



Serie documental: “El sabor de mi tierra: Los platos olvidados de la cocina colombiana”

Autor

MARÍA ALEJANDRA SARMIENTO CUÉLLAR

**Trabajo presentado como requisito para optar por el
título de PROFESIONAL EN PERIODISMO Y OPINIÓN PÚBLICA**

Director,

RODRÍGUEZ PAREJO, IVÁN FELIPE

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

Bogotá - Colombia

2024



El sabor de mi tierra

LOS PLATOS OLVIDADOS DE LA COCINA COLOMBIANA



Universidad del
Rosario

Una serie documental de
María Alejandra Sarmiento Cuéllar

INTRODUCCIÓN	4
1. FICHA TÉCNICA	5
2. MOTIVACIÓN	6
3. JUSTIFICACIÓN	7
4. OBJETIVO	9
5. METODOLOGÍA	10
6. MARCO TEÓRICO Y ESTADO DEL ARTE	11
6.1. Importancia de las tradiciones culinarias	11
6.2. Biodiversidad	12
6.3. Influencias indígenas, afro y demás	13
6.4. División territorial colombiana	14
6.5. La extrañeza a la comida	14
7. CRONOGRAMA	16
8. PRESUPUESTO	17
9. CONCLUSIÓN	19
ANEXO 1: REFERENCIAS	20
ANEXO 2: FORMATO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y VIDEO	24
ANEXO 3: CONSENTIMIENTOS INFORMADOS PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y VIDEO FIRMADOS	25

Introducción

El presente documento es el libro de producción del trabajo de grado y serie documental “El sabor de mi tierra: Los platos olvidados de la cocina colombiana”. Este proyecto se adentra en la diversa y rica gastronomía de Colombia para rescatar y destacar aquellos platos tradicionales que, a pesar de su valor cultural y culinario, han sido eclipsados por fenómenos de regionalización. A lo largo de estas páginas, se desglosan aspectos esenciales como la ficha técnica, la motivación y justificación del proyecto, los objetivos planteados, así como la metodología, el marco teórico y estado del arte que fundamentan cada etapa de la producción.

Dentro de este contexto, el lector encontrará un recorrido detallado que abarca desde la conceptualización inicial hasta la conclusión del proyecto, pasando por un cronograma detallado y una evaluación presupuestaria. Adicionalmente, se incorporan anexos legales que establecen el marco normativo y jurídico necesario para la ejecución de la serie documental. Con “El sabor de mi tierra: Los platos olvidados de la cocina colombiana”, se aspira no solo a documentar, sino también a revitalizar y valorar la riqueza culinaria colombiana, ofreciendo una mirada profunda y auténtica que resuene con la identidad y diversidad gastronómica del país.

1. Ficha técnica

Título	El sabor de mi tierra: Los platos olvidados de la cocina colombiana
Sinopsis	Una serie documental en la que cocineras colombianas cuentan sus historias y aportan sabores tradicionales relegados a regiones específicas del país. En esta exploración, conoce el jute de papa de Monguí, el casabe de Leticia, el sudado de piangua de Buenaventura y el pirarucú de Sacambú.
País	Colombia
Año	2023
Duración	50 minutos
Género	Serie documental
Dirección	María Alejandra Sarmiento Cuéllar
Producción	María Alejandra Sarmiento Cuéllar
Música	Andrés Abril (Jute de papa) Nelson Patrick Antonio López Mesia (Casabe) Grupo Orillas del Río Guapi (Sudado de piangua) Kunan Pacha (Pirarucú)
Reparto	Luz Marina Avello Dueñas (Jute de papa) Sonia Florez Albán (Casabe) Mario Fernández Lorenzo (Casabe) Sandra Patricia Silva (Casabe) Celmira Pinto (Casabe) Mari Luz Valencia (Sudado de piangua) Enriqueta Rentería Gamboa (Sudado de piangua) Luz Nelli Rentería (Sudado de piangua) Orfilia Rentería Gamboa (Sudado de piangua) Ana Eri “La Chiqui” Fernández (Sudado de piangua) Clara Gutiérrez Pérez (Pirarucú) Elisberto “Bebeto” Almeida Holanda (Pirarucú) Anderson Gonzaga (Pirarucú) Juana Camacho Segura Lucas Barrientos Correa

2. Motivación

Desde que era pequeña, he tenido la impresión de que mi familia está hecha de pan con chocolate. Mi bisabuela materna, todos los días sin falta, tomaba chocolate y lo acompañaba con pan a las onces; era una práctica casi religiosa. Mi abuela paterna, por su lado, siempre que hace el desayuno, lo acompaña con el mismo pan con chocolate. Las onces santafereñas estaban obligadas a incluir esta bebida dulce, espesa y caliente, la cual tenía que estar acompañada de pan. Cada quién la bebía como quería. Con queso en el fondo, remojando el pan, haciendo “sopas”, tan tibio que parece frío, hirviendo, con más o menos azúcar. Pero la bebida de dioses debía ser parte de la comida diaria.

Tratando de definir un tema para este trabajo de grado, consideré la naturaleza del pan con chocolate, y me di cuenta de la conexión tan íntima que un grupo de personas puede tener con un plato como este. Por esto, decidí ir en busca de platos colombianos, que hayan creado esta misma conexión con su alrededor, los cuales personas de diferentes lugares no conozcan.

No es un secreto que Colombia es un país fuertemente dividido en regiones, lo que pertenece a una puede no conocerse en la otra. Así que, en esta misión de rescate, fui a encontrar platos colombianos que se han olvidado, o simplemente nunca se han presentado, en el resto del país: pero que siguen marcando su conexión al territorio y su gente.

3. Justificación

La cocina es un hecho cultural donde hay interacciones utilitarias y significativas, por esto las cocinas tradicionales son patrimonio cultural, parte de la identidad y cultura de un pueblo (Sánchez Gutiérrez, 2019). En Colombia hay una subdivisión geográfica y cultural conocida como regionalismo en la que cada región ha tomado una expresión política y cultural autónoma del país (Restrepo, 2004). Igualmente, Colombia es el segundo país más biodiverso del mundo, pero según el Instituto Humboldt “la biodiversidad colombiana ha evidenciado una disminución promedio del 18%” (Cadena, P. 2018). Esta biodiversidad da pasos a platos típicos considerados como “exóticos”, “raros” o “poco apetecibles” (García Sierra, J. C. 2019), los cuales, casi necesariamente, quedan relegados a las regiones donde se producen.

Internacionalmente se ha estado dando paso al reconocimiento de recetas tradicionales a nivel mundial con casos como el de México donde su comida se declaró patrimonio inmaterial de la humanidad (Silva et al., 2016).

Se reconoce que Colombia es un país de mucha diversidad, tanto biológica como cultural. Al ser un país subdividido no se puede hablar de una cocina nacional sino de cocinas regionales. La ignorancia de estos platos dentro de las diferentes regiones de Colombia afecta su aceptación y eventual distribución, por esto es importante distribuir esta información acerca de la cultura del país, para que sea un conocimiento popular con menos estigmas (Arteta Gamerdinger, 2009).

La fascinación por las comidas exóticas es parte de una lógica colonialista, la neofilia en una sociedad marcada por el multiculturalismo es parte del privilegio al acceso y consumo de la comida del “otro” (Aguilera Bernal, 2018). En los contextos turísticos comer otras comidas es una vía de acceso a otras culturas que permite la exploración, pero a la vez el distanciamiento, esto se da en Colombia. Teniendo en cuenta la división social, económica y cultural, el desconocimiento de las otras culturas alimentan esta tensión de lo nuevo, sin embargo, también es parte el temor, en esto se fundamenta el exotismo alimentario (Restrepo, A. 2004). Los platos como el chicharrón de pirarucú y el casabe en el Amazonas, el jute de papa en Boyacá y el sudado de piangua en Valle del Cauca y Chocó son desconocidos e intrigantes para una población ajena a estos lugares. El turismo gastronómico, al igual que los puntos de consumo de estas preparaciones por parte de

ajenos, está fundada en la ambigüedad donde el deseo y la distancia logra movilizar la sensación de desconocimiento, este elemento ajeno es “un peligro que seduce” (Aguilera Bernal, 2018, p. 674).

