



Descubriendo Sazonos

Diseño de estrategias comunicativas para la
participación y trabajo comunitario



Universidad
del Cauca

Trabajo de grado para optar por el título
profesional en Diseño Gráfico

Universidad del Cauca
Facultad de Artes
Programa de Diseño Gráfico

Proyecto desarrollado por
Diego Alejandro Cabrera
Néstor David Fernández
Laura Valentina Alegría

Asesores
Carlos Alberto Valencia
José Alfonso Espada

Popayán - Cauca
Año 2021

Agradecimientos

Agradecemos a las cocineras tradicionales de Coopmesalarga por su disposición, entrega y valiosa colaboración en este proyecto. A nuestros asesores, Carlos Alberto Valencia y José Alfonso Espada, a nuestros padres, que nos brindaron su apoyo durante el transcurso de nuestra carrera. De igual manera, agradecemos a todas las personas que fueron parte en el camino de nuestra formación como diseñadores. Gracias por la dedicación y disposición entregada.



1

Preparemos
los ingredientes



2

Pongamos
la Olla



3

Sazonemos

Contexto	7
J. Contextual	14
Problemática	16
J. Disciplinar	17
Objetivos	18
Motivaciones	19

Actores	22
Metodología	23
Herramientas	29
Fases	32
Proceso me- todológico	33
Diagnóstico	83

Profundización	85
Piezas de diseño	97
Culminación	114
Resultados	116
Conclusiones	126

NUESTRO MENÚ

!!SIGA BIEN PUEDA!!



INTRODUCCIÓN

Descubriendo Sazones es un proyecto académico enfocado en la visibilización de las cocineras tradicionales pertenecientes a la cooperativa Mesa Larga de la galería del barrio Bolívar en la ciudad de Popayán. Las cocineras de Coopmesalarga son un grupo de 12 mujeres que por medio de su cooperativa desarrollan un proceso comunitario enfocado en la preservación de comidas típicas y tradicionales del Cauca enfatizando en el uso de ingredientes naturales y rechazando los productos de cocina industrializados. En nuestro país, las cocineras tradicionales constituyen parte importante del patrimonio cultural de la nación, sus platos son el resultado de saberes y prácticas culinarias ancestrales transmitidas de generación en generación a lo largo de la historia. A través de estas páginas se explica el proceso investigativo y creativo que desarrolló el equipo de diseño gráfico en conjunto con las cocineras tradicionales de Coopmesalarga.

En los primeros apartados se describe la conformación del grupo Coopmesalarga Catering, donde se destacan los procesos y dinámicas de trabajo de las cocineras tradicionales, enmarcados dentro de la crisis sanitaria que ocasionó la pandemia del covid 19 y como ellas tuvieron que adaptarse a esa situación para continuar con su trabajo, debido a que, la galería del barrio Bolívar donde trabajaban fue cerrada por el confinamiento obligatorio en Popayán. Seguidamente se expone el desarrollo de las diferentes acciones y herramientas metodológicas que se aplicaron para acercarnos a las cocineras y documentar sus procesos culinarios y dinámicas de trabajo. Así mismo, se des-

cribe el proceso de integración al proyecto de las demás cocineras tradicionales de la galería del barrio Bolívar que conforman Coopmesalarga. Con toda la información documentada, se define una serie de temas que se abordan desde el proyecto y bajo los cuales se estructura un plan de acción.

Finalmente ideamos en conjunto con las cocineras, un sistema de interfaces gráficas que se configuran dentro de una estrategia comunicativa enfocada en la visibilización de sus historias personales, sus procesos culinarios y el trabajo comunitario en Coopmesalarga. Lo anterior, teniendo en cuenta las características e intereses de las cocineras, además de las condiciones externas que nos determinaron la ejecución y el alcance de la estrategia en el proyecto.

A vibrant market stall filled with fresh produce. In the foreground, there are several large burlap sacks overflowing with golden-brown potatoes. To the left, a black plastic crate holds bags of red radishes and yellow onions. In the center, a bunch of green onions with long stalks is visible. Behind them, there are bags of red tomatoes and bunches of green bananas. The background shows more produce and a blue and white striped bag. A yellow oval sticker with black text is overlaid on the center of the image.

**UN POCO DE
CONTEXTO**

Nuestro recorrido por la cocina tradicional comienza con el descubrimiento de la Cooperativa Mesa Larga en la galería del barrio Bolívar de Popayán. Coopmesalarga es una entidad sin ánimo de lucro, activa desde el año 2014 e integrada por 12 mujeres cocineras tradicionales de la plaza de mercado. El surgimiento de Coopmesalarga es una respuesta de resistencia frente a los avisos de desalojo por parte de la alcaldía a los vendedores de la plaza de mercado, desalojos justificados en la invasión del espacio público y el riesgo de desbordamiento del río molino. En el año 2014 algunas cocineras de la galería se unen y fundan la Cooperativa. Estas mujeres trabajan en las cocinas de la galería, viviendo a diario los procesos que resaltan y rescatan las prácticas gastronómicas de la cocina tradicional, enfatizando en la preparación de sus platos con ingredientes naturales, y rechazando los productos químicos en sus diferentes productos.

Coopmesalarga se vincula principalmente en actividades enfocadas a los eventos gastronómicos¹ que se gestan en la ciudad. Estos eventos brindan la oportunidad de visibilizar a las cocineras de la cooperativa, a la vez que, propician espacios para que ellas participen de forma conjunta vendiendo sus platos tradicionales al público en general. El resto de tiempo, realizan su oficio de manera individual en las cocinas de la galería del barrio Bolívar.

¹ Corporación Gastronómica de Popayán. (s/f). Org.co. Recuperado el 23 de septiembre de 2021, de <https://gastronomico.org.co/>. El Congreso Nacional Gastronómico de Popayán es uno de los eventos que se realizan en la ciudad cada año, llevando consigo XVIII versiones hasta el momento.

DESCUBRIENDO LA SAZÓN DE COOPMESALARGA



≡ Nuestro proyecto inicia aquí ≡

Descubriendo toda la variedad y la riqueza gastronómica que estas mujeres emprendedoras crean en sus platos. Cada una de ellas, es portadora de los saberes culinarios y ancestrales aprendidos a través del relevo generacional. Con el tiempo se han consolidado con su sazón y experiencia gastronómica como dignas representantes de la cocina tradicional caucana.



Históricamente, la galería del barrio Bolívar ha sido un punto principal en la ciudad de Popayán. El barrio Bolívar es considerado como “el más antiguo barrio extramuros o arrabal de Popayán” (Plan Especial de Manejo y Protección del Sector Histórico PEMP, 2009: pág. 115). Anteriormente, este barrio se ubicaba en las inmediaciones de la estación del ferrocarril, un punto de entrada a la ciudad para el comercio de los diferentes productos del Cauca y otros departamentos. La notable presencia de indígenas y mestizos, hizo de este lugar un punto muy importante en la diversidad cultural, en el que se gestaban tradiciones como la gastronomía payanesa.

En la galería podemos encontrar pequeños comercios como; puestos de cocina, graneros, carnicerías, misceláneas, puestos de artesanías y de plantas medicinales, cacharerías, entre otros. Los puestos de cocina se encuentran ubicados en dos pabellones. El primer pabellón se encuentra en el ala derecha y concentra 39 puestos de cocina, más dos locales de jugos de frutas. El segundo, está localizado en el ala izquierda, concentrando 18 puestos de cocina y dos locales de jugos de frutas.

Actualmente, la galería del barrio Bolívar es un lugar en el que siguen conviviendo y relacionándose personas de diferentes lugares del Cauca, haciendo que sea pluriétnico y multicultural. Algo muy importante para la ciudad, es que la plaza de mercado opera como la principal cen-

tral de abastos en la cual convergen muchos productores del Cauca, además del 50% que provienen de fuera del departamento². Todos ellos como proveedores de los diferentes compradores minoristas, también constituyen la fuente de ingredientes frescos y variados para los diferentes puestos de cocina en la galería, los cuales se llevan a la mesa y se ofrecen a lo largo de toda la semana.

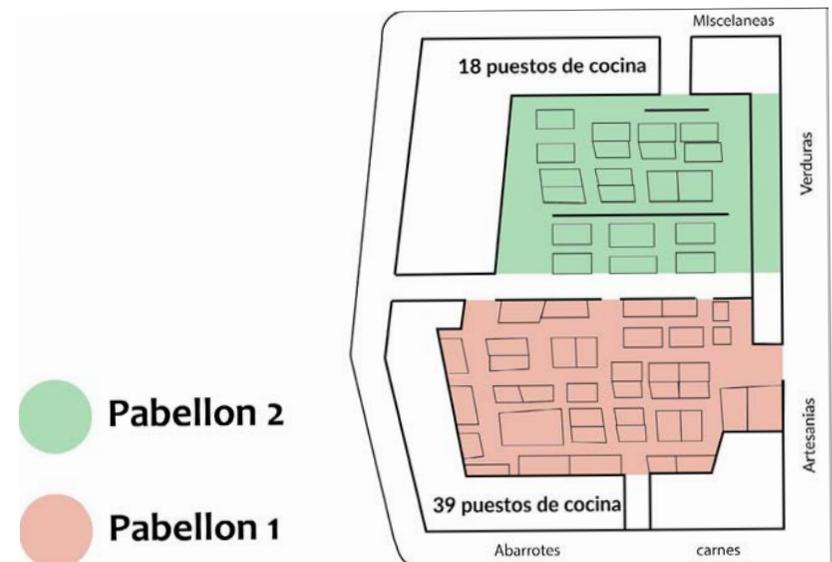
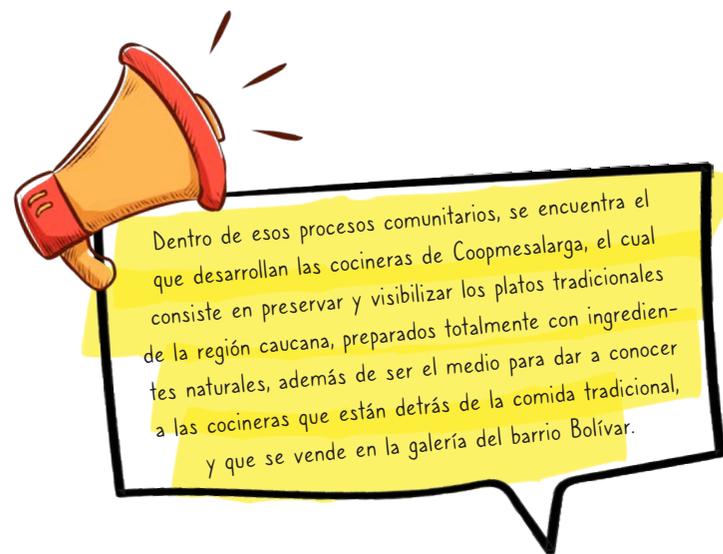


Diagrama de los puestos de cocina en la galería del barrio Bolívar

² Gálvez-Abadía, Aída. (2013). Pág 5. Fortalecimiento de La Red de Señoras Cocineras de La Plaza de Mercado del Barrio Bolívar “Mesa-larga” de Popayán, Cauca. 10.13140/RG.2.2.14704.97284.



Los diferentes actores que hacen parte de la galería, han venido trabajando problemáticas vinculadas a su sector, tales como; salud, focos de delincuencia y deterioro de infraestructuras. Esto ha sido una lucha constante con las diferentes administraciones de la alcaldía que anteriormente no tenían mucho interés en este sector, no obstante, gracias a las movilizaciones de los trabajadores del barrio Bolívar y la participación de la Red de señoras Cocineras en festivales de Semana Santa y Congresos Gastronómicos, se ha visibilizado su lucha y esfuerzo por salvaguardar y fomentar la gastronomía tradicional. Dentro de esos procesos comunitarios, se encuentra el que desarrollan las cocineras de Coopmesalarga³, el cual consiste en preservar y visibilizar los platos tradicionales de la región caucana, preparados totalmente con ingredientes naturales, además de ser el medio para dar a conocer a las cocineras que están detrás de la comida tradicional, y que se vende en la galería del barrio Bolívar.



³ La entidad Coopmesalarga se halla registrada ante la Cámara y Comercio del Cauca con el número NIT.900.987.534-1 y entre sus principios organizativos podemos encontrar su misión y su visión.

Misión: Somos una cooperativa dedicada a brindar momentos inolvidables y servicios gastronómicos de alta calidad, desarrollamos nuestro servicio a partir de los talentos y los valores de nuestros colaboradores, somos una cooperativa que día a día lucha por desarrollar mejores condiciones laborales y un mejor nivel de vida para nuestros colaboradores y sus familias, en beneficio de la organización.

Visión: Ser reconocidos a nivel local como la cooperativa que brindar a nuestros clientes sensaciones agradables y momentos felices satisfaciendo las necesidades gastronómicas., Posicionándonos en el corazón de las familias payanesas y de todos los que nos visitan, tomando como estrategia principal el mejoramiento continuo de los estrictos estándares de higiene y buen servicio en un ambiente seguro, agradable y familiar a un precio justo, llegando a contribuir y aportar nuestro granito de arena, para generar una Colombia feliz y en paz; que brinde un mejor futuro a nuestras próximas generaciones.



Exterior de la galería del barrio Bolívar. A las afueras del lugar se encuentran negocios de abarrotes, artesanías, carnicerías, verduras, cacharrerías entre otros.



Al interior de la galería se encuentran las cocinas de mesalarga, allí, las cocineras trabajan cada día preparando diferentes platos típicos de comida tradicional caucana.

COOPMESALARGA Y EL COVID 19

La crisis sanitaria que sacudió el mundo en el año 2020, cambió las dinámicas del cómo nos relacionamos con los demás, y en el caso de las cocineras, sus intereses como cooperativa pasaron de estar centrados en los eventos gastronómicos de la ciudad, a intentar mantener sus clientelas para no desequilibrar sus ingresos, pues el público que principalmente lo conforman; campesinos (abastecedores de alimentos), comerciantes y comensales que visitaban la plaza de mercado, poco a poco dejaron de asistir a la galería, llegando a enfrentar esta, un grave descenso del 70 al 80%⁴ durante el trimestre de junio, Julio y agosto. Durante este tiempo también se ordena el cierre parcial de la galería del barrio Bolívar.

Ante esta difícil situación económica, un grupo de cocineras de Coopmesalarga encabezadas por Jacqueline Urbano, (líder de la cooperativa) deciden unirse y continuar con su oficio de manera temporal e independiente bajo el nombre de **Coopmesalarga Catering**. Este grupo de cocineras se ubican en la casa de Jacqueline Urbano en el barrio la Pamba de la ciudad de Popayán, su principal objetivo es continuar con su trabajo y llevar un sustento económico para sus familias en medio de la crisis sanitaria. Coopmesalarga Catering está conformada por las cocineras tradicionales *Jacqueline, Shirley, Yohana* y el cocinero tradicional *Dagoberto*.

⁴ Esta información es un estimado suministrada por “Nacho” el hijo de Jacqueline Urbano el 13 de agosto del 2020 que corresponde en la primera salida de campo en esta comunidad.

Cabe aclarar que las demás cocineras de Coopmesalarga tuvieron que suspender su trabajo y confinarse en sus casas subsistiendo económicamente de sus propios ahorros.



Galería del barrio Bolívar sin funcionamiento. Agosto del 2020

JUSTIFICACIÓN CONTEXTUAL

Popayán es una ciudad reconocida por su variedad y única gastronomía que le ha merecido reconocimientos internacionales, vale la pena recordar que, por su cultura y diversidad en la cocina tradicional, Popayán fue catalogada como “Ciudad Unesco de la gastronomía”⁵ en el año 2005. Las encargadas de preservar este legado de sabores; saberes, olores de la diversidad y riqueza culinaria del Cauca, son las ‘Cocineras Tradicionales’, mujeres que por años se han encargado de cuidar este patrimonio culinario que ha pasado de generación en generación hasta nuestros días.

Estas mujeres forjadas entre los fogones de leña, nos brindan la oportunidad de conocer y disfrutar los platillos que nuestros antepasados preparaban y que, sin su labor, sería imposible hoy en día recordarlos y degustarlos. Pero ¿quiénes son en realidad? Hablar de cocineras tradicionales puede prestarse a generalizaciones, pero cada mujer tiene una historia, una lucha y sobre todo, un motivo para amar a su oficio sobre cualquier otro. En este sentido, el proyecto *Descubriendo Sazones* busca visibilizar a estas mujeres, contar sus historias de vida, sus anécdotas, y vivencias en torno al oficio de la cocina tradicional. Consideramos importante que, tanto ellas como su labor, sean reconocidas por las personas de Popayán para que se conozca el valor cultural que ellas poseen y el aporte que hacen a nuestra identidad como región y al patrimonio gastronómico.

⁵ Popayán. (s/f). Unesco.org. <http://www.unesco.org/new/es/culture/themes/creativity/creative-cities-network/gastronomy/popayan/>

Las cocineras tradicionales de Coopmesalarga son un ejemplo del trabajo comunitario, la resistencia y el empuje que tienen nuestras mujeres caucanas. Esto se ve reflejado en las cocineras de **Coopmesalarga Catering**, quienes frente a las difíciles circunstancias que atraviesa el mundo, continúan con su oficio culinario, produciendo los platos típicos que vendían anteriormente en la galería del barrio Bolívar como; los envueltos de choclo, la fritanga, el pan casero, los almuerzos o corrientazos, el fiambre, entre otros. Coopmesalarga Catering cree que su iniciativa es importante para la región, porque ayuda a que se continúen haciendo prácticos los saberes que se han aprendido a través del relevo generacional, además de rescatar las tradiciones gastronómicas caucanas.

Por estas razones, los procesos comunitarios que se tejen alrededor de su oficio, deben apoyarse y evidenciarse a partir de las principales necesidades en torno a la visibilización de ellas, como mujeres cocineras tradicionales y sus procesos gastronómicos. *Descubriendo Sazones* quiere aportar en la propuesta de estrategias que colaboren en este aspecto. “Al hablar de estrategia comunicacional en relación con el diseño, nos remitimos a la acción de hacer evidentes los contextos, para proponer distintos modos y líneas de acción, y así optar por alguna de ellas.” (Ledezma, 2003, pág 100).





Barrio la Pamba

En el centro histórico de la ciudad de Popayán, se encuentra ubicado el barrio La Pamba. A las afueras de este barrio, hay un pequeño caserío que se sitúa al pie del Cerro Las Tres Cruces, limitando con la central eléctrica (antigua Cedelca) y la parte trasera de la Licorera del Cauca. En este pequeño rincón se encuentran 12 hogares entre los estratos 1, 2 y 3; la carretera para llegar allí es destapada, ya que la vía pavimentada termina en el colegio de la Pamba, a unos escasos metros del lugar. La casa donde funciona Coopmesalarga Catering es pequeña y de madera, adornada con diferentes elementos que evocan lo tradicional (canastos, materas, plantas y yerbas). Según palabras de **Jacqueline Urbano**, “este espacio evoca lo artesanal, así como la comida que ellas preparan”. Allí se encuentra la cocina de Coopmesalarga Catering, la panadería, los ju-

gos naturales y la sección de fritangas (rellena, chorizos, aborrajados, etc.) El proceso que las cocineras de Coopmesalarga Catering han llevado en este corto periodo de tiempo, les ha hecho reforzar su participación y trabajo colectivo, pues han aprendido en conjunto, a establecer roles y tareas en el oficio, a tener consensos sobre la preparación de sus productos, promover buenas relaciones y buena comunicación como equipo de trabajo. Ellas tuvieron que reinventarse y adaptar alternativas de venta para sus productos, como el domicilio. Este modelo de trabajo y de negocio, ha sido un nuevo reto al cual han tenido que enfrentarse, ya que es muy diferente a como lo hacían en la galería Bolívar, donde individualmente vendían sus platos típicos en las cocinas de la plaza de mercado.

PROBLEMÁTICA

En Colombia el conjunto de las cocinas tradicionales regionales se considera como uno de los pilares del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación. Nuestras cocinas no solo representan exquisitas y diversas preparaciones que se han transmitido por varias generaciones a lo largo de la historia, también representan la profunda relación y comprensión de nuestros pueblos indígenas y comunidades mestizas, afrocolombianas, raizales, Rrom⁶ y campesinas con la diversidad biológica del territorio en que habitan, expresado en el uso tradicional de los recursos para la preparación de alimentos. La cocina tradicional constituye parte fundamental de la identidad de nuestros pueblos y comunidades, es por esto que, las cocinas tradicionales tienen su propio marco normativo: *la Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*⁷, la cual se promulgó en el año 2012 por parte del Ministerio de Cultura. Esta Política tiene como objetivo principal, 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 la población.

Teniendo en cuenta esto, podemos resaltar el trabajo que está desarrollando Coopmesalarga Catering bajo el hecho

de continuar con la producción de platos típicos y la preservación de los saberes y prácticas tradicionales gastronómicas caucanas, dada la difícil situación que ha dejado la pandemia por el Covid 19. Actualmente este grupo de cocineras, no ha tenido la posibilidad de mostrar su proceso comunitario a más personas en la ciudad de Popayán, sumado a esto, el confinamiento obligatorio a raíz de la pandemia del covid 19, ha implicado que las cocineras tradicionales tuvieran que adoptar nuevos canales de comunicación como las Redes Sociales para visibilizarse como gestoras de esta nueva iniciativa, y también para mostrar sus productos y procesos culinarios. En este sentido, es necesario que la iniciativa de Coopmesalarga Catering sea visibilizada y reconocida por las personas de Popayán como una forma de resaltar el ingenio, los saberes, el valor cultural y los procesos comunitarios que se tejen alrededor del oficio de la cocina tradicional caucana.

Pregunta problema:

¿Como podemos apoyar desde el diseño, las dinámicas y procesos comunitarios en torno a la cocina tradicional caucana que desarrollan las(os) cocineras/os pertenecientes a la Cooperativa Mesalarga Catering?

⁶ Pueblo Rrom o Gitano. (s/f). Gov.co. Recuperado el 23 de septiembre de 2021, de <https://mincultura.gov.co/areas/poblaciones/pueblo-rom/Paginas/default.aspx>. Grupo étnico que hace parte de la diversidad cultural de la nación colombiana

⁷ La Política para el conocimiento, salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. (s/f). Gov.co. <http://patrimonio.mincultura.gov.co/Paginas/Cocinas.aspx>

JUSTIFICACIÓN DISCIPLINAR

Es importante que, desde la academia, y nosotros como diseñadores gráficos, aportemos a la satisfacción de las necesidades que tienen las comunidades de nuestro contexto, apoyando y fortaleciendo sus procesos comunitarios desde una mirada crítica, sensible y una posición social respecto a las problemáticas que afectan nuestro entorno. *Descubriendo Sazones* se enfoca principalmente en las cocineras tradicionales, mujeres en las que vive la identidad gastronómica caucana y quienes aportan valor a nuestra cultura y patrimonio inmaterial. Desde nuestra disciplina queremos visibilizar a estas personas, resaltar sus procesos en comunidad, sus historias, experiencias y conocimiento, el cual, merece ser reconocido por todos nosotros. Cada una de las cocineras tradicionales de *Coopmesalarga Catering* posee su propia sazón y saber ancestral, pero también, tiene una historia de vida por contar en relación a sus experiencias con el oficio de la cocina tradicional. Estas prácticas gastronómicas y procesos comunitarios que ellas han desarrollado por muchos años en la ciudad con *Coopmesalarga*, no han tenido el apoyo suficiente para visibilizarse y expandirse en el imaginario de los payaneses. Desde el Diseño Gráfico intentamos actuar frente a esta problemática, apoyando el proceso comunitario de *Coopmesalarga Catering* y enfocando las metodologías de nuestra disciplina hacia el desarrollo de un proyecto que tenga en cuenta la diversidad gastronómica y cultural de nuestra ciudad. Morales (2004). Pág 83. Refiere que:

El concepto se aplica a diversos niveles, desde la planeación global de acciones empresariales (en las que el diseño se vuelve una táctica y no una estrategia), hasta la formulación de un proceso proyectual (en donde el diseño es la estrategia y el método la táctica)

En este sentido, al proponer una estrategia comunicativa enfocada en visibilizar a las cocineras tradicionales y su proceso comunitario, hace que necesitemos desarrollar una metodología ajustada a las formas de comunicación que maneja esta comunidad en específico, ya que, cada grupo social tiene sus propias particularidades y formas de comunicarse que se deben tener en cuenta en un proceso proyectual. Al uso de diferentes métodos para entablar diálogos con ellas es a lo que en este proyecto denominamos como “tácticas”.

Todo lo expuesto anteriormente está vinculado a las especificidades del contexto académico desde la filosofía de Unicauca, donde se mencionan las competencias que desarrolla un Diseñador egresado de la institución:

Por exigencia de la Constitución Política de una Nación pluriétnica y multicultural, el diseñador debe tener en cuenta la diversidad cultural y sus implicaciones en las formas perceptivas, las cosmogonías, las formas de los lenguajes y expresiones y las historias particulares⁸

Esperamos aportar desde nuestro campo de estudio, y nuestras capacidades al apoyo y visibilización de los procesos comunitarios que está desarrollando *Coopmesalarga Catering*, para que las personas reconozcan la riqueza y diversidad gastronómica que posee nuestra región, así como sus mayores representantes en los saberes y sazones gastronómicos ancestrales del Cauca.

⁸ Perfiles. (s/f). Edu.co. <https://www.unicauca.edu.co/versionP/oferta-academica/programas-de-pregrado/disenio-grafico/perfiles>



OBJETIVO GENERAL

Generar una estrategia comunicativa que por medio del diseño, visibilice los procesos comunitarios en torno a la cocina tradicional Caucana de las cocineras/os pertenecientes a la cooperativa Mesa Larga Catering en el Barrio la Pamba en Popayán.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Documentar los procesos y dinámicas que ocurren en torno a la Cooperativa Mesalarga Catering para descubrir las particularidades del espacio de trabajo e imaginarios de las cocineras.

Diagnosticar las prácticas, dinámicas y los escenarios de acción de las cocineras pertenecientes a la Cooperativa Mesalarga Catering para acercarnos a sus procesos comunitarios y culinarios.

