



COCINAS QUE HABLAN: EL ALMA DE NEIVA
Feria Piloto de gastronomía tradicional del municipio de Neiva

Tomás Felipe Álvarez Pachón, Melgar – Tolima
Lidia Nohemy Córdoba Mena, Quibdó - Chocó
Allison Paredes Sandoval, Tunja - Boyacá

Maestría en Gestión y Gerencia Cultural
Escuela de Ciencias Humanas
Universidad del Rosario
Bogotá D.C
2025

COCINAS QUE HABLAN: EL ALMA DE NEIVA
Feria Piloto de gastronomía tradicional del municipio de Neiva

Tomás Felipe Álvarez Pachón, Melgar – Tolima

Lidia Nohemy Córdoba Mena, Quibdó - Chocó

Allison Paredes Sandoval, Tunja - Boyacá

Directores:

Rubiela Gómez Gómez

Guillermo Alfonso Forero Medina

Luis Enrique Izquierdo Reyes

Escuela de Ciencias Humanas
Maestría en Gestión y Gerencia Cultural Universidad del Rosario
Bogotá D.C
2025

Tabla de contenido

Resumen ejecutivo	7
Abstract	8
Descripción del proyecto	9
Diagnóstico	15
Central de Abastos del municipio de Neiva	17
Ruta que conduce al oriente del departamento del Huila	18
El Malecón y la cocinera tradicional de la gran arepa	19
Restaurante Tatacoa: una experiencia de rescate y pedagogía	21
La Estación del Ferrocarril de Neiva	21
Entrevista chef Jonathan Cortés	23
Planteamiento del problema	27
Justificación	29
Antecedentes	33
Festival de Gastronomía tradicional Samaria en Santa Marta	33
Lo que no se narra se olvida: de la semilla a la mesa para el mundo	34
Políticas públicas y programas para la salvaguardia de la gastronomía tradicional en Colombia	36
Cocinas para la paz	37
Patrimonio Cultural Gastronómico del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander	38
Investigación sobre el conocimiento y la aceptación de la gastronomía huilense en la ciudad de Medellín	41
Objetivos del Proyecto	43
Objetivo general:	43
Objetivos específicos:	43
Marco teórico	44
Técnicas y saberes culinarios tradicionales	44
Identidad cultural	46
Patrimonio cultural inmaterial	48

	4
Memoria colectiva de la gastronomía tradicional	51
Pedagogía del patrimonio	53
Marco referencial	56
Panorama normativo	56
Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003) – UNESCO. Ley 1037 de 2006.	56
Ley 1516 de 2012 – Aprobación de la Convención sobre la protección y la promoción de la diversidad de las expresiones culturales (UNESCO, 2005)	58
Ley 2144 de 2021 – Salvaguardia, fomento y reconocimiento de la gastronomía colombiana	60
Decreto Nacional 1080 de 2015 – Decreto Único Reglamentario del Sector Cultura	63
Ley 2294 de 2023 – Plan Nacional de Desarrollo 2022–2026 “Colombia Potencia Mundial de la Vida”	65
Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia – Ministerio de Cultura (2012)	67
Plan Nacional Decenal de Educación - Ministerio de Educación (2016 - 2026).	68
Metodología	70
Preproducción. Reconocimiento y articulación	73
Postproducción. Evaluación, sistematización e incidencia	76
Evaluación participativa	76
Sistematización de la experiencia	77
Incidencia pública y sostenibilidad	78
Modelo de Gestión con Enfoque Educativo, Comunitario y Participativo	79
Sistemas de evaluación y seguimiento con batería de indicadores	82

Nivel de participación de los cocineros, alianzas y colaboradores.	85
Impacto social y pedagógico: Modelo recomendado “Marco de Gestión por Resultados (MfDR)”	87
Indicador financiero: Ingresos generados por cada uno de los participantes en la feria: Modelo recomendado: “Marco Lógico – Indicadores objetivamente verificables”	88
Cobertura: cuántas personas asistieron a la feria y cuántos interactuaron virtualmente Modelo recomendado: “Marco de Gestión por Resultados (MfDR) o Marco Lógico”	90
Nivel de percepción, nivel de involucramiento y garantía del enfoque comunitario y participativo: Modelo recomendado: CIPP – Componente "Producto" (Resultados) + Contexto (si se desea ampliar a percepción previa)	91
Objetivos	92
Objetivo general	92
Objetivos específicos	92
Estrategia Social	93
Estrategia de comunicación	96
Estrategia Financiera	98
Estrategia Cultural	101
Estrategia Política	102
Estrategia Educativa	103
Estrategia Tecnológica	105
Presupuesto	107
Fase de preproducción o diagnóstico	107
Fase de producción	108
Cronograma	113
Indicadores	118
Indicador 1. Número de agentes gastronómicos involucrados	120
Indicador 2. Porcentaje de representación de cada gremio participante	121
Indicador 3. Porcentaje de propuestas comunitarias incorporadas	123
Indicador 4. Porcentaje de aplicación de saberes aprendidos	124
Indicador 5. Número de participantes por actividad	125

Indicador 6. Número de interacciones en la plataforma virtual	126
Indicador 7. Número de ingredientes y técnicas tradicionales presentadas	128
Horas de trabajo voluntario	129
Ingresos generados	129
Alianzas creadas	129
Percepción positiva ¿Nivel de percepción?	130
Nivel de satisfacción general	131
Implicaciones operativos y financieros	132
Resultados esperados	133
Conclusiones	134
Anexos	137
Contexto territorial	137
Referencias Bibliográficas	139

Resumen ejecutivo

Título	COCINAS QUE HABLAN: EL ALMA DE NEIVA Feria Piloto de gastronomía tradicional del municipio de Neiva
Integrantes	Tomás Felipe Álvarez Pachón, Melgar –Tolima Lidia Nohemy Córdoba Mena, Quibdó -Chocó Allison Paredes Sandoval, Tunja - Boyacá
Problema	Se evidencia una latente pérdida de la gastronomía tradicional del municipio de Neiva
Descripción del problema	Problema que se aborda con la tesis es una latente pérdida de la gastronomía tradicional del municipio de Neiva debido a las formas de transmisión de estos conocimientos, la desarticulación entre los agentes gastronómicos y la falta de valoración y reconocimiento por parte de los habitantes como patrimonio inmaterial cargado de emotividad y simbolismo.
Descripción del Proyecto	El proyecto “Cocinas que hablan: el alma de Neiva” propone la realización de una feria gastronómica como estrategia cultural, pedagógica y comunitaria que permita resignificar la gastronomía tradicional neivana como patrimonio vivo y eje de identidad de desarrollo sostenible. Con lo anterior se busca contrarrestar su progresivo desarraigo frente a la globalización y la estandarización alimentaria. La feria espera propiciar el encuentro entre cocineros tradicionales, fomentar el vínculo intergeneracional, promover la apropiación social del patrimonio y generar oportunidades de desarrollo económico local ¹ .
Tiempo de Ejecución	6 meses
Beneficiarios	Agentes gastronómicos. (campesinos, líderes comunitarios, sabedores de la cultura y la gastronomía de la región, cocineros tradicionales, población del municipio, turistas.)
Presupuesto	\$ 88.546.500

¹ Según Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), esta población, diversa y en constante crecimiento, ha sido protagonista en la construcción de un tejido social marcado por tradiciones rurales y urbanas, influencias indígenas, mestizas y afrodescendientes, lo cual se refleja en sus prácticas culturales y gastronómicas.

Abstract

Cuisines That Speak: The Soul of Neiva is a master's degree project that examines the latent loss of traditional gastronomy in the municipality of Neiva, driven by the weakening of intergenerational knowledge transmission, the fragmentation among gastronomic agents, and the limited recognition of gastronomy as intangible cultural heritage with significant emotional and symbolic value.

The project proposes the implementation of a traditional gastronomy food fair as a strategic, pedagogical, and community-based cultural action aimed at re-signifying Neivan cuisine as living heritage and as a catalyst for sustainable local development. Through participatory and inclusive dynamics, the initiative seeks to counteract the progressive decline of traditional culinary practices in the context of globalization and food standardization.

The fair will create a space for dialogue and encounter among traditional cooks, cultural bearers, community leaders, and the general public, fostering intergenerational knowledge exchange, strengthening local identity and cultural appropriation, and promoting the socialization and safeguarding of gastronomic heritage. Additionally, the project aims to generate economic opportunities and contribute to the strengthening of cultural tourism in the municipality.

With an execution period of six months, the project is expected to contribute to the preservation and revitalization of traditional gastronomy, reinforce community participation, and position culinary heritage as a key element of cultural sustainability and territorial development in Neiva.

1. Descripción del Proyecto

Entendemos que la gastronomía tradicional trasciende su dimensión utilitaria para convertirse en una manifestación simbólica de profunda carga cultural. No se trata únicamente de un conjunto de recetas o técnicas culinarias, sino de un lenguaje social que expresa la identidad colectiva, comunica valores, y transmite la memoria viva de los pueblos. En su dimensión más profunda, la gastronomía tradicional constituye un saber ancestral construido en la cotidianidad, reproducido mediante la oralidad, la práctica, los rituales y las dinámicas intergeneracionales (Citro, 2009).

En este sentido, la gastronomía hace parte del patrimonio cultural inmaterial (PCI), tal como ha sido reconocido por la *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* de la UNESCO (2003), adoptada en Colombia mediante la Ley 1037 de 2006. Esta establece que el PCI abarca prácticas, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconocen como parte integrante de su herencia cultural, y cuya transmisión es esencial para la cohesión y el sentido de pertenencia colectivo.

En el caso de Neiva, capital del departamento del Huila, la gastronomía tradicional refleja una compleja intersección de herencias culturales indígenas (como las de los pueblos Pijao y Yalcón), africanas, europeas y mestizas. Esta mixtura ha generado un rico repertorio gastronómico, en el cual destacan preparaciones emblemáticas como el asado huilense, el tamal, el viudo de pescado, y las achiras, entre otros. Cada uno de estos platos no solo incorpora técnicas propias del saber culinario tradicional, sino que expresa una forma de ver el mundo, de relacionarse con el entorno natural y de consolidar vínculos familiares y comunitarios (Gobernación del Huila, 2024).

Sin embargo, esta riqueza cultural enfrenta hoy una serie de amenazas latentes. La globalización que afecta los mercados de alimentos, la estandarización de los gustos, el auge de la comida rápida y la industrialización de los procesos alimentarios evidencia subjetividades cuyos intereses gastronómicos están enfocados en la inmediatez y facilidad de producción y acceso. Esto ha propiciado el desplazamiento de los saberes tradicionales, debilitando su presencia en espacios cotidianos y comerciales. Además, la escasa articulación entre los actores involucrados en la preservación de este patrimonio –cocineros tradicionales, instituciones educativas, sector público y comunidad– ha profundizado el riesgo de pérdida (Pérez & Carrillo, 2020).

Los restaurantes de zonas emblemáticas como el Malecón privilegian menús genéricos como arroz con pollo y hamburguesas o foráneos como preparaciones de amasijos cundiboyacenses; la central de abastos muestra desocupación de locales destinados a comida típica; y vías gastronómicas como la ruta al oriente de Huila carecen de una oferta sólida de gastronomía tradicional. Estos hallazgos reafirman el desarraigo progresivo del patrimonio culinario local frente a la cultura de consumo global (García, 1990; Tovar, 2015).

Ante esta situación, el proyecto “Cocinas que hablan: el alma de Neiva” se plantea como una respuesta cultural, pedagógica y comunitaria para resignificar la gastronomía tradicional neivana como eje de identidad y desarrollo sostenible. Su eje principal es la organización de una feria gastronómica piloto, concebida no como un simple evento culinario, sino como un escenario de activación patrimonial, en el que converjan cocineras y cocineros tradicionales, chefs, sabedores locales, emprendedores y ciudadanía en general, para compartir y dialogar en torno a los sabores, relatos, técnicas y memorias del territorio.

La feria busca coadyuvar al acercamiento social del patrimonio, revitalizar el vínculo

intergeneracional con los saberes culinarios y ofrecer una plataforma para la circulación de productos locales. Además, esta se realizará desde un enfoque pedagógico inspirado en la educación cultural situada (Freire, 1970; Dussel, 2004), con lo cual, se espera promover el reconocimiento de los saberes gastronómicos como formas legítimas de conocimiento que fortalecen el tejido social y territorial.

Proteger el patrimonio cultural inmaterial implica no solo reconocer su valor simbólico, sino garantizar su continuidad a través de su transmisión entre generaciones. Esta protección está estrechamente ligada al fortalecimiento del sentido de pertenencia, la cohesión social y la participación activa de las comunidades en su preservación. En ese marco, los Planes Especiales de Salvaguardia (PES) constituyen instrumentos normativos y de política pública diseñados para garantizar dicha protección, al definir medidas concretas de conservación, transmisión y revitalización de las manifestaciones culturales. Sin embargo, un proyecto como el aquí propuesto se diferencia del PES en tanto no se limita a la formulación normativa, sino que se plantea como un ejercicio contextual y aplicado, que busca generar impactos inmediatos mediante estrategias pedagógicas y culturales en espacios públicos, educativos y comunitarios. De este modo, mientras el PES establece lineamientos de largo plazo y carácter institucional, el proyecto se orienta a dinamizar procesos locales de reconocimiento de prácticas como la gastronomía tradicional, entendida no solo desde su dimensión técnica, sino también como una forma de expresión cargada de historia, identidad y simbolismo.

Desde una perspectiva antropológica y sociocultural, la gastronomía tradicional se entiende como una práctica integral que trasciende su dimensión utilitaria de preparar y consumir alimentos. Tal como señalan Lévi-Strauss (1964) y Montanari (2006), la cocina constituye un lenguaje cultural que organiza la relación entre naturaleza y cultura, expresando categorías

simbólicas, valores y memorias colectivas. En este sentido, la gastronomía no es un simple repertorio de recetas, sino una manifestación cultural viva que permite a los pueblos comunicar su visión del mundo, mantener sus lazos comunitarios y conservar conocimientos fundamentales a lo largo del tiempo.

Entendida de esta manera, la cocina se convierte en una herramienta privilegiada de socialización, en tanto articula la memoria colectiva con prácticas cotidianas que refuerzan la identidad y el sentido de pertenencia. Halbwachs (1950) sostiene que la memoria no se conserva únicamente en los individuos, sino en los marcos sociales donde se repiten prácticas compartidas; en este caso, la cocina actúa como un espacio pedagógico no formal en el que se transmiten gestos, técnicas, relatos y significados. De igual forma, Connerton (1989) recuerda que la memoria social se encarna en prácticas corporales repetitivas, como el cocinar, que actualizan el pasado en el presente.

La dimensión estética de la gastronomía tradicional también merece ser resaltada. Más allá de la alimentación, se constituye en una forma de expresión simbólica que entrelaza pasado y presente, aportando belleza, creatividad y narrativas propias a la vida comunitaria (Prats, 1997). Así, los fogones, los utensilios, las preparaciones y los rituales gastronómicos son vehículos de transmisión cultural que condensan historias, valores y cosmovisiones.

En este marco de pensamiento, las culturas no se expresan únicamente a través de objetos tangibles, sino también mediante prácticas inmateriales como la cocina, los relatos orales, las creencias y los conocimientos transmitidos intergeneracionalmente (UNESCO, 2003; Cuche, 1999). Preservar las cocinas tradicionales es, por tanto, un acto de defensa de formas de vida, de trabajo y de espiritualidad profundamente ancladas al territorio, que permiten a las comunidades

sostener su diversidad cultural frente a los procesos de homogeneización global.

Es importante resaltar que, durante el Festival del Bambuco, una de las celebraciones culturales más representativas de Colombia, la gastronomía huilense ocupa un lugar central como expresión de identidad y orgullo regional. Preparaciones emblemáticas como el *asado huilense*, elaborado con técnicas ancestrales y productos autóctonos, se convierten en protagonistas de encuentros familiares, concursos culinarios y ferias gastronómicas que forman parte de la programación oficial. Estas manifestaciones, compartidas de generación en generación, no solo fortalecen el sentido de pertenencia, sino que también proyectan al Huila como un territorio con una identidad culinaria singular en el ámbito nacional (Gobernación del Huila, 2023).

Sin embargo, este legado enfrenta importantes desafíos en la actualidad. Si bien la fiesta ha sido un pilar en la conservación de la tradición, se evidencia una creciente desconexión entre las nuevas generaciones y las prácticas culturales de su territorio, especialmente en lo relativo al conocimiento y valoración de la gastronomía tradicional. Esta pérdida progresiva de reconocimiento afecta la continuidad del patrimonio culinario, lo que demanda estrategias educativas, comunicativas y participativas para su revitalización.

A pesar de este panorama, eventos como el **Festival Internacional “A la Carta”**, en el que la gastronomía huilense ha tenido una presencia destacada, demuestran que la cocina local conserva su potencial como recurso educativo, turístico y cultural. Estos espacios permiten que las preparaciones típicas trasciendan los límites regionales y se proyecten en escenarios académicos y gastronómicos de escala nacional e internacional, promoviendo su conservación y apropiación social.

En sintonía con los hallazgos de Carmona, Buelvas y Castaño (2023), el proyecto *“Cocinas que hablan: el alma de Neiva”* surge como una apuesta consciente por generar espacios en los que la gastronomía tradicional dialoga con el presente para proyectarse hacia el futuro. Reconoce que cada preparación, ingrediente o fogón no solo alude a sabores, sino que encarna una historia, una memoria colectiva y una forma de resistencia cultural. En ese sentido, la cocina se constituye en un territorio simbólico de encuentro, en el que identidades diversas se entrelazan y se construye una narrativa compartida que nutre el alma comunitaria. Mediante este proyecto, se pretende no solo salvaguardar saberes ancestrales sino revitalizarlos como fundamento para un futuro sostenible, inclusivo y arraigado en la riqueza cultural de Neiva².

² Teniendo en cuenta que el proyecto puede dar luces a otros proyectos en la sección de anexos, hemos dejado un espacio para explicar las particularidades del territorio.

Diagnóstico

El diagnóstico se llevó a cabo en la ciudad de Neiva mediante un enfoque cualitativo y participativo, orientado a recoger la voz de los actores directamente vinculados con el patrimonio gastronómico local. Para ello se combinaron técnicas de observación territorial en espacios emblemáticos de la ciudad como la Central de Abastos, el Malecón del río Magdalena y la Estación del Ferrocarril con entrevistas a portadores de tradición y profesionales de la cocina, lo que permitió identificar tanto las prácticas vigentes como los riesgos de pérdida cultural. El componente central de este proceso fue la entrevista realizada al chef huilense Jonathan Cortés Salazar, cuya trayectoria y experiencia aportaron elementos clave para comprender el estado actual de la gastronomía tradicional neivana. En conjunto, el diagnóstico integra hallazgos derivados de la observación en campo, la sistematización de relatos de actores locales y el análisis de los espacios donde la gastronomía se vive y se proyecta, ofreciendo un panorama completo de la situación de la gastronomía tradicional en Neiva.

La etapa de diagnóstico del proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva* se desarrolló en la ciudad de Neiva entre los meses de junio y julio de 2025, a partir de una metodología participativa y cualitativa. El propósito de esta fase fue comprender el estado actual de la gastronomía tradicional neivana desde la experiencia de sus portadores y de los escenarios en los que se conserva, se transforma o se encuentra en riesgo de desaparición.

La estrategia metodológica combinó tres componentes principales:

1. Observación territorial en los espacios mencionados, lo que permitió identificar prácticas vigentes, vacíos de oferta y condiciones de desaprovechamiento cultural.
2. Entrevistas semiestructuradas a actores clave seleccionados por su

incidencia directa en la preservación y proyección del patrimonio culinario, con el fin de recoger relatos, experiencias y valoraciones desde una perspectiva situada.

3. Sistematización de testimonios a través de notas de campo y análisis narrativo, garantizando la articulación entre las observaciones empíricas y las reflexiones socioculturales del proyecto.

Los actores clave fueron definidos con base en tres criterios: i) su rol como portadores de tradición (cocineras y cocineros tradicionales con reconocimiento comunitario), ii) su capacidad de innovación con arraigo territorial (profesionales de la gastronomía comprometidos con los saberes locales) y iii) su papel como dinamizadores culturales en espacios de visibilización y transmisión (líderes comunitarios y emprendedores). Este proceso de priorización se realizó a partir de un mapeo preliminar de agentes gastronómicos, en el que se valoró la trayectoria, el reconocimiento social y el vínculo con la gastronomía tradicional.

Complementando este análisis, se realizó un reconocimiento territorial en distintos sectores de la ciudad de Neiva, con el fin de identificar puntos clave en los que la tradición culinaria local aún se manifiesta o, por el contrario, se encuentra en riesgo de desaparición. Los lugares seleccionados no fueron escogidos al azar, sino priorizados en función de tres criterios: (i) su relevancia histórica y cultural como escenarios vinculados a la memoria colectiva de la ciudad, (ii) su papel estratégico en la dinámica económica y social por el flujo de actores y visitantes, y (iii) su potencial de articulación entre patrimonio, turismo y desarrollo local. Bajo estos parámetros, se visitó la Central de Abastos, considerada un nodo esencial para el comercio de productos alimenticios y punto de encuentro entre productores, comerciantes y consumidores; la Estación del Ferrocarril, un bien patrimonial con alto potencial turístico y cultural, cuyo

deterioro actual contrasta con su valor histórico como símbolo de identidad urbana; y la ruta que conecta a Neiva con el oriente del Huila, reconocida por su concentración de establecimientos gastronómicos y por su potencial para posicionar la cocina regional como atractivo turístico. Estos espacios fueron priorizados porque condensan tensiones representativas entre tradición y modernidad, entre prácticas autóctonas y tendencias globalizadoras. Aunque estratégicos, evidencian una preocupante ausencia de oferta consolidada en torno a la cocina neivana, lo que refuerza la urgencia de implementar acciones para su preservación, promoción y resignificación.

Central de Abastos del municipio de Neiva



Fotografía de autoría propia, 2024. *Central de abastos del municipio de Neiva en el departamento del Huila.*

Durante el trabajo de campo realizado en la ciudad de Neiva, se identificó a la Central de Abastos como uno de los espacios estratégicos para la circulación de productos alimentarios y el encuentro entre productores, comerciantes y consumidores. No obstante, al observar los espacios destinados a la gastronomía tradicional dentro de este entorno, se evidenció un preocupante estado de abandono: muchos de estos locales permanecen desocupados o subutilizados, lo cual plantea serias inquietudes sobre la falta de dinamismo en la promoción de la gastronomía

autóctona.

Este escenario refleja una doble problemática. Por un lado, la aparente falta de iniciativas de parte de las y los cocineros tradicionales para consolidar su presencia en este espacio económico de alto flujo; por otro, la ausencia de una política pública clara y efectiva que incentive el uso de estos lugares para la valorización del patrimonio culinario local. La desarticulación entre las expresiones culturales y los espacios de comercialización constituye una barrera que limita la visibilidad y la sostenibilidad de las prácticas gastronómicas tradicionales. Ya que si bien la existencia de la tradición cultural no recae exclusivamente en la esfera pública y los espacios de comercialización, estos se reconocen como plataformas de protección, reconocimiento y acceso a estas tradiciones tanto a la población oriunda como a los visitantes de la región, además de representar ingresos económicos y contrarrestar los efectos de la globalización alimentaria.

Resulta evidente que la Central de Abastos tiene un potencial no aprovechado como vitrina del patrimonio alimentario de Neiva, el cual podría fortalecerse mediante estrategias de formación, formalización y apoyo institucional para las y los portadores de saberes culinarios.

Ruta que conduce al oriente del departamento del Huila



5

Fotografía de autoría propia, 2024. *Ruta que conduce al oriente del departamento del Huila.*

La vía que conecta la ciudad de Neiva con el oriente del Huila —específicamente el tramo que se extiende desde la salida por el barrio Oriente hasta los municipios de Campoalegre y Hobo— constituye uno de los principales corredores económicos y turísticos del departamento. A lo largo de este trayecto, que concentra una intensa circulación de visitantes y locales, se identificaron aproximadamente 50 establecimientos gastronómicos durante el trabajo de campo realizado en junio y julio de 2025. El levantamiento de información evidenció que solo un 18 % de los restaurantes visitados ofrecía platos representativos de la cocina huilense (como asado huilense, tamales, viudo de pescado o achiras), mientras que el 82 % restante centraba su menú en comidas rápidas, cocina fusión o preparaciones internacionales.

Este hallazgo refleja lo que se denomina un vacío cultural, entendido como la ausencia o escasa visibilidad de expresiones patrimoniales en espacios donde podrían y deberían tener un papel protagónico. En este caso, el vacío no se limita a la carencia de platos típicos en la carta, sino que evidencia la desconexión entre un territorio cargado de memoria culinaria y la manera en que esta se proyecta a los visitantes y consumidores locales. Dicho vacío implica una pérdida de oportunidad para reforzar la identidad cultural, dinamizar la economía local a través del turismo gastronómico y fortalecer la transmisión intergeneracional de los saberes tradicionales. Ante esta situación, resulta urgente promover una articulación entre el sector empresarial, las cocineras y cocineros tradicionales, y las políticas públicas, de modo que este corredor se convierta en una vitrina gastronómica del Huila y no en un espacio de homogenización alimentaria.

El Malecón y la cocinera tradicional de la gran arepa



6

Fotografía de autoría propia. 2024. *Cocinera tradicional con arepa grande.*

El Malecón del río Magdalena, ubicado en el centro de Neiva, representa uno de los espacios urbanos más icónicos de la ciudad. Su cercanía al afluente principal del departamento lo convierte en un punto de encuentro turístico y cultural por excelencia. En este contexto, la administración municipal ha dispuesto varios locales para actividades productivas, entre ellos restaurantes y emprendimientos gastronómicos.

No obstante, la observación realizada en este lugar evidenció una desconexión cultural entre el espacio y la oferta gastronómica. Durante la visita, una trabajadora local ofreció como muestra de comida tradicional una gran arepa, alimento típico de diversas regiones del país, pero no necesariamente representativo de la identidad culinaria neivana. Aunque en el menú se encontraron algunos platos tradicionales, estos ocupaban una posición marginal dentro de la carta, siendo superados en cantidad y protagonismo por preparaciones foráneas. Paradójicamente, el nombre del establecimiento, *La Tienda Montañera*, remite a imaginarios culturales ajenos al contexto neivano, reforzando la invisibilización de lo propio.

Este ejemplo demuestra cómo incluso en espacios emblemáticos como el Malecón, la

cocina neivana carece de protagonismo. Esto no solo limita su potencial cultural y turístico, sino que también refleja una incoherencia institucional al no garantizar que los escenarios públicos promuevan activamente las expresiones patrimoniales locales. De allí la necesidad de formular acciones orientadas a la recuperación simbólica de estos lugares, fomentando el arraigo y la representación de la identidad culinaria regional.

Restaurante Tatacoa: una experiencia de rescate y pedagogía



7 Fotografía de autoría propia. 2024, *Restaurante Tatacoa*

A diferencia de los casos anteriores, el restaurante Tatacoa representa una propuesta ejemplar en el panorama gastronómico huilense. Este espacio ha logrado fusionar de manera innovadora los saberes tradicionales con técnicas contemporáneas de cocina, generando una experiencia sensorial que conecta al comensal con la memoria y los sabores del territorio. Más allá de su oferta culinaria, Tatacoa se ha consolidado como un espacio de reflexión, aprendizaje y promoción de la cultura alimentaria regional.

Su enfoque pedagógico ha sido ampliamente valorado por residentes y turistas, ya que no solo ofrece alimentos, sino relatos, historia y contexto sobre cada preparación. El restaurante

reivindica productos como los amasijos, las carnes tradicionales y los dulces típicos, exaltando su origen, su proceso y su significado dentro del tejido cultural del Huila. En un contexto marcado por la estandarización de la alimentación, iniciativas como esta representan **resistencias culturales activas**, que demuestran cómo la gastronomía puede ser un medio para reconstruir identidad, generar empleo digno y fortalecer el sentido de pertenencia.

