



**No coma cuento coma coca**

Autor  
**Valentina Castro Sanabria**

Trabajo presentado como requisito para optar por el  
título profesional en  
**Periodismo y Opinión Pública**

Director  
**Juan Pablo Gómez Peña**

**Facultad de Ciencias Humanas  
Periodismo y Opinión Pública  
Universidad del Rosario**

**Bogotá - Colombia  
2023**

## **Índice**

### **Motivación**

- 1. Formulación de proyecto. Desarrollo**
  - 1.1 Ficha técnica
  - 1.2 Idea central o storyline
  - 1.3 Sinopsis del proyecto
  - 1.4 Estructura narrativa general-Escala
  - 1.5 Tratamiento de personajes
  - 1.6 Cronograma de preproducción
  - 1.7 Plan de producción y cronograma de posproducción
  
- 2. Investigación**
  - 2.1 Problema de investigación
  - 2.2 Justificación
  - 2.3 Hipótesis de investigación
  - 2.4 Objetivos
  - 2.5 Estado del Arte
  - 2.6 Marco Conceptual
  - 2.7 Metodología
  - 2.8 Conclusiones
  
- 3. Anexos**
  - 3.1 Observación no participante
  - 3.2 Objetivos, justificación y metodología del Reportaje
  - 3.3 Bibliografía

## Motivación

Mi interés hacia el tema comienza en el 2021, cuando diferentes medios nacionales publicaron la noticia de que Colombia acababa de recibir el galardón de uno de los concursos más importantes de gastronomía con un postre de harina de coca (polvo que se obtiene de tostar y moler hoja de coca seca).

Teniendo en cuenta lo anterior, este proyecto surge desde mi interés como periodista en conocer y visibilizar los diferentes usos lícitos que se le pueden dar a la coca, específicamente, dentro de la gastronomía. Lo cual, contribuye a la resignificación de la planta y a que se le reconozcan sus valores nutricionales y fines alimenticios que datan desde tiempos prehispánicos en diferentes comunidades indígenas y campesinas del país.

## 1. Formulación de proyecto. Desarrollo

### 1.1 Ficha técnica

<b>Título</b>	No coma cuento coma coca
<b>Storyline</b>	‘No coma cuento coma coca’ es un producto periodístico multimedia (Reportaje) de 00: 13: 51: 22 de duración que aborda los diferentes usos lícitos que se le pueden dar a la hoja de coca en la gastronomía colombiana. En este caso se pretende mostrar la transformación que tiene la hoja de coca, estigmatizada por ser materia primera de la cocaína, como ingrediente principal en diferentes preparaciones.
<b>País</b>	Colombia
<b>Año</b>	2022
<b>Duración</b>	00: 13: 51: 22
<b>Género</b>	Reportaje

<b>Dirección</b>	Valentina Castro Sanabria
<b>Producción</b>	Valentina Castro Sanabria
<b>Música</b>	Jacinto y sus hermanos
<b>Personajes</b>	Miguel Angel Ortiz - Dora Troyano - Alexander Quiñones - Jose Herney Ruiz - Mónica Ríos - Diego García Devis - Alejandro Gutiérrez - Juan Benavidez
<b>Enlace de visualización</b>	<a href="https://youtu.be/xWe9col1ANE">https://youtu.be/xWe9col1ANE</a>

### 1.2 Idea central o storyline

‘No coma cuento coma coca’ es un producto periodístico multimedia (Reportaje) de 00: 13: 51: 22 de duración que aborda los diferentes usos lícitos que se le pueden dar a la hoja de coca en la gastronomía colombiana. En este caso se pretende mostrar la transformación que tiene la hoja de coca, estigmatizada por ser materia prima de la cocaína, como ingrediente principal en diferentes preparaciones.

### 1.3 Sinopsis del proyecto

Desde inicios de la década de los setenta, a nivel nacional e internacional, gracias a la producción y utilización de la hoja de coca como materia prima de la cocaína, la cual trajo serios problemas ambientales, sociales, culturales y económicos, se puede decir que la coca se ha estigmatizado y asociado mayoritariamente al consumo de estupefacientes.

Por tal razón, este reportaje quiere contribuir a la resignificación de la planta mostrando cómo algunas comunidades campesinas y urbanas han estudiado y aplicado sus potencialidades en la gastronomía. Gracias al primer permiso en la historia colombiana que le otorgó el Fondo Nacional de Estupefacientes en el contexto del Acuerdo de Paz al Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), se ha logrado conocer lo benéfica que puede ser para el cuerpo humano.

Así pues, este producto pretende mostrar cómo dichas comunidades, y otros interesados como restaurantes, le dan una oportunidad a la hoja de coca dentro de la gastronomía como un ingrediente principal. Además, se pretende enfatizar que la coca no es exclusivamente cocaína y que tiene múltiples funcionalidades y usos novedosos, lo que contribuye a su desestigmatización.

#### 1.4 Estructura narrativa general-Escaleta

#	SECUENCIA	DESCRIPCIÓN	TP	TA
1	Introducción	Plano general de Lerma - Cauca con dron. Título		
2	Canción de Miguel Ortiz.	Plano medio largo a tercio izquierdo de Miguel Ortiz en su casa, músico y líder social, canta una canción de su autoría, 'El Maldito Glifosato'.		
3	Contexto 1	Plano medio sobre el hombro de Nenyi, campesina de Lerma y cultivadora de coca, con su abuelo Juan Benavidez, campesino, cultivador de coca y mambeador, a tercio izquierdo arrancando hojas de coca para la realización de una ensalada.		
4	Entrevista a Juan Benavidez.	Juan Benavidez campesino, cultivador de coca y mambeador del Lerma - Cauca, a plano medio en tercio derecho habla sobre los diferentes usos lícitos que se le pueden dar a la hoja de coca y especifica que la planta no es exclusivamente cocaína.		
5	Entrevista a Miguel Ortiz.	Miguel Ortiz, músico y líder social, habla sobre la estigmatización de la hoja de coca y de la importancia que tiene para la economía en lugares como Lerma - Cauca. Tiene planos de apoyo		

6	Entrevista a Herney Ruiz.	Plano medio picado de Herney Ruiz, repostero y campesino de Lerma - Cauca recolectando hojas de coca. Él habla sobre el significado de la hoja de coca en diferentes contextos.		
7	Entrevista a Alexander Quiñones.	Plano general a tercio izquierdo de Alexander Quiñones, miembro de la 'Red de guardianes de semillas de vida Colombia'. Él habla sobre el proceso de cultivo de la hoja de coca orgánica, su forma de siembra y cosecha. Tiene planos de apoyo		
8	Entrevista a Herney Ruiz.	Plano medio a tercio izquierdo de Herney Ruiz, repostero y campesino de Lerma - Cauca, habla sobre el tratamiento de la hoja de coca para convertirla en harina y ser consumida. Además, menciona los diferentes usos que se le pueden dar a la harina. Tiene planos de apoyo		
9	Contexto 2	Texto sobre el primer permiso en la historia del país para transportar, transformar e investigar la carga nutricional de hoja de coca dentro de la gastronomía Colombiana.		
9	Contexto 3	Texto sobre el apoyo por parte de algunos chefs para contribuir con la revalorización de la planta de coca.		
10	Entrevista a Mónica Ríos.	Mónica Ríos, directora de innovación y de desarrollo de Gato Dumas Colombia, con voz en off y con planos de apoyo de una preparación de merengue con harina de coca, explica cómo los chefs reciben la hoja de coca para posteriormente ser usada dentro de algunas recetas.		

11	Entrevista a Diego García.	Diego García, director de política de drogas en América Latina de Open Society, en plano medio tercio derecho, habla sobre los resultados de los estudios bromatológicos que le hicieron a la hoja de coca. Además, menciona uno de los proyectos pioneros que han usado desde hace unos años la hoja de coca dentro de la gastronomía. Además, menciona como los cocineros son aliados en la medida que usan el producto como materia potencial.		
12	Entrevista a Herney Ruiz.	Plano medio a tercio izquierdo de Herney Ruiz, repostero y campesino de Lerma - Cauca, plantea que se debe legalizar la coca para que las diferentes comunidades puedan usarla sin ser señalados de manera negativa. Además, habla sobre la diferencia entre la hoja de coca y la cocaína.		
13	Entrevista a Dora Lucila Troyano.	Plano medio a tercio derecho de Dora Lucila Troyano; ecóloga, coordinadora del programa Alianza Coca Para la Paz - Fundación Tierra de Paz e instructora del área ambiental del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. Dora habla de los alcaloides que componen la hoja de coca y de la diferencia que hay entre la hoja que ha sido secada y molida y la que se usa para el narcotráfico.		
14	Contexto 4	Proceso de realización de galletas a base de harina de coca a cargo de Herney Ruiz, repostero del corregimiento de Lerma - Cauca.		

15	Entrevista a Dora Lucila Troyano.	Plano medio a tercio derecho de Dora Lucila Troyano; ecóloga, coordinadora del programa Alianza Coca Para la Paz - Fundación Tierra de Paz e instructora del área ambiental del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. Aquí Dora habla sobre la cantidad y los productos que se pueden hacer con hoja de coca.		
16	Entrevista a Herney Ruiz.	Plano medio a tercio izquierdo de Herney Ruiz, repostero y campesino de Lerma - Cauca habla sobre las recetas que se pueden hacer con la hoja de coca, como por ejemplo, los huevos pericos, algo tradicional de la región.		
17	Contexto 5	Plano detalle de las manos de Herney Ruiz, repostero y campesino de Lerma - Cauca y plano medio de Herney haciendo los huevos tradicionales.		
18	Entrevista a Herney Ruiz.	En voz en off y con planos de apoyo de Nenyi, campesina de Lerma y cultivadora de coca, quien prepara una ensalada de coca, Herney sigue hablando de las diferentes recetas que se pueden hacer con coca.		
19	Entrevista a Diego García.	Diego García, director de política de drogas en América Latina de Open Society, en plano medio a tercio derecho, habla sobre los permisos de comercialización de los productos a base de hoja de coca.		
20	Entrevista a Alejandro Gutiérrez.	Alejandro Gutiérrez, chef de Salvo Patria, en plano medio a tercio izquierdo habla sobre la importancia de usar la hoja de coca en la gastronomía. Además, cuenta el trayecto que ha tenido Salvo Patria		

