



Estrategia para fortalecer la gastronomía tradicional de la comunidad indígena Wounaan del territorio

Papayo, 2025

Juan Carlos Cuero Chamapuro

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Centro Occidente (Sur Occidente)

Centro Universitario Buenaventura (Valle del Cauca)

Programa Especialización en Gerencia de Proyectos

noviembre de 2025

Estrategia para fortalecer la gastronomía tradicional de la comunidad indígena Wounaan del territorio

Papayo, 2025

Juan Carlos Cuero Chamapuro

Trabajo de investigación e innovación presentado como requisito para optar al título de Especialista en

Gerencia de Proyectos

Asesor(a)

Luz Stella Diaz Benítez

Especialización en Gerencia de Proyectos

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Centro Occidente (Sur Occidente)

Centro Universitario Buenaventura (Valle del Cauca)

Programa Especialización en Gerencia de Proyectos

noviembre de 2025

## Dedicatoria

Dedico este proyecto, antes que nada, a mi familia, que ha sido mi fuerza, mi impulso y mi refugio en cada etapa de este camino. A quienes creyeron en mí incluso en los momentos en los que yo dudé, a quienes me acompañaron con palabras de aliento, con paciencia infinita y con el amor que sostiene cuando las responsabilidades parecen más grandes de lo que uno imagina. Sin su apoyo constante, este proceso no habría sido posible.

Dedico también este trabajo a la comunidad indígena Wounaan de Papayo, que me abrió sus puertas con generosidad y me permitió acercarme a su mundo, a su historia y a su riqueza cultural. A sus mayores, portadores de una sabiduría ancestral que resiste al tiempo; a las mujeres y cocineras tradicionales que compartieron conmigo no solo recetas, sino recuerdos, significados y formas de ver la vida; a los jóvenes, que con curiosidad y energía demuestran que las tradiciones aún pueden encontrar un lugar en las nuevas generaciones.

Este proyecto está dedicado a todos ellos porque cada palabra escrita aquí nace del respeto, la escucha y el deseo de honrar una cultura viva, profunda y llena de sentido. Gracias por enseñarme que la gastronomía no es solamente alimento, sino memoria, identidad y territorio; que cada preparación es un puente entre el pasado y el presente; y que preservar lo propio es un acto de amor y resistencia.

Finalmente, me lo dedico también a mí mismo(a), por no rendirme, por avanzar incluso en los días difíciles y por creer que este trabajo aporta, aunque sea un poco, a la preservación de un legado que merece ser cuidado. Este proyecto es el resultado de esfuerzo, compromiso y aprendizaje, y representa una etapa importante de mi crecimiento personal y profesional.

## Agradecimientos

En primer lugar, expreso mi profundo agradecimiento a Dios, por brindarme la fortaleza, la sabiduría y la perseverancia necesarias para culminar este proceso académico y personal.

Agradezco de manera especial a la comunidad indígena Wounaan del resguardo de Papayo, por abrirme las puertas de su territorio, compartir sus saberes con generosidad y permitirme conocer la riqueza de su cultura gastronómica. Mi gratitud se extiende a los mayores sabedores, líderes comunitarios, cocineras tradicionales y familias que participaron en este proyecto, ya que cada testimonio, cada receta y cada enseñanza fueron fundamentales para la construcción de esta investigación.

A mis docentes y asesor, quienes guiaron este trabajo con compromiso, acompañamiento y orientaciones oportunas. Sus aportes académicos fortalecieron el análisis y enriquecieron la comprensión del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad.

A mi familia, por ser mi pilar constante. Gracias por su apoyo incondicional, por su paciencia durante largas jornadas de estudio y por creer en mí en cada etapa del proceso. Su amor y compañía hicieron posible que este proyecto llegara a buen término.

A mis compañeros y amigos, quienes aportaron ideas, colaboraron en momentos clave y fueron parte del crecimiento colectivo que acompañó esta investigación.

Finalmente, agradezco a todas las personas que, de una u otra manera, contribuyeron a la realización de este proyecto. Cada gesto, cada palabra y cada acompañamiento dejaron una huella significativa en este camino.

**Tabla de contenido**

<b>Dedicatoria</b> .....	<b>3</b>
<b>Agradecimientos</b> .....	<b>4</b>
<b>Tabla de contenido</b> .....	<b>5</b>
<b>1. Resumen</b> .....	<b>8</b>
<b>Abstract</b> .....	<b>9</b>
<b>2. Introducción</b> .....	<b>10</b>
<b>3. Planteamiento del problema</b> .....	<b>11</b>
<b>4. Pregunta de investigación</b> .....	<b>15</b>
<b>5. Objetivos</b> .....	<b>16</b>
5.1 Objetivo general .....	16
5.2 Objetivos específicos .....	16
<b>6. Justificación</b> .....	<b>17</b>
<b>7. Marcos de referencia</b> .....	<b>19</b>
<b>8. Metodología</b> .....	<b>24</b>
<b>8.1 Enfoque y tipo de investigación</b> .....	<b>24</b>
<b>13. Presupuesto</b> .....	<b>39</b>
<b>14. Resultados</b> .....	<b>42</b>
<b>15. Resultados esperados</b> .....	<b>50</b>
<b>17. Conclusiones</b> .....	<b>54</b>
<b>18. Recomendaciones</b> .....	<b>57</b>
<b>19. Referencias</b> .....	<b>59</b>
<b>20. Anexos</b> .....	<b>62</b>

**Lista de figuras**

<i>Figure 1. fotografía propia</i> .....	62
<i>Figure 2 consentimiento</i> <i>Figure 1. fotografía propia</i> .....	62
<i>Figure 2. consentimiento</i> .....	63
<i>Figure 3. consentimiento</i> <i>Figure 2 consentimiento</i> .....	63
<i>Figure 3. consentimiento</i> .....	64
<i>Figure 3. consentimiento</i> .....	64
<i>Figure 4. consentimiento</i> .....	65
<i>Figure 5. consentimiento</i> <i>Figure 4. consentimiento</i> .....	65
<i>Figure 5. consentimiento</i> .....	66

**Lista de tablas**

Tabla 1: Presupuesto .....	40
Tabla 2. ingredientes fundamentales en la cocina tradicional .....	46
Tabla 3. recetas principales utilizadas en la cocina tradicional .....	50

## 1. Resumen

El presente proyecto investigativo se desarrolló con el propósito de rescatar y fortalecer las prácticas gastronómicas ancestrales de la comunidad indígena Wounaan del resguardo de Papayo, contribuyendo a la preservación de su identidad cultural y memoria colectiva. La investigación se llevó a cabo bajo un enfoque cualitativo descriptivo, empleando entrevistas semiestructuradas a los mayores conocedores, cocineras, y observación participante durante las actividades culinarias tradicionales.

Los resultados evidenciaron una pérdida progresiva de saberes y recetas tradicionales, causada por la influencia de la modernización y la falta de transmisión intergeneracional. Asimismo, se identificaron los principales ingredientes, técnicas y significados culturales asociados a la gastronomía Wounaan.

Finalmente, se propusieron estrategias de revitalización basadas en la educación intergeneracional, la creación de huertas comunitarias y la documentación de recetas tradicionales como herramientas de fortalecimiento cultural. Además tiene como propósito no solo preservar las prácticas gastronómicas culturales Wounaan, sino también fortalecer su identidad cultural como pueblo Wounaan.

*Palabras clave: gastronomía ancestral, identidad cultural, comunidad Wounaan, patrimonio inmaterial, revitalización.*

### **Abstract**

This research project was developed with the aim of rescuing and strengthening the ancestral gastronomic practices of the Wounaan indigenous community of the Papayo reserve, contributing to the preservation of their cultural identity and collective memory. The research was carried out using a qualitative descriptive approach, employing semi-structured interviews with the most knowledgeable elders and cooks, and participant observation during traditional culinary activities.

The results showed a progressive loss of traditional knowledge and recipes, caused by the influence of modernization and the lack of intergenerational transmission. Likewise, the main ingredients, techniques, and cultural meanings associated with Wounaan cuisine were identified.

Finally, revitalization strategies were proposed based on intergenerational education, the creation of community gardens, and the documentation of traditional recipes as tools for cultural strengthening. In addition, it aims not only to preserve Wounaan cultural gastronomic practices, but also to strengthen their cultural identity as the Wounaan people.

*Keywords: ancestral cuisine, cultural identity, Wounaan community, intangible heritage, revitalization.*

## 2. Introducción

La gastronomía tradicional constituye una de las expresiones más profundas del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos indígenas, pues en ella se conservan los saberes, valores y formas de vida transmitidas de generación en generación. En el caso de la comunidad Wounaan del resguardo de Papayo, la cocina ancestral refleja su estrecha relación con la naturaleza, el territorio y la organización familiar. Cada alimento, técnica y utensilio encierra un significado que trasciende lo culinario y se convierte en símbolo de identidad y memoria colectiva.

Sin embargo, en las últimas décadas se ha evidenciado una disminución en la práctica y transmisión de los conocimientos culinarios tradicionales, debido a factores como la modernización, la migración, el cambio en los hábitos alimentarios y la pérdida del uso de ingredientes locales. Esta situación ha generado el riesgo de ruptura en la transmisión intergeneracional del conocimiento gastronómico, afectando no solo la identidad cultural del pueblo Wounaan, sino también su seguridad y soberanía alimentaria.

Ante este panorama, el presente trabajo de investigación tuvo como propósito rescatar y fortalecer la gastronomía tradicional de la comunidad indígena Wounaan del resguardo de Papayo, mediante la identificación de sus ingredientes, técnicas y saberes culinarios ancestrales, así como la formulación de estrategias para su revitalización. Este estudio busca contribuir a la preservación de la memoria colectiva y al reconocimiento de la cocina tradicional como un elemento fundamental para el fortalecimiento cultural y la educación comunitaria.

### 3. Planteamiento del problema

La comunidad indígena Wounaan del territorio Papayo enfrenta una disminución progresiva en la práctica, transmisión y visibilización de su gastronomía tradicional, debido a cambios socioculturales, limitaciones en los canales de transmisión intergeneracional, transformaciones en los hábitos alimentarios y falta de estrategias comunitarias y externas que promuevan la salvaguardia de este patrimonio culinario. Esta situación podría afectar su identidad cultural y los procesos de soberanía alimentaria, por lo que se requiere diseñar una estrategia que contribuya al rescate, fortalecimiento y preservación de estas prácticas culinarias ancestrales.

El análisis de la situación permitió identificar que el problema central que atraviesa la comunidad indígena Wounaan del territorio Papayo es la pérdida progresiva de su gastronomía tradicional, un proceso que se ha venido intensificando con los cambios sociales, económicos y culturales que atraviesa el territorio.