La mayoría de las comidas tradicionales colombianas han sido recluidas a la parte de atrás de la cocina siendo vistas como comida de campesino o de segunda clase (Leyva Trinidad, Pérez Vásquez, 2015). Esta relegación, acompañada de la regionalización y la exotización, crean la posibilidad de que estas comidas queden limitadas a los espacios en los que se producen. Con este proyecto se busca

4. Objetivo

El objetivo del producto periodístico se centra en documentar las ricas tradiciones culinarias de diversos platos representativos, entre los que se encuentran el chicharrón de pirarucú, el sudado de piangua, el casabe y el jute de papa. A través de este enfoque, se busca analizar tanto los impactos económicos como culturales que estos platos podrían tener en la región. Además, se pretende abordar el aparente olvido de estos alimentos tradicionales debido a procesos de regionalización.

En términos más amplios, el objetivo general del proyecto es presentar y destacar este "olvido" que parece envolver a la comida tradicional colombiana cuando se regionaliza. Este concepto de "olvido" se examina especialmente en relación con los mencionados platos tradicionales: el chicharrón de pirarucú, el sudado de piangua, el casabe y el jute de papa.

Para alcanzar una visión más detallada y específica, se han establecido varios objetivos específicos. En primer lugar, se busca exponer y destacar este "olvido" percibido en los platos colombianos, especialmente por parte de aquellas personas que no han tenido la oportunidad de degustarlos o desconocen su existencia. Además, se pretende analizar y representar cómo las divisiones regionales en Colombia, que surgen a partir de diferencias políticas, sociales, culturales y geográficas, influyen significativamente en este fenómeno de olvido de los platos tradicionales mencionados. En conjunto, estos objetivos específicos proporcionan un marco integral para entender y abordar la problemática de la preservación y valoración de la comida tradicional colombiana en un contexto regionalizado.

5. Metodología

La metodología empleada para la realización de esta serie documental se estructuró en diferentes fases, garantizando así una producción coherente y efectiva que reflejara fielmente el objeto de estudio.

En la etapa de preproducción, se llevó a cabo un exhaustivo trabajo de investigación que comprendió la elaboración del marco teórico y un análisis detallado del estado del arte relacionado con el tema central de la serie documental. Este proceso permitió establecer las bases conceptuales y teóricas que orientaron el desarrollo posterior del proyecto, asegurando un enfoque fundamentado y contextualizado. Además, en esta etapa se delimitaron los platos y locaciones a las cuales se viajaría para la realización.

La fase de producción se centró en la realización de grabaciones en los lugares previamente delimitados. Concretamente, se viajó a poblaciones como Buenaventura, Leticia, Sacabú y Monguí con el objetivo de registrar de manera auténtica y directa los platos tradicionales y las técnicas culinarias de las cocineras locales. Además, se estableció un contacto cercano con otras personas involucradas en la producción de cada plato, lo que enriqueció el contenido audiovisual al incorporar diferentes perspectivas y saberes. En Bogotá, también se hizo la grabación de las voces expertas, buscando desde antes perfiles que se acogieran a la naturaleza del proyecto y que pudieran iluminar el proceso desde un punto de vista académico.

Finalmente, en la etapa de postproducción, se realizó un meticuloso proceso de edición que contempló la elaboración individual de cada capítulo de la serie. Siguiendo una escaleta y un tratamiento previamente establecido, se editó cada episodio en un orden cronológico basado en el momento de grabación. Este enfoque permitió garantizar una narrativa coherente y fluida, asegurando que cada capítulo reflejara de manera precisa y efectiva la esencia de los platos y las historias de las cocineras tradicionales.

En resumen, la metodología adoptada para la realización de esta serie documental se caracterizó por un enfoque estructurado y sistemático, que integró la investigación teórica, la producción en campo y la edición postproducción para crear un producto audiovisual cohesivo y significativo sobre la gastronomía tradicional colombiana.

6. Marco teórico y estado del arte

Para la investigación de este proyecto se tuvieron en cuenta 35 artículos académicos y 35 artículos periodísticos, todos enfocados en las tradiciones culinarias, la biodiversidad como herramienta en la gastronomía, las influencias indígenas, afro y otras en la cocina Latinoamericana y las comidas “extrañas” tanto en Colombia como en el mundo.

6.1. Importancia de las tradiciones culinarias

Las cocinas tradicionales son parte del patrimonio identitario y de la cultura de los pueblos, un hecho cultural que una sociedad utiliza para garantizar su supervivencia (Sánchez Gutiérrez, 2019). Estas son mucho más que solo la comida, abarcan interacciones sociales ya que el consumo se hace en comunidad y es parte de las festividades (Arabia, 2018). “Comer y beber están integrados por dos sistemas: uno material donde se procuran y preparan los alimentos y las bebidas y otro ideológico integrado por múltiples aspectos simbólicos entre ellos, jurídicos, económicos, religiosos, de parentesco y otros aspectos particulares” (Vargas, 2013, pp. 14-15). El ser humano es capaz de darle a los alimentos valores diferentes a solo los alimenticios, estos son objetos dotados de significados socioculturales (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2010).

Estos saberes, tradicionalmente llevados por mujeres, han sido devaluados por los sistemas hegemónicos, a pesar de ser estos claves para la sobrevivencia y la emergencia de una tradición culinaria propia (Palacios Sinisterra, 2020). Por esta misma discriminación se advierte una pérdida de los platos tradicionales, al igual que el decremento en su consumo (Patiño Ossa, 2012). Esta transmisión se da usualmente de madre a hija, ya que la incorporación de las nuevas generaciones es una estrategia clave para la conservación de estos conocimientos (Hagman Aguilar & Gispert Cruells, 2018). Esta reproducción social y cultural hace que la misma comida se reproduzca en contextos diferentes, apegándose a un espacio y una comunidad (Alonso Bolaños, 2014).

En México la pérdida de estos conocimientos ha dado a un crecimiento de sustitución de cultivos endémicos y al consumo de comidas poco nutritivas, o comida chatarra, que se basan en recetas ajenas y poco alimenticias (Leyva Trinidad & Pérez Vázquez, 2015). “El mercado global ha venido a desplazar los productos locales y con ello, los hábitos

alimenticios en muchas comunidades” (Leyva Trinidad & Pérez Vázquez, 2015, p. 868). A pesar de tenerse acceso a diferentes alimentos vegetales y animales, en muchos lugares de América Latina el consumo se reduce a una dieta reducida y poco apegada a los conocimientos tradicionales (Alonso Bolaños, 2014). El consumo de ciertos alimentos parecería no gozar de prestigio, lo que sería la razón que explique su escasa circulación (Chirif, 2005, p. 98).

Sin embargo, es posible recordar estas rutas agrícolas y gastronómicas para enriquecer la cultura y sensibilizar acerca de los saberes locales y regionales vivos (González Vega, 2017). “Reconoce que las tradiciones de la cocina y la alimentación son factores constitutivos de la identidad, la pertenencia y continuidad histórica de la nación, las regiones y sus localidades” (Patiño Ossa, 2012, p. 73). Esto se ve en la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia del Ministerio de Cultura, quienes están tomando acciones como las dichas anteriormente para conservar estos conocimientos gastronómicos tradicionales.

6.2. Biodiversidad

La megabiodiversidad es un elemento clave en la evolución de la cocina tradicional ya que los recursos alimentarios se dan de la fauna, vegetales, hongos, etc. encontrados en este territorio (Silva et al., 2016). A pesar de ser el segundo país con mayor biodiversidad, Colombia no tiene la riqueza culinaria como Perú, esto es porque las cocinas regionales se han ignorado por décadas (Chirif, 2005). “En todas estas iniciativas la educación del consumidor es necesaria, puesto que en muchos casos las nuevas generaciones han perdido en su educación familiar el vínculo con los sabores de los abuelos, por lo cual les resultan extrañas algunas preparaciones” (Cavelier, 2016, p. 72)

La provisión de alimento se encuentra indisolublemente ligada a la diversidad de plantas, animales, hongos u otros organismos en una región, y al bagaje cultural de los pueblos que, sin duda, ha moldeado su gastronomía. Esto implica un aprovechamiento y conocimiento de los diferentes recursos naturales a través de actividades como la recolección, la agricultura, la pesca o la caza (y hoy también la ganadería), según el entorno. (Báez Montes et al., 2012, pp. 316-317)

De esta manera se ve la estrecha relación entre la diversidad biológica y la variedad y desarrollo alimentario en un contexto local (Álvarez Aristizábal et al., 2018).

