

# MIKHUNA: UNA RUTA GASTRONÓMICA A NUESTRAS MEMORIAS HISTÓRICAS

---

## *Los Autores*

- Germán Oyuela, *animador supervisor para recursos digitales*. **Código 0009-0002-5732-2417**
- Mónica Pineda, *directora de arte y animadora*. **Código 0000-0001-5626-9103**
- Camila Sánchez, *supervisora del desarrollo de experiencia y educación*. **Código 0009-0006-4640-8388**
- Manuela Segovia, *diseñadora editorial y de maquetación de piezas digitales*. **Código 0009-0006-3735-1244**

## *Resumen*

El proyecto "MIKHUNA" aborda la intersección de la gastronomía y la memoria histórica en la región Andina Colombiana. Su propósito es promover la cultura gastronómica, recuperar la memoria histórica y educar a través de la cocina. "MIKHUNA" se presenta como un puente entre la tradición y el futuro, explorando platos auténticos y sabores ancestrales.

Se prevé que "MIKHUNA" transforme la región andina colombiana en un destino turístico reconocido, fomentando el emprendimiento local y generando desarrollo económico sostenible por medio de un alimento tan emblemático como lo es el plátano. Este proyecto busca tejer relaciones sólidas entre la comunidad local y los visitantes, celebrando la identidad, la historia y el sabor únicos de la región.

***Palabras clave:*** Gastronomía, Memoria histórica, Turismo, Identidad, Cultura colombiana, Historia.

## *Abstract*

The "MIKHUNA" project addresses the intersection of gastronomy and historical memory in the Colombian Andean region. Its purpose is to promote gastronomic culture, recover historical memory, and educate through the culinary arts. "MIKHUNA" presents itself as a bridge between tradition and the future, exploring authentic dishes and ancestral flavors.

It is anticipated that "MIKHUNA" will transform the Colombian Andean region into a recognized tourist destination, fostering local entrepreneurship and generating sustainable economic development through the emblematic food of green bananas. This project aims to establish strong relationships between the local community and visitors, celebrating the unique identity, history, and flavors of the region.

**Keywords:** Gastronomy, Historical memory, Tourism, Identity, Colombian culture, History.

## ***Introducción***

La relación entre la gastronomía y la memoria es innegable. Los platos y las recetas tradicionales de nuestras regiones, a menudo tienen raíces profundas que van desde antiguas prácticas culinarias hasta eventos históricos. La comida no es solo una experiencia sensorial que satisface una necesidad básica, también puede ser una ventana a la posibilidad de preservar y transmitir historias, tradiciones y valores culturales.

El proyecto "MIKHUNA: Una Ruta Gastronómica a Nuestras Memorias Históricas" nace como una iniciativa comprometida con la promoción de la cultura gastronómica, la recuperación de la memoria histórica y la educación por medio del apasionante mundo de la cocina. A través de esta travesía culinaria, exploramos cómo la gastronomía no solo puede ser un atractivo turístico, sino también una vía para mejorar la sostenibilidad de comunidades, contribuir a la inclusión de grupos marginados y difundir conocimientos sobre la rica historia que cada plato representa. "MIKHUNA" se erige como un puente entre la tradición y el futuro, un viaje de descubrimiento que nos llevará a través de platos auténticos y sabores ancestrales.

## ***Estado del arte***

### **1. Plataformas web y comunidades de cocina**

Según Perez J. et al.(2021). Las plataformas web y redes sociales han impulsado la creación de comunidades culinarias en línea, donde usuarios comparten recetas, experiencias y tradiciones. La retroalimentación y la interacción en tiempo real son fundamentales para la conservación culinaria. "Movimiento Andino", creado por estudiantes de la Fundación Universitaria San Mateo junto a 30 agricultores, tiene como propósito divulgar métodos de preparación de tubérculos y preservar tradiciones ancestrales. Surge ante la preocupación por la falta de información sobre la diversidad de preparaciones de tubérculos y se enfoca en la difusión a través de herramientas tecnológicas. Este proyecto aborda la conservación culinaria y promueve la diversidad gastronómica, rescatando tradiciones que de otro modo podrían perderse.

### **2. Identidad gastronómica, recuperación de la cocina tradicional.**

Según Bernal, E. y Rueda, A. (2014). Este artículo se enfoca en el Alto Magdalena y el Tequendama, rescatando la cultura gastronómica de Cundinamarca. Destaca la importancia de preservar la cocina tradicional como forma de recordar momentos históricos, recuperar la identidad cultural y compilar recetas ancestrales. Esto concuerda con nuestra investigación sobre la memoria histórica a través de la gastronomía. Este también subraya que promover la cocina tradicional puede impulsar la economía a través del turismo gastronómico, respaldando nuestro objetivo de utilizar la cultura culinaria como atractivo turístico para conservar la memoria histórica y fortalecer la identidad cultural regional. La investigación enfatiza la importancia de la

cocina tradicional como fuente de identidad y cohesión social, fundamentales para nuestro proyecto.

### **3. Turismo, pretexto para la buena mesa colombiana.**

Según Mantilla O.L et al. (2010) Esta investigación es relevante para nuestro proyecto porque destaca la importancia de la gastronomía como expresión cultural y su impacto en el turismo, enfatiza la fusión de culturas en la gastronomía colombiana, resalta la valoración de los saberes ancestrales, y muestra cómo la gastronomía puede atraer turistas internacionales. Estos aspectos ofrecen una perspectiva valiosa para comprender y promover la gastronomía andina como parte integral de la identidad regional y como un atractivo turístico en sí mismo.