#### 3.1 Este problema tiene varias causas principales.

En primer lugar, se encuentra la disminución de la transmisión intergeneracional, ya que muchos de los conocimientos culinarios que antes pasaban de abuelos y padres a los jóvenes ya no se comparten con la misma frecuencia. La migración por motivos de estudio o trabajo, junto con los cambios en las dinámicas familiares, ha reducido los espacios donde antes se enseñaban recetas, técnicas y ritualidades asociadas a la cocina tradicional.

En segundo lugar, se evidencia una transformación en los hábitos alimentarios. La comunidad ha ido adoptando alimentos industrializados o productos externos al territorio, lo que ha desplazado algunos ingredientes y preparaciones propias de su cultura. A esto se suma la disminución de prácticas agrícolas tradicionales y la dificultad para acceder a ciertos productos que son esenciales en su cocina.

Finalmente, también influye la ausencia de estrategias de salvaguardia que permitan proteger y revitalizar estos saberes culinarios. No existen programas comunitarios o institucionales que acompañen este proceso, y la falta de documentación escrita o audiovisual dificulta la conservación de las recetas, las técnicas y los significados culturales que las acompañan.

Como resultado de estas causas, aparecen varias consecuencias que afectan directamente a la comunidad.

Una de las más relevantes es el riesgo para la identidad cultural Wounaan, pues la cocina tradicional es una parte fundamental de su memoria colectiva, de su historia y de su forma de entender el territorio. Cuando estas prácticas se debilitan, también lo hace el sentido de pertenencia y la continuidad cultural.

Otra consecuencia importante es la afectación de la soberanía alimentaria, ya que al perder el control sobre sus formas tradicionales de producir, preparar y consumir alimentos, la comunidad se vuelve más dependiente de productos externos que no siempre responden a sus necesidades ni a su cosmovisión.

Finalmente, la pérdida de estas prácticas genera una disminución del conocimiento culinario ancestral, lo que se traduce en el olvido de preparaciones, técnicas y tradiciones que, en muchos casos, solo viven en la memoria de los mayores. Esto limita la participación comunitaria en actividades tradicionales y debilita los lazos colectivos que se construyen alrededor de la cocina.

### 3.2 Árbol de objetivos

A partir del análisis del problema identificado en la comunidad indígena Wounaan del territorio Papayo, se estableció un conjunto de objetivos orientados a revertir las causas y atender las consecuencias relacionadas con la pérdida progresiva de la gastronomía tradicional.

En el centro del árbol se ubica el objetivo general, que busca diseñar una estrategia que contribuya al rescate, fortalecimiento y preservación de la gastronomía tradicional de la comunidad Wounaan, de manera coherente con sus prácticas culturales y con el sentido que la alimentación tiene en su vida comunitaria.

Este objetivo general se apoya en varios objetivos específicos, formulados para abordar las causas identificadas.

En primer lugar, se propone promover la transmisión intergeneracional de los saberes culinarios, creando espacios en los que los mayores puedan compartir sus conocimientos con los jóvenes y fortalecer así la continuidad cultural. Esto permitirá recuperar prácticas que se han ido perdiendo con los cambios en las dinámicas familiares y la migración.

En segundo lugar, se busca impulsar la valoración y el uso de alimentos e ingredientes propios del territorio, fomentando hábitos alimentarios que respondan a la identidad cultural Wounaan y que reduzcan la dependencia de productos industrializados o externos. De esta manera, se contribuye tanto a la preservación de la cocina tradicional como al fortalecimiento de la soberanía alimentaria.

En tercer lugar, se plantea desarrollar acciones de salvaguardia cultural que permitan documentar, difundir y proteger el conocimiento culinario ancestral. Estas acciones pueden incluir registros audiovisuales, talleres, actividades comunitarias y alianzas con instituciones educativas o culturales que acompañen el proceso de preservación.

Finalmente, al alcanzar estos objetivos, se espera fortalecer la identidad cultural, mejorar las condiciones para la soberanía alimentaria y recuperar parte del conocimiento culinario ancestral que se

ha venido debilitando. De esta manera, la estrategia diseñada se convierte en un aporte significativo para la continuidad de la memoria cultural y gastronómica de la comunidad Wounaan.

#### **4. Pregunta de investigación**

¿Qué estrategia puede diseñarse para fortalecer la gastronomía tradicional de la comunidad indígena Wounaan del territorio Papayo durante el año 2025, teniendo en cuenta sus prácticas culturales, los cambios en los hábitos alimentarios y las dificultades en la transmisión de saberes culinarios?

## **5. Objetivos**

### **5.1 Objetivo general**

Diseñar una estrategia que contribuya al fortalecimiento de la gastronomía tradicional de la comunidad indígena Wounaan del territorio Papayo durante el año 2025, a partir del reconocimiento de sus prácticas culinarias, los cambios en los hábitos alimentarios y las dinámicas de transmisión cultural.

### **5.2 Objetivos específicos**

1. Caracterizar las prácticas culinarias tradicionales de la comunidad Wounaan del territorio Papayo, reconociendo sus preparaciones, ingredientes y significados culturales.
2. Identificar los cambios en los hábitos alimentarios y las dinámicas sociales que han influido en la disminución de la transmisión de saberes gastronómicos dentro de la comunidad.
3. Describir las acciones comunitarias, familiares o institucionales actualmente existentes que contribuyen o podrían contribuir a la preservación de la gastronomía tradicional Wounaan.

## **6. Justificación**

### **6.1 Social**

Este proyecto investigativo representa un aporte significativo para la comunidad indígena Wounaan de Papayo, ya que responde a una necesidad expresada por sus propios líderes y mayores: la recuperación de los saberes culinarios que se están perdiendo entre niños y jóvenes. Al analizar las prácticas gastronómicas y proponer estrategias de fortalecimiento, el estudio contribuye al bienestar social de la comunidad, favorece la continuidad de roles tradicionales, especialmente de las mujeres y los mayores como portadores del conocimiento y promueve el fortalecimiento de la identidad y la cohesión familiar. Además, ofrece insumos que pueden ser utilizados por la comunidad para guiar procesos locales de revitalización y fortalecer la autonomía alimentaria basada en ingredientes y técnicas propias.

### **6.2 Cultural**

Desde la dimensión cultural, la investigación es pertinente porque la gastronomía tradicional Wounaan constituye un componente esencial de su patrimonio cultural inmaterial. Las recetas, técnicas de preparación, usos rituales de los alimentos y la relación con el territorio expresan la memoria histórica y la cosmovisión del pueblo. Sin embargo, estas prácticas se encuentran en riesgo debido a factores como la migración, los cambios en los hábitos alimentarios y la disminución en la transmisión intergeneracional. El rescate gastronómico adquiere valor porque permite fortalecer, preservar y revitalizar conocimientos que están ligados a la identidad cultural, al uso respetuoso del territorio y a las relaciones comunitarias, garantizando que estos saberes continúen vivos en las nuevas generaciones.

### **6.3 Académica**

En el ámbito académico, este estudio aporta al campo de la investigación sobre patrimonio cultural inmaterial. La cocina tradicional como objeto de estudio ha recibido atención limitada en el caso de los pueblos Wounaan, por lo que esta investigación ayuda a llenar un vacío en la literatura, produciendo información actualizada y contextualizada sobre sus prácticas culinarias ancestrales. Además, aporta metodológicamente al emplear un enfoque participativo e intercultural que reconoce la voz de los sabedores como fuente legítima de conocimiento. De este modo, el trabajo no solo contribuye al análisis académico, sino que también puede servir de referencia para futuras investigaciones sobre identidad, memoria y procesos de revitalización cultural en comunidades indígenas del Pacífico colombiano.

Este proyecto propone estrategias concretas para revitalizar la gastronomía Wounaan a través de actividades participativas, como talleres intergeneracionales, huertas comunitarias y la recuperación de recetas tradicionales. Estas acciones fomentan la participación activa de los jóvenes, las mujeres y los mayores como portadores del saber, garantizando la continuidad del conocimiento culinario en el tiempo. Además, el proyecto puede ser replicable en otras comunidades indígenas, sirviendo como modelo para la preservación de sus tradiciones alimentarias.

## 7. Marcos de referencia

### 7.1 Marco teórico

El Ministerio de Cultura adoptó en el año 2009 la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. En el marco de esta política, la cultura culinaria tradicional se presenta como un campo ideal para comprender cómo los conocimientos y prácticas de la cocina generan en las personas y colectivos sociales vínculos de cohesión e identidad con su región y su comunidad.

La soberanía alimentaria se entiende como el derecho de los pueblos a definir sus propios sistemas alimentarios, eligiendo qué cultivan, cómo lo producen y de qué manera distribuyen y consumen sus alimentos, de acuerdo con su cultura, su territorio y su organización social (Vía Campesina, 2003). Este enfoque reconoce la autonomía de las comunidades para gestionar sus recursos naturales, proteger sus semillas nativas y preservar sus prácticas agroalimentarias tradicionales.

Según Centurión-Hidalgo et al. (2021), estas comidas, elaboradas con ingredientes autóctonos y técnicas transmitidas generacionalmente, preservan prácticas culinarias y fomentan la cohesión social y la identidad regional frente a la globalización cultural. Este enfoque sitúa la gastronomía como un componente clave del patrimonio cultural intangible y la revalorización de saberes locales.

Según Alvear Montecino (2023) subraya que el patrimonio alimentario es un marcador esencial de identidad cultural, individual y colectiva, en constante reconfiguración para reforzar las raíces culturales de un territorio. Comer no solo implica nutrirse, sino participar en un sistema cultural que delimita lo propio y lo ajeno.

La integración de la educación nutricional con la cultura alimentaria no solo fortalece la salud, sino que también preserva y revaloriza las tradiciones locales. Según Silva Zamora et al. (2022), las prácticas alimentarias reflejan valores culturales y sociales, lo que subraya la importancia de diseñar programas educativos que incorporen elementos de la gastronomía tradicional.

Para el caso de los pueblos indígenas colombianos, los estudios de Ariza (2018) y Rueda (2020) muestran cómo la pérdida de saberes tradicionales afecta la identidad y la cohesión comunitaria. En ese sentido, el rescate de la gastronomía Wounaan contribuye a preservar su memoria colectiva, sus prácticas agrícolas sostenibles y su vínculo espiritual con la naturaleza, aspectos fundamentales para el fortalecimiento cultural y la seguridad alimentaria local.

## 7.2 Marco conceptual

**Soberanía Alimentaria:** La soberanía alimentaria es un concepto que reconoce el derecho de los pueblos a definir sus propios sistemas alimentarios, de acuerdo con su cultura, territorio, semillas y prácticas productivas. Este enfoque resalta la autonomía para decidir cómo producir, transformar y consumir los alimentos, garantizando relaciones equilibradas con la naturaleza y el uso sostenible del territorio.

