



**Cocina huilense en disputa: patrimonio, soberanía alimentaria y legitimidad en el
contexto urbano de Neiva**

Autor
Ayra Marieta Trujillo Collazos

Director
Natalia Teresa Berti

Maestría en Gestión Cultural

**Escuela de Ciencia Humanas
Universidad del Rosario
Bogotá - Colombia**

2026

Cocina huilense en disputa: patrimonio, soberanía alimentaria y legitimidad en el contexto urbano de Neiva

Ayra Marieta Trujillo Collazos¹

Resumen

El trabajo “Cocina huilense en disputa: patrimonio, soberanía alimentaria y legitimidad en el contexto urbano de Neiva” analiza cómo la cocina tradicional huilense —con preparaciones como el tamal, el insulso, el asado huilense y el bizcocho de achira— se mantiene viva y, a la vez, se tensiona en la ciudad de Neiva frente a la homogeneización alimentaria, la precarización urbana y la mercantilización turística del patrimonio. Desde un enfoque crítico que articula patrimonio cultural inmaterial y soberanía alimentaria, la investigación plantea que la cocina no es un repertorio de recetas, sino un “hecho social total” que moviliza memoria, economía, identidades, relaciones de poder y formas de habitar el territorio. Metodológicamente, adopta un diseño cualitativo etnográfico basado en entrevistas en profundidad a cocineras y cocineros tradicionales, cocineros profesionales y expertos culturales, además de observación participante en plazas, ferias, hogares y circuitos informales de venta. Los hallazgos muestran que la transmisión del saber culinario ocurre principalmente por aprendizaje corporal e intergeneracional, pero enfrenta rupturas por desinterés juvenil, cambios en ritmos urbanos y pérdida de insumos locales. Ingredientes como maíz, achira y sagú aparecen como símbolos de soberanía y arraigo,

¹ Estudiante de la Maestría en Gestión Cultural de la Universidad del Rosario, Marietacollazos@gmail.com, El presente artículo tiene origen en el trabajo de grado, para optar al título de Magister.

aunque su disponibilidad y costo reflejan fragilidades de los circuitos cortos de abastecimiento. El estudio identifica una disputa por la legitimidad del patrimonio: mientras las instituciones visibilizan la cocina en eventos, persisten barreras burocráticas y estéticas que excluyen a portadores comunitarios; simultáneamente, la gourmetización y folclorización pueden vaciar sentidos comunitarios. Se concluye que la salvaguardia exige políticas inclusivas, articuladas con cultura, educación y producción agroalimentaria, para reconocer dignamente a quienes sostienen el patrimonio en lo cotidiano.

Abstract

This thesis, “Huila cuisine in dispute: heritage, food sovereignty, and legitimacy in the urban context of Neiva,” examines how traditional Huila foodways persist and are reconfigured in Neiva amid globalized food standardization, biodiversity loss, urban informality, and the growing instrumentalization of gastronomy for tourism and place branding. Framed at the intersection of Intangible Cultural Heritage (ICH) and food sovereignty, the study argues that cuisine should be treated not as a static set of recipes but as a “total social fact” that simultaneously organizes cultural meaning, economic practices, territorial attachments, and power relations. Methodologically, the research adopts a qualitative ethnographic design, combining in-depth interviews with traditional cooks, professionally trained chefs, and cultural experts, alongside participant observation in markets, festivals, households, and informal vending settings. Findings highlight that culinary knowledge is largely transmitted through embodied, intergenerational learning rather than formal documentation, yet this transmission is increasingly disrupted by youth disengagement, accelerated urban rhythms, and constrained access to key local ingredients. Staples such as maize, achira, and sago operate as material and symbolic anchors of food

sovereignty, while their scarcity and rising costs reveal vulnerabilities in local supply chains and short marketing circuits. The analysis foregrounds a legitimacy struggle within heritage-making: institutional festivals may enhance visibility, but bureaucratic and aesthetic criteria frequently marginalize community bearers, reinforcing hierarchies between “authorized” heritage narratives and everyday practices. At the same time, gourmetization and folklorization risk commodifying cuisine and detaching it from the social conditions of its practitioners. The thesis concludes by advocating inclusive, territorially grounded public policies that integrate cultural governance with agroecological and educational strategies to support dignified livelihoods and sustain living culinary heritage in urban settings.

Introducción

La cocina tradicional huilense, especialmente en el contexto urbano de Neiva, constituye una de las expresiones más potentes del patrimonio cultural inmaterial de la región (UNESCO, 2003). Preparaciones como el asado huilense, el tamal, el insulso o el bizcocho de achira no solo evocan sabores y técnicas ancestrales, sino que condensan memorias familiares, vínculos comunitarios y arraigo al territorio (Salazar, 2001; Rodríguez, 2004). No obstante, estas prácticas culinarias enfrentan hoy presiones crecientes derivadas de procesos globales como la homogeneización alimentaria, la pérdida de biodiversidad, la expansión de cadenas de comida rápida, el abandono del campo y la transformación de las formas de vida rural, así como la informalidad laboral urbana, fenómenos que reconfiguran su lugar en las dinámicas sociales y económicas contemporáneas (FAO, 2008; Aguirre, 2006).

En este panorama, la cocina tradicional se ve tensionada entre su resignificación como recurso turístico y su persistencia como práctica viva de resistencia (Ariño, 2012; Llull-Peñalba, 2005). A pesar de su reciente visibilidad en eventos gastronómicos institucionales, persiste un enfoque reduccionista que la interpreta como expresión folclórica o decorativa, desconectada de las condiciones materiales y simbólicas de quienes la ejercen (Smith, 2011). Esta investigación parte del reconocimiento de que las cocinas tradicionales son espacios donde se disputan sentidos, se reproducen saberes y se ejercen formas cotidianas de soberanía cultural (Patel, 2009; Altieri & Toledo, 2011). Por ello, se plantea como interrogante central: ¿Cómo los cocineros tradicionales y profesionales disputan el patrimonio alimentario y contribuyen a la soberanía alimentaria mediante la salvaguardia de la cocina huilense en Neiva?

En ese marco, el propósito del estudio es analizar las formas en que se reproduce, transforma y reivindica la cocina tradicional huilense en la ciudad de Neiva, entendida no como reliquia del pasado, sino como un proceso de construcción de identidades colectivas y de resistencia frente a modelos hegemónicos de consumo y desarrollo (Escobar, 2008). Este análisis se enmarca en una perspectiva crítica que articula los estudios sobre patrimonio cultural inmaterial con el paradigma de la soberanía alimentaria, reconociendo que la cocina es mucho más que una técnica: es una forma de habitar el mundo, de narrar la historia y de ejercer autonomía frente a las estructuras globales que tienden a invisibilizar o mercantilizar lo diverso (Mauss, 2002/1925).

Así, la presente investigación busca aportar elementos conceptuales y empíricos que permitan comprender y visibilizar la cocina huilense como una práctica viva y situada, atravesada por tensiones y disputas, pero cargada de potencial transformador. Apostar por

su estudio en clave urbana implica también abrir el campo académico y político hacia formas de patrimonialización más inclusivas, hacia políticas culturales sensibles al contexto y hacia una comprensión ampliada del alimento como hecho social total (Mauss, 2002/1925).

Marco teórico y antecedentes

Soberanía alimentaria como hecho social total

Durante décadas, las políticas internacionales en torno al derecho a la alimentación estuvieron dominadas por el paradigma de la seguridad alimentaria, entendido como el acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer las necesidades alimenticias de una población (FAO, 1996). Sin embargo, esta noción ha sido criticada por su enfoque tecnocrático, su subordinación a las lógicas del comercio internacional y su desvinculación de los aspectos culturales, ecológicos y territoriales de la alimentación.

Frente a esta visión reduccionista, surge a finales del siglo XX la propuesta de soberanía alimentaria, impulsada por movimientos campesinos como *La Vía Campesina*. Esta noción plantea el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas agrícolas, a proteger sus semillas, a consumir alimentos culturalmente apropiados y a priorizar los mercados locales por encima de los intereses de las agroindustrias transnacionales (La Vía Campesina, 2007). A diferencia del paradigma de seguridad alimentaria, la soberanía alimentaria desplaza el foco desde el acceso al alimento hacia el control de los sistemas alimentarios, incorporando

dimensiones de identidad cultural, justicia económica, equidad de género y sostenibilidad ecológica (Patel, 2009; Altieri & Toledo, 2011).

En este marco, las cocinas tradicionales adquieren un lugar central, pues no solo representan formas específicas de alimentación, sino también sistemas históricos de producción, procesamiento y distribución que han sido construidos por comunidades a partir de sus condiciones ecológicas y sociales. Así, la cocina huilense puede ser entendida como una expresión concreta de soberanía alimentaria, ya que encarna saberes compartidos a través de las generaciones, ingredientes locales y formas comunitarias de **adaptación resiliente** frente a la homogeneización alimentaria global.