Diseñar un plan de acción en conjunto con las cocineras(os) que permita el desarrollo de la estrategia comunicativa para la visibilización de sus procesos.

Valorar las actividades propuestas en el plan de acción para determinar el alcance e impacto de la estrategia comunicativa desarrollada con las cocineras de Coopmesalarga Catering.

NUESTRAS MOTIVACIONES

DIEGO CABRERA

Desde mi inicio en el diseño gráfico, he tenido presente que la disciplina va más allá de ser solo una forma de mostrar algo visualmente adecuado y querido. A lo largo de la carrera empecé a ver como el diseño repercute de manera muy profunda en las comunidades. Me dí cuenta que, las diferentes capacidades que había adquirido a lo largo de los años (en mi caso la ilustración) podía articularse a los procesos que desarrollaba, esto me pareció muy importante en el objetivo que nos planteamos desde *Descubriendo Sazones*, ya que, como diseñador gráfico, me parece muy importante aportar de manera significativa a la ciudad en la que vivo. De esta manera, busco aportar por medio del presente proyecto, a los procesos que vienen desarrollando las cocineras de Coopmesalarga Catering, apoyando, desde mis capacidades como diseñador gráfico, a todo lo que encontremos en el proceso con la comunidad, de manera que, mi trabajo llegue a tener una carga más sensible con el entorno.



LAURA ALEGRÍA

Es importante reconocer que, al enfrentar un proyecto, el contexto y la atmósfera del espacio a intervenir determinan el abordaje, diagnóstico y método de trabajo a realizar. Pues el diseñador media y construye entre las dinámicas que afectan un entorno para apoyar procesos o elaborar artefactos.

El proyecto *Descubriendo Sazones* se desarrolla en lugares y entre personas con un ritmo de vida agitado, dado que las cocineras de la galería Bolívar tienen jornadas laborales agotadoras y extensas que las obligan a permanecer en su sitio para continuar con su oficio y atender a los comensales. Luego la ubicación y características de la Galería Bolívar como los pasillos angostos, ambiente agitado, personas entrando y saliendo rápidamente para continuar con su jornada de trabajo; terminan siendo factores que modelan y determinan los pasos a seguir.

Abordar de forma proyectual este escenario con las condiciones éticas pertinentes, enriquece la mirada crítica y la sensibilidad necesaria para promover situaciones en pro de beneficios aptos para la comunidad. Además de ser una experiencia que nutre el rol de diseñador, cuando se adoptan y aplican procesos, métodos y herramientas aptas para hacer frente a un problema específico.

NÉSTOR FERNÁNDEZ

Los saberes gastronómicos ancestrales que tienen nuestras abuelas y madres, son la expresión de la riqueza cultural que tenemos en nuestro territorio. La identidad de cada región de nuestro departamento se manifiesta en los platos culinarios autóctonos que preparan nuestras cocineras caucanas, producto de los saberes adquiridos por el relevo generacional a lo largo del tiempo. Me siento identificado con el proyecto *Descubriendo Sazones* y las cocineras del barrio Bolívar, porque de alguna manera, las experiencias que he vivido junto a mis abuelas y mi madre, en torno al saber gastronómico tradicional, me permiten tener un mejor acercamiento y comprensión de sus prácticas, tradiciones, y dinámicas que se viven en el oficio de la cocina. Es gratificante aportar como diseñador gráfico, a la comunidad de cocineras tradicionales por medio de este proyecto. Los procesos sociales y comunitarios desde la academia, enriquecen la mirada crítica y sensible del diseñador gráfico, donde puede actuar como mediador entre las necesidades propias de una comunidad y las metas que se buscan cumplir.

!!PONGAMOS LA OLLA!!

- COOPMESALARGA CATERING
- METODOLOGÍA
- CONCEPTOS CLAVE



Dagoberto, Jacqueline, Shirley y Yohana son las cocineras que integran Coopmesalarga Catering, estas cuatro personas tienen en común su amor por la cocina, historias de vida que los han marcado cerca de los aliños y el deseo de salir adelante con los saberes y sazones que desde niños aprendieron en las cocinas de sus familias. Ellos provienen de diferentes regiones de Colombia como el Huila y Quindío, pero principalmente del departamento del Cauca. Las motivaciones, el gusto y sazón que demuestran en cada preparación culinaria son el resultado

de un encuentro cercano y prematuro con el oficio de la cocina, pues desde sus infancias (8 a 10 años) sus abuelas y madres, les enseñaron los primeros saberes culinarios que ahora hacen parte de su práctica⁹. Sus motivaciones al integrar Coopmesalarga Catering son; conservar las tradiciones culinarias, el uso de materiales biodegradables en los empaques para evitar la contaminación y continuar llevando un sustento a cada uno de sus hogares, tal como lo hacían cuando cocinaban en la galería del barrio Bolívar.

⁹ Información extraída de las conversaciones con las cocineras en la salida de campo del 25 y 26 de agosto



POSICIONAMIENTO
METODOLÓGICO



CONVERSANDO Y CO - CREANDO

Si en el proceso proyectual, el diseño es toda la estrategia y el método la táctica; es necesario seguir una serie de fases y actividades que nos permitan el desarrollo del proyecto (la estrategia). Mientras que, para el acercamiento entre nosotros como diseñadores y las cocineras de la galería del barrio Bolívar se necesitan de herramientas y acciones que sean familiares a la cotidianidad de los actores involucrados (tácticas). Por lo tanto, es necesario que los métodos se adapten a las necesidades del proyecto y sean particulares al contexto tratado, pues, es importante reconocer que *“el método debe adecuarse a las condiciones particulares de cada problema y no al contrario, pues cada objeto de diseño posee un conjunto de pertenencias distintas y en ocasiones muy complejas”*(Morales,2005, pág.43). En este sentido, la apuesta en nuestro posicionamiento metodológico de “conversando y co-creando” más que un método, es nuestra táctica, porque se adapta y construye en la medida que se establecen los vínculos con el grupo de cocineras de Coopmesalarga Catering.

Durante los primeros acercamientos con las cocineras en la casa de Jacqueline, el proceso de recolección de información se dió bajo los diálogos que se entablaron con ellas, ya que por medio de preguntas orientadas a sus saberes y experiencias, nos contaron sobre sus prácticas culinarias, anécdotas y su proceso en torno a la formación de Coopmesalarga Catering. Estas charlas quedaron grabadas y consignadas en notas de voz como registro de las salidas

de campo, pues desde que sucedieron los primeros acercamientos, estos se realizaron a través de la *conversación*. La cual fue una determinante para empezar a ganar confianza con el grupo y entrar en calor durante cada jornada de trabajo. Gracias a las conversaciones y a la oralidad como principal herramienta de indagación, logramos testimonios frescos y naturales, como sus comidas, que son el reflejo de estos mismos actores, esto nos permitió conocer e identificar elementos que configuran sus identidades, más allá de los platos de comida, pudimos fotografiar sus rostros, integrarnos en sus cocinas y conocer parte de sus secretos culinarios con los cuales le dan el sazón a sus preparativos culinarios.

Método de Conversación Enfocada ORID

Abordando el *diálogo* como el principal modo de comunicación con las cocineras para definir una táctica, encontramos el **Método de Conversación Enfocada (ORID)**¹⁰, que consiste en “guiar la comunicación e interacción verbal de las personas en niveles y fases diferenciadas, permitiendo a la vez, procesar y reflexionar sobre su experiencia como grupo”. (B. Stanfield, 2000, pág.19). Este método nos ayudó a orientar las charlas para adentrarnos en las memorias e imaginarios de las cocineras tradicionales de Coopmesalarga Catering.

Conversando y Co-creando no solo se centra en el diálogo, sino también, en la participación de las cocineras en las fases de *profundización* y *culminación* del proyecto, al involucrarse desde el diseño del plan de acción, hasta las actividades a desarrollar. Para lo cual, es necesario incorporar métodos co-creativos que involucren a un conjunto o comunidad, entendiendo la co-creación como una prác-

tica de creación colectiva, en la cual “los miembros de una unidad colectiva aprenden y establecen nuevas reglas para el juego social de la colaboración y el conflicto”. (Gianetti, 2019, pág.9) Pues el alcance de la estrategia está directamente influenciado por el grado de inmersión y aceptación de las cocineras con nuestro proyecto.

Durante el proceso en el proyecto, se tuvo muy en cuenta las necesidades, sentires, imaginarios y costumbres de las cocineras tradicionales para la propuesta de acciones y formulación de una estrategia de diseño enfocada en su visibilización. Cada uno de los escenarios identificados, y actividades realizadas en el proceso, tuvieron su origen en una toma de decisiones de acuerdo a las respectivas etapas de aproximación, proyección y culminación del proyecto; siendo su fin, el beneficio del proceso comunitario de Coopmesalarga Catering,

El diálogo surge por medio de charlas con las cocineras, en un espacio ameno y cómodo después de terminar una jornada de trabajo. Ellas nos contaban sobre sus vidas, sus experiencias y sobre la cocina tradicional.

¹⁰ Por sus siglas, ORID corresponde a un método de preguntas de carácter: Objetivo, Reflexivo, Interpretativo, Decisional.

PROCESOS COMUNITARIOS

El trabajo de Jacqueline, Dago, Shirley y Yohana sufrió pérdidas tras la pandemia del covid-19, ya que se perjudicaron sus ingresos al reducirse la cantidad de comensales que ingresaban a la galería del barrio Bolívar. Esto hizo que entre ellos cuatro se reunieran y buscaran soluciones óptimas y prácticas, que favorecieran su oficio, en este sentido *“será la comunidad misma quien establecerá sus propias prioridades a través de un diagnóstico participativo por todos los actores. En ese momento se concretizará lo específico de la comunidad”* (Marchioni, 2013, pág.12).

Recordemos que Coopmesalarga Catering funciona como un brazo de Coopmesalarga, que atiende las problemáticas surgidas por la crisis sanitaria a causa del COVID-19 a través de alternativas de trabajo que combinan: la necesidad de llevar un sustento al hogar y su amor por la cocina tradicional. Marchioni (2013, pág. 11) afirma que: “el proceso comunitario asume a la comunidad como protagonista y, por lo tanto, partícipe directa”, pues la forma de proceder de las cocineras, toma parte en un actuar conjunto que no se distrae ni se detiene en disyuntivas que no las benefician como grupo. El proceso comunitario en esta situación, interrelacionó las dimensiones del grupo de cocineras en sus saberes, preparaciones, comunicación, forma y espacio de trabajo. Ellas se adaptaron a esta nueva dinámica de trabajo, conservando sus prácticas tradicionales de cocinar y aprendiendo a trabajar organizadamente como un equipo.

INTERFAZ

“Se debe tener en cuenta que la interfaz no es un objeto, sino un espacio en el que se articula la interacción entre el cuerpo humano, la herramienta (artefacto, objeto o como artefacto comunicativo) y el objeto de acción” (Bonsiepe, 2003, pág.17). Para el caso de la estrategia en el proyecto *Descubriendo Sazones* y teniendo en cuenta a nuestros objetos o piezas de diseño:

(El producto, marca, catálogos, instalaciones de venta) son reducidos a su carácter de interfaces, es decir, a su capacidad para recibir y emitir información respecto de un sistema, el cual operan. Si bien, los artefactos se componen también de materia, energía y no solo de información, estos componentes sistémicos: la energía y la materia, aparecen subordinados a la información que estructura el sistema. Galán (2008, pág 50)

En el proyecto *Descubriendo Sazones* los esfuerzos para generar la estrategia se hallan presentes desde el primer instante en el que se tiene contacto con las cocineras de la cooperativa. En la fase de *aproximación*, los primeros acercamientos a sus escenarios de acción y sus procesos comunitarios, nos dan indicios para asignar el valor y el sentido de sus prácticas y dinámicas comunitarias. Las conversaciones y registros en esta fase, nos devela la organización y funcionamiento de Coopmesalarga Catering como una red que hace énfasis en la comunidad, a través de la cocina tradicional. El concepto de red se toma de acuerdo a la definición de la RAE: *“Malla de hilos u organización formada por un conjunto de establecimientos de un mismo ramo, y en*

ocasiones bajo una misma dirección que se distribuye por varios lugares de una ciudad o zona geográfica para prestar un servicio.” En este sentido, podemos decir que; quienes están integrando Coopmesalarga Catering, operan como un conjunto y a su vez construyen un sistema que se rige por principios fundamentados en sus saberes y prácticas. Esto se puede apreciar en las acciones que realizan en la casa de Jacqueline, como: dividir roles, planear la toma y entrega de los pedidos, llevar las cuentas, compartir sus recetas, no usar conservantes artificiales en sus preparativos, etc. Pero además de la organización de trabajo y procesos, que representan lo *macro* a través de las interacciones como grupo, las cocineras tradicionales también interactúan con sus herramientas como los utensilios de cocina o los celulares donde comparten información y reciben solicitudes de los pedidos. Estas interacciones representan el plano individual *micro*, las cuales permiten una acción eficaz a medida que la interfaz conecta: la tarea a realizar, quién realiza la actividad y la herramienta.

Cada una de estas formas en que actúan las cocineras al interior de Coopmesalarga Catering desde lo macro a lo micro, colaboran a la generación de escenarios en el que se identifican las necesidades surgidas dentro de sus dinámicas y procesos culinarios o comunitarios, siendo aquí, el instante donde se articulan las interfaces gráficas que se co-crean en la medida que los momentos de profundización y culminación del proyecto se desarrollan. Porque más que espacio u objeto, la interfaz pasa a estar contenida dentro de un sistema de pasos, planeación, toma de decisiones e interacciones con la herramienta en la estrategia de Descubriendo Sazones; sin pasar por alto que esta es sensible al territorio, comunidad y sus procesos.



Las cocineras tradicionales revisan y hacen sugerencias de algunas piezas gráficas que se propusieron durante el proceso.



La cocinera Sonia elige y hace sugerencias sobre los diseños de delantales propuestos durante una socialización de piezas gráficas.



!!SAZONEMOS!!

- Desarrollo Metodológico
- Estrategia Comunicativa
- Valoración y Resultados



HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS

“ Para cada objetivo específico propuesto, se dispone de las siguientes herramientas, las cuales cumplen su rol de acuerdo a la acción que el equipo de diseño se encuentre realizando. Estas son: Diálogo, Análisis, Ideación, Compilación y Documentación. ”



Herramienta Diálogo

La herramienta de diálogo es importante porque sirve como elemento principal para entablar vínculos a partir de la conversación, logrando establecer comunicación significativa con las cocineras. Esta herramienta se liga directamente con nuestro **posicionamiento metodológico**. Las herramientas de lenguaje como: anécdotas, chismes, historias y preguntas, amenizan la charla y permiten una conversación rica en experiencias y situaciones que contribuyen al desarrollo del proyecto.

Anécdotas:

Relatos breves de experiencias.

Chismes:

Comentarios que circulan entre las cocineras.

Preguntas:

Para acercarnos y establecer una charla.



Herramienta Análisis

Esta herramienta se usa para examinar procesos y espacios por medio del desglose, organización y estructuras de información que permitan extraer conclusiones y datos relevantes para el proceso investigativo.

Observación:

Permite la identificación de “insights”.

Esquemas:

Representaciones que ayudan a entender un proceso.



Herramienta Ideación

Herramienta que nos ayuda a la generación de nuevas ideas y asociaciones para elaborar propuestas que respondan a las necesidades del proyecto.

Lluvia de ideas:

Facilita el surgimiento de nuevas ideas sobre un tema o problema determinado.

Moodboard:

Collage de imágenes y texto que forman una composición.



Herramienta Documentación

Esta herramienta nos permite reunir elementos que permitan recordar información como: diarios de campo, notas personales y escritos que narran el proceso de investigación.

Matrices

Molde o estructura que ayuda a dar organización.

Bitácora

Libro o cuadernillo en donde se toman apuntes.

Documento general (TG):

Archivo que da cuenta del proceso en la realización del proyecto.

FASES Y HERRAMIENTAS

Aproximación



Profundización



Culminación



.....
- Una fase se define como “estado, diferenciado de otro, por el que pasa una cosa o una persona que cambia o se desarrolla” (Morales, 2013, pág.41). Estrategia y táctica. Utiliza la definición de fase para especificar partes del proceso en la estrategia.

Morales (2013) afirma. “Es importante reconocer que el método debe adecuarse a las condiciones particulares de cada problema y no al contrario, pues cada objeto de diseño posee un conjunto de pertinencias distintas y en ocasiones muy complejas.” Por lo cual se hace necesario que se implementen acciones específicas en cada fase planteada.



De Análisis



De Compilación y documentación



De Diálogo



De Ideación

01 Aproximación



Son los primeros acercamientos con la comunidad que nos permiten conocer sus prácticas y dinámicas para identificar sus escenarios de acción dentro de sus procesos comunitarios.



Obj. 1

Documentar los procesos y dinámicas que ocurren en torno a la Cooperativa Mesalarga Catering para descubrir las particularidades del espacio de trabajo e imaginarios



OBJ. GENERAL
Generar una estrategia comunicativa que por medio del diseño, visibilice los procesos comunitarios en torno a la cocina tradicional Caucana de las cocineras/os pertenecientes a la cooperativa Mesa Larga Catering en el Barrio la Pamba en Popayán.

Obj. 2

Diagnosticar las prácticas, dinámicas y los escenarios de acción de las cocineras pertenecientes a la Cooperativa Mesalarga Catering para acercarnos a sus procesos

02 Profundización

(Obj. 3)

Aquí se hace énfasis en el plan de acción que vincula las actividades a desarrollar y se intersectan las interfaces.



03 Culminación

Se finalizan las últimas actividades e interfaces que componen la estrategia para hacer valoración sobre la visibilización de los procesos comunitarios entorno a la comida tradicional caucana.



Obj. 3

Diseñar un plan de acción en conjunto con las cocineras que permita el desarrollo de la estrategia comunicativa para la visibilización de sus procesos.

Obj. 4

Valorar las actividades propuestas en el plan de acción para determinar el alcance e impacto de la estrategia comunicativa desarrollada con las cocineras de Coommesa-

DESARROLLO DEL PROCESO METODOLÓGICO

FASE 1: APROXIMACIÓN

Obj. 1 Documentar los procesos y dinámicas que ocurren en torno a Coopmesalarga Catering para descubrir las particularidades del espacio de trabajo e imaginarios de las cocineras.

En esta fase inicial del proyecto, buscamos recopilar la mayor cantidad de información sobre las dinámicas, procesos, e imaginarios que surgen en Coopmesalarga Catering. Para ello, dividimos la fase de aproximación en dos partes: En la *primera parte* desarrollamos una serie de acciones que nos permitan entender su trabajo, sus relaciones como grupo, y el proceso de algunos de los productos que preparan. En la *segunda parte*, desarrollamos una actividad de documentación en la que pretendemos descubrir con mayor profundidad, todos los elementos y factores que componen los procesos y dinámicas de las cocineras de la cooperativa.

Obj. 2 Diagnosticar las prácticas, dinámicas y los escenarios de acción de las cocineras pertenecientes a Coopmesalarga Catering para acercarnos a su proceso comunitario y culinario.

Finalizando con la fase aproximación, analizamos por medio de esquemas y/o matrices, la información recopilada en Coopmesalarga Catering. Esto con el objetivo de sintetizar e interpretar la documentación para proponer escenarios de acción en los cuales se ejecutará un plan de acción.

• Acciones

Las acciones que se aplicaron en la fase de aproximación para conocer los procesos y dinámicas de las cocineras de Coopmesalarga Catering, fueron vitales para entender como funciona su entorno y su oficio. Esto nos permitió recoger información sobre sus historias, imaginarios, ideas, pensamientos, saberes, etc. para proponer actividades que generen un impacto preciso en las dinámicas desarrolladas por la cooperativa.

• Herramientas



Diálogo



Análisis



Documentación



ACCIÓN 1: OBSERVANDO LOS PROCESOS

Descripción

Por medio de la **observación directa** hacemos un reconocimiento general del contexto en el que, como grupo investigador intervenimos y afectamos lo menos posible a las dinámicas que ocurren en el espacio de las cocineras.

Objetivo

Esta acción tiene como objetivo principal, conocer las características del espacio de trabajo de las cocineras y sus diferentes roles como equipo de trabajo en Coopmesalarga Catering.

Lugar

Cocina de Coopmesalarga Catering en el barrio La Pamba en la ciudad de Popayán.

Recursos

- Cámara fotográfica
- Bitácora de apuntes
- Grabadora de audio

Dinámica

Con el equipo de diseño, dividimos roles de trabajo para ejecutar la actividad de observación, desde los diferentes medios que nos permitan recolectar la mayor información posible.

Néstor Fernández:

Registro audiovisual

Diego Cabrera:

Registro escrito (Diario de campo)

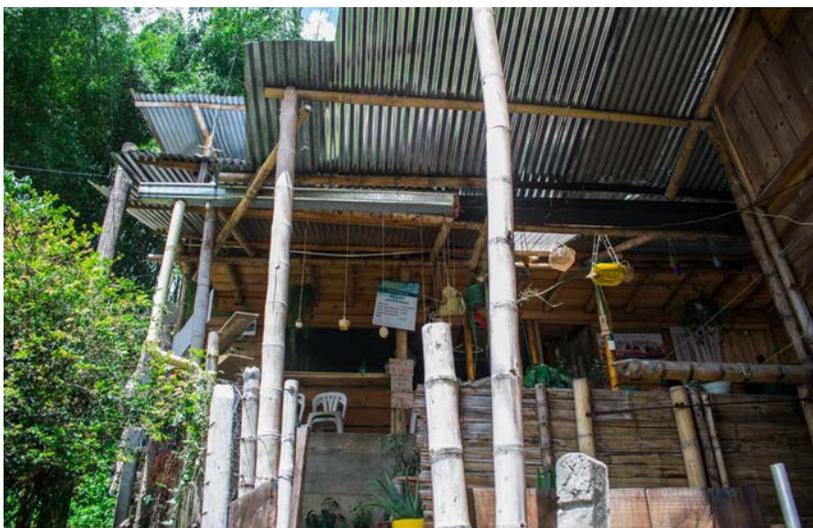
Laura Alegría:

Entrevistas y registro sonoro.

Salidas de campo

13 de agosto: Observación procesos culinarios con diario de campo.

26 de agosto: registro fotográfico y audiovisual en Coopmesalarga Catering.



Exterior: Casa de Jacqueline, al entrar en la casa se encuentra la cocina de Coopmesalarga Catering.



Interior: Casa de Jacqueline, al fondo se observa la cocina de Coopmesalarga Catering con su marca y un panel amarillo.



El barrio La Pamba, específicamente el "chorrito de la pamba" donde se ubica la cooperativa, es un sitio rural rodeado por vegetación y otras casas de madera donde viven más familias del sector.



La casa de la cooperativa está adornada con materas, canastos de fique, y utensilios tradicionales de cocina como: cucharas de madera, cabuya, y otros elementos artesanales.

EL FIQUE

El fique o cabuya es una planta de la familia Agavaceae y del género *Fucrea*. En Colombia el fique se cultiva principalmente en Antioquia, Boyacá, Cauca, Cundinamarca, Nariño y Santander. Actualmente en Colombia el fique es considerado la segunda fibra en importancia después del algodón.

El proceso de preparación de la fibra del fique es largo y dispendioso. El hilo de fique es utilizado en diferentes técnicas artesanales como: el trenzado, el crochet, las dos agujas y el telar de pedal para hacer tapetes; alpagatas, costales, canastos, bolsos, etc..

las cocineras tradicionales usan el fique o cabuya en los canastos, los cuales sirven para empaquetar verduras y almuerzos, también para amarrar los tamales de pipián o el fiambre, entre otros usos.

Jacqueline Urbano

"Yo me encargo de tomar los pedidos, de atender las llamadas, de calcular los gastos y establecer los precios de nuestros productos gastronómicos."



Yohana

"Mi función aquí: es la de preparar los almuerzos y ayudarle a Dago con la preparación de la carne para los platos. También me encargo de manejar nuestra página en las redes sociales"

LOS ROLES

“ El proceso que han llevado en este corto periodo de tiempo, les ha hecho reforzar la participación y el trabajo colectivo como equipo, donde han aprendido en conjunto a establecer roles y tareas en el oficio, a tener consensos sobre la preparación en sus productos, a tener buenas relaciones y buena comunicación como equipo de trabajo. ”



Dagoberto

"Mi rol en Coopmesalarga Catering, es alistar y macerar la carne para los platos que preparamos y vendemos. También entrego los domicilios a nuestros clientes"



Shirley

"Yo trabajo los sábados y domingos aquí en la cooperativa. Le ayudo a Jhoana a preparar el menú del día que se este ofreciendo."



¿Qué observamos?

- Conocimos las características del lugar donde trabajan las cocineras de Coopmesalarga Catering, observamos que mantienen buenas relaciones personales y de trabajo entre los miembros del grupo y que los roles de cada cocinera/o están basados en sus mejores habilidades gastronómicas, producto de los conocimientos y experiencia que han tenido durante sus años trabajando en la cocina tradicional. También encontramos que falta apoyo en el manejo de las redes sociales para mostrarse como cocineras de la cooperativa y sus procesos culinarios. Actualmente solo Yohana se encarga de publicar esporádicamente algún contenido en la página de Facebook de Coopmesalarga.



ACCIÓN 2: CHARLA CON LAS COCINERAS

Descripción

Para realizar esta acción, nos basamos en la entrevista informal y la Matriz Dofa como herramientas de recopilación y análisis de la información brindada por Coopmesalarga Catering. Esta acción nos permite recoger información cualitativa para identificar oportunidades o necesidades que tiene actualmente la cooperativa.

Objetivo

- Charlar con las cocineras de la cooperativa para conocer sus historias, motivaciones, fortalezas, y debilidades, en torno a el proceso que vienen desarrollando en casa de Jacqueline Urbano.
- Identificar como se está visibilizando actualmente Coopmesalarga Catering y hablar con las personas que conocen a las cocineras y/o están consumiendo los productos de la cooperativa.