**Seguridad Alimentaria:** La seguridad alimentaria implica el acceso físico, económico y cultural a alimentos suficientes, nutritivos y producidos de manera sostenible. Además, considera la pertinencia cultural de los alimentos, la estabilidad en su disponibilidad y la calidad nutricional.

**La Gastronomía Indígena Wounaan:** La gastronomía de los Wounaan es un reflejo de su conexión con la naturaleza. Sus prácticas alimentarias están determinadas por los productos autóctonos disponibles en su entorno, como frutas, pescados, carne de caza y plantas nativas.

**El Papel de la Gastronomía en la Identidad Cultural:** Para las comunidades indígenas como los Wounaan, la gastronomía no solo es una forma de sustento, sino también un aspecto fundamental de su identidad cultural.

**Gastronomía tradicional:** conjunto de saberes, técnicas y costumbres culinarias transmitidas de generación en generación, que reflejan la identidad cultural de una comunidad (Montanari, 2010).

**Patrimonio cultural inmaterial:** prácticas, conocimientos y expresiones que las comunidades, grupos o individuos reconocen como parte de su herencia cultural viva (UNESCO, 2003).

**Identidad cultural:** sentido de pertenencia a un grupo social que comparte valores, creencias y tradiciones comunes (Hall, 1997).

**Soberanía alimentaria:** derecho de los pueblos a definir sus propias políticas agrícolas y alimentarias, respetando su cultura y recursos locales (Via Campesina, 2007).

**Revitalización cultural:** proceso mediante el cual una comunidad recupera, fortalece y actualiza sus prácticas tradicionales para garantizar su transmisión a las nuevas generaciones (Bartolomé, 2019).

### 7.3 Marco legal

"Como indígenas tenemos nuestra alimentación propia, lo que producimos, lo consumimos para el buen mantenimiento de nuestro cuerpo; para no enfermarnos. Nuestros abuelos resistían 100 o hasta 110 años, porque consumían lo que cultivaban: sin venenos y sin químicos". (Entrevista, cabildante misak hombre).

La gastronomía tradicional constituye un elemento esencial del patrimonio cultural inmaterial, pues integra prácticas, conocimientos, técnicas y significados que reflejan la identidad y la memoria de los pueblos. Según la UNESCO (2003), el patrimonio inmaterial comprende los usos, representaciones y expresiones que las comunidades reconocen como parte de su herencia cultural, y cuya transmisión fortalece el sentido de pertenencia y continuidad. En este contexto, la cocina tradicional de los pueblos indígenas no solo tiene una función alimentaria, sino también simbólica y social.

**Constitución Política de Colombia (1991):** reconoce la diversidad étnica y cultural de la Nación (artículos 7 y 70) y garantiza la protección de las tradiciones y saberes de los pueblos indígenas.

Ley 397 de 1997 o Ley General de Cultura, que establece la protección y promoción del patrimonio cultural material e inmaterial.

Ley 1185 de 2008, que modifica la anterior e introduce el concepto de salvaguardia del patrimonio inmaterial.

Decreto 2957 de 2010, que reglamenta la política pública para comunidades indígenas y afrodescendientes en materia cultural.

Convenio 169 de la OIT (1989), ratificado por Colombia mediante la Ley 21 de 1991, que reconoce el derecho de los pueblos indígenas a conservar sus costumbres y tradiciones.

Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003), que orienta las acciones de preservación de las expresiones vivas de las comunidades.

## **8. Metodología**

### **8.1 Enfoque y tipo de investigación**

#### **8.1.1 Enfoque cualitativo:**

Esta investigación se desarrolló desde un enfoque cualitativo de tipo descriptivo, ya que el propósito principal fue comprender, desde la voz y la experiencia de la propia comunidad indígena Wounaan del territorio Papayo, los significados, prácticas y transformaciones que rodean su gastronomía tradicional. Este enfoque permitió acercarse de manera respetuosa a sus costumbres culinarias, reconocer los cambios que han vivido y comprender cómo se transmiten o no sus saberes gastronómicos entre generaciones.

El enfoque cualitativo fue pertinente porque la gastronomía tradicional no puede analizarse solo como una práctica alimentaria, sino como un componente cultural vivo, que se expresa a través de relatos, memorias, prácticas comunitarias y significados compartidos. Por ello, se trabajó con información narrativa y experiencial obtenida directamente de los actores clave de la comunidad.

#### **8.1.2 Tipo de investigación Descriptiva:**

El estudio fue de carácter descriptivo participativo, ya que buscó describir de manera detallada las prácticas culinarias de la comunidad Wounaan, sus transformaciones y las dinámicas socioculturales que influyen en su permanencia. Asimismo, incluyó un componente propositivo, orientado al diseño de una estrategia que aporte al fortalecimiento de la gastronomía tradicional del territorio Papayo.

Se centró en la observación y el análisis de las dinámicas culturales propias del grupo, con el fin de rescatar los conocimientos ancestrales vinculados con la preparación de alimentos, los rituales y las

prácticas cotidianas. Este tipo de estudio facilitó la interacción directa con los portadores del saber tradicional y el reconocimiento de la cocina como un elemento esencial del patrimonio cultural inmaterial.

Seleccione este tipo de investigación por que permitirá obtener una visión completa y detallada del panorama actual de la seguridad alimentaria en las comunidades indígenas Wounaan, a la vez ayudará a identificar las formas en que pueden preservarse sus tradiciones culturales relacionadas con la alimentación.

### **8.1.3 Diseño de investigación**

El diseño fue no experimental y transversal, porque no se manipularon variables y toda la información se recolectó en un único momento dentro del proceso de campo. Este diseño permitió observar y comprender la situación actual de la gastronomía tradicional sin intervenir en las prácticas culturales de la comunidad.

### **8.1.4 Contexto y población**

La investigación se desarrolló con miembros de la comunidad indígena Wounaan del territorio Papayo, un pueblo que conserva tradiciones culinarias ancestrales vinculadas a su historia, su territorio y su cosmovisión. Para este estudio se trabajó especialmente con:

- Sabedores y portadores de tradición culinaria.
- Adultos mayores concedores de recetas y técnicas ancestrales.
- Mujeres encargadas de la preparación de alimentos tradicionales.
- Jóvenes que participan o han dejado de participar en estas prácticas.

### **8.1.5 Muestra y técnica de selección**

La muestra fue intencional y estuvo conformada por personas que, por su rol en la comunidad, poseen conocimientos o experiencias relacionadas con la gastronomía tradicional. Se utilizó un muestreo por conveniencia, de acuerdo con la disponibilidad, voluntad de participación y orientación de las autoridades locales.

Este tipo de muestreo es adecuado en investigaciones culturales y comunitarias, donde el acceso depende del reconocimiento respetuoso de los liderazgos y dinámicas internas.

### **8.1.6 Consideraciones éticas**

La investigación respetó los principios éticos establecidos en la Resolución 8430 de 1993 y la normativa institucional de UNIMINUTO. Se garantizaron:

8. Consentimiento informado verbal, por tratarse de una comunidad indígena con normas propias.
9. Respeto por la autonomía cultural y por los tiempos comunitarios.
10. Confidencialidad y uso exclusivo académico de la información.
11. No intervención en prácticas culinarias, solo observación y registro autorizado.

La participación fue absolutamente voluntaria y mediada por la orientación de la autoridad del territorio.

## 9. Técnicas e instrumentos de recolección de información

Para recoger la información necesaria, se utilizaron las siguientes técnicas cualitativas:

### 9.1 Entrevistas semiestructuradas

Realizadas a sabedores, cocineras tradicionales, líderes comunitarios y mayores de la comunidad. También participaron jóvenes y adultos, quienes aportaron su percepción sobre la transmisión de los saberes culinarios. Permitieron comprender:

- Recetas y preparaciones propias.
- Significados culturales de los alimentos.
- Cambios y tensiones en los hábitos alimentarios.
- Formas de transmisión de saberes.

En el proyecto investigativo, para el levantamiento de información de la gastronomía cultural de las comunidades indígenas Wounaan utilizare los siguientes instrumentos:

### 9.2 Conversaciones informales y diálogos espontáneos

Fundamentales para recoger la voz cotidiana de la comunidad, especialmente de mujeres y sabedor.

### 9.3 Observación directa

Se realizo visitas al territorio y a espacios de preparación de alimentos, con el fin de comprender:

- Ingredientes propios del territorio.
- Formas de cocción.
- Utensilios tradicionales.
- Momentos colectivos de preparación.

#### **9.4 Registro fotográfico y notas de campo**

Apoyaron la documentación del proceso y permitieron conservar evidencia visual y descriptiva de las prácticas culinarias.

#### **9.5 Procedimiento de trabajo en campo**

1. Aprobación de líderes y autoridades Wounaan.
2. Primer acercamiento para explicar los objetivos del proyecto.
3. Identificación de los sabedores y cocineras tradicionales que participarían.
4. Realización de entrevistas y conversaciones en los espacios de la comunidad.
5. Observación de prácticas culinarias durante visitas programadas.
6. Organización y análisis de la información recolectada.
7. Diseño de la estrategia según los hallazgos obtenidos.

**9.6 Grupos focales:** este instrumento lo utilice para poder reunir a un pequeño grupo de personas como; los taitas (ancianos (as)) jóvenes y niños para discutir aspectos específicos de la gastronomía cultural de los Wounaan. Este instrumento permite un intercambio de ideas y experiencias, generando un entendimiento más completo de las prácticas culinarias.

**9.7 Historias de vida:** este instrumento para el trabajo investigativo, ayudara a reunir historias orales puede ser muy valiosa para comprender el contexto histórico y cultural de la gastronomía cultural de las comunidades indígenas Wounaan, las historias que pasan de generación en generación a menudo contienen relatos sobre la comida, la practica cultural y la preservación tradicional. Con este instrumento pediré a los miembros mayores (as) de la comunidad.

## 10. Procedimiento y análisis de la información

La información recolectada fue sometida a un proceso de análisis cualitativo de contenido, basado en la codificación temática y la triangulación de datos. En una primera fase, se identificaron las categorías relacionadas con la identidad cultural, la transmisión intergeneracional y las prácticas culinarias. Luego, se compararon los testimonios de los diferentes actores con las observaciones de campo y la revisión teórica, lo que permitió interpretar los significados culturales asociados a la cocina tradicional.

### 10.1 Análisis de la información

La información fue analizada a través de un proceso de categorización, siguiendo tres etapas:

1. **Lectura abierta:** revisión completa de los registros, entrevistas y notas.
2. **Categorización inicial:** agrupación de las ideas en núcleos temáticos relacionados con:
  - prácticas culinarias tradicionales.
  - transmisión cultural.
  - cambios alimentarios.
  - acciones de salvaguardia.
3. **Análisis interpretativo:** identificación de patrones, coincidencias, tensiones y significados culturales que explican la situación actual de la gastronomía Wounaan.

