

Artículo

Sabores, patrimonio alimentario y territorio. Un análisis comparativo desde la antropología gastronómica de las cocinas tradicionales de Boyacá, Córdoba y el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina

Flavors, food heritage, and territory. A comparative analysis from the anthropological perspective of gastronomy on the traditional cuisines of Boyacá, Córdoba, and the Archipelago of San Andrés, Providencia, and Santa Catalina

 Dustin Tahisin Gómez-Rodríguez ^{a*},  Carlos David Martínez-Ramírez ^b,  Ricardo Malagón-Berbero ^b

^a Universitaria Agustiniana, Bogotá, Colombia.

^b Servicio Nacional de Aprendizaje: Bogotá, Bogotá D.C., Colombia.

Resumen

El presente artículo analiza la contribución de las cocinas campesinas de Boyacá y Córdoba, así como de la cocina raizal del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, a la construcción del patrimonio alimentario colombiano, mediante la articulación entre territorio, identidad, soberanía alimentaria y la transmisión intergeneracional de saberes. Desde una perspectiva sustentada en la antropología gastronómica, se empleó una metodología cualitativa de orientación transdisciplinaria e interpretativa basada en el análisis documental y etnográfico de investigaciones del SENA y de la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno, sistematizadas mediante una matriz comparativa de contenido y un muestreo intencional basado en representatividad territorial, reconocimiento institucional y disponibilidad de datos. Los resultados demuestran que estas cocinas tradicionales constituyen un patrimonio cultural vivo y una estrategia clave de desarrollo e identidad territorial, las cuales, más allá de conformar recetarios estáticos, operan como sistemas alimentarios complejos sostenidos por la oralidad, el liderazgo femenino y la resistencia ecológica frente a los modelos agroindustriales hegemónicos.

Palabras clave: antropología gastronómica, cocinas, patrimonio, sistemas alimentarios tradicionales, territorio.

Abstract

This article analyzes the contribution of the peasant cuisines of Boyacá and Córdoba and the Raizal cuisine of the Archipelago of San Andrés, Providencia, and Santa Catalina to the construction of Colombian food heritage through the articulation of territory, identity, food sovereignty, and intergenerational knowledge transmission. Grounded in gastronomic anthropology, a qualitative methodology with a transdisciplinary and interpretive orientation was employed, based on documentary and ethnographic analysis of research from SENA and the Mariano Moreno School of Gastronomy, systematized using a comparative content matrix and intentional sampling based on territorial representativeness, institutional recognition, and data availability. The findings demonstrate that these traditional cuisines constitute a living cultural heritage and a key strategy for development and territorial identity, which, far from forming static recipe books, operate as complex food systems sustained by oral tradition, female leadership, and ecological resilience against hegemonic agroindustrial models.

Keywords: gastronomic anthropology, cuisines, heritage, traditional food systems, territory.

* Correspondencia: dustin.tgr@gmail.com

Recibido: 17 de diciembre, 2025. Reenviado: 04 de agosto, 2026. Aceptado: 06 de agosto, 2026. Publicado en línea: 30 de septiembre, 2026. DOI <https://doi.org/10.70221/rgc.v5i2.160>

ISSN 2593-6480. © 2026, los autores. Publicado por Le-Fort.org y la Asociación de Chefs del Ecuador.

Documento de acceso abierto bajo la licencia internacional [Creative Commons Atribución 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



Introducción

La gastronomía colombiana constituye un campo de estudio complejo que exige ser analizado tomando como derrotero el diálogo de saberes, en tanto articula dimensiones culturales, sociales, económicas, ambientales e históricas (Alonso et al., 2018). Precisamente, la antropología gastronómica, la alimentación no se comprende únicamente como un acto biológico o técnico, sino como un sistema de significados donde convergen identidad, memoria, relaciones de poder y vínculos profundos con el territorio (Ochoa, 2019). En Colombia, país caracterizado por su diversidad biocultural, la cocina tradicional se configura como un espacio de encuentro entre saberes ancestrales, prácticas productivas locales y dinámicas contemporáneas, lo que exige miradas integrales que superen los límites disciplinares tradicionales (Kalmanovitz, 2019; Malagón et al., 2019).

Sin negar el creciente interés por la gastronomía tradicional colombiana, la mayor parte de las investigaciones se ha desarrollado mediante estudios de caso independientes, con escasos esfuerzos orientados a comparar distintos sistemas alimentarios desde una perspectiva integradora.

Esta situación limita la comprensión de los elementos comunes y de las particularidades que configuran el patrimonio alimentario colombiano, así como de su contribución a la identidad cultural, la sostenibilidad y el desarrollo territorial (López, 2020; Ministerio de Cultura de Colombia, 2012a).