Recursos

- Bitácora de apuntes
- Celular para grabar audio

Actores

- Cocineras de Coopmesalarga Catering
- Personas que actualmente conocen la cooperativa

Dinámica de la acción

Las actividades para conocer los imaginarios de las cocineras y las personas que conocen la cooperativa, se realizaron en tres salidas de campo (25 y 26 de agosto de 2020), dos de ellas en casa de Jacqueline Urbano, y una a través de llamadas telefónicas realizadas a personas conocidas de las cocineras (10 de septiembre de 2020). Esta acción esta centrada en recoger información cualitativa, en la que conocemos sus historias a través de la cocina, las debilidades y fortalezas en su iniciativa, y cómo han vivido este proceso durante la pandemia. Los diálogos que se realizaron con las cocineras, buscaron propiciar una comunicación asertiva, es decir, que ellas expresaran sus sentimientos, ideas o necesidades, teniendo una actitud de escucha para las preguntas relacionadas con los temas a tratar.



HISTORIAS CON SAZÓN

JACQUELINE URBANO



Hola! Soy Jacqueline Urbano.
Una mujer enamorada de la
cocina tradicional fruto de
la herencia que me dejaron
mis padres y abuelos.

Oriunda de Popayán, Jacqueline es cocinera tradicional, madre de tres hijos, casada y con 60 años de edad. Sus enseñanzas en la cocina proceden de su madre y abuela. Le motiva la preservación de tradiciones culinarias del Cauca, ya que transmiten los saberes de las cocineras tradicionales.

Un relato a través de la sazón

"Mi nombre es Jacqueline Urbano y mi cocina comienza desde mi niñez, mi recuerdo más cercano sobre... ¿Donde inició este oficio?, Es cuando nació mi hermana menor, ese día mi madre se fue para el hospital y mi padre me dijo que hiciera unos fideos, los cuales a mis propias palabras y consentimiento quedaron "feos"

-Negra quedaron feos. Me dijo mi padre

Este momento, es un recuerdo que aún persiste en mi memoria bajo la enseñanza de que las cosas hay que hacerlas con amor. Dado a esta primera experiencia, no me gustó mucho lo relacionado con la cocina, pero con el transcurrir de mi vida se manifestaron otros instantes que me marcaron de otras maneras, algunos de ellos fue cuando, mi madre me mandaba a los diez años a preparar la remolacha y el tinte de color morado o rojo, en mis manos me parecía algo especial. O el achiote con su color naranja concentrado, pullitas y pepitas; una formación "bonita" que me producía sensaciones agradables."

Dagoberto más conocido como "Don Dago", es Oriundo de Armenia / Quindío, Don Dago es cocinero tradicional y casado, tiene 55 años. su conocimiento en la cocina procede de su abuela de Tierradentro Cauca, quien le inculcó sus saberes sobre la cocina tradicional. le motiva conservar las tradiciones culinarias, la comida natural/orgánica sin químicos.

"Comencé a cocinar cuando tenía siete años al lado de mi tatarabuela que era de Tierradentro Cauca, pues cada vez que iba a preparar un alimento yo me sentaba al calor de la leña en una tarima, que es un espaciecito cerca del fogón para escucharla cuando empezaba a preparar el birimbí y entonces ella decía.

- Y el birimbí se hace así y estos son los ingredientes...

Ella fue la que me inició en el cuento de cocinar, me ponía a revolver el maíz para hacer sopa de maíz o sopa de mote. Me enseñó a hacer el Sirope que es un jugo tradicional a base de lulo, panela y hojas de naranjo. Yo era quien maceraba los alimentos y eso jamás se me olvida. Las enseñanzas de mis abuelas, el secado de las hierbas al natural y el macerar ahora son mis procedimientos para preparar y sazonar las carnes de mis platos. A pesar de que macero en las tablas en mi casa o en el restaurante, sigue siendo este el mismo proceso."

DON DAGO

"Fueron mi tatarabuela, bisabuela, abuela y madre de quienes aprendí, pues les ayudaba a preparar la comida en la finca, el fogón era bajito, y me quedaba fácil para revolver y preparar la comida a cerca de 60 personas entre trabajadores y familiares".



Yohana es de Popayán, tiene 34 años y es madre soltera con dos hijos. Creció en la galería del barrio Bolívar, su madre duró en la plaza 40 años y por enfermedades se fue de su cocina. Yohana es de la tercera generación de cocineras, su fuerte en la cocina son los tamales y la rellena.

“El primer plato que aprendí a cocinar fue el sancocho de pescado, pero el que me acercó a la cocina fue el tri-pazo. A mis 15 años ya sabía hacer arroz con leche, calados, rellena y la mazamorra mexicana (un plato típico) y antes de mis 20; yo trabajaba en la cocina, más no lo veía como una pasión, sino como mi trabajo, en el cual tenía que rendir y me esforzaba por hacerlo mejor.”

“Fui criada en la galería del barrio Bolívar y recuerdo mucho el sancocho de gallina o el caldo de pescado, también a mi madre en su cocina haciendo sus preparaciones. Ella era muy estándar en lo que cocinaba, mientras que a mí me gustaba experimentar más; Por lo menos el sancocho de pescado queda mejor con el coco rallado, pues se exprime para sacarle la leche y adicionarlo al caldo (esto da mejor sabor que comprar y echar una bolsa de leche) Y para la salsa licuo el coco, saco esa fibra y lo coloco a hervir con el pescado (muchas personas hacen el ogo).”

Entre sus motivaciones están: consolidar los platos tradicionales y hacer que la cooperativa empiece a darse a conocer.

YOHANA

“A mis 34 años he aprendido a preparar salsas, perfeccionar recetas, calados, arroces mixtos, arroces cubanos. Dago ha sido un complemento, pues me ha enseñado hacer la salsa de uchua, de lulo, de naranja y hay aceptación por mejorar como cocineras tradicionales.”



Shirley Tamayo tiene 52 años, es madre y abuela, proveniente de Palmira Valle pero criada en Barranquilla.

“Siempre he sido juiciosa, muy juiciosa.”

"Nací en Palmira Valle y soy criada en Barranquilla. Empecé a cocinar a los 15 añitos y comencé a trabajar para poderme pagar mis estudios de bachiller, luego, cuando cumplí los 20 años, me fuí porque quería conocer a mi madre, entonces me devolví al Valle. En barranquilla trabajaba en casas de familia haciendo labores domésticas, fue ahí donde aprendí el oficio de la cocina, aparte de lo que me enseñó mi abuela, como el Sancocho del Valle, el arroz y así cositas sencillas "comida para defenderse". Cuando al fin me reencontré con mi madre ya tenía 22 años y al verla me sentí muy feliz porque desde los cinco años nunca la había visto y casi no me acordaba de ella. Me quedé en Palmira unos meses y comencé nuevamente a trabajar en casas de familia, luego conocí a mi pareja que es de Popayán, entonces vine con él a su ciudad natal.

Comencé a trabajar poco a poco, vendiendo almuerzos en Yanaconas donde vivía, y luego aquí en el restaurante de Coopmesalarga. Nunca he dejado de trabajar. Ya tengo mis clientes y les gusta mucho mi sazón, pues me gusta variar. Me dicen mucho: "que rica la comida". La base para seguir preparando otro tipo de comidas procede de la cocina tradicional, esa que se aprende de los parientes y en las casas de familia donde he trabajado. Uno se especializa en platos pero la base se tiene.

SHIRLEY

"En Barranquilla trabajaba en casas de familia haciendo labores domésticas, fue ahí donde aprendí el oficio de la cocina, aparte de lo que me enseñó mi abuela, como el Sancocho del Valle, el arroz y así cositas sencillas, "comida para defenderse".



Motivaciones debilidades y fortalezas

Sus motivaciones

- Llevar un sustento económico para sus familias a través de su oficio en la cocina tradicional de la cooperativa.
- Preservar las tradiciones culinarias consolidando los platos típicos caucanos en sus productos.
- Implementar el uso de ingredientes naturales y materiales biodegradables en sus productos.

Sus debilidades

- Conseguir materiales como hojas de plátano para empacar el fiambre.
- Poco conocimiento sobre el uso de las redes sociales para divulgar su proceso actual en Coopmesalarga Catering.
- No contar con un lugar apropiado para atender a sus clientes.
- Estar ubicados en un espacio de la ciudad con pocas vías de acceso.

Sus fortalezas

- Sus productos gastronómicos tradicionales, preparados con ingredientes naturales y materiales biodegradables.
- Su buena relación en el trabajo que les permite trabajar en equipo.
- Conocimiento gastronómico ancestral en sus platos tradicionales



¿Cómo se están visibilizando actualmente las cocineras de Coopmesalarga Catering?

Actualmente Coopmesalarga Catering no tiene una manera específica de visibilizarse. Cuando inició esta cooperativa, las cocineras continuaron vendiendo sus productos a personas que ya las conocían y eran sus clientes¹¹ en la galería del barrio Bolívar. Durante la pandemia, estas personas siguieron en contacto con las cocineras convirtiéndose en los clientes de la nueva Coopmesalarga Catering. Así, Las amistades y los conocidos de Jacqueline, Dagoberto, Yohana y Shirley son las únicas personas que saben de Coopmesalarga catering en este momento. Cabe resaltar que, en la página de Coopmesalarga en Facebook algunas personas también solicitan pedidos, pero son muy pocas y lo hacen esporádicamente.

La página de Coopmesalarga en Facebook lleva activa desde el año 2018, para las cocineras de Coopmesalarga Catering esta plataforma representa una alternativa para dar a conocer su iniciativa y sus procesos culinarios. Sin embargo, la falta de conocimiento que tienen sobre el uso de las redes sociales sumado al poco tiempo que disponen para publicar contenidos en la página debido a sus labores diarias, les ha dificultado esta actividad. El tipo de contenidos que se publican regularmente son: fotos de cocineras, anuncios de comida y eventos. Actualmente la cocinera Yohana se encarga de publicar algunas fotografías de los platos culinarios bajo el nombre de Catering, pero lo hace de forma intermitente.

¹¹ Los clientes de Coopmesalarga Catering son personas de diferentes oficios y profesiones como arquitectos, estudiantes, médicos, artesanos entre otros. Sus rangos de edad están de los 20 a 57 años (promedio 38 años)



Publicaciones de eventos en la página de Coopmesalarga.



Publicaciones de preparaciones en la página de Coopmesalarga.

Antes de realizar cualquier producción de platos gastronómicos, las cocineras informan personalmente a sus vecinos en el sector sobre lo que van a cocinar (Envueltos, tamales, fritanga, etc.) La cocinera Yohana publica en la página de Facebook de la cooperativa al igual que en su cuenta personal, esta práctica se realiza con el objetivo de obtener encargos y estimar la cantidad unos días antes de la producción, para saber cuántos ingredientes necesitarán, y también para asegurar parte de sus ventas.

Cuando han finalizado la producción, Yohana toma fotos y publican nuevamente en sus redes sociales (principalmente en sus cuentas personales). El objetivo de esta dinámica es visibilizar sus productos al público como "Coopmesalarga Catering" para que las personas las reconozcan y puedan establecer comunicación a través de los diferentes canales disponibles (Redes Sociales, Celular).

Los eventos gastronómicos

Otra forma que tienen las cocineras para visibilizarse actualmente es su presentación en eventos culinarios realizados en Popayán. En estos eventos, ellas participan como Coopmesalarga y exhiben todos sus productos culinarios a las personas que visitan sus stand. Los eventos gastronómicos como el *Congreso Gastronómico de Popayán* son una plataforma de visibilización muy importante para ellas debido a la cantidad de personas que asisten a consumir y conocer las muestras de gastronomía tradicional Caucana. Algunos eventos en los que han participado las cocineras

de Coopmesalarga son: **Congreso Gastronómico de Popayán (2015-2019)**, **encuentro de cocinas de comunidades afro del Cauca "Me sabe a Pacífico"**, **muestra gastronómica en Popayán "Me sabe a Popayán"**, etc.

Actualmente por las restricciones en la ciudad debido al covid 19 los eventos y muestras gastronómicas que se hacen cada año en la ciudad de Popayán han sido cancelados.



Coopmesalarga en el encuentro de cocina tradicional "Sabe a Popayán" Fotografía: Periodico la Campana.

VISIBILIZACIÓN DE LAS(OS) COCINERAS DE LA COOPERATIVA COOPMESALARGA CATERING (en las redes sociales)

EN FACEBOOK

EN WHATSAPP

En el 2020 a partir del mes de Junio hasta noviembre del mismo año se realizaron cerca de 25 publicaciones. El lenguaje del texto que acompaña la publicación es amable y en primera persona.

En whatsapp Don Dago envia las preparaciones que realiza a grupos donde las personas hacen sus encargos.



Personas a cargo

Yhoana, nombre en facebook "Sayguer pc"
N° publicaciones: 17
Jaqueline Urbano en facebook "Yaqui"
N° publicaciones: 7



Interacción en messenger

Cerca de 7 contactos que preguntan y hacen pedidos



Tipos de contenidos

El alcance va de 74 a 200 de público alcanzado. Mientras las reacciones máximo 50 y mínimo 1.



Cocineras N° publicaciones: 3 aproximadamente



Preparativos foto y con titulos N° publicaciones: 18



Eventos N° publicaciones: 4 aproximadamente

Diagrama: Proceso comunicativo actual de las cocineras en la red social Facebook.

Luego de conocer la visibilización que tiene actualmente Coopmesalarga Catering, decidimos contactar con las personas que consumen sus productos y conocen a las cocineras tradicionales. Después, desarrollamos una encuesta Online en la página de Coopmesalarga en Facebook para averiguar que tipo de conocimiento tienen los seguidores de la página sobre las cocineras tradicionales y sus productos culinarios.

¿Que saben las personas sobre las cocineras tradicionales?

El objetivo de hablar con las personas¹² fue conocer que tanto saben de las cocineras tradicionales, y como se enteraron de que existía Coopmesalarga Catering. También, indagar sobre su opinión respecto a los productos gastronómicos de la cooperativa. Para establecer comunicación con las personas, Jacqueline Urbano nos facilitó los números de los clientes que más realizan pedidos. Estos datos se transcriben a una hoja en Excel, al igual que las opiniones de los entrevistados y se procede a contactarlos en el lapso de una semana.

Las preguntas:

- 1) ¿Qué sabe o ha escuchado sobre las cocineras de Coopmesalarga?
- 2) ¿Cómo se enteró de Coopmesalarga Catering?
- 3) ¿Qué opina de los productos de Coopmesalarga Catering?

¹² Los clientes de Coopmesalarga Catering son personas de diferentes oficios y profesiones como arquitectos, estudiantes, médicos, artesanos entre otros. Sus rangos de edad están de los 20 a 57 años (promedio 38 años)

Resultados:

- 1) La mayoría de personas conoce Coopmesalarga Catering por medio de las redes sociales. Algunas conocen y siguen la página de coopmesalarga¹³ en Facebook, otras personas llegaron a la página porque la recomendaron en otros grupos de Facebook¹⁴ sobre comida tradicional.
- 2) Varias de las personas contactadas son conocidos de las cocineras tradicionales de Coopmesalarga Catering, por lo cual, conocen sobre Coopmesalarga y algunas de sus cocineras integrantes, sobre todo su líder. Jacqueline Urbano.
- 3) Otras personas se enteraron de la cooperativa porque sus familiares ya consumían los productos de Coopmesalarga en la galería Bolívar y decidieron continuar comprando en Coopmesalarga Catering.
- 4) El fiambre que preparan en Coopmesalarga Catering es de los platos preferidos por las personas que consumen sus productos. la mayoría de ellas, les gusta la idea del empaque biodegradable y natural, especialmente por la hoja de plátano, la cual les evoca la comida tradicional y campesina; además de recordales a sus abuelos y el campo.

¹³ Coopmesalarga Catering usa el sitio oficial en Facebook de Coopmesalarga para promocionar sus platos gastronómicos y divulgar su proceso actual.

¹⁴. Uno de los grupos que nos mencionaron las personas se llama "Comer y cocinar en Popayán" actualmente tiene 12,7mil miembros.

Encuestas Online en la Fanpage de Coopmesalarga en Facebook

La página de Coopmesalarga en Facebook funciona como un canal de comunicación de la cooperativa, donde se han publicado imágenes sobre las preparaciones de las cocineras tradicionales y fotografías de los festivales gastronómicos en Popayán a los que han asistido como grupo. Por medio de esta página, las cocineras de Coopmesalarga Catering, han publicado de manera intermitente algunas de sus preparaciones culinarias.

Para ampliar la información sobre el conocimiento que las personas tienen de las cocineras tradicionales, realizamos dos encuestas¹⁵ a través de la fanpage de la Cooperativa en Facebook. Estas encuestas buscaban averiguar y testear en los usuarios de esta red social, que tan familiarizados estaban con la gastronomía tradicional y que tanto sabían sobre las cocineras tradicionales del barrio Bolívar. (las mismas cocineras que hacen parte de Coopmesalarga Catering.)

¹⁵ Encuesta 1: Sazones y Sabores de la cocina tradicional.

Link: https://survey.app.do/sazones-y-sabores-de-la-cocina-tradicional/ZX32dzHW?from=user_wall

La encuesta se publicó en el página de Facebook de Coopmesalarga.

Enc 1. Sazones y Sabores de la cocina tradicional

Resultados

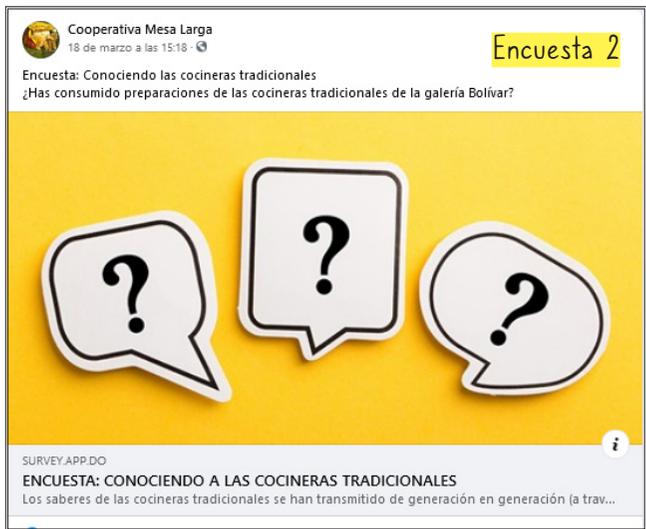
¿Qué comidas tradicionales del Cauca has probado?

	Total 28 votos
Tamal de Pipián	7 votos
Empanada de Pipián	7 votos
Papas al maní	5 votos
Rellena	4 votos
Tripazo	4 votos
Chulquín	1 voto

¿Qué piensas sobre la cocina tradicional?

Comentarios de los encuestados:

- La cocina tradicional responde a la cultura culinaria heredada de nuestras abuelas.
- Creo que es la que se da en determinada cultura y pasa de generación en generación, conservando así algo autóctono y único.
- Para mí, la cocina tradicional son aquellas recetas o platillos que han trascendido en una familia o una región.
- Es la hecha en casa, que remite en muchos casos a eso, así no se esté en el hogar, que se transmite de generación a generación, es algo representativo de un sitio, y remite a la abuela, al hogar, a ese lugar en particular y que si se quiere conseguir, solo se logra esa esencia si se visita una galería.



Encuesta 2: Conociendo a las cocineras tradicionales.

Link <https://www.facebook.com/2248921495393955/posts/2934242550195176/?sfnsn=scwspmo>

La encuesta se publicó en el grupo de la cooperativa Mesa Larga.

Enc 2. Conociendo a las cocineras tradicionales

Resultados

¿Conoces a las cocineras tradicionales de Coopmesalarga?



¿Has consumido sus preparaciones?



Lugares donde has visto las cocineras

Galería Bolívar	13 votos
Redes Sociales	5 votos
Eventos	6 votos

Conclusiones

Las personas que participaron en las encuestas tienen un concepto cercano a la cocina tradicional, dado que sus comentarios tienen semejanzas. Mientras que el reconocimiento de las cocineras es menor del 40 %



RESULTADOS

Los resultados de esta acción nos permiten entender que; a pesar de que la mayoría de clientes han consumido platos típicos de la cocina tradicional, muy pocos conocen sobre la cooperativa y sus cocineras tradicionales. Las historias, anécdotas y experiencias de las cocineras sobre sus vidas y la cocina tradicional, son importantes para que otras personas conozcan la cultura y a las cocineras tradicionales como parte de ella. En cuanto a los medios digitales, existe poca actividad de la cooperativa en las redes sociales, el proceso comunicativo que establecen las cocineras en estas plataformas es intermitente y poco estructurado.





ACCIÓN 3: MAPEANDO LA COCINA

Descripción

Esta acción nos permite conocer gráficamente las diferentes características espaciales e internas del trabajo que llevan las cocineras en Coopmesalarga Catering. Usar un mapeo ayuda a obtener diferentes formas visuales (iconografía) que permitan comprender, reflexionar y hacer visible las particularidades de su entorno

Objetivo

- Conocer por medio del mapeo, las características del sector donde se ubica la cooperativa e identificar la forma de trabajo de las cocineras.

Dinámica

Se construye un mapa que permita ubicar a Coopmesalarga Catering geográficamente en relación con el barrio y la comuna a la cual pertenece. Así mismo, se usa la herramienta de infografía para identificar la forma de trabajo de las cocineras.

Actores

- Cocineras de Coopmesalarga Catering

Recursos

- Bitácora de apuntes
- Mapa de Popayán.



Breve historia del "Chorrito de la Pamba"

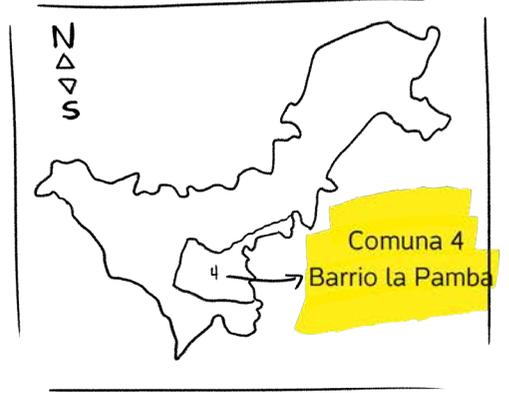
Jacqueline Urbano nos cuenta un poco sobre la historia del caserío desde que vino a vivir a este lugar. "En un principio el caserío solo contaba con dos familias, las cuales tenían sus respectivos lotes en el lugar. Por estar retirado de la zona más central del barrio La Pamba, solo tenían energía eléctrica; no tenían agua potable, acceso al alcantarillado ni recolección de basuras. Cuando llegué a este sector del barrio la Pamba, estaban vendiendo los dos primeros lotes que habían, haciendo que cada vez más familias (10 nuevos hogares) llegaran a la zona. Por lo tanto, los servicios necesarios para una vida en condiciones óptimas fueran más necesarios, por lo que se fueron adelantando procesos, en pro de la mejora de las condiciones, como: el desarrollo de un sistema séptico propio, diferente al de la ciudad y con acceso al agua potable. Actualmente el único proceso adelantado por parte de la misma comunidad es el de recolección de basuras, pues, todavía los recolectores de basura no llegan hasta sus hogares."