En América Latina se dio un proceso de modernización en la agricultura resultando en la integración vertical y horizontal de las compañías de semillas y agroquímicos, eliminando la variedad agrícola (Consuegra, 2016). “Muchas de las actividades humanas están reduciendo de manera paulatina la capacidad de mantener la gran biodiversidad que nuestro planeta tiene, debido básicamente a la influencia de una minoría, con poder casi absoluto sobre el destino de la humanidad” (Sánchez Velásquez, 2001, p. 27). Las relaciones entre las plantas alimenticias y la comunidad se mantienen, pero han sido olvidadas paulatinamente por todo este proceso, algunas sin embargo se han transformado (Consuegra et al., 2021).

Debido a que estos temas han sido poco estudiados hay una falla en las políticas que buscan resguardar estos conocimientos, no se ha tenido en cuenta la importancia de esta fauna y flora para las comunidades tradicionales (Ramos Roca, 2019). Durante décadas estas transformaciones territoriales han cambiado la forma en que los habitantes de diferentes zonas se alimentan, y no para bien (Campos Quezada, 2019).

En consecuencia, para que las poblaciones humanas sigan disfrutando diferentes sabores, combinaciones y nutrientes en su dieta es inaplazable realizar acciones para la conservación y gestión adecuada de los sistemas agrícolas que las soportan, así como salvaguardar los saberes populares que los sustentan. (Silva et al., 2016, p. 7)

Para esto no solo es necesaria la conservación de la biodiversidad, que es literalmente el ingrediente principal, también se necesitan resguardar los conocimientos tradicionales: una combinación deliciosa.

6.3. Influencias indígenas, afro y demás

La cocina colombiana no aparece de la noche a la mañana en la olla de una mujer campesina, es una amalgamación de tres comunidades clave: los indígenas, los africanos y los españoles. “Las cocinas indígenas no son únicamente recetas sino también saberes, conocimientos locales, historias colectivas, relaciones de género, procesos identitarios y diálogos entre generaciones que forman parte de la patrimonialización” (Magaña Santiago, 2019, p. 3). Igualmente, de los barcos esclavistas se bajaron las mujeres negras con un equipaje de información traducido en sentimientos, aromas, colores y sabores; ingredientes principales para las nuevas culturas americanas (Palacios Sinisterra, 2020).

Los europeos por otro lado trajeron innumerables expresiones regionales y locales acompañadas de ingredientes como el trigo (Patiño Ossa, 2012).

“Desde su llegada las mujeres negras estuvieron signadas a las labores domésticas, pero su creatividad y liderazgo la llevaron a destacarse en el mundo de la cocina” (Palacios Sinisterra, 2020, p. 88). Así las mujeres negras esclavizadas tuvieron que ingeniárselas para satisfacer tanto a sus esclavistas como a sus compañeros y mantener una expresión cultural y de otredad a través de la cocina (Palacios Sinisterra, 2020). La mayoría de las cocinas latinoamericanas son constituidas por una amalgama de sabores, combinaciones y formas de elaboración resultado de estas combinaciones culturales notoriamente forzosas (Espejel Blanco et al., 2014). El chorizo español, las lentejas africanas y acompañados de la papa y el cilantro latinoamericano hacen un gran plato, porque las tres culturas aportaron sus conocimientos a esta identidad culinaria.

6.4. División territorial colombiana

La unificación del estado colombiano es una mentira, tanto social como culturalmente. Desde 1821 la Constitución de Cúcuta estableció una división política y administrativa que se daría en los departamentos (Restrepo, 2004). “El federalismo tuvo su explicación en la existencia de las regiones heredadas de la historia colonial, diferenciada por su desigual desarrollo económico, sus específicas estructuras sociales y sus propios focos de poder político local.” (Restrepo, 2004, p. 46)

Pero no solo es política la división, culturalmente también se ve, por esto no se puede hablar de una cocina nacional, sino que se tiene que entender como muchas cocinas regionales. “Colombia es un país de regiones, y cada una de ellas tiene sus propias expresiones culinarias. También, cada vez se toma más conciencia de la necesidad e importancia del estudio y difusión de las cocinas regionales” (Patiño Ossa, 2012, p. 17).

6.5. La extrañeza a la comida

Lo extraño de la comida no es nada más allá que aquello que confronta las costumbres propias por el distanciamiento social, temporal o espacial entre aquél que las consume y el alimento en sí. Sin embargo, estas distancias se están acortando gracias a la rapidez de los transportes, la refrigeración y a los sistemas de comercialización (Arteta Gamerding,

2009). Esto puede causar tanto fascinación como terror, una tensión fundamental del exotismo alimentario (Aguilera Bornand, 2018).

Comer otras comidas se ha estabilizado como vía de acceso a la alteridad, sobre todo cuando el consumo alimentario se enmarca en contextos turísticos como en el caso de Paumayén. En el marco del turismo cultural las comidas operan como “una vía de acceso a otras culturas, y a la vez permiten identificarse y distanciarse, descubrir al otro y comprenderse mejor a sí mismo” (Aguilera Bornand, 2018, p. 674)

La idea del exotismo tiene origen en la colonización y nace de esta mezcla de fascinación y rechazo, pero sobre todo porque se le quiere interpretar como algo lejano, algo que no se quiere entender. Algo fundamentalmente ajeno y por lo tanto solo interesante pero no válido de aceptación (Amenda, 2009; Arteta Gamerdinger, 2009).

Junto a esta neofilia nace una tendencia a consumir productos considerados exóticos para encontrar nuevas experiencias gastronómicas (Zaragozano, 2007) “La comida es compartir un paisaje, un momento, una plática; es compañía que invita, y sin querer va llevando a no ser ya “el otro”, con el paso del tiempo se disfruta sin comparar con lo propio, y sin juzgar según el personal canon de los prejuicios y condicionamientos culturales” (Arteta Gamerdinger, 2009, p. 83).

Los cuatro productos elegidos en el estudio, a pesar de no tener un distanciamiento considerable con el centro o las ciudades más pobladas de Colombia, se les sigue viendo como alimentos exóticos. El jute de papa, de origen chibcha, es papa podrida o dañada por el agua, se fermenta durante cuatro meses y se sirve como un manjar, recuerdo de tiempos pasados (Cotrino Velásquez, 2018). El pirarucú es un pescado blanco de la Amazonía considerado uno de los peces más grandes de agua dulce del mundo, después de pescado, lavado y secado es cortado en trozos pequeños que son macerados y fritos (Redacción Gastronomía, 2021). El casabe es una torta de “yuca brava”, llamada así por su contenido de cianuro, que, de no ser eliminado mediante un largo y sabio procedimiento, tiene efectos letales para quien la consume (Chirif, 2021). Y, finalmente, la piangua es un molusco bivalvo que crece comúnmente en el lodo de los manglares del Pacífico, el cuál se extrae de manera artesanal y se cocina en un sudado con leche de coco (Lucero, Catera & Neira, 2012)

7. Cronograma

Actividad	Enero 2022	Febrero 2022	Marzo 2022	Abril 2022	Mayo 2022	Junio 2022	Julio 2022	Agosto 2022	Enero 2023	Octubre 2023	Noviembre 2023
Dossier con sinopsis, justificación, tratamiento, etc.	X	X									
Plan de grabación		X									
Grabación en Boyacá			26 - 02								
Grabación en Buenaventura					06 - 12						
Grabación en Leticia 1						19 - 30					
Grabación en Leticia 2							23 - 29				
Montaje y edición								De agosto 2022 a octubre 2023			
Promoción y difusión											X

8. Presupuesto

Objeto	Costo
Boyacá	
Transporte	\$ 269.600
Alimentación (3 personas)	\$ 971.799
Mercado de cortesía	\$ 65.000
Total	\$ 1.306.399
Buenaventura	
Tiquetes (3 personas)	\$ 887.850
Estadía (3 personas)	\$ 440.000
Alimentación (3 personas)	\$ 900.000
Transporte	\$ 300.000
Mercado de cortesía	\$ 240.000
Total	\$ 2.767.850
Leticia (primer viaje)	
Tiquetes (2 personas)	\$ 835.600
Estadía (2 personas)	\$ 440.000
Alimentación (2 personas)	\$ 465.000
Transporte	\$ 135.000
Mercado de cortesía	\$ 170.000
Total	\$ 2.045.600
Leticia (segundo viaje)	
Tiquetes (1 persona)	\$ 1.264.000
Estadía (1 persona)	\$ 235.000
Alimentación (1 persona)	\$ 64.700
Transporte	\$ 135.550
Mercado de cortesía	\$ 220.000
Pesca del Pirarucú	\$ 484.350
Total	\$ 2.403.600
Postproducción	
Diseño gráfico	\$ 175.000

Animación	\$ 160.000
Corrección de color y sonido	\$ 800.000
Total	\$ 1.135.000
GRAN TOTAL	\$ 9.658.449

9. Conclusión

En la conclusión de este libro de producción y la serie documental “El sabor de mi tierra: Los platos olvidados de la cocina colombiana”, es palpable el esfuerzo metódico y la dedicación profunda que se invirtieron para rescatar y celebrar la rica gastronomía de Colombia. Desde la fase inicial de preproducción, donde se establecieron las bases teóricas y se delinearon los objetivos, hasta la etapa de postproducción, donde cada capítulo se editó con meticulosidad, el proyecto ha sido una odisea de descubrimiento y redescubrimiento de sabores, tradiciones y relatos que definen la identidad culinaria colombiana.