Este análisis permitió comprender la pérdida progresiva de prácticas culinarias y, al mismo tiempo, los elementos que aún se mantienen vivos dentro de la comunidad.

## **10.2 Categorías y subcategorías de análisis**

### **10.1.1 Prácticas culinarias tradicionales**

- Recetas ancestrales: platos emblemáticos, ingredientes originales, métodos tradicionales de preparación.
- Utensilios y técnicas: instrumentos propios, formas de cocción, procesos colectivos de preparación.
- Momentos y rituales colectivos: festividades, celebraciones y reuniones que refuerzan la identidad comunitaria.

### **10.1.2 Transmisión cultural y aprendizaje intergeneracional**

- Saberes de los mayores y sabedores: conocimientos conservados por adultos mayores y portadores de tradición.
- Participación de jóvenes: involucramiento en la cocina, interés por aprender o abandono de prácticas.
- Formas de enseñanza y aprendizaje: oralidad, demostraciones prácticas, espacios comunitarios de aprendizaje.

### **10.1.3 Transformaciones y cambios alimentarios**

- Influencia de la globalización y alimentos industrializados: introducción de productos externos y cambios de hábitos.
- Adaptaciones de recetas: modificaciones en ingredientes, técnicas o presentación.
- Pérdida y recuperación de prácticas: platos o técnicas que se han dejado de usar y esfuerzos por mantenerlos.

#### **10.1.4 Seguridad y soberanía alimentaria (transversal)**

- Acceso y disponibilidad de alimentos locales: cultivos, pesca, recolección y producción propia.
- Autonomía alimentaria: capacidad de la comunidad para decidir qué consumir y cómo producir sus alimentos.
- Valor nutricional y sostenibilidad: importancia de los alimentos tradicionales para la dieta y la preservación del ecosistema local.

#### **10.1.5 Acciones de salvaguardia y fortalecimiento de la gastronomía**

- Iniciativas comunitarias: talleres, ferias, documentación de recetas.
- Propuestas estratégicas: diseño de estrategias de fortalecimiento y difusión de la gastronomía.
- Percepción de la comunidad: reconocimiento de la importancia cultural y alimentaria de rescatar la cocina tradicional

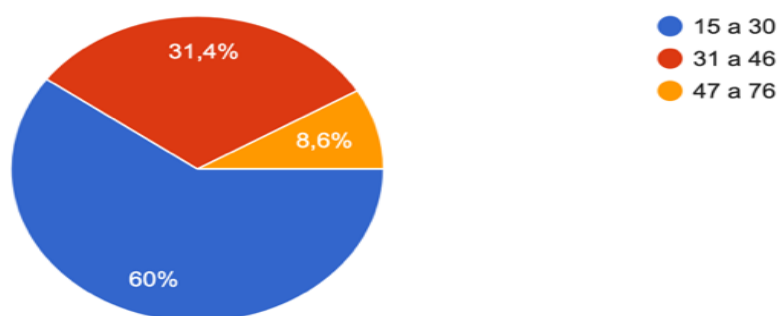
## 11. Resultados de instrumento

De acuerdo a la encuesta realizado sobre la gastronomía tradicional del pueblo indígena Wounaan del Resguardo de Papayo permitió identificar percepciones, prácticas y propuestas en torno a la conservación de sus saberes culinarios ancestrales.

*Ilustración 1. Encuesta aplicada a miembros de la comunidad Wounaan del resguardo de Papayo, 2025.*

### 2. Edad

35 respuestas

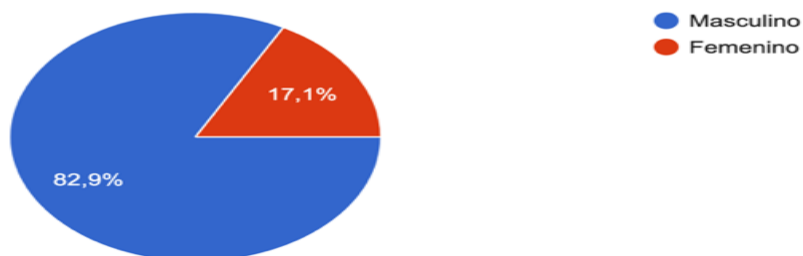


La distribución por edades muestra que la mayoría de los participantes (60%) se encuentran entre los **15 y 30 años**, lo que indica una población predominantemente joven. Un 31,4% pertenece al rango de **31 a 46 años**, mientras que solo un 8,6% corresponde a personas entre **47 y 76 años**. Estos datos reflejan una comunidad con una base juvenil significativa, aspecto relevante para orientar estrategias de transmisión y fortalecimiento de la gastronomía tradicional.

*Ilustración 2. Encuesta aplicada a miembros de la comunidad Wounaan del resguardo de Papayo, 2025.*

### 3. Sexo

35 respuestas

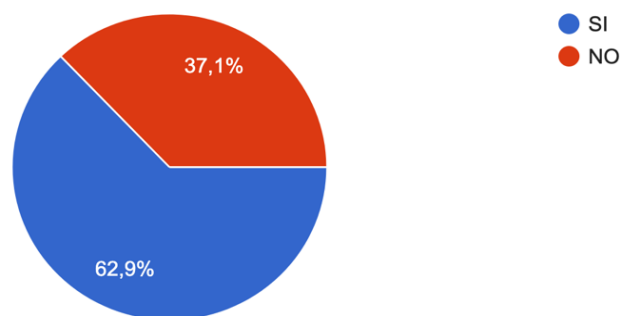


La mayoría de los participantes en la encuesta se identifican como masculinos (82,9%), mientras que el 17,1% corresponde a participantes femeninas. Esta distribución evidencia una mayor participación de hombres en el proceso de recolección de información, lo cual puede estar relacionado con la organización interna y los roles comunitarios en el territorio.

Ilustración 3. Encuesta aplicada a miembros de la comunidad Wounaan del resguardo de Papayo, 2025.

#### 4. ¿Cree que las tradiciones culinarias de la comunidad Wounaan se están perdiendo?

35 respuestas

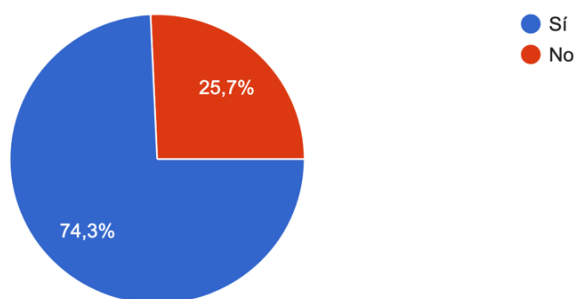


El 62,9% de los encuestados considera que las tradiciones culinarias de la comunidad sí se están perdiendo, mientras que el 37,1% opina lo contrario. Esta percepción mayoritaria refleja una preocupación interna por la disminución de prácticas gastronómicas ancestrales, lo que resalta la necesidad de implementar acciones de rescate y fortalecimiento cultural.

Ilustración 4. Encuesta aplicada a miembros de la comunidad Wounaan del resguardo de Papayo, 2025.

#### 5. ¿Considera que las técnicas culinarias ancestrales (asado en hojas, etc.) siguen siendo practicadas actualmente en la comunidad?

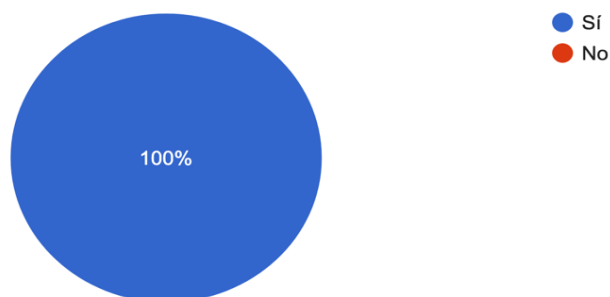
35 respuestas



El 74,3% de los encuestados afirma que las técnicas culinarias ancestrales todavía se practican en la comunidad, mientras que el 25,7% considera que **no**. Esta mayoría sugiere que, aunque existen riesgos de pérdida cultural, aún persisten prácticas culinarias tradicionales que mantienen vivo el conocimiento ancestral Wounaan.

Ilustración 5. Encuesta aplicada a miembros de la comunidad Wounaan del resguardo de Papayo, 2025.

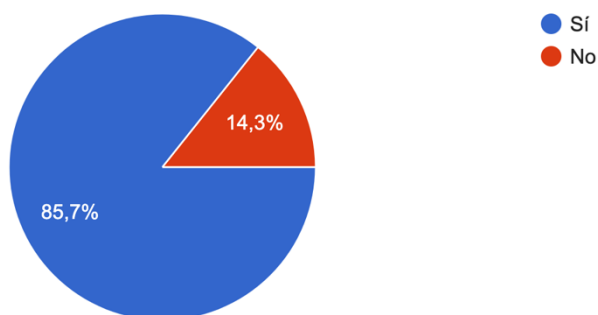
6. ¿Cree que la gastronomía tradicional Wounaan debe conservarse para las futuras generaciones?  
35 respuestas



El 100% de los encuestados coincide en la importancia de conservar la gastronomía Wounaan para las futuras generaciones, lo que refleja un fuerte sentido de identidad cultural. Asimismo, todos los participantes manifestaron su acuerdo con la implementación de talleres comunitarios como estrategia de enseñanza y revitalización culinaria.

Ilustración 6. Encuesta aplicada a miembros de la comunidad Wounaan del resguardo de Papayo, 2025.

7. ¿Usted conoce los ingredientes tradicionales que utilizan los Wounaan en su gastronomía?  
35 respuestas



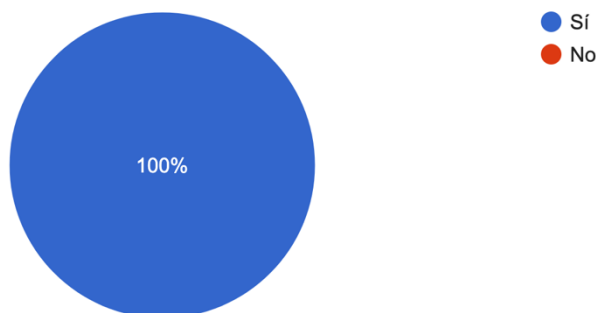
La mayoría de los encuestados, un 85,7%, afirma conocer los ingredientes tradicionales empleados en la gastronomía Wounaan, mientras que solo el 14,3% indica no tener ese conocimiento. Este resultado evidencia que, pese a los procesos de transformación cultural, existe un fuerte reconocimiento comunitario de los insumos propios de su cocina ancestral.

Ilustración 7. Encuesta aplicada a miembros de la comunidad Wounaan del resguardo de Papayo, 2025.