La Estación del Ferrocarril de Neiva



Fotografía de autoría propia, 2024. *La estación ferrocarril de Neiva.*

Otro de los puntos clave identificado en el recorrido territorial fue la antigua Estación del Ferrocarril de Neiva, declarada Bien de Interés Cultural de la Nación y reconocida por su valor histórico, arquitectónico y simbólico. Este espacio, que podría actuar como nodo cultural para la activación del patrimonio inmaterial, se encuentra actualmente en un estado de deterioro y desaprovechamiento que limita su función social. En lugar de ser un epicentro de memoria viva y de promoción de la gastronomía tradicional de Neiva, la estación permanece marginada, con signos visibles de abandono como acumulación de residuos, infraestructura descuidada y

presencia de actividades informales que poco aportan al fortalecimiento del tejido cultural local. Los antiguos vagones del tren, que podrían funcionar como espacios temáticos o módulos gastronómicos tradicionales, han sido cedidos a particulares que ofrecen principalmente **comidas rápidas**, lo cual desvirtúa el carácter patrimonial del lugar y profundiza la desconexión entre el entorno urbano y las tradiciones culinarias propias. Esta situación pone en evidencia un problema estructural: la falta de una visión integradora entre el urbanismo patrimonial, el turismo cultural y la identidad alimentaria regional. Tal como lo señala Tovar (2015), el departamento del Huila ha sido afectado por procesos de desindustrialización y pérdida de proyección cultural, lo que ha traído como consecuencia una erosión de las prácticas tradicionales y del aprecio por la riqueza simbólica de la gastronomía local. Esta desvalorización no solo compromete la continuidad de los saberes culinarios, sino que también debilita la cohesión social y el sentido de pertenencia de la población, especialmente en contextos urbanos como Neiva, donde el patrimonio tiende a ser sustituido por dinámicas comerciales impersonales y estandarizadas.

En este contexto, rescatar y resignificar espacios como la Estación del Ferrocarril no solo representa una oportunidad para promover la gastronomía tradicional como eje articulador de identidad, sino también una estrategia de reactivación cultural, económica y turística con sentido de pertenencia.

Entrevista chef Jonathan Cortés

En este marco, se consideró fundamental entrevistar al chef huilense Jonathan Cortés Salazar, de 38 años, cuya trayectoria académica y profesional en el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) y en restaurantes nacionales e internacionales le ha permitido consolidar una propuesta de rescate y pedagogía gastronómica en Neiva. Su experiencia en el restaurante *Tatacoa y el Sabor Ancestral de la Montaña* constituye un referente de cómo es posible articular

el respeto por las tradiciones con un espíritu de renovación, transformando ingredientes autóctonos como los amasijos o el asado huilense en preparaciones que conectan con el paladar contemporáneo sin perder su esencia. La información aquí presentada proviene directamente de una entrevista realizada al chef el 15 de junio de 2025 en Neiva (Cortés Salazar, comunicación personal, 15 de junio de 2025).

Lo más significativo de su propuesta es que no nace desde un enfoque académico convencional, sino desde un aprendizaje empírico y comunitario. Su conocimiento se ha construido en diálogo constante con cocineras tradicionales, mediante visitas a plazas de mercado y un contacto directo con los saberes del territorio. Esta inmersión le ha permitido consolidar una visión gastronómica sensible, conectada con las raíces culturales y con el relato histórico que habita en cada preparación.

Durante la entrevista, Cortés estableció una distinción importante entre gastronomía tradicional y platos típicos. En su criterio, los primeros hacen parte del quehacer diario de las familias huilenses, como los sancochos, la carne sudada o los guisos locales, mientras que los segundos suelen reservarse para festividades y celebraciones, como el asado huilense, servido de forma especial en eventos culturales o fechas simbólicas. Esta diferenciación permite comprender cómo algunas prácticas culinarias están en riesgo de desaparecer por falta de transmisión cotidiana, mientras que otras se conservan por su vínculo festivo, aunque de forma cada vez más aislada.

Respecto a la oferta gastronómica actual en el departamento, el chef reconoce que en Neiva aún existen lugares donde se puede acceder a comida tradicional. Sin embargo, en muchos municipios del Huila este tipo de cocina ha perdido visibilidad frente al avance de la comida

rápida, lo cual representa un riesgo para la conservación del patrimonio culinario, especialmente en zonas de potencial turístico donde debería priorizarse lo autóctono. Este fenómeno no solo afecta la identidad alimentaria local, sino también las oportunidades de desarrollo económico y cultural que podrían surgir del turismo gastronómico.

Cortés también hizo énfasis en la necesidad de mayor compromiso institucional para fortalecer estos procesos. Señaló que es urgente implementar acciones de capacitación técnica, rescate de saberes ancestrales y fortalecimiento de las plazas de mercado, concebidas como escenarios vivos donde la tradición se transmite y se reinventa. De igual forma, destacó que la gastronomía puede ser una puerta de entrada a la cultura, una herramienta de desarrollo local y un motor para dinamizar la economía regional, siempre y cuando se reconozca su valor cultural.

En su mensaje final, el chef hizo un llamado a las nuevas generaciones de cocineros y cocineras para que conecten con sus raíces. Propuso acciones concretas como visitar los pueblos, conversar con las abuelas, rescatar recetas familiares y mantener vivo el vínculo entre tradición y cocina. Si bien reconoció que la innovación es necesaria, subrayó que esta debe hacerse con conciencia, sin perder de vista el origen ni los significados culturales que están detrás de cada preparación.

La entrevista con Jonathan Cortés no solo aportó una mirada crítica al estado actual de la cocina neivana, sino que también ofreció un testimonio lleno de convicción sobre el valor de la tradición como fuente de identidad, desarrollo y orgullo. Su experiencia permitió identificar elementos clave del patrimonio gastronómico regional, visibilizar los retos actuales frente a la globalización alimentaria y resaltar la urgencia de diseñar políticas públicas que promuevan y protejan el legado culinario de la región.

Este ejercicio diagnóstico, al nutrirse del testimonio de un actor local con trayectoria y compromiso territorial, contribuyó de manera decisiva al análisis del problema central del proyecto. Al mismo tiempo, sirvió de inspiración para formular propuestas de salvaguardia y de proyección cultural, reconociendo a las cocineras y cocineros tradicionales como guardianes del saber culinario y actores clave en la reconstrucción de la memoria colectiva a través de la cocina.

En concordancia con los objetivos del proyecto, diversos estudios académicos han señalado la necesidad de fortalecer el reconocimiento interno de la gastronomía tradicional huilense como parte fundamental del patrimonio cultural inmaterial. Trujillo (2022) destaca que, para lograr una verdadera apropiación social de la gastronomía regional, es indispensable implementar estrategias educativas que comiencen en la escuela básica y se extiendan a los niveles técnicos y profesionales. En su planteamiento, la inclusión de contenidos sobre cocina huilense en los programas de formación gastronómica, tanto en instituciones públicas como privadas, podría contribuir significativamente al relevo generacional y a la continuidad de los saberes ancestrales. Asimismo, propone que las expresiones folclóricas se acompañen de muestras gastronómicas, y que se promuevan espacios de innovación como concursos culinarios que permitan reinterpretar los platos típicos sin desvincularse de su esencia cultural.

Este enfoque refuerza la pertinencia del presente proyecto, al alinearse con políticas culturales que abogan por la protección activa del patrimonio alimentario y su proyección en entornos educativos y comunitarios. Incorporar la gastronomía tradicional en los procesos de enseñanza no solo facilita su transmisión intergeneracional, sino que también incentiva el orgullo identitario y el sentido de pertenencia entre los jóvenes.

Planteamiento del problema

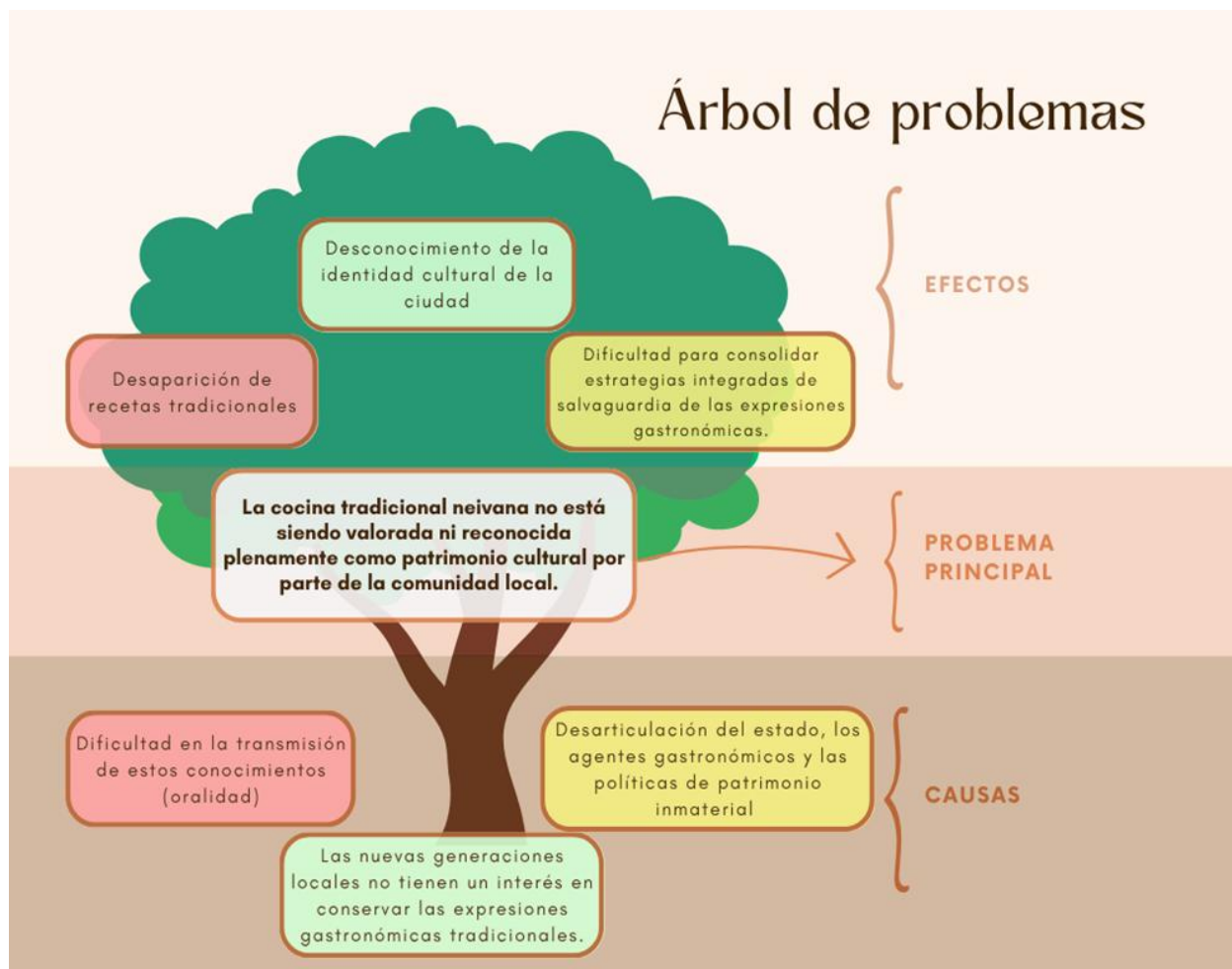


Gráfico 1 “árbol de problemas” autoría propia.

Encontramos una latente pérdida de la gastronomía tradicional del municipio de Neiva debido a las formas de transmisión de estos conocimientos, la desarticulación entre los agentes gastronómicos y la falta de valoración y reconocimiento por parte de los habitantes como patrimonio inmaterial. El gráfico sintetiza el problema central identificado en el proyecto: la latente pérdida de la gastronomía tradicional en Neiva, consecuencia de la limitada transmisión de conocimientos, la desarticulación entre los agentes gastronómicos y la escasa valoración de estas prácticas como patrimonio cultural inmaterial. Entre las causas principales se destacan la

insuficiencia de procesos institucionales de acompañamiento para su salvaguardia, la ausencia de registros y mecanismos de seguimiento sobre la evolución de la gastronomía tradicional, así como el desconocimiento de su valor patrimonial por parte de la comunidad local. Estas dinámicas han derivado en consecuencias significativas, tales como la desaparición progresiva de recetas, el debilitamiento del patrimonio cultural inmaterial, la desvalorización de las cocinas tradicionales, la pérdida de oportunidades económicas asociadas a este legado y el desconocimiento de la identidad gastronómica por parte de las nuevas generaciones.

Justificación

La gastronomía tradicional constituye una de las expresiones culturales más potentes y complejas de los pueblos. No se limita a la preparación de alimentos, sino que involucra saberes ancestrales, rituales comunitarios, técnicas transmitidas de generación en generación y un lenguaje simbólico que permite narrar la historia y el territorio. En ciudades como Neiva, capital del departamento del Huila, estas cocinas representan siglos de historia articulados a los recursos del entorno, las dinámicas familiares y las redes sociales que han dado forma a una identidad local distintiva (UNESCO, 2021).

Sin embargo, en las últimas décadas se ha evidenciado un proceso de debilitamiento y desvalorización de las prácticas culinarias tradicionales. Factores como la urbanización acelerada, la globalización de los hábitos alimentarios, la migración de la población rural a centros urbanos y la falta de políticas culturales efectivas han contribuido a que la gastronomía tradicional pierda protagonismo en la vida cotidiana y en los imaginarios colectivos. Autores como García (1990) y Bessière (1998) han señalado que la hibridación cultural y la desvinculación de las prácticas alimentarias de los contextos comunitarios generan procesos de pérdida de identidad y cohesión social. De manera similar, Contreras y Gracia-Arnaiz (2005) advierten que la estandarización de los gustos y la expansión de la industria alimentaria han desplazado los saberes locales, mientras que Camargo (2015) y Pérez y Carrillo (2020) llaman la atención sobre la escasa documentación y transmisión sistemática de estos conocimientos en Colombia. Esta tendencia ha generado alertas en sectores sociales y académicos, que reconocen la urgencia de implementar estrategias de salvaguardia cultural para proteger estos saberes y proyectarlos hacia el futuro (UNESCO, 2003; Ministerio de Cultura, 2012).

El diagnóstico se caracterizó como participativo porque no se limitó a una observación

externa, sino que incorporó activamente las voces y perspectivas de los actores locales vinculados al patrimonio gastronómico cómo se puede evidenciar en el diagnóstico.

A partir de este ejercicio participativo se identificó un problema estructural: la gastronomía tradicional no está siendo plenamente reconocida como patrimonio cultural por parte de la comunidad local, especialmente entre las nuevas generaciones. Esta conclusión se enlaza con lo planteado por Bessière (1998), quien advierte que cuando las prácticas culinarias se desconectan del imaginario colectivo, se erosionan los vínculos de pertenencia y se debilita la cohesión social. En el caso de Neiva, esta desconexión se refleja en la desarticulación entre los actores del ecosistema gastronómico, la escasa presencia de cocinas típicas en espacios públicos clave y la falta de políticas culturales dirigidas a la salvaguardia del patrimonio inmaterial.

Casos como el Malecón del río Magdalena, donde predomina una oferta gastronómica ajena al contexto cultural huilense, o la estación del ferrocarril, en estado de abandono pese a su reconocimiento como Bien de Interés Cultural, evidencian la incoherencia entre el potencial patrimonial de la ciudad y el uso real de sus espacios simbólicos. Según Camargo (2015), el Huila ha sufrido los efectos de la desindustrialización y la falta de visión cultural, factores que han contribuido a la pérdida de identidad y al olvido de las tradiciones culinarias. Esta situación también se refleja en lugares como la Central de Abastos, donde locales destinados a la comida tradicional permanecen vacíos, y en la ruta hacia el oriente del departamento, que, a pesar de concentrar más de 50 restaurantes, presenta una ausencia casi total de oferta culinaria tradicional.

Este panorama refleja un proceso de hibridación cultural, entendido como la interacción entre tradiciones locales y dinámicas globales, que produce tanto transformaciones creativas como riesgos de homogeneización. Tal como lo plantea García Canclini (1990), en las últimas décadas del siglo XX la hibridación se manifestaba principalmente en la convivencia —muchas

veces conflictiva— entre expresiones culturales tradicionales y los modelos de modernidad. En ese momento, la tensión se daba sobre todo entre prácticas comunitarias e industrias culturales emergentes. Hoy, en cambio, este fenómeno se intensifica por factores contemporáneos como la expansión de cadenas de comida rápida, el turismo globalizado y el papel de las plataformas digitales en la promoción de tendencias culinarias estandarizadas (Appadurai, 1996; Contreras & Gracia-Arnaiz, 2005).

De esta forma, lo que en los noventa era un debate sobre la modernidad y la tradición se ha convertido en el siglo XXI en un escenario más complejo, marcado por la aceleración tecnológica y la economía de consumo global, donde los saberes locales corren mayor riesgo de ser relegados si no se implementan estrategias de salvaguardia. Frente a esta realidad, el proyecto se justifica como una respuesta estratégica e interdisciplinaria, orientada a la revalorización de la gastronomía tradicional neivana desde una perspectiva educativa, patrimonial y territorial, que permita equilibrar la innovación con la preservación cultural.

Inspirado en los principios de la pedagogía crítica de Paulo Freire (1970), el proyecto plantea que los saberes tradicionales deben ser reconocidos como formas válidas y legítimas de conocimiento, dignas de ser sistematizadas, difundidas y transmitidas en espacios formales e informales. En este marco, la feria gastronómica piloto propuesta será un escenario de aprendizaje colectivo, en el que cocineras tradicionales y chefs formados académicamente pero enraizados en el territorio actuarán como agentes pedagógicos y culturales. La feria será, por tanto, una herramienta de educación patrimonial, orientada a fortalecer el sentido de pertenencia, dinamizar la identidad regional y promover el diálogo intergeneracional.

La iniciativa se alinea con los lineamientos de la UNESCO (2003) sobre la protección del

patrimonio cultural inmaterial, los cuales enfatizan la importancia de crear entornos participativos para la transmisión de los saberes y la apropiación social del patrimonio. En esta lógica, la gastronomía tradicional se concibe como un saber vivo que permite contar historias, recrear la memoria colectiva y establecer vínculos con el territorio y sus recursos. Halbwachs (1950) sostiene que la memoria colectiva no reside únicamente en los individuos, sino en las prácticas compartidas, y que estas prácticas —como la cocina— constituyen los marcos que sostienen la identidad cultural.

La experiencia exitosa de iniciativas como el Restaurante Tatacoa, que fusiona técnicas contemporáneas con ingredientes locales sin perder la esencia tradicional, demuestra que es posible resignificar la gastronomía tradicional y convertirla en un vehículo de desarrollo sostenible. Como lo plantea Trujillo Díaz (2022), con el respaldo institucional adecuado, procesos de formación continuada y espacios de visibilización estratégica, la gastronomía huilense puede posicionarse como un recurso económico, cultural y turístico de gran valor.

Por todas estas razones, el proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva* se configura como una apuesta transformadora para la ciudad. Su implementación fortalecerá el tejido social, promoverá el reconocimiento del patrimonio alimentario y abrirá caminos para una educación cultural situada, centrada en el rescate, activación y resignificación de los saberes tradicionales. Reconocer la cocina como una forma de conocimiento y como una herramienta para la cohesión comunitaria es también reconocer que, en sus sabores y relatos, se preserva el alma viva de Neiva.

Antecedentes

Se encontraron antecedentes teóricos y prácticos en torno a la Gastronomía tradicional³ que logran acercarnos aún más al problema cultural y vislumbrar una solución.

Festival de Gastronomía tradicional Samaria en Santa Marta

Una referencia relevante que sirve como antecedente del impacto de estas iniciativas es el Festival de Gastronomía tradicional Samaria en Santa Marta. Este evento, desarrollado como

³ En Colombia, la gastronomía tradicional ocupa un lugar fundamental dentro del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación, al ser reconocida como una manifestación viva del conocimiento ancestral, de las prácticas cotidianas y de la memoria colectiva de los pueblos. Esta forma de patrimonio se expresa en la relación simbólica y práctica que las comunidades han construido con su entorno ecológico, materializándose en los saberes sobre el uso de los recursos, la preparación de alimentos y la transmisión intergeneracional de recetas, técnicas y rituales asociados a la alimentación (Ministerio de Cultura, s. f.). La cocina tradicional, en consecuencia, no solo alimenta el cuerpo, sino que también nutre la identidad, refuerza los vínculos comunitarios y da sentido al territorio.

Este reconocimiento tiene respaldo normativo concreto. La Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia establece directrices para proteger los saberes culinarios como patrimonio inmaterial y fomentar su difusión, valor social y pertinencia territorial (Ministerio de Cultura, s. f.). Asimismo, la Ley 2144 de 2024 busca salvaguardar, fomentar y reconocer la gastronomía tradicional como integrante del patrimonio cultural de la Nación, incorporando un sello de autenticidad para certificar estas prácticas (Congreso de la República de Colombia, 2024).

Además, desde el ámbito internacional, la FAO y el Ministerio de Cultura de Colombia impulsan el programa *Cocinas para la Paz*, orientado a fortalecer las prácticas culinarias tradicionales en clave de soberanía alimentaria, paz territorial y conservación de la diversidad biológica y cultural (FAO & Ministerio de Cultura, 2025). En línea con ello, el Plan Nacional de Cultura ha introducido el concepto de bioculturalidad, reconociendo la interdependencia entre diversidad biológica, prácticas culturales y transmisión de saberes, lo que reafirma que la gastronomía tradicional es una expresión enraizada en el territorio y su entorno natural (Ministerio de Cultura, 2018).

Conscientes de esta importancia, el Estado colombiano ha formulado una política pública orientada a salvaguardar este legado: La Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia fue formulada en 2012 por el Ministerio de Cultura de Colombia, mediante un proceso participativo con comunidades, portadores de tradición e investigadores. Esta política reconoce la riqueza y diversidad cultural de los sistemas alimentarios tradicionales del país, y establece como objetivo principal su preservación, documentación, circulación e integración como eje del desarrollo cultural, social y económico. Bajo este enfoque, se promueve el fortalecimiento del sentido de pertenencia, el bienestar de las comunidades y el reconocimiento de las cocinas como factor de cohesión social y de soberanía alimentaria.

parte de la Fiesta del Mar de 2022, logró reunir a una amplia diversidad de actores sociales, entre ellos más de 15 cocineros tradicionales y 34 marcas de pequeños emprendimientos. Se vendieron más de seis mil platos típicos, con ingresos superiores a los 120 millones de pesos, lo cual demuestra su potencial tanto cultural como económico. Más allá de sus cifras, la feria permitió fortalecer la identidad regional y visibilizar saberes locales desde una perspectiva pedagógica y participativa. Iniciativas como esta evidencian cómo la gastronomía puede convertirse en un vehículo de desarrollo, especialmente cuando se construye colectivamente y se ancla en los valores y memorias de las comunidades.

Lo que no se narra se olvida: de la semilla a la mesa para el mundo

De igual manera, múltiples investigaciones coinciden en señalar que la gastronomía tradicional colombiana sigue enfrentando riesgos significativos de desaparición, invisibilización y desarraigo. Entre ellas se encuentra el estudio desarrollado por Pérez y Carrillo (2020):

El estudio *Lo que no se narra se olvida: de la semilla a la mesa para el mundo*, evidencia cómo la gastronomía tradicional, al no ser sistematizada ni comunicada con suficiencia, entra en un proceso de olvido progresivo. Según las autoras, uno de los principales desafíos radica en la escasa documentación de los saberes gastronómicos, las limitadas herramientas para su transmisión, y la subvaloración de su potencial económico, cultural y turístico.

El proyecto investigativo de Pérez y Carrillo se enfocó en la región Oriental del país, específicamente en Cundinamarca, y fue desarrollado en alianza con el SENA mediante un enfoque cualitativo. Su metodología consistió en realizar trabajo de campo en aquellas zonas con mayor potencial de impacto cultural, seleccionando como sujetos de estudio a las denominadas *portadoras de tradición*, mujeres sabedoras cuya experiencia culinaria ha sido conservada en el

ámbito doméstico y comunitario. A través de entrevistas semi-estructuradas y conversaciones etnográficas, las autoras identificaron no solo un riesgo en la transmisión oral de las recetas, sino también una amenaza directa sobre el uso y cultivo de semillas nativas, lo que representa una pérdida integral del ecosistema alimentario tradicional.

Uno de los logros significativos de esta investigación fue la promoción del autocultivo de semillas patrimoniales mediante huertas caseras, así como la incorporación de herramientas tecnológicas para la recuperación, preservación y divulgación de recetas ancestrales. Asimismo, el proyecto logró involucrar a nuevas generaciones en los procesos de transmisión del conocimiento gastronómico, motivando a jóvenes y niños a interesarse por las raíces alimentarias de sus comunidades.

Este antecedente es particularmente relevante para el contexto de Neiva, ya que pone en evidencia las similitudes entre los riesgos detectados en Cundinamarca y la situación actual de la cocina neivana. A pesar de contar con una gastronomía rica en ingredientes, técnicas e historia —como el asado huilense, el tamal, la mazamorra, los bizcochos de achira, entre otros—, en Neiva y en varias zonas del departamento se presenta una preocupante pérdida de conexión entre la gastronomía tradicional y la vida cotidiana de sus habitantes. Esto se debe, en parte, a la carencia de procesos sistemáticos de documentación, educación y difusión cultural, lo que reafirma la necesidad de desarrollar estrategias pedagógicas y comunitarias que permitan proteger y resignificar este patrimonio vivo.

El proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva* se inscribe dentro de esta línea de acción, proponiendo una intervención cultural que, desde la experiencia neivana, fortalezca los procesos de transmisión intergeneracional, revitalice las prácticas culinarias tradicionales,

promueva la soberanía alimentaria y articule a las cocineras tradicionales como agentes clave del desarrollo cultural y territorial.

Políticas públicas y programas para la salvaguardia de la gastronomía tradicional en Colombia

La gastronomía tradicional colombiana, como manifestación del patrimonio cultural inmaterial, ha sido reconocida por su papel esencial en la configuración de la identidad, la memoria colectiva y el bienestar de las comunidades. En este sentido, el Estado colombiano ha promovido políticas y programas que buscan valorizar, proteger y fomentar los conocimientos, prácticas y productos alimenticios tradicionales, entendidos como expresiones culturales vivas que reflejan la relación histórica y simbólica entre las personas y su entorno.

Uno de los avances más significativos en esta materia ha sido la formulación de la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, impulsada por el Ministerio de Cultura y la Dirección de Patrimonio. Esta política tiene como objetivo fundamental reconocer la diversidad y riqueza de las cocinas tradicionales como factores constitutivos de la identidad cultural, la pertenencia territorial y el bienestar social (Ministerio de Cultura, 2012).

Desde el año 2007, el Ministerio ha incorporado dentro de su Programa Nacional de Estímulos un *Concurso Nacional de Gastronomía tradicional*, el cual busca recuperar, recrear y visibilizar las tradiciones culinarias de las distintas regiones del país. A través de esta estrategia, se ha promovido el reconocimiento de los saberes gastronómicos como parte del acervo cultural de las comunidades y se ha incentivado la transmisión de estos conocimientos entre generaciones (Ministerio de Cultura, 2019).

En la misma línea, el Ministerio ha apoyado el desarrollo del Programa Nacional Escuelas Taller de Colombia: Herramientas de Paz, una iniciativa de formación técnica y social

que ofrece capacitación en oficios tradicionales, incluyendo la gastronomía. Este programa contribuye a la recuperación de técnicas y recetas propias de las culturas locales, especialmente en jóvenes de contextos vulnerables, promoviendo así la inclusión social y el desarrollo sostenible desde el patrimonio cultural (Ministerio de Cultura, 2021).

Como parte de su marco de acción ampliado, el Ministerio adoptó en el año 2012 la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, donde se incluye la cocina como un campo ideal para comprender cómo los saberes y prácticas culinarias contribuyen a generar cohesión, identidad y apropiación territorial (Ministerio de Cultura, 2012). En atención a diversas solicitudes surgidas en congresos y foros nacionales sobre alimentación y cultura, se impulsó la formulación de una política específica para la gastronomía tradicional, integrando criterios culturales, educativos, productivos y turísticos.

Esta visión ha sido reforzada por el trabajo conjunto con otras entidades gubernamentales. El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, por ejemplo, ha venido estructurando un Plan de acción para el sector gastronómico, reconociendo el creciente valor de la gastronomía tradicional como motor del turismo cultural y generador de ingresos, especialmente en sectores rurales o con economías emergentes. Así, se fortalece la articulación entre patrimonio cultural y desarrollo económico local.

Cocinas para la paz

Una experiencia particularmente relevante es el programa “Cocinas para la paz”, liderado por el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes en alianza con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Este programa, creado en 2022, promueve el reconocimiento y valorización de los saberes y prácticas culinarias ancestrales, a

través de un enfoque intergeneracional y comunitario. En sus primeros años de ejecución, ha beneficiado a más de 300 portadores del conocimiento alimentario, incluyendo cocineras tradicionales, pescadores, agricultores, niños, jóvenes y gestores culturales, quienes han participado en procesos formativos, encuentros de saberes y fortalecimiento de capacidades (Ministerio de las Culturas, las artes y los saberes, 2024).