Más allá de su función biológica, la alimentación constituye un fenómeno profundamente simbólico y social. Desde una perspectiva antropológica, autores como Claude Lévi-Strauss y Mary Douglas advirtieron que el acto de comer no es meramente fisiológico, sino que organiza relaciones sociales, clasifica el mundo y construye sentido colectivo. En esta línea, Marcel Mauss (1925/2002) propuso el concepto de “hecho social total” para referirse a prácticas —como el intercambio alimentario— que movilizan simultáneamente dimensiones económicas, jurídicas, religiosas, afectivas y políticas.

Retomando este enfoque, Aguirre (2006) señala que la alimentación condensa múltiples niveles de lo social: expresa jerarquías de clase, estructuras de parentesco, género y territorialidad; reproduce sistemas de significación y delimita identidades culturales.

Igualmente, Salazar (2001) sostiene que los sistemas alimentarios constituyen espacios privilegiados de transmisión de la memoria colectiva, pues en ellos se codifican narrativas históricas, afectos familiares y relaciones de poder.

Desde esta perspectiva, la cocina tradicional huilense no puede ser reducida a una serie de recetas o técnicas: es un sistema cultural complejo, tejido por generaciones en diálogo con el territorio, el clima, las creencias y las prácticas sociales. Su desestructuración no solo implica una pérdida gastronómica, sino también una fractura en los modos de habitar y comprender el mundo.

Cocina tradicional como patrimonio cultural inmaterial

La noción de patrimonio cultural inmaterial (PCI) ha adquirido relevancia creciente en las últimas décadas, especialmente a partir de la adopción de la *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* de la UNESCO en 2003. Este instrumento internacional redefine el patrimonio más allá de los bienes materiales, al reconocer la importancia de las prácticas, expresiones, saberes y técnicas que las comunidades reconocen como parte de su herencia cultural (UNESCO, 2003). En este marco, las cocinas tradicionales son consideradas expresiones vivas del PCI, al incorporar conocimientos transmitidos oralmente, prácticas sociales y rituales asociados a la producción, preparación y consumo de alimentos.

Sin embargo, este enfoque ha sido problematizado por autores como Laurajane Smith (2006), quien cuestiona las visiones esencialistas o museificadoras del patrimonio. En su obra *Uses of Heritage*, Smith propone una concepción del patrimonio como una práctica cultural y discursiva, construida en contextos históricos concretos y atravesada por relaciones de poder. Desde esta perspectiva, la cocina tradicional no debe ser entendida como un legado estático o puramente identitario, sino como una práctica situada, relacional

y en constante transformación. El patrimonio, en este sentido, no reside en los objetos o recetas en sí, sino en los procesos sociales y simbólicos que les otorgan valor y sentido.

Esta visión crítica permite analizar el papel de los cocineros y cocineras tradicionales no solo como portadores de una herencia cultural, sino como agentes activos en la reproducción, reinvención y negociación del patrimonio culinario, especialmente en contextos urbanos como Neiva, donde la migración, la informalidad y las dinámicas del mercado introducen nuevas tensiones en los procesos de patrimonialización.

Uno de los principales desafíos en la protección del patrimonio culinario radica en las tensiones entre su salvaguardia y su mercantilización, particularmente cuando las políticas públicas o las industrias culturales instrumentalizan la cocina tradicional como recurso turístico, marca territorial o espectáculo mediático. Esta apropiación puede derivar en procesos de folclorización, donde se vacía de sentido político y social una práctica viva para convertirla en una representación estereotipada, descontextualizada y dirigida a consumidores externos (Lull-Peñalba, 2005; Ariño, 2012).

En contextos urbanos como Neiva, estas tensiones se expresan en el divorcio entre la cocina patrimonial “visibilizada” en eventos institucionales —ferias, concursos, festivales— y la cocina “vvida” por los cocineros tradicionales en sus entornos cotidianos, plazas de mercado, calles y hogares. Mientras la primera se codifica como objeto de consumo cultural, la segunda subsiste en condiciones de precariedad económica, escaso reconocimiento institucional y múltiples barreras para su sostenibilidad (Meléndez & Cádiz, 2008).

Sin embargo, esta situación no implica negar la importancia de los circuitos de compra y venta de comida tradicional. Por el contrario, se trata de diseñar estrategias que fortalezcan los sistemas alimentarios locales y reconozcan tanto los aportes simbólicos como materiales de cocineros tradicionales y profesionales. En otras palabras, el desafío consiste en consolidar un tejido productivo que, desde las semillas hasta el plato, valore la producción de significados y genere condiciones para que quienes salvaguardian estas prácticas puedan trabajar en términos dignos de economía, infraestructura y reconocimiento cultural.

Esta dicotomía ha sido abordada por enfoques contemporáneos del patrimonio que proponen una lectura crítica, inclusiva y participativa de los procesos de salvaguardia.

Autores como Rosas Mantecón (1998) y Smith (2011) plantean que el patrimonio no puede ser impuesto “desde arriba” por expertos o instituciones, sino que debe construirse a partir de las voces, prácticas y memorias de las comunidades que lo encarnan. En este sentido, reconocer a los cocineros tradicionales como sujetos patrimoniales y no meros ejecutores de recetas es clave para avanzar hacia una protección más democrática, justa y contextualizada del PCI culinario.

Identidad y cocina: entre memoria, territorio y transformación

La identidad, entendida como un proceso dinámico de construcción de significados compartidos, constituye un eje central para comprender el valor simbólico y político de las prácticas alimentarias tradicionales. Desde la antropología cultural, la identidad no es una esencia fija, sino una narración colectiva en constante construcción, que se expresa y refuerza a través de rituales cotidianos como el cocinar, comer y compartir alimentos (Hall, 1996; Salazar, 2001).

En este sentido, la cocina tradicional neivana no solo representa una herencia gastronómica, sino un sistema cultural que codifica sentidos de pertenencia, historias familiares, vínculos comunitarios y relaciones con el territorio. Como señalan Aguirre (2006) y Espeitx (2004), los alimentos y las técnicas culinarias actúan como vehículos de memoria colectiva, permitiendo a las comunidades reafirmar quiénes son y de dónde vienen, incluso en contextos de migración, desplazamiento o transformación social.

En el casco urbano de Neiva, la identidad alimentaria se configura como un espacio de tensión entre continuidad y cambio. Las cocineras tradicionales urbanas, en su mayoría mujeres mayores que aprendieron a cocinar en el hogar o en redes vecinales, reproducen prácticas ancestrales en medio de dinámicas de informalidad, modernización y precarización. Por ejemplo, la preparación del insulso o del tamal huilense sigue realizándose con técnicas heredadas, aunque adaptadas a las condiciones urbanas actuales. Estas cocineras ofrecen comidas de calidad que reelaboran productos agrícolas y ganaderos de la región, evitando el consumo de alimentos ultraprocesados. Al hacerlo, evocan sabores de la infancia, sostienen memorias familiares y preservan prácticas que las nuevas generaciones han ido olvidando. De esta manera, su labor contribuye no solo a reafirmar identidades locales, sino también a mantener vivo un patrimonio culinario que encarna soberanía alimentaria frente a discursos globalizantes que homogenizan el gusto y desvinculan la alimentación del contexto cultural.

La identidad culinaria neivana se entrelaza así con el concepto de “territorio vivido”, en el cual las prácticas alimentarias dan forma a paisajes afectivos, éticos y políticos. No se trata únicamente de consumir alimentos locales, sino de preservar formas de vida que resisten al desarraigo, al olvido y a la lógica del mercado (Escobar, 2008; Rodríguez, 2004). Como lo

plantea Smith (2011), la disputa por el patrimonio es también una disputa por los sentidos identitarios que se privilegian, se excluyen o se folclorizan en las narrativas institucionales.

Reconocer esta dimensión identitaria de la cocina tradicional implica comprenderla no como una nostalgia congelada en el tiempo, sino como una práctica en movimiento, atravesada por conflictos, adaptaciones y resignificaciones. En este marco, la articulación entre patrimonio cultural inmaterial, identidad y soberanía alimentaria adquiere especial relevancia: permite restituir a las comunidades el derecho a definir sus propias formas de producir, preparar y significar los alimentos, en coherencia con su historia, su cultura y su identidad colectiva.