Este trabajo se erige no solo como un registro visual y narrativo de platos tradicionales, sino también como un testimonio viviente de la importancia de preservar y valorar la herencia cultural que se transmite a través de la gastronomía. Al poner en primer plano las historias, técnicas y sabores de cocineras tradicionales de diversas regiones como Buenaventura, Leticia, Sacabú y Monguí, se ha logrado tejer un tapiz cultural que trasciende las fronteras geográficas y temporales, conectando con las raíces profundas que definen la identidad como nación.

Además, la serie documental ha permitido un diálogo enriquecedor con las comunidades locales y expertos en gastronomía, fomentando un intercambio de conocimientos y experiencias que enriquecen el panorama culinario colombiano. Esta interacción ha proporcionado una perspectiva más amplia y contextualizada, permitiendo capturar la esencia y la autenticidad de cada plato y su significado dentro de la cultura local.

En última instancia, “El sabor de mi tierra: Los platos olvidados de la cocina colombiana” no solo se presenta como un proyecto audiovisual, sino como un legado cultural que invita a las generaciones presentes y futuras a valorar, apreciar y continuar enriqueciendo el vasto patrimonio gastronómico colombiano. Con este trabajo, se espera inspirar a otros a emprender proyectos similares, celebrando y preservando la diversidad y riqueza culinaria que hace de Colombia un país único y fascinante.

Anexo 1: Referencias

- Aguilera Bornand, I. M. (2018). Comida étnica, exotismo y otredad en Chile. El caso del restaurante «Peumayén ancestral food». *Chungara*, 50(4), 673-673-680. Scopus®. <https://doi.org/10.4067/S0717-73562018005001401>
- Alonso Bolaños, M. (2014). “A los santos también se les lleva su tamalito”. La comida tradicional de la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo. *Anthropology of food*. Openedition.org. <http://journals.openedition.org/aof/7559>
- Álvarez Aristizábal, A., Cárdenas Botero, C., Hernández-Manrique, O. L., & Waldrón, T. (2018). Gastronomía y biodiversidad | Biodiversidad 2017. Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt. <http://reporte.humboldt.org.co/biodiversidad/2017/cap3/302/>
- Amenda, L. (2009). Food and Otherness. Chinese Restaurants in West European Cities in the 20th Century. *Food and History*, 7(2), 157-179. <https://doi.org/10.1484/J.FOOD.1.100654>
- Arabia, A. G. (2018). Agro-Food Typicality and Cultural Heritage: The Case of the Mediterranean Diet. En A. Isoni, M. Troisi, & M. Pierri (Eds.), *Food Diversity Between Rights, Duties and Autonomies: Legal Perspectives for a Scientific, Cultural and Social Debate on the Right to Food and Agroecology* (pp. 177-189). Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-319-75196-2_10
- Arteta Gamerdinger, B. (2009). Nuevos sabores: Gusto y disgusto. *Revista Fuentes Humanísticas*, 21(38), 71-83.
- Báez Montes, O., Vargas Colmenero, E., Estrada Sillas, Y. F., & Orozco Uribe, L. C. (2012). LA BIODIVERSIDAD LE PONE SAZÓN A GUANAJUATO. *La Biodiversidad en Guanajuato: Estudio de Estado*, 1, 316-322. <https://doi.org/10.5962/bhl.title.118977>
- Campos Quezada, A. (2019). Biodiversidad, patrimonio y cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición. *Dimensiones Turísticas*, 3(5), 110-112. <https://doi.org/10.47557/ZJBI6150>

- Cavelier, I. (2016). De la mesa al territorio... Y vuelta. Cocinas y alimentos: reflexiones en torno al patrimonio y la gastronomía, *Boletín OPCA*, 10, 66-73.
- Chirif, A. (2005). BIODIVERSIDAD AMAZÓNICA Y GASTRONOMÍA REGIONAL. *Folia Amazónica*, 14(2), 91-98. <https://doi.org/10.24841/fa.v14i2.148>
- Chirif, A. (2021) Culinaria de la yuca brava: Transformando veneno en alimento. Estado pluricultural. Perú del Bicentenario, 63 - 78. ISBN: 978-612-48591-2-0
- Consuegra, C. (2016). El hilo de la vida: Semillas y patrimonio agro-alimentario – OPCA. Cocinas y alimentos: reflexiones en torno al patrimonio y la gastronomía, *Boletín OPCA*, 10, 58-65.
- Consuegra, C., Ortiz, S., Cely-Santos, M., Van Der Hammen, M. C., & Pérez, D. (2021). «Plantas que toda la vida han estado»: Una co-investigación alrededor de la cocina y las relaciones bioculturales asociadas a plantas alimenticias locales en la ruralidad de Bogotá. *Antropología y Sociología: Virajes*, 23(2), 163-163-185. Fuente Académica Premier. <https://doi.org/10.17151/rasv.2021.23.2.8>
- Cotrino Velásquez, J. D. (2018). Prefactibilidad idea de negocios de productos a base de jute de papa [Thesis, Editorial Universitaria San Mateo]. <http://localhost:80/jspui/handle/123456789/85>
- Espejel Blanco, J. E., Camarena Gómez, D. M. J., & Sandoval Godoy, S. A. (2014). Alimentos tradicionales en Sonora, México: Factores que influyen en su consumo. *Innovar*, 24(53), 127-139. <https://doi.org/10.15446/innovar.v24n53.43920>
- González Vega, T. A. (2017). Turismo, cocinas, sabores y saberes locales y regionales sostenibles en Perú. *Turismo y Patrimonio*, 11, 37-37-51. Directory of Open Access Journals. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2017.n11.04>
- Hagman Aguilar, E., & Gispert Cruells, M. (2018). El papel de las mujeres amatlecas en la conservación biocultural dinámica del maíz nativo en Amatlán de Quetzalcóatl, Tepoztlán, Mor. *Revue d'ethnoécologie*, 13, Article 13. <https://doi.org/10.4000/ethnoecologie.3423>
- Leyva Trinidad, D. A., & Pérez Vázquez, A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 6(4), 867-881. Dialnet. <https://doi.org/10.29312/remexca.v6i4.626>

- Lucero, C. Cantera, J. & Neira, R. (2012). Pesquería y crecimiento de la piangua (Arcoidea: Arcidae) *Anadara tuberculosa* en la Bahía de Málaga del Pacífico colombiano, 2005-2007. *Revista de Biología Tropical*, 60(1), 203-217. http://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-77442012000100014&lng=en&tlng=es.
- Magaña Santiago, M. de los A. (2019). Biodiversidad, patrimonio y cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición. *Secuencia*, 0, Article 0. <https://doi.org/10.18234/secuencia.v0i0.1735>
- Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, 1Esp., 182-204. *Directory of Open Access Journals*.
- Palacios Sinisterra, C. A. (2020). Conocimiento tradicional, cocina y mujer en Buenaventura. Editorial Universidad Santiago de Cali y Editorial Universidad del Pacífico. <https://repository.usc.edu.co/handle/20.500.12421/2911>
- Patiño Ossa, G. (Ed.). (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Ministerio de Cultura.
- Ramos Roca, E. (2019). «No sólo de plantas vive el hombre». Patrimonio alimentario y culinario y biodiversidad animal. *Boletín de Antropología*, 34(58), 158-158-184. *Complementary Index*. <https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a09>
- Restrepo, J. G. (2004). REGIÓN Y REGIONALISMO. ¿Autonomía o integración? *Bitácora Urbano Territorial*, 8(1), 44-55.
- Sánchez Gutiérrez, E. (2019). Ver, preguntar y cocinar... y cocinar cantando. La cocina tradicional del Pacífico colombiano: Un patrimonio cultural en riesgo*. *Boletín de Antropología*, 34(58), 185-198. <https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a07>
- Sánchez Velásquez, L. (2001). Biodiversidad, maíces teosintes: ¿para la cocina y bolsillos de quiénes? [Article]. Universidad Veracruzana. <https://cdigital.uv.mx/>
- Silva, E., Lascurain, M., & Peralta de Legarreta, A. (2016). COCINA Y BIODIVERSIDAD EN MÉXICO. *Biodiversitas*, 124, 20.