En su edición 2025, Cocinas para la paz se expandirá a 24 territorios en 10 departamentos del país, incluyendo regiones como Atlántico, La Guajira, San Andrés, Bolívar, Sucre, Córdoba, Santander, Boyacá, Cundinamarca y Amazonas. Las acciones del programa se estructuran en tres fases: diálogos de saberes y encuentros comunitarios, transmisión del conocimiento entre generaciones y fortalecimiento de capacidades locales, consolidando una estrategia integral para la preservación del patrimonio culinario nacional (FAO & Ministerio de las Culturas, las artes y los saberes, 2025).

Estas iniciativas reafirman la importancia de abordar la gastronomía tradicional desde una perspectiva interdisciplinaria y participativa, que reconozca sus dimensiones culturales, históricas, económicas y sensoriales.

Nuestro proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva* se alinea con esta visión, ya que busca fortalecer la tradición culinaria huilense como herramienta de cohesión social, desarrollo territorial y revalorización del patrimonio cultural inmaterial, a través de una feria piloto que articule a cocineras tradicionales, comunidades, estudiantes y gestores culturales.

Patrimonio Cultural Gastronómico del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander

Una experiencia destacada en el ámbito nacional sobre el reconocimiento académico del patrimonio gastronómico tradicional es el proyecto liderado por la Universidad Autónoma de

Bucaramanga (UNAB), orientado al diseño de una cátedra universitaria sobre el Patrimonio Cultural Gastronómico del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander (Rodríguez Martínez & Cáceres Flórez, 2015). Esta iniciativa, dirigida al programa de Gastronomía y Alta Cocina, tuvo como objetivo integrar los saberes culinarios tradicionales en el ámbito educativo formal, en sintonía con los lineamientos establecidos por la UNESCO (2003), que reconocen la alimentación tradicional como una manifestación clave del patrimonio intangible de las comunidades.

El surgimiento de este proyecto respondió a la creciente preocupación por la pérdida de identidad cultural asociada a la cocina regional, generada por fenómenos como la globalización, el cambio de los hábitos alimentarios y el ritmo acelerado de la vida urbana. A través de una metodología etnográfica, el equipo de investigación realizó un recorrido por plazas de mercado, viviendas rurales y espacios comunitarios, documentando dieciséis preparaciones típicas que se encuentran en riesgo de desaparición. Entre estas se destacan platos como el cabrito, la pepitoria y la hormiga culona, cuya complejidad en la preparación, uso de utensilios tradicionales y tiempos prolongados de cocción han restringido su consumo a festividades puntuales o restaurantes especializados, excluyéndolas de la cotidianidad familiar y doméstica.

Este distanciamiento ha tenido un impacto significativo en la transmisión intergeneracional del conocimiento culinario, debilitando los mecanismos comunitarios de memoria y pertenencia. En paralelo, los investigadores observaron un cambio drástico en los patrones de consumo, caracterizados por el aumento en el consumo de productos ultra-procesados, comidas rápidas y alimentos industrializados. Estos nuevos hábitos, impulsados por factores laborales, sociales y culturales, han desplazado la gastronomía tradicional del espacio doméstico, restándole valor simbólico y despojándola de su carácter ritual, social y narrativo.

Frente a este panorama, el proyecto propuso la creación de una guía académica estructurada como cátedra, cuyo contenido no solo recopila recetas tradicionales, sino que contextualiza cada preparación en su historia, ingredientes, técnicas ancestrales y significados culturales. Esta herramienta pedagógica busca activar procesos de reconocimiento, apropiación y resignificación del patrimonio culinario, alineándose con las propuestas de Cuervo (1999), quien plantea que es necesario articular historia, educación y turismo para fortalecer la identidad territorial. Esta visión integral permite que la cocina se transforme en un medio de construcción de ciudadanía, además de una herramienta pedagógica y de desarrollo sostenible.

Desde un enfoque antropológico, el proyecto reconoce la cocina como un sistema de significación y como una forma de narrar la cultura de los pueblos. Como lo señala Kottak (2006), las prácticas alimentarias contienen símbolos y significados que deben interpretarse en su contexto, ya que permiten comprender las diferencias culturales, las relaciones sociales y las visiones del mundo de cada comunidad. Asimismo, Núñez (2012) advierte que el patrimonio cultural no es un elemento estático, sino el resultado de una convergencia dinámica entre saberes, actores e instituciones, lo que demanda una visión interdisciplinaria y participativa para su salvaguarda.

La experiencia de la UNAB demuestra también que la cocina regional santandereana es producto de un proceso histórico de mestizaje, en el que confluyen tradiciones indígenas, africanas y europeas, configurando una diversidad gastronómica que requiere ser preservada desde políticas públicas, acciones educativas y estrategias de turismo cultural. En este sentido, la cátedra universitaria no solo recupera saberes, sino que promueve su articulación con las agendas contemporáneas de desarrollo territorial.

Investigación sobre el conocimiento y la aceptación de la gastronomía huilense en la ciudad de Medellín

En el marco del interés por rescatar, preservar y difundir la gastronomía tradicional del Huila como parte integral del patrimonio cultural inmaterial colombiano, resulta necesario comprender los niveles de apropiación, valoración y conocimiento de estas expresiones en contextos urbanos ajenos a su lugar de origen. En este sentido, la tesis de maestría desarrollada por Trujillo (2022) en la Universidad EAFIT, titulada *Investigación sobre el conocimiento y la aceptación de la gastronomía huilense en la ciudad de Medellín*, constituye un aporte significativo al estudio de la proyección territorial y cultural de las cocinas tradicionales.

El objetivo del estudio fue analizar cómo es percibida la gastronomía huilense por parte de los habitantes de Medellín, identificando los desafíos que enfrenta su inserción en escenarios urbanos ajenos al contexto cultural del Huila, así como las oportunidades para su difusión como una expresión con valor patrimonial, turístico y educativo. A través de encuestas aplicadas a consumidores y entrevistas con actores del sector gastronómico, Trujillo identificó que existe un bajo nivel de conocimiento sobre la cocina huilense en Medellín, pese a que ciertos platos, como el *asado huilense* o las *achiras*, generan curiosidad e interés cuando son ofrecidos en espacios de feria o muestras culturales.

El estudio también evidenció que la falta de visibilidad de estas expresiones culinarias responde, en parte, a la escasa presencia de restaurantes huilenses en la ciudad, la limitada promoción institucional y la carencia de estrategias de difusión cultural que permitan asociar la gastronomía con otras dimensiones del patrimonio regional, como la música, la danza o los relatos orales. En este contexto, se destaca la necesidad de desarrollar alianzas entre gestores

culturales, emprendedores gastronómicos y entidades turísticas, con el fin de proyectar la cocina huilense más allá de sus fronteras tradicionales.

Una de las conclusiones más relevantes del trabajo de Trujillo es que la gastronomía puede actuar como un puente intercultural, generando procesos de reconocimiento mutuo, diálogo regional y apropiación simbólica entre territorios diversos. Para ello, es imprescindible formular estrategias que incluyan la creación de eventos gastronómicos itinerantes, la participación en ferias culturales nacionales, y la incorporación de contenidos sobre cocina regional en programas de formación técnica, turística y cultural.

Además, la investigación plantea que fortalecer la identidad cultural regional exige visibilizar las cocinas tradicionales no solo como parte del pasado, sino como manifestaciones dinámicas y vigentes que pueden integrarse al desarrollo turístico, económico y social del país. Esta apuesta se alinea con los principios de la *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* (UNESCO, 2003), que promueve la transmisión activa del conocimiento tradicional en contextos contemporáneos y su difusión como parte de la diversidad cultural del mundo.

Objetivos del Proyecto

Objetivo general:

Generar una experiencia multisensorial transversal a los neivanos sobre la gastronomía tradicional de este municipio.

Objetivos específicos:

1. Recopilar los relatos, experiencias, conocimientos y sentires de los agentes gastronómicos respecto a las expresiones gastronómicas tradicionales de la ciudad de Neiva.
2. Cocrear un espacio de interacción entre los agentes gastronómicos y la gastronomía tradicional.
3. Sistematizar las experiencias de los colaboradores y asistentes sobre la gastronomía tradicional.

Marco teórico

El presente proyecto parte de la necesidad de revalorizar la gastronomía tradicional como un sistema cultural complejo que articula prácticas, conocimientos, simbolismos y vínculos comunitarios. Por ello, el marco teórico se estructura a partir de cinco categorías analíticas fundamentales que permiten comprender e interpretar la relación entre gastronomía, patrimonio, identidad y educación en el contexto del municipio de Neiva. Estas categorías son: técnicas y saberes culinarios tradicionales, identidad cultural, patrimonio cultural inmaterial, memoria colectiva de la gastronomía tradicional y pedagogía del patrimonio.

Cada una de estas categorías se abordará desde una perspectiva teórica y crítica, reconociendo el valor de los saberes populares como expresiones legítimas de conocimiento, y en función del objetivo central del proyecto: la cocreación de un espacio participativo que facilite la interacción intergeneracional y la reconstrucción histórica de la gastronomía tradicional neivana.

Técnicas y saberes culinarios tradicionales

Las técnicas culinarias tradicionales constituyen un conjunto de conocimientos empíricos y simbólicos transmitidos oralmente y reproducidos a través de la práctica cotidiana en el seno de comunidades locales. Se trata de formas de preparación de alimentos que han sido desarrolladas históricamente, adaptándose a los recursos naturales disponibles, al clima, a las costumbres y a las creencias de cada territorio. Estas técnicas no solo garantizan la subsistencia alimentaria, sino que también expresan valores culturales profundamente arraigados en las identidades colectivas.

Contreras y Gracia-Arnaiz (2005) explican que la gastronomía tradicional se basa en la repetición de prácticas culinarias socialmente validadas, que se transforman lentamente a lo largo del tiempo, preservando su carácter esencial. Estas técnicas incluyen desde el uso de herramientas específicas —como fogones de leña, hornos de barro, piedras de moler o utensilios de guadua— hasta formas de cocción como el asado al carbón, la cocción lenta o el curado con especias naturales. A través de estos métodos, las comunidades no solo cocinan, sino que reafirman su identidad territorial y cultural.

En el contexto de Neiva, estas prácticas están íntimamente ligadas al uso de ingredientes autóctonos como el bijao para envolver tamales, el achiote como colorante natural o ciertos pescados del río Magdalena. Estos ingredientes no solo cumplen una función culinaria, sino que reflejan la relación biocultural entre el entorno natural y las comunidades que lo habitan. Preservar estas técnicas implica también defender la biodiversidad local, pues muchas de estas recetas dependen de especies nativas que están en riesgo de desaparición si no se garantiza su uso responsable y sostenible.

Desde esta perspectiva, la cocina se convierte en una herramienta para la conservación ambiental, en tanto promueve el respeto por los ciclos agrícolas, las temporadas de recolección y el consumo consciente de los recursos. Montanari (2006) sostiene que las técnicas culinarias son actos culturales que permiten a las sociedades expresar su visión del mundo, su historia y su adaptación al medio. De este modo, cada receta, cada modo de cocción y cada ingrediente posee una carga simbólica que comunica valores, creencias y memorias colectivas.

Ahora bien, los saberes culinarios tradicionales deben entenderse no solo como técnicas instrumentales, sino como un conjunto de conocimientos sensoriales, rituales y afectivos que se transmiten intergeneracionalmente. Involucran el dominio de recetas, pero también el

conocimiento de los tiempos, los gestos, las texturas, los aromas, el uso de utensilios, y, en muchos casos, su conexión con prácticas espirituales o festivas. Según Jesús Contreras (1995), estos saberes deben ser reconocidos como formas legítimas de conocimiento, tan válidas como las académicas, y fundamentales para la construcción de la memoria colectiva de los pueblos.

Claude Lévi-Strauss (1964), por su parte, en su propuesta del “triángulo culinario”, plantea que la cocina estructura la cultura a través de categorías simbólicas universales como lo crudo, lo cocido y lo podrido. Esta metáfora, más allá de su intención estructuralista, permite entender que cocinar no es simplemente transformar alimentos, sino codificar y comunicar sentidos culturales. La cocina es, en este sentido, un lenguaje social que organiza el mundo y articula la relación entre naturaleza y cultura.

En el caso de Neiva, los saberes de las cocineras tradicionales son esenciales para comprender la riqueza del patrimonio gastronómico local. Estas mujeres, que han aprendido a cocinar a través de la observación, la imitación y la repetición, representan portadoras del conocimiento culinario que se mantiene vivo gracias a su compromiso con la tradición, la familia y la comunidad. Recuperar estos saberes implica no solo documentarlos, sino también crear espacios para su transmisión activa, donde las nuevas generaciones puedan valorar y aprender desde la experiencia directa.

Identidad cultural

La identidad cultural constituye una categoría clave en la comprensión del patrimonio cultural inmaterial, pues se refiere al conjunto de significados, valores, prácticas, creencias, lenguajes y símbolos que permiten a una comunidad construir un sentido de pertenencia y diferenciarse de otros grupos sociales. Esta identidad no es un rasgo estático o esencial, sino un

proceso histórico y colectivo en constante transformación, que se configura mediante la apropiación del territorio, la memoria compartida, las experiencias cotidianas y la transmisión intergeneracional de saberes.

A través de la identidad cultural se consolidan vínculos sociales, se afirman pertenencias múltiples y se articulan representaciones del mundo que tienen como base experiencias vividas y prácticas significativas. Las expresiones culturales como la gastronomía, la música, la lengua o los rituales son formas privilegiadas para comunicar, mantener y resignificar esta identidad, especialmente en contextos de cambio acelerado o amenaza cultural.

Desde una perspectiva teórica, Stuart Hall (1990) plantea que la identidad cultural no es una esencia inmutable, sino un proceso discursivo y relacional en el que los sujetos y las comunidades construyen sus referentes simbólicos a partir de contextos históricos, relaciones de poder y escenarios de representación. Para Hall, las identidades emergen en los espacios culturales donde se negocian sentidos, se producen reconocimientos y se reactualizan significados. Esta visión nos permite entender que la identidad no es una herencia que simplemente se recibe, sino una construcción activa, situada y dinámica, que puede ser reinterpretada y resignificada en cada generación.

En este mismo sentido, Carlos Giménez (2007) afirma que la identidad cultural se sustenta en la memoria colectiva y el sentido de comunidad, operando como una red simbólica que articula a los individuos con un pasado común y con prácticas que reafirman su presencia en el mundo. Desde esta perspectiva, las prácticas culturales entre ellas la gastronomía no solo preservan saberes, sino que activan afectos, evocan historias y sostienen la continuidad social de los pueblos. La identidad, entonces, no solo se expresa en símbolos visibles, sino también en los

gestos cotidianos, las rutinas compartidas y los relatos que se transmiten alrededor del fuego o de la mesa.

Aplicado al contexto del proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva*, el concepto de identidad cultural permite comprender que la gastronomía tradicional neivana no es únicamente un conjunto de recetas o técnicas, sino una forma de narrar quiénes somos, de reafirmar vínculos familiares y comunitarios, y de resistir frente a los procesos de homogeneización cultural. Cada plato, cada ingrediente autóctono, cada utensilio tradicional, es portador de una historia que conecta a las generaciones presentes con sus raíces, sus territorios y sus memorias.

En el caso particular de Neiva, la gastronomía tradicional es una expresión profunda de la identidad local. Se manifiesta no solo en las festividades populares, como el Festival del Bambuco, sino también en los saberes cotidianos de las cocineras tradicionales, que a través de su experiencia transmiten valores, conocimientos y modos de habitar el mundo. Estas expresiones, sin embargo, enfrentan múltiples desafíos: pérdida de relevancia social, invisibilización en espacios públicos y sustitución por hábitos alimentarios globalizados. Por ello, la protección y promoción de esta dimensión simbólica de la cocina se convierte en una estrategia fundamental para fortalecer el sentido de pertenencia, el orgullo regional y la continuidad cultural de la comunidad huilense.

Patrimonio cultural inmaterial

El patrimonio cultural inmaterial constituye una de las expresiones más significativas de la identidad colectiva de los pueblos. A diferencia del patrimonio material edificaciones, monumentos u objetos físicos, el patrimonio inmaterial se manifiesta en las prácticas, conocimientos, técnicas, representaciones, lenguajes y rituales que se transmiten de generación en generación dentro de una comunidad, y que esta reconoce como parte

esencial de su historia, su cultura y su forma de vida. Estos saberes no solo conservan la memoria de una colectividad, sino que también le otorgan continuidad, cohesión y sentido de pertenencia.

Según la definición establecida por la UNESCO (2003), el patrimonio cultural inmaterial incluye “las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades —así como los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconocen como parte de su patrimonio cultural”. Esta definición pone énfasis en el carácter dinámico y relacional de este patrimonio, que evoluciona constantemente como resultado de la interacción social, la adaptación al entorno y la transformación de las prácticas culturales. Por esta razón, el patrimonio inmaterial es considerado un pilar esencial para el desarrollo cultural sostenible, en tanto contribuye a la resiliencia y vitalidad de las comunidades.

Dentro de las múltiples formas que asume el patrimonio inmaterial, la gastronomía tradicional ocupa un lugar destacado, al integrar conocimientos técnicos, sistemas de creencias, prácticas rituales, redes sociales y vínculos con la biodiversidad local. En contextos como el de Neiva, la gastronomía tradicional no solo representa una forma de subsistencia o una actividad económica, sino un sistema cultural complejo que expresa la relación histórica entre la comunidad y su territorio.

Desde una perspectiva teórica, Prats (1997) argumenta que el patrimonio inmaterial es una fuente clave de diversidad cultural, ya que a través de su preservación se promueve el reconocimiento mutuo entre comunidades, el respeto por las diferencias y la posibilidad de articular memorias múltiples en sociedades cada vez más globalizadas. En su análisis, Prats

destaca que la transmisión de este patrimonio se fundamenta en la memoria colectiva y en la reiteración de prácticas culturales que, al reproducirse, mantienen viva la identidad de los pueblos.

En una línea complementaria, Cuche (1999) señala que el patrimonio cultural inmaterial desempeña un papel fundamental en la continuidad cultural, al permitir que las comunidades conserven su identidad frente a los procesos de homogeneización global. Para el autor, las prácticas tradicionales son un medio para adaptarse a los cambios sociales y económicos sin perder la esencia cultural, lo que evidencia su capacidad para articular tradición y transformación en un mismo proceso. De este modo, la cultura no es vista como una herencia inmóvil, sino como un organismo vivo que se reinterpreta y se resignifica de acuerdo con los desafíos contemporáneos.

El reconocimiento y la protección del patrimonio cultural inmaterial, por tanto, no solo implica la documentación de saberes, sino también la activación de procesos pedagógicos, participativos y comunitarios que promuevan su transmisión intergeneracional y su resignificación en contextos actuales. Esta dimensión activa del patrimonio es fundamental para el proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva*, que se propone como una estrategia de revalorización de la gastronomía tradicional neivana, entendida como una manifestación viva del patrimonio inmaterial que articula técnica, territorio, memoria e identidad.

En este contexto, la feria piloto gastronómica tradicional planteada por el proyecto se configura como un escenario de activación patrimonial, en el que cocineras, sabedores, familias, estudiantes y gestores culturales podrán participar en la transmisión de saberes, la reinterpretación de prácticas y la resignificación de expresiones culturales. Este tipo de

iniciativas permiten que el patrimonio inmaterial no solo se conserve, sino que **viva y evolucione** en diálogo con las nuevas generaciones y los retos del presente.

Memoria colectiva de la gastronomía tradicional

La memoria colectiva es un componente esencial en la construcción y sostenimiento del patrimonio cultural inmaterial y de la identidad de los pueblos. Se diferencia de la memoria individual en que no reside en la experiencia de un solo sujeto, sino que es un proceso social compartido, mediante el cual las comunidades recuerdan, recrean y transmiten significados, vivencias y conocimientos sobre su pasado. Esta memoria se manifiesta en prácticas cotidianas, narrativas orales, símbolos y rituales que, al ser compartidos, refuerzan el sentido de pertenencia y de continuidad histórica.

La noción de memoria colectiva fue desarrollada por Maurice Halbwachs (1950), quien argumentó que los recuerdos individuales se construyen siempre en relación con los marcos sociales. Es decir, recordamos en tanto somos parte de un grupo —familiar, comunitario, cultural— que nos proporciona las referencias simbólicas y las condiciones afectivas para recordar. Bajo esta perspectiva, la memoria no es estática, sino que se transforma en función de las relaciones sociales y del contexto cultural, actuando como un vehículo de transmisión intergeneracional de saberes y valores.

En este marco, la gastronomía tradicional puede entenderse como un archivo vivo de la memoria colectiva. A través de sabores, aromas, texturas, técnicas y rituales culinarios, se conservan conocimientos ancestrales, pero también se actualizan vínculos emocionales, afectivos y sociales. Preparar un plato típico no es simplemente un acto alimentario, sino una forma de reactivar la historia: cada receta lleva consigo una narrativa, una escena familiar, una celebración colectiva o un momento significativo del pasado que se reactualiza en el presente.

Paul Connerton (1989) refuerza esta idea al señalar que muchas formas de memoria social se encarnan en prácticas corporales repetidas, como el acto de cocinar, que permiten recordar y revivir el pasado sin necesidad de registros escritos. Desde esta visión, la gastronomía tradicional se convierte en un dispositivo de memoria que se transmite a través de la gestualidad, el tacto, el olfato y la palabra. Así, cocinar y compartir alimentos típicos es una forma de narrar la historia, de resistir el olvido y de reafirmar la identidad cultural de una comunidad.

Autores como Jan Assmann (1995) y Pierre Nora (1984) han destacado que en las culturas donde predomina la tradición oral, la transmisión de saberes culinarios es una de las principales formas de conservación de la memoria cultural. Estos autores hablan de “lugares de la memoria” (*lieux de mémoire*), es decir, espacios físicos, simbólicos o prácticos donde el pasado se conserva y se reactiva. Las cocinas, en este sentido, son verdaderos santuarios de la memoria, donde las historias familiares, las técnicas ancestrales y los valores culturales se preservan y se reproducen, no a través de documentos escritos, sino mediante el acto vivo de preparar, servir y compartir los alimentos.

En el caso particular de Neiva, esta dimensión simbólica y emocional de la gastronomía tradicional se evidencia en prácticas culinarias transmitidas entre generaciones, muchas veces de forma no sistematizada pero profundamente arraigada en la vida cotidiana. Preparar un bizcochuelo, una chicha fermentada, un viudo de pescado o un asado huilense, no implica únicamente seguir una receta, sino revivir la historia familiar, conmemorar las celebraciones comunitarias, recrear los rituales religiosos y reconstruir los paisajes de la infancia. Es, por tanto, un ejercicio de memoria cultural que da continuidad al tejido simbólico de la región.

Esta transmisión de saberes frecuentemente entre abuelas, madres e hijos constituye una práctica de gran valor patrimonial, en la que no solo se conserva el conocimiento culinario, sino que se refuerzan los vínculos afectivos, se legitima la experiencia de las mujeres como portadoras de saber, y se asegura la continuidad histórica de la comunidad. Además, estas memorias culinarias están vinculadas con el desarrollo económico y social del territorio, ya que configuran prácticas productivas, formas de comercialización local y estrategias de sostenibilidad que han evolucionado junto a los cambios culturales de la región.

Reconocer la gastronomía tradicional como una expresión de la memoria colectiva es esencial para cualquier proceso de salvaguardia patrimonial. En este sentido, el proyecto *Cocinas que hablan* no solo busca documentar recetas o rescatar técnicas, sino reconstruir el hilo emocional e histórico que vincula a las comunidades de Neiva con su pasado, su territorio y sus afectos. Es, en última instancia, un ejercicio de reconstrucción de la identidad a través de la memoria viva que habita en los fogones, los utensilios, los ingredientes y las palabras compartidas alrededor de la mesa.

Pedagogía del patrimonio

La pedagogía del patrimonio es una perspectiva educativa que articula cultura, memoria, identidad y territorio, con el propósito de transmitir, resignificar y vivenciar el patrimonio cultural de una comunidad. Este enfoque va más allá de la conservación material de bienes y saberes; propone una experiencia transformadora, en la que las personas se reconocen como portadoras de memoria y constructoras de identidad. A través de ella, el patrimonio deja de ser un objeto de contemplación para convertirse en una herramienta viva de formación ciudadana, crítica y comprometida.

Este enfoque se fundamenta en los planteamientos de Paulo Freire (1970), quien propuso una pedagogía centrada en el diálogo, la participación activa y la valoración de los saberes populares. Para Freire, educar no es transferir información, sino generar condiciones para que los sujetos se apropien críticamente de su realidad y se conviertan en actores transformadores de su contexto. Desde esta visión, el patrimonio cultural —en este caso, la gastronomía tradicional se convierte en un “contenido generador” que estimula procesos de reflexión sobre el pasado, el presente y el futuro de una comunidad. Aprender sobre gastronomía tradicional, entonces, no implica memorizar recetas, sino comprender los sentidos históricos, sociales y afectivos que habitan en cada práctica culinaria.

En esta misma línea, Mario Ferreras (2012) plantea que el patrimonio cultural debe integrarse a los procesos educativos de manera contextualizada, sensible y afectiva, de modo que las personas puedan reconocerse en sus manifestaciones y resignificarlas desde su experiencia. Según Ferreras, la educación patrimonial no debe partir de definiciones académicas impuestas, sino del reconocimiento de las prácticas culturales vividas por las comunidades, en sus contextos reales y cotidianos.

Por su parte, Inés Dussel (2004) sostiene que la pedagogía del patrimonio es también una herramienta para la democratización del conocimiento cultural, ya que permite visibilizar saberes tradicionalmente marginados o desvalorizados por los discursos oficiales. En este sentido, la gastronomía tradicional, muchas veces relegada al ámbito doméstico o femenino, puede adquirir legitimidad pedagógica como forma legítima de conocimiento, rica en técnicas, simbolismos, historias y memorias. Incorporar estas prácticas en los procesos educativos contribuye a ampliar los horizontes del aprendizaje y a valorar la diversidad cultural desde una perspectiva crítica y plural.

Desde esta óptica, la pedagogía del patrimonio propone metodologías activas, participativas y significativas, que se basan en la experiencia directa, el trabajo colaborativo, la escucha atenta y el aprendizaje situado. Este enfoque reconoce que los sujetos no son receptores pasivos de información, sino agentes activos en la construcción y recreación del patrimonio, capaces de renovar las tradiciones desde sus realidades y afectos.

En el marco del proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva*, esta pedagogía se materializa en la inclusión directa de cocineras tradicionales, chefs locales, sabedores y habitantes del territorio en las fases de diagnóstico, diseño y ejecución de la feria gastronómica. Esta estrategia rompe con la visión jerárquica del conocimiento, al reconocer que las cocinas son también espacios de formación cultural y ciudadana, donde se aprende con el cuerpo, los sentidos, las emociones y la memoria. Así, se promueve un aprendizaje integral, que activa vínculos profundos con el entorno, la historia y la comunidad.

En este mismo sentido, María Acaso (2013) argumenta que toda educación cultural debe involucrar al cuerpo, a las emociones y a los sentidos, para generar un aprendizaje profundo y transformador. Desde esta perspectiva, la comida se convierte en una herramienta pedagógica integral: un lenguaje sensorial que moviliza recuerdos, activa afectos, comunica valores y estimula procesos de conocimiento que van más allá de lo racional. A través de la pedagogía del patrimonio, la gastronomía tradicional deja de ser un vestigio del pasado para convertirse en una práctica viva, resignificada y compartida, que forma parte activa del presente y de las proyecciones culturales de una comunidad.

Marco referencial

Panorama normativo

La propuesta se encuentra respaldada por diversos marcos normativos que reconocen el valor de la cultura, el derecho a la identidad y la participación activa de las comunidades en la protección de su patrimonio. Entre estos instrumentos destacan la Constitución Política de Colombia (1991), que en su artículo 70 reconoce la cultura como fundamento de la nacionalidad y mandata al Estado a promover su acceso y difusión; la Ley General de Cultura (Ley 397 de 1997); y, de manera central para este proyecto, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003).

Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003) – UNESCO. Ley 1037 de 2006.

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, adoptada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en 2003, constituye el principal instrumento normativo a nivel internacional en materia de protección y revitalización de las prácticas culturales vivas. Según su definición, el patrimonio cultural inmaterial comprende “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 reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural” (UNESCO, 2003, art. 2).

Esta definición reconoce que el patrimonio inmaterial no se limita a elementos tangibles o monumentales, sino que se expresa en prácticas sociales como la oralidad, las festividades, las técnicas artesanales y, de forma destacada, la gastronomía tradicional. Este reconocimiento ha sido respaldado por otros documentos claves como la Declaración Universal de Derechos

Humanos (1948), el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1966), el Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos (1966), y la Declaración de Estambul (2002), los cuales insisten en el derecho de los pueblos a conservar, transmitir y desarrollar libremente su cultura.