Antecedentes en América Latina y Colombia

En América Latina, los saberes alimentarios tradicionales han sido históricamente fundamentales para sostener formas de vida arraigadas en el territorio, la biodiversidad y la transmisión intergeneracional de conocimientos. No obstante, desde mediados del siglo XX, y con mayor aceleración en sus últimas décadas, estos saberes han enfrentado transformaciones profundas impulsadas por múltiples factores: la expansión de la agroindustria, la urbanización desordenada, los procesos de aculturación alimentaria, la pérdida de semillas nativas y la precarización de las economías rurales (Toledo, 1993; Camacho, 2006; FAO, 2008).

En países como México, Perú, Bolivia y Colombia, diversas investigaciones han documentado cómo la presión sobre los sistemas alimentarios tradicionales se intensifica con la concentración y el acaparamiento de tierras, la migración del campo a la ciudad, el desplazamiento forzado, la transformación de cursos de ríos y las dificultades de acceso a

mercados locales y regionales (Guereña & Burgos, 2016). Estos procesos se vinculan con la transición hacia dietas globalizadas, que han erosionado los sistemas alimentarios tradicionales, particularmente en comunidades indígenas, afrodescendientes y campesinas.

Esta erosión no es solo de carácter nutricional, sino también cultural, simbólico e identitario, pues implica la pérdida de prácticas agrícolas sostenibles, técnicas de cocina ancestrales y rituales comunitarios asociados a la alimentación (Arnaiz Burne, 2005; Andablo & Hernández, 2008). En este sentido, la transformación de los sistemas alimentarios tradicionales amenaza no solo la seguridad y la soberanía alimentaria, sino también los referentes de identidad cultural que han sido transmitidos de generación en generación y que otorgan cohesión y sentido de pertenencia a las comunidades.

En Colombia, la situación no ha sido distinta. Factores como el desplazamiento forzado, el conflicto armado interno, la expansión de cultivos ilícitos y los cambios en los patrones de consumo urbano han debilitado las redes tradicionales de producción, distribución y preparación de alimentos (Rodríguez, 2004; Medina, 2017). No obstante, en diversos territorios como el Pacífico, los Llanos, la Amazonía y el sur del país, persisten formas resilientes de transmisión culinaria, donde los saberes alimentarios continúan reproduciéndose, aunque bajo condiciones de amenaza.

Uno de los casos más paradigmáticos de transformación es el de la región andina y los valles interandinos, donde alimentos tradicionales como la quinua, la papa nativa o el maíz criollo han sido desplazados por cultivos comerciales o por productos industrializados importados. Como señalan autores como Escobar (1999) y Van der Ploeg (2010), esta

transformación se inscribe en una lógica de “modernización alimentaria” que invisibiliza el conocimiento local, estandariza el gusto y rompe los vínculos entre cultura y nutrición.

Asimismo, en el contexto colombiano se han desarrollado experiencias emblemáticas que evidencian otras miradas sobre la relación entre gastronomía, patrimonio y territorio. Casos como el queso Paipa en Boyacá, el bocadillo veleño en Santander y el viche del Pacífico colombiano ilustran procesos de reconocimiento patrimonial en los que la cocina trasciende el ámbito simbólico para convertirse en un factor de desarrollo local, cohesión comunitaria y soberanía alimentaria.

Estos productos han sido objeto de estrategias de salvaguardia y visibilización cultural que integran dimensiones económicas, sociales y territoriales. En el caso del queso Paipa, por ejemplo, el proceso de denominación de origen no solo ha fortalecido la identidad regional, sino que ha abierto un debate sobre la legitimidad de los saberes tradicionales frente a los estándares industriales de certificación.

Al respecto, el trabajo de grado de Mariana Carvajal (2020), desarrollado en la Escuela de Ciencias Humanas de la Universidad del Rosario, ofrece una mirada antropológica al proceso de patrimonialización del queso Paipa. La autora analiza cómo los productores locales negocian su lugar frente a las instituciones estatales y los mecanismos de certificación, mostrando que la declaratoria patrimonial no siempre garantiza la inclusión efectiva de los portadores del saber. Su estudio permite comprender que las políticas de patrimonio gastronómico, aunque buscan proteger las tradiciones, pueden reproducir desigualdades cuando no integran plenamente las voces de las comunidades que sostienen dichas prácticas.

De igual manera, el bocadillo veleño y el viche del Pacífico representan ejemplos de patrimonialización alimentaria con enfoque territorial y étnico. En ambos casos, los procesos de reconocimiento han vinculado comunidades campesinas, afrodescendientes y mestizas en torno a la defensa de sus saberes culinarios, sus técnicas de producción y sus cadenas de valor locales. Estos ejemplos refuerzan la idea de que el patrimonio gastronómico colombiano es plural y diverso, y que su estudio debe considerar tanto las dinámicas institucionales como las resistencias comunitarias que emergen frente a los procesos de mercantilización cultural.

En el caso específico del departamento del Huila, la cocina tradicional ha sido moldeada por la confluencia de influencias indígenas, españolas y afrodescendientes, y se ha estructurado en torno al uso de ingredientes locales como el achira, el maíz, el plátano y la yuca. Sin embargo, en las últimas décadas, los cambios demográficos y económicos han introducido nuevas tensiones, especialmente en contextos urbanos como Neiva, donde los cocineros tradicionales deben adaptarse a mercados dominados por la comida rápida, la falta de reconocimiento institucional y la escasa valorización de sus saberes.

Estos antecedentes muestran que los saberes alimentarios tradicionales en América Latina y Colombia no pueden ser abordados únicamente desde una óptica nostálgica o de conservación, sino desde una perspectiva crítica que reconozca las transformaciones estructurales que los han afectado —como el desplazamiento, la agroindustria o la urbanización— y, al mismo tiempo, las formas en que las comunidades han respondido a ellas. En este sentido, además de visibilizar los procesos de erosión cultural, es necesario destacar la agencia de los cocineros tradicionales, quienes a través de sus prácticas cotidianas reconfiguran, adaptan y mantienen vivos los sistemas culinarios locales (De

Certeau, 1984; Appadurai, 2001). Desde esta mirada, la soberanía alimentaria se convierte en un marco analítico y político que no solo permite comprender la pérdida, sino también recuperar, revitalizar y resignificar estas prácticas (La Vía Campesina, 2007; Aguirre, 2006).

Denominaciones de origen del departamento del Huila

El departamento del Huila cuenta con varias denominaciones de origen (DO) reconocidas oficialmente por la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC), las cuales reflejan la riqueza cultural, agrícola y artesanal de su territorio. Estas denominaciones no solo representan productos de alta calidad vinculados al entorno geográfico, sino que también constituyen expresiones vivas de identidad regional y de saberes tradicionales transmitidos entre generaciones.

En el ámbito agroalimentario, destacan tres productos con denominación de origen:

- **Café del Huila**, reconocido mediante la Resolución 17989 del 16 de abril de 2013, a solicitud de la Federación Nacional de Cafeteros – Fondo Nacional del Café. Este café pertenece a la especie *arábiga lavada*, cultivada en una zona de producción definida, y se caracteriza sensorialmente por su balance global, notas dulces, acidez y cuerpo medio a alto, así como por su fragancia con matices frutales y acaramelados. Su reconocimiento resalta la consolidación de un modelo de producción sostenible, basado en la calidad y en la tradición cafetera huilense.
- **Cholupa del Huila**, declarada denominación de origen por la Resolución 43536 del 21 de diciembre de 2007, con la Gobernación del Huila como solicitante. Se trata de

un fruto redondo u ovoide, de cáscara coriácea, con diámetro entre 5 y 9 cm y peso entre 30 y 100 g. Su pulpa viscosa y transparente, de sabor dulce o ácido según el grado de madurez, se ha convertido en un símbolo de biodiversidad agrícola y de aprovechamiento sostenible de especies nativas.

- **Bizcocho de Achira del Huila**, amparado por la Resolución 23115 del 20 de abril de 2012, también solicitado por la Gobernación del Huila. Este producto artesanal de forma cilíndrica, elaborado con harina de achira (*Canna edulis*), se distingue por su textura crocante, color amarillo dorado y aroma lácteo. Su reconocimiento como DO reafirma la continuidad de prácticas tradicionales de amasado, horneado y comercialización que han caracterizado la gastronomía huilense.

Asimismo, en el ámbito artesanal, el Huila cuenta con la denominación de origen “**Sombrero Suaza**”, otorgada mediante la Resolución 29488 del 1° de junio de 2015 a solicitud de la Alcaldía del Municipio de Suaza. Este sombrero, tejido a mano con fibras de iraca hembra cultivada en el valle del río Suaza, se distingue por su color “blanco hueso”, su flexibilidad y su fineza, cualidades que lo han convertido en un símbolo de la artesanía huilense.