		<p>usando la hoja de coca y su acogida, y describe el último plato al cual le ha integrado coca.</p> <p>Se usan planos de apoyo sobre Alejandro preparando uno de los postres que menciona.</p>		
21	Entrevista a Mónica Ríos.	<p>En voz en off Mónica Ríos, directora de innovación y de desarrollo de Gato Dumas Colombia, habla sobre el futuro de la hoja de coca.</p> <p>Los planos de apoyo son de Mónica preparando un plato dulce con hoja de coca.</p>		
22	Entrevista a Herney Ruiz.	<p>Plano medio a tercio izquierdo de Herney Ruiz, repostero y campesino de Lerma - Cauca habla sobre su sueño en cuanto al uso de la hoja de coca en la gastronomía y cómo esto contribuye a la resignificación de la planta.</p>		
23	Entrevista a Dora Lucila Troyano.	<p>Plano medio a tercio derecho de Dora Lucila Troyano; ecóloga, coordinadora del programa Alianza Coca Para la Paz - Fundación Tierra de Paz e instructora del área ambiental del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. Dora invita al espectador a que consuma productos de hoja de coca.</p>		

## 1.5 Tratamiento de personajes

- **Personajes principales**

1. **Diego García Devis:** Politólogo con más de 13 años de experiencia en el análisis del conflicto armado sociopolítico en el país. Director de Políticas de Drogas en América Latina de Open Society, quienes promueven alternativas innovadoras y legales de la hoja de coca para desestigmatizar la planta y a los coccaleros.
2. **Jose Herney Ruiz:** Repostero y campesino colombiano del corregimiento de Lerma - Cauca, quien realiza productos de panadería y pastelería a base de harina de hoja de coca.
3. **Dora Troyano:** Ecóloga payanesa de la Fundación Universitaria del Cauca, se caracteriza por su bagaje con comunidades productoras de hoja de coca. Desde el año 2000 comenzó a vincularse con proyectos y foros que promueven el uso lícito de la planta. Por ejemplo, participó en el Foro Internacional de Hoja de Coca en los cuatro países que conforman la Región Andina. En el contexto del Acuerdo de Paz, como instructora del área Ambiental del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), logró obtener el primer permiso de la historia de Colombia para usar la hoja de coca como materia prima de investigaciones en diferentes áreas, entre ellas la gastronomía. En esta última parte, ella logra estandarizar la harina de coca dentro del uso culinario.

Finalmente, en el 2019, como coordinadora del programa Alianza Coca Para la Paz, creó el “El Reto Coca”, proyecto que tuvo como objetivo convocar a 19 chefs del país para que conocieran en el corregimiento de Lerma - Cauca los beneficios nutricionales de la hoja de coca y sus posibles usos dentro de la gastronomía.

4. **Mónica Ríos:** Cocinera, pastelera y panadera. Directora del área de innovación y de desarrollo de la escuela de gastronomía Gato Dumas Colombia y fundadora del Lab Gato Dumas, donde el objetivo es crear proyectos que involucren a las comunidades cultivadoras. Por otra parte, participó en el “El Reto Coca” del año 2019 y gracias a esa experiencia, en el Lab Gato Dumas creó el proyecto “Coca no cocaína”, donde alumnos, ex alumnos y trabajadores de la institución viajaron a Lerma - Cauca, y con esa experiencia previa abrieron un espacio de investigación que fomenta el uso de la coca como insumo para crear una cadena de ingredientes que se pueden utilizar en cualquier receta, como por ejemplo, la sal de coca.
5. **Alejandro Gutierrez:** Dueño y chef del restaurante Salvo Patria ubicado en la ciudad de Bogotá. Invitado al “El Reto Coca” 2019, ya que se ha dado a conocer por crear nuevas preparaciones con ingredientes autóctonos, como por ejemplo, los fideos de ‘mambe’. En su restaurante hay más de 10 platos, entre salados y dulces, que tienen como producto principal la hoja de coca.

- **Personajes secundarios**

6. **Juan Benavidez:**

Campeño, cultivador y mambeador de hoja de coca del corregimiento de Lerma - Cauca.

7. **Miguel Angel Ortiz:**

Campesino, músico y líder municipal de Lerma - Cauca.

### 8. Alexander Quiñones:

Miembro de la red de Guardianes de Semillas del Cauca, su objetivo es trabajar por la recuperación, conservación e investigación de semillas en un contexto agroecológico, especialmente con las semillas de la planta de coca.

### 1.6 Cronograma de preproducción

**Nota:** la primera semana abarca del 1 de marzo al 8 de marzo de 2022 y la séptima semana abarca del 24 al 30 de abril de 2022.

Actividad	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 5	Semana 6	Semana 7
Definir el estilo visual	X						
Contactar a los personajes.	X	X	X	X	X	X	X
Definir las locaciones		X	X	X			
Preparar el plan y guión de rodaje.			X	X	X	X	
Hacer los permisos de los equipos para el rodaje.						X	X

### 1.7 Plan de producción y cronograma de posproducción

- **Plan de producción**

<b>Actividad</b>	<b>Fecha de Inicio</b>	<b>Fecha de Finalización</b>	<b>Encargado y participantes</b>	<b>Locación</b>
Grabación entrevista a Mónica Ríos	31 de mayo de 2022	31 de mayo de 2022	<b>E:</b> Valentina Castro <b>P:</b> Mónica Ríos	Escuela de Gastronomía Gato Dumas.  Autopista Norte #86 - 21, Bogotá.
Grabación tomas de apoyo de Mónica Ríos haciendo diferentes recetas.	5 de junio de 2022	7 de junio de 2022	<b>E:</b> Valentina Castro <b>P:</b> Mónica Ríos	Escuela de Gastronomía Gato Dumas.  Autopista Norte #86 - 21, Bogotá.
Grabación de tomas de apoyo del corregimiento de Lerma.	22 de junio de 2022	22 de junio de 2022	<b>E:</b> Valentina Castro	Corregimiento de Lerma, en el municipio de Bolívar, Cauca.
Grabación entrevista a Miguel Angel Ortiz	23 de junio de 2022	23 de junio de 2022	<b>E:</b> Valentina Castro <b>P:</b> Miguel Angel Ortiz	Corregimiento de Lerma, en el municipio de Bolívar, Cauca.
Grabación entrevista a Alexander Quiñones	23 de junio de 2022	23 de junio de 2022	<b>E:</b> Valentina Castro <b>P:</b> Alexander Quiñones	Corregimiento de Lerma, en el municipio de Bolívar, Cauca.

Grabación entrevista a Jose Herney Ruiz	24 de junio de 2022	25 de junio de 2022	<b>E:</b> Valentina Castro <b>P:</b> Jose Herney Ruiz	Corregimiento de Lerma, en el municipio de Bolívar, Cauca.
Grabación tomas de apoyo de Jose Herney Ruiz	26 de junio de 2022	29 de junio de 2022	<b>E:</b> Valentina Castro <b>P:</b> Jose Herney Ruiz	Corregimiento de Lerma, en el municipio de Bolívar, Cauca.
Grabación entrevista a Juan Benavidez	30 de junio de 2022	30 de junio de 2022	<b>E:</b> Valentina Castro <b>P:</b> Juan Benavidez	Corregimiento de Lerma, en el municipio de Bolívar, Cauca.
Grabación tomas de apoyo de hectáreas de coca.	30 de julio de 2022	3 de julio de 2022	<b>E:</b> Valentina Castro	Fincas a 6 y 8 kilómetros a pie del corregimiento de Lerma, en el municipio de Bolívar, Cauca.
Grabación entrevista a Dora Troyano	6 de julio de 2022	6 de julio de 2022	<b>E:</b> Valentina Castro <b>P:</b> Dora Troyano	Ciudad de Popayán: carrera 5 # 7 - 11.
Grabación entrevista a Diego García Devis	20 de agosto de 2022	20 de agosto de 2022	<b>E:</b> Valentina Castro <b>P:</b> Diego García Devis	Ciudad de Bogotá: calle 45 #3 -16

Grabación entrevista y tomas de apoyo a Alejandro Gutierrez	25 de octubre de 2022	26 de octubre de 2022	E: Valentina Castro P: Alejandro Gutiérrez	Ciudad de Bogotá: calle 54a 4-13
Grabación tomas de apoyo de la capital	10 de noviembre	10 de noviembre	E: Valentina Castro	Ciudad de Bogotá

**- Cronograma de posproducción**

<b>Actividad</b>	<b>Fecha de Inicio</b>	<b>Fecha de Finalización</b>	<b>Encargado y participantes</b>	<b>Locación</b>
Recopilación de secuencias del Corregimiento de Lerma, en el municipio de Bolívar, Cauca y de la ciudad de Popayán. Además de las tomas de las entrevistas en Bogotá.	10 de julio de 2022	17 de agosto de 2022	E: Valentina Castro	Ciudad de Bogotá, Universidad del Rosario
Primer corte	23 de agosto de 2022	16 de septiembre de 2022	E: Valentina Castro	Ciudad de Bogotá, Universidad del Rosario

Segunda corte	18 de septiembre de 2022	24 de octubre de 2022	E: Valentina Castro	Ciudad de Bogotá, Universidad del Rosario
Tercer corte	25 de octubre de 2022	26 de noviembre de 2022	E: Valentina Castro	Ciudad de Bogotá, Universidad del Rosario
Corte Final	7 de enero de 2022	13 de enero de 2022	E: Valentina Castro	Ciudad de Bogotá, Universidad del Rosario

## 2. Investigación

### 2.1 Problema de investigación

Perú y Bolivia han sido los países pioneros que le han dado una nueva oportunidad a la hoja de coca, pues han encontrado en la industrialización legal de la planta una forma de promover el valor ancestral y nutricional de la misma. En 1949 el gobierno peruano fundó la Empresa Nacional de la Coca (ENACO) con el objetivo de salvaguardar los usos tradicionales de la misma. Y, aunque el Estado no le ha permitido a la empresa “aprovechar su potencial de innovación, sus actividades de investigación le han permitido desarrollar un portafolio de productos extenso” (Troyano & Restrepo, 2018). Según datos de la ONU, en 2006 en todo el territorio peruano del total de toneladas de coca, el 7,9% se destinó para usos industriales, medicinales o con fines tradicionales. En el caso de Bolivia, en el mismo año el Ministerio de Desarrollo Rural y Tierra creó la Dirección General de Comercialización e Industrialización de la Hoja de Coca (DIGCOIN) (Gato Dumas 2019). Además, en el 2009 el mismo ex presidente Evo Morales defendió la masticación de coca durante una reunión con la ONU en Viena, quien con una hoja de coca en la mano puso en consideración que no debería de estar en la lista de estupefacientes de la ONU (El País, 2009). Cinco años después se abrió la Empresa Bolivariana Comunitaria de la Coca (EBOCOCA) para industrializar la planta y usarla como materia prima para elaborar productos como, por ejemplo: panetones o tortas (El Comercio, 2011). Sin embargo, desde el 2016 hasta el día de hoy la empresa está paralizada

por la escasa coca orgánica, además, por la falta de evidencias en la producción de derivados de la planta (El Tiempo, 2016).