La Convención también plantea la urgencia de promover una mayor conciencia sobre la importancia del patrimonio cultural inmaterial, especialmente entre los jóvenes, a fin de garantizar su continuidad y protección a través de metodologías activas, educativas y participativas (UNESCO, 2003, cap. III). En este sentido, se enfatiza que los Estados Parte deben adoptar políticas públicas que integren la salvaguardia del patrimonio en sus sistemas educativos, al tiempo que fomenten la transmisión intergeneracional de saberes mediante la participación directa de las comunidades portadoras.

De forma específica, la Convención identifica cinco grandes ámbitos donde se expresan las manifestaciones del patrimonio inmaterial:

1. Tradiciones y expresiones orales,
2. Artes del espectáculo,
3. Usos sociales, rituales y actos festivos,
4. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo,
5. Técnicas artesanales tradicionales (UNESCO, 2003, art. 2.2).

La gastronomía tradicional puede ubicarse transversalmente en varios de estos ámbitos. No solo como una técnica de preparación de alimentos, sino como una práctica simbólica que articula conocimientos ancestrales sobre el uso de recursos naturales, sistemas de cultivo, rituales festivos y formas de socialización comunitaria. Como lo afirman Meléndez y Cañez (2009), la

alimentación tradicional no es únicamente una respuesta fisiológica, sino una expresión cultural profundamente ligada al territorio, a las relaciones sociales y a los imaginarios colectivos.

En ese marco, la Convención también señala que las acciones de salvaguardia deben ser sostenibles, inclusivas y respetuosas de los contextos locales, promoviendo la participación de los portadores del saber. La educación patrimonial y la pedagogía participativa se reconocen como herramientas clave para mantener vivas estas expresiones, reconociendo su valor no solo en el plano cultural, sino también como eje de desarrollo económico y social.

Ley 1516 de 2012 – Aprobación de la Convención sobre la protección y la promoción de la diversidad de las expresiones culturales (UNESCO, 2005)

La Ley 1516 de 2012 representa un hito normativo clave en Colombia, al incorporar al ordenamiento jurídico nacional la Convención sobre la protección y la promoción de la diversidad de las expresiones culturales, adoptada por la UNESCO en París el 20 de octubre de 2005. Esta ley, en consonancia con la Convención de 2003 sobre el patrimonio cultural inmaterial, refuerza el compromiso del Estado colombiano con la defensa activa de la diversidad cultural y con la salvaguardia de las expresiones que integran el patrimonio vivo de los pueblos, en especial cuando se encuentran en situación de riesgo o vulnerabilidad.

En el preámbulo del instrumento internacional aprobado mediante esta ley, se reconoce explícitamente “la importancia de los conocimientos tradicionales como fuente de riqueza inmaterial y material, en particular los sistemas de conocimiento de los pueblos autóctonos y su contribución positiva al desarrollo sostenible, así como la necesidad de garantizar su protección y promoción de manera adecuada” (Ley 1516 de 2012, Preámbulo). Esta formulación posiciona los saberes ancestrales —entre ellos los gastronómicos— no solo como elementos de la identidad

cultural, sino también como activos estratégicos para el desarrollo integral y sostenible de los territorios.

De manera especial, el artículo 10 de la Convención, titulado “*Educación y sensibilización del público*”, adquiere especial relevancia para el presente proyecto, al establecer que los Estados Parte deberán:

“Fomentar y promover la comprensión de la importancia de la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales, en particular mediante programas de educación y mayor sensibilización del público, y a través de alianzas institucionales y territoriales que fortalezcan la formación, el intercambio y el acceso a las industrias culturales y creativas” (UNESCO, 2005, art. 10).

Este artículo introduce el enfoque pedagógico y territorial como eje de acción pública, con énfasis en la necesidad de garantizar la continuidad de las formas tradicionales de producción cultural, sin alterar su autenticidad ni descontextualizarlas frente a las dinámicas del mercado o la globalización.

Para el caso de las expresiones gastronómicas tradicionales, este marco normativo reafirma su carácter patrimonial y su valor como práctica cultural que debe ser preservada mediante procesos de formación, circulación y apropiación crítica, especialmente por parte de las nuevas generaciones. De allí que el proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva* se fundamente en una estrategia pedagógica, participativa e intergeneracional, que permite resignificar los saberes culinarios tradicionales como expresiones culturales dinámicas, sostenibles y plenamente vigentes.

En línea con la Convención de 2005, la propuesta se articula con principios de educación

patrimonial y democratización del conocimiento cultural, generando espacios de encuentro entre cocineras tradicionales, jóvenes, estudiantes, docentes y gestores, a través de una feria gastronómica que no solo preserva, sino que revitaliza y proyecta el patrimonio alimentario de Neiva.

Así, la Ley 1516 de 2012 aporta un sustento jurídico directo al desarrollo del proyecto, al establecer que los Estados no solo pueden, sino que deben diseñar mecanismos de salvaguardia activos, a través de acciones educativas, intercambios culturales, y políticas públicas orientadas a fortalecer los procesos creativos locales sin desvirtuar su valor tradicional. Esta disposición se convierte, entonces, en una base normativa clave para el desarrollo y sostenibilidad de iniciativas culturales con enfoque patrimonial como la presente propuesta.

Ley 2144 de 2021 – Salvaguardia, fomento y reconocimiento de la gastronomía colombiana

La Ley 2144 de 2021, promulgada por el Congreso de la República de Colombia, constituye uno de los avances legislativos más significativos en materia de protección del patrimonio gastronómico del país. Esta ley reconoce la gastronomía tradicional y ancestral como una expresión viva del patrimonio cultural colombiano, y establece directrices para su salvaguardia, fomento y proyección, articulando acciones en los campos educativo, económico, turístico, institucional y cultural.

Desde su concepción, la ley busca promover un plan de acción multisectorial e interinstitucional, involucrando a los distintos actores de la cadena de valor gastronómica: productores agrícolas, cocineros y cocineras tradicionales, establecimientos comerciales, así como las recetas, técnicas y productos vinculados a las cocinas regionales (Congreso de

Colombia, 2021, art. 2). Este enfoque integral reconoce que la gastronomía no es una práctica aislada, sino un sistema cultural, económico y social que requiere de coordinación pública y participación comunitaria para garantizar su sostenibilidad.

El artículo 3 de la ley define los objetivos de este instrumento normativo. Dos de ellos son especialmente pertinentes para el presente proyecto:

- El numeral 2 establece como objetivo “desarrollar y difundir los saberes a través del conocimiento de los productos de la gastronomía tradicional colombiana”,
- El numeral 6 busca “fortalecer la producción y consumo de platos tradicionales y los restaurantes que ofrecen la gastronomía colombiana”.

Estas disposiciones responden a una problemática latente: la falta de visibilidad y valoración social de las expresiones gastronómicas tradicionales, que ha derivado en la pérdida progresiva de conocimientos ancestrales y en la exclusión de estas prácticas de los circuitos de reconocimiento institucional y educativo. En consecuencia, la ley plantea la necesidad de generar procesos de sensibilización y formación, mediante canales de comunicación que conecten la producción cultural tradicional con nuevos públicos.

En su desarrollo, la ley también establece una serie de mecanismos para garantizar el cumplimiento de sus objetivos. Entre ellos, se destacan (arts. 4–6):

- La creación de plataformas y sistemas de información para el registro y documentación de las prácticas gastronómicas,
- El diseño de Sellos de Gastronomía Colombiana como certificaciones de calidad cultural y territorial,

- La celebración de eventos, festivales y premios orientados a visibilizar la diversidad culinaria del país.

Adicionalmente, el artículo 11 introduce medidas concretas de fomento económico y turístico, como la formulación de rutas gastronómicas y la implementación de incentivos para su desarrollo, en articulación con el sector público y privado. Esta disposición abre la posibilidad de que proyectos como *Cocinas que hablan* puedan ser integrados a dinámicas de turismo cultural sostenible, generando impacto territorial más allá del evento puntual.

De igual manera, se reconoce la necesidad de respaldar estas acciones con infraestructura, dotación y recursos financieros. Por ello, la ley delega en entidades como el Fondo Emprender y Bancóldex el diseño de estrategias de financiación para emprendimientos culturales y gastronómicos (Congreso de Colombia, 2021, art. 8), lo que permite fortalecer las capacidades locales y fomentar la economía cultural y creativa.

Uno de los aportes más relevantes de esta norma es su énfasis en la dimensión educativa del patrimonio gastronómico. El artículo 9 establece que los Ministerios de Cultura, Comercio, Industria y Turismo deberán promover la enseñanza de las técnicas culinarias tradicionales en programas del SENA y otras instituciones educativas, bajo criterios de calidad y pertinencia territorial. Esto permite pensar la gastronomía tradicional como contenido curricular y pedagógico, con potencial para enriquecer los procesos de formación en todos los niveles.

En el mismo sentido, el artículo 10 ordena la promoción de estrategias de transmisión intergeneracional, mediante programas formales e informales de aprendizaje que contribuyan a la preservación de los saberes y haceres gastronómicos. Esta disposición legitima el desarrollo de espacios como la feria gastronómica propuesta por el presente proyecto, que funciona como

plataforma de encuentro entre cocineras tradicionales, jóvenes aprendices y comunidades locales.

No obstante, si bien la Ley 2144 establece principios claros, también presenta vacíos estructurales en cuanto a la implementación de varios de sus componentes. A diferencia de lo estipulado para los Sellos de Gastronomía Colombiana, donde se prevé un desarrollo normativo específico, otros artículos —como los que abordan la educación patrimonial o la creación de rutas turísticas— no definen con claridad los modelos, entidades responsables ni metodologías de ejecución, lo que abre un amplio margen de interpretación y acción desde lo territorial.

Decreto Nacional 1080 de 2015 – Decreto Único Reglamentario del Sector Cultura

El Decreto Nacional 1080 de 2015, conocido como el *Decreto Único Reglamentario del Sector Cultura*, representa una herramienta normativa de consolidación que busca facilitar la implementación de los derechos culturales consagrados en la Constitución Política de Colombia y en las leyes sectoriales vigentes. Su promulgación responde al propósito de racionalizar, sistematizar y hacer más accesible la normatividad cultural colombiana, otorgando coherencia a los distintos lineamientos que rigen el quehacer del Ministerio de Cultura, como entidad rectora de la política pública en este campo.

De acuerdo con este decreto, el Ministerio de Cultura es el organismo responsable de “formular, coordinar, ejecutar y vigilar la política del Estado en materia cultural de modo coherente con los planes de desarrollo, con los principios fundamentales y de participación contemplados en la Constitución Política y en la ley” (DAPRE, 2015, art. 2.1.1.1). Esto incluye la definición de políticas, planes, programas y proyectos orientados a garantizar el acceso, la protección, la difusión y la sostenibilidad del patrimonio cultural, tanto material como inmaterial.

Uno de los aspectos más relevantes de este instrumento, en relación con el presente

proyecto, se encuentra en el Capítulo V del Título II, Parte 2, en el que se aborda de forma específica el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI). En este apartado, se identifican los campos de alcance del PCI, definiendo las expresiones, prácticas y saberes que son reconocidos como parte del patrimonio cultural colombiano. Entre estos se encuentra la cultura culinaria, la cual es descrita como:

“Sistema de conocimientos, prácticas y procesos sociales relacionados con la producción, la consecución, la transformación, la preparación, la conservación, el manejo y el consumo tradicional de alimentos, que comprende formas de relacionamiento con el entorno natural, reglas de comportamiento, prescripciones, prohibiciones, rituales y estéticas particulares” (MinCultura, 2015, art. 2.5.1.2.11).

Esta definición es particularmente significativa, ya que eleva a la gastronomía tradicional al estatus de expresión patrimonial con valor simbólico, social y ambiental, reconociendo su papel en la construcción de identidad, en la transmisión intergeneracional de saberes y en la configuración de relaciones sostenibles con el entorno. En este sentido, la cultura culinaria es entendida no solo como una práctica utilitaria, sino como una manifestación compleja de sentidos, valores, narrativas y memorias colectivas.

Para el proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva*, este reconocimiento legal resulta fundamental, ya que, valida institucionalmente la propuesta de una feria gastronómica tradicional como acción de salvaguardia, anclada en la pedagogía del patrimonio y en la apropiación comunitaria del conocimiento culinario. Asimismo, permite enmarcar el proyecto dentro de los lineamientos vigentes del Ministerio de Cultura, lo que facilita la articulación interinstitucional y la gestión de recursos públicos y privados.

Un aspecto adicional de interés dentro del Decreto 1080 de 2015, aunque no directamente relacionado con el PCI, es lo establecido en la Parte X, relativa a la cinematografía y a los proyectos culturales audiovisuales. En esta sección se contemplan incentivos tributarios y beneficios fiscales para quienes participen en el financiamiento de producciones culturales, lo cual puede ser de utilidad para la documentación, divulgación o circulación de contenidos relacionados con la gastronomía tradicional, como parte del componente audiovisual del proyecto. Esta posibilidad abre nuevas rutas para la financiación de materiales pedagógicos, registros documentales o series culturales que visibilicen el patrimonio gastronómico neivano.

- En suma, el Decreto 1080 de 2015 es un instrumento normativo de gran relevancia para el proyecto, ya que:

- Proporciona fundamento legal para considerar la gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial,

- Establece lineamientos claros sobre las competencias del Ministerio de Cultura en la formulación de políticas públicas,

- Abre posibilidades para la obtención de recursos e incentivos fiscales,

- Y valida la pertinencia de proyectos que articulen memoria, cultura, territorio y pedagogía desde un enfoque integral, participativo y sostenible.

Ley 2294 de 2023 – Plan Nacional de Desarrollo 2022–2026 “Colombia Potencia Mundial de la Vida”

La Ley 2294 de 2023, mediante la cual se adopta el Plan Nacional de Desarrollo (PND) para el periodo 2022–2026, establece una serie de prioridades estratégicas para la transformación estructural del país, entre ellas el reconocimiento de la diversidad cultural como motor del

desarrollo territorial, social y económico. En su apartado III, específicamente desde el artículo 186 hasta el artículo 189, se define el compromiso estatal con la salvaguardia de las economías culturales y los saberes tradicionales, enmarcado bajo la noción de Territorios Culturales, Creativos y de Saberes (TCCS).

Según el artículo 187 del PND, los TCCS podrán ser reconocidos por actos administrativos de las entidades territoriales, con el fin de fortalecer dinámicas culturales locales, preservar oficios tradicionales, conocimientos ancestrales y generar entornos abiertos, inclusivos y participativos, especialmente para mujeres, jóvenes y comunidades étnicas (Consejo Nacional de Planeación, 2023). Este enfoque territorial y diferencial refuerza la importancia de iniciativas comunitarias como *Cocinas que hablan*, que integran la gastronomía tradicional como herramienta de cohesión, memoria y desarrollo.

Para implementar este eje estratégico, el Plan delega responsabilidades a instancias como el Sistema Nacional de Formación y Educación Artística y Cultural para la Convivencia y la Paz y el Sistema Nacional de Circulación de las Culturas, las Artes y los Saberes, cuya función será “orientar y brindar los lineamientos técnicos, administrativos, jurídicos y presupuestales que permitan el impulso, fortalecimiento y dignificación del quehacer artístico y cultural de todos los territorios del país” (Ley 2294 de 2023, art. 189).

Este marco refuerza la visión del proyecto como una acción pedagógica y patrimonial que responde a una política nacional integral que busca superar brechas culturales, sociales e históricas mediante el fortalecimiento de los saberes locales, el acceso a la cultura y el empoderamiento de comunidades tradicionalmente excluidas. La vinculación con estos sistemas nacionales permite que iniciativas como esta puedan integrarse a redes de apoyo técnico y

financiero, contribuyendo a su sostenibilidad y escalabilidad.

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

La Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, publicada por el Ministerio de Cultura en 2012, constituye uno de los documentos técnicos más importantes para la protección de la diversidad culinaria como expresión del patrimonio cultural inmaterial. Esta política tiene como objetivo “valorar y salvaguardar la diversidad y riqueza cultural de los conocimientos, prácticas y productos alimenticios de las cocinas tradicionales de Colombia, como factores fundamentales de la identidad, pertenencia y bienestar de su población” (Ministerio de Cultura, 2012, p. 11).

El documento parte del reconocimiento de que las cocinas tradicionales colombianas se encuentran en riesgo de desaparición, debido a múltiples factores como:

- El desconocimiento generalizado del patrimonio culinario,
- La escasa valorización social de estas expresiones,
- La interrupción de la cadena intergeneracional de transmisión,
- La crisis de las economías campesinas y el deterioro ambiental,
- La ausencia de sistemas de fomento y estímulo a las cocinas tradicionales,
- Y las medidas de higienización y formalización que, aunque necesarias, pueden

afectar negativamente las condiciones auténticas de producción (Ministerio de Cultura, 2012, pp. 19–23).

Desde esta perspectiva, el proyecto *Cocinas que hablan* encuentra en esta política un respaldo conceptual y metodológico, al proponer como estrategia inicial el inventario y la

caracterización participativa de las cocinas tradicionales, en tanto punto de partida para su salvaguardia. Así mismo, la política propone enfoques interseccionales y multiculturales que reconocen la pluralidad gastronómica del país como un activo estratégico para el desarrollo, la construcción de identidad y la garantía de derechos culturales.

Tal como lo expresa el documento:

“Lo que caracteriza a la comida colombiana es su diversidad. Cada región tiene marcadas diferencias y tradiciones culinarias respecto de las otras, e incluso en el interior de las mismas. La Política reconoce, valora y busca fortalecer esta identidad regional y local con sus comidas” (Ministerio de Cultura, 2012, p. 46).

Esta orientación reconoce que no existe una única “cocina colombiana”, sino múltiples saberes gastronómicos regionales, profundamente arraigados en sus respectivos contextos culturales y territoriales. El proyecto que aquí se plantea —centrado en la gastronomía tradicional de Neiva y el Huila— responde directamente a esta necesidad de visibilizar, fortalecer y proyectar las cocinas locales desde sus protagonistas comunitarios, a través de una feria que no solo celebra el sabor, sino que recupera la historia, la técnica, la memoria y el valor social del patrimonio alimentario.

Plan Nacional Decenal de Educación - Ministerio de Educación (2016 - 2026).

En este instrumento normativo se expresa el Plan de Acción del Ministerio de Educación y sus demás instituciones para determinar a nivel nacional las acciones frente a la educación. En este plan se resalta la importancia de ofrecer una educación transversal, mencionando el sentido de pertenencia como un pilar fundamental en la educación escolar.

Para impartir este conocimiento se determinan los lineamientos de acceso específicos.

“Promover la recuperación de saberes locales y ancestrales desde el diálogo intercultural para que se incluyan en las prácticas pedagógicas de todos los niveles educativos.” (p.58). Sin embargo, no se hacen menciones específicas sobre la articulación del Ministerio de Educación y el Ministerio de Cultura, dificultando que este objetivo se cumpla de forma práctica, dinámica y participativa.

Este panorama nos permite tener un análisis claro de las posibilidades que se pueden implementar para el desarrollo estratégico del proyecto. El panorama normativo permite que se identifiquen las oportunidades de alianza y la búsqueda de estímulos. El contexto territorial, que relaciona directamente al contexto cultural y económico, permite crear un proyecto sostenible y viable en la que se contemplen las dinámicas del mercado, las expresiones culturales y las características geoespaciales.

Metodología

La metodología adoptada para el desarrollo del proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva* se fundamenta en un enfoque holístico, cualitativo y participativo, que reconoce la complejidad del patrimonio cultural inmaterial, en especial de las cocinas tradicionales, y la necesidad de abordarlo desde múltiples dimensiones: cultural, social, económica, sensorial y afectiva. Esta elección responde al carácter vivo, dinámico y colectivo del objeto de estudio, y busca garantizar una intervención coherente, inclusiva y sostenible en el tiempo.

Desde esta perspectiva, los actores locales, especialmente cocineras y cocineros tradicionales, sabedores populares, productores de ingredientes autóctonos, gestores culturales y habitantes del municipio de Neiva. A través de espacios de co-creación, el proyecto busca construir de manera horizontal y comunitaria un proceso de reconocimiento, resignificación y transmisión de los saberes gastronómicos locales.

El enfoque metodológico se basa en la metodología holística descrita por Sciensevolution (2023), la cual propone un abordaje integral de los fenómenos sociales y culturales, considerando la interacción entre sus distintas dimensiones. Esta metodología se articula a través de seis momentos clave:

1. **Observación integral y diagnóstico participativo:** recopilación de información desde diversas perspectivas y actores locales para identificar problemáticas, oportunidades y potencias culturales.
2. **Análisis contextual y sistémico:** estudio de las relaciones entre las prácticas gastronómicas, el territorio, la identidad, el mercado y las políticas públicas.

3. **Diseño y planificación participativa:** construcción conjunta de los objetivos, acciones y estrategias, asegurando la representatividad y legitimidad social del proyecto.
4. **Implementación de la intervención:** realización de acciones culturales integradoras que permitan vivenciar el patrimonio, promoviendo el encuentro, la valoración y la apropiación comunitaria.
5. **Evaluación y sistematización de la experiencia:** reflexión colectiva sobre los aprendizajes, impactos y proyecciones del proyecto.
6. **Retroalimentación y ajuste continuo:** incorporación de mejoras al proceso a partir del diálogo con los actores involucrados, garantizando su sostenibilidad y replicabilidad.

Con base en estos pasos, el proyecto se desarrolla a través de tres fases interrelacionadas:

a. Preproducción

- **Diagnóstico participativo:** Se realizará un proceso de inmersión territorial, mediante entrevistas, observaciones de campo y recopilación de testimonios de actores claves del ecosistema gastronómico de Neiva. Esta fase permitirá identificar prácticas culinarias significativas, saberes en riesgo de desaparición, actores portadores del conocimiento, espacios simbólicos y tensiones en la transmisión cultural.
- **Sistematización del conocimiento:** La información recolectada será organizada y analizada para construir un **relato integral** de la gastronomía tradicional de Neiva, que articule dimensiones históricas, sociales, técnicas y simbólicas. Este insumo servirá como base para el diseño de la feria gastronómica.

b. Producción

- **Implementación de la experiencia colectiva:** Se realizará una **feria**

gastronómica piloto como escenario de activación patrimonial. Esta no será solo una muestra de productos, sino un espacio educativo, sensorial y comunitario donde se pondrán en valor los saberes culinarios del municipio.

- **Encuentro intergeneracional y pedagógico:** La feria funcionará como plataforma para el diálogo de saberes entre cocineros tradicionales, chefs contemporáneos, estudiantes, gestores y ciudadanía en general, permitiendo el intercambio de experiencias, técnicas y memorias.

- **Evaluación participativa:** Se llevará a cabo un ejercicio colectivo de retroalimentación con los actores participantes, orientado a identificar fortalezas, impactos y oportunidades de mejora, asegurando el aprendizaje conjunto y la orientación de las siguientes fases del proyecto.

c. **Postproducción**

- **Sistematización de la experiencia:** Se generará un documento que recoja los aprendizajes metodológicos, narrativas locales, hallazgos y reflexiones surgidas durante el desarrollo del proyecto. Esta sistematización permitirá la **ampliación o replicabilidad** del modelo en otros contextos territoriales.

- **Incidencia pública y sostenibilidad:** A partir de los resultados obtenidos, se diseñarán estrategias para la **permanencia e institucionalización del proyecto**, incluyendo alianzas con el sector educativo, cultural y turístico. También se explorará la posibilidad de articular la experiencia con políticas locales, planes de desarrollo cultural y proyectos de economía creativa.

Este enfoque metodológico responde al compromiso con una investigación acción

participativa que no solo documente una realidad, sino que la transforme desde el protagonismo comunitario. La gastronomía tradicional es aquí reconocida como una herramienta de educación patrimonial, cohesión social y fortalecimiento identitario. En consecuencia, la metodología empleada no se limita a describir, sino que activa procesos de empoderamiento, memoria y desarrollo cultural desde lo local.

Preproducción. Reconocimiento y articulación

La fase de preproducción constituye el punto de partida metodológico del proyecto, en la que se sientan las bases conceptuales, logísticas y comunitarias para garantizar una intervención cultural coherente, participativa y contextualizada. Este momento está orientado a reconocer, visibilizar y articular los saberes, agentes y prácticas que conforman el ecosistema gastronómico tradicional de Neiva, desde una perspectiva de valorización cultural y construcción colaborativa.

En este proceso se generan condiciones para una experiencia auténticamente participativa, priorizando el protagonismo de los portadores del saber culinario local y fomentando la creación colectiva del contenido y la estructura de la feria. La dimensión relacional y pedagógica de esta fase permite consolidar una red de confianza, horizontalidad y reciprocidad entre los actores del territorio, lo cual fortalece el sentido de apropiación social del proyecto.

Las principales acciones desarrolladas en esta etapa son:

- **Mapeo de agentes gastronómicos y saberes locales:** Se implementan metodologías participativas como la **cartografía social**, los **recorridos sensoriales** y formatos de identificación de memorias evocativas, gustativas y afectivas. Estas herramientas permiten ubicar territorialmente a cocineras tradicionales, ingredientes autóctonos, prácticas culinarias, plazas de mercado, utensilios y

espacios simbólicos de la memoria alimentaria local.

- **Mesas colaborativas** con cocineras, líderes comunitarios, académicos, estudiantes y representantes del sector cultural y turístico, con el fin de **co-construir los contenidos de la feria**: recetas seleccionadas, formatos de participación, narrativas que acompañarán los platos, distribución de los espacios y criterios de curaduría cultural.
- **Estrategias de participación**, orientadas a garantizar una **dinámica horizontal, incluyente y respetuosa** con los saberes ancestrales. Se promueven procesos de escucha activa, respeto intercultural y reconocimiento de las cocinas tradicionales como conocimiento legítimo y fuente de innovación social.
- **Diseño de campañas de comunicación, visibilización y fundraising**, articulando **lo económico, lo social y lo educativo**. Se contempla el uso de redes sociales, alianzas institucionales, convocatorias locales y mecanismos de financiación comunitaria para asegurar la sostenibilidad del evento y su impacto territorial.
- **Producción: Desarrollo de la feria gastronómica (piloto): Vivencia colectiva, educativa y sensorial**

La segunda fase metodológica está centrada en la realización de la feria gastronómica que se va a pilotear, concebida como un espacio de activación patrimonial y encuentro intercultural. Esta feria no se limita a una exhibición de platos tradicionales, sino que propone una experiencia cultural, educativa y sensorial, en la que la cocina se convierte en un lenguaje para narrar la historia, compartir el saber, fortalecer la identidad y fomentar el orgullo local.

La producción de la feria es también un ejercicio performativo y pedagógico, que busca dignificar los oficios tradicionales, revalorizar los conocimientos locales y facilitar la participación de distintos públicos. El enfoque de esta fase integra dimensiones estéticas, emocionales y formativas, articulando el acto de cocinar con el acto de enseñar, aprender y compartir.

Las actividades previstas son:

- **Montaje de la feria con participación directa de agentes gastronómicos locales**, quienes presentarán sus recetas en vivo y compartirán, a través de la **narración oral**, los orígenes, técnicas, simbolismos y memorias que acompañan cada preparación. Este componente exalta el carácter performativo de la cocina y la riqueza narrativa de sus portadores.
- **Talleres experienciales e intergeneracionales de cocreación**, dirigidos a públicos diversos: estudiantes, turistas, familias, niños y adultos mayores. Estos espacios permitirán la transmisión directa de saberes, la recreación de prácticas y el fortalecimiento de vínculos comunitarios alrededor del acto de cocinar.
- **Estrategias tecnológicas de documentación y divulgación**: se prevé la realización de **transmisiones en vivo**, así como el **registro fotográfico, audiovisual y sonoro** de las actividades, para facilitar su sistematización digital, memoria pública y proyección futura. Esta documentación será clave para la replicabilidad del modelo y su circulación en escenarios educativos y culturales.
- **Prácticas de sostenibilidad ambiental**, mediante el uso de **insumos biodegradables, utensilios reutilizables y gestión responsable de residuos**, así como la promoción del consumo consciente de **productos locales y de temporada**, como estrategia de

apoyo a las economías campesinas y a la biodiversidad alimentaria del Huila.

Postproducción. Evaluación, sistematización e incidencia

La etapa de postproducción constituye un momento clave del proceso metodológico, ya que permite reflexionar colectivamente sobre la experiencia vivida, visibilizar los aprendizajes obtenidos y proyectar acciones estratégicas para la sostenibilidad y el impacto a largo plazo del proyecto. En esta fase se consolida la memoria del proceso, se profundiza en el análisis de sus resultados y se diseñan rutas para su continuidad, réplica o ampliación territorial.