Vargas, L. A. (2013). La alimentación en las Américas: Un patrimonio más complejo de lo que se suele pensar. *Sociedad y Ambiente*, 1, 61-76.
<https://doi.org/10.31840/sya.v0i1.3>

Zaragozano, J. F. (2007). El placer de la comida: De la tradición al exotismo. *Boletín de la Sociedad de Pediatría de Aragón, La Rioja y Soria*, 37(1), 5-14.

Anexo 2: Formato de consentimiento informado para la grabación de imágenes y video



CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y VIDEOS

Yo _____ mayor de edad, identificado con documento de identidad No. _____, doy mi consentimiento a la estudiante de la Universidad del Rosario MARÍA ALEJANDRA SARMIENTO CUÉLLAR, identificada con CC 1.000.076.322, para el uso o la reproducción de mis secuencias filmadas en vídeo, fotografías o grabaciones de voz. Entiendo que el uso de la imagen o de la voz, será principalmente para fines educativos o de documentación para la tesis de pregrado de la estudiante. Las secuencias filmadas pueden usarse para los siguientes fines:

1. Las presentaciones en conferencias y sustentaciones.
2. Las presentaciones educativas.
3. El fragmento de vídeo en la página electrónica o redes sociales de la Universidad.
4. Las presentaciones para concursos estudiantiles o cinematográfico.
5. El fragmento de video en las redes sociales de la estudiante.

Entiendo que este material puede ser utilizado en diversos medios, incluyendo impresos y electrónicos, tales como publicaciones, comunicados de relaciones públicas, materiales de reclutamiento, difusión de anuncios de servicio público o para otras actividades relacionadas promocionales. La foto/vídeo también puede aparecer en las instalaciones de la Universidad del Rosario o en sus distintas sedes, al igual que en la página web www.urosario.edu.co/, Facebook, Twitter, YouTube o futuras páginas de medios sociales. Esta autorización es continua y sólo podrá ser revocada por mi rescisión específica de esta autorización.

Se me informará acerca del uso de la grabación en vídeo o fotografías para cualquier otro fin, diferente a los anteriormente citados.

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material. Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en vídeo o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la grabación de la tesis de pregrado “El sabor de mi tierra: Los platos estigmatizados de la tradición colombiana” y para los fines que se indican en este documento.

Como prueba de mi aceptación, se firma en _____, a los ____ del mes _____ del año 2022

Firma: _____
Nombre y apellidos: _____
Identificación: _____
Celular: _____

Anexo 3: Consentimientos informados para la grabación de imágenes y video firmados



CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y VIDEOS

Yo Luz Marina Avella Dueñas mayor de edad, identificado con documento de identidad No. 46366473, doy mi consentimiento a la estudiante de la Universidad del Rosario MARÍA ALEJANDRA SARMIENTO CUÉLLAR, identificada con CC 1.000.076.322, para el uso o la reproducción de mis secuencias filmadas en video, fotografías o grabaciones de voz. Entiendo que el uso de la imagen o de la voz, será principalmente para fines educativos o de documentación para la tesis de pregrado de la estudiante. Las secuencias filmadas pueden usarse para los siguientes fines:

1. Las presentaciones en conferencias y sustentaciones.
2. Las presentaciones educativas.
3. El fragmento de video en la página electrónica o redes sociales de la Universidad.
4. Las presentaciones para concursos estudiantiles o cinematográfico.
5. El fragmento de video en las redes sociales de la estudiante.

Entiendo que este material puede ser utilizado en diversos medios, incluyendo impresos y electrónicos, tales como publicaciones, comunicados de relaciones públicas, materiales de reclutamiento, difusión de anuncios de servicio público o para otras actividades relacionadas promocionales. La foto/video también puede aparecer en las instalaciones de la Universidad del Rosario o en sus distintas sedes, al igual que en la página web www.urosario.edu.co/, Facebook, Twitter, YouTube o futuras páginas de medios sociales. Esta autorización es continua y sólo podrá ser revocada por mi rescisión específica de esta autorización.

Se me informará acerca del uso de la grabación en video o fotografías para cualquier otro fin, diferente a los anteriormente citados.

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material. Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en video o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la grabación de la tesis de pregrado "El sabor de mi tierra: Los platos estigmatizados de la tradición colombiana" y para los fines que se indican en este documento.

Como prueba de mi aceptación, se firma en Monge, a los 15 del mes Marzo del año 2022

Firma: Luz Marina Avella D.
Nombre y apellidos: Avella Dueñas
Identificación: 46366473 sa.pamasa
Celular: 3124662253



CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y VIDEOS

Yo Mario Fernández Lorenzo mayor de edad, identificado con documento de identidad No. 15 887 842, doy mi consentimiento a la estudiante de la Universidad del Rosario **MARÍA ALEJANDRA SARMIENTO CUÉLLAR**, identificada con CC 1.000.076.322, para el uso o la reproducción de mis secuencias filmadas en vídeo, fotografías o grabaciones de voz. Entiendo que el uso de la imagen o de la voz, será principalmente para fines educativos o de documentación para la tesis de pregrado de la estudiante. Las secuencias filmadas pueden usarse para los siguientes fines:

1. Las presentaciones en conferencias y sustentaciones.
2. Las presentaciones educativas.
3. El fragmento de vídeo en la página electrónica o redes sociales de la Universidad.
4. Las presentaciones para concursos estudiantiles o cinematográfico.
5. El fragmento de vídeo en las redes sociales de la estudiante.

Entiendo que este material puede ser utilizado en diversos medios, incluyendo impresos y electrónicos, tales como publicaciones, comunicados de relaciones públicas, materiales de reclutamiento, difusión de anuncios de servicio público o para otras actividades relacionadas promocionales. La foto/vídeo también puede aparecer en las instalaciones de la Universidad del Rosario o en sus distintas sedes, al igual que en la página web www.urosario.edu.co/, Facebook, Twitter, YouTube o futuras páginas de medios sociales. Esta autorización es continua y sólo podrá ser revocada por mi rescisión específica de esta autorización.

Se me informará acerca del uso de la grabación en vídeo o fotografías para cualquier otro fin, diferente a los anteriormente citados.

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material. Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en vídeo o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la grabación de la tesis de pregrado "El sabor de mi tierra: Los platos estigmatizados de la tradición colombiana" y para los fines que se indican en este documento.

Como prueba de mi aceptación, se firma en San Sebastián los 23 del mes Junio del año 2022

Firma: Mario Fernández
Nombre y apellidos: Mario Fernández
Identificación: 15 887 842
Celular: 320 305 2991



CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y VIDEOS

Yo Sandra Patricia Silva mayor de edad, identificado con documento de identidad No. 41059081, doy mi consentimiento a la estudiante de la Universidad del Rosario MARÍA ALEJANDRA SARMIENTO CUÉLLAR, identificada con CC 1.000.076.322, para el uso o la reproducción de mis secuencias filmadas en video, fotografías o grabaciones de voz. Entiendo que el uso de la imagen o de la voz, será principalmente para fines educativos o de documentación para la tesis de pregrado de la estudiante. Las secuencias filmadas pueden usarse para los siguientes fines:

1. Las presentaciones en conferencias y sustentaciones.
2. Las presentaciones educativas.
3. El fragmento de video en la página electrónica o redes sociales de la Universidad.
4. Las presentaciones para concursos estudiantiles o cinematográfico.
5. El fragmento de video en las redes sociales de la estudiante.

