

Cultura culinaria y diseño. Reflexiones para la creación de cartografías comunitarias

Culinary Culture and Design. Reflections for the Creation of Communitarian Cartographies

María Cristina Ascuntar Riveraⁱ  

Adriana Gómez Álzateⁱⁱ  

ⁱ Universidad de Nariño; Nariño; Colombia

ⁱⁱ Universidad de Caldas; Caldas; Colombia

Correspondencia: María Cristina Ascuntar Rivera. Correo electrónico: cristinasuntar@udenar.edu.co

Recibido: 11/08/2023

Revisado: 30/07/2024

Aceptado: 09/09/2024

Citar así: Ascuntar Rivera, María Cristina y Gómez Álzate, Adriana (2025). Cultura culinaria y diseño. Reflexiones para la creación de cartografías comunitarias. *Revista Guillermo de Ockham*, 23(1), pp. 189-202. <https://doi.org/10.21500/22563202.6589>

Editor en jefe: Norman Darío Moreno Carmona, Ph.D., <https://orcid.org/0000-0002-8216-2569>

Coeditor: Claudio Valencia-Estrada, Esp., <https://orcid.org/0000-0002-6549-2638>

Copyright: © 2025. Universidad de San Buenaventura Cali. La *Revista Guillermo de Ockham* proporciona acceso abierto a todo su contenido bajo los términos de la licencia *Creative Commons* Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

Declaración de intereses: Los autores han declarado que no hay conflicto de intereses.

Disponibilidad de datos: Todos los datos relevantes se encuentran en el artículo. Para mayor información, comunicarse con el autor de correspondencia.

Financiación: Ninguno. Esta investigación no recibió ninguna subvención específica de agencias de financiamiento de los sectores público, comercial o sin fines de lucro.

Resumen

La cultura culinaria abarca un amplio espectro de manifestaciones, hábitos, expresiones y prácticas tradicionales relacionadas con la alimentación, que otorgan sentido de identidad y pertenencia a los individuos, sus comunidades y su entorno. Por otro lado, el diseño como disciplina creativa, ha permitido visibilizar y experimentar diversas posibilidades a lo largo de su evolución y construcción continua. En ese contexto, el presente artículo tiene como propósito establecer un diálogo entre los principios de la cultura culinaria, representados en las dimensiones del sistema culinario, y la acción del diseño con un enfoque social, comprensivo, participativo y colaborativo. En principio, se reflexiona sobre los tres pilares del sistema culinario, propuestos desde el ámbito de la política pública: 1) el cultivo, obtención y valoración de los alimentos; 2) la transformación de los alimentos, y 3) consumo de los alimentos. Posteriormente, se extrapolan los conceptos entre las tradiciones culinarias y el diseño, adoptando una perspectiva interdisciplinaria y transdisciplinaria. En general, se identifican paralelismos y confluencias que, en una siguiente instancia, conducen a la propuesta de bases para la creación de cartografías comunitarias. Estas cartografías se convierten en nuevas posibilidades para documentar el patrimonio culinario, a través de acciones prospectivas mediadas por el diseño.

Palabras clave: cartografía social, cultura alimentaria, comunidad local, diseño, patrimonio cultural.

Abstract

Culinary culture encompasses a wide spectrum of traditional manifestations, habits, expressions and practices related to food, which give a sense of identity and belonging to individuals, their communities and their environment. On the other hand, design as a creative discipline has made it possible to visualise and experiment with diverse possibilities throughout its evolution and continuous construction. In this context, the purpose of this article is to establish a dialogue between the principles of culinary culture, represented in the dimensions of the culinary system, and the action of design with a social, comprehensive, participatory and collaborative approach. To begin with, we reflect on the three pillars of the culinary system, proposed from the sphere of public policy: 1) cultivating, obtaining and valuing food; 2) transforming food; and 3) consuming food. Concepts are then extrapolated

Descargo de responsabilidad: El contenido de este artículo es responsabilidad exclusiva de los autores y no representa una opinión oficial de sus instituciones ni de la *Revista Guillermo de Ockham*.

between culinary traditions and design, adopting an interdisciplinary and transdisciplinary perspective. In general, parallels and confluences are identified which, in a next instance, lead to the proposal of bases for the creation of community cartographies. These cartographies become new possibilities for documenting culinary heritage through prospective actions mediated by design.

Keywords: social cartography, food culture, local community, design, cultural heritage.

Introducción

La cultura es uno de los pilares fundamentales de la sociedad, puesto que se refiere a una dimensión de la existencia social que abarca todos sus aspectos y funciones. Es perceptible en la esencia y cotidianidad de los territorios que persiguen un compendio de metas colectivas que la identifican o la particularizan (Echeverría, 2019). El término “cultura” puede considerarse de carácter polisémico, debido a las distintas perspectivas que de él emerge, lo que conduce a identificar la cultura tradicional y popular como un conjunto de creaciones provenientes de una comunidad y basadas en la tradición.

De acuerdo con lo definido en la Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco), realizada en París en 1989 (Organización de las Naciones Unidas, 1989), la cultura tradicional y popular está vinculada a un conjunto de manifestaciones puras de la creatividad que forman parte del patrimonio cultural inmaterial (PCI), el cual incluye todas aquellas expresiones que se transmiten de manera intergeneracional, evolucionando según las demandas de su entorno y contribuyendo a generar un sentido de identidad y continuidad (Unesco, 2003).