Barrio la Pamba
Comuna 4

Casa de
Jaqueline
Copmesalarga
Catering

Popayán



Antigua
cedelca

Licorera
del Cauca

Colegio la
Pamba

Cerro las
tres cruces

calle 3

Flujo de trabajo de las cocineras

Momento 1

Mañana entre las 9 y 11

En la mañana todos los integrantes de la cooperativa Catering trabajan en conjunto para hacer las preparaciones del día

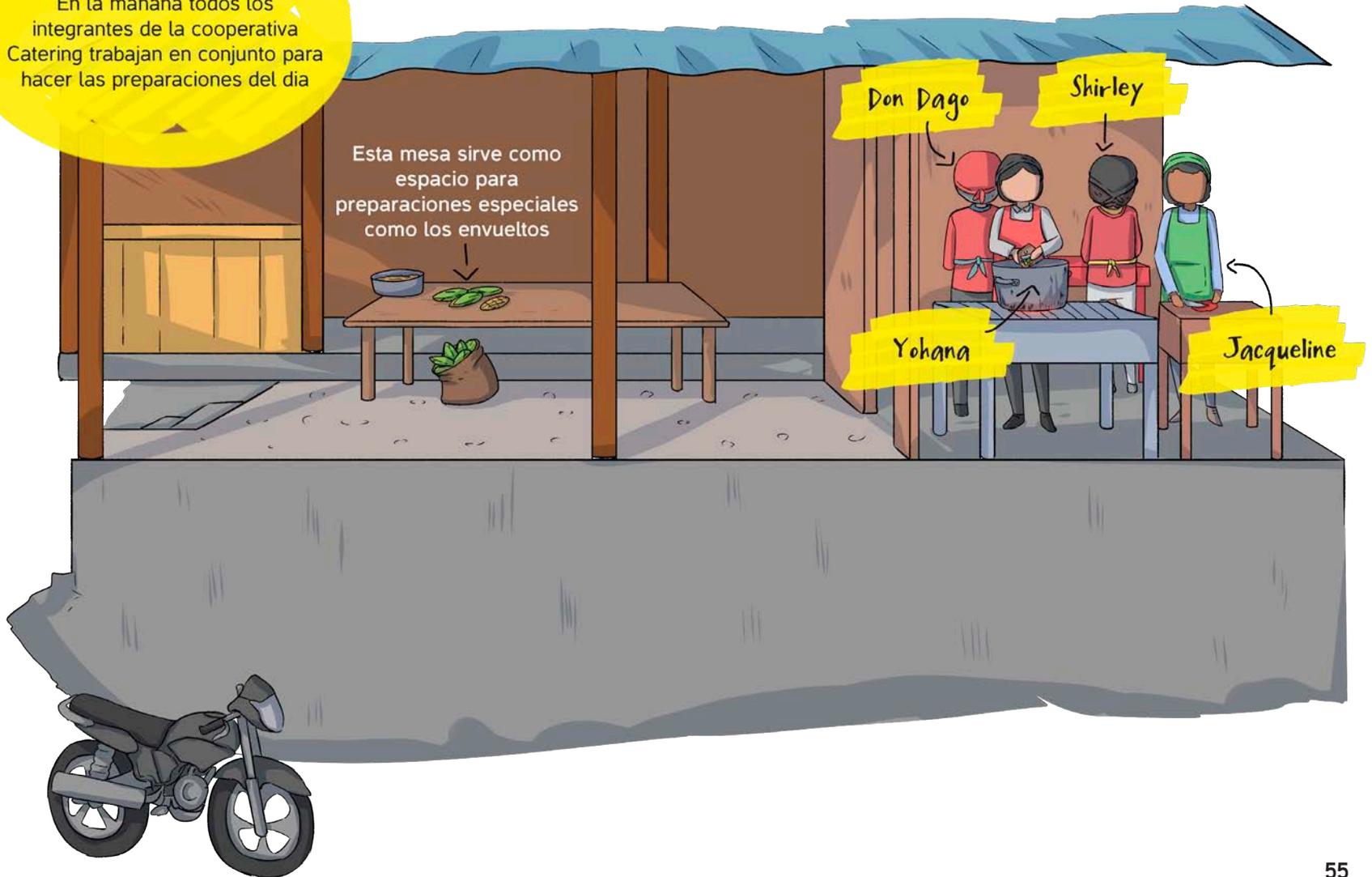
Esta mesa sirve como espacio para preparaciones especiales como los envueltos

Don Dago

Shirley

Yohana

Jacqueline

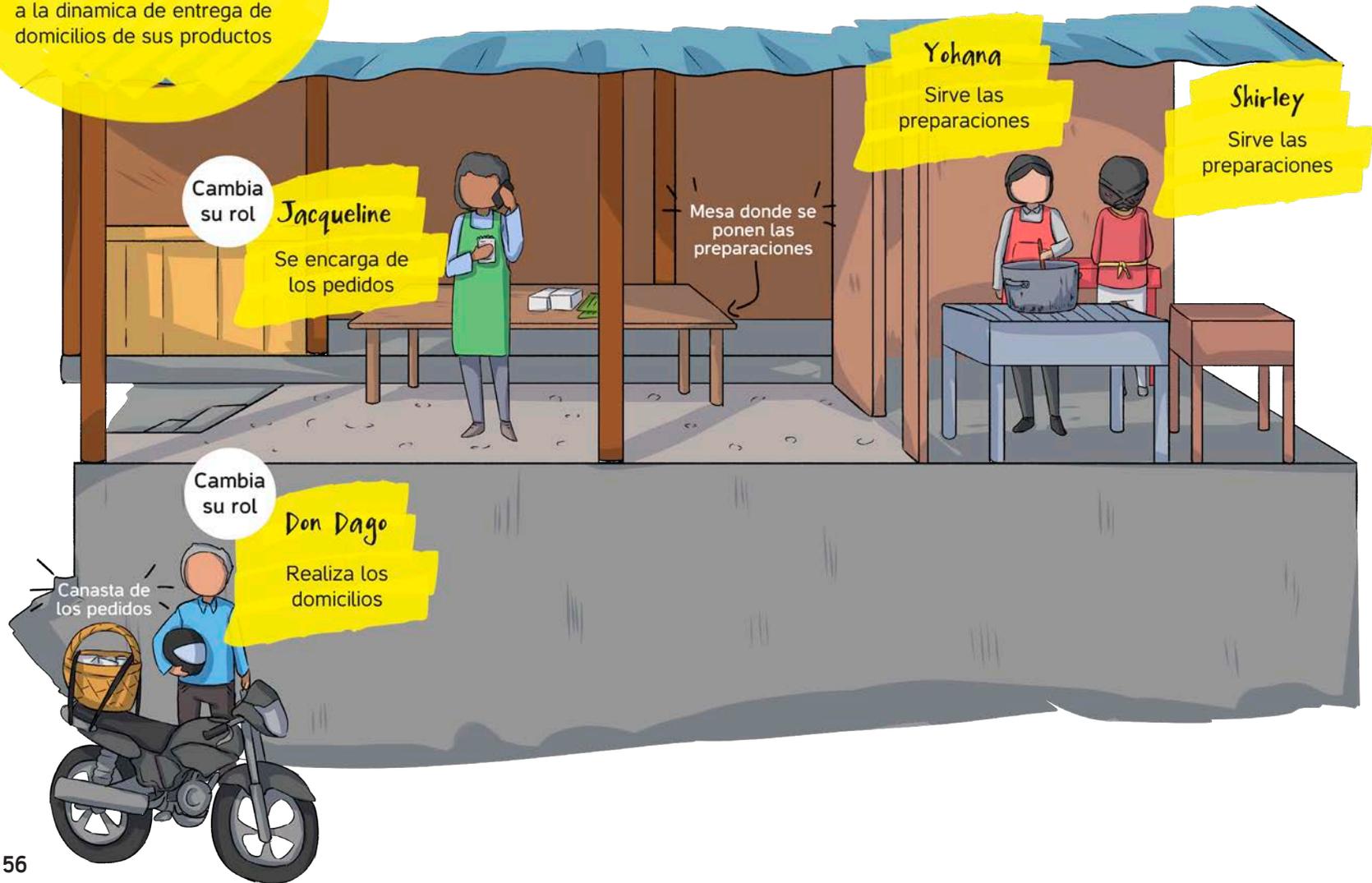


Flujo de trabajo de las cocineras

Momento 2

En la tarde entre las 12:30 y las 2

A esta hora los roles de las cocineras se dividen para dar inicio a la dinamica de entrega de domicilios de sus productos





Mapeando la cocina

Las cocineras siempre están pendientes de las actividades que hacen sus compañeros, cada vez que alguna de ellas presenta alguna dificultad o imprevisto que le impide continuar con su tarea, siempre está otra cocinera presta para apoyar el trabajo de su compañera (o). Por ejemplo, en algunas ocasiones Yohana necesitaba de apoyo para preparar algún plato porque debía estar pendiente de otras preparaciones; entonces Shirley, Jacqueline o Dagoberto entraban a apoyarla para que todo resultara de la mejor manera posible sin afectar el proceso de producción culinaria. En este sentido, se puede observar que la cohesión de las cocineras y sus buenas relaciones como equipo de trabajo evidencian un proceso de adaptación al trabajo comunitario que se fortalece desde una buena comunicación e integración de sus integrantes.



APRENDIZAJES

Las acciones de aproximación y documentación sobre los procesos y dinámicas de Coopmesalarga Catering, nos permitieron conocer el flujo de trabajo de las cocineras, sus roles y tareas, los puntos de compra y entrega de domicilios, sus historias e imaginarios y la posibilidad de conocer algunas opiniones de las personas que actualmente conocen las cocineras y apoyan su iniciativa. Con esta información obtuvimos un panorama general sobre el proceso comunitario de Coopmesalarga Catering, lo que nos da una idea de cómo funciona la cooperativa, además de acercarnos a sus procesos internos como equipo de trabajo. Sin embargo, consideramos necesario profundizar más en cada uno de estos aspectos; vemos la posibilidad de involucrarnos y participar en las dinámicas y procesos junto con las cocineras, para identificar escenarios de acción que nos ayuden a construir una estrategia comunicativa enfocada en la visibilización de la cooperativa.

PROCESO ACTUAL

Hasta el momento hemos aplicado las anteriores acciones desde una posición "externa", por medio de la observación directa, el diálogo con las cocineras y los apuntes sobre aspectos importantes que hemos encontrado. En la siguiente actividad de documentación, la cual hemos denominado "Conociendo la Sazón de Coopmesalarga Catering" nos involucramos en los procesos y dinámicas de la Cooperativa, y por medio de la participación activa y la experiencia con las mismas cocineras en su oficio, recopilamos información clave que permita encontrar posibilidades de acción para visibilizar a las cocineras, sus prácticas culinarias y su proceso comunitario.



⇒ Conociendo la Sazón
de Coopmesalarga
Catering ⇒



En primer plano Don Dago mezclando y amasando la harina de maíz, al fondo Jaqueline moliendo los granos de maíz para sacar la harina de los envueltos.



ACCIÓN 4: CONOCIENDO LA SAZÓN DE COOPMESALARGA CATERING

Descripción

Es una actividad de documentación que nos permitió entender de manera cercana y participativa, las dinámicas y procesos que realizan las cocineras día a día en su trabajo. Esta actividad se planeó en conjunto con ellas para recrear los procesos y dinámicas de trabajo y conocer más sobre la gastronomía tradicional y su visión de la misma. Este proceso de producción comprende factores como: la planeación, la compra de ingredientes, la preparación y sazón de las cocineras, sus roles como equipo de trabajo, la comercialización de sus productos, entre otros.

Objetivo

Documentar procesos y dinámicas de las cocineras pertenecientes a Coopmesalarga Catering.

Recursos

- Cámara fotográfica
- Bitácora de apuntes
- Celular para grabar audio

Lugar

Coopmesalarga Catering - Casa Jacqueline

Paso 1. Planeación

En el primer paso, se elabora en conjunto con las cocineras, una lista de ingredientes de los productos que más se preparan en Coopmesalarga Catering. Entre ellos se definieron: Envueltos, tamales, rellenas, aborrajados, empanadas, bebidas y salsas. Luego de esto, realizamos un estimado del presupuesto a invertir y se dejó todo listo para su compra.

Paso 2. Compra de ingredientes

La compra de los ingredientes estuvo a cargo de Don Dago, acompañado de Diego Cabrera, diseñador de equipo *Descubriendo Sazones*, quien estuvo en el proceso y registró en fotos todas las actividades que Don Dago realizó, además de conocer toda la dinámica de compra de los ingredientes para los platos. Esto nos sirvió para documentar el proceso que se estaba llevando.

Paso 3. Preparación de los productos

Luego de tener toda la materia prima, procedimos a preparar cada uno de los productos de Coopmesalarga Catering. Empezamos por los envueltos, ya que su proceso de preparación demanda más tiempo que el de los demás platos.

Paso 4. Aspectos de venta

El proceso para preparar los productos inició a las 10 am, y terminó a las 6pm del día 27 de octubre de 2020. Desde el momento que Coopmesalarga Catering planea una producción, piensa en la cantidad de pedidos que se requieren cubrir. Por esta razón, la preparación de los productos de la cooperativa, está sujeta a la cantidad de pedidos que soliciten con anticipación los clientes. Los tamales, envueltos y las rellenas fueron algunos de los productos que se vendieron aquel día.

DINÁMICA Y PROCESO

La praxis de las cocineras está sujeta a dinámicas y procesos que intervienen en cada una de las acciones que realizan. Reconocer las diferencias e interpretaciones de estos dos conceptos en nuestro proyecto, colabora a descubrir sus particularidades. En su hacer, las cocineras realizan tres tipos de dinámicas las cuales son: **Dinámica de entrega, dinámica de compra y dinámica de difusión.** Para realizar la *dinámica de entrega* se puede tomar cualquier ruta o tipo de domicilio, pues esta depende de factores externos como; la cantidad de pedidos o los lugares donde se entrega el domicilio. En la *dinámica de compra* hay lugares establecidos para adquirir los productos, pero en caso de no conseguir los ingredientes se pueden visitar otros lugares. Finalmente en la *dinámica de difusión* cualquiera de los miembros puede tomar una foto o vídeo y subirlo a sus redes sociales, sin necesidad de tener conocimientos sobre contenidos digitales, calidad de imagen o interacciones.

En el caso de *los procesos culinarios* hay una serie de pasos e ingredientes para realizar los preparativos, los cuales deben respetarse y cumplirse. Por ejemplo, en la preparación de los envueltos la **hoja de choclo** es un ingrediente indispensable que condiciona el proceso de preparación, al igual que los tiempos de cocción y cantidades por envuelto. Con el tiempo estos procesos pueden ser sometidos a cambios, pues la experiencia en la cocina ofrece otras posibilidades de preparación; como en el caso de Yohana, que con los años ha perfeccionado sus recetas.

Una **dinámica**¹⁶ se comprende como un “conjunto de hechos o fuerzas que actúan con un fin determinado” mientras que un **proceso**¹⁷ se define como “conjunto de fases sucesivas de un fenómeno o hecho complejo” o “procesamiento o conjunto de operaciones a que se somete una cosa para elaborarla o transformarla”. Para la documentación de los registros obtenidos a partir de las herramientas aplicadas, se apela a la segunda definición, pues hace mayor énfasis a la secuencia ordenada y lógica de actividades.

¹⁶ Definición tomada del diccionario de la RAE.

¹⁷ Definición tomada del diccionario de la RAE.



PROCESOS Y DINÁMICAS

```
graph TD; A[PROCESOS Y DINÁMICAS] --- B[DINÁMICA DE COMPRA]; A --- C[PROCESOS CULINARIOS]; A --- D[DINÁMICA DE ENTREGA];
```

DINÁMICA DE COMPRA

Alberga la etapa previa a la preparación de los alimentos, aquí las(os) cocineras(os) definen los ingredientes, sus lugares de compra y recorridos para conseguir los insumos.

PROCESOS CULINARIOS

Trata sobre las preparaciones de las cocineras, sus pasos de cocina, tipos de preparaciones y algunas recetas que los identifican en su oficio y en su sazón.

DINÁMICA DE ENTREGA

Aquí se menciona la manera en que se distribuyen las preparaciones y a que zonas de Popayán llegan.

En este diagrama se expone el orden de los procesos y dinámicas de las cocineras en torno a sus preparaciones. Iniciando con la dinámica de compra, luego los procesos culinarios y finalizando con la dinámica de entrega.

Dinámica de compra

Previo a la compra de los ingredientes usados para preparar los platos de Coopmesalarga Catering, el equipo de diseño en conjunto con Jacqueline Urbano realiza una lista de insumos para comprar y dónde se podrían conseguir más económicos. En este proceso conocimos como las cocineras, dependiendo del presupuesto económico, planean sus compras, pensando siempre en obtener los ingredientes de mejor calidad para sus platos gastronómicos.

Jacqueline y Don Dago hacen el inventario de los ingredientes que tienen y los que hacen falta en una hoja de papel para su posterior compra. Don Dago, quien es el encargado de hacer las compras, proyecta su ruta dependiendo de los lugares a los cuales tiene que ir, sujeto en la idea de economizar los gastos.

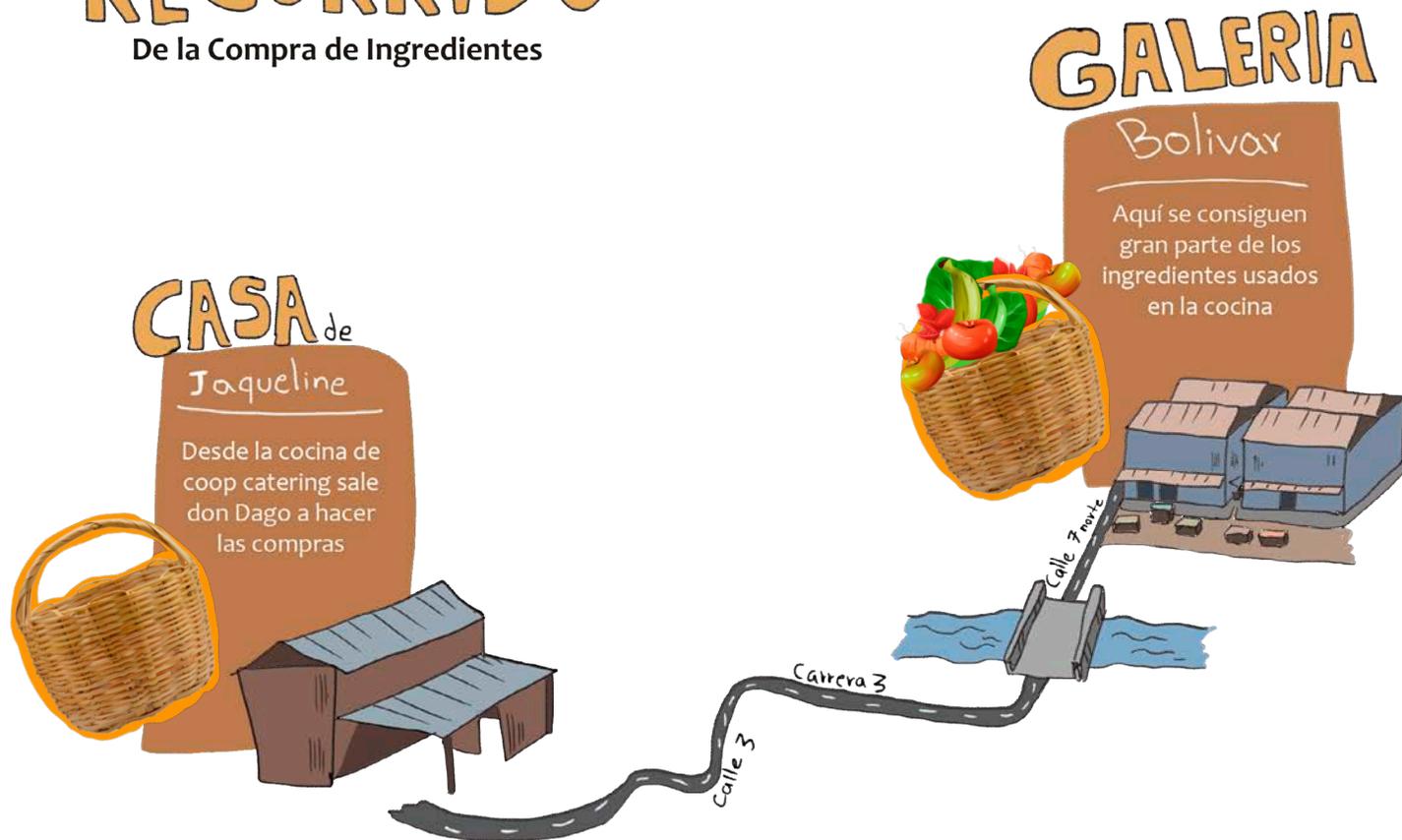
Luego de tener todo listo, don Dago va en su moto a buscar ingredientes en la galería del barrio Bolívar ya que esta le queda cerca; no obstante, él también compra ingredientes en algunos supermercados al norte de Popayán debido a que, los dueños de estos negocios lo conocen y le venden algunos ingredientes a precios económicos.



Las cocineras hacen una lista de ingredientes que necesitan comprar y calculan el precio de cada ingrediente para determinar el presupuesto que invertirán en la producción del día.

RECORRIDO

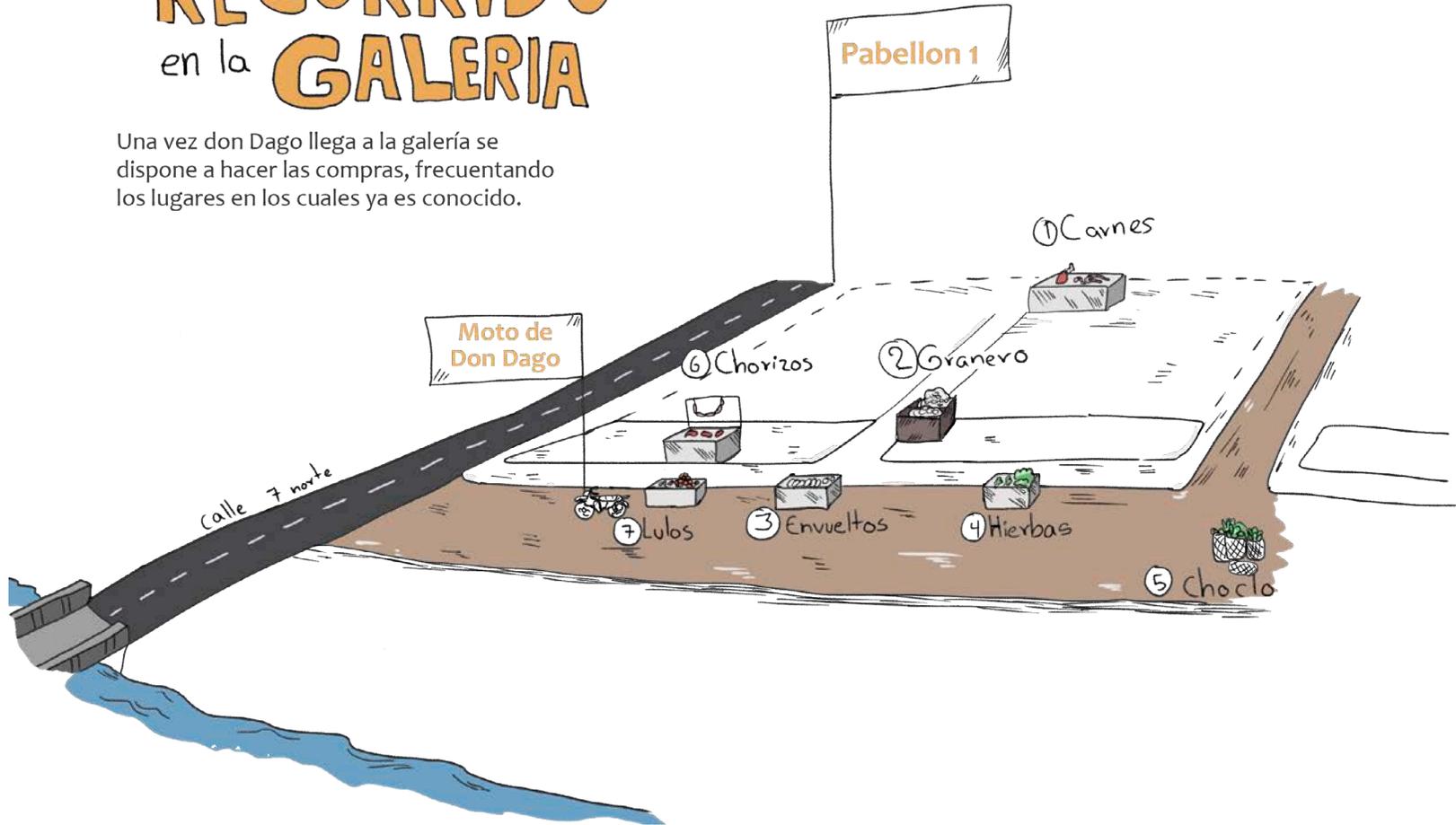
De la Compra de Ingredientes



Cartografía 1. Recorrido de Dagoberto, desde la cooperativa hasta la Galería del barrio Bolívar.

RECORRIDO en la GALERÍA

Una vez don Dago llega a la galería se dispone a hacer las compras, frecuentando los lugares en los cuales ya es conocido.



Cartografía 2. Compra de ingredientes en la Galería del barrio Bolívar



1



5



2



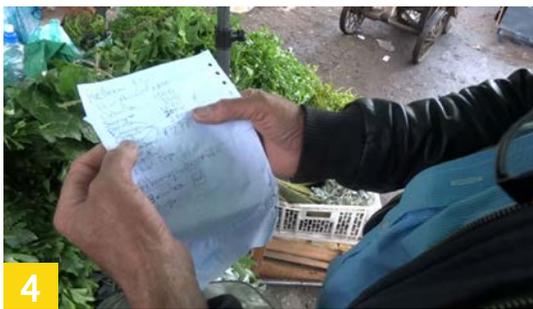
6



3



7



4



8

Dinámica de compra

1 Cuando llega a la galería del barrio Bolívar, Dago se dirige a la sección de carnes en busca de la tripa, ingrediente principal para elaborar rellena y chorizos.

2 Luego de comprar tripa de res, Dago acude al granero más cercano y compra los ingredientes necesarios para la preparación del día.

3 En la parte externa de la galería, Dago consigue la mayoría de algunos ingredientes ya preparados, como las masitas, estas son un acompañante importante de los platos que se van a preparar.

4 Siguiendo con las compras, Dago realiza un chequeo de los ingredientes que le faltan, marcando los que ya compró. Después de hacer esto, compra diferentes hierbas para la preparación de los platos, como: poleo, perejil, cimarrón, orégano, cilantro, etc...

5 Luego de comprar verduras, Dago busca los chorizos que usará en uno de los platos del día, esta compra da lugar a una charla sobre los cortes que el carnicero cree que son mejores para la cocina, y sobre los ingredientes que don Dago usa para la elaboración de sus platos.

6 Mientras Dago compra la cebolla, el carnicero continúa hablando con él sobre los mejores cortes de carnes para asar, aquí se sostiene una charla sobre las mejores carnes en la cocina tradicional.

7 Terminando la compra de los chorizos, don Dago se dirige a otro puesto de venta y escoge lulos, revisa que estén en buen estado para la preparación del Sirope, una bebida que se va a preparar para acompañar los platos del día, no sin antes hacer un regateo, pues todos están magullados.

8 Don Dago termina su actividad de compra con unas hojas de naranjo para preparar su tradicional jugo de Sirope. Luego de conseguir lo necesario acomoda las compras en su moto, y regresa a Coopmesalarga Catering, listo para la producción del día.