Sin embargo, en el caso colombiano, la industrialización de la hoja de coca se encuentra en una dualidad, ya que, aunque la ley ampara a las micro empresas de alimentos y bebidas de coca, de todas maneras no las promueven (Chaves & Zambrano, 201(Troyano & García, 2018). Desde inicios de la década de los setenta, Colombia ha sido considerada por diferentes entidades internacionales como el principal productor y exportador de cocaína. De acuerdo con un informe sobre drogas de la ONU, a nivel mundial se evidencio que la producción de cocaína creció en el año 2020 en un 25% en comparación al año anterior. Y de igual forma, se mencionó que el 70% de la cocaína que se consume en el mundo proviene de Colombia. Además, con el inicio de la historia de la cocaína en el país se comenzaron a conformar diferentes carteles de narcotraficantes que desde los años ochentas se aliaron a grupos paramilitares y guerrilleros para controlar mediante conductas violentas parte del territorio para poder cultivar y procesar coca. Lo anterior permitió que se expandieran las cosechas de esta planta con fines ilícitos y desde entonces el conflicto no cesa, lo cual ha contribuido a que se le reconozca, mayoritariamente, por su parte negativa.

Al tener en cuenta lo anterior, es necesario comprender que las propuestas sobre los diferentes usos de la coca, especialmente dentro de la gastronomía, abren la posibilidad de acabar los prejuicios sobre el uso y las prácticas agrícolas de esta planta milenaria (González, 2003). Por eso, esta investigación pretende mostrar la transformación que tiene la hoja de coca para convertirse en materia prima de algunas preparaciones gastronómicas, y cómo esto contribuye a su resignificación.

## **2.2. Justificación**

Según datos del Sistema Integrado de Monitoreo de Cultivos Ilícitos (Simci) de Naciones Unidas, en 2020 Colombia presentó un aumento del 15% en los cultivos de hoja de coca, lo que representa que haya más alcaloides para la producción de cocaína. No obstante, no hay datos que evidencien la cantidad de hojas que son usadas para fines tradicionales o lícitos (Pacfista!, 2017). Lo cual, resultaría importante, ya que desde tiempos prehispánicos diferentes comunidades campesinas e indígenas, y en los últimos años comunidades urbanas, han usado tradicionalmente la hoja de coca con fines alimenticios y nutricionales.

Sin embargo, pese a los múltiples proyectos que han hablado de regular el cultivo, como el Ministerio de Justicia en el Gobierno de Juan Manuel Santos; que propuso dicha iniciativa, a la fecha no se ha logrado concretar nada. En el país, la utilización de la hoja de coca como materia prima de la cocaína ha contribuido a la estigmatización de la planta, dejando de lado que esta ha sido utilizada para fines medicinales, puesto que sirve como estimulante y para tratar el mal de altura por su número de nutrientes, minerales y aceites. Por otra parte, es usada en ceremonias religiosas, en forma de sacrificio con el fin de una protección por parte de los ancestros y para pronosticar el futuro. Y aunque en la actualidad no se sabe si se utiliza como trueque, antes era una de las formas de economía (Historia Peruana, 2022).

En Colombia 112 pueblos indígenas cultivan, viven de la producción de la planta de coca y la usan con fines culturales y nutricionales, pues han encontrado en la hoja de coca un complemento vitamínico, una bebida energizante y un aislante del hambre. Además, fue considerada por el pueblo incaico como “planta mística” (Historia Peruana, 2022).

Además, la ancestralidad de la coca ha contribuido a que se analice la viabilidad para declararla como patrimonio cultural del país. No obstante, la hoja de coca no hace parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial (LRPCI) establecida por el Ministerio de Cultura en el 2008. En primera instancia, es necesario recordar que el objetivo principal de la Convención para Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del 2003 es reconocer, divulgar e identificar las manifestaciones que representan la diversidad cultural. En un artículo de investigación, el observatorio de Patrimonio Cultural y Arqueológico de la Universidad de los Andes mencionan la viabilidad de declarar los usos ancestrales de la coca como patrimonio cultural inmaterial del país “y abordar las potencialidades de la planta más allá del enfoque prohibicionista” (Aguirre & Ramirez, 2020).

Como ejemplo de la anterior, está el proyecto “Reto Coca” convocado y patrocinado por el SENA, la comunidad de Lerma, la institución Alianza Coca para la Paz y la Fundación Tierra de Paz con el fin de “contribuir a la construcción y revalorización del significado de la planta de coca en el país y en el mundo” (Troyano & García, 2018). El “Reto Coca” nace de la mano con el permiso que le otorgó el Fondo Nacional de Estupefacientes en el contexto del Acuerdo de Paz a el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) para usar la hoja de coca como forma de investigación dentro de la gastronomía. Así pues, se invitó a 19 chefs del país, entre ellos a Monica Ríos, Directora del laboratorio de la escuela de gastronomía Gato Dumas, y Alejandro Gutierrez, dueño del restaurante Salvo Patria, para conocer los beneficios nutricionales de la hoja de coca y sus posibles usos dentro de la gastronomía en el corregimiento de Lerma - Cauca.

Ya después, en el 2019, desde la dirección del Laboratorio de Innovación y de Desarrollo de la escuela de gastronomía Gato Dumas, Ríos propone hacer el proyecto “Coca no cocaína”, en donde alumnos, ex alumnos y trabajadores de la institución viajaron a Lerma - Cauca y después abrieron un espacio de investigación para crear una cadena de ingredientes que se pueden utilizar en cualquier preparación, como por ejemplo, condimentos; sal de coca, bebidas; energizante de coca; colada de maíz con coca y motilón; entradas; crocante de coca; empanadas de harina de coca; salsas; chimichurri de coca; platos; arroz; huevo y tamal de coca, postres; bizcocho de mambe; bombón de coca; helado de coca, entre otros.

De tal manera resulta necesario recordar y enfatizar que la coca no es exclusivamente cocaína y que tiene múltiples funcionalidades y usos novedosos, principalmente desde la gastronomía para aprovechar su carga nutricional y para contribuir con su desestigmatización. Por tal razón se pretende hacer una investigación exploratoria en el corregimiento de Lerma - Cauca que permita conocer la transformación de la hoja de coca para sus diferentes usos dentro de la gastronomía como forma de resignificación de la misma.

Se optó por trabajar en Lerma, en el municipio de Bolívar, ya que fue la comunidad que escogió el SENA para trabajar con el permiso que se le dio para estudiar, investigar y transportar hoja de coca. Además, por ser una comunidad que en respuesta a las dinámicas del conflicto armado quiso implementar un modelo de sostenibilidad económica, social y cultural desde los beneficios y distintos usos que se le puede dar a la planta.

### **2.3. Hipótesis de investigación:**

La producción e innovación de los usos de la hoja de coca dentro de la gastronomía contribuyen a la resignificación de la planta.

### **2.4. Objetivos**

#### **Objetivo general:**

Identificar si la producción e innovación en los usos de la hoja de coca dentro de la gastronomía, durante el periodo de tiempo 2022, contribuyen a la resignificación de la planta.

#### **Objetivos específicos:**

1. Evaluar si los usos novedosos de la hoja de coca dentro de la gastronomía ayudan a desestigmatizar la planta.
2. Establecer el tránsito que ha tenido la hoja de coca desde su reconfiguración como un producto narcótico a un producto alimenticio.
3. Describir los resultados de los estudios bromatológicos que se le han hecho a la hoja de coca.

### **2.5. Estado del Arte**

Para la realización de este proyecto se usaron 51 textos, entre artículos académicos, libros, noticias, reportajes, leyes y sentencias, los cuales, principalmente, se extrajeron del Centro de recursos al aprendizaje y la investigación de la universidad del Rosario (CRAI), Google Académico y de diferentes medios de comunicación nacionales e internacionales.

En primer lugar, de los 51 textos 34 fueron periodísticos, en su mayoría fueron reportajes, noticias y notas periodísticas, con ocho, siete y seis respectivamente. Además, tres fueron publicados en formato de artículos, dos crónicas, una galería fotográfica, una entrevista, un blog y una campaña publicitaria.

En cuanto al periodo de publicación fue entre el 2007 al 2022, en donde el año más representativo fue el 2021 con 10 textos. Por otra parte, vale la pena mencionar que de los 34 textos a 14 se les desconoce su autoría, y de los 17 restantes nueve fueron publicados por hombres y ocho por mujeres.

En cuanto a los principales temas abordados se evidencio que 10 hablan sobre las nuevas alternativas en los usos de la hoja de coca y los diferentes proyectos gastronómicos que buscan resignificar la planta desde su utilización lícita (Noticias Caracol, 202; El Tiempo, 2007; El País, 2021; Lab Gato Dumas, 2019; Pachón, 2019; Orozco, 2020; Radiónica, 2021; García, 2021; Mariño, 2020 y Espinosa; 2021).

Así pues, en su mayoría hablan de la invitación que le hizo el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) a diferentes cocineros y cultivadores en agosto del 2019 para participar de diferentes talleres de gastronomía en el corregimiento de Lerma ubicado en el Cauca, donde su objetivo era “contribuir a la construcción y revalorización del significado de la planta de coca en el país y en el mundo” (Troyano & Restrepo, 2018). Después de dicha experiencia, el instituto de gastronomía Gato Dumas creó el proyecto “Coca, No Cocaína”, el cual desarrolló un recetario con productos de aplicación cotidiana y platos a base de hoja de coca “para aprovechar la riqueza natural de Colombia de una forma constructiva a favor de las comunidades productoras y la imagen del país” (Gato Dumas, 2019). Por eso, además, estos artículos hablan que las personas que le han apostado a esta alternativa “quieren sentar un precedente basado en la convivencia pacífica, el buen uso de los recursos, y la inclusión y equidad social” (Troyano & Restrepo, 2018).

Sin embargo, dos artículos, el primero de La W, 2021, y el segundo del Espectador, 2019, mencionan las alertas sanitarias y restricciones existentes para utilizar, producir y comercializar la hoja de coca en Colombia. Así pues, es necesario mencionar que, de acuerdo con Carlos Robles, director de alimentos y bebidas del Invima en entrevista para La W, “todos los productos a base de esa planta que se venden para consumo en ciudades como Bogotá son ilegales” (La W, 2021). Ya que, es un producto que puede ser usado y comercializado únicamente por las comunidades indígena, lo cual deja de lado las comunidades campesinas y urbanas. Además, de acuerdo con Robles, la única entidad que puede autorizar el uso de la hoja de coca como ingrediente es el Ministerio de Salud, lo cual no ha sucedido.