En el ámbito del Patrimonio Cultural Inmaterial, es fundamental considerar la cultura culinaria, cuyas dinámicas son determinantes en la configuración individual y colectiva de los territorios; además, la cultura culinaria abarca aspectos fundamentales del ser humano que trascienden el acto de cocinar y el comer. Según Duque Mahecha (2020), la cocina “es un acto cultural de comunicación por el cual la comida que se consume se vuelve un símbolo de la identidad de una persona, una comunidad o una sociedad” (p. 46).

Las definiciones anteriores conducen al escenario de la cocina tradicional, reconocida como una manifestación del Patrimonio Cultural Inmaterial de los pueblos. Se trata de un hecho cultural que refuerza el sentido de pertenencia de las personas a un lugar y a una comunidad. No obstante, en el contexto latinoamericano, muchas de las prácticas tradicionales relacionadas con la cocina han experimentado transformaciones debido a los efectos de la globalización, la homogeneización y la acelerada implementación tecnológica en ese ámbito (Alvear *et al.*, 2017; Angarita Ossa *et al.*, 2022; Ángel-Bravo, 2021; Contreras, 2019; López García *et al.*, 2017).

En el caso de Colombia, las cocinas tradicionales de las regiones han sido impactadas por estos fenómenos, lo que ha afectado el sentido de las manifestaciones culinarias. Esta situación ha provocado la ausencia de prácticas sostenibles para su conservación y revitalización, lo que representa una barrera para la continuidad de la tradición cultural alimentaria en las poblaciones.

Frente a este panorama, el Ministerio de Cultura instauró la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. En la construcción de esta política (Ministerio de Cultura, 2012), se tomaron en cuenta varios elementos previos de diagnóstico, como la inexistencia de un registro documental sobre las prácticas culinarias tradicionales que aún perduran. A pesar de esto, los registros y el



material didáctico sobre la cocina tradicional son limitados, ya que gran parte del legado se ha transmitido de forma oral en el quehacer cotidiano.

Este hecho ha reducido el conocimiento de las prácticas culinarias a contextos familiares y pequeños grupos comunitarios, en los que quienes preservan estos saberes son, en su mayoría, personas de edad avanzada. Esto incrementa el riesgo de que estas tradiciones desaparezcan. En consecuencia, a esta situación, desde el año 2012, el Ministerio de Cultura ha impulsado la creación de la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia,¹ que a la fecha cuenta con una compilación de diecinueve tomos, constituyendo una fuente primordial de documentación.

En este contexto, resulta apremiante la documentación de las tradiciones culinarias que aún prevalecen. Así, se vislumbra un amplio campo para la incursión del diseño, que en este caso tiene el potencial de apoyar y promover prácticas comunitarias autónomas y sostenibles. Según Escobar (2019), el diseño no solo se concibe como una práctica técnica o estéticamente orientada, sino como un proceso que puede desempeñar un papel crucial en la realización de proyectos comunales y en la promoción de la autonomía local.

Por consiguiente, el enfoque del diseño en esta investigación involucra los contextos culturales y sociales de las comunidades portadoras del acervo culinario, tomando en cuenta sus prácticas y saberes locales. En ese sentido, la acción del diseño se orienta hacia la creación de cartografías comunitarias, las cuales se reconocen como herramientas potencialmente efectivas para desentrañar, interpretar y visibilizar las cotidianidades del territorio (Iconoclasistas, 2015).

En este sentido, resulta imperativo realizar una reflexión preliminar que permita identificar los paralelismos y confluencias existentes entre la cultura culinaria y diseño. De este modo, se puede orientar la creación de cartografías de manera colectiva, adaptando las posibilidades actuales de este tipo de representaciones territoriales para proponer nuevas formas de documentar las tradicionales culinarias a través de una visión colaborativa, social y participativa del diseño.

En este artículo, en primer lugar, se presenta el panorama general de los tres pilares del sistema culinario: 1) cultivo, obtención y valoración de los alimentos; 2) transformación de los alimentos, y 3) consumo de los alimentos (Ministerio de Cultura, 2012). En segundo lugar, se exponen las intersecciones encontradas entre el diseño y la cultura culinaria a partir del ejercicio de reflexión. En tercer lugar, se plantean las bases para la configuración cartográfica, como resultado de la exploración y la aplicación metodológica en contexto. Finalmente, en cuarto lugar, se presentan las conclusiones, las cuales se espera que contribuyan al debate en torno a este tema.

Horizonte metodológico

La reflexión se desarrolló a partir de una ruta metodológica con enfoque cualitativo, que asume la visión comprensiva del diseño con un alcance descriptivo. Esta metodología se sustenta a partir de los postulados de Denzin y Lincoln (2018), quienes argumentan que las metodologías cualitativas–comprensivas facilitan el entendimiento de las personas en su cotidianidad mediante el análisis e interpretación de sus discursos. La reflexión procede de una primera aproximación al contexto del objeto de estudio, ya que, de acuerdo con Hernández *et al.* (2014), los estudios descriptivos tienen como finalidad “especificar

1. *Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia*: <https://patrimonio.mincultura.gov.co/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas.aspx>

propiedades y características importantes de cualquier fenómeno que se analice, así como describir tendencias de un grupo o población” (p. 92).