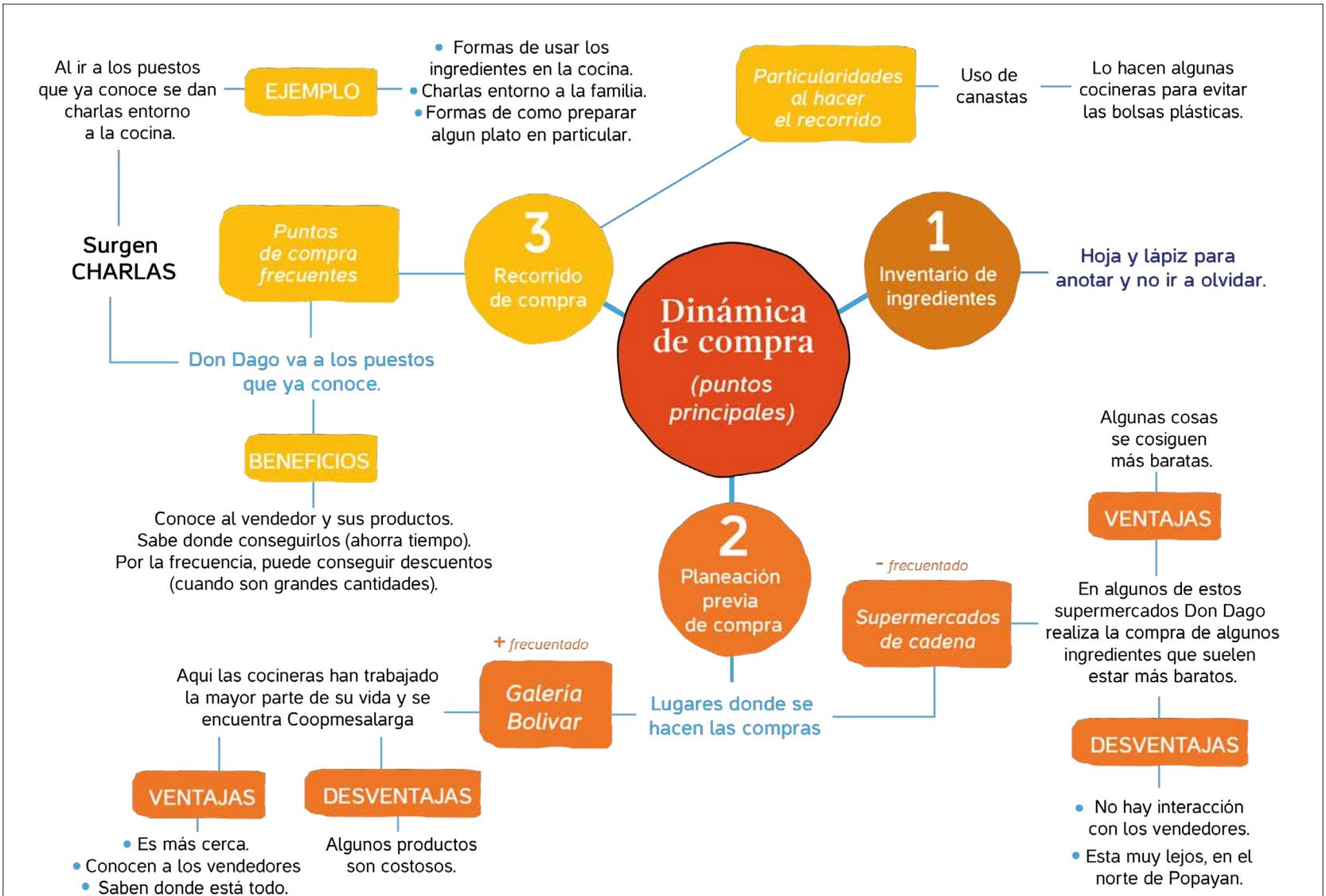
" Los ingredientes son parte fundamental en el proceso culinario de Coopmesalarga Catering, pues, en la experiencia de acompañar a don Dago en su actividad de compra, pude notar que; la calidad de los platos que se preparan en la cooperativa, dependen mucho de un "ojo" experto en la cocina tradicional que pueda elegir los ingredientes adecuados y en las mejores condiciones para llevarlos a la cocina". Diego Cabrera (Agosto, 2020) equipo Descubriendo Sazones

EL SIROPE

El sirope es una especie de jarabe que se utiliza para aderezar algunos postres o para endulzar las bebidas. La forma más habitual de su consumo es el acompañamiento de postres como crepes, gofres y tortitas. El sirope es el resultado de la extracción de la savia de diferentes plantas a las que, se les elimina parte del agua y se concentran sus azúcares. Existe una gran variedad de siropes y cada uno de ellos tiene sus propiedades: los más comunes son el sirope de arce, de arroz, de cebada y de manzana.

Los siropes son uno de los dulces más naturales que existen, y es muy habitual su uso como sustitutos del azúcar refinado u otros edulcorantes. Se debe tener en cuenta que los siropes tienen un contenido en azúcares que oscila entre el 70% y el 90%. El porcentaje restante lo componen agua, nutrientes, vitaminas y minerales, un porcentaje tan ínfimo que queda eclipsado por el azúcar.

En coopmesalarga Catering Don Dago es quien tiene la receta del sirope la cual ha apropiado a partir de sus años de experiencia en la cocina. En una olla coloca hojas de naranjo, canela, panela entre otros ingredientes y los pone a cocinar hasta quedar una infusión. Después pela los lulos y los corta en rodajas para preparar un jugo, que se mezcla con la infusión preparada previamente.



Esquema: puntos principales de la dinámica de compra que se realiza en coopmesalarga Catering.



PROCESOS CULINARIOS DE COOPMESALARGA CATERING



EL FIAMBRE

El fiambre es uno de los preparativos culinarios que produce Coopmesalarga Catering, su original empaque en hoja de plátano y sus ingredientes compuestos por diferentes tipos de carne, arroz y patacones hacen de este producto uno de los más especiales y apetecidos por la clientela de la cooperativa. El término "fiambre" según las cocineras, proviene de los almuerzos que llevan los campesinos a su trabajo en el campo. El sabor de la carne es muy importante en el fiambre, pues al combinarse con la hoja de plátano genera la impresión de un alimento guardado y recién cocinado. Don Dago se encarga de sazonar las carnes y usa algunos trucos de cocina como: agregar caldo cuando la carne esta asada, lo que le da una sazón particular al plato.

El fiambre tiene dos presentaciones: La primera presentación es para un fiambre familiar o dos fiambres y se empaca en cajas de cartón. La segunda presentación (tamal sellado con cabuya) es para llevarlo por unidad. El fiambre es el producto que incorpora más ingredientes, lo que hace su proceso de preparación mucho más largo por la cantidad de pasos que se tienen que realizar. Con este preparativo, las cocineras integran su lucha por la disminución de conservantes, la preservación de la cocina tradicional y el rescate de los productos autóctonos.

Jacqueline Urbano sosteniendo el típico fiambre en hoja de plátano de Coopmesalarga Catering.



El fiambre por unidad se entrega empacado en hojas de plátano similar a los tamales de pipián.



Cuando se solicitan más de dos fiambres, estos se empacan en cajas de carton estampadas con la marca de Coopmesalarga.



EI FIAMBRE





ENVUELTOS DE MAÍZ

El envuelto de maíz o de choclo es una receta a base de un ingrediente propio de la tradición culinaria indígena: el maíz. Así, el envuelto resulta ser un amasijo que sobresale en la cultura gastronómica colombiana. Antes de iniciar con la producción, lo primero es calcular la cantidad de choclo que se necesita para producir los envueltos. Esta cantidad depende de los pedidos que soliciten los clientes. De un bulto de choclo pueden preparar hasta 200 envueltos, los cuales posteriormente venden a 1.000 o 2.000 pesos, dependiendo de la porción de queso que se le añade al envuelto. Para esta actividad usamos medio bulto de choclo o maíz para preparar los envueltos de la cooperativa.





Tamales de Pipián



Empanadas de Pipián



Rellena Caucana

La rellena caucana, los aborrajados, los chorizos, las empanadas y tamales de pipián, son otros de los preparativos más comunes que preparan las cocineras de Coopmesalarga Catering. Estos platillos llenos de sazón siempre van acompañados por diferentes tipos de ajíes como; el ají de maní, el de verdura y/o el de piña. Entre las bebidas típicas destaca el jugo de sirope, receta de don Dago.

La rellena caucana se prepara con arroz mezclado con hierbas, un poco de sal y sin aceite. La rellena tradicional que se prepara en Coopmesalarga Catering, contiene diferentes tipos de hierbas, las cuales le dan el sabor típico y característico de nuestra región. Estas hierbas son: el perejil, orégano, cimarrón, albahaca, menta y como principal hierba en la rellena está el poleo.

El Tamal de Pipián es típico de Popayán - Cauca, se diferencia de cualquier otra variedad de tamales, no solo por su tamaño más pequeño, sino también porque su ingrediente principal es el **pipián**; una mezcla de papa colorada, (típica de la región), maní molido, cebolla, ajo, tomate y achiote. El pipián se puede usar como una típica entrada o para fabricar otros platillos gastronómicos como las **empanadas de pipián**. La característica principal de una

empanada de pipián está en su masa fina, delgada y muy crujiente, además de su sabor único y crocante. Junto con las empanadas y tamales de pipián nunca puede faltar el típico ají de maní, de sabor suave y no muy picoso, con maní molido, cebolla y caldo de pollo.

La salsa Jacqui es un producto secreto de la cocina tradicional de Coopmesalarga. Esta salsa es una invención de la cocinera Jacqueline Urbano, producto de su experiencia durante muchos años en su oficio. La salsa Jacqui lleva cebolla, perejil, ajo, piña, entre otros ingredientes que se ponen a licuar hasta obtener una mezcla homogénea. Es la salsa favorita de las cocineras de Coopmesalarga por el sabor exquisito que posee. Es por esto que siempre la usan para acompañar sus preparativos culinarios.

Todos estos platillos junto con los chorizos y los aborrajados solo son algunos de los muchos preparativos que prepara Coopmesalarga Catering.

Envueltos

Empanadas

AjÍ de piña

Chorizos

AjÍ de manÍ

Salsa Jaqui

Aborrajados

Rellena

Tamales

!!LOS PRODUCTOS!!

En la imÁgen podemos apreciar los productos de Coopmesalarga Catering, se realizaron durante el transcurso de esta actividad y nos permitieron conocer los saberes, las recetas, los procesos y dinÁmicas que se gestan en la cocina tradicional, ademÁs de conocer las cocineras, sus historias y trucos que han aprendido a travÉs de sus experiencias en la cocina tradicional.

Nuestro siguiente paso es diagnosticar toda la informaci3n que hemos documentamos durante este proceso con las cocineras y que nos permita encontrar los aspectos o escenarios mÁs adecuados para desarrollar un plan de acci3n desde el dise1o grÁfico, con el objetivo de visibilizar el proceso comunitario de las cocineras tradicionales de la Cooperativa.



Yoanna

Dagoberto

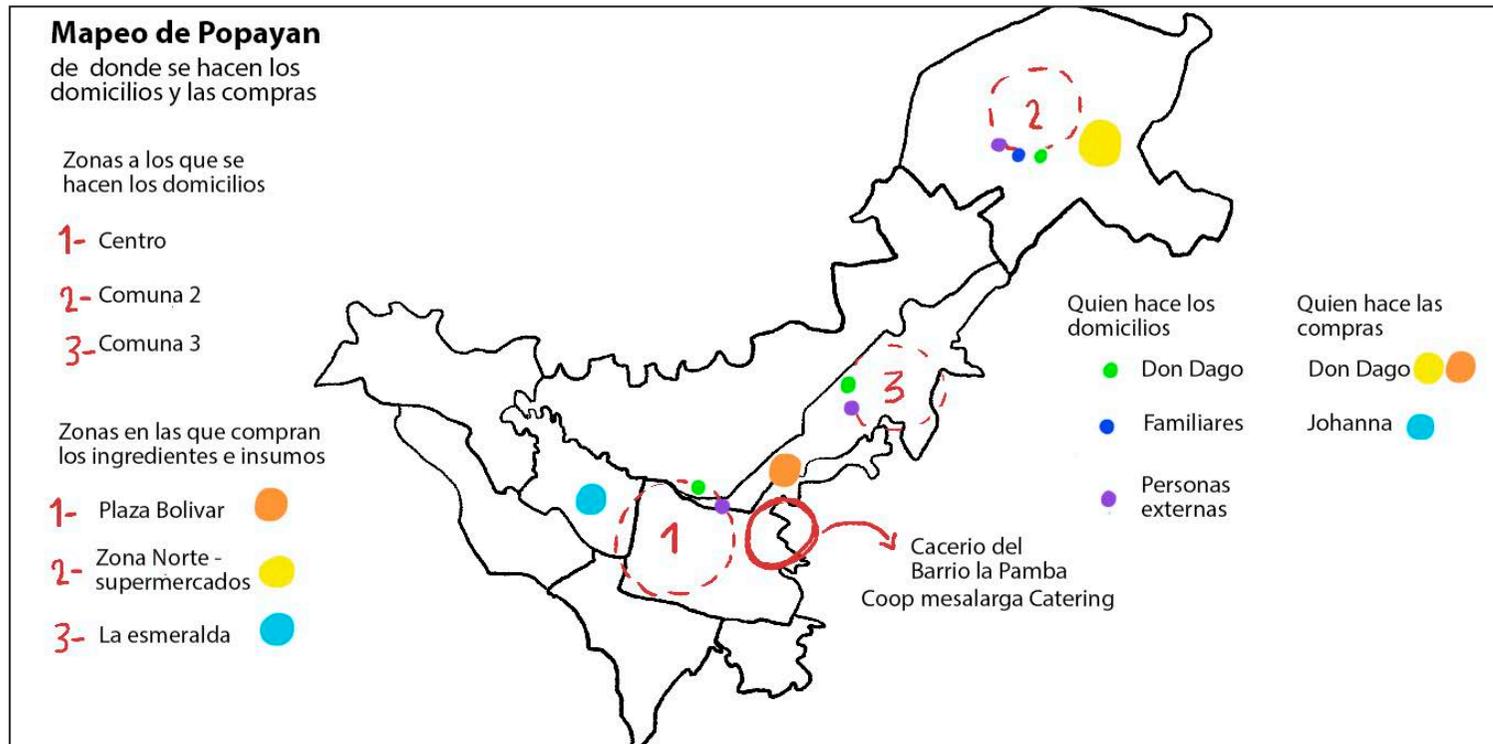
Jacqueline

Jhonatan

Jennifer

Cocineras tradicionales
Coopmesalarga Catering

Dinámica de entrega

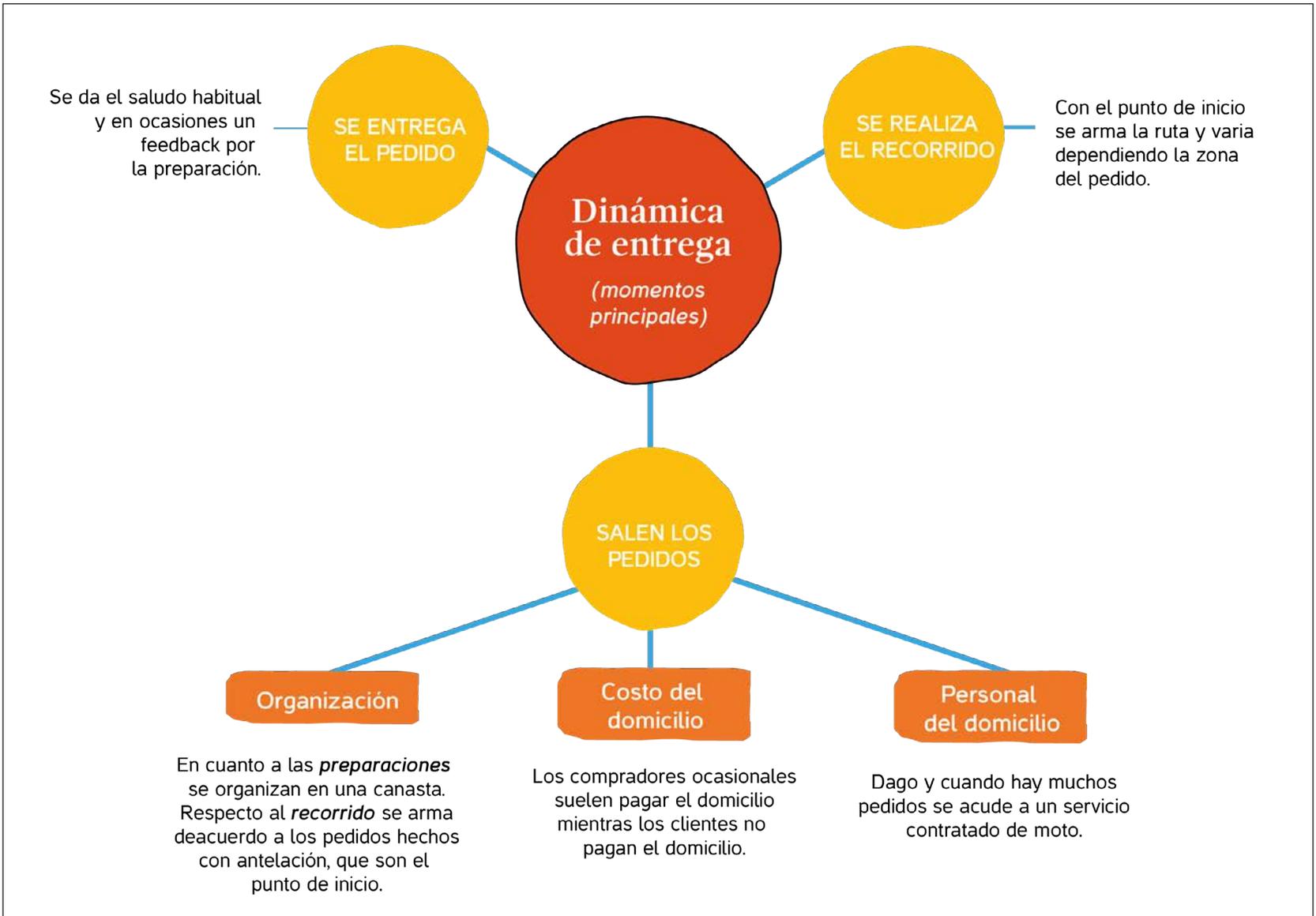


Cartografía 3. Este esquema expone las principales zonas de la ciudad donde se entregan los domicilios.

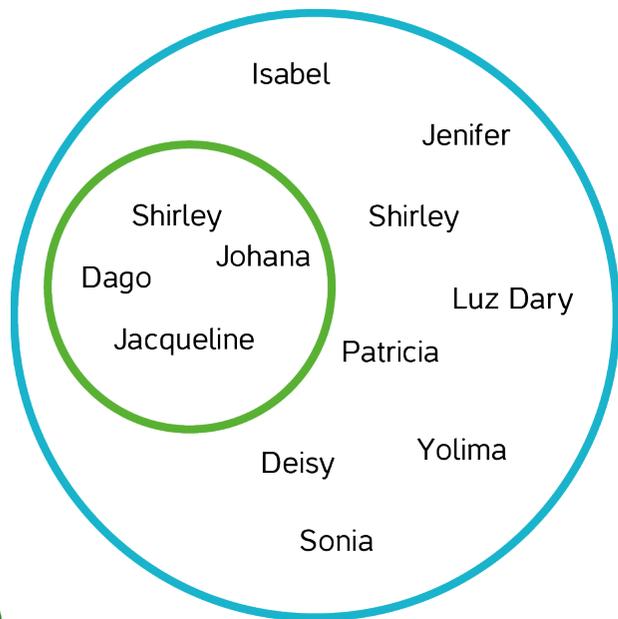
Teniendo en cuenta que Coopmesalarga Catering vende sus almuerzos y fiambres a domicilio, necesitan de personas que ayuden con las diferentes entregas que tienen que hacer a los distintos sectores de Popayán. Don Dago es quien entrega los domicilios, el suele tomar los pedidos de personas que distingue, pero en algunos momentos, la cantidad de pedidos aumenta, lo que hace necesario involucrar a personas que entregan domicilios como su método principal de trabajo, o también, personas que son familia de algunas de las cocineras.

En popayán, las principales zonas en las que se entregan los domicilios son:

- Centro de Popayán.
- Comuna 2
- Comuna 3



Esquema: Resumen de los momentos principales en la dinámica de entrega de Coopmesalarga Catering.



- Coopmesalarga Catering
- Coopmesalarga

Después de la reapertura de la Plaza de mercado del barrio Bolívar, Jennifer, Isabel Córdoba, y Yolima, continúan cocinando desde sus casas. Mientras que Shirley, Luz Dary, Deisy, Sonia y Patricia continuaron haciéndolo desde la galería del barrio Bolívar. A pesar de que el grupo esta segmentado por la crisis sanitaria, este continuó activo y en conjunto, participando en algunos eventos que se gestaron en la ciudad

En el mes de noviembre del 2020 las cocineras de Coopmesalarga Catering deciden continuar trabajando desde la galería Bolívar, este hecho significó la disolución del grupo de cocineras bajo el nombre de “Coopmesalarga Catering”. El proyecto se continuó trabajando desde la galería del barrio Bolívar con las mismas cocineras que en su momento fueron las integrantes de Coopmesalarga Catering (Jaqueline, Jhoana, Dagoberto, Shirley). Ellas pasaron a vender los platos culinarios desde sus propias cocinas en la galería, pero continuaron participando activamente en el proceso que veníamos desarrollando desde la Cooperativa Catering.

Luego de diagnosticar e identificar la información documentada en la fase de aproximación, decidimos junto con las cocineras que estaban trabajando con nosotros (Exintegrantes de Coopmesalarga Catering) socializar el proyecto “Descubriendo Sazones” a las demás cocineras de la Cooperativa Mesalarga del Barrio Bolívar, quienes en ese momento nuevamente estaban retomando sus labores en la galería después de varios meses de estar inactivas. Como resultado de esta actividad, las demás cocineras de Coopmesalarga se unieron al proceso que llevábamos en el proyecto y empezaron a participar de las actividades que comenzamos a desarrollar.

Las cocineras de
Coopmesalarga
que se suman al
proceso

Patricia

57 años, madre
oriunda de
Popayán Cauca.

Luz Dary

49 años, madre
oriunda de
Popayán Cauca.

Isabel

47 años, madre
oriunda de
Popayán Cauca.

Deisy

31 años, madre
oriunda de
Argelia Cauca.

Yolima

37 años, madre
Oriunda de
Piendamó Cauca.

Maria

60 años, madre
Proveniente de
Palmira / Valle.

Sonia

45 años, madre
oriunda de
Popayán Cauca.

Alba

48 años, madre
oriunda de la Vega -
Cauca.

Jennifer

33 años, madre
Proveniente del
Huila

ACCIÓN 5: RECORRIDO POR LA GALERÍA DEL BARRIO BOLÍVAR

Descripción

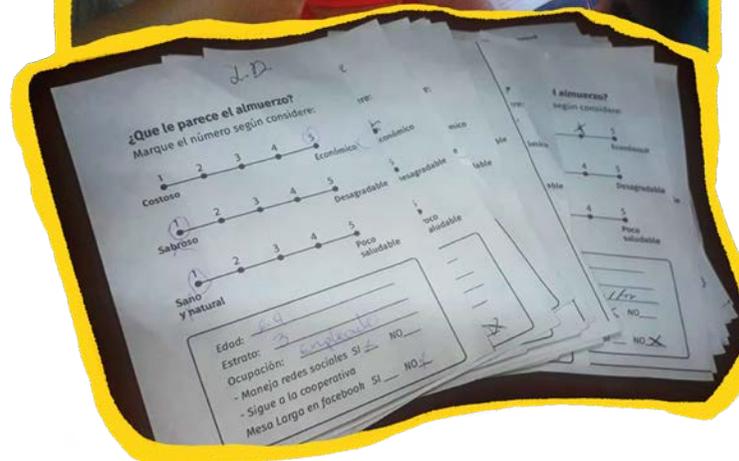
Teniendo en cuenta la integración de las cocineras de Coopmesalarga al proceso del proyecto (Sonia, Luz Dary, María Soreida y Jennifer), se hace necesario internarnos en su entorno de trabajo para conocer al público que visita sus cocinas en la galería del barrio Bolívar, con el fin de identificar que tanto conocen sobre las cocineras tradicionales de Coopmesalarga y sus motivaciones para consumir los almuerzos que ellas preparan.

Dinámica de la acción

Usando la herramienta del diferencial semántico, nos acercamos a los comensales con una serie de preguntas sobre su conocimiento respecto a la existencia de la cooperativa de cocineras, si conocían su página en Facebook, que opinaban de sus preparativos culinarios, porque asistían a la galería para almorzar, entre otras. Al final, ubicamos una pequeña casilla de datos generales (edad, estrato, ocupación, manejo de redes sociales y conocimiento de la Fanpage de Coopmesalarga). En este proceso fue clave llegar a la hora pico de almuerzo de 12:00 a 1:00 pm y tardar menos de 1 minuto por persona para que la interrupción de su merienda no fuera una molestia.

Objetivo

Visitar las cocinas de Sonia, Jennifer, Luz Dary y María Soreida para acercarnos a los comensales y reconocer sus diversas opiniones sobre las cocineras y los almuerzos.



Muestra de personas

45 personas (comensales de los puestos
de las cocineras involucradas)

VISIBILIZACIÓN DE LAS COCINERAS DE COOPMESALARGA EN LA GALERÍA DEL BARRIO BOLÍVAR

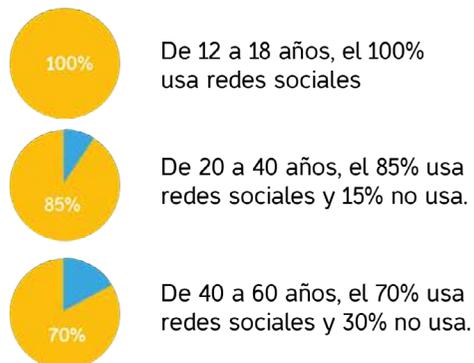
RANGOS DE EDAD

12 a 18 años (7%)

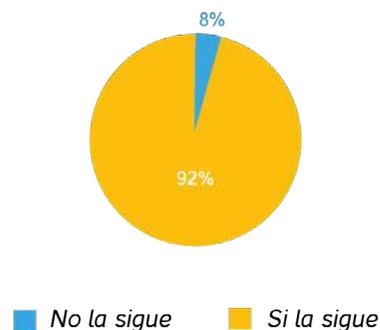
20 a 40 años (44%)

40 a 60 años (49%)

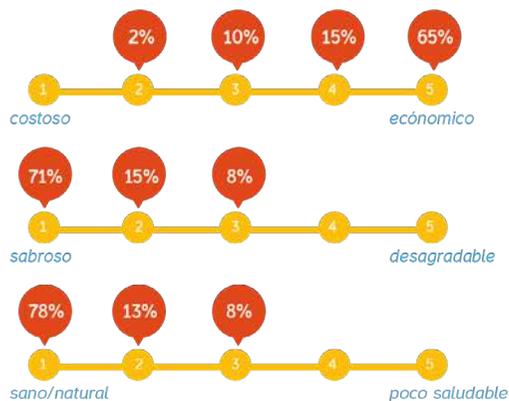
USO DE REDES SOCIALES



CONOCIMIENTO DE LA FANG PAGE



DIFERENCIAL SEMANTICO



OCUPACIONES

chofer
Ama de casa
Constructores
Varios oficios
Independientes
Estudiantes
Agricultores
Profesores
Comerciantes

OPINIONES



"Tiene muy buena sazón es económico, cocinan muy rico y vengo aquí desde hace mucho tiempo. Conozco a Doña Sandra (Maria Soraida) hace más de siete años. Siempre he almorzado aquí"



A la galería del barrio Bolívar llegan personas de diferentes índoles desde los estratos 1,2 y 3 hasta los 4,5,6 pues este es un lugar pluriétnico que aguarda diversidad de sazones y sabores para aquellos que deseen disfrutar una rica preparación tradicional y caucana. Estos almuerzos son preferidos por los comensales por su economía y sabor saludable, siendo las cocinas mayormente visitadas por personas de 40 a 60 años de edad.