### ***Objetivos***

- Despertar el interés por la historia y la cultura local. La "Ruta del Plátano" busca servir como un hilo conductor para explorar la historia, la tradición y la cultura colombiana, atrayendo tanto a residentes como a turistas interesados en aprender más y así poder mejorar la sostenibilidad de las comunidades.
- Recuperar la memoria histórica Colombiana para contribuir con la inclusión y visibilidad de comunidades marginadas y minorías étnicas. Poder destacar la importancia de su agricultura, sus vivencias, sus historias y todo lo que ellos tengan por mostrarle al mundo.
- Fomentar la educación y la conciencia ya que este proyecto busca educar al público sobre momentos históricos relevantes relacionados con el plátano en Colombia y vincularlos a la importancia de recordar y aprender de la historia.

### ***Metodología***

Esta metodología de investigación se basa en una combinación de enfoques interdisciplinarios, *doble diamante* y *design thinking*, que permiten capturar la esencia de esta región y su profunda conexión con la tierra. A continuación, se describen los principales pilares de esta metodología:

- **Investigación Documental:** Se llevó a cabo una revisión de fuentes documentales, incluyendo archivos históricos, testimonios y escritos relacionados con la producción y el comercio del plátano en la región andina de Colombia. Se rastrearon documentos que describen las transformaciones sociales, económicas y culturales a lo largo del tiempo, destacando la importancia del plátano en la vida de las comunidades locales en la región Andina.
- **Entrevistas y Testimonios:** Se recopilarán testimonios de residentes locales, agricultores y personas involucradas en la producción de plátanos a lo largo de la ruta. Estas entrevistas permitirán capturar las historias personales, las tradiciones familiares y las perspectivas de la comunidad, aportando una dimensión humana a la narrativa del proyecto, así mismo para empatizar con el público.

- **Colaboración Comunitaria:** Se fomentará la colaboración con las comunidades locales a lo largo de la ruta del plátano, asegurando que sus voces y perspectivas estén presentes en la narrativa del proyecto. Se promoverá la participación activa de la comunidad en la identificación de temas clave y en la preservación de su patrimonio cultural.

## ***Resultados***

El resultado previsto es que 'MIKHUNA' se convierta en un imán para turistas de todo el mundo que deseen explorar la autenticidad y la riqueza de la región andina colombiana. Se espera que los viajeros se sumerjan en una experiencia única donde podrán degustar platos tradicionales, aprender sobre la historia de la región a través de narrativas enriquecedoras y participar directamente con las comunidades locales. Además de poder postular el proyecto en el *RETO DE INNOVACIÓN EN TURISMO COMUNITARIO: COLOMBIA* con la finalidad de darle visibilidad por el gran aporte y visibilidad que este le dará a las comunidades de la zona a trabajar.

A nivel económico, se prevé que la creación de una demanda turística constante genere oportunidades de emprendimiento local, desde pequeños restaurantes hasta artesanos que ofrecen productos relacionados con el plátano. Además, 'MIKHUNA' tiene el potencial de establecer colaboraciones comerciales beneficiosas que impulsen el desarrollo económico sostenible en la región.

En última instancia, 'Mikhuna' aspira a tejer una red sólida de relaciones entre la comunidad local y los visitantes, creando un lazo genuino y duradero. Queremos dejar una huella imborrable en la región andina colombiana, consolidando como un destino turístico excepcional y memorable que celebra la identidad, la historia y el sabor únicos de la región.

## ***Referencias Bibliográficas***

Bernal, E. Rueda, A. (2014). Identidad gastronómica, recuperación de la cocina tradicional. Grupo de investigación Sena. Recuperado de [https://repositorio.sena.edu.co/bitstream/handle/11404/3590/ident\\_gastronomica.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.sena.edu.co/bitstream/handle/11404/3590/ident_gastronomica.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Hernandez, J., y Oliveros Aya, C. . (2023). El color en los cuentos de hadas y los derechos humanos: la transversalidad del color detrás de la narrativa de Alicia y Blancanieves. *Novum Jus*, 17(2), 301–328. <https://doi.org/10.14718/NovumJus.2023.17.2.12>

Hernandez, J, Rojas, R (2022) GALERÍA VIRTUAL CUVO Estrategia de difusión del conocimiento. En Jeice Hernandez y Cynthia Hurtado. *Cultura Visual Digital* (p.161). Universidad de Guadalajara – Universitaria virtual digital. ISBN. 978-607-57184-1-5 MX ISBN 978-628-95472-0-7

Hernández, J. (2023). El color como elemento sémico y narrativo de características políticas y socioculturales en la ilustración de cuentos clásicos. *cultura latinoamericana*, 1(37), 194–207. recuperado a partir de <https://editorial.ucatolica.edu.co/index.php/revclat/article/view/544>

Hernández, J. (2023). Características graficas del color en la elaboración de propuestas creativas.

Universidad Santo Tomás <https://repository.usta.edu.co/handle/11634/50955>

Mantilla, O., M., & Quintero, M., Q. (2010). Turismo, pretexto para la buena mesa colombiana. Recuperado de:

<https://books.google.com.co/books?id=9TTGpRE2AmOC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>

Montes Pérez, J., Daza Castiblanco, L., & Angarita Báez, L. (2021). Productos andinos para el desarrollo de una gastronomía nacional. *Sosquua*, 2(2), 59–69.

<https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i2.147>