La siguiente instancia fue de carácter propositivo, ya que se plantearon las bases para la configuración de un registro cartográfico de tradiciones culinarias. Este enfoque se basa en la perspectiva de Frayling (1993), quien sostiene que el principal objetivo de la investigación en diseño no es generar conocimiento transmisible verbalmente, sino crear conocimiento icónico o visual a través de artefactos. En este sentido, se busca generar nuevo conocimiento que pueda ser aplicado directamente en la práctica del diseño. La configuración de la cartografía como artefacto de diseño responde a un enfoque social y colaborativo, basado en un modelo de diseño desde las prácticas de investigación del trabajo social (Margolin y Margolin, 2012; Margolin, 2015), que además, acoge la visión de autonomía propuesta por Escobar (2019).

La investigación fue desarrollada por el grupo de investigación MURU, adscrito al Departamento de Diseño de la Universidad de Nariño. En cuanto a su aplicación práctica, se llevó a cabo en el corregimiento de El Encano, perteneciente al municipio de Pasto, Colombia. Este contexto se caracteriza por conservar el acervo culinario y preservar las interrelaciones entre los agentes y su territorio. La inmersión del equipo se desarrolló a través de espacios denominados *cocinatorios*, orientados por el cocinero tradicional Aníbal Criollo, oriundo de esta localidad y propietario de la *Chagra Naturalia*. La primera etapa del trabajo de campo se desarrolló en cinco sesiones, entre abril y septiembre de 2023. La información se registró mediante diversos recursos, como fotografías, videos, bocetos, matrices de proceso y diario de campo.

El sistema culinario: aproximaciones a un panorama general

El panorama de la indagación considera que “la cocina tradicional [...] comprende un complejo sistema que incluye historia, valores, narrativas, técnicas, creatividad y, en especial, referentes de identidad y pertenencia de las personas a un lugar y una comunidad” (Ministerio de Cultura, 2012, p. 22). Por lo tanto, es necesario un entendimiento amplio y heterogéneo del fenómeno sociocultural implícito en las tradiciones culinarias.

Valoración y adquisición de los productos

Esta dimensión abarca al conocimiento sobre los productos y los métodos de obtención, resaltando las prácticas agrícolas tradicionales que aún prevalecen en las comunidades. En este sentido, es relevante mencionar el concepto de *soberanía alimentaria*, un término acuñado en 1996 por el movimiento *La Vía Campesina*, que se define como “el derecho de cada nación para mantener y desarrollar su propia capacidad para producir los alimentos básicos de los pueblos respetando la diversidad productiva y cultural” (La Vía Campesina, 2021, párr. 2).

Por lo tanto, los cultivos en huertas, chagras² y parcelas involucran a diversos agentes que fomentan la participación colectiva. Estas interacciones son múltiples, ya que se fortalecen los valores sociales y culturales, procurando que el aprovisionamiento de alimentos dependa del trabajo de los miembros de la misma comunidad (Figura 1).

2. La chagra es un sistema agrícola utilizado en diversas comunidades indígenas, situado en diferentes regiones geográficas. Los alimentos cultivados en estas chagras pueden variar dependiendo de las características locales, como el tipo de plantas, las condiciones del suelo y los ciclos de producción específicos de cada área (Miranda Salas y García Noguera, 2023).

En este contexto, las plazas de mercado se articulan como escenarios activos de interrelaciones e intercambios, donde los lazos entre los agentes se profundizan. Estas redes van más allá del simple proceso de compra y venta de productos, ya que generan oportunidades para fomentar economías creativas y populares dentro de la pluralidad de saberes (Delgado y Ocampo, 2021; Ocampo, 2021). Estos espacios promueven prácticas sostenibles que contribuyen a mantener economías de trayectos cortos, garantizando la disponibilidad de productos y salvaguardando las relaciones sociales y culturales (Ministerio de Cultura, 2012).

Figura 1

Variedad de papas nativas cosechadas de la Chagra Naturalia



Nota. Archivo fotográfico de María Cristina Ascuntar (2023).

Preparación de los alimentos

Este apartado comprende todas las prácticas relacionadas con la transformación y preparación de los alimentos en cocinas tradicionales, cuyo ámbito de acción predomina en el hogar y la vida doméstica. Este espacio también suele denominarse *cocina artesanal* debido a su escala, las técnicas empleadas y sus peculiaridades, donde es fundamental el *hacer*. En la cocina artesanal, la comida se concibe como una elaboración personal y una organización particular, en la que participan familiares, cocineras y aprendices (Ministerio de Cultura, 2012).

Las técnicas culinarias son un compendio de actividades realizadas con el fin de preparar los alimentos, tales como: seleccionar, medir, adecuar, secar, humedecer, cocinar, envolver, guardar, presentar, conservar y revolver, entre otras. En otras palabras, son acciones específicas de cada cocina (Ministerio de Cultura, 2012; Wilson, 2016). En cuanto a las formas de cocción, estas reflejan el dominio del fuego, la disposición del agua, el manejo del tiempo y las adaptaciones implementadas en los artefactos y el espacio disponible para cocinar (Usme López, 2010). Asimismo, destacan las tecnologías ancestrales aplicadas en la construcción y el uso de fogones (Figura 2), hornillas, anafes y budares, utilizados para asar y cocer los alimentos (Hoyos, 2012; Ministerio de Cultura, 2012).