En cuanto al uso de las redes sociales, el porcentaje en los tres rangos de edad supera el 70% pero respecto al conocimiento que tienen sobre la página en Facebook de Coopmesalarga, es muy bajo, pues, hasta quienes tienen una cercanía con las cocineras tradicionales, desconocen de su actividad en lo digital y que existe una cooperativa.



DIAGNÓSTICO

Objetivo 2

Diagnosticar las prácticas, dinámicas y los escenarios de acción de las cocineras pertenecientes a Coopmesalarga Catering, para acercarnos a sus procesos comunitarios y culinarios.





La información documentada en esta primera fase de aproximación, nos permitió conocer el proceso comunitario que realizan las cocineras de Coopmesalarga, sus diferentes dinámicas y prácticas en torno al oficio de la cocina tradicional, a través de cinco acciones y herramientas aplicadas las cuales constan de:

- 1. En la acción de Observación de Procesos y la herramienta de compilación y documentación** para acercarnos al espacio de la comunidad.
- 2. En la Charla con las Cocineras y la herramienta del diálogo** para conocer sus historias de cocina, experiencias de vida, dificultades en el trabajo y comunicación con sus clientes o seguidores.
- 3. En Mapeando la Cocina y las herramienta de diálogo, compilación y documentación** para conocer sus dinámicas de trabajo y organización.
- 4. En Conociendo la Sazón y las herramientas de diálogo, compilación y documentación** para adentrarnos en su cocina, trucos y sazones.
- 5. En el Recorrido por la Galería del barrio Bolívar** para acercarnos a las perspectivas de los comensales en las cocinas de Sonia, Luz Dary, María Soraida y Jennifer.

PUNTOS CLAVE

Las experiencias de las cocineras que habla sobre quienes son ellas.

Los trucos y saberes culinarios que habla de lo que hacen ellas.

El contacto y las conversaciones con los clientes, comensales y seguidores de las cocineras que habla sobre lo que saben de ellas.

A partir de esta información, identificamos ciertos puntos claves e importantes que pudimos abordar desde nuestro proyecto, así mismo, nos permitió diseñar una estrategia de comunicación enfocada en la visibilización de las cocineras, ya que esta, es su principal problemática.

En este sentido, categorizamos la información y definimos los siguientes escenarios¹⁸ de acción: *Procesos culinarios, historias de las cocineras y visibilización actual de las cocineras.*

Procesos culinarios: La actividad de documentación que realizamos con las cocineras, nos permitió entender que sus preparaciones culinarias, trucos, recetas y saberes, tienen un valor muy importante para nuestra cultura y, por lo tanto, consideramos que debe ser mostrado a las personas para que se visibilice la gastronomía de nuestra ciudad. Sumado a esto, las cocineras de Coopmesalarga, no cuentan actualmente con algún tipo de contenido que recopile sus propios saberes y procesos culinarios, tampoco se han gestionado actividades desde la cooperativa para documentar y crear memoria de los preparativos y técnicas culinarias de las cocineras tradicionales.

Historias de las cocineras: Uno de los enfoques importantes del proyecto *Descubriendo Sazones*, es visibilizar las personas que están detrás de la comida tradicional que se vende en la galería del barrio Bolívar. Las cocineras de Coopmesalarga no son únicamente portadoras de los saberes culinarios ancestrales, ellas también tienen algo para contarle a las personas sobre sus vidas, sus habilidades, sus experiencias e historias que han definido su vida alrededor de la cocina tradicional. Es importante abordar las his-

torias de las cocineras porque consideramos necesario que las personas conozcan sobre ellas, de donde provienen, como aprendieron su oficio o porque les motiva continuar preparando la comida tradicional que se vende en las cocinas de la galería del barrio Bolívar.

Visibilización actual de la cooperativa: Después de conocer la visibilización actual de las cocineras¹⁹, identificamos que hace falta más apoyo para ellas en cuanto al manejo de la plataforma de Facebook para mostrar sus procesos culinarios. Sumado a esto, las actuales restricciones de la pandemia, han impedido que las cocineras no puedan asistir a los eventos gastronómicos que se realizaban regularmente en la ciudad, estos eventos servían como espacios para la visibilización de la cooperativa y sus productos. Para abordar este proceso no solo tenemos en cuenta los medios digitales sino también, el espacio donde ellas trabajan actualmente y cómo podemos crear una estrategia para que las personas que asisten a la galería puedan conocer más sobre las cocineras.

¹⁸ Morales(2004). Pág 11, nos dice que “Muchos consideran que un escenario es una especie de ficción en la que se “opina” sobre lo que puede pasar. Nada más lejano de la verdad. Los escenarios se desarrollan con base en técnicas específicas, y el diseñador debería conocerlas –al menos las principales– para poder seleccionar las más adecuadas al caso.” En nuestro proyecto los escenarios obedecen a los puntos clave o características importantes en la documentación realizada.

¹⁹ Véase las páginas 47 y 81 para ver los esquemas de visibilización en Catering y la Galería Bolívar.





PROFUNDIZACIÓN

Objetivo 3

Diseñar un plan de acción en conjunto con las cocineras que permita el desarrollo de la estrategia comunicativa para la visibilización de sus procesos.

Plantear una estrategia consiste en estar consciente del lugar al que uno va y como pretende llegar ahí. El propósito de tener una estrategia es asegurar que las actividades permanezcan pegadas a la realidad con respecto a las restricciones de tiempo, recursos, etc. dentro de las cuales tiene que trabajar el equipo de diseño. Morales (2005, pág 83)

Desde los primeros acercamientos con las cocineras tradicionales en la fase de aproximación, el diálogo y la observación fueron tácticas claves que nos permitieron proponer acciones de documentación acordes al contexto de las cocineras y que no interfirieran en sus flujos de trabajo cotidianos. El desarrollo del proyecto tuvo que adaptarse muchas veces a las diversas situaciones que ocurrían en el marco de la crisis sanitaria por el covid 19 y continuar su proceso desde una posición mediadora con la comunidad, teniendo presente que estas circunstancias delimitarían la forma y el alcance de la estrategia a proponer, donde tendríamos que encontrar la manera de conseguir los objetivos planteados frente a esas condiciones.

La estrategia propuesta se caracterizada por llevar rasgos cualitativos, es decir, los datos recolectados se hacen a través de herramientas y acciones que hacen énfasis en la comunicación con el grupo de cocineras a través de charlas, observación directa y mapeos a través de recorridos. Estos datos se transforman en un cúmulo de información que nos ayuda a definir los principales temas a abordar; *procesos culinarios, historias de las cocineras y visibilización actual de la cooperativa*. Los respectivos temas identificados se traducen a escenarios²⁰ de acción porque son apuestas que se construyen a partir de un trabajo de campo previamente realizado sobre un conjunto de procesos y de per-

sonas teniendo en cuenta sus características más importantes²¹ y la forma en cómo estas se comunican.

²⁰ Un escenario es una especie de ficción en la que se “opina” sobre lo que puede pasar. Nada más lejano de la realidad. Los escenarios se desarrollan con técnicas específicas, el diseñador debería conocerlas, al menos las principales para poder seleccionar las más adecuadas al caso” (Morales, 2005, pág.111).

²¹ En Morales, 2005, pág 112 nos dice que “hay características dominantes que parecen persistir bajo cualquier escenario, A estas las llamamos elementos predeterminados [...] otro aspecto lo llamamos fuerzas directrices [...]” para el caso del proyecto, los escenarios de acción se acogen bajo las características más importantes de la comunidad que ayudan a definirlos.



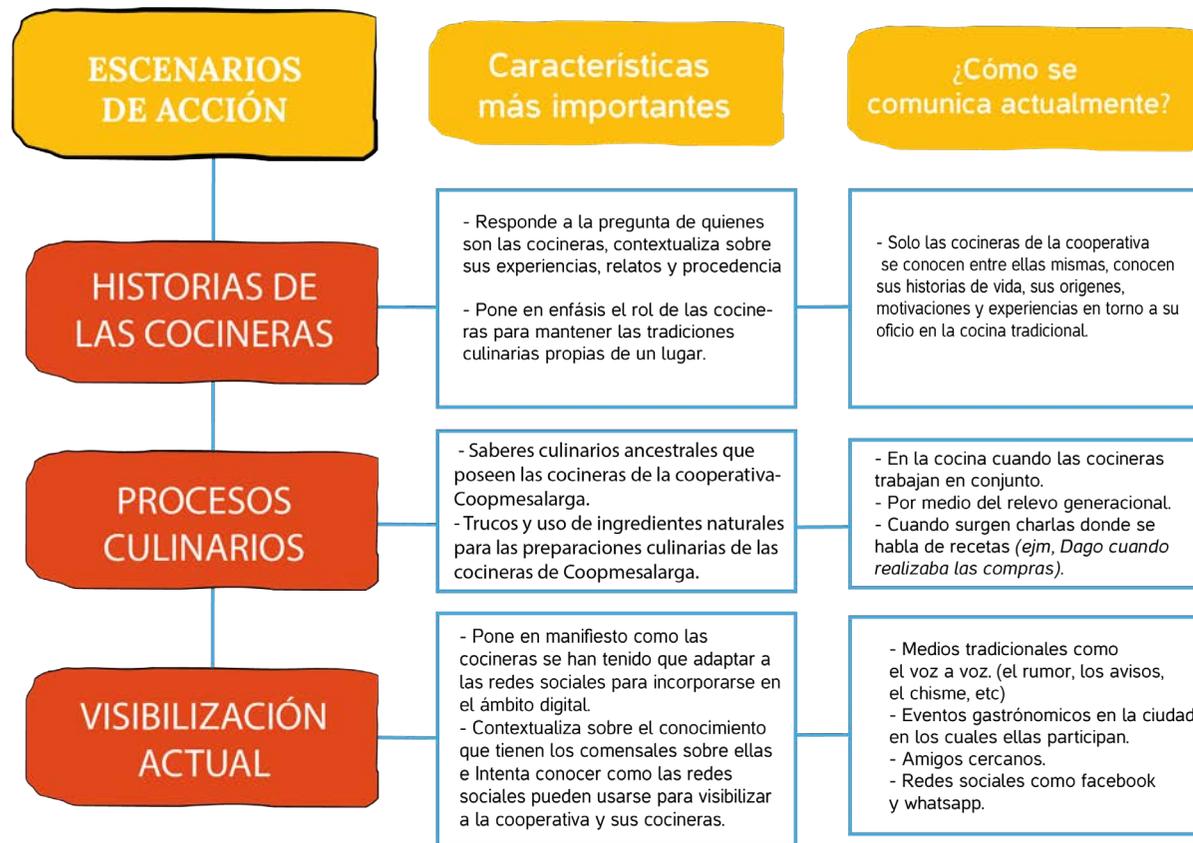


Diagrama: Resumen de los escenarios de acción identificados en el diagnóstico.

De acuerdo al diagrama anterior se identifica una directriz²² que responde la pregunta ¿Cómo es la comunicación actual en estos escenarios identificados? sin embargo, para explorar un escenario de acción es necesario proyectarlo y para ello nos preguntamos ¿Cómo se puede apoyar esta comunicación desde el diseño gráfico y enfocarla a la visibilización de las cocineras de Coopmesalarga?. Para ello acudimos a la *lluvia de ideas* como herramienta de ideación y pactamos con la comunidad propuestas de interfaces

que involucraran al grupo para que se beneficie la mayor cantidad de personas y no generar rupturas en sus lazos y procesos comunitarios.

²² En Morales, 2005, pág 112 nos dice que “hay características dominantes que parecen persistir bajo cualquier escenario, A estas las llamamos elementos predeterminados [...] otro aspecto lo llamamos fuerzas directrices [...]” para nuestros escenarios de acción estas se acogen bajo las características más importantes que ayudan a definirlos.

Propósito	Propuesta	deseable cultural y social	factible tecnológicamente	viable recursos económicos
Identificación de las cocineras como grupo perteneciente a la cooperativa COOPMESALARGA en eventos a partir del uso de elementos referentes a la cocina tradicional.	Delantales con nombre de la cooperativa que incluya ingredientes usados por las cocineras tradicionales	Cocineras y cooperativa	diseñado por equipo de trabajo	Diseño sencillo y estampado a un color
Vincular a las cocineras con el uso de redes sociales (facebook) para que publiquen contenido sobre sus cocinas y preparaciones.	Taller y plegable explicativo con las cocineras sobre la publicación de imágenes en facebook.	Cocineras y cooperativa	si se realiza con una sola cocinera.	Costos de transporte
Hacer una memoria de las cocineras, en donde se aborden sus procesos culinarios.	Catálogo que permita conocer sus experiencias de cocina y preparaciones favoritas.	Cocineras y cooperativa	diseñado por equipo de trabajo	1 sola copia impresa.
	Crear un recetario de platos con fotografías.	Cocineras y cooperativa	si se cambia la fotografía por ilustración	1 sola copia impresa.
	Videos cortos con cada uno de los procesos culinarios y documentarlo en una memoria audiovisual.	Cocineras y cooperativa	desgastante por el tiempo de grabación	equipo de grabación
Muestra al público de los procesos de las cocineras en el espacio de la galería Bolívar.	Presentación con video beam y carteles en que se muestren los procesos de las cocineras.	Cocineras y cooperativa	poco espacio sin movilidad e insumos técnicos	impresión y montaje de los carteles (varios)
Promover insumos como mesas, sillas o lockers en el espacio de trabajo de catering para facilitar el trabajo de las cocineras.	Creación de mobiliario para colaborar en su organización.	Cocineras y cooperativa	hecho por persona externa	materiales y pago a la persona externa
Muestra al público en los eventos gastronómicos	Piezas y elementos gráficos en los stand de las cocineras.	Cocineras y cooperativa	cancelación de eventos por covid	impresiones y pendones
		● VIABLE CON LIMITACIONES	● DIFÍCILMENTE VIABLE	

Tabla de propósitos y propuestas





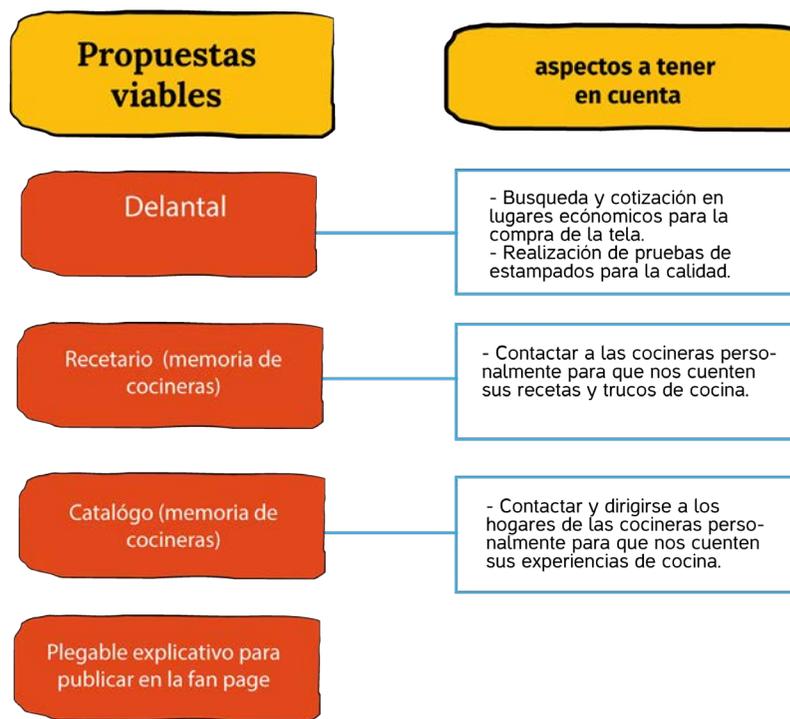
La tabla anterior analiza los propósitos y las propuestas de acuerdo a su deseabilidad (cultural y social) por las cocineras y cooperativa; la factibilidad en cuanto a los recursos tecnológicos por ejemplo los insumos, herramientas técnicas, personas capacitadas y disposición de tiempo y espacios. Por último la viabilidad de acuerdo a los recursos económicos²³ con los cuales se cuenta.

Las propuestas viables elegidas que se pueden desarrollar corresponden a los delantales, catálogo, taller explicativo y plegable; y recetario sin embargo necesitan adaptarse dentro de sus características factibles, económicas y viables para hacerse posibles y ejecutables; como por ejemplo la reducción en gastos económicos acudiendo a una sola impresión, el dirigirse a los hogares de las cocineras y la realización llamadas telefónicas con aquellas que no se encuentren en la ciudad para la recolección de información.

Para la propuesta del taller explicativo y el plegable sobre la publicación de imágenes en facebook que se desarrollará con las cocineras, se tendrá que contar con el apoyo y compromiso de una sola participante pues los tiempos de todas las cocineras son muy reducidos.

²³ Los criterios básicos de deseabilidad cultural, factibilidad técnica y viabilidad económica son tomados de los documentos y anexos del taller 8 Diseño Estratégico a cargo del profesor Mauricio Vega Zafrane del documento Programa de Educación continua en Gestión estratégica de la inteligencia empresarial, nivel básico: Interfaz de referentes Externo / Interno, Diseño Estratégico, página 18.

En el siguiente cuadro se ejemplifican otros aspectos a tener en cuenta para la realización de las propuestas elegidas:



Una vez definidas las propuestas viables se realiza una reunión y consenso a través del diálogo con las cocineras en la cocina de Punto Patojo²⁴ de la galería del barrio Bolívar con el fin de llegar a acuerdos mutuos que beneficien a todos teniendo en cuenta los siguientes puntos:

- Se pregunta a las cocineras si autorizan la grabación de una entrevista donde ellas hablen sobre sus experiencias de vida en la cocina, historias e imaginarios; con el fin de traducir este contenido a un material gráfico que las incluye con cada una de sus preparaciones favoritas. Ellas aceptan la dinámica con la condición de que primero deberán aprobar los contenidos.

- Respecto a la propuesta de una memoria gráfica que recopile sus procesos culinarios, se decide con ayuda de Jacqueline Urbano incluir los preparativos del tamal, la rellena y la empanada de Pipián como platos fuertes. En cuanto a las bebidas y postres se incorpora al cocinero Dagoberto con “el sirope” y Jennifer con el postre de Limón. Se pacta con el grupo no incluir nombres personales en las recetas para evitar roces entre ellas y que este contenido quede abierto al público.

- En cada uno de los eventos gastronómicos que se realizan en la ciudad, se reconoce a las cocineras por su presentación y la renovación de sus delantales cada vez que asisten a un festival, por lo tanto, se acuerda la confección de un modelo de delantal para todo el grupo de cocineras que las identifique como cooperativa.

²⁴ Punto Patojo es un restaurante ubicado en la galería del barrio Bolívar donde las cocineras de Coopmesalarga hacen reuniones frecuentemente.

- Para reactivar la página en Facebook de Coopmesalarga es necesario elegir a una persona que administre, publique y haga seguimiento de los contenidos destinados a las redes sociales; para dicho proceso, se designa a la cocinera Jacqueline Urbano por su rol de líder y disposición de tiempo y compromiso.



Interfaz

Objetivo

Descripción

Historias con Sazón (Catálogo de cocineras)

Visibilizar y recopilar los relatos de vida, motivaciones y preparaciones culinarias de las cocineras de Coopmesalarga, partiendo de la información documentada en el proceso investigativo.

Historias con Sazón en la recopilación de historias de las cocineras de Coopmesalarga en las cuales nos compartieron el recorrido por su oficio, sus experiencias, motivaciones, imaginarios, platos favoritos y algunas de sus perspectivas frente a la cocina.

Sazones Locales (Recetario de procesos culinarios)

Generar memoria a través de la recopilación y visibilización de los saberes, técnicas y recetas de comida tradicional que preparan las cocineras de Coopmesalarga, enfatizando en el uso y preservación de ingredientes naturales en sus preparativos.

Sazones locales es recetario ilustrado que compila algunas de las preparaciones culinarias de las cocineras tradicionales de Coopmesalarga. Este recetario contiene importantes saberes ancestrales y técnicas únicas de las cocineras para preparar comidas típicas y tradicionales del Cauca.

Delantal (Interfaz gráfica de apoyo a la visibilización de las cocineras en eventos gastronómicos)

Generar distinción en la indumentaria de las cocineras tradicionales de Coopmesalarga, por medio de delantales con elementos gráficos relacionados a su cocina.

Las cocineras tradicionales son reconocidas en los festivales gastronómicos de la ciudad por su presentación en la indumentaria. Ellas acostumbran a renovar sus delantales en cada edición de los diferentes festivales a los que asisten.

Delantal (Interfaz gráfica de apoyo a la visibilización de las cocineras en eventos gastronómicos)

Guía paso a paso a las cocineras encargadas de publicar contenidos en la página de facebook de Coopmesalarga para reactivar este medio de comunicación.

El plegable se hace en base a los escritos del administrador de la página en facebook y va impreso para facilitar el proceso de publicación con el fin de evitar salir de la pantalla emergente del celular..

Concepto de diseño

La Galería (Popular)

En la galería del barrio Bolívar podemos encontrar una carga visual muy grande y particular que va desde elementos como los letreros, los colores de las frutas y los murales que caracterizan cada uno de sus espacios, pues tienen elementos que recogen a las personalidades que habitan y conforman la galería del barrio Bolívar.

La sazón

Está fuertemente ligada con el sabor, el color y textura de los platos culinarios que preparan las cocineras tradicionales. Estos se caracterizan por llevar, el achiote, (entre muchos otros ingredientes naturales) porque su color en la comida la hace más apetecible y es una alternativa natural a los colorantes artificiales que se consiguen comúnmente en el mercado. Los sabores y el olor de los platos que preparan las cocineras tradicionales de la galería Bolívar son llamativos y particulares, pues cuando están en el paladar se puede distinguir cada uno sus variadas sazones.

Cocina tradicional

La cocina tradicional se caracteriza por mantener las prácticas de las madres y abuelas de las cocineras. Lo cual no se halla solamente vinculado a sus procesos culinarios, sino también a los tipos de elementos que hacen parte, como: los manteles de las mesas, delantales, cucharas de palo, disposición de los platos, ingredientes etc.



Elementos visuales que se encuentran en la galería del barrio Bolívar



Las interfaces gráficas definidas se enmarcan dentro de un concepto de diseño coherente con el espacio y los elementos de las cocineras tradicionales; a su vez, este sistema de interfaces gráficas que conforma la estrategia de comunicación para visibilizar a las cocineras de Coopmesalarga, responde a unos criterios de diseño gráfico que nos permiten tomar las decisiones pertinentes con respecto a lo que se quiere mostrar de las cocineras y sus procesos culinarios.

Criterios de Diseño Gráfico

Uso de una narrativa que por medio de un lenguaje coloquial y cercano genere fácil comprensión de los contenidos dispuestos en las interfaces, este lenguaje, debe ser una extensión de la forma en que las cocineras de la galería cuentan sus historias y sus procesos culinarios.

Lo popular tiene que evocarse por medio de la ilustración la cual debe tener aspectos característicos del espacio como la textura, las formas, los colores y las tipografías que adornan cada una de las paredes y letreros de la galería, así mismo, hacer tratamiento de fotografías que plasmen la esencia de la galería en cada una de las piezas a diseñar.

Las interfaces gráficas deben funcionar tanto en soporte físico como en medios digitales, buscando así, llegar a un número amplio de personas que lean los contenidos y puedan conocer a las cocineras y sus preparativos culinarios.

Elementos gráficos



El **Collage** es clave en la propuesta gráfica de este proyecto, porque busca representar lo popular, entendido desde las diferentes mezclas de elementos y colores que hacen parte de la galería del barrio Bolívar.



La **ilustración** como recurso gráfico que nos permite plasmar características del espacio físico y la esencia que este tiene. Las formas, texturas y colores que componen el ambiente de la galería del barrio Bolívar fueron nuestra inspiración para generar un estilo de ilustración que evocara los colores y frescura de los ingredientes y preparativos culinarios de las cocineras tradicionales.



CROMÁTICA

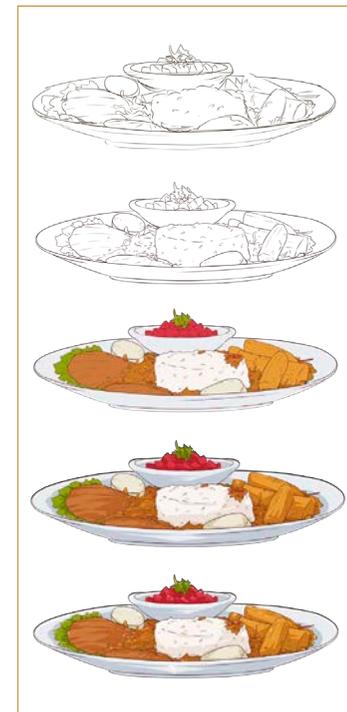
- Murales Galería
- Interiores Galería
- Degradados

Procesos de creación

Resultados finales



Diferentes estilos



Se añaden detalles haciendo que las pinceladas sean visibles, dando así una textura a la ilustración.

Referentes gráficos

Buscamos referentes de ilustración enfocada en gastronomía típica donde se mantuvieran los elementos característicos de los platos, de manera que fueran fácilmente reconocibles. Cabe aclarar que para las piezas gráficas, también contemplamos la idea de usar fotografías como recurso visual que permite cercanía con los platos culinarios de las cocineras, pero esto no fue posible porque la mayoría de las cocineras no contaban con la disponibilidad y tiempo necesario para preparar cada uno de sus platos y fotografíarlos dado a los tiempos que teníamos.



Ilustración gastronómica de Soma Difusa



Ilustración de Eddie White



Mural en la galería del barrio Bolívar

PLAN DE ACCIÓN

INTERFAZ

HERRAMIENTA

ACCIONES

TIEMPOS

Catálogo

Fotografías
recolección
de testimonios
maquetación



Recetario

Diálogo
y compilación

Charlando
con las
cocineras

Recolección
de recetas
maquetación



Plegable
Guía

Reunión con
Jacqueline
maquetación



Delantal

Ideación

Construcción
del prototipo
del delantal
y gráfica

Cotización de
tela y estampado
diseño del prototipo



 Equivale a 1 semana



PIEZAS DE DISEÑO



Interfaz: Catálogo ¿Cómo se configura?