Entiendo que este material puede ser utilizado en diversos medios, incluyendo impresos y electrónicos, tales como publicaciones, comunicados de relaciones públicas, materiales de reclutamiento, difusión de anuncios de servicio público o para otras actividades relacionadas promocionales. La foto/video también puede aparecer en las instalaciones de la Universidad del Rosario o en sus distintas sedes, al igual que en la página web www.urosario.edu.co/, Facebook, Twitter, YouTube o futuras páginas de medios sociales. Esta autorización es continua y sólo podrá ser revocada por mi rescisión específica de esta autorización.

Se me informará acerca del uso de la grabación en video o fotografías para cualquier otro fin, diferente a los anteriormente citados.

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material. Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en video o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la grabación de la tesis de pregrado "El sabor de mi tierra: Los platos estigmatizados de la tradición colombiana" y para los fines que se indican en este documento.

Como prueba de mi aceptación, se firma en Urica, a los 22 del mes Junio del año 2022

Firma: Sandra Silva
Nombre y apellidos: Sandra Patricia Silva Reatego
Identificación: 41059081
Celular: 3203554865



CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y VIDEOS

Yo Selmira Pinto mayor de edad, identificado con documento de identidad No. 40 179 203, doy mi consentimiento a la estudiante de la Universidad del Rosario MARÍA ALEJANDRA SARMIENTO CUÉLLAR, identificada con CC 1.000.076.322, para el uso o la reproducción de mis secuencias filmadas en vídeo, fotografías o grabaciones de voz. Entiendo que el uso de la imagen o de la voz, será principalmente para fines educativos o de documentación para la tesis de pregrado de la estudiante. Las secuencias filmadas pueden usarse para los siguientes fines:

1. Las presentaciones en conferencias y sustentaciones.
2. Las presentaciones educativas.
3. El fragmento de vídeo en la página electrónica o redes sociales de la Universidad.
4. Las presentaciones para concursos estudiantiles o cinematográfico.
5. El fragmento de video en las redes sociales de la estudiante.

Entiendo que este material puede ser utilizado en diversos medios, incluyendo impresos y electrónicos, tales como publicaciones, comunicados de relaciones públicas, materiales de reclutamiento, difusión de anuncios de servicio público o para otras actividades relacionadas promocionales. La foto/vídeo también puede aparecer en las instalaciones de la Universidad del Rosario o en sus distintas sedes, al igual que en la página web www.urosario.edu.co/, Facebook, Twitter, YouTube o futuras páginas de medios sociales. Esta autorización es continua y sólo podrá ser revocada por mi rescisión específica de esta autorización.

Se me informará acerca del uso de la grabación en vídeo o fotografías para cualquier otro fin, diferente a los anteriormente citados.

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material. Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en vídeo o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la grabación de la tesis de pregrado "El sabor de mi tierra: Los platos estigmatizados de la tradición colombiana" y para los fines que se indican en este documento.

Como prueba de mi aceptación, se firma en San Sebastián a los 23 del mes Junio del año 2022

Firma: Selmira
Nombre y apellidos: Selmira Pinto Yoanico
Identificación: 40 179 203
Celular: 370 305991

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y VIDEOS

Yo Mari Luz Valencia mayor de edad, identificado con documento de identidad No. 29 248 293, doy mi consentimiento a la estudiante de la Universidad del Rosario **MARÍA ALEJANDRA SARMIENTO CUÉLLAR**, identificada con CC 1.000.076.322, para el uso o la reproducción de mis secuencias filmadas en video, fotografías o grabaciones de voz. Entiendo que el uso de la imagen o de la voz, será principalmente para fines educativos o de documentación para la tesis de pregrado de la estudiante. Las secuencias filmadas pueden usarse para los siguientes fines:

1. Las presentaciones en conferencias y sustentaciones.
2. Las presentaciones educativas.
3. El fragmento de video en la página electrónica o redes sociales de la Universidad.
4. Las presentaciones para concursos estudiantiles o cinematográfico.
5. El fragmento de video en las redes sociales de la estudiante.

Entiendo que este material puede ser utilizado en diversos medios, incluyendo impresos y electrónicos, tales como publicaciones, comunicados de relaciones públicas, materiales de reclutamiento, difusión de anuncios de servicio público o para otras actividades relacionadas promocionales. La foto/video también puede aparecer en las instalaciones de la Universidad del Rosario o en sus distintas sedes, al igual que en la página web www.urosario.edu.co/, Facebook, Twitter, YouTube o futuras páginas de medios sociales. Esta autorización es continua y sólo podrá ser revocada por mi rescisión específica de esta autorización.

Se me informará acerca del uso de la grabación en video o fotografías para cualquier otro fin, diferente a los anteriormente citados.

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material. Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en video o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la grabación de la tesis de pregrado "El sabor de mi tierra: Los platos estigmatizados de la tradición colombiana" y para los fines que se indican en este documento.

Como prueba de mi aceptación, se firma en Buena ventura, a los 9 del mes Mayo del año 2022

Firma: Mari Luz
Nombre y apellidos: Mari Luz Valencia
Identificación: 29 248 293
Celular: 3134833597

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y VIDEOS

Yo Enriqueta Rentería Gombocá mayor de edad, identificado con documento de identidad No. 66732204, doy mi consentimiento a la estudiante de la Universidad del Rosario **MARÍA ALEJANDRA SARMIENTO CUÉLLAR**, identificada con CC 1.000.076.322, para el uso o la reproducción de mis secuencias filmadas en video, fotografías o grabaciones de voz. Entiendo que el uso de la imagen o de la voz, será principalmente para fines educativos o de documentación para la tesis de pregrado de la estudiante. Las secuencias filmadas pueden usarse para los siguientes fines:

1. Las presentaciones en conferencias y sustentaciones.
2. Las presentaciones educativas.
3. El fragmento de video en la página electrónica o redes sociales de la Universidad.
4. Las presentaciones para concursos estudiantiles o cinematográfico.
5. El fragmento de video en las redes sociales de la estudiante.

Entiendo que este material puede ser utilizado en diversos medios, incluyendo impresos y electrónicos, tales como publicaciones, comunicados de relaciones públicas, materiales de reclutamiento, difusión de anuncios de servicio público o para otras actividades relacionadas promocionales. La foto/video también puede aparecer en las instalaciones de la Universidad del Rosario o en sus distintas sedes, al igual que en la página web www.urosario.edu.co/, Facebook, Twitter, YouTube o futuras páginas de medios sociales. Esta autorización es continua y sólo podrá ser revocada por mi rescisión específica de esta autorización.

Se me informará acerca del uso de la grabación en video o fotografías para cualquier otro fin, diferente a los anteriormente citados.

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material. Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en video o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la grabación de la tesis de pregrado "El sabor de mi tierra: Los platos estigmatizados de la tradición colombiana" y para los fines que se indican en este documento.

Como prueba de mi aceptación, se firma en Buenaventura, a los 11 del mes 05 del año 2022

Firma: Enriqueta R. G
Nombre y apellidos: Enriqueta Rentería Gombocá
Identificación: 66732204
Celular: 3172359723

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y
VIDEOS

Yo Luz Neyi Rentería mayor de edad, identificado con documento de Identidad No. 10000111753284, doy mi consentimiento a la estudiante de la Universidad del Rosario MARÍA ALEJANDRA SARMIENTO CUÉLLAR, identificada con CC 1.000.076.322, para el uso o la reproducción de mis secuencias filmadas en vídeo, fotografías o grabaciones de voz. Entiendo que el uso de la imagen o de la voz, será principalmente para fines educativos o de documentación para la tesis de pregrado de la estudiante. Las secuencias filmadas pueden usarse para los siguientes fines:

1. Las presentaciones en conferencias y sustentaciones.
2. Las presentaciones educativas.
3. El fragmento de vídeo en la página electrónica o redes sociales de la Universidad.
4. Las presentaciones para concursos estudiantiles o cinematográfico.
5. El fragmento de vídeo en las redes sociales de la estudiante.

Entiendo que este material puede ser utilizado en diversos medios, incluyendo impresos y electrónicos, tales como publicaciones, comunicados de relaciones públicas, materiales de reclutamiento, difusión de anuncios de servicio público o para otras actividades relacionadas promocionales. La foto/vídeo también puede aparecer en las instalaciones de la Universidad del Rosario o en sus distintas sedes, al igual que en la página web www.urosario.edu.co/, Facebook, Twitter, YouTube o futuras páginas de medios sociales. Esta autorización es continua y sólo podrá ser revocada por mi rescisión específica de esta autorización.