Por otra parte, ocho artículos, entre ellos, (Mariño, 2020; Pachón, 2019; Espinosa, 2021; BBC, 2011, etc.) Mencionan que el Estado ha abierto espacios para salvaguardar el conocimiento y las tradiciones culinarias de los pueblos colombianos. Como ejemplo, una noticia de la BBC, menciona que, durante el Premio Nacional de Gastronomía de Colombia, organizado por el Ministerio de Cultura para promover el legado y las tradiciones culinarias de los pueblos originarios, en el 2011 en la V versión del evento se le otorgó el primer puesto a un plato compuesto por una tortilla a base de hoja de coca, en representación a una comida típica que comen los indígenas guambianos en el departamento del Cauca (BBC, 2011).

En relación a lo anterior, hay cinco escritos más que hablan sobre los premios y concursos que ha ganado Colombia, nacional e internacionalmente, con la implementación de la hoja de coca dentro de recetas típicas y preparaciones cotidianas (Giraldo, 2021; El País, 2010; Correa, 2021; Montes, 2021 y Viaño; 2021). Estos textos mencionan que Colombia ganó el Bocuse D’Or, uno de los más prestigiosos concursos de gastronomía del mundo, gracias a la

implementación del mambe dentro de un postre. Además, explican lo que significa culturalmente para Colombia haberse ganado el premio y explican los objetivos del proyecto 'Coca no cocaína' del laboratorio de la escuela de gastronomía Gato Dumas.

Asimismo, otros cuatro artículos explican el proceso que tiene la hoja de coca para convertirse en cocaína (Garzón, 2019; Bermúdez, 2018, Semana, 2022 y Pighi, 2018). En este caso, aunque existen pequeñas variaciones en cuanto a la forma, se puede decir que en general, son los mismos pasos, primero; se arranca las hojas de coca del tallo de la planta, segundo; se pican y se le agrega cal o cemento para sacar el alcaloide, tercero; se mezcla con gasolina y luego se separa las hojas del líquido, cuarto; se filtra con ácidos y amoniaco para luego sacar la pasta base, quinto; se diluye con acetona y aceite para diluirla y luego se pone a escurrir, sexto y último, se prensa en “ladrillos”, se pone al horno y ya está lista para empacarla y venderla.

No obstante, se encontró que dos escritos hablan sobre los beneficios y las propiedades nutricionales de la hoja de coca en el cuerpo humano (Gómez, 2021 y Semana, 2020). Así pues, ambos mencionan que de acuerdo con un estudio realizado con hojas de coca de la Provincia del Chapare, Bolivia, la Universidad de Harvard en 1977 estableció que la composición nutricional de la hoja de coca es más alta en nutrientes que otros alimentos que están dentro de la canasta básica familiar, especialmente en calcio y en hierro (Duke, Aulik y Plowman. *Nutritional value of coca*). En este caso, si se compara la coca con la leche entera esta tiene 2.849% más porcentaje de calcio, a diferencia de la quinua tiene 5.9% más de proteína y en cuanto al banano tiene 0.372% más de potasio. Además, según investigaciones financiadas por la Open Society Foundations en los laboratorios de la Universidad Jorge Tadeo Lozano, las propiedades nutricionales de la hoja de coca, por ejemplo, sobrepasan en el porcentaje de fósforo y calcio que tienen productos básicos como las lentejas, el frijol, el maíz o el plátano.

Teniendo en cuenta lo anterior, es posible inferir sobre las propiedades nutricionales que tiene la hoja de coca en el organismo humano (Semana, 2020). Además, de acuerdo con un informe publicado por la Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito, la hoja de coca sin intervención química no genera adicción, ya que, en su estado natural es un estimulante como el café o el té que son famosos por sus propiedades vitamínicas (UNODC, 2015.) Por eso, desde antes del surgimiento del imperio inca, distintas comunidades han usado la coca para hacer infusiones de té. El mate de coca o té de coca es una infusión de hojas de coca utilizada en distintas zonas de Colombia, en el norte de Argentina y de Chile, en Bolivia, Perú y Ecuador (Villena & Suvain, 1997).

Además, se utiliza mucho por sus bondades digestivas, circulatorias, antifatigantes y anti-estrés, con ligeros pero significativos efectos estimulantes del estado de ánimo. Puede tomarse a cualquier hora del día y preferentemente después de las comidas como estomáquico. También está indicado en caso de indigestiones, cólicos y estados diarreicos. Su contenido en vitaminas y determinados oligoelementos hacen que al

mismo tiempo el Té de Coca constituya un complemento nutritivo de la dieta diaria. (Troyano & Restrepo, 2018 P. 69).

Finalmente, dentro de los artículos periodísticos se encontró que tres explican uno de los usos mayoritarios que le dan algunos indígenas y campesinos a la hoja de coca. (Acosta, 2019). En Colombia, el principal uso lícito que se le da a la hoja de coca es para mambear, en Perú y Bolivia se le conoce como acullicar y chacchar. Estos artículos, además, mencionan que desde la conquista es posible evidenciar cómo se han ido desapareciendo los usos ancestrales de la coca en diferentes zonas del país, lo cual contribuye a la pérdida de identidad cultural.

A pesar de ello, el “mambeo” de la coca ha persistido desde décadas pasadas dentro de algunas comunidades indígenas y campesinas. El mambeo es un polvo proveniente de la hoja de coca después de pasar por un proceso en el cual es necesario tostar, moler y cernir las hojas y además mezclarla con ceniza del árbol “cecropia” como aditivo alcalino. La forma en la que se realiza el mambeo es de la siguiente manera,

Se toma un puñado de hojas de coca y se enrollan entre sí, se introducen en la boca y se comienzan a masticar hasta humedecer, luego se llevan al cachete, se toma una cantidad mínima de Cal y se mezcla con las hojas en el cachete (Gato Dumas, 2019).

El mambeo “inhibe el sueño y el hambre; activa los sentidos y da claridad mental; regula la presión arterial y es un excelente antioxidante” (Animal Gourmet, 2019). De acuerdo con informes de la Open Society Foundations, Colombia no tiene registro de la población de mambeadores, sin embargo, Perú y Bolivia sí, contando con 3,5 y 3,0 millones de personas respectivamente.

Adicional a lo anterior, se realizó una revisión bibliográfica de siete artículos académicos, en donde se caracterizan por haber sido publicados en un periodo de tiempo que va desde 2013 hasta el 2021, excepto dos, en donde el primero fue publicado en 1981, el cual habla sobre el papel de la coca en las culturas andinas contemporáneas (Henman, 1981) Y el otro fue publicado 16 años después, en 1997, en donde se ahonda sobre las diferentes razas químicas y morfotipos de la hoja de coca, y sobre algunos beneficios de esta en relación a la adaptación del cuerpo con respecto a la altura.

Otro aspecto fue que de estos textos dos fueron escritos individualmente, uno por un hombre y otro por una mujer y de los cinco escritos restantes son de autoría compartida. Además, cabe mencionar que los textos escogidos abordan tres aspectos en específico, primero; mencionan la utilización de la hoja de coca dentro de la cocina, dos; cuentan desde cuándo diferentes comunidades utilizan la coca y tres; mencionan los diferentes usos que se le dan a la hoja de coca.

Conforme a la utilización de la coca para la producción de cocaína, se evidencia que los países con mayor producción de coca para usos ilícitos son Perú, Bolivia y Colombia. De acuerdo con el informe de Monitoreo de Territorios Afectados por Cultivos Ilícitos en

Colombia de la Oficina de Naciones Unidas contra la Droga y el Delito (UNODC), en el año 2019 se cultivaron 154.00 hectáreas de coca a lo largo del territorio nacional y aunque se reportó una disminución del 9% en comparación con el año anterior, la producción de cocaína se mantiene igual. En Colombia, los departamentos con mayores zonas de producción de hoja de coca son: El Magdalena; en La Sierra Nevada de Santa Marta, en Boyacá; en la región de Soatá, en la zona de la amazonia colombiana abarcada desde el Putumayo, Caquetá, Amazonas, Guaviare, Vaupés y Guainía, el Huila y en Caquetá; en el piedemonte caqueteño, y en el Cauca; en Tierradentro y el Macizo colombiano.

Por otra parte, todos citan el mismo informe de monitoreo de la UNODC, en donde expresan que en el segundo semestre del 2018 había 16.580 hectáreas de coca en los resguardos indígenas, lo que representa el 10% del total del territorio nacional. Además, en territorio afrocolombiano se encontraron 26.980 hectáreas, representando el 16% del total del territorio nacional. No obstante, al año siguiente, “el potencial de producción de clorhidrato de cocaína pura se estimó en 1.137 toneladas métricas, verificando un aumento de 1,5 %” (UNODC, 2019). De acuerdo con el mismo informe, pero del 2020, se halló que

Los departamentos que presentan incrementos notables en el área reportada entre 2019 y 2020 son: Córdoba (30%), Antioquia (27,5%), Bolívar (18%) y Chocó (18%). En cuanto a la tendencia a la reducción el mayor impacto está asociado a departamentos con una concentración significativa históricamente: Caquetá (-54 %), Putumayo (-20 %) y Nariño (-17 %) (UNODC, 2020).

Además, se evidenció que de un total de 1.228 toneladas de hoja de coca se usaron 997.300 para clorhidrato de cocaína pura.

En cuanto al tiempo, desde las primera utilidades de la hoja de coca, dos textos, Tellería, 2013 y Restrepo y Rodríguez, 2020, mencionan que de acuerdo a una expedición arqueológica en un pueblo donde habitaban cazadores en el nordeste de Perú, el doctor Tom Dillehay de la Universidad de Vanderbilt encontró evidencia de hojas de coca masticadas que datan de aproximadamente de unos ocho mil años. Y en Chile, gracias a los resultados arrojados por un análisis capilar de momias se evidenció que desde hace más de 2.000 años los indígenas de la zona mascaban hojas de coca. Y en Colombia, principalmente en la Sierra Nevada, se estima que el uso de la hoja de coca se remonta a la cultura de San Agustín en el siglo I después de Cristo. (Tellería, 2013)

Lo anterior, podría concluir que el reconocimiento que le hacen las comunidades a los usos tradicionales de la hoja de coca cumple para ser declarados como parte del patrimonio cultural inmaterial, puesto que es parte de la identidad y de la memoria colectiva de estos pueblos (Aguirre, O & Ramirez, 2020). No obstante, hay que aclarar, que la hoja de coca solo hace parte de la identidad y la memoria colectiva de las comunidades indígenas colombianas, dejando de lado el reconocimiento de los usos de la hoja de coca en otras comunidades, como, por ejemplo, la campesina. Así pues, debido a que la hoja de coca es sólo patrimonio

cultural inmaterial de los pueblos indígenas de Colombia, se le niega la posibilidad a distintos sectores de usar la misma con fines lícitos y nutricionales.