De esta manera, las recetas poseen características identitarias propias de las regiones, y exponen las particularidades de la sazón del hogar. También se destaca la cultura material asociada a las cocinas tradicionales. En este contexto, las herramientas, utensilios, muebles, enseres y diversos medios de cocina forman un conjunto amplio y heterogéneo que expresa valores sociales y culturales (Martín Juez, 2002).

Figura 2

Cocina tradicional en el corregimiento de El Encano, Pasto (Colombia)



Nota. Archivo fotográfico de María Cristina Ascuntar (2023).

Consumo de los alimentos

La última fase del sistema culinario se centra en los hábitos y normas de consumo, los cuales giran en torno a las tradiciones propias de cada territorio (Figura 3). Aunque el acto de comer es universal entre los seres humanos, ya que responde a una necesidad básica, también existen intenciones de tipo ritual, festivo, religioso, ceremonial e incluso prohibiciones, que se trasladan al ámbito culinario y reflejan las costumbres de cada comunidad. En este sentido, se distingue entre una comida cotidiana, consumida con mayor frecuencia, y otra especial, preparada y consumida en función de alguna eventualidad (Zarama, 2015).

En esta etapa, se identifican protocolos y normas para el consumo de los alimentos, así como el orden y la jerarquía en el servicio a los comensales. Destaca el papel de la mujer como agente primordial en todo el sistema culinario, ya que la cocina ha sido tradicionalmente un espacio femenino, aunque sin excluir el rol masculino. Al respecto, Quiroga (2020) mencionó: “las agentes de las técnicas son las mujeres, dado que ellas transforman el estado de los alimentos otorgándoles una nueva forma, colectiva y ya no individual” (p. 67).

Durante el acto de compartir la comida, surgen diálogos y narrativas que se constituyen en una fuente primaria de la cultura culinaria y reflejan las costumbres y experiencias de los comensales. Para Bustacara (2019), “el fuego [es] el organizador de la cocina tradicional, lo que está a su alrededor es determinado por lo avivada que pueda estar la llama. Atizarla o apaciguarla expresan los ritmos de calma y aprecio en que se cocina” (p. 140).

Intersecciones entre diseño y tradiciones culinarias

En la búsqueda de intersecciones y confluencias entre cocina y diseño, Margolin (2013) mencionó que tanto la comida como el diseño son omnipresentes y necesarios para todos. En esta misma comparación, se visualizan diversos aspectos en común que permiten reconocer las múltiples maneras en que el mundo de los alimentos se ha beneficiado del accionar del diseño. Por esta razón, es útil explorar las relaciones entre estos dos campos de conocimiento, con el fin de identificar los puntos de intersección que propicien la construcción de un registro cartográfico dinámico.

**Figura 3**

El loco



Nota. Guiso de origen prehispánico que forma parte de las tradiciones culinarias de diversos pueblos de la cordillera de los Andes. Archivo fotográfico de María Cristina Ascuntar (2023).

Es importante destacar que, al igual que el sistema culinario es amplio y complejo en su alcance, el diseño tiene la capacidad de expandirse a diversos saberes. Tanto el cocinar como el diseñar son verbos que se materializan a través de la práctica, independientemente de la tecnología disponible (González Turmo, 2019). Lo proyectual y lo sistémico de ambas actividades pone en manifiesto los aspectos relacionales que se concretan en creaciones, ya sea en preparaciones culinarias o en artefactos. Estas creaciones responden a demandas específicas de comensales y usuarios.

Munari (1981/2016) ofrece una visión pragmática sobre cómo la metodología proyectual, característica del diseño, está presente incluso en los libros de cocina, ya que las orientaciones necesarias para preparar un plato específico son equiparables a una serie de operaciones requeridas para proyectar un artefacto de diseño. En ese sentido, la cocina, como espacio físico, se convierte en un lugar de creación, al igual que lo es un taller de diseño.

Los estudios sobre la cocina tradicional han predominado en el ámbito de las ciencias sociales. Aunque estas investigaciones comenzaron tiempo atrás, a partir del siglo XIX se hizo mayor énfasis en la documentación de las prácticas culinarias a través de recetarios. En Latinoamérica, en países como México, Colombia y Argentina, esta tendencia supuso una contribución significativa a la construcción de los modernos Estados-nación (García Mera, 2014).

A partir del siglo XX, antropólogos, historiadores y sociólogos se dedicaron a estudiar la cocina como un fenómeno, extendiendo su investigación más allá del ámbito académico (Vernot, 2019). Aquí se encuentra una intersección relevante con la visión antropológica del diseño, que ofrece nuevas perspectivas sobre la cocina. Martín Juez (2002) sostiene que la cocina, llena de objetos y emociones, es un espacio clave que abarca múltiples diseños y significados culturales.