Se me informará acerca del uso de la grabación en vídeo o fotografías para cualquier otro fin, diferente a los anteriormente citados.

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material. Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en vídeo o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la grabación de la tesis de pregrado "El sabor de mi tierra: Los platos estigmatizados de la tradición colombiana" y para los fines que se indican en este documento.

Como prueba de mi aceptación, se firma en Buenaventura a los 11 del mes Mayo del año 2022

Firma: Luz Neyi Rentería
Nombre y apellidos: Luz Neyi Rentería
Identificación: 10000111753284
Celular: 314 683 4405 30



CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y VIDEOS

Yo Orfilia Rentería Gamboa mayor de edad, identificado con documento de identidad No. 66'944.432, doy mi consentimiento a la estudiante de la Universidad del Rosario **MARÍA ALEJANDRA SARMIENTO CUÉLLAR**, identificada con CC 1.000.076.322, para el uso o la reproducción de mis secuencias filmadas en video, fotografías o grabaciones de voz. Entiendo que el uso de la imagen o de la voz, será principalmente para fines educativos o de documentación para la tesis de pregrado de la estudiante. Las secuencias filmadas pueden usarse para los siguientes fines:

1. Las presentaciones en conferencias y sustentaciones.
2. Las presentaciones educativas.
3. El fragmento de video en la página electrónica o redes sociales de la Universidad.
4. Las presentaciones para concursos estudiantiles o cinematográfico.
5. El fragmento de video en las redes sociales de la estudiante.

Entiendo que este material puede ser utilizado en diversos medios, incluyendo impresos y electrónicos, tales como publicaciones, comunicados de relaciones públicas, materiales de reclutamiento, difusión de anuncios de servicio público o para otras actividades relacionadas promocionales. La foto/video también puede aparecer en las instalaciones de la Universidad del Rosario o en sus distintas sedes, al igual que en la página web www.urosario.edu.co/, Facebook, Twitter, YouTube o futuras páginas de medios sociales. Esta autorización es continua y sólo podrá ser revocada por mi rescisión específica de esta autorización.

Se me informará acerca del uso de la grabación en video o fotografías para cualquier otro fin, diferente a los anteriormente citados.

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material. Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en video o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la grabación de la tesis de pregrado "El sabor de mi tierra: Los platos estigmatizados de la tradición colombiana" y para los fines que se indican en este documento.

Como prueba de mi aceptación, se firma en B/Ara, a los 12 del mes MAYO del año 2022

Firma: Orfilia Rentería G.
Nombre y apellidos: Orfilia Rentería Gamboa
Identificación: 66'944.432
Celular: 3218006589

**CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y
VIDEOS**

Yo Ana Eri Fernandez mayor de edad, identificado con documento de identidad No. 1061214411, doy mi consentimiento a la estudiante de la Universidad del Rosario **MARÍA ALEJANDRA SARMIENTO CUÉLLAR**, identificada con CC 1.000.076.322, para el uso o la reproducción de mis secuencias filmadas en video, fotografías o grabaciones de voz. Entiendo que el uso de la imagen o de la voz, será principalmente para fines educativos o de documentación para la tesis de pregrado de la estudiante. Las secuencias filmadas pueden usarse para los siguientes fines:

1. Las presentaciones en conferencias y sustentaciones.
2. Las presentaciones educativas.
3. El fragmento de video en la página electrónica o redes sociales de la Universidad.
4. Las presentaciones para concursos estudiantiles o cinematográfico.
5. El fragmento de video en las redes sociales de la estudiante.

Entiendo que este material puede ser utilizado en diversos medios, incluyendo impresos y electrónicos, tales como publicaciones, comunicados de relaciones públicas, materiales de reclutamiento, difusión de anuncios de servicio público o para otras actividades relacionadas promocionales. La foto/video también puede aparecer en las instalaciones de la Universidad del Rosario o en sus distintas sedes, al igual que en la página web www.urosario.edu.co/, Facebook, Twitter, YouTube o futuras páginas de medios sociales. Esta autorización es continua y sólo podrá ser revocada por mi rescisión específica de esta autorización.

Se me informará acerca del uso de la grabación en video o fotografías para cualquier otro fin, diferente a los anteriormente citados.

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material. Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en video o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la grabación de la tesis de pregrado "El sabor de mi tierra: Los platos estigmatizados de la tradición colombiana" y para los fines que se indican en este documento.

Como prueba de mi aceptación, se firma en Buenaventura a los 10 del mes Mayo del año 2022

Amateinds

Firma: _____
Nombre y apellidos: Ana Eri Fernandez
Identificación: 1061214411
Celular: 321 7376109



**CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y
VIDEOS**

Yo Alba Rodríguez mayor de edad, identificado con documento de identidad No. 1111 730 839, doy mi consentimiento a la estudiante de la Universidad del Rosario **MARÍA ALEJANDRA SARMIENTO CUÉLLAR**, identificada con CC 1.000.076.322, para el uso o la reproducción de mis secuencias filmadas en video, fotografías o grabaciones de voz. Entiendo que el uso de la imagen o de la voz, será principalmente para fines educativos o de documentación para la tesis de pregrado de la estudiante. Las secuencias filmadas pueden usarse para los siguientes fines:

1. Las presentaciones en conferencias y sustentaciones.
2. Las presentaciones educativas.
3. El fragmento de video en la página electrónica o redes sociales de la Universidad.
4. Las presentaciones para concursos estudiantiles o cinematográfico.
5. El fragmento de video en las redes sociales de la estudiante.

Entiendo que este material puede ser utilizado en diversos medios, incluyendo impresos y electrónicos, tales como publicaciones, comunicados de relaciones públicas, materiales de reclutamiento, difusión de anuncios de servicio público o para otras actividades relacionadas promocionales. La foto/video también puede aparecer en las instalaciones de la Universidad del Rosario o en sus distintas sedes, al igual que en la página web www.urosario.edu.co/, Facebook, Twitter, YouTube o futuras páginas de medios sociales. Esta autorización es continua y sólo podrá ser revocada por mi rescisión específica de esta autorización.

Se me informará acerca del uso de la grabación en video o fotografías para cualquier otro fin, diferente a los anteriormente citados.

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material. Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en video o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la grabación de la tesis de pregrado "El sabor de mi tierra: Los platos estigmatizados de la tradición colombiana" y para los fines que se indican en este documento.

Como prueba de mi aceptación, se firma en Buenaventura, a los 9 del mes Mayo del año 2022.

Firma: Alba
Nombre y apellidos: Rodriguez
Identificación: 1111 730 839
Celular: 313 483 3591



CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y VIDEOS

Yo Claudia Gutiérrez Pérez mayor de edad, identificado con documento de identidad No. 41060189, doy mi consentimiento a la estudiante de la Universidad del Rosario MARÍA ALEJANDRA SARMIENTO CUÉLLAR, identificada con CC 1.000.076.322, para el uso o la reproducción de mis secuencias filmadas en vídeo, fotografías o grabaciones de voz. Entiendo que el uso de la imagen o de la voz, será principalmente para fines educativos o de documentación para la tesis de pregrado de la estudiante. Las secuencias filmadas pueden usarse para los siguientes fines:


1. Las presentaciones en conferencias y sustentaciones.
2. Las presentaciones educativas.
3. El fragmento de vídeo en la página electrónica o redes sociales de la Universidad.
4. Las presentaciones para concursos estudiantiles o cinematográfico.
5. El fragmento de vídeo en las redes sociales de la estudiante.

Entiendo que este material puede ser utilizado en diversos medios, incluyendo impresos y electrónicos, tales como publicaciones, comunicados de relaciones públicas, materiales de reclutamiento, difusión de anuncios de servicio público o para otras actividades relacionadas promocionales. La foto/vídeo también puede aparecer en las instalaciones de la Universidad del Rosario o en sus distintas sedes, al igual que en la página web www.urosario.edu.co/, Facebook, Twitter, YouTube o futuras páginas de medios sociales. Esta autorización es continua y sólo podrá ser revocada por mi rescisión específica de esta autorización.

Se me informará acerca del uso de la grabación en vídeo o fotografías para cualquier otro fin, diferente a los anteriormente citados.