En cuanto a los diferentes usos que se le pueden dar a la hoja de coca, los dos textos mencionan que, de acuerdo a un documento publicado por el Comité de Adicciones, en 1863 el químico Angelo Mariani mezcló cocaína y alcohol y lo comenzó a vender bajo el nombre de “Vin Mariani”. Además, fabricó pastillas e infusiones de cocaína como uso terapéutico, principalmente para mejorar el estado de ánimo y reducir el cansancio, convirtiendo la cocaína en medicamento para tratar diferentes enfermedades (Comité de Adicción, 2014). Por otra parte, el farmacéutico John Stitj Pemberton a finales del siglo XIX debido a las restricciones de bebidas alcohólicas en Atlanta creó un estilo de vino que contenía cocaína. Otro artículo publicado en el Diario de Sevilla expresa que Pemberton uso dicha sustancia en las bebidas como una alternativa sin aditivos que proporciona alivios físicos, entre otros beneficios, y es de ahí que nace Coca-Cola, la hoy corporación mundial estadounidense de bebidas. Igualmente, como lo menciona la Revista Business Insider España, la cocaína fue el ingrediente secreto hasta 1903 de esta multinacional.

En 1920, en Estados Unidos los legisladores incluyeron la cocaína en la lista de narcóticos prohibidos. Pues, debido a que era un estimulante fuerte, se evidenció que el consumo diario provoca dependencia y acciones como pérdida del apetito o del sueño. De acuerdo con la investigación *¿Qué es la cocaína?* Según el Instituto Nacional sobre el Abuso de Drogas de Estados Unidos (NIDA) la cocaína es una droga en forma de polvo blanco y cristalino. Además, tiene diferentes nombres, como, por ejemplo, “nieve, talco o dama blanca” y en inglés se le conoce como “coke, C, snow, o flake”. Por otra parte

[...] los traficantes generalmente mezclan la cocaína con otras sustancias inertes, tales como la maicena, el talco o el azúcar; o con ciertas drogas activas como la procaína (una anestesia local de composición química parecida) u otros estimulantes, como las anfetaminas. Algunos consumidores combinan la cocaína con la heroína en lo que suelen llamar un “speedball” o como revuelto. (NIDA, 2020)

Así pues, para entender el papel de la hoja de coca y la historia de esta en Perú y Bolivia, máximos productores de coca, se usaron los textos de Tellería, 2018 y Villeta, 1997, en estos mencionan que estos países han encontrado en la industrialización legal de la coca una forma de promover el valor de la misma. Sin embargo, mencionan que en el 2008 la Junta Internacional de Fiscalización de Estupefacientes de las Naciones Unidas consideró la abolición y prohibición de la masticación de la hoja de coca y la utilización como infusión de té. En este caso, el Ministerio de Relaciones Exteriores de Perú fue quien defendió la masticación y utilización de la hoja de coca por ser un producto que reduce el cansancio, el hambre y combate el mal de altura (Routers, 2008).

Al tener en cuenta lo anterior, para entender el marco legal de la hoja de coca en Colombia se revisaron algunos artículos de la Constitución Política de Colombia de 1991, ya que, fue un factor importante para iniciar espacios de participación con las comunidades indígenas y

afrodescendientes, puesto que se reconoce la interculturalidad e incluye la protección y el respeto de las costumbres, tradiciones, y creencias de estos pueblos. Como ejemplo de ello, se analizó la Ley 397 de 1997 la cual reglamenta el consumo de hoja de coca como patrimonio inmaterial de los pueblos indígenas. Sin embargo, fue necesario leer la resolución 1478 del Ministerio de Protección Social del 2006 en el artículo 06, debido a que incluye que la hoja de coca y sus derivados son objeto de monopolio del Estado y son productos sometidos a fiscalización.

Igualmente, se revisó la circular V.C.M-601-0294-07 del INVIMA publicada en el 2007, la cual estigmatiza la hoja de coca, de modo que restringe que los productos a base de hoja de coca, como bebidas, galletas, dulces entre otros no se puedan comercializar ni publicitar fuera de los mismos resguardos. De ahí la lectura de la Sentencia C-882 de 2011, la cual hace revisión de dicha circular y logra una reforma por medio del Acto Legislativo 02 de 2009 el artículo 49 de la Constitución, y es así como el Congreso de la república decreta el derecho al uso ancestral de la hoja de coca. Sin embargo, en el 2010 el INVIMA publicó una alerta sanitaria para que la población se abstuviera de consumir productos a base de hoja de coca. De hecho, como lo menciona una noticia de Caracol Radio

El Invima solicitó a las Secretarías de Salud de todo el país intensificar las acciones de vigilancia y control en almacenes de cadena, hipermercados, tiendas naturistas y demás establecimientos de la cadena de distribución y comercialización de productos alimenticios, para retirar del mercado este tipo de productos. (Caracol Radio, 2010).

Sin embargo, cinco años después, el Consejo de Estado, gracias a La Sala de lo Contencioso Administrativo logró tumbar la alerta sanitaria 001 del 23 de febrero de 2010. Así pues, fue necesario leer la misma para entender de qué manera se logra ampliar la comercialización por parte de resguardos indígenas que realizan productos a base de hoja de coca, principalmente aromáticas. Además, se mantiene estipulado que solos los resguardos indígenas son los que pueden producir, transportar y comercializar productos a base de hoja de coca con funciones benéficas para la salud, como se evidencia dentro de las costumbres que datan de años atrás.

No obstante, es necesario recordar que en el 2017 el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) en el Cauca proceso un permiso ante el Fondo Nacional de Estupefacientes en el contexto del Acuerdo de Paz para investigar la hoja de coca desde su adquisición lícita. Así pues, lograron obtener el primer permiso en toda la historia de Colombia para estudiar, transportar y procesar la hoja de coca durante cuatro años (2019-2022) con fines netamente investigativos, haciendo excepción a los usos médicos mencionados en la Convención del 61.

De igual forma, se revisaron la ley 397 de 1997 y la Ley de Coca, ya que en Colombia la ancestralidad de la coca ha contribuido a que se analice la viabilidad para declararla como patrimonio cultural del país. Aquí, resulta necesario definir qué es cultura y que es patrimonio cultural, en primera instancia, la palabra cultura, aunque resulta ser una palabra compleja de

definir, en este trabajo se utilizará la definición que surge de la Ley 397 de 1997 del Congreso de Colombia, donde se expresa que:

[...] es el conjunto de rasgos distintivos, espirituales, materiales, intelectuales y emocionales que caracterizan a los grupos humanos y que comprende, más allá de las artes y las letras, modos de vida, derechos humanos, sistemas de valores, tradiciones y creencias (Ley 397 de 1997).

Y, finalmente, de acuerdo a Ley 1185 de 2008 el patrimonio cultural de la Nación es toda tradición, costumbre, hábitos, manifestaciones, productos, entre otros aspectos que son particulares de la nacionalidad colombiana. En el caso de la hoja de coca, de acuerdo con el artículo de la Universidad de los Andes es importante mencionar que esta no sería la que se patrimonializaría, sino serían sus usos y prácticas. Además, el artículo menciona que es posible declarar la hoja de coca como patrimonio cultural inmaterial ya que, de acuerdo a la legislación, hay tres requisitos fundamentales para definir una expresión cultural como patrimonio.

Primero, que las comunidades y los grupos la reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural; segundo, que esté vinculada con la identidad y la memoria colectiva de las comunidades y los grupos; y, por último, que se le atribuya un valor histórico, artístico, científico, estético o simbólico dentro de las ciencias sociales, las artes o las humanidades. (Aguirre & Ramirez, 2020).

## 2.6. Marco conceptual

Para la realización de este proyecto se tomará en cuenta la definición de ciertos conceptos que son pilares para abordar el tema de la producción e innovación de los usos de la hoja dentro de la gastronomía como forma de resignificación de la planta. En primera instancia se abordó el concepto de *resignificación ya que*,

[...] se habla de la Resignificación, como el proceso de volver a dar significado a algo: “aunque el concepto de resignificación no aparece en el diccionario de la Real Academia Española (RAE), la inclusión del prefijo –re- nos permite afirmar que el término hace referencia a volver a significar” (Word Press, 2019). Por consiguiente, cuando se hace alusión a esta capacidad, se refiere a que la persona otorga un valor o un sentido diferente a algo. En el ámbito de la psicología, la resignificación es vista como esa capacidad de otorgar un sentido diferente al pasado a partir de una nueva comprensión en el presente, es decir, dar un nuevo sentido al presente, tras una interpretación distinta del pasado ( Cardona, Pinto & Velásquez, 2020).

De igual forma, se consideró necesario entender que es la *identidad cultural*,

“[...] se entiende a todos aquellos elementos que permiten identificar, caracterizar, y mostrar que se tiene en común y que se diferencia entre los pueblos. La identidad cultural tiene carácter dinámico por sí e implica una dinámica necesaria, por su propio

sentido multifactorial y por la correlación temporal diversa, lo que determina que la identidad no esté sino que emerge. Entre los elementos que se identifican como parte de nuestras raíces que cimentan día a día nuestra identidad son: la tradición oral, la lengua, ritos y tradiciones, hábitos alimenticios, entre otros” (UNESCO, 2012).

Así pues, se podría entender la hoja de coca como identidad cultural de los pueblos que la utilizan con fines nutricionales y alimenticios en distintas regiones de Colombia desde el siglo I después de Cristo. Como ejemplo de ello está Perú y Bolivia, quienes consideraron la planta como identidad cultural y la declararon *patrimonio cultural* de los pueblos de los Andes.

“El patrimonio cultural de la Nación está constituido por todos los bienes y valores culturales que son expresión de la nacionalidad colombiana, tales como la tradición, las costumbres y los hábitos, así como el conjunto de bienes inmateriales y materiales, muebles e inmuebles, que poseen un especial interés histórico, artístico, estético, plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, ambiental, ecológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, filmico, científico, testimonial, reportaje, literario, bibliográfico museológico, antropológico y las manifestaciones, los productos y las representaciones de la cultura popular” (De acuerdo a las modificaciones realizadas en el Artículo 1 de la Ley 1185 de 2008).

Además, se entiende por patrimonio cultural inmaterial a,

“los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible” (UNESCO, 2016).