El

### 8. ¿Estaría de acuerdo en que se implementen talleres comunitarios para enseñar recetas tradicionales Wounaan?

35 respuestas

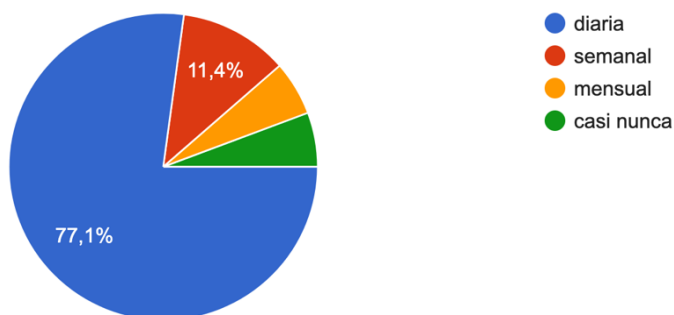


El gráfico evidencia que el 100% de la población encuestada (35 personas) está de acuerdo con la implementación de talleres comunitarios como estrategia pedagógica. Este resultado demuestra una aceptación unánime por parte de la comunidad del resguardo de Papayo para participar en espacios de enseñanza y recuperación de las recetas tradicionales Wounaan.

Ilustración 8. Frecuencia de consumo de alimentos no tradicionales

### 9. ¿Con qué frecuencia consumes alimentos de origen no tradicional (ej. arroz, azúcar, aceite de cocina)?

35 respuestas



El gráfico revela que un predominante 77,1% de los encuestados consume alimentos de origen no tradicional (como arroz, azúcar y aceite) de manera diaria. Sumado al 11,4% que lo hace semanalmente, se evidencia que casi el 90% de la comunidad ha

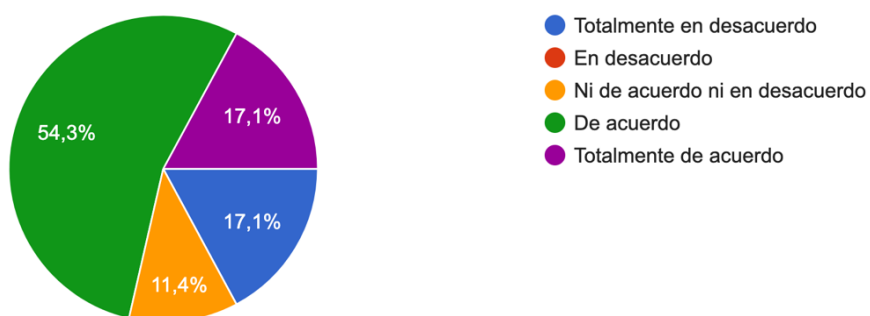
incorporado productos externos en su dieta regular, lo que confirma un alto grado de desplazamiento de los ingredientes autóctonos y una modificación profunda en los hábitos alimenticios del pueblo Wounaan.

*Ilustración 9. Percepción sobre la comercialización y turismo como medio de conservación*

El

### 10. ¿La venta de alimentos tradicionales a turistas o comercializar podría ayudar a conservar nuestra cultura?

35 respuestas



71,4% de la comunidad apoya la comercialización y el turismo como herramientas para conservar su cultura. Sin embargo, un 17,1% se manifiesta "Totalmente en desacuerdo", lo que indica que esta estrategia es viable para la mayoría, pero debe implementarse con sensibilidad para respetar a quienes temen la pérdida de la esencia tradicional.

## 12. Análisis

Las entrevistas semiestructuradas permitieron profundizar en las percepciones culturales. La mayoría asocia la pérdida de prácticas culinarias con la debilitación de la identidad cultural, la ruptura en la transmisión de conocimientos entre generaciones y la dependencia alimentaria. También se reconocen impactos en la salud, la economía local y la cohesión social.

En el análisis de la información se identificaron avances significativos en la descripción de los platos tradicionales y de las prácticas culinarias propias de la comunidad Wounaan del resguardo de Papayo. Sin embargo, se evidenció la necesidad de profundizar en la interpretación de estos hallazgos, articulándolos con los conceptos del patrimonio cultural inmaterial, la memoria colectiva y la transmisión intergeneracional del saber gastronómico. Comparar los resultados con los aportes teóricos permitiría fortalecer la comprensión del valor simbólico y cultural de estas preparaciones.

También en el análisis de la información recopilada en los grupos focales con los mayores y mayores de la comunidad Wounaan evidencia una profunda transformación en la alimentación tradicional y en las prácticas culinarias ancestrales. Antiguamente, la dieta se basaba en alimentos naturales, obtenidos directamente del entorno a través de la pesca, la caza, la recolección y el cultivo propio, lo que garantizaba una alimentación saludable, libre de químicos y rica en nutrientes.

Los ingredientes más importantes eran el pescado, el maíz, el plátano, el chontaduro, el táparo, el corozo y la miel de caña, además de las carnes de monte como guagua, venado y tatabro. Estos productos eran preparados en fogones de leña, utilizando hojas para envolver los alimentos, sin la presencia de ingredientes procesados o artificiales. Los platos más representativos incluían el tapado de pescado, el tamal de pescado, las sopas naturales y los asados de carne de cacería.

Los mayores coinciden en que la alimentación tradicional era más saludable, y que los cambios introducidos por la modernización como el consumo de arroz, aceite, pollo, carne de cerdo y alimentos procesados provenientes de la ciudad han generado una pérdida de saberes culinarios y un impacto negativo en la salud y la seguridad alimentaria. Se asocia el aumento de enfermedades como la diabetes y el cáncer con el consumo actual de productos con químicos y azúcares industriales.

En resumen, la encuesta refleja una preocupación colectiva por la pérdida de los conocimientos y recetas tradicionales, así como por la dependencia creciente de los alimentos externos.

### 13. Presupuesto

Para el desarrollo de nuestro trabajo investigativo de acuerdo el análisis y conversados lo podemos planificar de una manera detallada para asegurar de que todos los aspectos del proyecto sean cubiertos de manera adecuada y de manera efectivo. Aquí detallamos un paso a paso para estructurar el presupuesto:

- **Identificamos actividades que generan costos durante el trabajo investigativo:**
- **Transporte:** es el medio donde desplazaremos de una comunidad a otra, ya que las dos comunidades se encuentran alejadas.
- **Materiales:** como celular, cuadernos, papelería, etc., los cuales nos servirán para la recolección de datos.
- **Comunicación:** Gastos para mantener la comunicación con los participantes (por ejemplo, llamadas telefónicas, internet).
- **Charlas:** actividades de socializar sobre el trabajo, de conmovedor para compartir los conocimientos obtenidos con los participantes.
- **Logística:** refrigerio para los participantes, organización de los personales y permisos.
- **Gastos en ingredientes y plantas naturales:** en esta actividad requieren costos asociados con la recolección de muestras de ingredientes, la compra de productos naturales, y el estudio de su origen y preparación.

Después de estructurar las actividades e identificar las clases o categorías de gastos podemos clarificar de manera ordenada con sus respectivos costos de cada uno en una tabla simplificada:

Tabla 1: Presupuesto

<b>Categoría o clase</b>	<b>Descripción</b>	<b>Costo estimado</b>
<b>Transporte</b>	Recorrida en lanchas, compra de gasolina.	<b>\$ 69.000</b>
<b>Materiales</b>	Celular, papelería	<b>\$ 15.000</b>
<b>Comunicación</b>	Internet, llamada	<b>\$ 10.000</b>
<b>Charlas</b>	Socialización del trabajo	<b>\$ 10.000</b>
<b>Logística</b>	Compra de refrigerio, entre otros	<b>\$ 30.000</b>
<b>Ingredientes y plantas naturales</b>	Recolección de muestras de ingredientes, compra de productos naturales.	<b>\$ 15000</b>
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 149.000</b>

La tabla presenta un resumen de los costos del proyecto, organizados por categorías. Incluye gastos en transporte, materiales, comunicación, charlas, logística e ingredientes naturales, con un costo total estimado de \$149.000.

Ilustración 10: Cronograma de Actividades

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PROYECTO INVESTIGATIVO DE LA GASTRONOMIA CULTURAL DE LAS COMUNIDADES INDIGENAS WOUNAAN DE PAPAYO Y UNION BALSALITO												
ACTIVIDAD	TIEMPO											
	FEBRERO				MARZO				ABRIL			
	1 SEMANA	2 SEMANA	3 SEMANA	4 SEMANA	1 SEMANA	2 SEMANA	3 SEMANA	4 SEMANA	1 SEMANA	2 SEMANA	3 SEMANA	4 SEMANA
<b>planificación del proyecto:</b> planteamiento del problema y los pasos	■	■										
actividad se hace los resptivos pasos como introduccion, metodos, resultados y conclusion			■									
<b>diseño de metodologico:</b> enfoque cualitativo y descriptiva				■								
<b>recoleccion de datos:</b> entrevistas, encuestas abiertas a fondo con los participantes					■	■						
<b>analisis de datos:</b> entrevistas semiestructuradas, grupos focales y historias de vidas							■	■				
un documento con sus respectivos pasos introduccion, metodologia, resultados y conclusion									■	■		
<b>revisión y correcciones:</b> en esta actividad se haran correcciones, errores del trabajo investigativo											■	
<b>presentación del proyecto:</b> en esta actividad se hara la entrega del documento completo y dar la exposicion para dicho final												■

El cronograma estructura la investigación en un periodo de tres meses: febrero se dedicó a la planificación, planteamiento del problema y diseño metodológico; marzo se centró en el trabajo de campo, abarcando la recolección y análisis de datos; y abril culminó con la redacción, revisión final del documento y la sustentación del proyecto.

## 14. Resultados

### CAPÍTULO 1. Prácticas culinarias tradicionales de la comunidad Wounaan del territorio

#### Papayo. Preparaciones, ingredientes y significados culturales.

##### a. Introducción al capítulo

Este capítulo aborda el primer objetivo específico de la investigación: examinar el impacto de la pérdida de los saberes culinarios ancestrales en la seguridad alimentaria del pueblo Wounaan del resguardo de Papayo. A través de los testimonios de los mayores y las observaciones de la encuesta en campo, se busca comprender cómo el abandono progresivo de las recetas, ingredientes y métodos de preparación tradicionales ha afectado la salud, la identidad, sino también la continuidad cultural y la salud colectiva. La pérdida de conocimientos tradicionales culinarios ha implicado transformaciones profundas en la manera de producir, preparar y consumir los alimentos, afectando también como la seguridad alimentaria de la comunidad.

##### b. Presentación de resultados

Los resultados muestran que gran parte de las nuevas generaciones ha reemplazado los alimentos tradicionales, como el pescado de río, las carnes de caza, el plátano, el ñame, la yuca, bananos y las frutas de monte por productos procesados o comprados en tiendas. También se evidencia que la pérdida de técnicas como el ahumado, el asado en hojas, el tapao o el uso de utensilios tradicionales ha contribuido a una menor transmisión de conocimientos. Esto ha afectado la autosuficiencia alimentaria, generando una mayor dependencia del mercado externo.

