- Me disgusta mucho

COMENTARIOS

N/D

¡MUCHAS GRACIAS!

Djs de Coco



## Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: Juan Sebastian FECHA: 27/01/28

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una X el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

- Me gusta mucho
- Me gusta poco
- No me gusta ni me disgusta
- Me disgusta poco
- Me disgusta mucho

## COMENTARIOS

mas ali y mas cremoso

¡MUCHAS GRACIAS!

elena



## Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: Juan Sebastian , FECHA: 27-04-2022

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una X el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

- Me gusta mucho
- Me gusta poco
- No me gusta ni me disgusta
- Me disgusta poco
- Me disgusta mucho

## COMENTARIOS

Cambiaría el camarón por el  
follo

¡MUCHAS GRACIAS!

Marranito



## Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: Juan Sebastian

FECHA: 27/04/25

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una X el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

- Me gusta mucho
- Me gusta poco
- No me gusta ni me disgusta
- Me disgusta poco
- Me disgusta mucho

COMENTARIOS

cambiaría el plátano más  
maduro

¡MUCHAS GRACIAS!

Nanonita



## Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: Gabiola Pulacio FECHA: 29-4-2025

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una X el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

- Me gusta mucho
- Me gusta poco
- No me gusta ni me disgusta
- Me disgusta poco
- Me disgusta mucho

## COMENTARIOS

no son de tipo de plato que  
mejor peso no es -aba más  
con muy Boreon Relleno

¡MUCHAS GRACIAS!

Empanada



## Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE:

Gabriela Palao

FECHA:

29-4-2025

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una X el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

- Me gusta mucho  
 Me gusta poco  
 No me gusta ni me disgusta  
 Me disgusta poco  
 Me disgusta mucho

## COMENTARIOS

Empanada muy rica con la carne  
bien Susana

¡MUCHAS GRACIAS!

Papa rellena



Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: Jabala Pulacio FECHA: 29-4-2025

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una **X** el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

- Me gusta mucho  
 Me gusta poco  
 No me gusta ni me disgusta  
 Me disgusta poco  
 Me disgusta mucho

COMENTARIOS

Buen plato con muy Buen Relleno  
 y no bedoso el Comarón solo  
 abia pro budo

¡MUCHAS GRACIAS!

Ajide coco



## Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: Robin Susana Quiñones FECHA: 29/04/25

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una **X** el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

- Me gusta mucho  
 Me gusta poco  
 No me gusta ni me disgusta  
 Me disgusta poco  
 Me disgusta mucho

## COMENTARIOS

Mas espeso, de picante bastante aceptable.

---

---

---

¡MUCHAS GRACIAS!

Navarra



## Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: Robin Susana Quiñones FECHA: 29/04/25

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una X el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

- Me gusta mucho
- Me gusta poco
- No me gusta ni me disgusta
- Me disgusta poco
- Me disgusta mucho

## COMENTARIOS

No se le siente el pescado y el plátano debe ser  
maduro

---

---

---

¡MUCHAS GRACIAS!

Empanada.



## Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: Robin Susana Quiñones . FECHA: 29/04/25.

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una **X** el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.


- Me gusta mucho  
 Me gusta poco  
 No me gusta ni me disgusta  
 Me disgusta poco  
 Me disgusta mucho

## COMENTARIOS

La empanada podría ser alargada como un buñuelo alargado, la mamá lo hacía así.

¡MUCHAS GRACIAS!

Papa rellena

  
Pontificia Universidad  
JAVERIANA  
Cali

Prueba hedónica de 5 puntos

NOMBRE: Robin Susana Quiñones FECHA: 29/04/25

Pruebe el producto que se presenta a continuación. Luego marque con una X el cuadrado que está junto a la frase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar.

Me gusta mucho

Me gusta poco

No me gusta ni me disgusta

Me disgusta poco

Me disgusta mucho

COMENTARIOS

N/A.

¡MUCHAS GRACIAS!

#### 12.4. Anexo D

*Nota.* Consentimientos informados de las fritangueras Kelly Ibarguen, Susana Quiñones y Gladis Martínez. Adaptación de consentimiento informado de datos, imagen y audio de la Universidad Javeriana Cali (2025).



### FORMATO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA USO DE IMAGEN, RECOLECCIÓN Y TRATAMIENTO DE DATOS

Yo, Robin Susana Aguilones, identificado (a) con documento de identidad número 443936757, de conformidad con lo dispuesto en las normas vigentes sobre protección de datos personales, en especial la Ley 1581 de 2012, el Decreto 1074 de 2015 y demás normas vigentes sobre la materia, autorizo libre, expresa e inequívocamente a Juan David Morales Aguilar para captar y divulgar el siguiente material fotográfico y audiovisual:

Marque con una X:					
Fotos	<input checked="" type="checkbox"/>	Videos	<input type="checkbox"/>	Audio	<input checked="" type="checkbox"/>

Manifiesto mediante la firma de este documento que:

1. Autorizo la toma de fotografías, videos o audios para ser utilizados como material investigativo y de creación artística en el proyecto de grado Fritanga Fusión: Litoral Pacífico y Cali del programa de Gastronomía y Artes Culinarias del semestre 2025-1.
2. Como titular, conozco que la recolección y tratamiento de los datos se realizará de conformidad con la Política de Tratamiento de Datos personales. Así mismo fui informado (a) de los derechos con que cuenta el titular de la información, especialmente a: conocer, actualizar y rectificar la información personal, revocar la autorización y solicitar la supresión del dato.

Los productos autorizados son originados por Juan David Morales Aguilar, quien es responsable de captar, tomar y editar los productos para su posterior divulgación en el proyecto de grado Fritanga Fusión: Litoral Pacífico y Cali.