Del mismo modo los *saberes ancestrales* también son importantes para el proyecto

“Los saberes y usos relacionados con la naturaleza y el universo abarcan una serie de saberes, técnicas, competencias, prácticas y representaciones que las comunidades han creado en su interacción con el medio natural. Estos modos de pensar el universo, que se expresan en el lenguaje, la tradición oral, el sentimiento de apego a un lugar, la memoria, la espiritualidad y la visión del mundo, influyen considerablemente en los valores y creencias y constituyen el fundamento de muchos usos sociales y tradiciones

culturales. A su vez, esos modos de pensamiento son configurados por el entorno natural y el mundo más amplio de la comunidad [...] Además, los conocimientos y usos tradicionales constituyen el núcleo central de la cultura e identidad de una comunidad, pero su pervivencia corre un grave peligro a causa de la mundialización. Aunque algunos aspectos de los conocimientos tradicionales, como el uso medicinal de especies vegetales locales, pueden ser de interés para los científicos y las empresas, ello no impide que muchas prácticas ancestrales están desapareciendo. La rápida urbanización y la extensión de los terrenos agrícolas pueden tener graves consecuencias para el entorno natural de las comunidades y el conocimiento que éstas tienen del mismo”. (UNESCO)

Por otra parte, al tener en cuenta que la hoja de coca juega un papel importante dentro de la construcción de la identidad de algunos pueblos de Colombia, pues sus usos se remontan a saberes ancestrales, es fundamental distinguirla de la hoja de coca a la cocaína, en donde la última es una *sustancia psicoactiva*.

“Las sustancias psicoactivas son diversos compuestos naturales o sintéticos, que actúan sobre el sistema nervioso generando alteraciones en las funciones que regulan pensamientos, emociones y el comportamiento. Existen regulaciones para el control y fiscalización del uso de estas sustancias, ya sea para uso recreativo, como el alcohol o el tabaco; para uso farmacológico, como los tranquilizantes o analgésicos opiáceos, o de uso general, como los solventes industriales. Hay un grupo cuyo uso es considerado ilícito y sólo autorizado con fines médicos o de investigación, como el caso de la cocaína y sus derivados.

El uso de sustancias psicoactivas siempre implica un grado de riesgo de sufrir consecuencias adversas sobre distintos órganos y sistemas, las cuales pueden darse en el corto plazo, como en el caso de la intoxicación, la cual incrementa el riesgo de lesiones por accidentes o agresión, así como conductas sexuales en condiciones inseguras. El uso repetido y prolongado en el tiempo de estas sustancias, favorece el desarrollo de trastornos por dependencia, que son trastornos crónicos y recurrentes, caracterizados por necesidad intensa de la sustancia y pérdida de la capacidad de controlar su consumo, a pesar de consecuencias adversas en el estado de salud o en el funcionamiento interpersonal, familiar, académico, laboral o legal” (Organización Panamericana de la Salud).

Al entender la diferencia existente entre la hoja de coca y la cocaína, de acuerdo con diferentes investigaciones, la hoja de coca tiene distintos nutrientes para el ser humano, así pues, la *nutrición* es

“la promoción de una alimentación balanceada y saludable y las acciones para garantizar el derecho a la alimentación sana con equidad en el curso de la vida, mediante la reducción y prevención de la malnutrición, el control de los riesgos

sanitarios y fitosanitarios de los alimentos y la gestión intersectorial de la seguridad alimentaria y nutricional con perspectiva territorial” (Ministerio de salud).

Además, “la dieta humana, para ser completa y balanceada, debe contener nutrientes con valor energético, así como nutrientes sin valor energético, en cantidades correspondientes a las necesidades fisiológicas del organismo. Estos requerimientos varían de acuerdo a las características fisiológicas y estados del organismo, en particular sexo, edad, preñez, lactancia, etc.” (Guzmán, 2007).

## **2.7. Metodología**

Esta investigación se realizó gracias a un arduo trabajo de campo, principalmente en el corregimiento de Lerma - Cauca, donde se hizo una investigación sobre los usos lícitos que se le pueden dar a la hoja de coca en la gastronomía para aprovechar su carga nutricional. Se realizó un trabajo etnográfico donde gracias a entrevistas semiestructuradas, grabadas en audio y video y de aproximadamente 90 minutos cada una, se conoció cómo algunos campesinos usan la hoja de coca como materia prima de algunas recetas.

En Bogotá también se realizaron tres entrevistas semiestructuradas, grabadas en audio y video y de aproximadamente 90 minutos cada una, donde se habló con dos chefs que han usado la hoja de coca dentro de distintas preparaciones. Primero, por la carga nutricional de la planta, y segundo, para contribuir con la desestigmatización de la hoja de coca, la cual no es exclusivamente cocaína. Además, se habló con el director de políticas de drogas de la Open Society, quien nos habló de los permisos para producir productos a base de hoja de coca, la carga nutricional de la planta evidenciada en estudios bromatológicos y sobre los intereses de unir a los chefs en el proyecto de usar la hoja de coca como ingrediente principal de diferentes platos.

Finalmente se le hizo una entrevista en la ciudad de Popayán, grabada en audio y video de aproximadamente 60 minutos a la ecóloga Dora Troyano. Ya que, como coordinadora regional Cauca del Sena, fue quien recibió el primer permiso de la historia de Colombia para estudiar, investigar y usar en ese marco la hoja de coca.

## **2.8. Conclusiones**

Gracias a la producción ilícita de clorhidrato de cocaína en diferentes partes del territorio nacional, la hoja de coca, la cual se habría usado desde hace 9.000 años en comunidades indígenas y campesinas como ingrediente nutricional, medicina y símbolo de patrimonio cultural inmaterial, se consideró bajo tratados nacionales e internacionales como mercancía ilícita que financia la guerra. Lo cual deja de lado, primero, los saberes ancestrales que han usado la planta por décadas, y segundo, los componentes proteicos y vitamínicos de la planta que son beneficios para el cuerpo humano. Esto gracias a los hallazgos en diferentes estudios bromatológicos que se le han hecho a la hoja de coca en su estado natural, evidenciando que es un estimulante inofensivo diferente al clorhidrato de cocaína.

Por otra parte, se logró conocer un proyecto pionero en Colombia que apuesta por la resignificación de la planta desde su utilización en la gastronomía. Adaptando su textura y sabor a diferentes platos de panadería y pastelería, familias de Lerma - Cauca y diferentes chefs elaboran recetas a partir de la harina de coca que se obtiene después de un procedimiento natural de la hoja.

### **3. Anexos**

#### **3.1. Observación no participante**

Se realizó el método de observación indirecta donde se investigó y conoció los diferentes usos de la hoja de coca gracias a fuentes secundarias mencionadas en el estado de arte. Antes de empezar con el trabajo de campo, este método cualitativo me permitió analizar el fenómeno que quería estando a distancia. Además, me permitió recopilar la cantidad suficiente de fuentes que rectificaran la carga nutricional de la hoja de coca y sus beneficios en el cuerpo humano.

#### **3.2. Objetivos, justificación y metodología del Reportaje**

##### **- Objetivos**

##### **Objetivo general:**

Mostrar cómo los diferentes usos lícitos que se le pueden dar a la hoja de coca en la gastronomía pueden ayudar a su desestigmatización.

##### **Objetivos específicos:**

1. Identificar las diferencias que hay entre la cocaína y la hoja de coca en su estado natural.
2. Identificar los usos lícitos que se le pueden dar a la hoja de coca dentro de las gastronomía.
3. Mencionar la composición nutricional de la hoja de coca y como esta es benéfica para el cuerpo humano.

##### **- Justificación**

La hoja de coca posee 14 alcaloides, los cuales son sustancias estimulantes elaboradas por algunas plantas y vegetales. De acuerdo con una investigación de la la Universidad de Harvard, la coca tiene 0.5% de concentración de cocaína y un 2.2% de alcaloides tóxicos. No obstante, el resto de aminoácidos, ácidos y vitaminas la convierten en “la planta más completa del mundo en nitrógeno no proteínico, que elimina las toxinas y patologías del

cuerpo humano, y le proporciona dos propiedades de solubilidad e hidratación” (Troyano & Restrepo, 2018).

Al tener en cuenta lo anterior se puede decir que por décadas la producción y utilización de la hoja de coca se ha regido bajo un enfoque prohibicionista. Ya que, mayoritariamente, se relaciona a la producción de clorhidrato de cocaína. Lo cual deja de lado diferentes estudios bromatológicos que demuestran los beneficios de la coca en el cuerpo humano, además de negar los usos tradicionales de la planta en comunidades indígenas y campesinas que la han usado por generaciones como energizante, regulador de la presión arterial, antioxidante, entre otros usos.

Por tal razón, este reportaje propone mostrar los usos que se le pueden dar a la hoja de coca dentro de la gastronomía, para beneficiarse de las propiedades nutricionales que esta tiene en el cuerpo.

#### **- Metodología del reportaje**

Este trabajo se llevó a cabo mediante un enfoque cualitativo, ya que, gracias a la observación etnográfica y entrevistas semiestructuradas se pudo identificar como la producción e innovación en los usos de la hoja de coca dentro de la gastronomía contribuyen a la resignificación de la planta. Así pues, primero, la observación etnográfica permitió

describir y analizar lo que las personas de un sitio, estrato o contexto determinado hacen usualmente; así como los significados que le dan a ese comportamiento realizado bajo circunstancias comunes o especiales, y presentan los resultados de manera que se resalten las regularidades que implica un proceso cultural (Salgado, 2007).

Además, se realizaron entrevistas semiestructuradas grabadas en audio y video con una duración de aproximadamente 40 a 90 minutos, en las cuales se hizo una depuración de la información para el producto final. Las entrevistas dieron cuenta de tres aspectos importantes, primero, la diferencia entre la coca y la cocaína; segundo, los diferentes usos tradicionales de la hoja de coca dentro de la gastronomía y otras áreas, y tercero y último, la utilización e implementación de la hoja de coca en algunas recetas por parte de los chefs como forma de resignificación de la planta.

### 3.3 Autorizaciones de uso de derecho de imagen de los y las participantes en la realización del reportaje.

#### Autorización de uso de derechos de imagen sobre fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual

Yo, Miguel Angel Oetiz, con documento de identidad No. 1439670 de Bolivia mediante el presente formato autorizo a Valentina Castro, con documento de identidad No. 1010244348 de Bogotá, estudiante de la carrera de Periodismo y Opinión Pública de la Universidad del Rosario para que haga uso y tratamiento de mis derechos de imagen para incluirlos en su proyecto de grado, producto periodístico multimedia (Reportaje), así como de los derechos de autor; los derechos conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Esta autorización se registrará por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes:

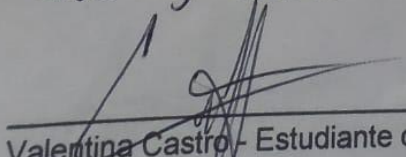
- Este video/foto podrá ser utilizado con fines educativos e informativos en diferentes escenarios y plataformas.
- La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para explotación de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de

Lerma - Cauca, el día 27 del mes 06 de 2022.