Los y las taitas participantes del resguardo manifestaron que, en su juventud, la dieta se basaba casi exclusivamente en productos naturales obtenidos por pesca, caza, cultivo y recolección, sin depender de alimentos externos. Los principales alimentos eran el pescado, el plátano, el maíz, el

chontaduro, el táparo y el corozo, todos cultivados o recolectados por ellos mismos. Actualmente, el consumo se ha desplazado hacia productos procesados o traídos de la ciudad, como arroz, aceite, azúcar, pollo y carne de cerdo y de res. Según las entrevistas, este cambio ha traído consecuencias negativas para la salud: aumento de enfermedades como la diabetes, hipertensión y cáncer, las cuales no eran comunes en tiempos antiguos. Los mayores asocian la pérdida de saberes culinarios con la dependencia de alimentos comerciales y la disminución de la autosuficiencia alimentaria, ya que ahora muchas familias no cultivan ni pescan con la misma frecuencia.

### **c. Interpretación de los hallazgos**

La información obtenida refleja la pérdida de saberes culinarios y de los saberes tradicionales, lo cual afecta directamente la seguridad alimentaria. Según la FAO (2017), la seguridad alimentaria implica no solo el acceso físico y económico a los alimentos, sino también la pertinencia cultural de los mismos.

Autores como Toledo (2002) y Barrera-Bassols (2008) sostienen que la pérdida de los conocimientos ecológicos tradicionales debilita los sistemas locales de producción sostenible y genera dependencia de modelos externos. En el caso de los Wounaan, la introducción de alimentos industriales ha reducido la diversidad alimentaria, debilitando los lazos entre las prácticas culinarias y el entorno natural.

Esta pérdida también implica una ruptura intergeneracional: los jóvenes ya no aprenden las recetas ni las técnicas ancestrales, lo que amenaza la transmisión cultural y la soberanía alimentaria del pueblo.

#### **d. Conclusiones parciales**

La disminución de los saberes culinarios ancestrales constituye un factor crítico que compromete la seguridad alimentaria, la salud, la autonomía y la identidad cultural del pueblo Wounaan. Fortalecer la transmisión de estos conocimientos es fundamental para recuperar la autosuficiencia alimentaria y garantizar el bienestar integral de la comunidad.

La pérdida de los saberes culinarios ha tenido un impacto directo en la seguridad alimentaria y la identidad cultural del pueblo Wounaan del resguardo de Papayo. Y también se evidencia que la pérdida de los saberes culinarios ancestrales ha afectado la salud, la autonomía. Las prácticas alimentarias tradicionales garantizaban una dieta natural, equilibrada y sostenible, mientras que el consumo actual de productos industrializados ha generado dependencia y enfermedades. Recuperar los conocimientos culinarios y fortalecer la transmisión intergeneracional son pasos esenciales para mejorar la seguridad alimentaria y preservar la identidad del pueblo.

## **CAPÍTULO 2. Cambios en los hábitos alimentarios y dinámicas sociales que han influido en la disminución de la transmisión de saberes gastronómicos dentro de la comunidad.**

### **a. Introducción al capítulo**

Este capítulo tiene como objetivo identificar los principales ingredientes y técnicas culinarias tradicionales de la gastronomía Wounaan del resguardo indígena de Papayo, a través de entrevistas o encuestas, se busca rescatar el valor simbólico y nutricional de estos elementos. Entendida como una manifestación viva del conocimiento ancestral, la relación con el territorio y la cosmovisión del pueblo. La cocina tradicional es un reflejo de la identidad cultural indígena, donde la alimentación no solo nutre el cuerpo, sino también el espíritu y la colectividad.

### **b. Presentación de resultados**

Los mayores mencionaron como ingredientes fundamentales el pescado, la yuca, el plátano, el coco, el maíz, el cacao y la caña. La pesca, la recolección y el cultivo eran las principales formas de obtención de alimentos. Entre las técnicas más mencionadas están el asado en hojas, el ahumado, la preparación en ollas de barro, el uso del bijao como envoltorio y el secado natural para conservar alimentos. Estas prácticas estaban ligadas al respeto por la naturaleza y al aprovechamiento equilibrado de los recursos. Los y las taitas destacan que los ingredientes tradicionales provenían directamente del entorno natural. Entre los más importantes se mencionan: Del río: pescados como gualajo, barbudo, mojarra, tortuga y caracoles. Del monte: carnes de cacería como guagua, venado, guatín y tatabro. Del cultivo: maíz, plátano, yuca, chontaduro, táparo y corozo. De la recolección: miel de caña, frutas silvestres, hojas.

En cuanto a las técnicas culinarias, se destacaron el tapado de pescado (cocido en hojas), el asado sobre leña, el tamal de pescado y la chicha de maíz fermentado. Las comidas se preparaban en

fogones de leña, utilizando hojas como envoltorio y utensilios naturales. Estas prácticas no solo eran una forma de cocinar, sino también un modo de compartir y fortalecer los lazos comunitarios.

*Tabla 2. ingredientes fundamentales en la cocina tradicional*

Origen	Ingredientes principales	Significado cultural y uso
<b>Río</b>	Pescados como gualajo, barbudo, mojarra, tortuga, caracoles	Fuente esencial de proteína; elemento central en celebraciones familiares
<b>Monte</b>	Guagua, venado, guatín, tatabro	Reflejo del conocimiento del bosque y la caza sostenible
<b>Cultivo</b>	Maíz, plátano, yuca, chontaduro, táparo, corozo	Base de la dieta diaria y de la economía familiar
<b>Recolección</b>	Miel de caña, frutas silvestres, hojas	Complemento natural; simboliza abundancia y conexión con la tierra

La tabla muestra las principales fuentes de alimentos de la comunidad Wounaan y su importancia cultural. El **río** aporta pescados esenciales para la dieta y celebraciones. El **monte** ofrece animales de caza que reflejan el conocimiento del bosque y la sostenibilidad. Los **cultivos** como maíz, plátano y yuca conforman la base alimentaria y económica. La **recolección** de miel, frutas y hojas complementa la dieta y simboliza la conexión con la tierra.

### c. Interpretación de los hallazgos

Las técnicas y los ingredientes tradicionales reflejan un profundo conocimiento ecológico y espiritual del entorno. Según Contreras y Gracia (2005), la gastronomía indígena es un sistema simbólico que articula cultura y naturaleza. En los Wounaan, la preparación de los alimentos era un acto colectivo que integraba respeto por la naturaleza y transmisión de valores. El uso de ingredientes locales garantizaba sostenibilidad y equilibrio ambiental, evitando la dependencia externa. Sin embargo, la pérdida de estas prácticas implica no solo una transformación alimentaria, sino también un desgaste del conocimiento tradicional y de la memoria colectiva.

#### **d. Conclusiones parciales**

Los ingredientes y técnicas culinarias tradicionales de la comunidad Wounaan representan un patrimonio cultural y ecológico de alto valor. Su documentación, enseñanza y práctica son esenciales para preservar la identidad cultural, fortalecer la soberanía alimentaria y mantener una relación armónica con el territorio.

También, son un patrimonio cultural de gran valor. Su conservación es clave para mantener la identidad, la soberanía alimentaria y la relación armónica con el territorio. La documentación y transmisión de estas prácticas a las nuevas generaciones son esenciales para fortalecer la continuidad cultural y ambiental de la comunidad. Conservar estos saberes no solo significa preservar el pasado, sino garantizar un futuro sostenible y culturalmente coherente.

**CAPITULO 3. Acciones comunitarias, familiares o institucionales actualmente existentes que contribuyen o podrían contribuir a la preservación de la gastronomía tradicional Wounaan.**

**a. Introducción al capítulo**

El tercer objetivo busca proponer estrategias para la conservación y revitalización de la gastronomía tradicional Wounaan, fomentando su integración en el contexto actual sin perder los valores culturales y ambientales. Este capítulo se orienta hacia la acción, recogiendo las reflexiones de los mayores y los aportes comunitarios para revitalizar las prácticas culinarias ancestrales.

**b. Presentación de resultados**

De las discusiones y entrevistas surgieron varias estrategias comunitarias, entre las cuales destacan:

- De acuerdo con las sugerencias de los mayores y los líderes comunitarios, se identificaron varias acciones prioritarias:
- Realizar talleres intergeneracionales donde los mayores enseñen a los jóvenes recetas y técnicas tradicionales.
- Promover huertos comunitarios y escolares con cultivos locales.
- Documentación de recetas tradicionales en lengua Wounaan mediante libros, videos o registros digitales.
- Promoción del consumo del pescado y carnes de monte sostenibles, respetando los ciclos naturales.

### **c. Interpretación de los hallazgos**

Las estrategias propuestas se alinean con los enfoques de soberanía alimentaria promovidos por autores como Desmarais (2007) y Altieri (2012), quienes resaltan la importancia de recuperar los sistemas alimentarios locales y autónomos.

El fortalecimiento de las huertas, la enseñanza intergeneracional y la difusión de las recetas tradicionales permitirían reconectar la comunidad con su territorio, garantizando alimentos saludables, accesibles y culturalmente apropiados. Además, la revitalización de la gastronomía puede convertirse en una herramienta de empoderamiento cultural y económico, especialmente para las mujeres, quienes han sido portadoras fundamentales del saber culinario.

### **d. Conclusiones parciales**

La revitalización de la gastronomía tradicional Wounaan requiere de estrategias sostenidas que integren educación, participación comunitaria y conservación ambiental. Reincorporar los saberes culinarios ancestrales en la vida cotidiana fortalecerá la identidad cultural, la salud y la autonomía alimentaria del pueblo, asegurando la transmisión de este patrimonio a las futuras generaciones.

La conservación y revitalización de la gastronomía Wounaan requiere de un trabajo comunitario, educativo y ambiental sostenido. Reintegrar los saberes culinarios ancestrales a la vida cotidiana fortalecerá la identidad cultural, la salud colectiva y la seguridad alimentaria. La gastronomía tradicional no solo es herencia del pasado, sino también una estrategia de futuro para la autonomía y sostenibilidad del pueblo Wounaan.

## 15. Resultados esperados

Los resultados esperados del trabajo investigativo que se realizó sobre la gastronomía cultural de la comunidad indígena Wounaan de Papayo, podrían ser muy amplios y abarcar desde la preservación de su identidad cultural y tradiciones hasta el desarrollo económico y la visibilidad de la comunidad en el ámbito nacional. Además, este tipo de trabajo investigativo tiene el potencial de contribuir al fortalecimiento del bienestar comunitario, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad de sus prácticas gastronómicas.