La postproducción no es solo un cierre operativo, sino un espacio de proyección transformadora, donde se revitaliza la memoria colectiva, se reconoce el valor del saber comunitario y se fortalecen las capacidades locales para el cuidado del patrimonio cultural inmaterial. Esta etapa propone una mirada retrospectiva y estratégica que permita dar continuidad a la intervención desde lo institucional, educativo y comunitario.

Evaluación participativa

Se desarrollará un proceso de evaluación inclusivo que convoque activamente a los diversos actores involucrados: cocineras y cocineros tradicionales, asistentes a la feria, aliados institucionales, representantes del sector educativo y líderes comunitarios. El objetivo es generar una valoración compartida sobre el impacto, las fortalezas, las debilidades y las oportunidades del proyecto.

Los instrumentos y metodologías de evaluación serán:

- Encuestas cualitativas y cuantitativas dirigidas a los públicos participantes, para conocer sus percepciones sobre la feria y su efecto en la valorización del patrimonio gastronómico.

- Entrevistas semiestructuradas con cocineros, organizadores y actores institucionales, orientadas a recoger testimonios detallados sobre el proceso.
- Conversaciones abiertas en torno a la gastronomía tradicional, como círculos de palabra o diálogos comunitarios, que permitan la reflexión colectiva y espontánea. Registro de testimonios orales y audiovisuales, capturando memorias, emociones y valoraciones de la experiencia vivida desde distintos roles y generaciones.

Esta evaluación permitirá ajustar y enriquecer futuras versiones del proyecto, basándose en el conocimiento situado y el juicio crítico de sus protagonistas.

Sistematización de la experiencia

La sistematización es entendida como un proceso reflexivo y narrativo, que permite reconstruir el camino recorrido desde la perspectiva de quienes participaron en él. Esta herramienta no solo documenta los resultados, sino que valora los aprendizajes colectivos, reconoce los saberes locales y transforma la vivencia en conocimiento compartido.

Como parte de esta sistematización, se organizarán y recopilarán:

- Las memorias del proceso de cocreación, desde los momentos de diagnóstico hasta la realización de la feria.
- Las recetas tradicionales compartidas, con sus historias, ingredientes y modos de preparación.
- Las reflexiones surgidas en las mesas de trabajo, talleres y espacios formativos.
- Las prácticas culturales y ambientales destacadas durante el evento, como el uso de materiales sostenibles, la reutilización, la transmisión oral y las expresiones artísticas locales.

Estos contenidos se integrarán en un documento multiformato (texto, imagen, audio y

video), que será editado como una herramienta pedagógica, comunicacional y cultural, útil para instituciones educativas, gestores culturales, investigadores y comunidades interesadas en replicar la experiencia en otros contextos.

Incidencia pública y sostenibilidad

Como parte del cierre y proyección del proyecto, se promoverán acciones de socialización de resultados, orientadas a fortalecer su impacto público e institucional. Esta dimensión de incidencia busca que los aprendizajes, saberes y logros alcanzados durante la ejecución del proyecto trasciendan el evento puntual y se conviertan en insumo para la formulación de políticas públicas, estrategias educativas y acciones culturales continuadas.

Las principales líneas de acción en esta fase serán:

- Presentación de resultados ante autoridades locales, medios de comunicación, instituciones educativas, culturales y comunitarias, destacando la importancia del patrimonio gastronómico como eje de identidad y desarrollo territorial.
- Promoción de políticas públicas que reconozcan y salvaguarden los saberes culinarios tradicionales, integrándolos a los planes culturales, turísticos y educativos municipales y departamentales.
- Establecimiento de nuevas alianzas entre organizaciones del sector público, privado y comunitario, que garanticen la sostenibilidad del proyecto y la ejecución de futuras versiones de la feria.
- Inspiración y asesoría para la réplica del modelo en otros municipios y regiones del país que compartan preocupaciones similares en torno a la preservación de su cultura culinaria.

Adicionalmente, se impulsará la activación de redes comunitarias de protección del

patrimonio inmaterial, integradas por cocineros, jóvenes, docentes, gestores culturales, líderes sociales y académicos, que continúen trabajando de manera colaborativa en la preservación, transmisión y dignificación de la gastronomía tradicional como lenguaje vivo del territorio y herramienta de transformación cultural.

Modelo de Gestión con Enfoque Educativo, Comunitario y Participativo

No es sorprendente que las Ciencias Sociales se hayan interesado en este hecho social [la cocina] aparentemente trivial, pero en realidad importante, pues permite comprender, no solo el sistema cultural de una sociedad sino también las relaciones sociales que se desarrollan en él. (Coulón, 2002, p.20).

La cocina es un acto profundamente humano que trasciende la preparación de alimentos. Es un lenguaje simbólico que nos conecta con la historia, los cuerpos, el territorio, el alma y, fundamentalmente, con los otros. Cocinar es relacionarse: con la tierra que produce los alimentos, con las manos que los cultivan, con el fuego que los transforma y con los saberes que los dotan de sentido, como lo señalan Lincona, García et al. (2019), este proceso es un juego mediado por el cuerpo, la cultura, la memoria y, sobre todo, por el otro: la cocina cobra su mayor significado cuando se comparte, cuando se convierte en espacio de encuentro, de diálogo afectivo y de transmisión de conocimientos y emociones (p. 169).

Desde esta premisa, el proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva* asume que la gastronomía tradicional solo puede comprenderse, protegerse y proyectarse desde lo comunitario. Son los vínculos sociales, las interacciones cotidianas y los encuentros intergeneracionales los que permiten que las recetas, técnicas y prácticas culinarias mantengan su vitalidad y se resignifiquen en el presente. En este sentido, la feria no es solo un evento cultural, sino una plataforma relacional donde se tejen procesos colectivos de memoria, identidad y

dignificación del patrimonio alimentario.

El proyecto surge como una respuesta al riesgo creciente de pérdida y desvalorización de las cocinas tradicionales, resultado de procesos como la globalización alimentaria, el desplazamiento de saberes locales por modelos industriales, y la ruptura en la transmisión intergeneracional. Por ello, uno de sus principales propósitos es garantizar la visibilización, valoración y apropiación social de estas expresiones, generando interés, diálogo, reflexión y acción tanto a nivel comunitario como institucional.

Esta feria piloto será también una propuesta autosostenible, pensada desde una lógica de corresponsabilidad económica y empoderamiento local. La financiación se gestionará mediante campañas de recaudación de fondos (fundraising) y la consolidación de alianzas estratégicas con actores del sector público, privado y comunitario. De igual manera, se contempla que el evento genere ingresos directos para los cocineros y agentes gastronómicos participantes, fortaleciendo así sus capacidades económicas y su reconocimiento como portadores de un saber patrimonial.

Teniendo en cuenta esto, las estrategias necesarias para garantizar este enfoque y lograr los objetivos son:



Gráfico # 2. Modelo de Estrategias de gestión para la generación de una experiencia. Fuente Propia

Sobre esta base relacional, se encuentran dos pilares fundamentales que estructuran y permiten la implementación efectiva de la experiencia: la estrategia financiera y la estrategia de comunicación. La primera se encarga de viabilizar los recursos necesarios para el desarrollo de la feria y demás actividades, a través de campañas de recaudación de fondos y la construcción de alianzas estratégicas con instituciones públicas, privadas y comunitarias. La segunda sostiene y retroalimenta la dimensión financiera, al visibilizar el valor del proyecto, movilizar voluntades y sensibilizar a los públicos clave. Estas dos estrategias se ubican como soporte estructural de la experiencia, ya que permiten su ejecución concreta en el territorio y el fortalecimiento de su impacto social.

Por su parte, la estrategia educativa y la estrategia cultural constituyen los ingredientes esenciales del proyecto. A través de ellas, se nutre la vivencia misma de la feria, convirtiéndola en un espacio de aprendizaje, memoria y reconocimiento. La estrategia educativa permite transmitir el conocimiento gastronómico tradicional de manera significativa, mediante procesos pedagógicos experienciales, intergeneracionales y participativos. La estrategia cultural, en tanto, resignifica la cocina como una forma de expresión estética, histórica y comunitaria, facilitando que los saberes tradicionales sean comprendidos como patrimonio vivo. Ambas estrategias se ejecutan principalmente durante el desarrollo de la experiencia, y son determinantes para asegurar que esta tenga un verdadero impacto en la revalorización de las cocinas tradicionales.

De manera complementaria, se integran otras tres estrategias que amplifican el alcance del proyecto: la estrategia política, la estrategia ambiental y la estrategia tecnológica. La estrategia política acompaña a la dimensión cultural aportando un componente institucional, al abrir espacios de discusión en torno a la soberanía alimentaria, la gestión del patrimonio y la necesidad de políticas públicas para la protección de los saberes tradicionales. La estrategia ambiental se vincula estrechamente con las estrategias educativa y cultural, proponiendo una conciencia ecológica que conecte la cocina con la sostenibilidad del territorio. En esta lógica, se promueve el uso de materiales biodegradables, el consumo responsable y la articulación con campesinos y productores locales, como guardianes de la biodiversidad alimentaria. Por último, la estrategia tecnológica fortalece el componente educativo al facilitar la transmisión, registro y sistematización del conocimiento tradicional mediante herramientas digitales. Este enfoque permite que la experiencia sea interactiva, accesible y replicable, proyectando su legado a mediano y largo plazo.

Sistemas de evaluación y seguimiento con batería de indicadores

En articulación con el objetivo 3 se diseña un sistema de evaluación y seguimiento que permita comprender y medir el impacto de la feria piloto gastronómica "Cocinas que Hablan: El alma de Neiva". A través de indicadores claros y precisos, se busca analizar cómo las acciones desarrolladas fortalecen la identidad cultural, promueven la salvaguardia de saberes ancestrales y generan beneficios económicos para los agentes gastronómicos y sus comunidades.

Este proceso no solo se enfoca en los resultados numéricos, sino también en las experiencias, aprendizajes y transformaciones que surgen a partir de la participación comunitaria. De esta manera, la evaluación se convierte en una oportunidad para crecer, mejorar y proyectar la feria como un modelo sostenible y replicable en otros territorios.

Además, este sistema permite identificar fortalezas y desafíos dentro de la feria, ofreciendo información valiosa para tomar decisiones acertadas y fortalecer la gestión del proyecto. Así, no solo se mide el cumplimiento de objetivos, sino que se impulsa un proceso participativo que reconoce a la comunidad como protagonista en la preservación y difusión de su patrimonio gastronómico.

La batería de indicadores es diseñada para medir de manera verificable el cambio o el resultado de una meta establecida previamente y así, poder evaluar, estimar y demostrar el progreso frente al cumplimiento de los objetivos. (ONU, 1999). En este sentido se requieren herramientas para evaluar el cumplimiento de los objetivos, garantizar la participación ciudadana e institucional y lograr impactar positivamente en la salvaguardia de estas expresiones culturales.

En este contexto, el proyecto está orientado a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial gastronómico del municipio, reconoce la necesidad de contar con un sistema de evaluación y seguimiento que sea coherente con sus estrategias de gestión, los indicadores

cumplen una función técnica de medición y también facilitan la toma de decisiones, la mejora continua del proceso y la articulación efectiva entre los actores involucrados.

Los indicadores reflejan los intereses, percepciones y niveles de satisfacción, promoviendo la participación activa y el reconocimiento de los saberes locales. En ese sentido, el seguimiento no es una acción aislada ni exclusivamente técnica, es una práctica colectiva que permite fortalecer los lazos de confianza y asegurar la pertinencia de las acciones.

Desde el modelo de gestión propuesto, que integra estrategias sociales, educativas, culturales, tecnológicas y ambientales, se hace indispensable adoptar herramientas innovadoras para la recolección de datos y retroalimentación, como el uso de códigos QR habilitados para encuestas abiertas en tiempo real representando una forma eficiente, participativa y sostenible de capturar la percepción de los asistentes a la feria, reduciendo además el uso de papel y fomentando el cuidado ambiental, en consonancia con el enfoque ecológico del proyecto.

Asimismo, el sistema considerara los resultados cuantitativos y los impactos cualitativos la transmisión intergeneracional de conocimientos, la apropiación cultural, el fortalecimiento del sentido de pertenencia, y la visibilización del patrimonio gastronómico como motor de identidad local.

En conclusión, la feria gastronómica se configura como una apuesta integral por la salvaguardia del patrimonio inmaterial gastronómico del municipio, reconociendo la transmisión intergeneracional de saberes, el trabajo colectivo y la participación de los agentes involucrados son esenciales para fortalecer la identidad cultural local. Un sistema de evaluación y seguimiento es indispensable para cualquier proyecto. Permite medir a través de indicadores reales el progreso, la calidad, los resultados y el impacto de los proyectos. El sistema de evaluación y seguimiento de esta feria debe recopilar la información de forma coherente con el enfoque y las

estrategias de gestión. Es decir, desde la participación colectiva, haciendo uso consientes de los recursos ambientales y tecnológicos y primando el impacto social.

Para el diseño del sistema de evaluación y seguimiento se revisaron otros modelos que permitieran consolidar el propio.

Nivel de participación de los cocineros, alianzas y colaboradores.

El modelo CIPP (*Context, Input, Process, Product*), desarrollado por Daniel Stufflebeam (2003), constituye una de las propuestas más completas en el campo de la evaluación de programas y proyectos, al integrar en una misma estructura tanto la mejora continua como la rendición de cuentas. A diferencia de otros enfoques que privilegian únicamente los resultados, este modelo plantea que una evaluación efectiva debe contemplar todas las fases del ciclo de vida del proyecto.

- Context (contexto): permite identificar las necesidades, problemas y oportunidades que justifican la creación de un proyecto. En esta fase se establecen los objetivos y se determina la relevancia de la intervención en relación con el entorno social, cultural o institucional.

- Input (insumos): analiza los recursos, estrategias y planes disponibles para alcanzar los objetivos. Aquí se examinan las capacidades institucionales, el presupuesto, los recursos humanos y materiales, así como la viabilidad técnica.

- Process (proceso): se centra en la implementación del proyecto, observando cómo se ejecutan las actividades, el grado de cumplimiento de las metas parciales y la calidad de los procedimientos aplicados. Permite detectar desviaciones y corregir en tiempo real.

- Product (producto): evalúa los resultados obtenidos, tanto los previstos

como los imprevistos, midiendo su pertinencia, efectividad y sostenibilidad en relación con los objetivos iniciales.

En conjunto, el modelo CIPP no se limita a valorar los resultados finales, sino que ofrece un enfoque integral que vincula contexto, recursos, acciones y resultados, convirtiéndose en una herramienta de gran utilidad para la toma de decisiones, la gestión estratégica y la mejora continua de los proyectos en ámbitos educativos, culturales y sociales (Stufflebeam & Shinkfield, 2007).

En este caso, el componente “Proceso” del modelo resulta especialmente pertinente para evaluar el nivel de participación e involucramiento real de los cocineros tradicionales, las alianzas institucionales y los colaboradores comunitarios durante la ejecución del proyecto.

Este componente se centra en monitorear, documentar y valorar la calidad, fidelidad y efectividad de la ejecución del plan, respondiendo a preguntas como:

- ¿Se están desarrollando las actividades tal como fueron planificadas?
- ¿Qué tan activamente participan los actores clave en la implementación?
- ¿Existen factores facilitadores o barreras que están afectando la participación?
- ¿Se están respetando los principios de corresponsabilidad y enfoque participativo?

A través de esta lente evaluativa, el modelo permite identificar fortalezas operativas, como una alta cohesión de actores o buenas prácticas colaborativas, pero también desviaciones, tales como la exclusión de agentes clave, conflictos, o fallas en la comunicación interinstitucional. Esto ofrece insumos valiosos no solo para explicar el desempeño actual del proyecto, sino también para ajustar estrategias en tiempo real, garantizando una mayor

efectividad y apropiación local.

Además, el modelo CIPP incorpora la idea de evaluación formativa, orientada a mejorar el programa mientras se desarrolla, lo cual es ideal en escenarios donde la participación comunitaria es central para el éxito. En contextos como proyectos gastronómico-culturales con enfoque territorial, el análisis del proceso es crucial para valorar si realmente se está cumpliendo con el principio de participación sustantiva y no meramente simbólica.

Impacto social y pedagógico: Modelo recomendado “Marco de Gestión por Resultados (MfDR)”

El modelo de Gestión por Resultados para el Desarrollo (MfDR, por sus siglas en inglés) se basa en una lógica orientada a la obtención de cambios significativos y sostenibles en la vida de las personas. A diferencia de los enfoques centrados únicamente en el cumplimiento de actividades o la entrega de productos, este modelo pone el énfasis en los efectos de mediano y largo plazo, es decir, en los resultados y los impactos reales que se generan a partir de la intervención.

En el contexto de una feria gastronómico-pedagógica con enfoque comunitario, el impacto social y pedagógico hace referencia a los cambios observables en:

- Las actitudes, saberes y prácticas culturales de los asistentes.
- El fortalecimiento del sentido de identidad y pertenencia territorial.
- El nivel de apropiación de saberes tradicionales y su resignificación.
- La transformación de comportamientos en relación con el patrimonio alimentario, la convivencia o la participación ciudadana.

La MfDR propone una estructura lógica de evaluación que vincula insumos, actividades, productos, resultados e impactos, y exige establecer indicadores verificables, líneas de base y metas para evaluar de manera rigurosa la eficacia del proyecto. De este modo, permite responder preguntas clave como:

- ¿Qué aprendizajes significativos generó el proyecto en los asistentes?
- ¿Se fortalecieron actitudes positivas hacia el trabajo colaborativo, el patrimonio cultural o la alimentación saludable?
- ¿Se produjeron cambios sostenibles en el comportamiento, la conciencia o la participación de la comunidad?

La orientación a resultados también implica considerar no solo los resultados esperados, sino los efectos no previstos, positivos o negativos, y las condiciones necesarias para que estos impactos se mantengan en el tiempo, como la continuidad de alianzas, la replicabilidad del proyecto o la apropiación por parte de actores locales.

Este enfoque es especialmente útil en proyectos de intervención cultural y pedagógica porque facilita medir no solo lo que se hizo, sino lo que se logró transformar. En ese sentido, al evaluar el impacto social y pedagógico, la MfDR se alinea con los principios de calidad, sostenibilidad, empoderamiento comunitario y fortalecimiento de capacidades, principios ampliamente valorados por organismos multilaterales como el Banco Mundial, el BID y la OCDE.

Indicador financiero: Ingresos generados por cada uno de los participantes en la feria:

Modelo recomendado: “Marco Lógico – Indicadores objetivamente verificables”

El Marco Lógico (LFA) es una metodología de planificación, ejecución y evaluación de proyectos ampliamente utilizada por organismos internacionales, agencias de cooperación y gobiernos. Su fortaleza radica en su capacidad para estructurar la lógica causal del proyecto, identificando con claridad los niveles de intervención: insumos, actividades, productos, resultados e impactos. A cada uno de estos niveles se le asocian indicadores objetivamente verificables, lo que permite monitorear y evaluar los avances de manera precisa y sistemática.

En el caso de la ganancia económica obtenida por los participantes (cocineros, productores, emprendimientos comunitarios) en una feria o evento gastronómico, dicho indicador corresponde al nivel de producto o incluso a resultados inmediatos del proyecto. Se trata de un efecto cuantificable y atribuible directamente a las acciones desarrolladas en la intervención (espacios de comercialización, promoción cultural, visibilidad de saberes locales, acceso a clientes o consumidores).

El Marco Lógico permite, en este sentido:

- Establecer metas financieras concretas para los participantes (por ejemplo, ingresos proyectados por ventas).
- Identificar fuentes de verificación (registros de ventas, encuestas a participantes, balances de caja).
- Comparar los resultados reales con las metas esperadas, analizando su cumplimiento y las causas de posibles desviaciones.

Además, al tratarse de un instrumento que promueve la planificación basada en

resultados, el LFA ayuda a alinear los objetivos económicos del proyecto con su propósito social, asegurando la coherencia entre la dimensión cultural-comunitaria y la sostenibilidad económica de los beneficiarios directos.

La claridad metodológica del Marco Lógico lo convierte en una herramienta ideal para construir indicadores SMART (específicos, medibles, alcanzables, relevantes y con tiempo definido), condición clave para evaluar con transparencia y rigor los beneficios económicos obtenidos.

Cobertura: cuántas personas asistieron a la feria y cuántos interactuaron virtualmente

Modelo recomendado: “Marco de Gestión por Resultados (MfDR) o Marco Lógico”

La cobertura es un indicador clave de eficacia, entendida como el grado en que una intervención logra alcanzar su población objetivo o cumplir con las metas de participación establecidas. Tanto el Marco Lógico como el Modelo de Gestión por Resultados (MfDR) reconocen este tipo de indicadores como esenciales para evaluar el rendimiento y el éxito operativo de un proyecto en su fase de implementación.

- En particular, la cobertura se vincula con los productos (outputs) del proyecto, es decir, con los resultados inmediatos derivados de las actividades realizadas, tales como:
- Número de personas asistentes a la feria gastronómica.
- Cantidad de visualizaciones, comentarios o interacciones en las transmisiones en vivo.
- Alcance geográfico o demográfico de los participantes (por edad, región, sector).

- Ambos modelos exigen que los proyectos definan de manera anticipada metas cuantificables, así como indicadores objetivamente verificables y fuentes claras de información (como listas de asistencia, métricas de redes sociales, formularios de registro, etc.). Esta sistematización permite establecer comparaciones entre lo proyectado y lo logrado, identificar brechas y, si es el caso, proponer ajustes para mejorar el alcance del proyecto. En el caso de intervenciones comunitarias con componente culturales, pedagógicos y virtuales, la cobertura se convierte además en un criterio relevante para: Valorar la amplitud de la participación ciudadana.
- Medir la capacidad de convocatoria y visibilización pública del evento.
- Fortalecer la rendición de cuentas ante financiadores, aliados y comunidad.

La cobertura, en suma, es un indicador que ofrece una primera aproximación al desempeño operativo del proyecto, y su inclusión dentro de un modelo evaluativo estructurado permite convertir los datos numéricos en evidencia para la mejora continua.

Nivel de percepción, nivel de involucramiento y garantía del enfoque comunitario y participativo: Modelo recomendado: CIPP – Componente "Producto" (Resultados) + Contexto (si se desea ampliar a percepción previa)

El componente “Producto” del modelo CIPP (Context, Input, Process, Product), desarrollado por Daniel Stufflebeam, se enfoca en la evaluación de los resultados, tanto previstos como no previstos, que emergen de la ejecución de un programa o proyecto. Este enfoque resulta especialmente valioso cuando se busca valorar no solo los logros tangibles, sino también los efectos subjetivos, simbólicos y sociales de una intervención, como ocurre en proyectos con enfoque comunitario, educativo o cultural.

En el contexto de una feria gastronómica o evento de saberes tradicionales, este

componente permite analizar aspectos clave como:

- El nivel de satisfacción de los agentes gastronómicos, aliados institucionales y asistentes.
- El grado de apropiación comunitaria del evento, entendido como el sentido de pertenencia y protagonismo de los actores locales.
- La calidad de la experiencia vivida por los participantes, incluyendo su percepción sobre el respeto a sus saberes, el reconocimiento recibido y el impacto social del evento.
- La autenticidad de la participación: si fue genuina, inclusiva y coherente con un enfoque territorial y colaborativo.

El modelo CIPP promueve una lógica de evaluación que reconoce la complejidad del cambio social y cultural, incluyendo efectos que no siempre son cuantificables de forma inmediata, pero que resultan cruciales para comprender la eficacia y sostenibilidad del proyecto en términos sociales.

La evaluación del componente “Producto” puede emplear métodos mixtos, como encuestas de percepción, entrevistas a profundidad, grupos focales o análisis de testimonios. Estos permiten capturar la voz de los participantes y dar cuenta de cómo se vivenció el proceso, si se cumplieron sus expectativas, y si se fortalecieron relaciones de confianza y colaboración.

Este enfoque es especialmente adecuado para valorar proyectos con intencionalidad transformadora y participativa, ya que permite medir el grado en que se han logrado procesos de empoderamiento, visibilización cultural y cohesión social, más allá del cumplimiento operativo.

Estrategia Social

La estrategia social constituye el eje articulador del proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva*, ya que su propósito esencial es garantizar una participación efectiva y horizontal de la comunidad. Dado que el enfoque metodológico del proyecto es netamente participativo y territorial, se concibe esta estrategia no simplemente como una vía de cooperación, sino como la activación de espacios auténticos de cocreación y construcción colectiva de conocimiento, donde los saberes populares sean escuchados, valorados y reconocidos como parte esencial del patrimonio cultural inmaterial.

Más que invitar a la ciudadanía a asistir a una feria gastronómica clásica, esta estrategia busca generar un interés profundo por la identidad local, a través de una experiencia sensible, afectiva y pedagógica. Se pretende que el acercamiento a la gastronomía tradicional no solo ocurra desde el paladar, sino desde la emoción, la memoria y la valoración del territorio. Por eso, esta estrategia se encuentra profundamente enlazada con la estrategia educativa, la cual profundiza en las dinámicas de aprendizaje intergeneracional y en el carácter formativo de la experiencia gastronómica.

Con el fin de facilitar el acceso a la feria y estimular la circulación económica, se implementará un sistema de sorteos y estrategias logísticas orientadas a promover las ventas, cuyas especificaciones se detallan en la estrategia financiera. Para asegurar la participación de los cocineros tradicionales, se les presentará el componente formativo y cultural del proyecto, resaltando su papel como portadores de conocimiento ancestral. Se parte del reconocimiento de que estos agentes son los principales interesados en que sus preparaciones lleguen al mayor número de comensales, pero si esto no resulta un incentivo suficiente, se compartirá con ellos una proyección clara de las posibilidades financieras del evento, de manera que puedan tomar

decisiones informadas y motivadas.

En una etapa inicial se acudirá a líderes sociales, culturales y barriales para recopilar información valiosa sobre expresiones gastronómicas tradicionales, así como la ubicación de cocineras y cocineros destacados dentro de sus comunidades. Paralelamente, se contactará a académicos e investigadores conocedores de la historia culinaria de Neiva. En caso de que esta estrategia no sea suficiente para identificar todos los perfiles requeridos, se activará, en conjunto con la estrategia de comunicación, una convocatoria abierta que permita ampliar la base de participación. Los seleccionados serán invitados a mesas de trabajo colaborativas, las cuales estarán divididas en tres momentos fundamentales: el diseño colectivo en la fase de preproducción, la participación activa en la feria durante la producción, y la presentación de resultados en la etapa de postproducción. Durante estos tres momentos se garantizará una comunicación clara, empática y transparente que potencie la participación y fortalezca los vínculos comunitarios.

Las mesas de trabajo serán espacios de encuentro donde se construirán colectivamente los contenidos y la logística de la feria. Se prevé la realización de tres sesiones presenciales, cada una con una duración estimada de hora y media. En la primera mesa, los agentes gastronómicos diligenciarán un formato con datos personales y responderán preguntas relacionadas con sus recetas más representativas a nivel emocional, evocativo y gustativo, así como sobre sus motivaciones e historias de vida en la gastronomía tradicional. La actividad se complementará con una dinámica rompehielos para generar confianza. La segunda mesa estará dedicada a la presentación de las recetas propuestas, lo que permitirá afinar los relatos que las acompañan, definir cuáles serán preparadas en vivo durante el evento y recoger opiniones logísticas y creativas sobre la organización de la feria. Finalmente, la tercera mesa se enfocará en el diseño

técnico del evento: distribución de espacios, requerimientos logísticos, condiciones óptimas para la presentación de las preparaciones y recomendaciones generales. Todas las mesas contarán con refrigerios y se desarrollarán en espacios accesibles y adecuados para la participación digna y segura.

Durante la feria piloto, se garantizarán condiciones adecuadas para los cocineros participantes, incluyendo acceso a estaciones de trabajo dotadas con bebidas calientes, refrigerios, espacios de descanso, baños y apoyo logístico. La feria se desarrollará en un espacio abierto, entre las 4:00 p. m. y las 10:00 p. m., considerando las condiciones climáticas y las necesidades de los asistentes. Se contará con acompañamiento de personal de salud para atender cualquier eventualidad.