#### Firma autorización

Miguel Angel Oetiz  
Lider y músico

  
Valentina Castro - Estudiante de la Universidad del Rosario

## Autorización de uso de derechos de imagen sobre fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual

Yo, Dora Troyano, con documento de identidad No. \_\_\_\_\_ de Popayán mediante el presente formato autorizo a Valentina Castro, con documento de identidad No. 1010244346 de BOGOTÁ, estudiante de la carrera de Periodismo y Opinión Pública de la Universidad del Rosario para que haga uso y tratamiento de mis derechos de imagen para incluirlos en su proyecto de grado, producto periodístico multimedia (Reportaje), así como de los derechos de autor; los derechos conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Esta autorización se regirá por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes:

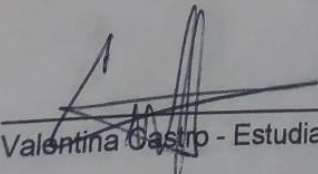
- Este video/foto podrá ser utilizado con fines educativos e informativos en diferentes escenarios y plataformas.
- La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para explotación de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de

Popayán, el día 25 del mes 06 de 2022.

### Firma autorización

Dora Troyano

  
Valentina Castro - Estudiante de la Universidad del Rosario

## Autorización de uso de derechos de imagen sobre fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual

Yo, ALEXANDER QUIJONES N., con documento de identidad No. 76'335.780 de Bolivar mediante el presente formato autorizo a Valentina Castro, con documento de identidad No. 1010244346 de Bogota, estudiante de la carrera de Periodismo y Opinión Pública de la Universidad del Rosario para que haga uso y tratamiento de mis derechos de imagen para incluirlos en su proyecto de grado, producto periodístico multimedia (Reportaje), así como de los derechos de autor; los derechos conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Esta autorización se registrará por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes:

- Este video/foto podrá ser utilizado con fines educativos e informativos en diferentes escenarios y plataformas.
- La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para explotación de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de

Leima - Cauca, el día 27 del mes 06 de 2022.

### Firma autorización

Alexander Quijones N.  
Gata

Valentina Castro  
Valentina Castro - Estudiante de la Universidad del Rosario

## Autorización de uso de derechos de imagen sobre fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual

Yo, Jose Heme y Ruiz, con documento de identidad No. 4631756 de BC mediante el presente formato autorizo a Valentina Castro, con documento de identidad No. 1010244346 de Boquetá, estudiante de la carrera de Periodismo y Opinión Pública de la Universidad del Rosario para que haga uso y tratamiento de mis derechos de imagen para incluirlos en su proyecto de grado, producto periodístico multimedia (Reportaje), así como de los derechos de autor; los derechos conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Esta autorización se regirá por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes:

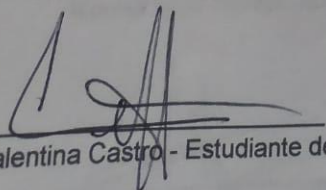
- Este video/foto podrá ser utilizado con fines educativos e informativos en diferentes escenarios y plataformas.
- La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para explotación de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de

Popayán - Lerma, el día 26 del mes 06 de 2022.

### Firma autorización

Jose Heme y Ruiz



Valentina Castro - Estudiante de la Universidad del Rosario

## Autorización de uso de derechos de imagen sobre fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual

Yo, Mónica Ríos C, con documento de identidad No. 1020723227 de \_\_\_\_\_ mediante el presente formato autorizo a Valentina Castro Sanabria con documento de identidad No. 1010244346 de BOGOTÁ, estudiante de la carrera de Periodismo y Opinión Pública de la Universidad del Rosario para que haga uso y tratamiento de mis derechos de imagen para incluirlos en su proyecto de grado, producto periodístico multimedia (Reportaje), así como de los derechos de autor; los derechos conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Esta autorización se registrará por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes:

- Este video/foto podrá ser utilizado con fines educativos e informativos en diferentes escenarios y plataformas.
- La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para explotación de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de

BOGOTÁ, el día 31 del mes mayo de 2022.

### Firma autorización

Mónica Ríos C

Mónica Ríos - Directora de Innovación y de Desarrollo de Gato Dumas Colombia

Valentina Castro

Valentina Castro - Estudiante de la Universidad del Rosario

## Autorización de uso de derechos de imagen sobre fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual

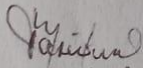
Yo, Dario Medina D., con documento de identidad No. 10541809 de Pop mediante el presente formato autorizo a Valentina Castro, con documento de identidad No. 1010744346 de Bogotá, estudiante de la carrera de Periodismo y Opinión Pública de la Universidad del Rosario para que haga uso y tratamiento de mis derechos de imagen para incluirlos en su proyecto de grado, producto periodístico multimedia (Reportaje), así como de los derechos de autor; los derechos conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

Esta autorización se registrá por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes:

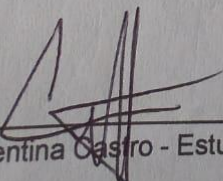
- Este video/foto podrá ser utilizado con fines educativos e informativos en diferentes escenarios y plataformas.
- La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para explotación de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de

Lerma, el día 25 del mes OC de 2022.

  
**Firma autorización**  
Lider social

Dano, familiar ~~padre~~ Juan Benavidez,  
firma en consentimiento por él.  
Don Juan no sabe leer ni escribir.

  
Valentina Castro - Estudiante de la Universidad del Rosario

## **Autorización de uso de derechos de imagen sobre fotografías y producciones audiovisuales (videos) y de propiedad intelectual**

Yo, Diego García Devis, con documento de identidad No.79784577 de Bogotá mediante el presente formato autorizo a Valentina Castro Sanabria, con documento de identidad No. 1010244346 de Bogotá, estudiante de la carrera de Periodismo y Opinión Pública de la Universidad del Rosario para que haga uso y tratamiento de mis derechos de imagen para incluirlos en su proyecto de grado, producto periodístico multimedia (Reportaje), así como de los derechos de autor; los derechos conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

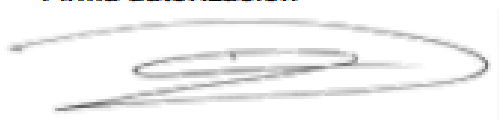
Esta autorización se registrará por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes:

- Este video/foto podrá ser utilizado con fines educativos e informativos en diferentes escenarios y plataformas.
- La presente autorización no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que las imágenes en las que aparezca podrán ser utilizadas en el territorio del mundo, así mismo, tampoco tiene ningún límite de tiempo para su concesión, ni para explotación de las imágenes, o parte de estas, por lo que mi autorización se considera concedida por un plazo de tiempo ilimitado.

Para constancia de lo anterior se firma y otorga en la ciudad de

Bogotá, el día 30 del mes marzo de 2023.

### **Firma autorización**



Diego García Devis, Director área Política Drogas, Programa América Latina y Caribe de OSF

### **3.4 Bibliografía**

Aguirre, P & Ramírez, D. (2020). Los usos ancestrales de la hoja de coca como patrimonio cultural inmaterial de Colombia: un reconocimiento pendiente. Boletín OPCA, 17, 50-60. Los usos ancestrales de la hoja de coca – OPCA (uniandes.edu.co)

Alcaldía Municipal de Ibagué (22 de junio del 2021). Ibagué celebrará el ‘Día del Tamal’ de manera virtual. Ibagué Vibra Ibagué celebrará el ‘Día del Tamal’ de manera virtual (ibague.gov.co)

Benhabib, S. (2006) Las reivindicaciones de la cultura. Igualdad y diversidad en la era global. Las reivindicaciones de la cultura. Igualdad y diversidad en la era global (REIS N°120. CRITICA DE LIBROS) (cis.es)

Bermúdez, A (1 de febrero de 2018) Paso a paso: de la hoja de coca a la cocaína ¡PACIFISTA! <https://pacifista.tv/notas/paso-a-paso-de-la-hoja-de-coca-a-la-cocaina/>

Caicedo, Y. Hoyos, G. Yépez, R & Sandoval, D. (14 de junio 2021) Usos agroindustriales de la hoja de coca en comunidades indígenas del departamento del Cauca, Colombia durante el postconflicto. Revista Política, Globalidad y Ciudadanía. Vol. 7. file:///D:/Users/Valentina%20Castro/Downloads/7(14)\_3.pdf

Caracol Radio (23 de febrero de 2010) Invima lanza alerta sanitaria contra productos que contengan hoja de coca. Caracol Radio Invima lanza alerta sanitaria contra productos que contenga hoja de coca | Nacional | Caracol Radio

Cardona, B. Pinto, G & Velásquez, A (Octubre de 2020) Resignificar el Presente, desde la Sanación del Pasado: Una Perspectiva desde las Representaciones Sociales y el Interaccionismo Simbólico. Artículo Arias Cardona - Pinto González - Velásquez Góez.pdf (tdea.edu.co)

Castro, E & Mora, J (2013). Tensiones existentes entre el reconocimiento constitucional de la diversidad étnica y cultural y la protección de los derechos fundamentales, derivado de las prácticas culturales, en lo relacionado con la prohibición del uso de la hoja de coca por parte de la comunidad Nasa en el departamento del Cauca. URVIO: Revista Latinoamericana de Estudios de Seguridad. <https://dialnet-unirioja-es.ez.urosario.edu.co/servlet/articulo?codigo=5407097>

Comisión Asesora para la Política de Drogas en Colombia. (2015). Lineamientos para un nuevo enfoque de la política de drogas en Colombia. Bogotá: Ministerio de Justicia y del Derecho. informe\_final\_comision\_asesora\_politica\_drogas\_colombia.pdf (odc.gov.co)

Correa, R (1 de octubre de 2021) Coca no cocaína, el proyecto galardonado por Colombia en el Bocuse D’Or Coca no cocaína, el proyecto galardonado por Colombia en el Bocuse D’Or. Revista Buen Gusto

<http://www.buengusto.co/coca-no-cocaina-el-proyecto-galardonado-por-colombia-en-el-bocuse-dor/>

Despensadm (8 de octubre de 2020) Estigma de la hoja de coca. Despensa de la Sierra. <https://despensadelasierra.com/estigma-de-la-hoja-de-coca/?v=42983b05e2f>

Dirección Nacional de Estupefacientes. Infocus contenidos audiovisuales. (2013) ¿La mata que mata? La coca es solo una planta. YouTube <https://www.youtube.com/watch?v=UbcDyNitkbE>

Duke, J. Aulik, D & Plowman, T. (1975). Nutritional Value of Coca. Botanical Museum Leaflets, Harvard University, 24(6), 113–119. <http://www.jstor.org/stable/41762296>

El Espectador. (15 de octubre de 2019) Restricciones para vender productos indígenas con hoja de coca, a la CIDH. El Espectador. <https://www.elespectador.com/judicial/restricciones-para-vender-productos-indigenas-con-hoja-de-coca-a-la-cidh-article-886192/>

El Espectador. (2011). Tortilla de hoja de coca gana Premio Nacional de Gastronomía. En Revista Cromos, pp. 22–25.