Estas denominaciones de origen reafirman que el Huila posee una identidad productiva y cultural diversa, que integra el café, los productos agroalimentarios y las artesanías como componentes patrimoniales de alto valor simbólico y económico. En conjunto, estos reconocimientos constituyen una base sólida para fortalecer la articulación entre las políticas culturales, agroindustriales y turísticas, así como para avanzar en la construcción de estrategias de soberanía alimentaria y desarrollo territorial sostenible.

Marco institucional de la gestión cultural en Neiva

El marco institucional que enmarca la gestión y salvaguardia de la cocina huilense se fundamenta en un conjunto articulado de normas, políticas y prácticas culturales de alcance internacional, nacional y local. En el plano internacional, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial adoptada por la UNESCO (2003) redefine el patrimonio más allá de los bienes materiales y reconoce la importancia de las prácticas, expresiones, saberes y técnicas que las comunidades reconocen como parte de su herencia cultural. Este instrumento promueve la participación activa de las comunidades portadoras, la sostenibilidad y el respeto por la diversidad cultural como principios rectores de toda política patrimonial.

En Colombia, el marco normativo de la cultura está definido principalmente por la Ley 397 de 1997, conocida como Ley General de Cultura, que desarrolla los artículos 70 al 72 de la Constitución Política y establece las bases del Sistema Nacional de Cultura.

Posteriormente, la Ley 1185 de 2008 modificó esta norma para fortalecer la protección del patrimonio cultural de la Nación e introducir figuras como la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial (LRPCI) y los Planes Especiales de Salvaguardia (PES), mecanismos fundamentales para la identificación y protección de las manifestaciones vivas. Este marco se reglamenta mediante el Decreto Único Reglamentario del Sector Cultura 1080 de 2015, que consolida las disposiciones relativas al patrimonio material e inmaterial, a la estructura institucional del sector y a la articulación entre niveles nacionales y territoriales. A su vez, la Ley 2068 de 2020, que reforma la Ley General de Turismo,

introduce disposiciones que vinculan la gestión cultural con el turismo sostenible, reconociendo el valor del patrimonio gastronómico como activo territorial.

Complementariamente, el Plan Nacional de Desarrollo 2022–2026 (Colombia, potencia mundial de la vida) y el Plan Nacional de Cultura 2022–2032 en proceso de actualización, incorporan líneas de acción orientadas a la participación comunitaria, el enfoque territorial, la economía creativa y la sostenibilidad cultural.

En el contexto departamental del Huila, la Secretaría de Cultura y Turismo del Huila lidera la ejecución de políticas relacionadas con la formación artística, la salvaguardia patrimonial y la promoción del turismo cultural. El Plan de Desarrollo Departamental 2024–2027 “Huila Grande” establece estrategias para fortalecer el patrimonio cultural y la identidad regional, articulando la gastronomía tradicional con la oferta turística y con programas de desarrollo económico local. En el nivel municipal, la Alcaldía de Neiva ha formulado el Plan Decenal de Cultura 2023–2033, que orienta la gestión cultural con participación ciudadana e incorpora líneas específicas para el fortalecimiento del patrimonio inmaterial, la formación artística y la economía cultural. Este instrumento se complementa con el Plan de Desarrollo Municipal 2024–2027 “Acciones para Recuperar Neiva”, aprobado por el Concejo Municipal, que integra estrategias de reactivación económica basadas en la cultura y la gastronomía, y con la existencia del Comité Municipal de Cultura, instancia consultiva que apoya la implementación de políticas culturales locales.

Estas disposiciones se traducen en prácticas institucionales concretas, como las convocatorias anuales del Ministerio de Cultura y de las entidades territoriales para proyectos de salvaguardia, la formulación de Planes Especiales de Salvaguardia y la organización de eventos gastronómicos que buscan visibilizar las cocinas tradicionales.

Entre los más destacados se encuentran PALADAR, feria gastronómica del Huila que en su edición de 2023 alcanzó ventas superiores a dos mil millones de pesos, y el Festival Gastronómico Internacional “A la Carta”, desarrollado entre 2024 y 2025, que congrega cocineros tradicionales, chefs profesionales y productores locales en el Malecón del Magdalena. Estos espacios reflejan la aplicación práctica de las políticas culturales y su papel en la valorización del patrimonio culinario regional.

No obstante, la implementación de estas políticas evidencia tensiones estructurales. Por un lado, las normas y planes de cultura han permitido mayor visibilidad a las cocinas tradicionales, contribuyendo a la generación de circuitos de comercialización y formación. Sin embargo, persisten riesgos de folclorización, cuando las prácticas gastronómicas son instrumentalizadas como atractivo turístico sin considerar las condiciones materiales de las comunidades portadoras. Del mismo modo, se presentan brechas de legitimidad entre los saberes empíricos y los conocimientos técnicos o académicos, lo que puede limitar la participación de cocineras tradicionales en convocatorias oficiales debido a requisitos administrativos o sanitarios que no contemplan sus realidades. Asimismo, la creciente articulación entre cultura y turismo —favorecida por la Ley 2068 de 2020 y los planes sectoriales— ha impulsado la mercantilización y gourmetización de la cocina huilense, lo que puede desplazar los sentidos comunitarios y los modos tradicionales de producción si no se acompañan de políticas de apoyo a los productores locales, compras públicas de alimentos tradicionales o fortalecimiento de mercados campesinos.

Por ende, el marco institucional vigente ofrece instrumentos sólidos para la salvaguardia participativa del patrimonio culinario en el Huila, pero su eficacia depende de la capacidad de las instituciones para operativizarlos con enfoque territorial y de justicia cultural. Es

necesario simplificar los procedimientos de acceso a programas públicos, fortalecer la representación de los cocineros tradicionales en los espacios de gobernanza cultural y vincular las políticas culturales con las políticas alimentarias y agroecológicas. Solo de esta manera se garantizará que la cocina huilense sea reconocida no como un elemento folclórico de exhibición, sino como una práctica viva que contribuye a la soberanía alimentaria, al desarrollo sostenible y al fortalecimiento de la identidad regional.

Asimismo, como se observa en este trabajo, la cocina tradicional implica una variedad de procesos materiales y simbólicos que exceden el ámbito de las Secretarías de Cultura, se vislumbra la necesidad de articular las acciones en el ámbito de cultura, con acciones y normas en otros ámbitos como el productivo y el educativo.

Metodología

Enfoque, diseño y técnicas

Este estudio adopta un enfoque cualitativo de corte etnográfico, orientado a comprender las prácticas, significados y tensiones que atraviesan la cocina tradicional neivana en contextos urbanos. La elección de este enfoque responde a la necesidad de captar las dimensiones simbólicas, sociales y materiales de la alimentación tradicional, tal como son vividas, narradas y reproducidas por cocineros tradicionales, profesionales de la cocina del territorio y expertos en cultura (Hammersley & Atkinson, 2007; Flick, 2015).

El diseño etnográfico permite acceder a los sentidos que los actores atribuyen a sus prácticas cotidianas, a través de un proceso prolongado de inmersión en los escenarios donde ocurre la reelaboración del patrimonio culinario. En este marco, la investigación se

propuso documentar, desde una mirada situada y dialógica, las trayectorias, saberes, tensiones y estrategias de los actores involucrados (Geertz, 1973; Rockwell, 2009).

Las técnicas principales de recolección de información fueron:

- Entrevistas abiertas y en profundidad a cocineras y cocineros tradicionales, profesionales de la cocina del territorio y expertos en cultura que trabajan en la ciudad de Neiva. La selección de participantes se basó en su trayectoria, reconocimiento local o vínculo con preparaciones típicas como el tamal huilense, el insulso en sus diversas variaciones, el asado huilense y el bizcocho de achira. Las entrevistas se guiaron por un guion flexible que abordó temas como la transmisión de saberes, el uso de ingredientes, las formas de preparación, el valor de la cocina tradicional en sus vidas, las dificultades económicas, la visibilidad institucional y el papel identitario de la cocina (Taylor & Bogdan, 1987).
- Observación participante, realizada en mercados locales, ferias gastronómicas, domicilios y espacios de venta informal, con el propósito de registrar interacciones, técnicas culinarias y modos de circulación de la cocina tradicional. Esta técnica permitió comprender la presencia y resignificación de la cocina neivana en contextos urbanos (Spradley, 1980).

Ambas técnicas se complementaron con registro fotográfico, anotaciones de campo y revisión de materiales secundarios como recetarios locales, notas de prensa, documentos institucionales y contenido digital generado por los propios cocineros o por entidades culturales, lo cual aportó triangulación y mayor densidad interpretativa al análisis (Denzin, 2012).