Una vez concluida la feria, se convocará a una nueva mesa de trabajo en la que se socializarán los resultados del proyecto. Esta presentación se realizará de forma práctica, con el fin de que los datos y aprendizajes sean accesibles y útiles para los participantes. Además del informe escrito, se producirá un documento audiovisual que compile las experiencias, narrativas y momentos clave del proceso, convirtiéndose en una herramienta pedagógica y comunicacional de alto valor para futuras iniciativas. De esta manera, la estrategia social cierra un ciclo de cocreación en el que la cocina deja de ser una práctica doméstica marginalizada para convertirse en una plataforma viva de memoria, identidad y transformación cultural.

Estrategia de comunicación

La estrategia de comunicación del proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva* constituye una dimensión esencial y transversal que no solo acompaña el proceso, sino que lo dinamiza, lo conecta con los públicos clave y lo proyecta hacia la sostenibilidad. Esta estrategia

inicia su implementación desde la etapa de preproducción y tiene una relación directa con la estrategia financiera, ya que desde sus primeras acciones está orientada a facilitar la generación de alianzas estratégicas que permitan la consecución de recursos económicos, en especie y humanos, necesarios para el desarrollo del proyecto.

En un primer momento, la comunicación estará enfocada en el establecimiento de vínculos con actores institucionales, tanto públicos como privados, cuya labor esté relacionada con la salvaguardia del patrimonio, la cultura gastronómica, la educación, el turismo o el emprendimiento. Se buscará un contacto directo y cuidadoso con estas entidades, presentándoles los objetivos, beneficios y proyecciones del proyecto, con el fin de motivar su participación a través de aportes concretos. Así mismo, se priorizará la vinculación de emprendedores del sector alimentario, destacando el potencial del proyecto para generar visibilidad, intercambio de saberes y circulación comercial.

La generación de alianzas se apoyará en un discurso claro y estratégico, que resalte el valor simbólico y social del evento, así como las oportunidades de participación desde lo cultural, económico, educativo y comunicativo. Los beneficios para los aliados serán comunicados de manera precisa y se encuentran descritos en detalle dentro de la estrategia financiera.

Desde la dimensión digital, se diseñará una campaña de comunicación en redes sociales, que iniciará una vez finalice la primera mesa de trabajo con los agentes gastronómicos. Este momento es clave porque permitirá contar con contenidos auténticos, visuales y narrativos construidos desde la comunidad, lo cual le dará legitimidad y coherencia al mensaje del proyecto. Las primeras publicaciones estarán orientadas a generar expectativa e invitar a la

acción del público objetivo. A través de preguntas abiertas como “¿Qué sabes de la gastronomía tradicional huilense?”, se activará la participación ciudadana desde la curiosidad y el reconocimiento.

El ritmo de publicación será constante, con actualizaciones cada dos días en formato principalmente audiovisual. Las redes sociales seleccionadas para esta estrategia son Instagram y TikTok, por su capacidad de alcance, viralización y conexión directa con públicos intergeneracionales. Se procurará que los comentarios e interacciones sean respondidos con prontitud, garantizando una comunicación transparente y cercana, que incentive la apropiación del proyecto por parte de sus públicos.

Durante la preproducción, se priorizará también la comunicación directa con los agentes gastronómicos, especialmente a través de encuentros, llamadas personalizadas, mensajes explicativos y materiales impresos sencillos que permitan informar sobre el propósito, el enfoque y la importancia de su participación. Esta primera etapa comunicativa estará mediada por la cercanía y el respeto por los saberes locales, de modo que la incorporación de los cocineros se dé desde el reconocimiento mutuo.

Faltando una semana para la feria, se dará inicio a una estrategia comunicativa de mayor cobertura, con la emisión de cuñas radiales en la emisora más escuchada de la ciudad y la distribución de flyers impresos, cuyo diseño será construido colectivamente con los agentes participantes durante la segunda mesa de trabajo. Esto permitirá que la estética y el lenguaje gráfico representen verdaderamente la identidad del proyecto y las voces de la comunidad.

Durante la realización de la feria, la comunicación se transformará en una experiencia viva, con transmisiones en vivo en redes sociales, publicaciones instantáneas con material

captado por el equipo audiovisual, y la activación de un espacio de fotografía diseñado para que los asistentes se tomen imágenes con los hashtags oficiales del proyecto, en especial #AlmaDeNeiva. Esta estrategia no solo permitirá amplificar el evento en tiempo real, sino que también dejará un registro visual significativo que evoque el enfoque participativo, comunitario y educativo de la feria. Para fortalecer la dimensión visual del proyecto, se construirá una estética comunicativa coherente y atractiva, que destaque los elementos identitarios de la cocina huilense y el carácter integrador de la experiencia. Esta estética será visible en todos los productos gráficos, desde los banners y uniformes hasta las publicaciones digitales, reforzando la narrativa visual del proyecto.

Estrategia Financiera

La estrategia financiera de *Cocinas que hablan: el alma de Neiva* está diseñada para garantizar la viabilidad económica del proyecto, asegurar el uso transparente y participativo de los recursos, y generar beneficios directos para los agentes gastronómicos participantes. Esta estrategia se articula de manera directa con la estrategia de comunicación, ya que muchas de sus acciones dependen de una narrativa clara, convincente y sensible que movilice tanto recursos financieros como humanos y logísticos.

El primer objetivo de esta estrategia es garantizar la consecución de los recursos necesarios para la ejecución integral de la feria piloto, contemplando aspectos operativos, técnicos, comunicativos y de bienestar de los participantes. Para ello, se implementará una campaña de fundraising que buscará activar la solidaridad, el compromiso social y la responsabilidad cultural de entidades públicas, privadas y comunitarias. Esta campaña combinará diferentes estrategias de captación, incluyendo donaciones directas, canjes de servicios, patrocinios y alianzas de cooperación que respondan a los múltiples enfoques del proyecto:

salvaguardia del patrimonio inmaterial, economía cultural, participación comunitaria y desarrollo local.

Las alianzas se gestionarán a través de encuentros presenciales, presentaciones personalizadas y la posibilidad de vinculación directa de los potenciales aliados a las mesas de trabajo comunitarias, con el fin de fortalecer la relación y garantizar un acompañamiento desde el diseño mismo del proyecto. Esta estrategia busca que las alianzas no sean únicamente transaccionales, sino también transformadoras, donde el valor simbólico del patrimonio y la memoria culinaria sean asumidos como un compromiso institucional y social.

En cuanto a las ofertas de patrocinio, se establecieron dos modalidades claras y diferenciadas. La primera consiste en realizar una donación voluntaria mínima de \$250.000, que dará derecho a los aliados a acceder a la pauta publicitaria con un descuento del 10% sobre cualquier modalidad publicitaria, permitiéndoles, además, realizar el pago en dos cuotas. Esta opción está pensada para quienes deseen aportar al proyecto de forma flexible, pero con un reconocimiento dentro de las dinámicas comunicativas del evento.

La segunda modalidad está diseñada como una oportunidad preferencial para los dos primeros aliados que la adquieran. Consiste en un donativo de \$500.000, con el cual el patrocinador obtendrá una presencia más destacada dentro de la feria: hasta cinco flyers distribuidos estratégicamente y la transmisión de una cuña publicitaria hasta en tres ocasiones durante el evento. Esta opción busca ofrecer un incentivo mayor a quienes se comprometan desde el inicio con una contribución significativa.

Complementariamente, se estableció un tarifario de pautas publicitarias que podrán adquirir patrocinadores adicionales. El posicionamiento de pendones durante la feria tendrá un

costo de \$280.000; la distribución de flyers (máximo tres por aliado) costará \$220.000; y la transmisión de cuñas radiales o ambientales durante la feria tendrá un valor de \$180.000.

Además, todos los aliados que realicen donaciones iguales o superiores a \$800.000, ya sea en efectivo o en servicios, podrán solicitar que sus logotipos aparezcan en las publicaciones digitales, los flyers impresos y los pendones oficiales del evento, aumentando así su visibilidad ante los diferentes públicos.

El segundo objetivo de la estrategia financiera está enfocado en asegurar la transparencia en el manejo de los recursos. Para ello, se establecerá un mecanismo participativo de seguimiento, en el que un agente gastronómico, elegido de forma democrática por los colaboradores del proyecto, actuará como veedor comunitario. Esta persona tendrá la función de acompañar la gestión financiera del proyecto durante las tres etapas:

—preproducción, producción y postproducción—, velando por el uso eficiente, ético y participativo de los recursos obtenidos.

El tercer objetivo responde a la necesidad de que la feria piloto no solo sea sostenible, sino que genere beneficios económicos tangibles para los cocineros tradicionales y demás participantes. Para incentivar el consumo, la permanencia y el apoyo del público, se implementará una dinámica promocional basada en una rifa comunitaria. Por cada compra superior a \$40.000 realizada en la feria, el asistente recibirá un ticket para participar en un sorteo que se llevará a cabo al cierre del evento. El premio consistirá en artículos de merchandising (P.O.P.) donados por los aliados, lo cual tendrá un doble propósito: estimular el consumo en los puntos gastronómicos y aumentar el alcance de la publicidad de los aliados comerciales que decidan donar productos para el premio.

En suma, la estrategia financiera del proyecto ha sido concebida como una herramienta de gestión integral, orientada no solo a garantizar recursos, sino también a fortalecer la confianza de los actores involucrados, promover la sostenibilidad cultural y económica de la feria, y consolidar un modelo participativo en el que todos los aportes —económicos, humanos y simbólicos— se articulen con el propósito colectivo de salvaguardar y celebrar la gastronomía tradicional neivana.

Estrategia Cultural

Para la estrategia cultural se busca llegar a la mayor y más diversa cantidad de personas asistentes y se logre propiciar que el proyecto sea una experiencia multisensorial que evoque la importancia de la gastronomía tradicional en la región. Para llevarla a cabo se desarrollarán diversas expresiones artísticas que tienen como eje central a la gastronomía.

Durante el desarrollo de la feria piloto se realizarán dos espectáculos que permitan a los asistentes presenciar la preparación de algunas de las expresiones gastronómicas en vivo. Esto permitirá evocar la labor que existe tras bambalinas en la cocina con el fin de servir a los comensales una gran preparación. Con esto buscamos, además de mantener captada la atención de los asistentes, acercarlos de forma experiencial a la gastronomía tradicional de Neiva.

Entre las expresiones artísticas se contempla la presentación de artistas musicales tradicionales que ambienten el espacio y, además, llamen la atención a los transeúntes y personas del sector. Se busca que la experiencia sea holística y abarque la mayor cantidad de sentidos con el fin de impactar positivamente en los asistentes y se genere esa correlación entre expresiones tradicionales y el valor patrimonial y cultural.

También se encuentra dentro de las expresiones artísticas proyectadas la realización de un

mural en vivo que represente la cadena de valor de la gastronomía, es decir, el proceso que se cuece entre los campesinos, cocineros y comensales con el fin de garantizar el acceso a los alimentos, buscamos que el mural sea interactivo puesto que, después de finalizado, se permitirá un espacio donde se les invitará a los asistentes a contestar qué entienden por soberanía alimentaria y qué relación encuentran con la gastronomía tradicional. Esta estrategia se desarrolla de la mano de la estrategia política.

Estrategia Política

La estrategia política del proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva* busca posicionar la gastronomía tradicional como un eje articulador entre la cultura, la soberanía alimentaria y el desarrollo local, generando puentes entre los saberes comunitarios y la acción institucional. Esta estrategia no se limita a una gestión administrativa de apoyos, sino que propone crear un espacio de diálogo entre actores públicos, sociales y culturales, con el fin de reconocer el valor político y transformador del patrimonio gastronómico como bien común.

En una primera etapa, se contempla la consolidación de alianzas con instituciones públicas clave del orden local y departamental, en particular con la Alcaldía de Neiva y la Gobernación del Huila. Estas alianzas tendrán como objetivo respaldar institucionalmente el proyecto, facilitar recursos logísticos y humanos, y sentar las bases para la incorporación de la gastronomía tradicional en los planes, políticas y programas culturales, educativos y de desarrollo económico territorial.

La estrategia también contempla un componente deliberativo, que se desarrollará al cierre de la feria gastronómica, como espacio de reflexión crítica y construcción colectiva de sentido. Esta actividad será liderada por líderes y lideresas sociales con trayectoria en procesos de defensa del territorio, soberanía alimentaria y cultura comunitaria, quienes serán invitados a

compartir sus experiencias, preocupaciones y propuestas en un formato abierto de diálogo.

Durante esta jornada, se recogerán previamente las percepciones, opiniones e ideas de los asistentes a la feria a través de diversas dinámicas participativas. Estas respuestas, agrupadas y sintetizadas, servirán como punto de partida para que los líderes comunitarios presenten sus reflexiones más innovadoras, buscando provocar preguntas, despertar consciencia y generar discusión en torno a temas como el acceso justo a los alimentos, el derecho a una alimentación digna y saludable, la producción local sostenible, el vínculo entre territorio y cocina, y el papel de las cocinas tradicionales en la construcción de modelos alternativos de desarrollo.

Esta actividad tendrá como marco simbólico la finalización del mural colaborativo que se construirá durante la feria, un espacio visual y pedagógico que sintetiza los saberes compartidos durante el evento. El mural no solo será una representación estética, sino una herramienta de memoria, de narrativa territorial y de resignificación cultural.

En esencia, la estrategia política no pretende imponer una agenda externa, sino activar espacios de interlocución y reconocimiento mutuo, donde las voces de las comunidades dialoguen con las instituciones, y donde la gastronomía tradicional deje de ser vista únicamente como un atractivo turístico o una práctica doméstica, para ser comprendida como un acto político cotidiano que expresa modos de vida, resistencias, afectos y saberes profundamente ligados al territorio.

Estrategia Educativa

La estrategia educativa del proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva* se fundamenta en la construcción de un diálogo significativo entre todos los actores involucrados, reconociendo el valor pedagógico, simbólico y cultural de las cocinas tradicionales. Esta

estrategia se estructura en tres momentos articulados, que recorren las fases del proyecto y permiten que el aprendizaje sea colectivo, experiencial y transformador.

En la etapa de preproducción, el objetivo principal será recopilar recetas, sentires, narrativas y conocimientos transmitidos por los agentes gastronómicos, a través de ejercicios de memoria, evocación y conversación guiada. Esta recopilación no solo servirá como insumo para el diseño del evento, sino también como punto de partida para visibilizar la riqueza simbólica que habita en cada preparación tradicional.

Durante la etapa de producción, es decir, en el desarrollo de la feria piloto, la estrategia educativa se enfocará en crear un puente interactivo y afectivo entre los asistentes y los saberes culinarios. Se buscará generar espacios de aprendizaje no formal en los que el público pueda dialogar, observar, preguntar y participar directamente con los cocineros tradicionales, reconociendo en ellos no solo su habilidad técnica, sino su rol como portadores de memoria, historia y conocimiento ancestral. A lo largo del evento se realizarán pequeñas intervenciones culturales y pedagógicas que abordarán temas como la relación entre la gastronomía tradicional y el turismo sostenible, el medio ambiente, la medicina ancestral, la soberanía alimentaria y la identidad territorial.

En la etapa de postproducción, se llevará a cabo la sistematización de la experiencia educativa mediante la elaboración de un documento audiovisual que recopile los aprendizajes, testimonios, imágenes y momentos clave del proyecto. Este material será diseñado para su libre difusión, y se convertirá en una herramienta pedagógica para futuras actividades de formación, apropiación y circulación cultural.

Uno de los mecanismos clave para fortalecer la participación educativa durante la feria

será una actividad interactiva tipo rifa, que incentivará la exploración del evento. Esta dinámica consistirá en la instalación de códigos QR distribuidos en distintos puntos de la feria, los cuales redirigirán a los asistentes a un blog con preguntas y actividades relacionadas con la gastronomía tradicional neivana. Las respuestas podrán ser enviadas en diferentes formatos (texto, fotografía o contenido audiovisual), promoviendo así una experiencia inclusiva, creativa y accesible.

Quienes participen activamente en estas actividades podrán acceder a una rifa cuyo premio será un bono redimible en los restaurantes de los cocineros participantes de la feria, fortaleciendo con ello la economía local y la visibilidad de los agentes gastronómicos.

Esta estrategia se encuentra estrechamente vinculada con la estrategia tecnológica, ya que se apoya en herramientas digitales para fomentar la interacción, la sistematización y la apropiación del conocimiento. En suma, la estrategia educativa del proyecto no solo busca transmitir contenidos, sino activar procesos de reflexión, reconocimiento y revalorización cultural, a partir de una pedagogía sensible, participativa y enraizada en la cotidianidad del territorio.

Estrategia Tecnológica

La estrategia tecnológica del proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva* está estrechamente vinculada con la dimensión educativa, ya que propone el uso de herramientas digitales para fortalecer la interacción, la sistematización y la evaluación del conocimiento compartido durante la feria gastronómica. A través de la implementación de códigos QR, se busca generar una experiencia participativa, sensible y dinámica que permita a los asistentes conectarse con los saberes, prácticas y memorias que los agentes gastronómicos transmitirán en el marco del evento. Esta estrategia no solo facilita una forma innovadora de acceder a contenidos, sino que también servirá como mecanismo de medición de indicadores y análisis de

la viabilidad del modelo piloto.

Se planea que a lo largo del espacio de la feria se ubiquen estratégicamente veinticinco códigos QR que inviten a los asistentes a interactuar con diferentes aspectos de la experiencia. El primero se encontrará en la entrada del evento y ofrecerá una introducción general sobre la actividad. Allí se solicitará que los visitantes registren con una fotografía el espacio que más les llame la atención desde el ingreso. Posteriormente, en cada uno de los veinte stands de los cocineros participantes, habrá un código que permitirá al público subir preguntas, comentarios, sugerencias, así como registros visuales de cada experiencia culinaria vivida.

En el área destinada al mural colectivo, se invitará a los asistentes a reflexionar sobre la noción de soberanía alimentaria y su vínculo con la gastronomía tradicional, dejando sus opiniones en un espacio habilitado para notas digitales. En las mesas de trabajo comunitario se solicitará a los visitantes que compartan cuál fue la preparación que más les impactó y por qué, fomentando con ello la conexión afectiva con los sabores y relatos presentados. En la zona lateral de la tarima, se promoverá la escritura libre de recetas tradicionales provenientes de sus lugares de origen, lo cual permitirá ampliar la diversidad representada en el evento y enriquecer el acervo cultural compartido. Finalmente, en el punto de salida de la feria, los asistentes serán invitados a escribir al menos tres aprendizajes que se lleven de la experiencia y a calificar de manera general su vivencia en la feria.

Como incentivo adicional, las primeras tres personas que completen todas las actividades propuestas en los puntos QR serán reconocidas como ganadoras y recibirán bonos de regalo que podrán redimir en los restaurantes de los colaboradores del proyecto. Esta acción, además de estimular la participación, contribuye al fortalecimiento de la economía local y al

posicionamiento de los agentes gastronómicos.

Presupuesto

Fase de preproducción o diagnóstico

Esta etapa del proyecto responde al primer y segundo mes de ejecución del proyecto, como se describe posteriormente en el cronograma. Esta fase tiene un costo de \$7.500.000

PRESUPUESTO OFICIAL PARA EL DESARROLLO DE LA PRUEBA PILOTO DE FERIA GASTRONÓMICA TRADICIONAL "COCINAS QUE HABLAN, EL ALMA DE NEIVA"							
Etapa de preproducción							
Ítem	Elementos	Servicio/ Producto	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Valor Unitario	Valor Total
1	Diagnóstico	Espacio	Alquiler de Espacio durante 2 horas al día, tipo salón con capacidad de 30 personas para la realización de las mesas de trabajo previas del proyecto de la prueba piloto de la feria " Cocinas que hablan el alma de Neiva", con chefs y cocineras tradicionales del municipio de Neiva. (Recinto cerrado, con aire acondicionado, mesas de trabajo, sillas y material para proyección).	6	Horas	\$ 350.000	\$ 2.100.000
2		Personal	Moderador que dirija la actividad	6	Horas	\$ 100.000	\$ 600.000
3		Transporte	Contratación de una Van con disponibilidad de movilidad durante el día de la realización de las mesas previas de la prueba piloto "feria" para transportar a los cocineros tradicionales y chefs y garantizar la asistencia al evento.	3	Día	\$ 1.000.000	\$ 3.000.000
4		Refrigerios	Contratación de refrigerios para ofrecer a los chefs y cocineros tradicionales durante las mesas de trabajo previas del proyecto de la prueba piloto de la feria " Cocinas que hablan el alma de Neiva", con chefs y cocineras tradicionales del municipio de Neiva.	120	Cant	\$ 15.000	\$ 1.800.000
Total etapa preproducción							\$ 7.500.000

Fase de producción

Esta etapa del proyecto responde al tercer, cuarto y quinto mes de ejecución del proyecto, como se describe posteriormente en el cronograma. Esta fase tiene un costo de \$ 88.546.500

PRESUPUESTO OFICIAL PARA EL DESARROLLO DE LA PRUEBA PILOTO DE FERIA GASTRONÓMICA TRADICIONAL "COCINAS QUE HABLAN, EL ALMA DE NEIVA"							
Etapa de Producción							
Item	Elementos	Servicio/ Producto	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Valor Unitario	Valor Total
5	Recurso Humano	Viáticos coordinadores	Garantizar la manutención de los coordinadores que se encuentran fuera del departamento, considerando el transporte, la alimentación y el hospedaje. Distribuyendo este valor de forma justa respecto a las distancias de desplazamiento.	3	Personal	\$ 800.000	\$ 2.400.000
6	Licencias Legales	Licencia ambiental	Garantizar el uso de los desechos y ceñirse a las condiciones legales que se disponen.	1	Cant.	\$ 350.000	\$ 350.000
7		Emergencias	Garantizar un total de 5 socorristas, una ambulancia básica durante la jornada que tendrá como duración (6 horas).	1	Personas	\$ 3.100.000	\$ 3.100.000
8		Sayco y Acinpro	Garantizar las licencias correspondientes de la organización Sayco Acinpro, para otorgar permisos de música durante el desarrollo de la feria gastronómica.	1	Cant	\$ 3.200.000	\$ 3.200.000
9		Póliza de seguros	Garantizar la seguridad de los asistentes con una póliza de seguro ante todo riesgo. Considerando que el porcentaje del valor de la póliza se calcula con el presupuesto general, siendo el 2% el porcentaje menor y el 5% el porcentaje máximo, se realiza el cálculo sobre el 5%	1	Cant.	\$ 4.000.000	\$ 4.000.000
10		Flyers	Garantizar la impresión de los flyers y las pancartas publicitarias en papel fotográfico de un tamaño de medio pliego para difundir el evento.	100	Unid.	\$ 15.000	\$ 1.500.000
11	Pendón	Garantizar la impresión de un pendón en PVC de 100 cm * 100cm con los logos y la respectiva araña.	2	Unid.	\$ 280.000	\$ 560.000	
12	Publicidad	Cuñas	Garantizar la emisión de (100) cuñas radiales de máximo 30 segundos, por medio de Emisora local un mes antes del evento para la difusión y promoción	1	Serv.	\$ 3.250.000	\$ 3.250.000
13		Banners	Adicionar una pauta digital de 15 banners para la promoción en redes sociales y además un banner impreso de 10 x 15, para colgar en escenario.	16	Uni.	\$ 230.000	\$ 3.680.000
14		Utensilios biodegradables	Dentro de la estrategia de gestión ambiental, vamos a garantizar que los utensilios en los que sean servidas las expresiones gastronómicas sean biodegradables evitando plásticos e	1400	Unid	\$ 8.000	\$ 11.200.000

			icopores.				
15	Logística	Transporte	Contratación de una van con disponibilidad de movilidad durante el día para transportar a los cocineros y demás colaboradores de camino y a la salida del evento.	1	Día	\$ 1.000.000	\$ 1.000.000
16		Alimentación colaboradores	Garantizar la alimentación de los colaboradores (facilitando el almuerzo para cada uno. (Cocineros, bomberos, artistas, staff, etc.)	80	Cant.	\$ 18.000	\$ 1.440.000
17		Botellas de agua	Garantizar el servicio de hidratación comprendido en botellas de agua de 300 ml, para la realización de la jornada la cual será suministrada a: Chefs invitados, cocineras tradicionales invitadas, equipo de producción, personal logístico y artistas en escena.	600	Cant.	\$ 1.000	\$ 600.000
18		Área de café	Alquiler del servicio de una mesa especialmente dispuesta con un área de café en el camerino donde se ofrecerán a los asistentes café y 300 pasabocas variados asegurando una experiencia agradable para los invitados(chefs, cocineras tradicionales y artistas). El costo cubre la preparación, disposición de los elementos de servicio (tazas, vasos, jarras de agua, etc.), y el personal encargado de atender la mesa durante la feria.	1	Serv.	\$ 4.500.000	\$ 4.500.000
19		Bonos para establecimientos de agentes gastronómicos	Dentro de la estrategia pedagógica se plantea un concurso en el cual se premiará a las personas que cumplan con la actividad propuesta a cabalidad con un bono redimible en los emprendimientos de los agentes gastronómicos participantes	3	Cant.	\$ 150.000	\$ 450.000
20	Recurso Humano	Productor	Contratación de Productor general y operativo del evento piloto "Cocinas que hablan el alma de Neiva" específicamente para la puesta en escena que incluye (coordinación y producción para la presentación musical de artistas en el show cultural y coordinación operativa de la feria de gastronomía tradicional).	1	Personal	\$ 3.000.000	\$ 3.000.000
21		Presentador	Contratación de un presentador del evento prueba piloto "Cocinas que hablan, el alma de Neiva"	1	Personal	\$ 1.000.000	\$ 1.000.000
22		Equipo logístico	Contratación de 8 logísticos como apoyo en el óptimo desarrollo artístico y cultural en la producción del evento prueba piloto "Cocinas que hablan, el alma de Neiva" con disponibilidad horaria de 10 a.m. a 4 p.m de la noche el día del evento.	8	Personal	\$ 200.000	\$ 1.600.000

23		Equipo audiovisual	Fotógrafo y equipo profesional para el registro fotográfico y la grabación de testimonios tanto a los colaboradores como a los participantes del evento sobre sus ideas y sentires respecto a la gastronomía típica de Neiva.	6	Horas	\$ 600.000	\$ 3.600.000
24		DJ	Ambientación de música comercial y tradicional con disponibilidad durante la realización del festival (6 horas).	6	Horas	\$ 200.000	\$ 1.200.000
25		Grupo musical	Garantizar la presentación artística de un grupo musical de música tradicional de la región. Este grupo tocará en tres tandas de 40 min cada tanda	1	Servicio	\$ 3.500.000	\$ 3.500.000
26		Espacio	Alquiler de Espacio durante un día, tipo salón con capacidad de circulación para 1.000 personas para la realización de la prueba piloto de la feria " Cocinas que hablan el alma de Neiva", que disponga adicionalmente de salón tipo camerino amoblado para 20 personas y servicios de baño para acceso a público.	1	Global	\$ 2.200.000	\$ 2.200.000
27		Carpas	Alquiler de 10 Carpas de 4x4 metros, con una estructura metálica robusta, galvanizada y con techo resistente al clima, diseñadas para ofrecer un espacio cubierto y seguro para los puestos gastronómicos o actividades de la prueba piloto de la feria " Cocinas que hablan el alma de Neiva".	10	Cant.	\$ 550.000	\$ 5.500.000
28	Ambientación	Cocinas	Alquiler y montaje de 10 cocinas completas dentro de las carpas y una cocina para la tarima principal, equipadas con 1 parrilla, 1 freidora, 1 plancha de cocina, hornilla de gas o leña y extractor de aire. Además, se proporcionarán 1 mesa de trabajo de acero inoxidable, 1 estante y utensilios de cocina (cucharas, espátulas, cuchillos, pinzas), fregadero, y sistema de seguridad con extintores de incendios y contenedor para residuos. También se incluye la instalación de electricidad para equipos eléctricos y gas para la parrilla, junto con el montaje y desmontaje de todos los elementos. El costo cubrirá todo el proceso de instalación un día antes del evento y la retirada del equipo una vez finalizado el evento.	10	Und	\$ 1.150.000	\$ 11.500.000

29		Equipos de sonido y luces	Difusión sonora en el marco del evento prueba piloto de la feria "Cocinas que hablan, el alma de Neiva) (EQUIPOS PARA SALA:Una (1) Consola Digital: YAMAHA LS9, Cuatro (12) Cabinas line Array P210A2H. Dos vas (BIAM - Plificadas). Distribuidas en dos (2) torres de sonido, de acuerdo a las exigencias del sitio en donde se amplifica. Seis (6) Bajos 218S Doble parlante de 18 pulgadas. Un (1) Laptón SISTEMA ILUMINACION ESCENARIO: Seis (6) Reflectores Led de 200 Watios e/u. Cableado necesario para el montaje del sistema de luces. Diez (10) PARLED de 3 vatios. Cuatro (4) BEAM 230W 7R. Un (1) puente en truss de aluminio de 12 Metros de ancho. PANTALLA. debe garantizar 2 pantallas led de 3x2 pith.	1	Und	\$ 7.000.000	\$ 7.000.000
30		Lienzo/mural	Garantizar la ambientación artística visual a través de un mural representativo realizado y pintado en tiempo real por un colectivo de artistas muralistas. (Altura: 1.5 m (para que sea visible desde lejos, pero no excesivamente alto) Ancho: 3 m (suficiente para incluir detalles llamativos sin ocupar demasiado espacio).	1	Und	\$ 3.000.000	\$ 3.000.000
31	Recurso Humano	Productor Audiovisual	Garantizar una producción audiovisual que recopile el material adquirido por el equipo audiovisual y con los comentarios del "Muro de la ideas interactivo". Esta producción estará en redes sociales garantizando un diálogo con los usuarios.	1	Pers.		
Total etapa de producción sin seguro							\$ 84.330.000
Total etapa de producción con seguro (+5%)							\$ 88.546.500

El costo total del proyecto es \$96.046.500.