En consonancia con lo anterior, surgen nuevas intersecciones cuando se aborda la cocina desde la perspectiva del diseño, ya que se generan otras experiencias distintas. La búsqueda de nuevos discursos a partir del diseño en relación con la cocina amplía las posibilidades de la disciplina, ofreciendo aportes reflexivos sobre la cotidianidad. Para Bustacara (2019), “residir la cocina campesina es comprender la cocina en acontecimientos, dado que esta cocina es donde los alimentos son tomados de la huerta y puestos en la olla” (p. 140).

Otra intersección entre cocina y diseño se encuentra en su carácter social, ya que las prácticas de cocina tradicional son esencialmente sociales y contribuyen de manera continua a la construcción de la identidad. Aquí adquiere relevancia el diseño, la innovación social y la perspectiva ontológica (Escobar, 2019), que convocan al diseñador a un accionar colectivo que facilita la conformación del tejido social, reconociendo los saberes y, el acervo culinario de las comunidades y su territorio.

Esto se complementa con el planteamiento de Manzini (2015), quien aborda el diseño participativo. Según el autor, este tipo de diseño facilita la “creación de puentes entre la sociedad y la técnica, entendiendo esta última como el ámbito en el cual convergen las dos condiciones necesarias para que surja la innovación: la tecnología y la invención” (p. 58). De este modo, se consolidan procesos participativos y autogestionados que contribuyen al progreso local sustentable, con un amplio alcance y permanencia.

Las confluencias entre cocina tradicional y diseño también se sitúan en la sostenibilidad, adoptando una postura ambiental que busca preservar el medioambiente y minimizar el impacto negativo de la producción de alimentos a gran escala y su posterior desecho. Por ejemplo, las prácticas tradicionales para envolver y empacar alimentos, que históricamente se elaboran con materias primas naturales como las hojas y otros recursos provistos por la naturaleza, ilustran esta visión (Agamez y Pinto, 2022; Díaz Piedrahita, 2012).

Esto proporciona una base para que los diseñadores, a través de su práctica profesional e investigativa, puedan sugerir nuevos usos y aplicaciones para seleccionar y desarrollar materias primas que reduzcan los impactos negativos en el medioambiente y en la vida cotidiana (Caicedo Moncayo y Ascuntar-Rivera, 2023).

Es relevante mencionar las interrelaciones existentes en el ámbito político, ya que estas permiten un mayor alcance y orientan la participación de los agentes de la cultura culinaria y del diseño en la implementación de políticas públicas orientadas al fomento y salvaguardia del patrimonio alimentario. En este contexto, en la Política de Salvaguardia de las Cocinas Tradicionales (Ministerio de Cultura, 2012) establece directrices clave para la formulación de planes de acción enfocados en la preservación de las tradiciones culinarias. Regionalizar las cocinas colombianas plantea un desafío para la investigación social y cultural; por lo tanto, esta política insta a las academias e instituciones de investigación a desarrollar estrategias regionales específicas que promuevan y protejan dichas tradiciones culinarias. Así, la amplitud de relaciones entre la cocina tradicional y el diseño abre un vasto panorama de intersecciones en el sistema culinario (Figura 4).

Figura 4

Diagrama de intersecciones entre cocina y diseño



Bases para la configuración cartográfica

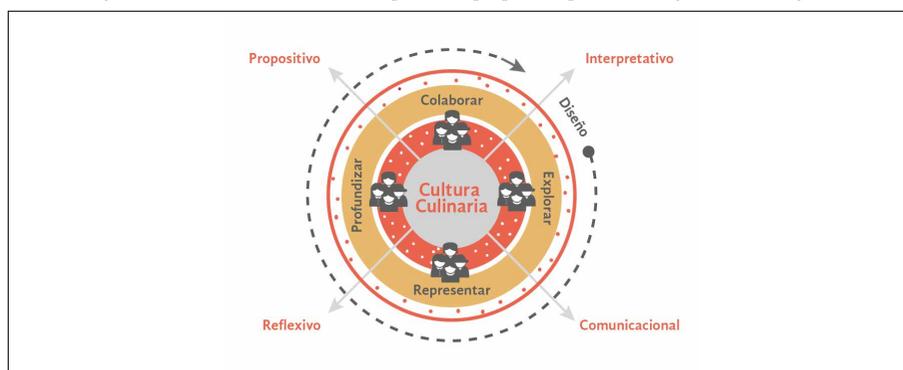
La elección de la cartografía para el registro de las tradiciones culinarias responde a las posibilidades que este tipo de representaciones ofrece como herramientas potencialmente efectivas para interpretar y visibilizar las vivencias de las comunidades. Según Barragán-León (2019), la cartografía es un lenguaje heterogéneo y plural que redefine los mapas más allá de simples abstracciones científicas, situándolos como herramientas a través de las cuales se manifiesta el poder.

Por su parte, Forés Tomàs (2017) propuso que la cartografía de lo social, abordada desde el diseño, debe reflexionarse sobre dos cuestiones: en primer lugar, sobre la capacidad del diseño para transformar la sociedad, y en segundo lugar, sobre la identificación de aquellos agentes activos capaces de transformar, construir y actuar sobre la realidad social. Ledesma (2013) sustentó que la cartografía, como método de estudio social en el campo del diseño, busca procura exponer la diversidad para que esta misma actúe con efecto performativo en la realidad estudiada. Finalmente, Gómez y Londoño (2011) vincularon las cartografías al concepto de interactividad, ofreciendo nuevas posibilidades para representar el territorio de interacción en red y como lugar donde se organizan las prácticas sociales.