Selección de participantes y criterios éticos

La selección de participantes se realizó mediante un **muestreo intencional**, complementado con la técnica de **bola de nieve**, lo cual permitió identificar actores clave a partir de recomendaciones sucesivas dentro del mismo campo social (Patton, 2015). Se priorizaron:

- Cocineros tradicionales urbanos con trayectoria comprobada en la elaboración de preparaciones típicas neivanas.
- Cocineros profesionales procedentes del mismo territorio, vinculados a la reinterpretación y difusión de la cocina local.
- Expertos del sector cultural con conocimiento de la historia huilense y con perfil académico.
- Diversidad en términos de género, edad, trayectorias formativas y localización dentro del municipio de Neiva.

Los **criterios de inclusión** estuvieron determinados por el cumplimiento de las siguientes condiciones:

- Haber aprendido y practicado la cocina tradicional por medios no académicos, como la transmisión intergeneracional o comunitaria.
- Estar actualmente vinculados a actividades productivas o culturales relacionadas con preparaciones tradicionales.
- Contar con disposición y consentimiento informado para participar en el estudio.

Desde el punto de vista ético, la investigación se ajustó a los principios establecidos en la **ética de la investigación social cualitativa** (Tracy, 2010; Flick, 2015):

- Se obtuvo consentimiento informado verbal, explicando de manera clara la naturaleza, objetivos y alcance del estudio.
- Se privilegió una relación horizontal y respetuosa con los participantes, evitando prácticas extractivistas que instrumentalicen sus saberes.
- Se promoverá la devolución social de resultados mediante la elaboración de un documento divulgativo y participativo, diseñado para ser compartido con las comunidades involucradas y con entidades interesadas en la salvaguardia de la cocina tradicional.

Esta estrategia metodológica no solo permitió recolectar información robusta, sino también **construir conocimiento de manera colaborativa**, reconociendo la **agencia** de los cocineros y expertos como sujetos activos en la producción, transmisión y resignificación del patrimonio culinario local (De Certeau, 1984; Appadurai, 2001).

Resultados

Transmisión, memoria y saberes culinarios

Saberes heredados: voces de cocineras tradicionales

Las cocineras tradicionales de Neiva, como Leila y Surdely, comparten un vínculo profundo entre cocina, familia y memoria. Como señala Leila: “yo aprendí a hacer el insulso viendo a mi mamá... uno se paraba al lado y ahí le iba cogiendo la práctica, eso no

se enseñaba con palabras sino con el ojo”. Este aprendizaje corporal, transmitido de generación en generación sin recetas escritas, constituye un saber situado, encarnado y afectivo, en línea con lo que plantea Mauss (2002/1925) sobre las técnicas del cuerpo y con la idea de que la alimentación es un hecho social total.

Surdely recuerda: “mi abuela hacía tamales desde que amanecía y nos ponía a picar, a amarrar hojas... uno sin querer iba aprendiendo”. Esta forma de transmisión, marcada por la cotidianidad del fogón, refuerza lo que Salazar (2001) denomina memoria culinaria, en tanto saberes colectivos que se sostienen en los rituales cotidianos y las prácticas compartidas.

Ambas cocineras expresan preocupación por la pérdida de interés entre los jóvenes. Como advierte Leila: “los muchachos de ahora no quieren meterse a la cocina, les parece muy demorado... prefieren una empanada de la tienda”. Pese a ello, persisten en enseñar a sus hijas y nietas, “porque esto no puede morir conmigo”, afirma Surdely. Con estas palabras, se reafirma lo señalado por Aguirre (2006) acerca de la alimentación como práctica que condensa jerarquías, afectos y formas de resistencia cultural, al tiempo que se evidencia el rol de las cocineras como protectoras y transmisoras del patrimonio culinario.

Profesión y patrimonio: voces de cocineros profesionales

Los cocineros profesionales Jhonatan Cortés, Daniel García y Gentil comparten una mirada más técnica, pero no menos comprometida con el rescate de la tradición culinaria huilense. Jhonatan afirma: “yo no puedo montar un plato sin saber de dónde viene... si voy a reinterpretar el insulso, tengo que hablar primero con quien lo hace desde hace treinta años”. Esta perspectiva reconoce la legitimidad del saber tradicional como punto de partida

para la innovación, lo cual coincide con lo planteado por Smith (2011) sobre la necesidad de reconocer a los portadores comunitarios como sujetos patrimoniales y no solo como proveedores de insumos culturales.

Daniel, por su parte, ve en la profesionalización una oportunidad: “si logramos que el tamal huilense esté en una carta de restaurante elegante sin perder su esencia, estamos salvando cultura”. Esta idea conecta con los debates sobre la patrimonialización como estrategia de visibilidad cultural, pero también advierte las tensiones que genera la inserción en el mercado, donde se exige rapidez y estética sin desnaturalizar lo esencial (Ariño, 2012).

Gentil asume una postura crítica frente a la folclorización: “yo he visto chefs que montan el bizcocho en mousse y le ponen un nombre francés, pero nunca dicen quién les enseñó... eso es quitarle alma”. Con esta reflexión denuncia la apropiación sin reconocimiento y llama a un trabajo más ético con los saberes locales, en línea con las advertencias de Lull-Peñalba (2005) sobre el riesgo de convertir el patrimonio en mercancía desvinculada de sus comunidades de origen.

Mirada experta: aportes desde el análisis cultural

El experto entrevistado, con formación en antropología, destaca: “*lo que hacen estas mujeres en sus casas, con sus manos, es más que comida... es memoria viva, economía de cuidado y acto político*”. Desde su perspectiva, la cocina tradicional urbana debe ser reconocida como patrimonio activo, no como “*una reliquia para mostrar en festivales*”. Señala además el riesgo de patrimonializar sin participación comunitaria: “*cuando el Estado dice qué es patrimonio sin contar con quienes lo sostienen, termina decorando la pobreza en vez de transformarla*”.

Ingredientes locales y tensiones del mercado

El maíz, el sagú y otros insumos como símbolos de soberanía

Los ingredientes locales como el maíz, la achira, el cacao, la yuca y el plátano son mucho más que materias primas culinarias: constituyen emblemas de una soberanía alimentaria basada en la relación estrecha con el territorio, los ciclos de la naturaleza y las prácticas agroalimentarias tradicionales (Patel, 2009; Altieri & Toledo, 2011). Para las cocineras tradicionales entrevistadas, estos insumos representan continuidad cultural y autonomía frente a las lógicas del mercado.

Leila enfatiza: “Sin maíz no hay fiesta, ni tamal, ni insulso... eso es de uno, no de la tienda”, reafirmando el papel central de este cereal en la dieta huilense y en las celebraciones comunitarias. Por su parte, Surdely señala: “Antes uno molía la masa en casa, ahora toca comprarla ya hecha... y no es igual, ni el sabor ni el cariño”. Esta afirmación deja entrever que la pérdida de la molienda casera responde tanto a la dificultad para acceder a cultivos de maíz criollo, desplazados por variedades comerciales, como a la presión del mercado y los ritmos acelerados de producción y consumo urbano (FAO, 2008). No queda del todo claro si se refiere a su propia experiencia o a un cambio generalizado en los hogares, pero en ambos casos refleja cómo la industrialización alimentaria afecta la transmisión de saberes domésticos y el vínculo sensorial con los alimentos.

El sagú, por ejemplo, utilizado en bebidas y preparaciones dulces tradicionales, ha desaparecido de muchos hogares por su escasa presencia en los mercados convencionales. “El sagú ya casi no se ve, toca ir al mercado campesino si uno quiere conseguirlo”, comenta Leila, lo que pone en evidencia una ruptura en las cadenas de abastecimiento locales y

confirma la fragilidad de los circuitos cortos de comercialización frente a la lógica global del sistema alimentario (Guereña & Burgos, 2016).

Contrastes en el uso y significado de xxx para actores tradicionales y profesionales

Los cocineros profesionales, aunque reconocen el valor simbólico de estos ingredientes, enfrentan tensiones prácticas y económicas para incorporarlos en sus cocinas. Jhonatan Cortés afirma: “Me encantaría trabajar solo con ingredientes locales, pero muchos no se consiguen fácilmente, o salen más caros que los importados”. Este testimonio evidencia una paradoja: los insumos autóctonos, pese a su riqueza cultural y nutricional, no siempre cuentan con canales de abastecimiento estables que garanticen su disponibilidad y competitividad en la gastronomía urbana.