Cronograma

CRONOGRAMA FERIA PILOTO "COCINAS QUE HABLAN: EL ALMA DE NEIVA"								
Fase	Actividad	Descripción	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6
Preproducción	Búsqueda y Reunión con Agentes Públicos y alianzas	Identificación de líderes comunitarios y expertos en cocina tradicional.						
	Socialización del proyecto	Presentación del proyecto a los agentes que pertenecerán a la feria piloto gastronómica.						
	Gestión humana	Garantizar la manutención de los coordinadores que se encuentran fuera del departamento, considerando el transporte, la alimentación y el hospedaje. Distribuyendo este valor de forma justa respecto a las distancias de desplazamiento.						
	Licencias	Gestionar las licencias correspondientes (Ambiental, emergencias, Sayco y Acinpro y pólizas de seguros) para el desarrollo de la feria gastronómica.						
	Publicidad	Producción e impresión de material análogo para la difusión de la feria (Flyers, pendón, cuñas radiales y banner).						
Producción	Logística	Ejecutar contratación pertinente al transporte oficial de la feria, además realizar la compra de almuerzos, refrigerio e hidratación y alquiler de una estación de café						

	Talento humano	Ejecutar contratación del servicio de un productor, presentador, equipo logístico de 8 personas, equipo audiovisual de 6 personas, un DJ, un grupo musical y contratación de artistas.						
	Ambientación	Alquiler del espacio, carpas, 10 cocinas, equipos de sonido, luminotecnia y lienzos para ambientar.						
	Viáticos	Desplazamiento a Neiva para el desarrollo de la feria piloto						
	Producto audiovisual	Dar a conocer la experiencia vivida a través de una producción audiovisual que recopila el material adquirido por el equipo audiovisual y con los comentarios del "Muro de las ideas interactivo". Esta producción estará en redes sociales garantizando un diálogo con los usuarios.						
	Evolución de la feria	Evaluar la feria a través de un QR que dirija a un formulario para identificar el grado de satisfacción de los usuarios.						
		El informe final de la propuesta consiste en una evaluación integral de todas las actividades realizadas durante el proyecto. Este informe recoge los resultados obtenidos, destacando los logros alcanzados, los productos generados, y el impacto de las acciones implementadas.						

Sistema de evaluación y seguimiento con batería de Indicadores

En articulación con el objetivo 3 se diseña un sistema de evaluación y seguimiento que permita comprender y medir el impacto de la feria piloto gastronómica "Cocinas que Hablan: El alma de Neiva". A través de indicadores claros y precisos, se busca analizar cómo las acciones desarrolladas fortalecen la identidad cultural, promueven la salvaguardia de saberes ancestrales y generan beneficios económicos para los agentes gastronómicos y sus comunidades.

Este proceso no solo se enfoca en los resultados numéricos, sino también en las experiencias, aprendizajes y transformaciones que surgen a partir de la participación comunitaria. De esta manera, la evaluación se convierte en una oportunidad para crecer, mejorar y proyectar la feria como un modelo sostenible y replicable en otros territorios.

La batería de indicadores es diseñada para medir de manera verificable el cambio o el resultado de una meta establecida previamente y así, poder evaluar, estimar y demostrar el progreso frente al cumplimiento de los objetivos. (ONU, 1999). En este sentido se requieren herramientas para evaluar el cumplimiento de los objetivos, garantizar la participación ciudadana e institucional y lograr impactar positivamente en la salvaguardia de estas expresiones culturales.

En este contexto, el proyecto está orientado a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial gastronómico del municipio, reconoce la necesidad de contar con un sistema de evaluación y seguimiento que sea coherente con sus estrategias de gestión, los indicadores cumplen una función técnica de medición y también facilitan la toma de decisiones, la mejora continua del proceso y la articulación efectiva entre los actores involucrados.

Los indicadores reflejan los intereses, percepciones y niveles de satisfacción, promoviendo la participación activa y el reconocimiento de los saberes locales. En ese sentido, el seguimiento no es una acción aislada ni exclusivamente técnica, es una práctica colectiva que permite fortalecer los lazos de confianza y asegurar la pertinencia de las acciones.

Desde el modelo de gestión propuesto, que integra estrategias sociales, educativas, culturales, tecnológicas y ambientales, se hace indispensable adoptar herramientas innovadoras para la recolección de datos y retroalimentación, como el uso de códigos QR habilitados para encuestas abiertas en tiempo real representando una forma eficiente, participativa y sostenible de capturar la percepción de los asistentes a la feria, reduciendo además el uso de papel y fomentando el cuidado ambiental, en consonancia con el enfoque ecológico del proyecto.

Asimismo, el sistema considerará los resultados cuantitativos y los impactos cualitativos la transmisión intergeneracional de conocimientos, la apropiación cultural, el fortalecimiento del sentido de pertenencia, y la visibilización del patrimonio gastronómico como motor de identidad local.

La feria gastronómica se configura como una apuesta integral por la salvaguardia del patrimonio inmaterial gastronómico del municipio, reconociendo la transmisión intergeneracional de saberes, el trabajo colectivo y la participación de los agentes involucrados son esenciales para fortalecer la identidad cultural local. Un sistema de evaluación y seguimiento es indispensable para cualquier proyecto. Permite medir a través de indicadores reales el progreso, la calidad, los resultados y el impacto de los proyectos. El sistema de evaluación y seguimiento de esta feria debe recopilar la información de forma coherente con el enfoque y las estrategias de gestión. Es decir, desde la participación colectiva, haciendo uso consciente de los recursos ambientales y tecnológicos y primando el impacto social.

Además, este sistema permite identificar fortalezas y desafíos dentro de la feria, ofreciendo información valiosa para tomar decisiones acertadas y fortalecer la gestión del proyecto. Así, no solo se mide el cumplimiento de objetivos, sino que se impulsa un proceso participativo que reconoce a la comunidad como protagonista en la preservación y difusión de su

patrimonio gastronómico.

Para el diseño del sistema de evaluación y seguimiento se revisaron otros modelos que permitieron consolidar el propio

Nivel de participación de los cocineros, alianzas y colaboradores.

El modelo CIPP (*Context, Input, Process, Product*), desarrollado por Daniel Stufflebeam (2003), constituye una de las propuestas más completas en el campo de la evaluación de programas y proyectos, al integrar en una misma estructura tanto la mejora continua como la rendición de cuentas. A diferencia de otros enfoques que privilegian únicamente los resultados, este modelo plantea que una evaluación efectiva debe contemplar todas las fases del ciclo de vida del proyecto.

- Context (contexto): permite identificar las necesidades, problemas y oportunidades que justifican la creación de un proyecto. En esta fase se establecen los objetivos y se determina la relevancia de la intervención en relación con el entorno social, cultural o institucional.
- Input (insumos): analiza los recursos, estrategias y planes disponibles para alcanzar los objetivos. Aquí se examinan las capacidades institucionales, el presupuesto, los recursos humanos y materiales, así como la viabilidad técnica.
- Process (proceso): se centra en la implementación del proyecto, observando cómo se ejecutan las actividades, el grado de cumplimiento de las metas parciales y la calidad de los procedimientos aplicados. Permite detectar desviaciones y corregir en tiempo real.
- Product (producto): evalúa los resultados obtenidos, tanto los previstos como los

imprevistos, midiendo su pertinencia, efectividad y sostenibilidad en relación con los objetivos iniciales.

En conjunto, el modelo CIPP no se limita a valorar los resultados finales, sino que ofrece un enfoque integral que vincula contexto, recursos, acciones y resultados, convirtiéndose en una herramienta de gran utilidad para la toma de decisiones, la gestión estratégica y la mejora continua de los proyectos en ámbitos educativos, culturales y sociales (Stufflebeam & Shinkfield, 2007).

En este caso, el componente “Proceso” del modelo resulta especialmente pertinente para evaluar el nivel de participación e involucramiento real de los cocineros tradicionales, las alianzas institucionales y los colaboradores comunitarios durante la ejecución del proyecto.

Este componente se centra en monitorear, documentar y valorar la calidad, fidelidad y efectividad de la ejecución del plan, respondiendo a preguntas como:

1. ¿Se están desarrollando las actividades tal como fueron planificadas?
2. ¿Qué tan activamente participan los actores clave en la implementación?
3. ¿Existen factores facilitadores o barreras que están afectando la participación?
4. ¿Se están respetando los principios de corresponsabilidad y enfoque participativo?

A través de esta lente evaluativa, el modelo permite identificar fortalezas operativas, como una alta cohesión de actores o buenas prácticas colaborativas, pero también desviaciones, tales como la exclusión de agentes clave, conflictos, o fallas en la comunicación interinstitucional. Esto ofrece insumos valiosos no solo para explicar el desempeño actual del proyecto, sino también para ajustar estrategias en tiempo real, garantizando una mayor efectividad y apropiación local.

Además, el modelo CIPP incorpora la idea de evaluación formativa, orientada a mejorar el programa mientras se desarrolla, lo cual es ideal en escenarios donde la participación comunitaria es central para el éxito. En contextos como proyectos gastronómico-culturales con enfoque territorial, el análisis del proceso es crucial para valorar si realmente se está cumpliendo con el principio de participación sustantiva y no meramente simbólica.

Impacto social y pedagógico: Modelo recomendado “Marco de Gestión por Resultados (MfDR)”

El modelo de Gestión por Resultados para el Desarrollo (MfDR, por sus siglas en inglés) se basa en una lógica orientada a la obtención de cambios significativos y sostenibles en la vida de las personas. A diferencia de los enfoques centrados únicamente en el cumplimiento de actividades o la entrega de productos, este modelo pone el énfasis en los efectos de mediano y largo plazo, es decir, en los resultados y los impactos reales que se generan a partir de la intervención.

En el contexto de una feria gastronómico-pedagógica con enfoque comunitario, el impacto social y pedagógico hace referencia a los cambios observables en:

1. Las actitudes, saberes y prácticas culturales de los asistentes.
2. El fortalecimiento del sentido de identidad y pertenencia territorial.
3. El nivel de apropiación de saberes tradicionales y su resignificación.
4. La transformación de comportamientos en relación con el patrimonio alimentario, la convivencia o la participación ciudadana.

La MfDR propone una estructura lógica de evaluación que vincula insumos, actividades, productos, resultados e impactos, y exige establecer indicadores verificables, líneas de base y

metas para evaluar de manera rigurosa la eficacia del proyecto. De este modo, permite responder preguntas clave como:

1. ¿Qué aprendizajes significativos generó el proyecto en los asistentes?
2. ¿Se fortalecieron actitudes positivas hacia el trabajo colaborativo, el patrimonio cultural o la alimentación saludable?
3. ¿Se produjeron cambios sostenibles en el comportamiento, la conciencia o la participación de la comunidad?

La orientación a resultados también implica considerar no solo los resultados esperados, sino los efectos no previstos, positivos o negativos, y las condiciones necesarias para que estos impactos se mantengan en el tiempo, como la continuidad de alianzas, la replicabilidad del proyecto o la apropiación por parte de actores locales.

Este enfoque es especialmente útil en proyectos de intervención cultural y pedagógica porque facilita medir no solo lo que se hizo, sino lo que se logró transformar. En ese sentido, al evaluar el impacto social y pedagógico, la MfDR se alinea con los principios de calidad, sostenibilidad, empoderamiento comunitario y fortalecimiento de capacidades, principios ampliamente valorados por organismos multilaterales como el Banco Mundial, el BID y la OCDE.

Indicador financiero: Ingresos generados por cada uno de los participantes en la feria:

Modelo recomendado: “Marco Lógico – Indicadores objetivamente verificables”

El Marco Lógico (LFA) es una metodología de planificación, ejecución y evaluación de proyectos ampliamente utilizada por organismos internacionales, agencias de cooperación y gobiernos. Su fortaleza radica en su capacidad para estructurar la lógica causal del proyecto,

identificando con claridad los niveles de intervención: insumos, actividades, productos, resultados e impactos. A cada uno de estos niveles se le asocian indicadores objetivamente verificables, lo que permite monitorear y evaluar los avances de manera precisa y sistemática.

En el caso de la ganancia económica obtenida por los participantes (cocineros, productores, emprendimientos comunitarios) en una feria o evento gastronómico, dicho indicador corresponde al nivel de producto o incluso a resultados inmediatos del proyecto. Se trata de un efecto cuantificable y atribuible directamente a las acciones desarrolladas en la intervención (espacios de comercialización, promoción cultural, visibilidad de saberes locales, acceso a clientes o consumidores).

El Marco Lógico permite, en este sentido:

1. Establecer metas financieras concretas para los participantes (por ejemplo, ingresos proyectados por ventas).
2. Identificar fuentes de verificación (registros de ventas, encuestas a participantes, balances de caja).
3. Comparar los resultados reales con las metas esperadas, analizando su cumplimiento y las causas de posibles desviaciones.

Además, al tratarse de un instrumento que promueve la planificación basada en resultados, el LFA ayuda a alinear los objetivos económicos del proyecto con su propósito social, asegurando la coherencia entre la dimensión cultural-comunitaria y la sostenibilidad económica de los beneficiarios directos.

La claridad metodológica del Marco Lógico lo convierte en una herramienta ideal para construir indicadores SMART (específicos, medibles, alcanzables, relevantes y con tiempo

definido), condición clave para evaluar con transparencia y rigor los beneficios económicos obtenidos.

Cobertura: cuántas personas asistieron a la feria y cuántos interactuaron virtualmente

Modelo recomendado: “Marco de Gestión por Resultados (MfDR) o Marco Lógico”

La cobertura es un indicador clave de eficacia, entendida como el grado en que una intervención logra alcanzar su población objetivo o cumplir con las metas de participación establecidas. Tanto el Marco Lógico como el Modelo de Gestión por Resultados (MfDR) reconocen este tipo de indicadores como esenciales para evaluar el rendimiento y el éxito operativo de un proyecto en su fase de implementación.

4. En particular, la cobertura se vincula con los productos (outputs) del proyecto, es decir, con los resultados inmediatos derivados de las actividades realizadas, tales como:
 5. Número de personas asistentes a la feria gastronómica.
 6. Cantidad de visualizaciones, comentarios o interacciones en las transmisiones en vivo.
 7. Alcance geográfico o demográfico de los participantes (por edad, región, sector).
 8. Ambos modelos exigen que los proyectos definan de manera anticipada metas cuantificables, así como indicadores objetivamente verificables y fuentes claras de información (como listas de asistencia, métricas de redes sociales, formularios de registro, etc.). Esta sistematización permite establecer comparaciones entre lo proyectado y lo logrado, identificar brechas y, si es el caso, proponer ajustes para mejorar el alcance del proyecto. En el caso de intervenciones comunitarias con componente culturales, pedagógicos y virtuales, la cobertura se convierte además en un criterio relevante para: Valorar la amplitud de la

participación ciudadana.

9. Medir la capacidad de convocatoria y visibilización pública del evento.

10. Fortalecer la rendición de cuentas ante financiadores, aliados y comunidad.

La cobertura, en suma, es un indicador que ofrece una primera aproximación al desempeño operativo del proyecto, y su inclusión dentro de un modelo evaluativo estructurado permite convertir los datos numéricos en evidencia para la mejora continua.

Nivel de percepción, nivel de involucramiento y garantía del enfoque comunitario y participativo: Modelo recomendado: CIPP – Componente "Producto" (Resultados) + Contexto (si se desea ampliar la percepción previa)

El componente “Producto” del modelo CIPP (Context, Input, Process, Product), desarrollado por Daniel Stufflebeam, se enfoca en la evaluación de los resultados, tanto previstos como no previstos, que emergen de la ejecución de un programa o proyecto. Este enfoque resulta especialmente valioso cuando se busca valorar no solo los logros tangibles, sino también los efectos subjetivos, simbólicos y sociales de una intervención, como ocurre en proyectos con enfoque comunitario, educativo o cultural.

En el contexto de una feria gastronómica o evento de saberes tradicionales, este componente permite analizar aspectos clave como:

11. El nivel de satisfacción de los agentes gastronómicos, aliados institucionales y asistentes.

12. El grado de apropiación comunitaria del evento, entendido como el sentido de pertenencia y protagonismo de los actores locales.

13. La calidad de la experiencia vivida por los participantes, incluyendo su percepción sobre el respeto a sus saberes, el reconocimiento recibido y el impacto social del

evento.

14. La autenticidad de la participación: si fue genuina, inclusiva y coherente con un enfoque territorial y colaborativo.

El modelo CIPP promueve una lógica de evaluación que reconoce la complejidad del cambio social y cultural, incluyendo efectos que no siempre son cuantificables de forma inmediata, pero que resultan cruciales para comprender la eficacia y sostenibilidad del proyecto en términos sociales.

La evaluación del componente “Producto” puede emplear métodos mixtos, como encuestas de percepción, entrevistas a profundidad, grupos focales o análisis de testimonios. Estos permiten capturar la voz de los participantes y dar cuenta de cómo se vivenció el proceso, si se cumplieron sus expectativas, y si se fortalecieron relaciones de confianza y colaboración.

Este enfoque es especialmente adecuado para valorar proyectos con intencionalidad transformadora y participativa, ya que permite medir el grado en que se han logrado procesos de empoderamiento, visibilización cultural y cohesión social, más allá del cumplimiento operativo.

Indicadores

Para la construcción del sistema de indicadores, se han dividido en 3 dimensiones claves estas son transversales tanto a los modelos estratégicos de gestión propuestos como al enfoque participativo y comunitario que sustenta el proyecto. En consecuencia, se conciben como ejes articuladores que permiten valorar el grado en que la feria cumple su propósito de fortalecer la gastronomía tradicional neivana como patrimonio cultural vivo, integrando actores, conocimientos y experiencias locales.

Con el fin de medir el desarrollo de estas dimensiones, se diseñaron once indicadores que, mediante la metodología participativa descrita, involucran de manera activa a los colaboradores,

portadores de tradición, participantes y asistentes al evento. Cada indicador cuenta con un objetivo específico alineado con los propósitos del proyecto, una meta verificable, rangos de tolerancia (mínimo y máximo), una clasificación por tipo y familia, una frecuencia de medición, una fórmula de cálculo y un análisis interpretativo de resultados.

La clasificación por tipo distingue entre indicadores estratégicos e indicadores de gestión:

- Los indicadores estratégicos permiten medir el avance global del proyecto y los resultados asociados a las líneas de acción fundamentales, tales como la participación social, la apropiación cultural y la sostenibilidad económica. Dentro de esta categoría se agrupan las familias de ingreso, cobertura, percepción y financieros, que aportan una visión macro del impacto del proyecto.
- Los indicadores de gestión, por su parte, evalúan el desempeño de los procesos internos, la eficiencia en la ejecución de actividades y la calidad de las acciones emprendidas para alcanzar los objetivos estratégicos. En esta clase se incluyen las familias de proceso, calidad y operativo, que evidencian el cumplimiento y la pertinencia de las tareas ejecutadas.

La Tabla de autoría propia: Sistema de indicadores sintetiza la estructura general de estas mediciones. La ficha técnica de cada indicador, incluida en los anexos, amplía la información metodológica, las fórmulas de cálculo y las fuentes de verificación. A continuación, se presenta una descripción analítica de cada indicador, destacando la forma en que su aplicación contribuye a la evaluación del impacto cultural, pedagógico y comunitario de la feria.

	Dimensión	Descripción	Fórmula / Unidad	Meta	Periodicidad	Instrumento de medición
1	Participación colectiva	N° de agentes gastronómicos involucrados	Suma agentes	35	Planeación	Formato registro de participantes y colaboradores
2		Porcentaje de representación de cada gremio representado	Promedio de porcentajes de representación	75%	Planeación	Formato registro de participantes y colaboradores
3		Propuestas comunitarias incorporadas.	$(\text{Aceptadas} / \text{Recibidas}) \times 100$	$\geq 50\%$	Planeación	Formatos de inscripción de propuestas comunitarias
4		Horas de trabajo voluntario.	Suma horas	100 horas	Ejecución	Registro de horas de trabajo voluntario
5		Personas que asisten a las actividades	Conteo	30 a c/u	Ejecución	Listas de asistencia firmadas por los participantes
6		Interacciones con la plataforma virtual	Conteo	2000 interacciones	Ejecución	Reporte de la plataforma web
7	Respeto a los saberes tradicionales	Ingredientes y técnicas presentadas	Conteo	≥ 30	Ejecución	Formato <i>registro de ingredientes y recetas tradicionales</i>
8		Aplicación de saberes aprendidos.	$(\text{N}^\circ \text{ que aplican} / \text{Total}) \times 100$	$\geq 70\%$	3 y 6 meses post feria	Encuestas de seguimiento a los participantes de la feria
9	Impacto social y económico	Alianzas creadas.	Conteo	≥ 15	3 meses post feria	Formato de registro de alianzas generadas
10		Nivel de percepción	$(\text{Respuestas positivas} / \text{Total}) \times 100$	$\geq 70\%$	Post feria	Formato encuestas de satisfacción
11		Ingresos generados.	Suma ingresos	$> \$125.000.000$	Post feria	Formato <i>resultados financieros</i>

Indicador 1. Número de agentes gastronómicos involucrados

El objetivo de este indicador es determinar la cantidad de agentes gastronómicos participantes y colaboradores que se vinculan al desarrollo de la feria “*Cocinas que hablan: el alma de Neiva*”. Su propósito principal es garantizar el enfoque participativo y colaborativo del

proyecto, asegurando una representación amplia y diversa de los actores que conforman el ecosistema gastronómico local: cocineras y cocineros tradicionales, emprendedores, productores, líderes comunitarios, instituciones educativas y gestores culturales.

Este indicador se clasifica como estratégico, dado que su información es esencial para valorar el cumplimiento del objetivo general de la feria gastronómica tradicional. Asimismo, pertenece a la familia de cobertura, ya que mide el alcance y la representatividad de la participación en el proceso.

La medición se realiza antes de la ejecución del evento, durante la fase de planeación, con el fin de identificar el nivel de articulación alcanzado entre los diferentes actores. Para tal efecto, se diseñó un Formato de registro de participantes y colaboradores (Anexo 1), el cual se diligencia durante las primeras semanas de la organización.

El objetivo meta es vincular 35 agentes gastronómicos de manera directa en las etapas de planeación, ejecución y evaluación de la feria. Se establece una línea de tolerancia inferior de 25 participantes, que constituye el umbral mínimo aceptable para mantener la representatividad esperada del proceso.

La fórmula de cálculo corresponde a la suma total de los agentes gastronómicos vinculados al proyecto, registrados oficialmente en el formato de control. Este indicador permitirá evidenciar la capacidad del proyecto para generar articulación, cohesión y sentido de pertenencia en torno al rescate y la valorización de la gastronomía tradicional neivana.

Indicador 2. Porcentaje de representación de cada gremio participante

El objetivo de este indicador es determinar el porcentaje de representación de los agentes gastronómicos vinculados a la feria *“Cocinas que hablan: el alma de Neiva”* según su nicho o gremio de pertenencia, con el fin de garantizar una participación equilibrada, diversa y

representativa del ecosistema cultural y productivo asociado a la gastronomía tradicional neivana.

Para el proyecto, se ha establecido una clasificación de agentes gastronómicos compuesta por los siguientes grupos:

- Agricultores, como portadores de los saberes agrícolas y custodios de las semillas nativas.
- Emprendedores y comerciantes, responsables de la transformación y comercialización de productos locales.
- Líderes sociales, articuladores comunitarios del proceso participativo.
- Cocineras y cocineros tradicionales, portadores de los saberes culinarios ancestrales.
- Chefs especializados, mediadores entre la tradición y la innovación gastronómica.
- Académicos, vinculados a la investigación y la formación cultural.
- Funcionarios públicos, representantes institucionales del sector cultural y turístico.

De acuerdo con el enfoque participativo de la feria, se proyecta alcanzar la siguiente distribución esperada de participación:

5 agricultores, 8 emprendedores/comerciantes, 5 líderes sociales, 8 cocineros tradicionales, 3 chefs especializados, 3 académicos y 3 funcionarios públicos.

Este indicador se clasifica como estratégico y pertenece a la familia de cobertura, dado que su análisis permite valorar el cumplimiento del objetivo general de la feria, orientado a promover la inclusión y la colaboración entre los diversos actores del ámbito gastronómico y cultural.

La medición se realizará antes de la ejecución del evento, empleando el Formato de registro de participantes y colaboradores (Anexo 1). A partir de este instrumento, se calculará el

porcentaje de asistencia efectiva por gremio, contrastándolo con la proyección inicial establecida.

La fórmula de cálculo es el promedio de los porcentajes de participación por gremio, obtenidos mediante la relación entre el número de participantes reales y el número proyectado para cada grupo:

$$\text{Porcentaje de representación} = \frac{\text{N}^\circ \text{ de asistentes por gremio}}{\text{N}^\circ \text{ proyectado por gremio}} \times 100$$

Se define una línea de tolerancia mínima del 75 %, que representa el umbral aceptable para considerar equilibrada la representatividad intergremial. Este indicador permitirá valorar la diversidad y equidad en la composición del evento, reforzando el enfoque comunitario y plural del proyecto.

Indicador 3. Porcentaje de propuestas comunitarias incorporadas

El objetivo de este indicador es determinar el porcentaje de propuestas comunitarias — como recetas, ingredientes, técnicas o prácticas tradicionales— que son aceptadas e incorporadas dentro de la Feria Piloto “Cocinas que hablan: el alma de Neiva”. Su propósito es garantizar la participación activa de la comunidad en el diseño y desarrollo del evento, fortaleciendo la apropiación social del patrimonio gastronómico local.

Este indicador se enmarca en la dimensión de participación colectiva, dado que busca reconocer y visibilizar los saberes de los actores locales como parte fundamental del proceso de salvaguardia cultural. Asimismo, se clasifica como estratégico, al reflejar el nivel de inclusión y representatividad comunitaria alcanzado, aspectos esenciales para el cumplimiento del objetivo general de la feria.

La recolección de la información se realizará durante la etapa previa al evento, a partir del registro de propuestas comunitarias recibidas y posteriormente validadas por el comité organizador. Dichas propuestas pueden incluir aportes sobre preparaciones tradicionales, reinterpretaciones locales, uso de productos autóctonos o prácticas culinarias vinculadas a la memoria colectiva.

La fórmula de cálculo corresponde al porcentaje de propuestas aceptadas respecto al total de propuestas presentadas:

$$\text{Porcentaje de propuestas incorporadas} = \frac{\text{N}^\circ \text{ de propuestas aceptadas}}{\text{N}^\circ \text{ total de propuestas recibidas}} \times 100$$

La meta esperada es lograr la incorporación del 50 % de las propuestas comunitarias recibidas, con una línea de tolerancia mínima del 25 %, garantizando un equilibrio entre la viabilidad técnica del evento y la representatividad de las iniciativas locales.

Este indicador permitirá valorar el grado de apertura del proyecto frente a los aportes comunitarios, evidenciando su capacidad para integrar la voz de los portadores de tradición y consolidar la feria como un espacio de diálogo intercultural, inclusión y reconocimiento del saber popular.

Indicador 4. Porcentaje de aplicación de saberes aprendidos

El objetivo de este indicador es evaluar el impacto transformador de la feria “*Cocinas que hablan: el alma de Neiva*” en la vida cotidiana de sus participantes, midiendo el porcentaje de personas que logran integrar los saberes y conocimientos adquiridos durante el evento en sus prácticas diarias. Este indicador permite valorar la efectividad del proceso formativo y su

contribución a la sostenibilidad cultural del proyecto.