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material. Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en vídeo o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la grabación de la tesis de pregrado "El sabor de mi tierra: Los platos estigmatizados de la tradición colombiana" y para los fines que se indican en este documento.

Como prueba de mi aceptación, se firma en Leticia, a los 27 del mes Junio del año 2022

Firma: 
Nombre y apellidos: Claudia Gutiérrez Pérez
Identificación: 41060189
Celular: 312 3676459



**CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y
VIDEOS**

Yo ELISBERTO Almeida Holando mayor de edad, identificado con documento de identidad No. 1870793-9, doy mi consentimiento a la estudiante de la Universidad del Rosario MARÍA ALEJANDRA SARMIENTO CUÉLLAR, identificada con CC 1.000.076.322, para el uso o la reproducción de mis secuencias filmadas en video, fotografías o grabaciones de voz. Entiendo que el uso de la imagen o de la voz, será principalmente para fines educativos o de documentación para la tesis de pregrado de la estudiante. Las secuencias filmadas pueden usarse para los siguientes fines:

1. Las presentaciones en conferencias y sustentaciones.
2. Las presentaciones educativas.
3. El fragmento de video en la página electrónica o redes sociales de la Universidad.
4. Las presentaciones para concursos estudiantiles o cinematográfico.
5. El fragmento de video en las redes sociales de la estudiante.

Entiendo que este material puede ser utilizado en diversos medios, incluyendo impresos y electrónicos, tales como publicaciones, comunicados de relaciones públicas, materiales de reclutamiento, difusión de anuncios de servicio público o para otras actividades relacionadas promocionales. La foto/video también puede aparecer en las instalaciones de la Universidad del Rosario o en sus distintas sedes, al igual que en la página web www.urosario.edu.co/, Facebook, Twitter, YouTube o futuras páginas de medios sociales. Esta autorización es continua y sólo podrá ser revocada por mi rescisión específica de esta autorización.

Se me informará acerca del uso de la grabación en video o fotografías para cualquier otro fin, diferente a los anteriormente citados.

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material. Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en video o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la grabación de la tesis de pregrado "El sabor de mi tierra: Los platos estigmatizados de la tradición colombiana" y para los fines que se indican en este documento.

Como prueba de mi aceptación, se firma en Zacumbé, a los 26 del mes Julio del año 2022

Firma: _____

Nombre y apellidos: _____

Elisberto Almeida

Identificación: _____

1870793-9

Celular: _____

320 3824460



CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y VIDEOS

Yo Anderson Gonzaga Basabe mayor de edad, identificado con documento de identidad N.º _____, doy mi consentimiento a la estudiante de la Universidad del Rosario MARÍA ALEJANDRA SARMIENTO CUÉLLAR, identificada con CC 1.000.076.322, para el uso o la reproducción de mis secuencias filmadas en video, fotografías o grabaciones de voz. Entiendo que el uso de la imagen o de la voz, será principalmente para fines educativos o de documentación para la tesis de pregrado de la estudiante. Las secuencias filmadas pueden usarse para los siguientes fines:

1. Las presentaciones en conferencias y sustentaciones.
2. Las presentaciones educativas.
3. El fragmento de video en la página electrónica o redes sociales de la Universidad.
4. Las presentaciones para concursos estudiantiles o cinematográfico.
5. El fragmento de video en las redes sociales de la estudiante.

Entiendo que este material puede ser utilizado en diversos medios, incluyendo impresos y electrónicos, tales como publicaciones, comunicados de relaciones públicas, materiales de reclutamiento, difusión de anuncios de servicio público o para otras actividades relacionadas promocionales. La foto/video también puede aparecer en las instalaciones de la Universidad del Rosario o en sus distintas sedes, al igual que en la página web www.urosario.edu.co/, Facebook, Twitter, YouTube o futuras páginas de medios sociales. Esta autorización es continua y sólo podrá ser revocada por mi rescisión específica de esta autorización.

Se me informará acerca del uso de la grabación en video o fotografías para cualquier otro fin, diferente a los anteriormente citados.

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material. Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en video o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la grabación de la tesis de pregrado "El sabor de mi tierra: Los platos estigmatizados de la tradición colombiana" y para los fines que se indican en este documento.

Como prueba de mi aceptación, se firma en Zacumbú, a los 26 del mes Julio del año 2022

Firma: Anderson Gonzaga
Nombre y apellidos: Anderson Gonzaga
Identificación: _____
Celular: 3203824460



**CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y
VIDEOS**

Yo JUANA CAMACHO mayor de edad, identificado con documento de identidad No. 81 908 110, doy mi consentimiento a la estudiante de la Universidad del Rosario MARÍA ALEJANDRA SARMIENTO CUÉLLAR, identificada con CC 1.000.076.322, para el uso o la reproducción de mis secuencias filmadas en video, fotografías o grabaciones de voz. Entiendo que el uso de la imagen o de la voz, será principalmente para fines educativos o de documentación para la tesis de pregrado de la estudiante. Las secuencias filmadas pueden usarse para los siguientes fines:

1. Las presentaciones en conferencias y sustentaciones.
2. Las presentaciones educativas.
3. El fragmento de video en la página electrónica o redes sociales de la Universidad.
4. Las presentaciones para concursos estudiantiles o cinematográfico.
5. El fragmento de video en las redes sociales de la estudiante.

Entiendo que este material puede ser utilizado en diversos medios, incluyendo impresos y electrónicos, tales como publicaciones, comunicados de relaciones públicas, materiales de reclutamiento, difusión de anuncios de servicio público o para otras actividades relacionadas promocionales. La foto/video también puede aparecer en las instalaciones de la Universidad del Rosario o en sus distintas sedes, al igual que en la página web www.urosario.edu.co/, Facebook, Twitter, YouTube o futuras páginas de medios sociales. Esta autorización es continua y sólo podrá ser revocada por mi rescisión específica de esta autorización.

Se me informará acerca del uso de la grabación en video o fotografías para cualquier otro fin, diferente a los anteriormente citados.

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material. Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en video o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la grabación de la tesis de pregrado "El sabor de mi tierra: Los platos estigmatizados de la tradición colombiana" y para los fines que se indican en este documento.

Como prueba de mi aceptación, se firma en Bogotá, a los 18 del mes Julio del año 2022

Firma: [Firma manuscrita]
Nombre y apellidos: Juana Camacho
Identificación: 81 908 110
Celular: 315 2664849



CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA GRABACIÓN DE IMÁGENES Y VIDEOS

Yo Sonia Florez Albán mayor de edad, identificado con documento de identidad No. 41058989, doy mi consentimiento a la estudiante de la Universidad del Rosario MARÍA ALEJANDRA SARMIENTO CUÉLLAR, identificada con CC 1.000.076.322, para el uso o la reproducción de mis secuencias filmadas en vídeo, fotografías o grabaciones de voz. Entiendo que el uso de la imagen o de la voz, será principalmente para fines educativos o de documentación para la tesis de pregrado de la estudiante. Las secuencias filmadas pueden usarse para los siguientes fines:

1. Las presentaciones en conferencias y sustentaciones.
2. Las presentaciones educativas.
3. El fragmento de vídeo en la página electrónica o redes sociales de la Universidad.
4. Las presentaciones para concursos estudiantiles o cinematográfico.
5. El fragmento de video en las redes sociales de la estudiante.

Entiendo que este material puede ser utilizado en diversos medios, incluyendo impresos y electrónicos, tales como publicaciones, comunicados de relaciones públicas, materiales de reclutamiento, difusión de anuncios de servicio público o para otras actividades relacionadas promocionales. La foto/vídeo también puede aparecer en las instalaciones de la Universidad del Rosario o en sus distintas sedes, al igual que en la página web www.urosario.edu.co/, Facebook, Twitter, YouTube o futuras páginas de medios sociales. Esta autorización es continua y sólo podrá ser revocada por mi rescisión específica de esta autorización.

Se me informará acerca del uso de la grabación en vídeo o fotografías para cualquier otro fin, diferente a los anteriormente citados.

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material. Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en vídeo o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la grabación de la tesis de pregrado "El sabor de mi tierra: Los platos estigmatizados de la tradición colombiana" y para los fines que se indican en este documento.

Como prueba de mi aceptación, se firma en Leticia, a los 26 del mes Junio del año 2022

Firma: Sonia Florez Albán
Nombre y apellidos: Sonia Florez Albán
Identificación: 41058989
Celular: 311 555 7514