Daniel García menciona que: “El mercado me pide eficiencia, y eso a veces implica sacrificar lo artesanal... no siempre puedo hacer una masa de achira desde cero si tengo 20 platos por servir”. De manera similar, Gentil observa que existe un mercado turístico que demanda “comida típica”, pero con estándares estéticos globales: “El bizcocho de achira gusta, pero si no lo sirves bonito, no lo compran... ahí uno empieza a cambiar cosas que no debería”. Esta noción de “bonito” da cuenta de cómo los criterios de presentación y rapidez —influenciados por el mercado urbano y los gustos globales— presionan a los cocineros a transformar sus prácticas, lo que algunos autores han descrito como procesos de “gourmetización” o folclorización del patrimonio culinario (Lull-Peñalba, 2005; Ariño, 2012).

Desde la mirada del experto, estas tensiones entre tradición y mercado son estructurales y persistentes, pues los ingredientes locales compiten con cadenas logísticas globales que los

invisibilizan. No obstante, aclara que existen intentos institucionales de visibilización — como ferias y festivales gastronómicos— aunque su alcance es todavía limitado, más enfocado en la promoción cultural que en el fortalecimiento de circuitos de producción y comercialización. De allí que, sin políticas públicas que incentiven la producción agroecológica y los mercados de proximidad, la soberanía alimentaria corre el riesgo de quedar como una aspiración más discursiva que efectiva (Patel, 2009; Altieri & Toledo, 2011).

Profesionalización y disputa por la legitimidad del patrimonio

Invisibilización vs reconocimiento institucional

La legitimidad del patrimonio culinario no es un atributo dado ni estable, sino una construcción social en disputa, atravesada por jerarquías simbólicas, acceso institucional y reconocimiento cultural (Smith, 2011). En este marco, algunos testimonios sugieren que los cocineros tradicionales perciben una participación limitada en los espacios oficiales de representación del patrimonio. Surdely lo expresa con claridad: “A nosotras no nos invitan a nada, solo nos llaman cuando toca mostrar lo típico, pero no nos tienen en cuenta para enseñar o para decidir”. De manera similar, Leila comenta: “Uno ha cocinado toda la vida, pero los que salen en televisión son los chef con uniforme”. Estas frases ponen de relieve una sensación de exclusión que va más allá de lo económico, vinculada con la deslegitimación simbólica de saberes femeninos, populares y no escolarizados.

No obstante, también se identifican experiencias de visibilización, como la participación de cocineros en ferias gastronómicas y festivales culturales organizados por entidades locales. Sin embargo, estas instancias tienden a funcionar más como espacios de exhibición que

como escenarios de decisión o formación, lo que explica la percepción de desigualdad entre quienes participan. En contraste, los cocineros profesionales, aunque reconocen el valor de lo tradicional, acceden con mayor facilidad a programas de formación, concursos o circuitos turísticos. Jhonatan Cortés señala: “En la universidad nos hablan de cocina colombiana, pero nunca conocí a una cocinera huilense. Lo aprendí antes, en casa”. Daniel García añade: “Los cocineros populares son los verdaderos maestros, pero si no tienen un diploma, nadie los escucha”. Estas frases reflejan cómo el capital académico y la validación institucional generan brechas entre el reconocimiento formal y el saber práctico.

Desde la mirada experta, se advierte que estas tensiones responden a una dinámica más amplia: las instituciones culturales y educativas, tanto locales como nacionales, tienden a valorar el patrimonio en función de criterios estéticos y turísticos, lo que a menudo excluye a los portadores comunitarios de los procesos de toma de decisiones. Este fenómeno coincide con lo que Laurajane Smith (2011) denomina la visión “autorizada” del patrimonio, en la que se privilegian ciertas voces como legítimas mientras otras quedan silenciadas.

Conflictos entre autenticidad y adaptabilidad

Otro eje de tensión es la relación entre autenticidad y adaptabilidad. Mientras las cocineras tradicionales defienden prácticas heredadas como garantes de identidad, los cocineros profesionales enfrentan la necesidad de innovar y adaptarse a los gustos del mercado, muchas veces globalizados. Esto genera conflictos no siempre explícitos, pero sí significativos.

Leila insiste: “El tamal tiene su modo... si uno le cambia cosas, ya no es el mismo”. Por su parte, Gentil, como cocinero profesional, expresa otra perspectiva: “Uno puede respetar la receta, pero también jugar un poco... si no, la gente no lo compra”. Aquí se evidencia una disputa por la legitimidad de la transformación, donde la innovación puede ser vista como traición o como revitalización, según el lugar desde donde se observe.

Estas tensiones se relacionan con dos procesos distintos pero complementarios. Por un lado, la gourmetización implica la reconfiguración de preparaciones tradicionales para públicos de clase media o turistas, con énfasis en la presentación estética y la rapidez del servicio. Ejemplos de ello en Neiva son los tamales servidos en versiones “mini” en restaurantes de fusión, o el bizcocho de achira reinterpretado como base de postres contemporáneos. Aunque estas adaptaciones pueden ampliar la visibilidad de la cocina huilense, también generan tensiones sobre la pérdida de su sentido comunitario y ritual.

Por otro lado, la folclorización —tal como advierte Llull-Peñalba (2005)— ocurre cuando el patrimonio se convierte en mercancía decorativa, desvinculada de los portadores vivos de la tradición. Esto sucede, por ejemplo, cuando el asado huilense es reducido a una “atracción” en ferias turísticas sin reconocer a las familias que lo han sostenido por generaciones. En este caso, la cocina deja de ser una práctica viva para transformarse en espectáculo, lo que debilita su valor cultural y social.

El experto entrevistado lo sintetiza así: “La cocina tradicional no es estática, pero debe cambiar desde dentro, desde quienes la viven, no desde una mirada de mercado”. Esta reflexión remite a la necesidad de construir espacios de diálogo intercultural e intergeneracional, donde lo tradicional y lo profesional no se opongan, sino que se reconozcan y complementen.

Finalmente, es importante subrayar que las tensiones no solo se juegan entre productores y cocineros, sino también en el ámbito del consumo. Los consumidores, al demandar rapidez, estética o precios bajos, participan en la presión hacia la homogenización. En este sentido, la educación del consumidor —a través de campañas culturales, formación en escuelas y estrategias de turismo responsable— resulta clave para valorar el trasfondo simbólico y material de los platos tradicionales y garantizar condiciones dignas para quienes los preparan (Ariño, 2012; Smith, 2011).

Discusión

Cocina tradicional y soberanía alimentaria en contextos urbanos

En el caso de Neiva, la cocina tradicional no ha desaparecido con el proceso de urbanización, sino que ha sido reconfigurada en nuevos espacios, circuitos y relaciones sociales, particularmente por actores como las cocineras tradicionales urbanas. Estas prácticas, aunque fragmentadas, adaptadas y en constante tensión, mantienen un hilo de continuidad con los saberes rurales heredados, tal como lo evidencian las voces de Leila y Surdely.

Leila trabaja desde su fogón ubicado en el **barrio Obrero**, en la cocina de su propia vivienda, donde adapta técnicas heredadas de su madre para preparar tamales e insulsos que luego vende por encargo a vecinos y conocidos. Surdely, por su parte, mantiene su fogón en un **puesto de la plaza de mercado de La Gaitana**, espacio en el que combina la venta directa con la preparación de bizcochos de achira y otras comidas típicas. Estos lugares, distintos pero complementarios, muestran cómo la cocina tradicional huilense se sostiene tanto en el ámbito doméstico como en el espacio público de los mercados, evidenciando la

capacidad de las cocineras para mantener vivas sus prácticas en medio de los cambios urbanos.

Sin embargo, esta continuidad no es lineal ni homogénea. Los procesos de migración rural-urbana, el encarecimiento de insumos tradicionales como el maíz criollo o el sagú, y la presión de un mercado dominado por alimentos ultraprocesados, imponen condiciones adversas para la reproducción de estas prácticas (Espeitx, 2004; Carrasco, 2008). En este contexto, lo que emerge no es una réplica del patrimonio rural, sino una reinterpretación urbana del patrimonio culinario, donde la tradición se mezcla con la informalidad económica, la innovación adaptativa y el desarraigo territorial.

Como lo plantea Ariño (2012), los procesos de patrimonialización alimentaria en ciudades intermedias como Neiva están mediados por condiciones estructurales de exclusión, donde el patrimonio se gestiona más desde lo simbólico y lo turístico, que desde el reconocimiento de los actores que lo encarnan. Este estudio muestra que, a pesar de esas barreras, los cocineros tradicionales ejercen una forma cotidiana de resistencia y soberanía alimentaria, al mantener vivas sus recetas, sus gestos técnicos y sus narrativas identitarias.