*Tabla 3. recetas principales utilizadas en la cocina tradicional*

<b>Plato tradicional</b>	<b>Ingredientes principales</b>	<b>Valor simbólico y cultural</b>	<b>Acciones propuestas de preservación</b>
<b>Pescado asado en hoja</b>	Pescado de río, sal, hojas de bijao	Representa la relación espiritual y de respeto hacia los ríos, base de la vida Wounaan. Tradición transmitida por los mayores.	Documentar el proceso de preparación; realizar talleres con jóvenes; promover su inclusión en jornadas gastronómicas comunitarias.
<b>Sopa de guatín o pescado</b>	Carne de guatín o pescado, plátano, condimentos naturales	Expresa la tradición de caza y pesca responsable; conserva prácticas ancestrales de manejo sostenible.	Capacitar a jóvenes en técnicas tradicionales; promover el uso de ingredientes nativos; registrar su preparación en material audiovisual.
<b>Bebida tradicional</b>	Maíz fermentado, agua, jugo de miel	Bebida asociada a rituales de cohesión comunitaria y celebraciones importantes. Refuerza la identidad colectiva.	Rescatar las formas tradicionales de fermentación; incluirla en festivales culturales; desarrollar rutas de memoria gastronómica.
<b>Platos con plátano (frito, sancochos)</b>	Plátano verde o maduro, pescados o carnes	El plátano es un alimento base que simboliza trabajo colectivo en las chagras y continuidad de la tradición agrícola.	Crear un recetario comunitario; talleres culinarios intergeneracionales; fortalecer prácticas agrícolas tradicionales.

La tabla presenta de forma resumida algunos platos tradicionales Wounaan, sus ingredientes y su importancia cultural, junto con acciones para preservarlos. El pescado asado en hoja simboliza el respeto por el río y la transmisión de saberes ancestrales; la sopa de guatín o pescado refleja la caza y pesca sostenible; la bebida tradicional de maíz fermentado está ligada a rituales.

## 16. Propuestas o acciones de fortalecimiento de la gastronomía Wounaan

A partir del análisis de los hallazgos obtenidos en el territorio Papayo, se identificó la necesidad de implementar acciones que permitan preservar, transmitir y fortalecer la gastronomía tradicional Wounaan. Estas acciones no solo buscan mantener vivas las prácticas culinarias ancestrales, sino también garantizar la seguridad y soberanía alimentaria, promoviendo la disponibilidad de alimentos autóctonos y la autonomía de la comunidad en la gestión de sus recursos. Las estrategias propuestas se enfocan en la recuperación de saberes, la participación intergeneracional, la valoración cultural y la sostenibilidad de las prácticas alimentarias, constituyéndose en un aporte significativo tanto para la identidad cultural como para la vida cotidiana de la comunidad.

### 1. Talleres comunitarios de cocina tradicional

- **Objetivo:** Recuperar y transmitir conocimientos culinarios ancestrales entre adultos mayores, cocineras tradicionales y jóvenes.
- **Actividades:** demostraciones prácticas de recetas, explicación de técnicas y uso de utensilios tradicionales, sesiones de intercambio de saberes entre generaciones.
- **Impacto esperado:** fortalecer la transmisión cultural y el aprendizaje intergeneracional, preservando recetas y técnicas propias de la comunidad.

### 2. Documentación y registro de recetas y técnicas

- **Objetivo:** Generar un archivo escrito, audiovisual y fotográfico de la gastronomía tradicional Wounaan.

- **Actividades:** grabación de entrevistas con sabedores, registro fotográfico de ingredientes y preparaciones, elaboración de un recetario comunitario.
- **Impacto esperado:** crear memoria cultural y material de consulta que respalde la continuidad de las prácticas culinarias.

### 3. Ferias y eventos gastronómicos comunitarios

- **Objetivo:** Incentivar la valoración social de la gastronomía Wounaan y su difusión dentro y fuera del territorio.
- **Actividades:** organización de ferias de alimentos tradicionales, degustaciones, exhibición de utensilios y técnicas ancestrales, participación de jóvenes en la promoción.
- **Impacto esperado:** fortalecer la identidad cultural, sensibilizar sobre la importancia de la gastronomía y generar espacios de encuentro intergeneracional.

### 4. Promoción de la seguridad y soberanía alimentaria

- **Objetivo:** Asegurar la disponibilidad y acceso a alimentos autóctonos, fomentando la autonomía alimentaria de la comunidad.
- **Actividades:** incentivar cultivos locales, pesca y recolección sostenible, enseñar prácticas de preservación de ingredientes tradicionales.
- **Impacto esperado:** garantizar que los alimentos propios del territorio sigan formando parte de la dieta comunitaria y de la cocina tradicional, fortaleciendo la resiliencia alimentaria.

## 5. Espacios de aprendizaje intercultural y educativo

- **Objetivo:** Integrar la gastronomía tradicional en procesos educativos y actividades culturales comunitarias.
- **Actividades:** charlas en escuelas locales, talleres con jóvenes y familias, integración de la gastronomía en festividades y proyectos culturales.
- **Impacto esperado:** fomentar el interés de los jóvenes, asegurar la transmisión de saberes y reforzar la identidad cultural vinculada a la alimentación.

## 17. Conclusiones

La investigación permitió identificar y documentar las recetas, técnicas y utensilios propios de la gastronomía Wounaan, así como los momentos colectivos de preparación que refuerzan la identidad comunitaria. Se evidenció que, a pesar de las transformaciones externas, aún existen prácticas que se mantienen vivas gracias al compromiso de los sabedores y cocineras tradicionales, quienes desempeñan un papel clave en la preservación de la cultura alimentaria del territorio Papayo.

Se constató que la transmisión de saberes culinarios se realiza principalmente de manera oral y práctica, mediante la interacción entre adultos mayores y jóvenes. Sin embargo, se identificaron tensiones en la participación de las nuevas generaciones, lo que evidencia la necesidad de fortalecer los espacios de aprendizaje intergeneracional y de crear mecanismos que incentiven el interés de los jóvenes por la gastronomía ancestral.

El estudio mostró que la gastronomía Wounaan ha experimentado cambios significativos, principalmente por la influencia de alimentos industrializados y la globalización cultural. Aun así, la comunidad ha desarrollado adaptaciones que permiten mantener ciertos platos y técnicas tradicionales, lo que refleja su capacidad de resiliencia y de ajuste a los nuevos contextos sin perder su identidad culinaria.

Se evidenció que la disponibilidad de alimentos autóctonos y la autonomía de la comunidad para decidir sobre su producción y consumo son elementos esenciales para la preservación de la gastronomía tradicional. La investigación permitió comprender cómo la protección de los recursos

locales y la promoción de prácticas sostenibles contribuyen tanto a la continuidad cultural como al bienestar alimentario de la comunidad.

En conjunto, los hallazgos permiten afirmar que la gastronomía Wounaan constituye un componente fundamental de la identidad cultural y de la seguridad alimentaria del territorio Papayo. La combinación de saberes tradicionales, transmisión intergeneracional y estrategias comunitarias de salvaguardia demuestra que preservar la cocina ancestral no solo fortalece la cultura, sino también la resiliencia alimentaria y la sostenibilidad del territorio.

La investigación evidencia que la recuperación y fortalecimiento de la gastronomía Wounaan es una acción que trasciende lo culinario: se trata de proteger la memoria, la identidad y la autonomía de la comunidad. Las acciones propuestas, junto con la valoración de los saberes ancestrales, constituyen un aporte significativo para garantizar que estas prácticas culturales y alimentarias continúen vivas y sean transmitidas a las generaciones futuras.

En cuanto a la **academia**, se concluye que su papel es esencial para documentar, investigar y visibilizar los saberes gastronómicos Wounaan mediante metodologías participativas e interculturales que reconozcan a los sabedores como fuentes legítimas de conocimiento. La producción científica y los programas de extensión pueden servir como herramientas para sistematizar, proteger y difundir la cocina tradicional, evitando que se pierda ante las transformaciones socioculturales contemporáneas.

Respecto al **sector público**, se concluye que la formulación de políticas de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, acompañadas de financiamiento y asistencia técnica, es indispensable para garantizar la continuidad de los saberes culinarios y el fortalecimiento de la seguridad alimentaria del resguardo. Las instituciones del Estado deben promover programas con enfoque diferencial e

intercultural que respeten la autonomía, el derecho al territorio y las prácticas propias del pueblo Wounaan.

En relación con el **sector privado**, se reconoce su potencial para apoyar iniciativas económicas y culturales basadas en la gastronomía tradicional, siempre y cuando se respeten los derechos colectivos y la propiedad cultural del pueblo indígena. La participación del sector privado, mediante alianzas, comercio justo y apoyo a emprendimientos comunitarios, puede generar beneficios económicos y culturales que contribuyan a la sostenibilidad de las prácticas gastronómicas ancestrales.

Finalmente, se concluye que la **comunidad Wounaan** es el actor central en la preservación de su patrimonio culinario. Su participación activa, la transmisión intergeneracional y la reafirmación de la gobernanza interna son fundamentales para mantener vivas las recetas, técnicas, rituales y significados culturales asociados a la cocina tradicional. La revitalización gastronómica solo será efectiva si nace desde las propias dinámicas comunitarias y se articula con los mayores, mujeres sabedoras, líderes y jóvenes.

En conjunto, las conclusiones del proyecto muestran que la protección y revitalización de la gastronomía tradicional Wounaan requiere un esfuerzo colectivo basado en el respeto, la cooperación y el diálogo intercultural. La articulación entre academia, sector público, sector privado y comunidad no solo permitirá recuperar saberes culinarios en riesgo, sino también fortalecer la identidad cultural, la autonomía y el bienestar de la comunidad indígena Wounaan del resguardo de Papayo.

## 18. Recomendaciones

### Para la comunidad Wounaan

- a. Fomentar la participación activa de jóvenes en talleres y actividades de cocina tradicional, asegurando la continuidad intergeneracional de los saberes culinarios.
- b. Mantener y fortalecer los espacios de transmisión de conocimientos entre sabedores, cocineras tradicionales y nuevas generaciones, incentivando la documentación de recetas y técnicas ancestrales.
- c. Promover la producción y uso de alimentos autóctonos, integrando prácticas sostenibles que garanticen la seguridad y soberanía alimentaria del territorio.

### Para instituciones educativas y culturales

- a. Incorporar la gastronomía tradicional Wounaan en programas educativos y proyectos culturales locales, para sensibilizar a la comunidad y difundir su valor cultural y alimentario.
- b. Apoyar la creación de archivos, recetarios y materiales audiovisuales que registren la gastronomía tradicional, permitiendo su preservación y acceso para futuras generaciones.

### Para futuros investigadores

Realizar estudios complementarios que profundicen en la relación entre gastronomía, identidad cultural y sostenibilidad alimentaria, considerando las transformaciones de hábitos y preferencias alimentarias en las nuevas generaciones.