Suscriben en Cali a los 29 días del mes de Abril de 2025:

Firma del titular:

Robin Susaena

Nombre del titular (nombre de la persona que aparece en material audiovisual o que suministra información): \_\_\_\_\_

Firma del estudiante a elaborar el proyecto de grado:

J David Morales A

Nombre representante legal o proponente: Juan David Morales Aguilar  
Teléfono de contacto: 316 4797475  
Fecha: Cali, abril 29 de 2025  
Municipio: Cali

Firma del director de carrera del estudiante

[Signature]



Nombre del director de carrera del estudiante: Severo Emilio Ugarte Calleja  
Teléfono de contacto: 302 205 0933  
Fecha: Cali, abril 29 de 2025  
Municipio: Cali

**FORMATO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA USO DE IMAGEN,  
RECOLECCIÓN Y TRATAMIENTO DE DATOS**

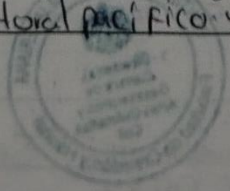
Yo, Kelly Johanna Ibarra Sanchez, identificado (a) con documento de identidad número 11070114 573, de conformidad con lo dispuesto en las normas vigentes sobre protección de datos personales, en especial la Ley 1581 de 2012, el Decreto 1074 de 2015 y demás normas vigentes sobre la materia, autorizo libre, expresa e inequívocamente a Juan David Morales Aguilar para captar y divulgar el siguiente material fotográfico y audiovisual:

Marque con una X:					
Fotos	<input checked="" type="checkbox"/>	Videos	<input type="checkbox"/>	Audio	<input checked="" type="checkbox"/>

Manifiesto mediante la firma de este documento que:

1. Autorizo la toma de fotografías, videos o audios para ser utilizados como material investigativo y de creación artística en el proyecto de grado Fritanga Fusión: Litoral pacífico y Cali del programa de Gastronomía y Artes Culinarias del semestre 2025-1.
2. Como titular, conozco que la recolección y tratamiento de los datos se realizará de conformidad con la Política de Tratamiento de Datos personales. Así mismo fui informado (a) de los derechos con que cuenta el titular de la información, especialmente a: conocer, actualizar y rectificar la información personal, revocar la autorización y solicitar la supresión del dato.

Los productos autorizados son originados por Juan David Morales Aguilar, quien es responsable de captar, tomar y editar los productos para su posterior divulgación en el proyecto de grado Fritanga Fusión: Litoral pacífico y Cali





Suscriben en Cali a los 21 días del mes de marzo de 2025:

Firma del titular:

Kelly Ibarquén

Nombre del titular (nombre de la persona que aparece en material audiovisual o que suministra información): Kelly Johanna Ibarquén

Firma del estudiante a elaborar el proyecto de grado:

David Morales A.

Nombre representante legal o proponente: Don David Morales Aguilar

Teléfono de contacto: 316 479 7475

Fecha: 21/03/2025

Municipio: Cali

Firma del director de carrera del estudiante:

[Firma]



Nombre del director de carrera del estudiante: Severo Emilio Ugarte Calleja

Teléfono de contacto: 302 205 0953

Fecha: 21/03/2025

Municipio: Cali

**FORMATO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA USO DE IMAGEN,  
RECOLECCIÓN Y TRATAMIENTO DE DATOS**

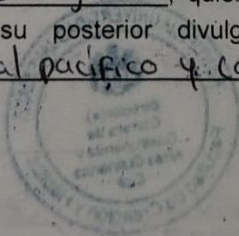
Yo, Gladis martines martines, identificado (a) con documento de identidad número \_\_\_\_\_, de conformidad con lo dispuesto en las normas vigentes sobre protección de datos personales, en especial la Ley 1581 de 2012, el Decreto 1074 de 2015 y demás normas vigentes sobre la materia, autorizo libre, expresa e inequívocamente a Juan David Morales Aguilera para captar y divulgar el siguiente material fotográfico y audiovisual:

Marque con una X:					
Fotos	<input checked="" type="checkbox"/>	Videos	<input type="checkbox"/>	Audio	<input checked="" type="checkbox"/>

Manifiesto mediante la firma de este documento que:

1. Autorizo la toma de fotografías, videos o audios para ser utilizados como material investigativo y de creación artística en el proyecto de grado Fritanga Fusión: Litoral pacífico y Cali del programa de Gastronomía y Artes Culinarias del semestre 2025-1.
2. Como titular, conozco que la recolección y tratamiento de los datos se realizará de conformidad con la Política de Tratamiento de Datos personales. Así mismo fui informado (a) de los derechos con que cuenta el titular de la información, especialmente a: conocer, actualizar y rectificar la información personal, revocar la autorización y solicitar la supresión del dato.

Los productos autorizados son originados por Juan David Morales Aguilera, quien es responsable de captar, tomar y editar los productos para su posterior divulgación en el proyecto de grado Fritanga Fusión: Litoral pacífico y Cali.





Suscriben en Cali a los 21 días del mes de marzo de 2025:

**Firma del titular:**

Gladi S martínez martínez

Nombre del titular (nombre de la persona que aparece en material audiovisual o que suministra información): Gladi S martínez martínez

**Firma del estudiante a elaborar el proyecto de grado:**

David Morales

Nombre representante legal o proponente: Juan David Morales Aguilar  
 Teléfono de contacto: 3164797475  
 Fecha: 21/03/2025  
 Municipio: Cali

**Firma del director de carrera del estudiante:**

[Firma]



Nombre del director de carrera del estudiante: Severo Emilio Ogarte Calleja  
 Teléfono de contacto: 302 205 0933  
 Fecha: 21/03/2025  
 Municipio: Cali