Desde el enfoque de la soberanía alimentaria, la cocina tradicional no debe ser entendida como una simple práctica cultural, sino como un acto político-territorial (La Vía Campesina, 2007; Toledo, 1993). Preparar un tamal con hoja de plátano o moler maíz en casa no es solamente cocinar: es afirmar una manera de estar en el mundo, de relacionarse con la tierra, con la comunidad y con la historia familiar. Es un gesto de autonomía frente a los sistemas alimentarios globalizados que imponen sabores, formas y ritmos desconectados del entorno.

En ese sentido, las cocineras tradicionales de Neiva son agentes de soberanía cultural, en tanto seleccionan ingredientes, adaptan técnicas, mantienen vínculos con sus raíces rurales y resisten a la hegemonía del consumo industrial. Como señaló Surdely: “El maíz de antes era más sabroso, rendía más. A veces toca comprar el otro, pero cuando consigo el criollo, yo soy feliz porque eso es lo de uno”. Esta afirmación revela el valor simbólico y el arraigo territorial con los insumos, más allá de su utilidad culinaria.

En la cocina tradicional urbana de Neiva se observa la persistencia de prácticas heredadas del campo, adaptadas a entornos urbanos mediante redes familiares y circuitos informales de producción y venta. Estas dinámicas permiten mantener vigente el vínculo entre saberes culinarios y vida cotidiana, aun en condiciones de precariedad.

Patrimonio en disputa: entre comunidad, mercado y política pública

El patrimonio culinario huilense particularmente en contextos urbanos como Neiva no es un legado inerte ni consensuado, sino un campo en constante disputa simbólica, económica e institucional. Las prácticas de cocina tradicional encarnadas por cocineros y cocineras de sectores populares, como Leila y Surdely, coexisten con discursos de alta cocina, dinámicas del mercado gastronómico y narrativas institucionales que muchas veces jerarquizan, excluyen o estetizan estas manifestaciones.

En Neiva, varios testimonios evidencian cómo la cocina tradicional es seleccionada y exhibida en eventos institucionales bajo lógicas que privilegian lo visual y lo turístico, más que la experiencia de quienes la sostienen cotidianamente. Surdely, por ejemplo, comenta que a ella “solo la llaman para mostrar lo típico, pero no para enseñar o decidir”, mientras que Leila señala que “los que salen en televisión son los chef con uniforme”. Estas

percepciones muestran que, aunque las ferias gastronómicas y los concursos generan visibilidad, los cocineros y cocineras tradicionales son convocados de manera puntual, sin reconocimiento pleno a su trayectoria ni participación en la toma de decisiones.

En las observaciones realizadas en una feria local, se constató que platos como el asado huilense o el bizcocho de achira fueron presentados como “atracciones” para el público visitante, pero sin referencia explícita a las familias y redes comunitarias que históricamente los han producido. Esta dinámica confirma la sensación de los participantes de que su trabajo se reduce a una muestra folclórica desarticulada de sus condiciones materiales de vida.

Desde las voces de las cocineras tradicionales, esta tensión se hace explícita. Leila manifestó: “a uno nunca lo invitan a los eventos grandes, dicen que es por no tener papeles o registro, pero igual uno lleva años cocinando lo mismo que muestran allá”. Esta frase refleja cómo las dinámicas de legitimación institucional pueden dejar por fuera a quienes sostienen el patrimonio día a día.

En la práctica, la exclusión ocurre de distintas formas: se exige a las cocineras contar con registros sanitarios, permisos de funcionamiento o vínculos con asociaciones formales, requisitos que muchas veces resultan inaccesibles en condiciones de trabajo informal. Además, la organización de ferias y concursos suele privilegiar a restaurantes con trayectoria empresarial, chefs con formación académica o marcas comerciales que cumplen con estándares estéticos y logísticos más cercanos al mercado turístico. En contraste, las cocineras que trabajan desde sus casas o en pequeños puestos de plaza de mercado quedan relegadas a un lugar marginal o simplemente no son convocadas.

De este modo, la exclusión no es solo simbólica, sino también burocrática y estructural, pues los criterios de participación se alinean más con lógicas de profesionalización y comercialización que con el reconocimiento de los saberes comunitarios. Este hallazgo confirma que el acceso desigual a los espacios institucionales de representación del patrimonio no responde a la falta de conocimiento de las cocineras, sino a las barreras institucionales y normativas que limitan su participación efectiva.

En paralelo, cocineros profesionales como Jhonatan Cortés reconocen la validez de estas tensiones: “la cocina tradicional es la base, pero en la ciudad toca adaptarse, tener presentación, hacer versiones nuevas, porque si no, la gente no compra”. Esta declaración ilustra cómo el mercado impone formas de circulación del patrimonio que muchas veces exigen hibridación, estetización o mercantilización, afectando los sentidos originales de la práctica.

Frente a este escenario, se hace urgente la formulación de políticas públicas inclusivas y sensibles al contexto, que reconozcan la diversidad de actores que participan en la reproducción del patrimonio culinario, especialmente aquellos históricamente invisibilizados como las mujeres cocineras informales, los migrantes rurales y las comunidades periféricas.

Tal como plantea Rosas-Mantecón (1998), el patrimonio debe dejar de ser entendido como un recurso de élites para convertirse en una herramienta de justicia cultural, que permita redistribuir el reconocimiento, la visibilidad y los beneficios simbólicos y económicos que se derivan de las prácticas culturales. Esto implica desarrollar mecanismos de inclusión real, como:

- Sistemas de reconocimiento no-formales para cocineros sin formación académica pero con trayectoria comunitaria.
- Programas de fortalecimiento organizativo y formación en derechos culturales.
- Espacios permanentes de comercialización directa en ferias, plazas y festivales donde los actores populares puedan participar sin barreras administrativas o estéticas.
- Participación vinculante de cocineros y cocineras tradicionales en la formulación de políticas patrimoniales, planes de desarrollo cultural y agendas gastronómicas oficiales.

Además, la cocina tradicional no debe ser vista exclusivamente como un activo turístico o como un producto comercial, sino como una expresión vital de soberanía cultural y alimentaria. Por ello, su protección debe estar articulada no solo con la política cultural, sino también con las políticas alimentarias, de desarrollo rural, economía solidaria y sostenibilidad urbana.

Este estudio evidencia que el patrimonio culinario huilense en Neiva está vivo, en disputa y cargado de potencial transformador. Reconocer su complejidad y su politicidad es el primer paso para construir políticas públicas que no solo salvaguarden lo que se come, sino también cómo se cocina, quién lo cocina, y desde dónde se cocina el futuro.

Conclusiones

La investigación permitió comprender que la cocina tradicional huilense, tal como se practica en contextos urbanos como el de Neiva, constituye una expresión identitaria

compleja que articula memoria, territorio, técnicas, creencias y vínculos comunitarios. Lejos de ser un vestigio del pasado, esta cocina funciona como un campo activo de producción de identidad cultural, en el cual diversos actores cocineros tradicionales, profesionales y expertos disputan significados, legitimidades y formas de continuidad.

Las voces recogidas dan cuenta de procesos vivos de transmisión intergeneracional del saber culinario, muchas veces atravesados por precariedad, informalidad o falta de reconocimiento institucional. Ingredientes como el maíz, el sagú y la achira no solo cumplen una función alimentaria, sino que son símbolos culturales de arraigo y soberanía, en tanto permiten a las comunidades reproducir sus modos de vida, su historia y su pertenencia territorial. Al mismo tiempo, se evidencian tensiones entre la autenticidad y la adaptabilidad de estas prácticas, lo cual refleja los desafíos que enfrentan los cocineros ante el mercado urbano, la presión turística y los procesos de patrimonialización oficial.

En este sentido, la cocina huilense no puede ser reducida a un objeto folclórico o una estrategia comercial. Se trata de un sistema cultural y simbólico en disputa, donde se negocian cotidianamente las identidades regionales y sus lugares frente a los procesos globales de homogeneización alimentaria.

Los hallazgos empíricos, sustentados en marcos teóricos como los de Aguirre (2006), Salazar (2001), Smith (2011) y Toledo (1993), permiten reafirmar que la cocina huilense es una práctica viva, porque se sigue recreando día a día en los hogares, en las plazas de mercado y en las esquinas de la ciudad. Es diversa, en tanto integra saberes tradicionales, adaptaciones contemporáneas y narrativas profesionales que amplían su alcance. Pero también es una práctica en disputa, porque enfrenta procesos de invisibilización,

fragmentación simbólica y mercantilización que ponen en riesgo su continuidad como patrimonio cultural inmaterial.