Explorar estrategias innovadoras para fortalecer la participación comunitaria y la apropiación de la gastronomía tradicional, integrando tecnología, redes sociales y metodologías participativas.

**Para entidades gubernamentales y organizaciones de apoyo**

- a. Apoyar iniciativas comunitarias de salvaguardia gastronómica, incluyendo recursos para talleres, ferias y programas de educación alimentaria.
- b. Reconocer la gastronomía Wounaan como patrimonio cultural y elemento clave de seguridad y soberanía alimentaria, incentivando políticas que promuevan su preservación y sostenibilidad.

En síntesis, la investigación realizada con la comunidad Wounaan del territorio Papayo ha permitido comprender de manera profunda la riqueza y complejidad de su gastronomía tradicional, identificando tanto las prácticas que se mantienen como las transformaciones que han ocurrido por factores externos. Los hallazgos evidencian la importancia de la transmisión intergeneracional, la relevancia cultural de los saberes ancestrales y la necesidad de proteger los recursos locales para garantizar la seguridad y soberanía alimentaria. Las propuestas y recomendaciones presentadas buscan fortalecer estas dimensiones, ofreciendo acciones concretas que promuevan la preservación de la identidad cultural, la participación de los jóvenes y la sostenibilidad de la cocina ancestral. En conjunto, este trabajo representa un aporte significativo al reconocimiento de la gastronomía Wounaan como patrimonio cultural y recurso vital para la vida comunitaria, mostrando que su rescate y fortalecimiento trasciende lo culinario y se constituye en un acto de memoria, identidad y resiliencia social.

## 19. Referencias

Calderón Farfán JC, Rosero Medina DF, Arias Torres D. *Soberanía alimentaria y salud: perspectivas de tres pueblos indígenas de Colombia. Promoción de la Salud Mundial* . 2022;30(2):86-94.  
doi: [10.1177/17579759221113492](https://doi.org/10.1177/17579759221113492)

MinCultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*.  
<https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2019%20politica.pdf>

Centurión-Hidalgo, D. (2021). *Comidas y bebidas en celebraciones y ritos como rasgo de identidad cultural tabasqueña. Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 31(57), 1-28. [https://doi.org/DOI: https://dx.doi.org/10.24836/es.v31i57.1055](https://doi.org/10.24836/es.v31i57.1055)

Alvear Montecino, A. (2023). *Cocinas y patrimonio. Aproximaciones desde la alimentación a la construcción de identidades chilenas*. RIVAR (Santiago), 10(28), 101-120.  
<http://dx.doi.org/10.35588/rivar.v10i28.5443>

Ariza, L. (2018). *Saberes alimentarios y patrimonio cultural en comunidades indígenas de Colombia*. Universidad Nacional de Colombia.

Bartolomé, M. (2019). *Procesos de revitalización cultural en pueblos originarios latinoamericanos*. Fondo de Cultura Económica.

Constitución Política de Colombia. (1991). Constitución Política de Colombia. Gaceta Constitucional N.º 116.

<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=4125>

Hall, S. (1997). *Cultural identity and diaspora*. In K. Woodward (Ed.), *Identity and difference* (pp. 51–59). SAGE Publications.

Ley 21 de 1991. (1991). *Por medio de la cual se aprueba el Convenio 169 de la OIT sobre pueblos indígenas y tribales en países independientes*. Diario Oficial No. 39.720.

<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=2921>

Ley 397 de 1997. (1997). *Ley General de Cultura*. Diario Oficial No. 43.091.

<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=340>

Ley 1185 de 2008. (2008). *Por la cual se modifica y adiciona la Ley 397 de 1997 - Ley General de Cultura*. Diario Oficial No. 46.929.

<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=29469>

Organización Internacional del Trabajo (OIT). (1989). *Convenio 169 sobre pueblos indígenas y tribales en países independientes*.

[https://www.ilo.org/dyn/normlex/es/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO:12100:P12100\\_ILO\\_CODE:C169](https://www.ilo.org/dyn/normlex/es/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO:12100:P12100_ILO_CODE:C169)

Rueda, D. (2020). *Cultura alimentaria e identidad en comunidades indígenas del Pacífico colombiano*. Universidad del Valle.

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

<https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>

Vía Campesina. (2007). *Declaración de Nyéléni sobre soberanía alimentaria. Foro Mundial por la Soberanía Alimentaria.*

<https://viacampesina.org/es/nyeleni-2007-declaracion-final/>

FAO. (2017). *Seguridad alimentaria y nutricional con pertinencia cultural en pueblos indígenas.*

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Toledo, V. M. (2002). *El metabolismo social: una perspectiva ambiental de la historia humana.*

*Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 10(2), 21–35.

Contreras, J., & Gracia, M. (2005). *Alimentación, sociedad y cultura.* Ariel.

Desmarais, A. A. (2007). *La Vía Campesina: Globalización y poder del campesinado.* Icaria.

MinCultura. (2007). *Caracterizaciones de los pueblos indígenas de Colombia.*

<https://mng.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Documents/Poblaciones/PUEBLO%20WOUNAA>

[N.pdf](#)


## 20. Anexos

Figure 1. fotografía propia



Fuente: Fotografía propia, 2025. Fotografía tomada durante una sesión de entrevista en grupo focal realizada con tres mayores de la comunidad indígena Wounaan del territorio Papayo. En la imagen se observa a los participantes compartiendo recuerdos, prácticas culinarias tradicionales y relatos de vida relacionados con la preparación de alimentos ancestrales. La conversación se desarrolló en un espacio comunitario, en un ambiente de confianza y diálogo, donde los mayores aportaron sus conocimientos sobre ingredientes, técnicas culinarias y el valor cultural de la gastronomía Wounaan.

Figure 4. consentimiento



**CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA PARTICIPANTES**

**Proyecto:** Propuesta de estrategia para el rescate y fortalecimiento de la gastronomía tradicional en la comunidad indígena Wounaan de Papayo – 2025

**1. Información general del estudio**

El proyecto busca identificar, y fortalecer las prácticas gastronómicas tradicionales de la comunidad indígena Wounaan del resguardo de Papayo, con el fin de preservar su patrimonio cultural y promover la transmisión de saberes a las nuevas generaciones.

**2. Participación voluntaria**

Su participación es completamente voluntaria. Puede retirarse del estudio en cualquier momento, sin consecuencias negativas para usted o su comunidad.

**3. Actividades de participación**

Si acepta participar, podrá ser invitado(a) a:


- Entrevistas o conversaciones grupales.
- Compartir conocimientos, historias o prácticas relacionadas con la gastronomía tradicional.
- Permitir observación de actividades culinarias.
- Autorizar, si lo desea, el uso de fotografías, audios o videos con fines académicos.

**4. Beneficios**

- Contribuir al rescate de saberes culinarios tradicionales.
- Fortalecimiento de la identidad cultural Wounaan.
- Generación de materiales educativos y comunitarios.

(No se entregarán beneficios económicos individuales.)

Figure 7. consentimiento



**5. Riesgos**

Los riesgos son mínimos y están relacionados únicamente con la posible incomodidad al compartir información. Usted puede solicitar que su información no sea incluida.

**6. Confidencialidad**

Su información será manejada de forma confidencial. Su nombre no será publicado sin autorización y el material audiovisual solo se usará si usted lo aprueba.

**7. Derecho a aclarar dudas**

Puede pedir aclaraciones en cualquier momento antes, durante o después de su participación en el estudio.

**8. Declaración de consentimiento**

Yo, Alejandro Moya Valencia,

declaro que he leído o me han leído este documento, comprendo su contenido y acepto participar voluntariamente.



Firma del participante: Alejandro

Fecha: 10- Octubre-2025

Firma del investigador responsable: Juan Carlos

Fecha: 10- Octubre-2025

Figure 9. consentimiento



**5. Riesgos**

Los riesgos son mínimos y están relacionados únicamente con la posible incomodidad al compartir información. Usted puede solicitar que su información no sea incluida.

**6. Confidencialidad**

Su información será manejada de forma confidencial. Su nombre no será publicado sin autorización y el material audiovisual sólo se usará si usted lo aprueba.

**7. Derecho a aclarar dudas**

Puede pedir aclaraciones en cualquier momento antes, durante o después de su participación en el estudio.

**8. Declaración de consentimiento**

Yo, Erucelina chocho opua,

declaro que he leído o me han leído este documento, comprendo su contenido y acepto participar voluntariamente.

Firma del participante: Erucelina chocho


Fecha: 10 - octubre - 2025

Firma del investigador responsable: Juan Carlos C...

Fecha: 10 - octubre - 2025

©2024 Corporación Universitaria Minuto de Dios - UNIMINUTO. Todos los derechos reservados

Figure 12. consentimiento



**5. Riesgos**

Los riesgos son mínimos y están relacionados únicamente con la posible incomodidad al compartir información. Usted puede solicitar que su información no sea incluida.

**6. Confidencialidad**

Su información será manejada de forma confidencial. Su nombre no será publicado sin autorización y el material audiovisual solo se usará si usted lo aprueba.

**7. Derecho a aclarar dudas**

Puede pedir aclaraciones en cualquier momento antes, durante o después de su participación en el estudio.

**8. Declaración de consentimiento**

Yo, Elsa checho Ojeda,

declaro que he leído o me han leído este documento, comprendo su contenido y acepto participar voluntariamente.

Firma del participante: Elsa checho

Fecha: 10 - octubre - 2025

Firma del investigador responsable: [Firma manuscrita]

Fecha: 10 - octubre - 2025

**Instrumento mixto:** encuesta

**2. Edad:** 35 respuestas

15 a 30	21
31 a 46	11
47 a 76	3

**3. Sexo:**35 respuestas

Masculino	29
Femenino	6

**4. ¿Cree que las tradiciones culinarias de la comunidad Wounaan se están perdiendo?**

35 respuestas

SI / NO

SI	22
NO	13

**5. ¿Considera que las técnicas culinarias ancestrales (asado en hojas, etc.) siguen siendo practicadas actualmente en la comunidad?**

35 respuestas

Sí	26
No	9

**6. ¿Cree que la gastronomía tradicional Wounaan debe conservarse para las futuras generaciones?** 35 respuestas

SI / NO

Sí	35
No	0

**7. ¿Usted conoce los ingredientes tradicionales que utilizan los Wounaan en su gastronomía?**

35 respuestas

SI / NO

Sí	30
No	5

**8. ¿Estaría de acuerdo en que se implementen talleres comunitarios para enseñar recetas tradicionales Wounaan?** 35 respuestas

S / NO

Sí	35
No	0

**9. ¿Con qué frecuencia consumes alimentos de origen no tradicional (ej. arroz, azúcar, aceite de cocina)?** 35 respuestas

diaria	27
semanal	4

mensual	2
casi nunca	2

**10. ¿La venta de alimentos tradicionales a turistas o comercializar podría ayudar a conservar nuestra cultura?** 35 respuestas