Esto conlleva a la apropiación de las cartografías comunitarias con fines investigativos, pero, fundamentalmente, como rutas de acercamiento e interacción con las comunidades, para articular un enfoque multidimensional que contribuya a la reafirmación de identidades. Además, es importante asumir una visión sistémica en la proyección de dichas cartografías, que permita determinar el comportamiento holístico del contexto culinario tradicional, la estructura de sus partes, la interacción entre sus agentes y sus dinámicas de acción (Gómez Alzate, 2015). Por lo tanto, las bases se proyectan en una representación cartográfica desde la gestión social, con cuatro vectores cualitativos-comprensivos: 1) interpretativo, 2) comunicacional, 3) reflexivo y 4) propositivo. De esta manera, estos vectores, a partir del diseño, atraviesan el contexto de las tradiciones culinarias (Figura 5).

Figura 5

Diagrama de vectores cualitativos comprensivos propuestos para la configuración cartográfica



Base 1 – vector interpretativo

El diseño ofrece múltiples maneras de percibir el mundo y, su vez, permite interpretar el fenómeno de la cocina tradicional, integrando toda su complejidad dentro del sistema culinario. Además, facilita explorar nuevas formas de interpretar el paisaje y sus interacciones. Entre los aspectos de interpretación, se destaca la cultura material, que, según Martín Juez (2002), emerge de la observación de estructuras generales de orden económico, político y social de una cultura.

Estas exploraciones se realizan sobre tres aspectos: 1) infraestructurales, que corresponden a los modos de producción y reproducción; 2) estructurales, concernientes a la economía doméstica y política; y 3) superestructurales, que abarcan los aspectos creativos, expresivos, estéticos e intelectuales. Las interpretaciones sobre objetos y artefactos en la consecución, preparación y consumo de los alimentos exponen una realidad holística de los agentes y sus comunidades, mediante la fluidez del diseño.

Base 2 – vector comunicacional

Las representaciones del territorio, mediadas por el diseño, generan nuevas experiencias. En este contexto, se abordan las demandas sobre cómo transmitir el conocimiento derivado de las tradiciones culinarias, con el objetivo de promover su reconocimiento, enseñanza, difusión y promoción. Aunque el recetario ha sido y sigue siendo un recurso trascendental para compilar las prácticas de cocina, el diseño ofrece nuevas posibilidades de registro que otorgan distintos significados sobre el quehacer culinario.

Este escenario adquiere aún mayor relevancia cuando los aspectos comunicacionales se amplían y trascienden fronteras. La cocina tradicional se recrea en su dimensión visual a través del diseño, lo que provoca experiencias multisensoriales. En este proceso, emergen nuevas interconexiones entre diversos nodos, incluso cuando existen rupturas espaciales, materiales o temporales (Ojeda *et al.*, 2020).

Base 3 – vector reflexivo

Este vector se orienta hacia la reflexión sobre los componentes tangibles e intangibles del sistema culinario, priorizando las relaciones entre los agentes involucrados y sus dinámicas cotidianas. El objetivo es develar aquellos discursos e interacciones que, usualmente, son invisibles y requieren una mirada más profunda desde una perspectiva holística. Las prácticas agrícolas, los intercambios, las dinámicas en mercados, plazas y centrales de abasto, el conocimiento ancestral, las creaciones culinarias, los comensales y los rituales son fundamentales en la construcción de cultura y tradición. En este sentido, los agentes se convierten en protagonistas de su propia historia (Ministerio de Cultura, 2012).

Asimismo, se busca profundizar en el papel de actores como las cocineras tradicionales y en cómo se expande su conocimiento y quehacer como núcleo de la economía doméstica y de la gestión de emprendimientos.

Base 4 – vector propositivo

Este vector se enfoca en plantear nuevas formas de crear y configurar narrativas en torno a las tradiciones culinarias. Se constituye como una apuesta para, a través del diseño, articular saberes, valorar el acervo culinario y amplificar las tradiciones hacia distintas audiencias. En este contexto, el diseñador actúa como mediador entre comunidades, instituciones, empresas y academias, reivindicando al diseño como una tecnología social al servicio del territorio (Escobar, 2019).

Se proponen espacios de codiseño para el intercambio de saberes entre generaciones, donde la participación y colaboración de los agentes son cruciales. Además, es importante que el diseño parta de una dimensión ética con una perspectiva de acción social, guiada por lo que González Ochoa (2015) define como giro lingüístico del diseño.

La configuración de la cartografía ha sido guiada por la reflexión y el desarrollo del trabajo de campo, tomando como estudio de caso las tradiciones culinarias del municipio de Pasto. En este artículo, se destaca la cocina tradicional del corregimiento de El Encano

y, en particular, los talleres denominados *cocinatorios*, dirigidos por el cocinero tradicional Anibal Criollo, quien ha orientado al equipo de investigación en esta experiencia.