En consonancia con el enfoque relacional e identitario del patrimonio culinario, se proponen las siguientes recomendaciones para el diseño e implementación de políticas públicas:

1. Reconocer la identidad alimentaria como bien cultural colectivo, que debe ser salvaguardado más allá de los productos finales, atendiendo a los procesos, saberes, territorios y personas que la sostienen.
2. Promover programas de formación y apoyo diferencial para cocineros tradicionales y profesionales, que respeten la diversidad de trayectorias y reconozcan su papel como agentes culturales activos.
3. Incluir la perspectiva de identidad cultural alimentaria en los planes de cultura, desarrollo rural y turismo, fortaleciendo la articulación entre políticas de patrimonio y estrategias de soberanía alimentaria.
4. Fomentar espacios de diálogo intercultural y participativo donde los actores vinculados a la cocina huilense puedan incidir en las decisiones institucionales, evitando procesos de folclorización o apropiación simbólica externa.
5. Resguardar las cadenas de valor locales vinculadas a la producción de ingredientes tradicionales, fortaleciendo los circuitos cortos de comercialización y el acceso a semillas nativas y tierras fértiles.

Por ende, comprender la cocina huilense como un “hecho social total”, implica reconocer que su valor excede el ámbito gastronómico y se proyecta hacia dimensiones económicas, simbólicas, políticas y territoriales. Las denominaciones de origen del departamento del Huila —como el Café del Huila (Resolución 17989 de 2013), la Cholupa del Huila (Resolución 43536 de 2007), el Bizcocho de Achira del Huila (Resolución 23115 de 2012) y el Sombrero Suaza (Resolución 29488 de 2015)— reflejan la articulación entre cultura, tradición y productividad local. Estos productos, amparados legalmente, expresan un sistema de saberes y prácticas que integran lo agrícola, lo artesanal y lo simbólico, reafirmando la identidad regional y la capacidad creativa de las comunidades huilenses. En este sentido, la salvaguardia del patrimonio culinario no puede limitarse al componente cultural o turístico, sino que debe promover diálogos interinstitucionales entre las agencias del Estado vinculadas con la cultura, la economía, el comercio, la agricultura, la educación y el desarrollo territorial. Solo mediante una articulación de este tipo será posible consolidar políticas públicas coherentes que reconozcan la cocina huilense como un espacio de construcción de identidad, de sostenibilidad productiva y de soberanía alimentaria, capaz de contribuir al desarrollo territorial y a la justicia cultural en el sur de Colombia.

Así, la cocina huilense debe ser comprendida y protegida como un territorio simbólico donde se juega la identidad colectiva, donde se reproducen formas de vida sostenibles, y donde se resiste desde lo cotidiano, al desarraigo, la estandarización y la pérdida del vínculo con el entorno. Visibilizar y apoyar a quienes cocinan desde la memoria, el cuidado y la creatividad, es también una apuesta por una sociedad más justa, con más sabor, más historia y más futuro.

Referencias Bibliográficas

Aguirre, P. (2006). *Ricos flacos y gordos pobres: La alimentación en crisis*. Buenos Aires: Capital Intelectual.

Altieri, M. A., & Toledo, V. M. (2011). La revolución agroecológica en América Latina: Rescatar la naturaleza, asegurar la soberanía alimentaria y empoderar al campesinado. *Revista de Agroecología*, 6(2), 7–20.

Andablo, C., & Hernández, M. (2008). *Alimentación e identidad cultural en comunidades campesinas*. México: UAM.

Ariño, A. (2012). La patrimonialización de la cultura y sus paradojas. *Revista de Antropología Social*, 21, 161–189.
https://doi.org/10.5209/rev_RASO.2012.v21.40015

Carrasco, E. (2008). *Patrimonio alimentario y globalización*. México: UNAM.

Carvajal, M. (2020). *El queso Paipa y la disputa por el patrimonio gastronómico colombiano: tensiones entre tradición, certificación y territorio*. Trabajo de grado en Antropología, Escuela de Ciencias Humanas, Universidad del Rosario, Bogotá, Colombia.

De Certeau, M. (1984). *The practice of everyday life*. Berkeley: University of California Press.

FAO. (2008). *El derecho a la alimentación y la soberanía alimentaria*. Roma: FAO.

Flick, U. (2015). *El diseño de la investigación cualitativa*. Madrid: Morata.

Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures*. New York: Basic Books.

Guereña, A., & Burgos, S. O. (2016). *Desterrados: Tierra, poder y desigualdad en América Latina*. Oxford: Oxfam.

- Hammersley, M., & Atkinson, P. (2007). *Ethnography: Principles in practice* (3rd ed.). London: Routledge.
- Llull-Peñalba, J. (2005). La folclorización del patrimonio cultural inmaterial: Riesgos y debates. *Revista de Patrimonio Cultural*, 2(1), 45–60.
- Mauss, M. (2002). *Sociología y antropología* (J. Prades, Trad.). Madrid: Tecnos. (Trabajo original publicado en 1925).
- Patel, R. (2009). Food sovereignty. *The Journal of Peasant Studies*, 36(3), 663–706.
<https://doi.org/10.1080/03066150903143079>
- Rockwell, E. (2009). *La experiencia etnográfica: Historia y cultura en los procesos educativos*. Buenos Aires: Paidós.
- Salazar, J. (2001). *Alimentación y cultura: La cocina como hecho social*. Bogotá: ICANH.
- Smith, L. (2011). *Uses of heritage*. London: Routledge.
- Spradley, J. P. (1980). *Participant observation*. New York: Holt, Rinehart and Winston.
- Taylor, S. J., & Bogdan, R. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona: Paidós.
- Tracy, S. J. (2010). Qualitative quality: Eight “big-tent” criteria for excellent qualitative research. *Qualitative Inquiry*, 16(10), 837–851.
<https://doi.org/10.1177/1077800410383121>
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. París: UNESCO.
- Vía Campesina. (2007). *Declaración de Nyéléni: Foro Mundial por la Soberanía Alimentaria*. Sélingué, Malí.

Referencias Normativas

Alcaldía de Neiva. (2023). *Plan Decenal de Cultura 2023–2033*. Neiva: Alcaldía de Neiva.

Alcaldía de Neiva. (2024). *Plan de Desarrollo Municipal 2024–2027 “Acciones para Recuperar Neiva”*. Neiva: Alcaldía de Neiva.

Colombia. (1997). *Ley 397 de 1997. Ley General de Cultura*. Diario Oficial No. 43.102 del 7 de agosto de 1997.

Colombia. (2008). *Ley 1185 de 2008. Por la cual se modifica y adiciona la Ley 397 de 1997*. Diario Oficial No. 46.929 del 12 de marzo de 2008.

Colombia. (2015). *Decreto 1080 de 2015. Decreto Único Reglamentario del Sector Cultura*. Diario Oficial No. 49.523 del 26 de mayo de 2015.

Colombia. (2020). *Ley 2068 de 2020. Por la cual se modifica la Ley General de Turismo*. Diario Oficial No. 51.548 del 31 de diciembre de 2020.

Departamento Nacional de Planeación [DNP]. (2022). *Plan Nacional de Desarrollo 2022–2026: Colombia, potencia mundial de la vida*. Bogotá: DNP.

Gobernación del Huila. (2024). *Plan de Desarrollo Departamental 2024–2027 “Huila Grande”*. Neiva: Gobernación del Huila.

Ministerio de Cultura. (s. f.). *Política de Patrimonio Cultural Inmaterial y Guía práctica para la elaboración de Planes Especiales de Salvaguardia*. Bogotá: MinCultura.

Ministerio de Cultura. (2024). *Plan Nacional de Cultura 2022–2032 (en revisión 2023–2024)*. Bogotá: MinCultura.

Superintendencia de Industria y Comercio [SIC]. (2007). *Resolución 43536 de 21 de diciembre de 2007. Por la cual se otorga la Denominación de Origen Cholupa del Huila*. Bogotá: SIC.

Superintendencia de Industria y Comercio [SIC]. (2012). *Resolución 23115 de 20 de abril de 2012. Por la cual se otorga la Denominación de Origen Bizcocho de Achira del Huila*. Bogotá: SIC.

Superintendencia de Industria y Comercio [SIC]. (2013). *Resolución 17989 de 16 de abril de 2013. Por la cual se otorga la Denominación de Origen Café del Huila*. Bogotá: SIC.

Superintendencia de Industria y Comercio [SIC]. (2015). *Resolución 29488 de 1° de junio de 2015. Por la cual se otorga la Denominación de Origen Sombrero Suaza*. Bogotá: SIC.

UNESCO. (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. París: UNESCO.

Referencias a entrevistas (fuentes primarias)

- CT-1, CT-2, CT-3, CT-4: Cocineros tradicionales entrevistados en Neiva, septiembre de 2025.
- CP-1, CP-2, CP-3, CP-4: Cocineros profesionales entrevistados en Neiva, septiembre de 2025.
- E-1, E-2: Expertos entrevistados en Neiva, septiembre de 2025.