El País (14 de junio 2021) 'Reto Coca', el proyecto gastronómico que busca resignificar la hoja de la planta. El País. ['Reto Coca', el proyecto gastronómico que busca resignificar la hoja de la planta \(elpais.com.co\)](https://elpais.com.co)

El País (18 de septiembre de 2010) Chefs muestran potencial de coca en área culinaria. El País. [https://elpais.bo/archivo-ecos-de-tarija/20100918\\_13787-chefs-muestran-potencial-de-coca-en-area-culinaria.html](https://elpais.bo/archivo-ecos-de-tarija/20100918_13787-chefs-muestran-potencial-de-coca-en-area-culinaria.html)

El País. (11 de marzo de 2017) Evo Morales pide la despenalización de la hoja de coca. El País. [Evo Morales pide la despenalización de la hoja de coca | Internacional | EL PAÍS \(elpais.com\)](https://elpais.com)

El Tiempo. (06 de febrero 2007) Chef peruano crea platos y bebidas con hojas de coca. El Tiempo <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-2380401>

Espinosa, M (5 de julio de 2021) El experimento con coca que abrió oportunidad en el Cauca. El Tiempo. <https://www.eltiempo.com/colombia/otras-ciudades/reto-coca-en-lerma-cauca-con-minihuertas-de-hoja-de-coca-600840#:~:text=Corr%C3%ADa%20el%20a%C3%B1o%201999%20cuando,panes%20hasta%20limonada%20y%20arroz.cocaina.>

García, S (16 de julio de 2021) La empresa que reivindica la imagen de la hoja de coca en Colombia. Agencia Anadolu

<https://www.aa.com.tr/es/cultura/la-empresa-que-reivindica-la-imagen-de-la-hoja-de-coca-en-colombia/2306944>

Gómez, T (18 de agosto de 2021) Hoja de coca: propiedades y beneficios gastronómicos de una planta ancestral. El Espectador. <https://www.elespectador.com/gastronomia-y-recetas/hoja-de-coca-propiedades-y-beneficios-gastronomicos-de-una-planta-ancestral/>

González, C (septiembre 2003) Plan de vida para el Cauca - La hoja de coca como opción de desarrollo. INDEPAZ <https://www.indepaz.org.co/wp-content/uploads/2013/04/LEY-DE-COCA.pdf>

Henman, A (1 de enero de 1981) Mama Coca. file:///D:/Users/Valentina%20Castro/Downloads/HenmanAnthony\_MAMA\_COCA\_BilbioGranCauca\_Ed2008.pdf

Lab Gato Dumas (2019-02) Proyecto: Coca, no cocaína. Lab Gato Dumas. <https://www.labgatodumas.com/comestiblesconcoca>

Ley 397 de 1997. Gobierno Nacional. Principios fundamentales y definiciones

Barranquilla (7 de agosto de 1997) [Ley 397 de 1997 - Gestor Normativo - Función Pública \(funcionpublica.gov.co\)](http://funcionpublica.gov.co)

Mariño, L (2 de marzo de 2020) La alta cocina quiere con recetas reivindicar el nombre de la hoja de coca. La República <https://www.larepublica.co/ocio/la-alta-cocina-quiere-con-recetas-reivindicar-el-nombre-de-la-hoja-de-coca-2971207>

Molina, N. (2020). Caucho y coca: una aproximación a la economía extractiva y su incidencia en los procesos sociales en la Amazonía colombiana. Revista De La Facultad De Trabajo Social, 23(23), 156-169. Recuperado a partir de <https://revistas.upb.edu.co/index.php/trabajosocial/article/view/2729>

Montes, H (8 de octubre 2021) Concurso Bocuse D'or premia el proyecto colombiano Coca no es Cocaína. Portafolio <https://blogs.portafolio.co/somosibaritas/2021/10/08/concurso-bocuse-dor-premia-proyecto-colombiano-coca-no-cocaina/>

Muro, A (Abril de 2018). Usos, Impactos y Derechos: Posibilidades Políticas y Jurídicas para la Investigación de la Hoja de Coca en Colombia. [Doc-Posibilidades-políticas-y-jurídicas.pdf \(elementa.co\)](http://elementa.co)

National Institute on Drug Abuse (NIDA), (12 de junio de 2020). ¿Qué es la cocaína? NIDA [¿Qué es la cocaína?](#)

Noticias Caracol (13 de junio 2020) Almojábanas y mantequilla de hoja de coca: nueva alternativa de negocio. Noticias Caracol <https://www.youtube.com/watch?v=AMAza0Wiw0s&t=2s>

Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito. (mayo de 2018) Coca y cocaína. Terminología e información sobre drogas. Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito. [file:///D:/Users/Valentina%20Castro/Downloads/Terminology and Information on Drugs S 3rd Edition.pdf](file:///D:/Users/Valentina%20Castro/Downloads/Terminology_and_Information_on_Drugs_S_3rd_Edition.pdf)

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Edición 2016). Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003. [2003 Convention Basic Texts- 2016 version-SP.pdf \(unesco.org\)](#)

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2012) Fácil Guía Uno, Cultura y Nuestros Derechos Culturales. [Fácil guía 1: Cultura y nuestros derechos culturales; 2012 - 228345spa.pdf \(unesco.org\)](#)

Orozco, F (02 de marzo de 2020) La hoja de coca: un plato fuerte de la investigación. SENA <https://www.sena.edu.co/es-co/Noticias/Paginas/noticia.aspx?IdNoticia=4243>

Pachón, A (4 de octubre de 2019). Productos a base de coca, un negocio que marcha a cuentagotas en Colombia. Sputnik Mundo. <https://mundo.sputniknews.com/20191004/productos-a-base-de-coca-un-negocio-que-marcha-a-cuentagotas-en-colombia-1088883994.html>

Radiónica (1 de junio 2021) La hoja de coca en la cotidianidad de la cocina. Radiónica. <https://www.radionica.rocks/regiones/la-hoja-de-coca-en-la-cotidianidad-de-la-cocina>

Rendón, O (16 de octubre de 2019) ¿Puede la hoja de coca volverse un cultivo legal? El colombiano. [¿Puede la hoja de coca volverse un cultivo legal? \(elcolombiano.com\)](#)

Restrepo, D. Eventos, R & Rodríguez, S. (2020) COCA: del estigma a la oportunidad. CECED. <https://cesed.uniandes.edu.co/wp-content/uploads/2020/04/COCA.DEL-ESTIGMA-A-LA-OPORTUNIDAD-2.pdf>

Ruiz, O. (2006). El derecho a la identidad cultural de los pueblos indígenas y las minorías nacionales: una mirada desde el sistema interamericano. Sur - Revista Internacional De Derechos Humanos, 3(5). Disponible en: <http://www.corteidh.or.cr/tablas/r23477.pdf>

Salgado, C ( 2007) Investigación cualitativa: diseños, evaluación del rigor metodológico y retos.

[Investigación cualitativa: diseños, evaluación del rigor metodológico y retos \(scielo.org.pe\)](https://scielo.org.pe)

Semana (27 de febrero de 2020) Las increíbles propiedades que encontró el Sena y Gato Dumas en la hoja de coca. Semana [¿Qué nutrientes encontró el Sena y Gato Dumas en la hoja de coca? \(semana.com\)](https://semana.com).

Sentencia T-387/13. República de Colombia. Recuperado el 14 de marzo del 2022, de <https://www.corteconstitucional.gov.co/relatoria/2013/T-387-13.htm>

[Serrano, S. 2017, julio 11. Guía para conseguir y usar la hoja de coca en Bogotá. ¡PACIFISTAS!](https://pacifista.tv/notas/guia-para-conseguir-y-usar-la-hoja-de-coca-en-bogota/)  
<https://pacifista.tv/notas/guia-para-conseguir-y-usar-la-hoja-de-coca-en-bogota/>

Tellería, L (2013). Bolivia y la despenalización de la hoja de coca como estrategia de cambio. Iustitia. <https://doi.org/10.15332/iust.v0i12.1496>

Troyano, D & Restrepo, D (2018). La industrialización de la hoja de coca es un camino para la innovación, desarrollo y paz en Colombia. Open Society Foundations. [https://www.researchgate.net/profile/Dora-Troyano/publication/334770569\\_LA\\_INDUSTRIALIZACION\\_DE\\_LA\\_HOJA\\_DE\\_COCA/links/5d40593b92851cd046947fa6/LA-INDUSTRIALIZACION-DE-LA-HOJA-DE-COCA.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Dora-Troyano/publication/334770569_LA_INDUSTRIALIZACION_DE_LA_HOJA_DE_COCA/links/5d40593b92851cd046947fa6/LA-INDUSTRIALIZACION-DE-LA-HOJA-DE-COCA.pdf)

Troyano, D y García, D (2019) La hoja de coca en la gastronomía colombiana. Tierra de Paz . [https://gastronomico.org.co/wp-content/uploads/2020/03/hoja\\_coca\\_gastronomia\\_colombiana.pdf](https://gastronomico.org.co/wp-content/uploads/2020/03/hoja_coca_gastronomia_colombiana.pdf)

Viaño, B (11 de octubre de 2021) La gastronomía colombiana reivindica el uso de la hoja de coca en la cocina. RTVE <https://www.rtve.es/noticias/20211011/colombia-cocaina-gastronomia/2132080.shtml>

Villena, M & Suvain, M (marzo 1997) Usos de la hoja de coca y salud pública. Instituto Boliviano de Biología de Altura. [https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins\\_textes/divers13-08/010057947.pdf](https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers13-08/010057947.pdf)

Wills, S (6 de julio 2027). La vida con el poporo: un viaje de mambe y coca en la Sierra Nevada. Pacifista <https://pacifista.tv/notas/la-vida-con-el-poporo-un-viaje-de-mambe-y-coca-en-la-sierra-nevada/>.