La aplicación metodológica del registro cartográfico se ha desarrollado simultáneamente con la reflexión, lo que ha permitido elaborar algunas representaciones sobre los alimentos, preparaciones, contexto y rituales de consumo (ver Figura 6). Con esta propuesta cartográfica comunitaria, impulsada por el diseño, se busca contribuir al reconocimiento y valoración de la cultura alimentaria de la región.

Figura 6

Cartografía exploratoria de algunas variedades de papas nativas, como propuesta para el registro de las tradiciones culinarias del municipio de Pasto.



Nota: Carlos Caicedo Moncayo (2024).

Conclusiones

Las prácticas culinarias tradicionales son esenciales para la preservación de la identidad de las comunidades. Dado su carácter cultural, la documentación de estas prácticas es fundamental para su revitalización y sostenibilidad. En este contexto, es vital integrar campos de conocimiento como el diseño para registrar el acervo culinario y consolidar un compromiso disciplinar con carácter social y participativo.

Adoptar una postura comprensiva hacia el acervo culinario y sus agentes permite establecer las bases para una cartografía comunitaria, participativa y colaborativa. Esto amplía el campo de acción, demostrando su capacidad como transdisciplina para interactuar de manera flexible con los componentes del sistema culinario. Mediante un enfoque interpretativo, comunicacional, reflexivo y propositivo, se ofrece una respuesta efectiva a la complejidad del sistema y revela la heterogeneidad de las tradiciones culinarias en distintos contextos.

Es fundamental observar a los agentes del sistema culinario como artífices de su cotidianidad en las tradiciones culinarias, destacando su gestión de su propio acervo y promoviendo un diálogo horizontal facilitado por el diseñador. La documentación de las prácticas culinarias no solo aborda aspectos pragmáticos, sino que también permite un mayor entendimiento de las dimensiones relacionales y experienciales.

Estas dimensiones facilitan el diálogo del diseño con otros campos del conocimiento, priorizando una postura ética que valore los saberes locales, reconozca a sus agentes y contribuya a la preservación de las tradiciones y oficios culinarios.

Referencias

- Agamez, C. y Pinto, H. (2022). *Envueltos de plátano, yuca y maíz en las cocinas tradicionales de Colombia* (4.ª ed.). Editorial AMM, Hambre de Cultura.
- Alvear, A., et al. (2017). Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la Región de Coquimbo: una revisión de herramientas de investigación para el estudio del patrimonio alimentario. *RIVAR*, 4(12), 111-122. <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/148494>
- Angarita Ossa, J. J., et al. (2022). Arraigo y desarraigo de las prácticas alimentarias en la población afrodescendiente de Santiago de Cali, Colombia. *Revista Interamericana de Investigación Educación y Pedagogía (RIIEP)*, 15(2), 179-204. <https://doi.org/10.15332/25005421.5954>
- Ángel-Bravo, R. (2021). The marketplace as a context for cultural hybridization, syncretism and creolization in the american continent. *Revista Guillermo de Ockham*, 19(1), 55-77. <https://doi.org/10.21500/22563202.4620>
- Barragán-León, A. N. (2019). Cartografía social: lenguaje creativo para la investigación cualitativa. *Sociedad y Economía*, 36, 139-159. <https://doi.org/10.25100/sye.v0i36.7457>
- Bustacara, S. M. (2019). En busca de la cocina perdida: los singulares instantes del quehacer de cocinar. *Kepes*, 16(19), 122-149. <https://doi.org/10.17151/kepes.2019.16.19.6>
- Caicedo Moncayo, C. E., y Ascuntar-Rivera, M. C. (2023). Caracterización experiencial de la hoja de achira: un abordaje exploratorio desde el diseño industrial. *Trilogía Ciencia Tecnología Sociedad*, 15(31), e2875. <https://doi.org/10.22430/21457778.2875>
- Contreras, J. (2019). La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización. *Boletín de Antropología*, 34(58), 30-55. <https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a01>
- Delgado, T. C. y Ocampo, A. N. (2021). El patrimonio culinario como generador de industrias creativas y culturales: el caso de la plaza de mercado de Riosucio, Caldas, Colombia. *Kepes*, 18(23), 147-177. <https://doi.org/10.17151/kepes.2021.18.23.6>
- Denzin, N. K., y Lincoln, Y. S. (Eds.). (2018). *The SAGE handbook of qualitative research* (5.ª ed.). SAGE.
- Díaz Piedrahita, S. (2012). *Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos* (2.ª ed.). Ministerio de Cultura.
- Duque Mahecha, J. (2020). Tradición e innovación culinaria en Colombia: una tensión productiva. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, 54(98), 44-57. https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20977
- Echeverría, B. (2019). *Definición de la cultura*. Fondo de Cultura Económica.
- Escobar, A. (2019). *Autonomía y diseño: la realización de lo comunal*. Universidad del Cauca.
- Forés Tomàs, C. (2017). Cartografías del diseño desde la acción social. *Interlínea. Cuadernos de Investigación en Arte, Diseño y Educación*, (1) 1-14. <http://www.interlinea.info/articulos/fores/social.pdf>
- Frayling, C. (1993). *Research in Art and Design*. Royal College of Art.
- García Mera, L. C. (2014). Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX. *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 65-93. <https://doi.org/10.22380/2539472X47>
- Gómez Alzate, A. (2015). Talleres comunitarios para la apropiación social del patrimonio en el paisaje cultural cafetero como estrategia para un modelo de diseño ecoeficiente. *Dearq*, 16, 134-145. <https://doi.org/10.18389/dearq16.2015.09>
- Gómez, A. y Londoño, F. C. (2011). *Paisajes y nuevos territorios (en red): cartografías e interacciones en entornos visuales y virtuales*. Anthropos.