Se clasifica como estratégico, ya que busca evidenciar que las acciones desarrolladas no constituyan experiencias aisladas, sino que generen cambios duraderos en los comportamientos, valores y prácticas culinarias de la comunidad. De esta manera, promueve la consolidación de una identidad cultural fortalecida y el fortalecimiento de la transmisión intergeneracional de las tradiciones gastronómicas ancestrales.

La recolección de información se realizará posterior a la feria, empleando una combinación de encuestas estructuradas, entrevistas semiestructuradas y listas de control aplicadas a los participantes. Estos instrumentos permitirán identificar el nivel de apropiación de los aprendizajes, las transformaciones observadas en los hábitos culinarios y las iniciativas derivadas de la experiencia.

La fórmula de cálculo se define de la siguiente manera:

$$\text{Porcentaje de aplicación de saberes aprendidos} = \frac{\text{N}^\circ \text{ de participantes que aplican los saberes adquiridos}}{\text{N}^\circ \text{ total de participantes encuestados}} \times 100$$

La meta establecida es alcanzar un 70 % de aplicación efectiva de los saberes aprendidos, con el propósito de garantizar que la mayoría de los participantes integren los conocimientos adquiridos en su vida cotidiana. Este porcentaje representa un nivel de impacto significativo en términos de apropiación cultural, continuidad de los saberes tradicionales y fortalecimiento del tejido social.

Este indicador permitirá analizar el grado en que la feria trasciende el ámbito del evento para convertirse en una estrategia de transformación cultural sostenida, reafirmando su papel como herramienta pedagógica para la preservación, revitalización y transmisión viva de la gastronomía tradicional neivana.

Indicador 5. Número de participantes por actividad

El objetivo de este indicador es determinar la cantidad de personas que participan activamente en cada una de las actividades programadas durante la Feria Piloto “Cocinas que hablan: el alma de Neiva”, con el fin de evaluar el alcance de la convocatoria, la pertinencia de la programación y el nivel de apropiación comunitaria generado por el evento.

Este indicador se enmarca en la dimensión de proceso, ya que permite valorar la eficacia de las estrategias de difusión, promoción y vinculación de públicos implementadas antes y durante la feria. Al mismo tiempo, se clasifica como estratégico, puesto que evidencia el grado de participación activa de la comunidad, elemento fundamental para el cumplimiento del objetivo general del proyecto.

La recolección de la información se realizará durante la feria, mediante el conteo directo de asistentes a cada actividad, apoyado por el equipo logístico y el comité organizador. Se incluirán en el registro talleres, demostraciones gastronómicas, muestras culturales, espacios de diálogo y presentaciones artísticas. Los datos se consolidarán diariamente en una hoja de control que permita identificar la participación por tipo de actividad y segmento poblacional.

La fórmula de cálculo se expresa así:

$$\text{Número promedio de participantes por actividad} = \frac{\text{Total de asistentes registrados en todas las actividades}}{\text{Número total de actividades realizadas}}$$

La meta establecida es alcanzar una participación promedio de 30 personas por actividad, lo cual representa un nivel adecuado de convocatoria y apropiación social del evento. Este indicador permitirá valorar el impacto de la feria en términos de movilización comunitaria, así como ajustar futuras estrategias de comunicación y gestión cultural orientadas a fortalecer la participación ciudadana y el sentido de pertenencia territorial.

Indicador 6. Número de interacciones en la plataforma virtual

El objetivo de este indicador es medir el nivel de interacción digital de los asistentes y participantes de la Feria Piloto “Cocinas que hablan: el alma de Neiva” en la plataforma virtual del evento, con el propósito de evaluar el alcance, la participación en línea y la eficacia de las estrategias tecnológicas y pedagógicas implementadas.

Este indicador pertenece a la dimensión de participación colectiva, dado que permite analizar cómo los medios digitales fortalecen la conexión entre los distintos actores del proyecto —comunidad, cocineros tradicionales, instituciones y visitantes, potenciando la difusión y apropiación de la gastronomía tradicional a través de entornos virtuales. Asimismo, se clasifica dentro de los indicadores de gestión y de proceso, al centrarse en la evaluación del desempeño de la estrategia tecnológica diseñada para complementar la experiencia presencial de la feria.

La información se recopilará durante la ejecución y finalización del evento, mediante la extracción directa de datos de la plataforma web oficial, registrando métricas como visualizaciones, comentarios, “me gusta”, descargas, formularios diligenciados y participación en contenidos interactivos o transmisiones en vivo.

La fórmula de cálculo se establece así:

Número de interacciones=Total de acciones digitales registradas en la plataforma (visualizaciones, clics, comentarios)

La meta proyectada es alcanzar un total de 2.000 interacciones digitales, con una línea de tolerancia mínima de 1.600 interacciones, cifra que garantiza una participación activa en el entorno virtual y un nivel adecuado de apropiación tecnológica del proyecto.

Este indicador permitirá valorar el impacto de la estrategia digital como complemento a las acciones presenciales de la feria, evidenciando su capacidad para ampliar el alcance,

fortalecer la comunicación con el público y promover la circulación cultural de los saberes gastronómicos tradicionales de Neiva.

Indicador 7. Número de ingredientes y técnicas tradicionales presentadas

El objetivo de este indicador es determinar la cantidad de recetas, ingredientes y preparaciones tradicionales que serán presentadas durante la Feria Piloto “Cocinas que hablan: el alma de Neiva”, con el fin de evaluar la representatividad y diversidad del patrimonio culinario exhibido. Este indicador permite visibilizar la riqueza gastronómica del municipio y garantizar que las expresiones culinarias participantes correspondan efectivamente a los saberes tradicionales que el proyecto busca salvaguardar.

Se adscribe a la dimensión de respeto a los saberes tradicionales, dado que promueve la valoración de las prácticas ancestrales, la autenticidad de las preparaciones y la preservación de los conocimientos transmitidos por las cocineras y cocineros tradicionales. Además, se clasifica como un indicador de gestión y de carácter operativo, ya que proporciona información clave para la planificación logística y organizativa del evento, asegurando la adecuada distribución de espacios, insumos y tiempos de exhibición.

La recolección de la información se realizará antes de la feria, a través del Formato de registro de ingredientes y recetas tradicionales, diligenciado por los participantes y validado por el comité curatorial del proyecto. Este instrumento permitirá identificar tanto la variedad de productos y técnicas empleadas como su relación con las tradiciones gastronómicas huilenses.

La fórmula de cálculo corresponde al conteo total de las preparaciones registradas:

$$\text{Número total de preparaciones tradicionales} = \sum (\text{recetas, ingredientes y técnicas inscritas})$$

La meta establecida es alcanzar un total de 30 preparaciones tradicionales registradas,

con una línea de tolerancia mínima de 25, cifra que garantiza una muestra representativa del acervo culinario local y la participación activa de los diferentes agentes gastronómicos.

Este indicador permitirá medir la autenticidad y diversidad cultural de la feria, asegurando que las manifestaciones presentadas reflejen la identidad del territorio y contribuyan a la salvaguardia, transmisión y difusión del patrimonio gastronómico inmaterial de Neiva y el Huila.

Indicador 8. Horas de trabajo voluntario

El objetivo de este indicador es medir el porcentaje de participantes que aplican en su vida cotidiana los saberes y conocimientos adquiridos durante la feria. Este indicador se enmarca en la dimensión de gestión, ya que permite evaluar el impacto de la feria en la transmisión y práctica de saberes tradicionales dentro de la comunidad. Es de carácter estratégico, pues busca asegurar que las enseñanzas recibidas se traduzcan en acciones que fortalezcan la identidad cultural y la preservación de las tradiciones locales. La información será recolectada después de la feria mediante listas de control, registros de trabajo voluntario y reportes de responsables de actividades. La meta establecida es alcanzar un 70% de aplicación

Indicador 9. Ingresos generados

El objetivo de este indicador es conocer los ingresos generados netos de la feria por parte de los agentes gastronómicos. Este indicador hace parte de la dimensión de Impacto social y económico. Es un indicador Estratégico porque uno de los fines del proyecto es impulsar económicamente a los agentes gastronómicos y es de ingresos. Para recolectar esta información se aplicará el *Formato resultados financieros* (Anexo XXX) después de la feria. Se estima un ingreso de \$125.000.000 con una línea de tolerancia mínima de

\$100.000.000.

Indicador 10. Alianzas creadas

El indicador de alianzas creadas busca evaluar la capacidad del proyecto para generar redes de colaboración sostenibles entre instituciones, organizaciones, emprendedores y demás actores vinculados al ámbito gastronómico y cultural. La creación de alianzas estratégicas constituye un elemento fundamental para la sostenibilidad de la feria, ya que garantiza la continuidad de las acciones, la articulación interinstitucional y el fortalecimiento de los procesos de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

Este indicador permite evidenciar en qué medida la feria trasciende el evento puntual para convertirse en una plataforma de cooperación a largo plazo, capaz de movilizar recursos, conocimientos y apoyos institucionales que potencien la proyección del proyecto. Asimismo, facilita el seguimiento de los compromisos asumidos por los actores aliados, asegurando que la experiencia no quede reducida a una actividad aislada, sino que se consolide como un modelo replicable en otros contextos.

La meta establecida es la generación de al menos 15 alianzas dentro de los tres meses posteriores a la feria, lo que permitirá medir la efectividad de las estrategias de articulación implementadas. Con ello se busca garantizar que la feria *Cocinas que hablan: el alma de Neiva* no solo sea un espacio de encuentro gastronómico, sino también un motor de desarrollo cultural, social y económico sostenido en el tiempo.

Indicador 11. Nivel de percepción

El indicador de percepción positiva tiene como propósito medir el nivel de valoración que los asistentes otorgan a la feria gastronómica, permitiendo identificar en qué medida el evento logra cumplir con sus expectativas y generar una experiencia significativa. Este indicador

es fundamental porque refleja directamente la aceptación social de la feria y su capacidad para posicionarse como un espacio cultural y educativo que fortalece la identidad gastronómica de Neiva.

La percepción de los asistentes constituye un insumo clave para la retroalimentación del proyecto, ya que brinda información acerca de la calidad de la organización, la pertinencia cultural de las actividades y el impacto simbólico de la feria en la comunidad. Además, al centrarse en las respuestas positivas, se posibilita un análisis cuantitativo que orienta la mejora continua y garantiza que las acciones desarrolladas respondan a las necesidades y expectativas del público.

La meta establecida es alcanzar un 70% o más de respuestas positivas, lo cual permitirá evidenciar el grado de satisfacción y de reconocimiento del valor patrimonial de la gastronomía tradicional por parte de los asistentes. De esta manera, el indicador contribuye no solo a la rendición de cuentas, sino también a consolidar la feria *Cocinas que hablan: el alma de Neiva* como una experiencia cultural legitimada y respaldada por la comunidad.

Implicaciones operativos y financieros

Construir un sistema de indicadores requiere contemplar los esfuerzos operativos y financieros necesarios para poder ejecutar el sistema.

Etapas	Semana	Indicador	¿A quién se aplica?	Insumo
Pre - feria	2	Nº de agentes gastronómicos involucrados	Agentes gastronómicos	Rubro de papelería
	2	Porcentaje de representación de cada gremio representado	Agentes gastronómicos	Rubro de papelería

	3	Ingredientes y técnicas presentadas	Agentes gastronómicos	Rubro de papelería
	4	Propuestas comunitarias incorporadas.	Agentes gastronómicos	Rubro de papelería
Durante	20	Horas de trabajo voluntario.	Voluntarios	Rubro de papelería
	20	Personas que asisten a las actividades	Asistentes	Rubro de papelería
	20	Interacciones con la plataforma virtual	Asistentes	Contemplado en el presupuesto con la plataforma web
Post-feria	32	Aplicación de saberes aprendidos.	Asistentes	Virtual
	32	Alianzas creadas.	Agentes gastronómicos	Virtual
	20 y 32	Percepción positiva.	Asistentes	Rubro de papelería y virtual
	21	Nivel de satisfacción general.	Asistentes	Virtual
	21	Ingresos generados.	Agentes gastronómicos	Rubro de papelería

Resultados esperados

A través del sistema de evaluación y seguimiento de indicadores se espera obtener información valiosa que permita comprender y evaluar el impacto del proyecto Cocinas que hablan: el alma de Neiva. Esta información ofrecerá una visión clara sobre la participación comunitaria, la salvaguardia de saberes, prácticas ancestrales y la creación de oportunidades económicas para los agentes gastronómicos y sus comunidades.

Por medio de la implementación de este sistema de evaluación y seguimiento, se espera:

- Identificar el nivel de participación comunitaria en la feria, tanto de los agentes

gastronómicos como de los asistentes.

- Medir el grado de salvaguardia y transmisión de saberes ancestrales, resaltando la importancia de las prácticas gastronómicas tradicionales.
- Evaluar la generación de oportunidades económicas derivadas de la feria para los participantes y sus comunidades.
- Obtener información que permita mejorar la planificación y ejecución de futuras ediciones del proyecto.
- Generar insumos que faciliten la replicación del modelo en otros territorios, fortaleciendo la identidad cultural y gastronómica.

Estos resultados serán una herramienta clave para fortalecer la toma de decisiones, optimizar procesos y garantizar el crecimiento sostenible de la feria. Además, permitirán que esta experiencia se convierta en un modelo replicable, que aporte a la preservación de la identidad cultural y al fortalecimiento de las tradiciones gastronómicas en diversas comunidades.

Conclusiones

El proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva* permitió comprender que la gastronomía tradicional es mucho más que un conjunto de recetas o técnicas culinarias: constituye un símbolo de identidad cultural, de memoria histórica y de cohesión social. A través del proceso de diagnóstico participativo se evidenció cómo los saberes tradicionales que habitan en los fogones, en los ingredientes autóctonos y en las narrativas orales transmitidas de generación en generación, se convierten en elementos centrales de la vida comunitaria. Estos saberes no solo nutren el cuerpo, sino que también fortalecen el sentido de pertenencia, generan vínculos de solidaridad y construyen territorios simbólicos que mantienen viva la cultura local.

Se espera que la realización de la feria gastronómica piloto demuestre la potencialidad de los espacios culturales como escenarios de educación patrimonial y diálogo intergeneracional. En este ejercicio, la participación activa de cocineras y cocineros tradicionales permitirá visibilizar sus conocimientos como portadores legítimos del patrimonio inmaterial, al tiempo que los acercará a nuevas generaciones que, en muchos casos, desconocen el valor y el trasfondo de la cocina huilense. Este tipo de actividades confirman que el reconocimiento público de la gastronomía local no solo es un acto cultural, sino también una estrategia de salvaguardia y revitalización que aporta a la sostenibilidad de los saberes.

Como menciona el chef entrevistado Jhonatan Cortés Salazar citado en el diagnóstico del proyecto, la gastronomía tradicional es aquella que reposa en las cocinas de las casas, en las reuniones familiares, en esta esfera privada donde el ingrediente principal es el amor. Este proyecto invita a regresar a estos rituales gastronómicos que giran en torno al recuerdo de nuestras abuelas, al comer con el fin de compartir con nuestros seres cercanos y reconstruir el tejido social desde una esfera privada que impacta directamente en lo público.

Con este deseo de hacerle frente a la posible erosión de la cercanía, que solo se logra en el compartir de alimentos enmarcados en la historia familiar, la identidad local y los demás rituales que subyacen, este proyecto busca la salvaguarda a través de la aplicación en el hogar de los saberes compartidos en la feria, busca impactar de una manera práctica, perdurable y significativa en el hogar de cada asistente, participante y colaborador.

No obstante, el proyecto también identificó un panorama complejo. En corredores gastronómicos estratégicos de la ciudad y sus alrededores se constató la escasa presencia de platos típicos, el predominio de ofertas globalizadas y la desarticulación entre los actores del

ecosistema cultural y económico local. Este hallazgo evidencia lo que puede denominarse un vacío cultural, es decir, la ausencia de manifestaciones patrimoniales en lugares donde deberían tener un rol protagónico. Dicho vacío representa una pérdida de oportunidades para fortalecer la identidad, atraer turismo cultural y dinamizar la economía local desde un enfoque sostenible y biocultural.

Desde una exploración del panorama nacional, reconociendo que las tradiciones gastronómicas pertenecen al Patrimonio Cultural Inmaterial, la diversidad de instrumentos legislativos, teóricos y académicos que fomentan estrategias de salvaguarda y la relación inherente de identidad local con expresiones gastronómicas tradicionales, el proyecto *Cocinas que hablan: el alma de Neiva* es replicable en diferentes territorios puesto que responde a una necesidad de la actualidad capitalista, globalizadora y estandarizadora: la defensa de lo propio, de la historia, la identidad y la cultura.

En los municipios de Melgar, Quibdo y Tunja, los cuales mencionamos por la cercanía como autores del proyecto, reconocemos el potencial económico, social, turístico, identitario y cultural que reposa en la gastronomía tradicional y por ende, la importancia de encontrar estrategias de salvaguarda que se nutran de la colectividad, la pedagogía y la participación ciudadana, así como la articulación con las diferentes instituciones presentes desde lo local hasta lo nacional.

Frente a esta situación, el proyecto plantea que la preservación de la gastronomía tradicional no es solo un ejercicio de memoria, sino también un acto de resistencia frente a la homogeneización cultural. En un mundo globalizado, rescatar y proyectar los saberes culinarios propios constituye una vía para construir futuro desde las raíces, los sabores y las historias que

dan vida al alma de Neiva. El proyecto asume la soberanía alimentaria como un pilar fundamental para la protección del patrimonio cultural gastronómico del territorio y a su vez reconoce el derecho de las comunidades a decidir qué, cómo y de qué manera producen y consumen sus alimentos puesto que es una forma de resistencia frente a la estandarización de los modelos industriales. Desde esta perspectiva, rescatar los saberes culinarios tradicionales, valorar los ingredientes locales y promover prácticas sostenibles se convierten en acciones concretas que fortalecen la autonomía alimentaria y dignifican el trabajo de cocineros, campesinos y productores tradicionales.

Para garantizar que este propósito no se quede en la retórica, el proyecto incorporó un sistema de evaluación y seguimiento inspirado en el modelo CIPP (Context, Input, Process, Product) de Stufflebeam (2003). Este modelo permitió estructurar indicadores en cuatro dimensiones:

- De contexto, como el número de cocineras y cocineros tradicionales identificados, o la cantidad de recetas patrimoniales documentadas.
- De insumos, como los recursos humanos, financieros y logísticos destinados a la feria y a las actividades pedagógicas.
- De proceso, como el número de talleres realizados, el grado de participación intergeneracional y el nivel de satisfacción de los asistentes.
- De producto, como el incremento en el reconocimiento comunitario de la gastronomía tradicional, la consolidación de alianzas con instituciones culturales y educativas, y el impacto en la proyección turística y cultural de la ciudad.

El valor agregado de este sistema radica en que no se limita a medir resultados finales, sino que permite un monitoreo constante, participativo y correctivo, orientado tanto a la mejora continua como a la rendición de cuentas. De este modo, el proyecto se consolida no solo como una iniciativa de carácter cultural, sino como un modelo replicable de gestión patrimonial que integra diagnóstico, ejecución, evaluación y sostenibilidad en un mismo ciclo de trabajo.

Anexos

Contexto territorial

Neiva, capital del departamento del Huila, se posiciona como un nodo estratégico en el suroccidente colombiano, tanto por su ubicación geográfica como por su riqueza natural y cultural. Rodeada por los departamentos de Tolima, Cauca, Caquetá, Meta y Cundinamarca, esta ciudad ha sido históricamente un punto de confluencia para el intercambio de productos, saberes y tradiciones. Su localización en la región andina suroriental ha favorecido el establecimiento de rutas comerciales claves para la economía regional, con productos como el café, el cacao, los lácteos y una amplia gama de frutas, que forman parte esencial del sustento económico del departamento.

Según las proyecciones del Departamento Administrativo Nacional de Estadística, la población de Neiva para 2025 se estimaba en 388,229 habitantes (DANE). Esta población, diversa y en constante crecimiento, ha sido protagonista en la construcción de un tejido social marcado por tradiciones rurales y urbanas, influencias indígenas, mestizas y afrodescendientes, lo cual se refleja en sus prácticas culturales y gastronómicas.



Figura 1. Mapa de Colombia con el departamento del Huila subrayado (Wikipedia, 2015).

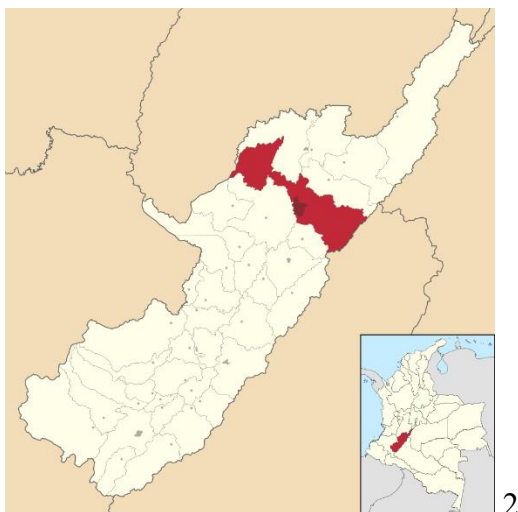


Figura 2. Mapa de Huila con el municipio de Neiva subrayado (Wikipedia, 2015).

Desde una perspectiva cultural, Neiva es un epicentro vibrante de expresiones patrimoniales, entre las cuales se destacan con fuerza las celebraciones de San Juan y San Pedro, festividades religiosas y folclóricas que tienen lugar anualmente entre el 17 de junio y el 4 de julio. Estas fiestas, reconocidas como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación, congregan a propios y visitantes en torno a la música, la danza, el folclor y, especialmente, la gastronomía tradicional.

Referencias Bibliográficas

- Acaso, M. (2013). *rEDUvolution: hacer la revolución en la educación*. Paidós.
- Assmann, J. (1995). *La memoria cultural: escritura, recuerdo e identidad política en las culturas antiguas*. Gedisa.
- Baccarini, D. (1999). The Logical Framework Method for Defining Project Success. *Project Management Journal*, 30(4), 25–32.
- Banrepultural. (2021). Un homenaje a nuestra cocina colombiana. Noticias de la Red Cultural del Banco de la República.
<https://www.banrepultural.org/noticias/un-homenaje-nuestra-cocina-colombiana>
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34.
- Camargo Tovar, J. (2015). En Huila se evidencian los estragos de la desindustrialización y la pérdida de identidad. *El Tiempo*. <https://www.eltiempo.com>
- Comisión Europea (2004). *Manual de Gestión del Ciclo del Proyecto*. EuropeAid.
- Comisión Europea (EuropeAid). (2004). *Manual de Gestión del Ciclo del Proyecto*. Bruselas.
- Constitución Política de Colombia [Const]. (1991, julio 7). Artículo 70.
- Contreras, J., & Gracia-Arnaiz, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Ariel. <https://www.researchgate.net/publication/332190746>
- Cuche, D. (1999). *La noción de cultura en las ciencias sociales*. Nueva Visión.
http://www.proarhep.com.ar/wp-content/uploads/Cuche_La-nocion-de-cultura-en-las-Ciencias-Sociales.pdf
- Cuervo, M. (1999). *Cultura y patrimonio: El concepto de lo nuestro*. Universidad Nacional de

Colombia.

Freire, P. (1970). *Pedagogía del oprimido*. Siglo XXI Editores.

Galak, E., & Escobar Rivera, J. C. (2019). Las prácticas corporales de la gastronomía tradicional: El “habitus de cocina” y el “saber/sabor” de las cocineras tradicionales de Tuluá (Colombia). *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad*, 11(29), 35–44.

García Canclini, N. (2001). *Culturas híbridas: Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Paidós.

Gasper, D. (2000). Evaluating the 'Logical Framework Approach' towards learning-oriented development evaluation. *Public Administration and Development*, 20(1), 17–28.

Geertz, C. (1973). *La interpretación de las culturas*. Fondo de Cultura Económica.
<https://www.nuevarevista.net/clifford-geertz-la-interpretacion-de-las-culturas/>

Giménez, G. (2007). *Identidad, cultura y sociedad*. El Colegio de México.
<https://estudioscultura.wordpress.com/2012/03/13/gilberto-gimenez-la-cultura-como-identidad-y-la-identidad-como-cultura/>

Gobernación del Huila. (2024). *Plan de desarrollo departamental 2024–2027*.
<https://www.huila.gov.co>

Halbwachs, M. (1950). *La memoria colectiva*. Alianza Editorial.

Kottak, C. P. (2006). *Antropología cultural*. McGraw-Hill Interamericana.

Kusek, J. Z., & Rist, R. C. (2004). *Ten Steps to a Results-Based Monitoring and Evaluation System*. The World Bank.

Ley 397 de 1997. Por la cual se desarrollan los artículos 70, 71 y 72 de la Constitución Política. *Diario Oficial No. 43.102*.

Ley 1516 de 2012. Por medio de la cual se aprueba la "Convención sobre la protección y la

- promoción de la diversidad de las expresiones culturales". Diario Oficial No. 48.335.
- Ley 2144 de 2021. Por medio de la cual se dictan normas encaminadas a salvaguardar, fomentar y reconocer la gastronomía colombiana. Diario Oficial No. 51.743.
- Ley 2294 de 2023. Por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2022–2026 "Colombia Potencia Mundial de la Vida". Diario Oficial No. 52.324.
- Magnani, I. (2021). La identidad en el plato: El camino identitario argentino a través de sus alimentos. *Revista Internacional de Literatura i Cultura Medieval i Moderna*, 13, 167–181. <https://research-ebSCO-com.ez.urosario.edu.co>
- Mass, P. (2022, mayo 4). Dignifiquemos el Huila. *El Tiempo*.
<https://blogs.eltiempo.com/palabras-mass/2015/10/04/dignifiquemos-el-huila/>
- Meléndez Torres, J., & Cañez de la Fuente, G. (2009). La gastronomía tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. *Estudios Sociales (Hermosillo)*, 17(spe), 181–204. <http://www.scielo.org.mx>
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2013). *Manual de patrimonio cultural y turismo*. MinCIT.
- Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*.
<https://patrimonio.mincultura.gov.co>
- Ministerio de Cultura. (2015). Decreto 1080 de 2015: Decreto Único Reglamentario del Sector Cultura. Diario Oficial No. 49.523.
- Ministerio de Educación. (2016). *Plan Nacional Decenal de Educación 2016–2026*.
<https://www.mineducacion.gov.co>
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press. <https://es.scribd.com> Nora, P. (1984). *Les lieux de mémoire*. Gallimard.

- Núñez, M. (2012). El patrimonio cultural: Concepto, memoria e identidad. *Revista Digital de Patrimonio Cultural*, 4(2), 35–45.
- OECD (2002). *Glossary of Key Terms in Evaluation and Results Based Management*. Paris: OECD-DAC.
- Olivos Romero, F. G. (2023). La metodología de la investigación holística. *Scienceevolution*, 2(6), 7. <https://revista.scienceevolution.com>
- Prats, L. (1997). *Antropología y patrimonio*. Ariel. <https://es.scribd.com>
- Sánchez, E. (2019). Ver, preguntar y cocinar... y cocinar cantando. La gastronomía tradicional del Pacífico colombiano. Universidad de Antioquia. <https://www.redalyc.org>
- Stufflebeam, D. L. (2003). The CIPP Model for Evaluation. In T. Kellaghan & D. L. Stufflebeam (Eds.), *International Handbook of Educational Evaluation* (pp. 31–62). Kluwer Academic Publishers.
- Trujillo Díaz, D. (2022). Gastronomía huilense: desafíos para su valoración y enseñanza. *Revista Cultural del Huila*.
- Trujillo Díaz, S. (2022). Investigación sobre el conocimiento y la aceptación de la gastronomía huilense en la ciudad de Medellín [Tesis de pregrado, Universidad EAFIT].
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. <https://ich.unesco.org/es/convencion>
- Universidad Autónoma de Bucaramanga (UNAB). (s.f.). *Diseño de una cátedra de Patrimonio Cultural Gastronómico del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander* [Documento inédito]. Facultad de Gastronomía y Alta Cocina.
- Zhang, G., Zeller, N., Griffith, R., Metcalf, D., Williams, J., Shea, C., & Misulis, K. (2011). Using the Context, Input, Process, and Product Evaluation Model (CIPP) as a Comprehensive Framework to Guide the Planning, Implementation, and Assessment of Service-Learning Programs. *Journal of Higher Education Outreach and Engagement*,

15(4), 57–84.

Zhang, G., et al. (2011). Using the CIPP Model as a Comprehensive Framework to Guide the Planning, Implementation, and Assessment of Service-Learning Programs. *Journal of Higher Education Outreach and Engagement*, 15(4), 57–84.

Zall Kusek & Rist (2005). Diez pasos hacia un sistema de seguimiento y evaluación basado en resultados.