CRITERIOS

- La información consignada en el catálogo debe permitir conocer sobre el origen, experiencias, motivaciones, imaginarios y plato favorito que representa a cada cocinera.
- Los relatos de las cocineras deben ser fieles a la forma en que ellas los contaron y se debe evitar modificaciones en su lenguaje.
- Las ilustraciones y la intervención fotográfica deben acompañar y complementar los relatos de las cocineras para hacer la lectura más amena y atractiva.

USO

En soporte físico para su muestra en eventos gastronómicos.

De consulta y lectura en plataformas digitales

Como soporte físico y de memoria para las cocineras de Coopmesalarga

MATERIALES

Papel propalcote
Recursos para la encuadernación
(Pegante, hilo)

SOPORTE

Físico - Digital

ESTRUCTURA DE CONTENIDO

Portada
"Historias con sazón"

Datos de la cooperativa
y sus integrantes

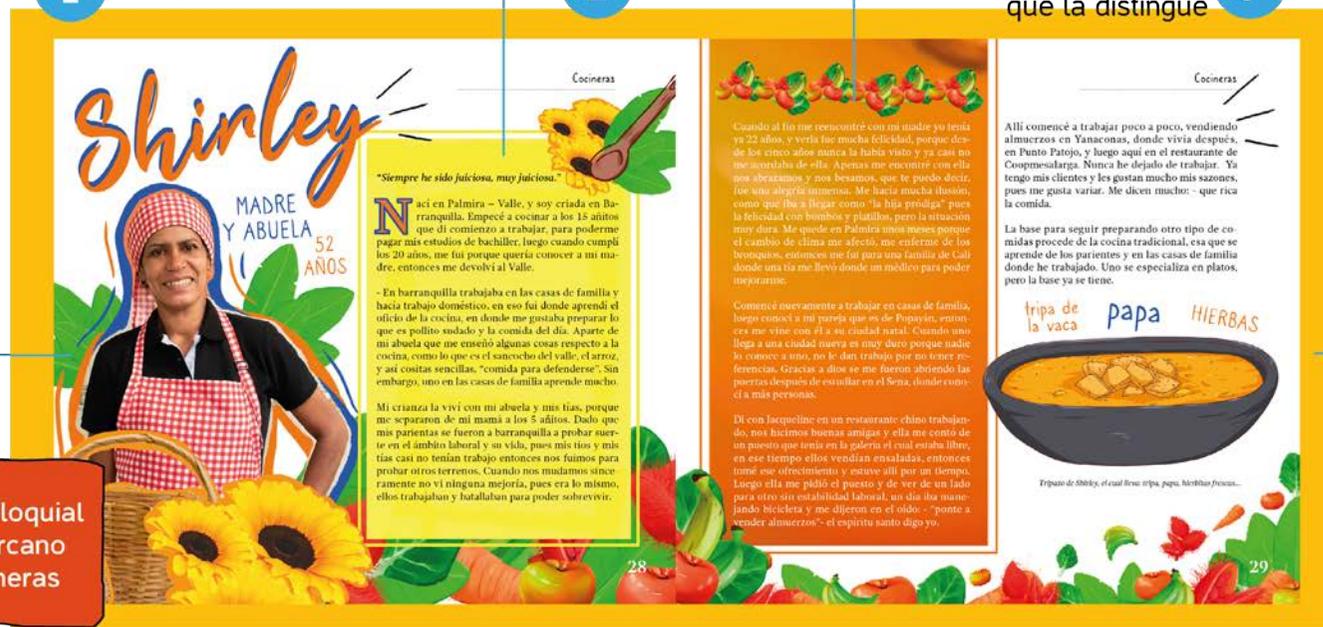
Secciones de cocineras

1 Fotografía

2 Historia

3 Preparación que la distingue

Lenguaje coloquial que sea cercano a las cocineras



Soporte físico en impresión papel propalcote



Interfaz: recetario ¿Cómo se configura?

CRITERIO

- La información de los procesos culinarios en el recetario, debe ser fácil de entender y visualmente atrayente.
- La ilustración debe cumplir la función de recrear gráficamente la información presentada en el texto, en el paso a paso de las recetas y trucos de las cocineras de Coop-mesalarga.
- Cada preparativo debe complementarse con una fotografía que muestre la forma real del plato culinario.
- En el lenguaje del contenido se deben incorporar frases y palabras propias a la jerga popular de las cocineras.

USO

En soporte físico para su muestra en eventos culinarios (una copia impresa de exhibición).

De consulta y lectura en plataformas digitales.

En soporte físico como memoria de conocimiento y trabajo de las cocineras.

MATERIALES

Papel reciclable.
Recursos para encuadernación (hilo, pegante).

SOPORTE

Espacio físico y espacio digital.

ESTRUCTURA DE CONTENIDO

Portada

Trucos de sabor y color hierbas / achiote

Recetas categorías:
De la casa (tamal)
Fritanga (rellena)
Bebidas (sirope)
Postres (limón)

Preparación e ingredientes

Paso a paso para explicar el proceso del plato

Fotografía de la preparación

1

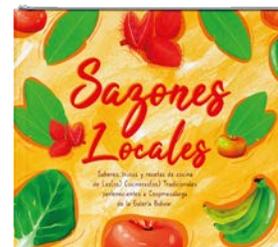
2

3



Paso a paso acompañado de ilustraciones

Soporte físico en impresión papel reciclable





El recetario es una sola copia impresa que actua como pieza de exhibición en stand de los eventos que participan las cocineras. Y es memoria de sus procesos culinarios en la cooperativa.

Mockup recetario, Sazones Locales (17 x 15 cm, 30 páginas)

Interfaz: Delantal ¿Cómo se configura?

CRITERIOS

- Los delantales de las cocineras deben contener frases coloquiales que usan ellas en su lenguaje cotidiano.
- El material para estampar los materiales debe ser económico, así como su técnica de estampado.
- El color del delantal, así como los diseños a estampar, deben ser aprobados por las mismas cocineras.

USO

En eventos culinarios donde las cocineras necesitan presentarse como Coopmesalarga.

Para protección ante derrames, manchas y suciedad.

Como elemento que identifica a cada cocinera como miembro de Coopmesalarga.

MATERIALES

Tela Estampado Rieta (cinta para amarrar el delantal)

SOPORTE

Físico

ESTAMPADO

Cocina tradicional

Oficio

Ingredientes

Cooperativa

hierbitas pal' sabor
achiote pal' color

COOPMESALARGA



achiote



tomate



cuchara
de palo

Lorem



decoraciones
de las cocinas

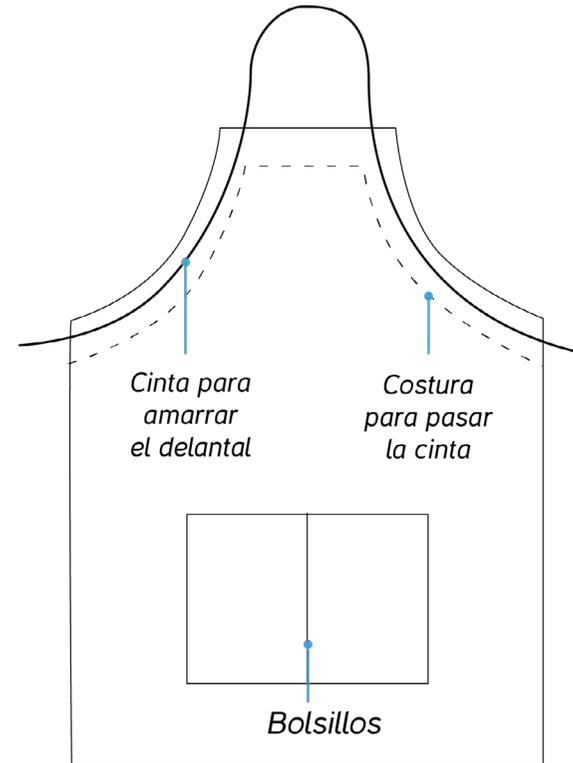


canasta



hoja
de plátano

DELANTAL



El color se define en la validación de las piezas donde se socializa la pieza, se somete a votación y se decide por el color negro.



Mockup delantal, tela dril negro (80 cm de largo, talla única cantidad 12)

Interfaz: plegable guía para publicar en la fanpage de la cooperativa

CRITERIO

- Que sirva como pieza de consulta para quien publique contenidos en la página de facebook de la cooperativa.
- La información debe estar detallada y estructurada de manera que no genere confusión y sea fácil de entender.
- Se debe estructurar el contenido partiendo de las mismas inquietudes que tienen las cocineras sobre la publicación de contenidos y manejo de su página en facebook.
- Que sirva como pieza gráfica de aprendizaje para las cocineras sobre la publicación de contenidos en facebook.

USO

Cada vez que la cocinera encargada de administrar la página de Coopmesalarga en facebook necesite publicar algún contenido de los preparativos.

MATERIALES

Papel Earth Pack (reciclable).

SOPORTE

Espacio físico (estar a la mano en caso de consulta)

Explicación: apuntes

1) Abro en Facebook
Voy a las 3 líneas de la esquina lado derecho y allí me aparece el menú "Publicar" y le doy en Copiar/pegar o CLIK.

2) Subo hasta mi perfil en título "Crea una publicación" y doy CLIK allí.

3) Voy a Foto Video y Selección o busco la Foto que quiero que se vea: y le doy en tócalo en la foto

Luego te doy en siguiente que esta en mano derecha y aparece haz un comentario sobre esta foto. le doy CLIK y aparece el Abecedario y escribo lo que quiero después escribir doy en Compartir al lado derecho me aparece unos títulos que dice Noticias, Promociona publicación. luego le doy CLIK en Compartir.

Para eliminar le doy en la publicación en los 3 puntitos y aparece eliminar y más. le doy en eliminar, y luego elimina o sino en Cancelar.

Plegable guía



Apuntes personales de Jacqueline Urbano (Administradora de la página en Facebook) en donde ella anota el paso a paso para subir las imágenes. Es su forma para recordar.

Construcción del plegable en base a los apuntes



Mockup plegable, impresión a doble cara / tiro y retiro, papel reciclable (36 x 22cm)

¿Quiénes son los clientes, comensales y seguidores?

En el proyecto Descubriendo Sazones el público se aborda en la fase de aproximación de la siguiente manera:

- En primer lugar, las entrevistas telefónicas que realizamos a los clientes de Coopmesalarga Catering²⁰ evidencian que la mayoría de ellos conocían la cooperativa mesa larga a través de su página en Facebook²¹ y por este medio decidían contactarse con las cocineras tradicionales. Otros clientes conocieron la página de la cooperativa porque buscaban sitios donde conseguir comida típica tradicional en Popayán y encontraron grupos dedicados a ello como el grupo “Cocinar y comer en Popayán”. A la fecha este grupo cuenta con 14.000 miembros activos que comparten recetas, publican contenido culinario, recomiendan restaurantes y hablan sobre cocina tradicional en Popayán y el Cauca.

- Otro punto fueron las encuestas online²² en la página de Facebook de la cooperativa, donde nos acercamos a los imaginarios, conocimiento e intereses sobre la cocina tradicional de los seguidores. Como resultado obtuvimos que este público conocía y había probado algunos platos de la cocina tradicional, pero no sabían mucho acerca de las cocineras ni sobre Coopmesalarga.

- Con las llamadas telefónicas a los clientes y las encuestas que realizamos a los seguidores de la página de Coopmesalarga en Facebook, se pudo determinar algunos aspectos geográficos y demográficos de las personas, entre estos aspectos encontramos el rango de edad, intereses, ocupaciones y conocimiento en cuanto a la Cooperativa Mesa-

larga²³, las cocineras tradicionales y sus preparativos.

-Por último, el acercamiento a los comensales que asisten regularmente a las mesas de la galería del barrio Bolívar reveló que eran muy activos en las redes sociales, sin embargo tampoco tenían mucho conocimiento sobre las cocineras y su cooperativa; pues estas personas asisten a la plaza de mercado principalmente por recomendaciones de amigos o porque trabajan en la plaza de mercado.

Características del público

Los clientes, comensales y seguidores de la fanpage son el público identificado el cual se caracteriza por ser activo en redes sociales (facebook) y poseer un amplio rango de edad entre los 25 a 50 años. Los cuales están interesados en los preparativos de la cocina tradicional, compartir recetas y experiencias relacionadas con la gastronomía local; siendo activos en redes sociales (facebook).



Clientes: Llamadas telefónicas y visibilización de coopmesalarga Catering.



Comensales: Visita a la galería (visibilización en la galería Bolívar).



Seguidores: Encuesta online y visibilización de coopmesalarga Catering.

²⁰ ²¹ Véase la página 48.

²² Véase la página 49

²³ Véase el siguiente link para conocer estos datos.

²⁴ Véase la página

²⁵ Véase la página

Cientes, seguidores y comensales

En su mayoría el público identificado se encuentra ubicado en la ciudad de Popayán, proveniente de diferentes barrios como Ciudad Jardín, Comuneros, Rosales, San Francisco, Brisas de Pubenza entre otros.



Llamadas telefónicas

¿Que piensan?

Las cocineras tradicionales se distinguen por sus platos preparados naturalmente.

Ocupaciones

Profesionales
Estudiantes
Comerciantes y
oficios varios

CLIENTES

20 -57 años

Interes culinario

Fiambre

- ▶ Donde vio a las cocineras

Grupos en facebook y fanpage

- ▶ Conoce a las cocineras y cooperativa

Si 90%

- ▶ Conoce la fanpage

Si 90%

+ interacciones



Redes sociales

¿Que piensan?

La cocina tradicional responde a la cultura culinaria heredada por nuestras abuelas.



Visita en la galería

¿Que piensan?

Las cocineras tradicionales se distinguen por sus platos preparados naturalmente.

Ocupaciones

Profesionales
Estudiantes
Comerciantes y
oficios varios

SEGUIDORES

20 -57 años

Interes culinario

Tamal y empanada

- ▶ Donde vio a las cocineras

Galería y redes sociales

- ▶ Conoce a las cocineras y cooperativa

Si 40%

- ▶ Conoce la fanpage

Si 40%

COMENSALES

20 - 60 años

Interes culinario

Almuerzos

- ▶ Donde vio a las cocineras

Galería

- ▶ Conoce a las cocineras y cooperativa

Cocineras Si 100%

Cooperativa Si 3%

- ▶ Conoce la fanpage

Si 8%

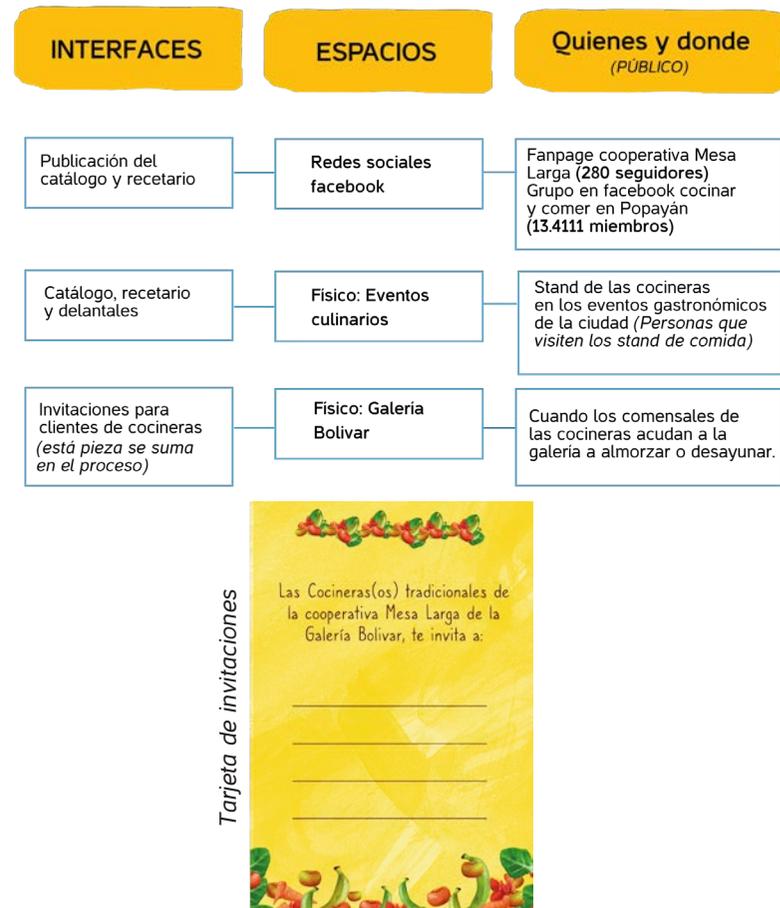
Personas que consumen los platos tradicionales	Rango y características	Uso de redes sociales	Conocimiento de las cocineras y fanpage
Comensales de la galería Bolívar (espacio físico)	40 - 66 años (49%) 20 - 40 años (44%)	70%	Sólo el 3 % sigue la fanpage
Clientes de las llamadas telefónicas	20 - 57 años	100%	A través de la cooperativa en la galería Bolívar y la fanpage
Seguidores de la fanpage	Cercanía a la cocina tradicional	100%	13 en la galería 5 en redes 6 en eventos

Funcionamiento de las interfaces gráficas en la estrategia de visibilización

De acuerdo a la información recopilada a partir de las llamadas telefónicas, encuestas y esquemas de la visibilización actual de Coopmesalarga Catering y la visita en la galería del barrio Bolívar se aprecia un rango de público principal de 40 a 60 años que cubre un 49% de las personas que consumen platos tradicionales caucanos, el uso de redes sociales por parte del público se aprecia en un 70% y se encontró que los seguidores de la Fanpage de Coopmesalarga, tienen una cercanía a la cocina tradicional y han visitado alguna vez la galería del barrio Bolívar para probar las preparaciones culinarias. Pero cuando se pregunta sobre: **¿Conoce o ha visto a las cocineras tradicionales?** los resultados se dividen entre la galería, redes y eventos. En el caso de las personas que acuden a la galería del barrio Bolívar, la mayoría no saben que las cocineras tienen una Fanpage o una cooperativa.

Se ubican 3 espacios principales, los cuales constan de la galería del barrio Bolívar, las redes sociales (Facebook) y los eventos gastronómicos de la ciudad. Sin embargo, se acogen principalmente las interfaces en los espacios de los eventos²⁵ y Facebook, mientras que para la galería del barrio Bolívar se trabaja con un set de invitaciones que se

entrega a las cocineras para que ellas las compartan a sus clientes e invitarlos a una actividad o evento donde también podrán mostrarles las otras interfaces (Catálogo, Recetario) pues, por cuestiones de tiempos y las restricciones por el covid-19 resulta difícil abordar este público en la plaza de mercado.



²⁵ Véase la página 46 para conocer los eventos gastronómicos que han participado las cocineras tradicionales.

Articulación espacios físicos y digitales

Las piezas desarrolladas dentro de la estrategia están destinadas a apoyar la visibilización de los procesos comunitarios y culinarios de las cocineras, tanto en espacios físicos y digitales; sin embargo, las páginas y grupos en Facebook, así como los eventos gastronómicos no actúan de forma separada, sino que convergen permitiendo que la información transite y se conecte.



El catálogo y recetario se soportan en ambos espacios a partir del prototipo impreso y el alojamiento digital en la plataforma ISSU.COM. Pero para que puedan interactuar se necesita la inscripción de un código QR, el cual se halla contenido en la contraportada de ambas interfaces.

Contraportada Catálogo



Contraportada Recetario



Es necesario que este código QR sea contenido en una interfaz a través de un soporte rectangular que **se desprende del catálogo y recetario** para facilitar el proceso de captura de imagen con el fin de acceder a los link de estas interfaces en la plataforma de lectura.

Interfaz: Soporte QR ¿Cómo se configura?

CRITERIO

Sirva para articular los espacios físicos y digitales en donde se halla el catálogo y el recetario.

FUNCIONAL

Uso como muestra para captura de imagen en los eventos (1 soporte para el catálogo y 1 soporte para el recetario).

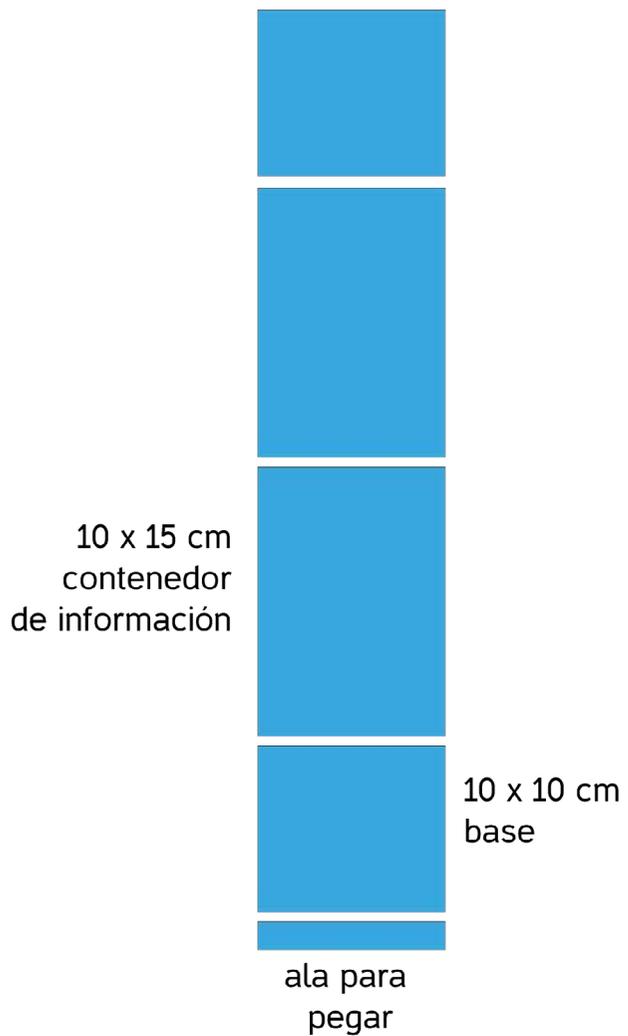
MATERIALES

Molde en papel para impresión

SOPORTE

Espacio físico

MOLDE DEL SOPORTE QR



Contenido
explicativo



Código QR



Uso de las redes sociales

Una de las debilidades principales que presentaba el equipo de Coopmesalarga Catering consistía en el poco conocimiento de sus miembros sobre el uso de las redes sociales para divulgar su proceso²¹, a pesar de que en el esquema de visibilización de catering²² se observa un flujo de publicaciones, este engloba en su mayoría a las preparaciones de Coopmesalarga Catering. Con la expansión del grupo de cocineras durante el proceso del proyecto, se hace necesario que las publicaciones busquen darle visibilidad a

las demás cocineras como: Deisy, Yhoana, Dago, Shirley, Yolima, Isabel Cordoba etc. Así mismo, es necesario que la interfaz (plegable guía), actúe como apoyo de información que ayuda al grupo de cocineras. Lo importante en los contenidos que para publicar no son la cantidad de imágenes que se puedan recolectar, sino que sean los **mismos actores** quienes se animen a participar del proceso fortaleciendo su cohesión y ampliando el espacio para el trabajo como comunidad.



²¹ Véase la página 44

²² Véase la página 47

APOYO DESDE EL BTL

La visibilización entorno a la estrategia comunicativa alberga canales cercanos a la comunidad como lo son las redes sociales, procurando los bajos costos en la realización de los delantales e intersectando los propios espacios de las cocineras como los eventos gastronómicos para su apropiación.

En (Morales. pág 131) nos habla de cómo se pueden usar técnicas de apoyo para la estrategia comunicativa y dice *“en este trabajo se mostrará una técnica sencilla, de fácil aplicación, pensada especialmente para el diseñador que no posee grandes recursos o ayuda de especialistas, como es el caso de proyectos para la mayoría de las pequeñas o microempresas, y es de utilidad para diseñar un nuevo producto, desarrollar una estrategia de comunicación, o bien para evaluar un objeto o estrategia ya existente”* y pone de ejemplo el estudio comparativo o benchmarking como apoyo en la estrategia que presenta.

Para el proyecto Descubriendo Sazones y teniendo en cuenta el contexto y las características propias de la visibilización se acoge (2015. Salazar. pág 21) *“el BTL que describe todas las actividades de marketing que no involucran la compra de medios tradicionales. Las comunicaciones BTL se han convertido en un importante componente en el desarrollo de la marca. Los BTL son actividades que permiten interactuar con un grupo objetivo de personas, estas actividades son desarrolladas en lugares con grandes afluencias de personas.”* Pues los ejes identificados y las piezas diseñadas corresponden a su distribución masiva, gratuita y cercana con

una comunidad interesada en que se conozcan sus procesos, saberes y experiencias. Y aunque el BTL responde al crecimiento de la marca sea de empresas o instituciones, en este escenario, se halla direccionado hacia una cooperativa en la cual más que la marca es la representación del trabajo comunitario y culinario de las cocineras de la galería Bolívar, puesto que es donde se construye la identidad de la comunidad. Siendo sus propios imaginarios y dinámicas como el uso de redes sociales, los procesos culinarios o participaciones lo que amplía y hace perdurable su oficio.

Además de la generación de piezas sustentables con el proyecto y la cooperativa desde el BTL se logra acaparar la atención de los medios masivos de comunicación en este caso el periodico Diario del Cauca en donde se concreta una cita el día 7 de abril de 2020²⁶ con la reportera Nazly Calambas para la entrega de las interfaces desarrolladas.

²⁶ Para mirar el reportaje véase la página 124



COCINAS DE LAS GALERIA

Grupo whatsapp
Llega al grupo cocina tradicional que hacen parte las(os) cocineras(os).



Captura de foto



Jacqueline publica en facebook y consulta el plegable por si tiene alguna duda.



En caso de que las cocineras deseen invitar a algún cliente a un evento y usar alguna pieza (están las invitaciones).