- González Ochoa, C. (2015). *El diseño como acción: hacia una ética de la actividad proyectual*. Editorial Universidad de Caldas.
- González Turmo, I. (2019). *Cocinar era una práctica: transformación digital y cocina*. Trea.
- Hernández, R., et al. (2014). *Metodología de la investigación* (6.ª ed.). McGraw-Hill Education.
- Hoyos, C. (2012). *Tambucos, ceretas y cafongos: recipientes, soportes y empaques del antiguo departamento de Bolívar* (2.ª ed.). Ministerio de Cultura.
- Iconoclastas. (2015). *Manual de mapeo colectivo: recursos cartográficos críticos para procesos territoriales de creación colaborativa* (2.ª ed.). Tinta Limón.
- La Vía Campesina. (2021, 16 de noviembre). 1996: Declaración de Roma de La Vía Campesina que define por primera vez la soberanía alimentaria. *La Vía Campesina*. <https://viacampesina.org/es/1996-declaracion-de-roma-de-la-via-campesina-que-define-por-primera-vez-la-soberania-alimentaria/>
- Ledesma, M. del V. (2013). Cartografía del diseño social: aproximaciones conceptuales. *Anales del Instituto de Arte Americano e Investigaciones Estéticas*. Mario J. Buschiazzo, 43(1), 97-106. <https://publicacionescientificas.fadu.uba.ar/index.php/anales/article/view/85>
- López García, J., Juárez, L. M., y Medina, F. X. (2017). Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 71(2), 327-370. <https://doi.org/10.3989/rtdp.2016.02.001>
- Manzini, E. (2015). *Cuando todos diseñan: una introducción al diseño para la innovación social*. Experimenta.
- Margolin, V. (2015). Social design: From utopia to the good society. En M. Bruinsma y I. Van Zijl (Eds.), *Design for the good society* (pp. 28-42). Nai010.
- Margolin, V. (2013). Design studies and food studies: Parallels and intersections. *Design and Culture*, 5(3), 375-392. <https://doi.org/10.2752/175470813X13705953612327>
- Margolin, V. y Margolin, S. (2012). Un “modelo social” de diseño: cuestiones de práctica e investigación. *Kepes*, 9(8), 61-71. <https://revistasoj.s.ucaldas.edu.co/index.php/kepes/article/view/462>
- Martín Juez, F. (2002). *Contribuciones para una antropología del diseño*. Gedisa Editorial.
- Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. <http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2019%20politica.pdf>
- Miranda Salas, Z. E., y García Noguera, L. J. C. (2023). La chagra: una experiencia de endoculturación hacia la soberanía alimentaria. *Inclusión y Desarrollo*, 9(1), 87-96. <https://doi.org/10.26620/uniminuto.inclusion.9.1.2022.87-96>
- Munari, B. (2016). *¿Cómo nacen los objetos? Apuntes para una metodología proyectual* (C. Artal, Trad.; 2.ª ed.). Gustavo Gili. (Trabajo original publicado en 1981)
- Ocampo, A. N. (2021). Memorias, saberes y sabores: una experiencia culinaria en la plaza de mercado de Riosucio, Caldas, Colombia. En M. Osorio et al. (Eds.), *Turismo y gastronomía: experiencias en innovación, competitividad y gestión* (pp. 101-126). Editorial Universidad Autónoma del Estado de México.
- Ojeda, D., Serna Botero, S., y Arias Vanegas, J. (Comps.). (2020). *Recetario de sabores lejanos*. Laguna Libros.
- Quiroga, I. (2020). Aproximación etnográfica a la alimentación y la comida de las mamitas camënt-sá en el Valle de Sibundoy. *Maguaré*, 34(2), 49-83. <https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92580>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco). (2003). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* <https://ich.unesco.org/doc/src/01851-ES.pdf>

- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco). (1989, 15 de noviembre). *Recomendación sobre la salvaguardia de la cultura tradicional y popular*. Conferencia General de la Unesco, París. https://www.congreso.es/docu/docum/ddocum/dosieres/sleg/legislatura_10/spl_70/pdfs/29.pdf
- Usme López, Z. N. (2010). *Cocina, texto y cultura: recetario para una semiótica culinaria*. Fundación Universitaria INPAHU.
- Vernot, D. (2019). Los recetarios de cocina en América Latina: más allá de la escritura y reproducción de recetas que iniciaron con los Estados- nación. *Boletín de Antropología*, 34(58), 94-107. <https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a04>
- Wilson, B. (2016). *La Importancia del tenedor: historias, inventos y artilugios de la cocina* (M. Ros González, Trad.). Turner Publicaciones S.L.
- Zarama, R. I. (2015). La gastronomía en el Monasterio de la Concepción de Pasto. En I. Goyes y L. Muñoz (Eds.), *Historia de las mujeres en Nariño* (Tomo I, pp. 135-162). Academia Nariñense de Historia.