Las(os) cocineras(os) participarán activamente publicando sus preparaciones del día en la página de Coopmesalarga en Facebook

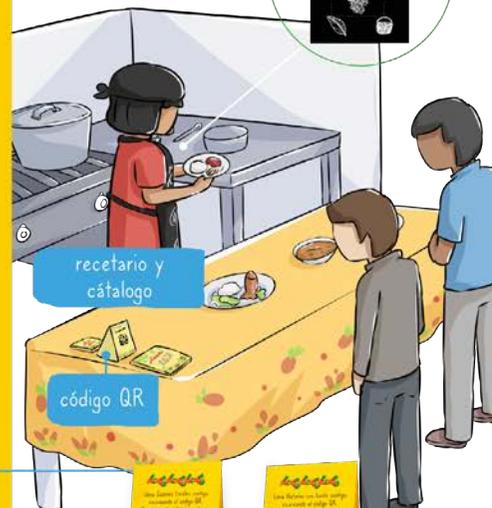
ESPACIO DIGITAL



EVENTOS CULINARIOS



Delantales que las ayuda a identificarse



recetario y catálogo

código QR



Recetario y catálogo linkeado en su fanpage

Las cocineras tendrán una muestra del catálogo y recetario para exhibirlo en su stand, como complemento estará una tablilla que contienen un QR que direcciona a estas interfaces donde se hallan alojadas en la plataforma ISSU.COM

Esquema funcionamiento de las interfaces gráficas en la estrategia de comunicación para la visibilización.



CULMINACIÓN

Objetivo 4

Valorar las actividades propuestas en el plan de acción para determinar el alcance e impacto de la estrategia comunicativa desarrollada con las cocineras de Coopmesalarga Catering.

VALIDACIÓN DE LAS PIEZAS GRÁFICAS CON LAS COCINERAS TRADICIONALES DE COOPMESALARGA

Después de diseñar los prototipos de las piezas gráficas, estas se socializan en una reunión con las cocineras tradicionales al interior de la galería Bolívar. Aquel día asistieron las cocineras Dagoberto, Sonia, Luz Dary, María Soraida, Patricia, Alba, Jacqueline y Yohana; que corresponden al 60% de las integrantes de Coopmesalarga, (Yolima, Deisy, Isabel, Shirley y Jennifer se comunicaron por WhatsApp). El objetivo de esta socialización, fue obtener retroalimentación sobre las piezas gráficas y sus contenidos por parte de las mismas cocineras de la cooperativa. La socialización consistió en mostrarle a las cocineras las historias del catálogo, el contenido del recetario, y la propuesta de los delantales, así mismo, se hace una lista de cocineras interesadas en participar aportando fotografías de sus preparaciones para publicarlas en el grupo de Facebook de la cooperativa.

Resultados

Como resultado de esta actividad, obtuvimos sugerencias, y correcciones en las piezas gráficas (Catálogo y Recetario), lo que nos permitió corregir los contenidos para posteriormente, publicarlos en las plataformas digitales (ISUU - Facebook). Con respecto a los delantales, las cocineras definieron entre todas el color de su indumentaria. Esta actividad fue muy importante para el proyecto porque nos permitió validar en conjunto con las cocineras todo el contenido desarrollado, y concretar el proceso de diseño de las piezas.





RESULTADOS



EVENTOS CULINARIOS

Dado la pandemia del covid-19, la validación de la estrategia comunicativa en los espacios físicos como los eventos o festivales culinarios resulta difícil por los decretos de la alcaldía²⁷ para salvaguardar y disminuir los casos de contagio por el presente virus. No obstante, las interfaces que componen este espacio, pertenecen y se entregan a las cocineras tradicionales y a la cooperativa mesa larga para que hagan uso de estas, en un momento oportuno.

²⁷https://www.wradio.com.co/noticias/regionales/decretan-toque-de-queda-en-popayan-del-31-de-marzo-al-5-de-abril/20210330/nota/4121916.aspx?fbclid=IwAR3qtpoctexx-TA-V18kfm81SapT8ihFoeCAhujk_uQbOadk8VN97xxLM-v8



Interfaces que componen los eventos

Interfaces: Recetario Sazones Locales, catálogo Historias con Sazón, delantal, invitaciones y QR para escanear.

CATALOGO

Recepción del catálogo *Historias con Sazón* en el grupo en Facebook de la Cooperativa Mesa Larga.



Interacciones en la plataforma ISSUU donde está alojado el contenido (Datos obtenidos de las estadísticas de ISSUU.COM)

355

Personas que han visto la publicación interactiva

200

Personas que han leído la publicación.

Países en donde se ha visto la publicación interactiva.

Colombia EE.UU
Alaska Perú
EE.UU Australia
Irlanda

Recepción del catálogo *Historias con Sazón* en el grupo en Facebook de cocinar y comer en Popayán.



RECETARIO

Recepción del recetario *Historias con Sazón* en la página de Facebook de la Cooperativa Mesa Larga.



Interacciones en la plataforma ISSUU donde está alojado el contenido (Datos obtenidos de las estadísticas de ISSUU.COM)

273

Personas que han visto la publicación interactiva

126

148

Personas que han leído la publicación.

Países en donde se ha visto la publicación interactiva.

México	Canadá
Colombia	Venezuela
España	Brasil
EE.UU	Irlanda
Alaska	Japón

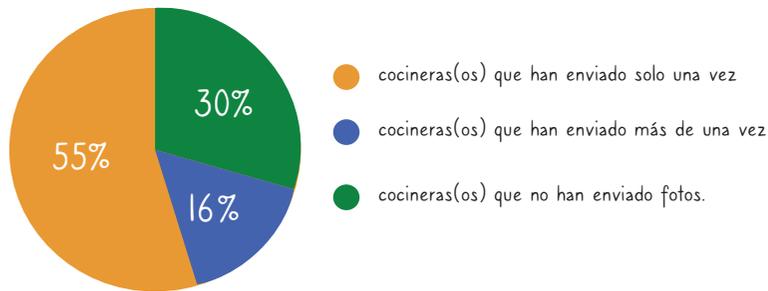
Recepción de *Historias con Sazón* en el grupo en Facebook de **Cocinar y Comer en Popayán**.



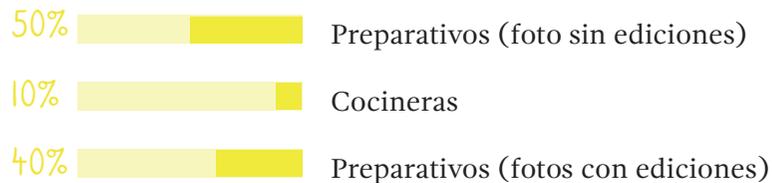
PIEZAS EN REDES

El grupo de whatsapp “cocina tradicional” permite que las cocineras se reúnan de forma virtual con el fin de subir y compartir fotos sobre sus preparativos, espacio de trabajo u oficio culinario desde sitios como las cocinas de la galería Bolívar, restaurantes propios o la cocina colectiva de Coopmesalarga.

Desde la fecha de creación de este grupo (23 de marzo de 2020) se han compartido cerca de doce imágenes que se publican en la página en facebook de la cooperativa Mesa Larga a través de Jacqueline Urbano, quien cumple el rol de administrar la fanpage para la activación y presencia en redes sociales.



TIPOS DE IMAGENES ENVIADAS



De acuerdo al tipo de contenido compartido en el grupo de whatsapp e interacciones de las imágenes en facebook, se muestran los siguientes datos:

26 Publicaciones en facebook desde el 23 de marzo 2020

1,6 Promedio de publicación por día a la semana

ALCANCE: PERSONAS QUE VIERON LAS PUBLICACIÓN

cada circulo naranja representa una publicación y su ubicación en la línea el rango de personas alcanzadas aproximadamente.



INTERACCIONES

reacciones, comentarios, veces que se compartio la publicación

5 veces
mínimo

58 veces
máximo

me gusta a la página
me gusta a la página

20
▲ 400%



CONCLUSIONES

El testeo previo con el público de seguidores, clientes y comensales para conocer su opinión respecto a las interfaces realizadas no se realiza porque este se centró en las cocineras, sin embargo en los resultados obtenidos en cuanto a comentarios, interacciones y lecturas al contenido se puede evidenciar sus opiniones al respecto.

El testeo previo con el grupo de seguidores, clientes y comensales para conocer su opinión respecto a las interfaces realizadas no se realiza porque este se centró en las cocineras, sin embargo en las actividades como encuestas, entrevistas en los comedores y análisis de sus comentarios en las redes sociales. Permiten verificar la usabilidad y efectividad de la comunicación y las piezas gráficas presentadas; así como, los sentires y opiniones sobre las cocineras y sus productos.

Socialización final con las cocineras tradicionales





El 07 de abril del 2021 se organizó una reunión con las cocineras de Coopmesalarga, para hacerles entrega de las piezas gráficas que fueron el resultado de todo el proceso investigativo y práctico que desarrollamos en conjunto con ellas. Con esta reunión, se dio por culminado el proyecto, se reflexionó sobre los logros alcanzados y las diferentes situaciones adversas que impidieron conseguir una mejor ejecución de la estrategia comunicativa para la visibilización de las cocineras tradicionales. Así mismo, tuvimos el cubrimiento del periódico Diario del Cauca²⁸ quien estuvo presente en esta reunión y realizó un reportaje sobre el proyecto Descubriendo Sazones para publicarlo en su edición impresa y digital del 09 de abril de 2021.

A mediados del 2019 nace el proyecto Descubriendo Sazones, nuestro primer paso fue aproximarnos poco a poco a las cocineras tradicionales de la galería del barrio Bolívar, su entorno y sus dinámicas. Al principio hubo poca aceptación y cooperación por parte de las cocineras, sumado a la dificultad que se tuvo para reunir las y proponer actividades de recopilación y documentación. Pero a medida que avanzamos en el proceso, desarrollando acciones y herramientas que nos acercaran más a ellas, aumentó su interés y colaboración en el proyecto, llegando a participar en el proceso creativo tomando decisiones en conjunto para la estrategia. Las acciones que ideamos para aproximarnos a las cocineras, se enfocaron desde el diálogo y se ejecutaron mediante las charlas y conversaciones informales con ellas; el chisme, las anécdotas, los chistes, las historias, y los trucos fueron algunas formas de comunicación que surgían cuando realizábamos una actividad con las cocineras. Este método de recopilar y documentar la información, fue el más propicio para que ellas se abrieran

hacia nosotros y nos contaran todo sobre sus historias, sus preparaciones secretas y sus saberes ancestrales. En el año 2020 tuvimos la crisis sanitaria del covid-19 lo que afectó el proceso que llevábamos con Coopmesalarga. Durante los meses de confinamiento decidimos continuar con el proceso que iniciaron las cocineras de Coopmesalarga Catering, gracias a su apoyo logramos adelantar el proceso que habíamos pausado y culminar la fase de documentación y diagnóstico del proyecto. A finales del 2020 las cocineras regresan a la galería Bolívar para continuar con sus trabajos en las cocinas, el proyecto Descubriendo Sazones decide continuar la fase de profundización y culminación en la galería Bolívar y ejecutar la estrategia comunicativa integrando a todas las cocineras que hacen parte de Coopmesalarga.

Descubriendo Sazones culmina con la recopilación y visibilización de los saberes, procesos y dinámicas de las cocineras tradicionales de Coopmesalarga, en un proceso inmersivo, donde se conocen las experiencias e historias de vida de las cocineras tradicionales y se participa en la preparación de los exquisitos platos culinarios que ellas ofrecen en las mesas de la galería del barrio Bolívar. La aceptación del proyecto, las piezas gráficas y los logros que se alcanzaron a obtener, fueron bien acogidos por las cocineras, quienes expresaron su gratitud frente a un proceso donde ellas tuvieron la oportunidad de participar, proponiendo ideas, co-creando y ayudando a construir una memoria de sus propias recetas e historias para la visibilización de sus procesos y productos culinarios ante el público en general.

²⁸<https://diariodelcauca.com.co/noticias/local/descubriendo-sazones-rescatan-la-memoria-de-la-cocina-tradic-674244?fbclid=IwAR3Y95qJp-tvKHS17YDhKgjSLtWYkWtfl8BXthFyvD-JfKqs21Mbhcrihl8>



Tercer pico de pandemia
Popayán se duplican contagios de Covid-19

En los últimos días, las autoridades médicas de Popayán dieron una alerta sobre el incremento de contagios por coronavirus en la ciudad, motivo por el cual se teme un tercer pico de contagios en la capital caucana. Según se conoció, en las últimas 72 horas el departamento del Cauca registró 139 nuevos casos de personas contagiadas por el Covid-19.

Tres muertos y un herido en Mondomo
Nueva masacre enluta al Cauca

Las víctimas de este nuevo episodio criminal son: Alirio Enriquez Gaviria, Duber Enriquez Gaviria, Mario Gómez y Wilmar Javier Pardo, de profesión arquitecto oriundo de Belalcazar.

Una nueva masacre presentada al Norte del Cauca dejó cuatro personas asesinadas y una herida. Según el informe de los entes judiciales, el hecho de sangre se presentó en horas de la noche en la vereda Cascabel, perteneciente al corregimiento de Mondomo, distante a 40 minutos del municipio de Santander de Quilichao. Las primeras versiones indican que varios hombres armados ingresaron a una finca y ultimaron a los ciudadanos quienes se encontraban deportando.

Via Diarista

Cocina tradicional ya tiene recetario



Solidaridad con las víctimas del conflicto

ver 7A

EDITORIAL

Una servidumbre es un gravamen u obligación que afecta un predio rural o urbano, que obliga a su dueño a cumplir al cobro

Estudiantes diseñan recetario en Popayán
‘Descubriendo Sazones’: rescatan la memoria de la cocina tradicional

En la plaza de mercado del barrio Bolívar varios diseñadores gráficos trabajaron durante dos años para realizar un importante proyecto en beneficio de las cocineras de la Corporación Mesa Larga.

Bajo la idea de fortalecer e incentivar la conservación de las tradiciones gastronómicas, un grupo de jóvenes universitarios decidieron apostarle a la realización de la tesis de grado en la plaza de mercado del barrio Bolívar, con la ayuda de la Corporación Mesa Larga, en cabeza de Martín Chicangana.



Inicio
 El grupo, conformado por Laura Alegría, Nestor Fernández y Diego Cabrer, se acercaron a Jaqueli



<https://diariodelcauca.com.co/noticias/local/descubriendo-sazones-rescatan-la-memoria-de-la-cocina-tradic-674244?fbclid=IwAR3Y95qptvKHS17YD-HkGjSlUWyKWtfl8BXthFyvD-JfKqs21Mbhchrih8>

LOGRO

La culminación del proyecto “Descubriendo Sazones” con las cocineras tradicionales desembocó en su publicación en los canales comunicativos del DIARIO DEL CAUCA, lo cual desde las propuestas realizadas a partir del BTL cumplen la función de llamar la atención de canales ATL para la difusión masiva.

EL DIARIO DEL CAUCA es un medio de noticias e información que se distribuye por el departamento Caucaño desde hace 5 años y se imprimen a diario más de 7000 ejemplares.



Sazonos Locales

Historias con sazón

Cocina Tradicional
Heridas por el calor,
acholote por el color
COMUNIDAD SALADORA

Cocina Tradicional
Heridas por el calor,
acholote por el color
COMUNIDAD SALADORA

Cocina Tradicional
Heridas por el calor,
acholote por el color
COMUNIDAD SALADORA



Conclusiones



1. Cuando iniciamos el proyecto con las cocineras tradicionales de la galería del Barrio Bolívar, tuvimos poca participación e interés de parte de las cocineras frente a la propuesta "Descubriendo Sazones" dado que, como ellas nos contaron: "anteriormente, algunos estudiantes habían trabajado con las cocineras pero los resultados no habían generado participación ni algún tipo de beneficio para la Cooperativa Mesa Larga". Esto se convirtió en un obstáculo al inicio de nuestro proyecto, sin embargo, a medida que ellas observaban el trabajo que realizamos creció su participación e interés en las diferentes actividades que propusimos.

2. Se generó un canal de interacción comunicativo a través de las redes sociales de WhatsApp y Facebook entre el grupo "Cocina Tradicional" y la página "Cooperativa Mesa Larga", demostrando que, el único lugar que reúne a las cocineras no son solo los festivales culinarios; sino también, el espacio virtual, el cual, dentro de las definiciones e interfaces que hemos generado conecta a: las cocinas (agente), el celular (herramienta) y la tarea de publicar.

3. Las interacciones del público en las plataformas digitales evidenciaron alcances de rangos regionales y particulares, pues las visitas a la página de Facebook, likes y comentarios provienen de personas cercanas a las cocineras como comensales, amigos o conocidos que han probado los platos de la Cooperativa y hacen parte de nuestro departamento y país. Por otro lado, en la plataforma digital ISSUU donde se aloja digitalmente el recetario y el catálogo, se logró una interacción de alcance internacional; de acuerdo a sus estadísticas, personas de países como: México, España, EE.UU, Irlanda, Canadá, Venezuela, entre otros, leyeron los contenidos digitales.

4. En los festivales culinarios las interfaces gráficas no se alcanzan a poner en práctica a causa de la crisis sanitaria por el COVID-19, sin embargo, queda registro y base del proceso generado para una oportuna ejecución o su continuación en futuros proyectos de diseño que trabajen con la cooperativa Mesa Larga.

5. El objetivo de visibilización se logra a través de los soportes físicos (impresos) y digitales que permiten difundir sus conocimientos y experiencias en la cocina. La receptividad del catálogo y el recetario en las redes sociales fue positiva. Añadiendo la publicación en primera plana del proceso realizado con las cocineras bajo el llamado de "Cocina Tradicional ya tiene recetario" en los canales comunicativos del Diario del Cauca; un medio informativo con un amplio alcance en el departamento del Cauca que permite compartir y llevar parte de su trabajo y lucha por la conservación de la Cocina Tradicional a nuestra región.

6. Para nosotros, la experiencia de trabajar con el grupo de cocineras tradicionales de Coopmesalarga fue un privilegio porque ellas nos brindaron la oportunidad de involucrarnos en sus procesos y dinámicas permitiéndonos conocer y entender el valor de su trabajo, además del gran aporte cultural que hacen a nuestra región desde la identidad culinaria. Como diseñadores gráficos reafirmamos nuestro compromiso social y ético con las comunidades de nuestro contexto acompañándolas en sus procesos y apoyándolas en la satisfacción de sus necesidades desde un sentido crítico y sensible con las dinámicas que rodean su entorno. Pues este proyecto surge en un proceso de búsqueda donde partimos de una idea que tuviera en cuenta la diversidad cultural y su implicación en los imaginarios, las formas de comunicación y las historias de los diferentes actores sociales.



LAS COCINERAS ACTUALMENTE



Jaqueline Urbano quien lideró la cooperativa Coopmesalarga Catering retomó su lugar en la cocina de Punto Patojo en la galería Bolívar y participó en el audiovisual de Creo en Popayán con La Cocina tradicional. Ahora está enfocada en sus propias preparaciones.



Yolima continúa preparando jugos desde su casa y con sus hijas. Ella espera la mejora del escenario culinario en Popayán para volver a los eventos gastronómicos.



Luz Dary no abandonó su cocina durante la crisis del covid-19 y continúa llevando su sazón a quienes la visitan en la galería del barrio Bolívar.



Sonia se mantuvo constante con su trabajo en la cocina tradicional incluso durante la pandemia. Sus ventas aumentaron con la crisis del covid-19.



Jennifer retomó poco a poco su cocina en la galería Bolívar, pues durante la pandemia trabajaba desde casa llevando domicilios a la plaza de mercado.



Maria Soreida tuvo problemas al iniciar la pandemia del covid-19 pero con los domicilios aumentaron sus ventas y no tuvo que abandonar su cocina.



Shirley cocina en el restaurante grupal de la cooperativa Mesa Larga y su método de trabajo no se vio tan afectado por el covid-19. Ella solía trabajar los fines de semana en la cooperativa Mesa Larga Catering.



Dago, quien integró la cooperativa Mesa Larga Catering continua cocinando desde casa y espera re abrir su restaurante llamado Tradición de mi tierra ubicado en Popayán que cerró por la crisis del COVID-19.



Patricia continua en su negocio de pescado y comida de mar ubicado en la galería Bolívar, le gusta ir a visitar a sus compañeras a las cocinas de la plaza de mercado.



Isabel Córdoba continúa sus preparaciones de postres en su hogar ubicado en el barrio los Hoyos de Popayán.



Alba también tuvo que abandonar su cocina en la Galería Bolívar y espera con ansias volver a retomar este lugar.



Yhoana quien integraba la cooperativa Mesa Larga Catering retomó sus prácticas de cocina.



Deisy pasó un tiempo en su cocina en la galería Bolívar pero por motivos personales y laborales tuvo que volver a Argelia, su pueblo natal.

RECOMENDACIONES

Un proceso de diseño no es lineal, pues los factores externos modelan cada una de las posturas, decisiones y acciones que se piensan realizar. El proyecto Descubriendo Sazones estuvo truncado principalmente por las diferentes condiciones que afectaron el medio, como por ejemplo la crisis sanitaria del COVID-19, la salud de los miembros del equipo, el tiempo y la disposición de las cocineras. Estos sucesos hicieron que obligatoriamente nos adaptáramos a las circunstancias para poder resolver cada uno de los problemas enfrentados.

Gran parte de las ideas y decisiones en el proyecto surgieron en los breves momentos que se tuvieron con las cocineras, porque su tiempo disponible era mínimo, así que, para poder acaparar estas instancias se necesitó de constantes visitas y charlas cotidianas para poder comprender el desenvolvimiento en su cotidianidad y su funcionamiento interno como grupo de trabajo. Porque en este contexto, el uso de herramientas como cuestionarios o encuestas no se logran adaptar al ritmo de trabajo de los actores. El hecho de generar un tipo de convivencia con las cocineras hizo que nuestra postura frente al proyecto y las personas se diera de forma honesta, responsable y seria, pues no solo estábamos accediendo a datos e información de ellas sino que, nos involucramos también en su estilo de vida porque el oficio de las cocineras es algo construido desde la niñez.

Antes de ver su producción, clientelas, consumidores, horas de trabajo o participaciones se necesitaba generar un vínculo con cada una de ellas porque esta es información que tiene relevancia cuando se está trabajando con una empresa, institución o ente administrativo. Pero al tratarse de una comunidad que se agrupó para subsistir con sus procesos culinarios en un espacio como la galería del ba-

rrío Bolívar construido en la periferia de la ciudad, con poca atención por los entes gubernamentales, es necesario trabajar desde las personas e involucrarse desde la manera en que ellos mismos gestionan sus procesos y hacen cada una de sus labores.

Este abordaje nos permitió acercarnos a una realidad de la ciudad, enseñándonos a ser flexibles y a ceder sin perder nuestro posicionamiento a partir del desarrollo de capacidades y actitudes para trabajar con el otro, sea con las cocineras o como equipo de diseño.

Lista de referencias

Bonsiepe, G(1993) *Del objeto a la interfase*. Las siete columnas del diseño. Ediciones Infinito. Bustamante. Argentina

Galán, B (2008) *Diseño y complejidad. Trabajo práctico de diseño estratégico con materiales del Delta Paraná*. Huellas, búsqueda en artes y diseño n°6. ISSN 1666-8197. Mendoza, Argentina. https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/2520/galanhuellas6-08.pdf

Gallego, M. (2017) *Diseño para la innovación social, Una aproximación a las prácticas del diseño en torno a la configuración de nuevas dinámicas productivas en la ciudad de Bogotá*. Tesis de Magister, Universidad Nacional de Colombia. Bogotá, D. C., Colombia

Gálvez Abadía, Aída. (2013). *Fortalecimiento de La Red de Señoras Cocineras de La Plaza de Mercado del Barrio Bolívar “Mesalarga”*. 1013140/RG.2.2.14704.97284. Ministerio de Cultura. ISBN 978-958-58224-0-5. Popayán, Cauca.

Gómez, T. García, A. (2015). *Investigación y diseño colaborativo para procesos de emancipación ciudadanos*. Revista de Estudios Globales y Arte Contemporáneo, Vol. 3, Núm. 1, 2015, 66-84. ISSN: 2013-8652. España <http://revistes.ub.edu/index.php/REGAC/index>

Ledesma, M (2013) *Cartografía del diseño social. Aproximaciones conceptuales*. Anales del IAA, 43(1), 97-106. ISSN 2362-2024. Argentina. <http://www.iaa.fadu.uba.ar/ojs/index.php/anales/article/view/107/95>.

Ledesma, M. (2003) *Diseño gráfico, una voz pública*. Editorial Argonauta. Argentina

Marchioni, M. (2013). *Espacio, territorio y procesos comunitarios*. ISSN:2007-9729 DOI: www.espaciostransnacionales.org . Espacios Trasnacionales. <http://espaciostransnacionales.org/wp-content/uploads/2014/10/9-Espacioyterritorio1.pdf>



Morales, L. (2004) *Diseño estrategia y tácticas*. Editores SIGLO XXI. México.

Salas, E (2018). *El BTL como acción de marca*. Revista Espirales. ISSN 2550-6862.

Salazar, D. (2015). *Diseño de un tarifario para medir el impacto de publicidad*. Universidad Tecnológica Equinoccial Facultad de Ciencias Sociales y Comunicación. Programa de Publicidad. Quito.

Sánchez, E. Restrepo, I. (2012). Documento de Trabajo. *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Ministerio de Cultura. Bogotá. <https://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/Pol%C3%ADtica%20de%20las%20cocinas%20tradicionales%20de%20Colombia/Documents/pol%C3%ADtica-julio%205%202013%20BBCC-%20final%20imprensa.pdf>

Stanfield, B. (2013) *El arte de la conversación enfocada, 100 conversaciones para acceder y optimizar la sabiduría del grupo en el entorno laboral*. Editor general R.Brian Stanfield. Toronto, Canada

Ulrich, Gianetti (2019) *El concepto y las metodologías de co-creación para la generación de innovación urbanas*. Encargo de Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit - Cooperación Alemana al Desarrollo Sustentable en México (GIZ) . Alemania https://www.researchgate.net/publication/330811380_El_concepto_y_las_metodologías_de_la_co-creacion_para_la_generacion_de_innovaciones_urbanas_Sistematizacion_bibliografica