En territorios rurales andinos como Boyacá, las cocinas campesinas expresan una relación íntima entre agricultura, cultura y organización social (Malagón et al., 2024). El uso de productos como la papa, el maíz, los granos y los derivados lácteos evidencia un sistema alimentario construido a partir del conocimiento del entorno, de los ciclos naturales y de la transmisión intergeneracional de saberes (Osorio, 2020). En particular, estas prácticas no solo pueden analizarse desde la gastronomía o la antropología, sino también desde la economía campesina, la soberanía alimentaria y la agroecología, al revelar cómo la cocina se convierte en un eje de la subsistencia, de la identidad territorial y de la sostenibilidad de las comunidades rurales (Gómez, 2025a; 2025b).

De la misma forma, la Cocina Campesina de Córdoba emerge de fogones activos, de caminatas por las veredas y de procesos de escucha atenta a mujeres y hombres que han sostenido la tradición culinaria del departamento a lo largo de generaciones (Malagón et al., 2025). Precisamente, la cocina campesina cordobesa se comprende como un patrimonio vivo en el que confluyen conocimientos culturales, prácticas productivas, relaciones comunitarias y memorias territoriales (Gallego et al., 2024). Las historias, los rostros y el trabajo de quienes cocinan y producen alimentos reclaman un lugar legítimo en los debates contemporáneos sobre gastronomía, no como expresiones folclóricas, sino como saberes fundamentales para pensar modelos alternativos de desarrollo, alimentación y cultura (Padilla, 2018).

En el contexto insular del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, la cocina raizal ofrece un escenario clave para el análisis transdisciplinario (Malagón et al., 2022). Allí, la gastronomía se construye a partir de procesos históricos de mestizaje cultural entre pueblos africanos, anglosajones, caribeños y continentales, en estrecha relación con el mar y los ecosistemas insulares (Arce, 2023). La investigación de la cocina

raizal exige integrar enfoques de la antropología cultural, los estudios afrocaribeños, la ecología, la economía del turismo y la soberanía alimentaria, dado que las prácticas culinarias están atravesadas por tensiones entre tradición, mercado, conservación ambiental y sostenibilidad territorial (Gómez, 2025c; Maldonado, 2018).

Los casos de Boyacá, Córdoba y el Archipiélago evidencian que los sabores tradicionales son el resultado de sistemas complejos de interacción entre cultura, territorio y economía, donde el conocimiento culinario se construye desde la experiencia, la oralidad y la práctica cotidiana (Gutiérrez, 2019). Las investigaciones impulsadas por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA y Escuela de Gastronomía Mariano Moreno con otras instituciones destacan la necesidad de documentar, preservar y resignificar estos saberes desde metodologías participativas e interinstitucionales, reconociendo que la cocina tradicional no puede comprenderse desde una sola disciplina, sino desde el diálogo entre saberes académicos y conocimientos locales (Malagón et al., 2021; López et al., 2016). Tomando como derrotero lo antes dicho surge la siguiente pregunta de investigación: ¿Cómo contribuyen las cocinas campesinas de Boyacá y Córdoba y la cocina raizal del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina a la construcción del patrimonio alimentario colombiano desde la relación entre territorio, identidad y transmisión de saberes? Esta pregunta orienta el desarrollo de la presente investigación y permite establecer un análisis comparativo entre tres expresiones gastronómicas representativas de la diversidad biocultural del país (Nieto y Rosero, 2026; Gómez, 2026a).

La selección de estos tres casos responde a criterios de diversidad territorial, cultural y ecológica. Boyacá representa las cocinas campesinas andinas vinculadas a sistemas agrícolas tradicionales; Córdoba permite analizar las dinámicas alimentarias del Caribe continental y las formas de transmisión del conocimiento rural; mientras que el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina aporta la perspectiva insular y afrocaribeña. Por lo tanto, estos territorios y sus territorialidades ofrecen un escenario comparativo que refleja la diversidad gastronómica co-

lombiana y permite identificar patrones compartidos y particularidades regionales (Gómez, 2026b; Sánchez y Medina, 2022).

Más allá de describir prácticas culinarias regionales, este artículo propone una lectura comparativa de los sistemas alimentarios tradicionales desde la antropología gastronómica, integrando aportes de los estudios sobre el patrimonio alimentario, la sostenibilidad territorial y las perspectivas transdisciplinarias. Su principal contribución consiste en identificar categorías analíticas comunes que permiten comprender la cocina tradicional como patrimonio cultural vivo y como estrategia de desarrollo territorial (Parrish, 2025; Osorio, 2020).

Por consiguiente, el presente trabajo se inscribe en un diálogo de saberes de la antropología gastronómica para analizar los sabores, la cultura y el territorio en Colombia (Parrish, 2025). Al identificar las cocinas campesinas de Boyacá y Córdoba, junto con la cocina raizal del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, se busca comprender cómo los sistemas alimentarios tradicionales contribuyen a la construcción de identidad, al fortalecimiento del tejido social, a la sostenibilidad territorial y a la permanencia de los saberes ancestrales. Así, la cocina se reconoce no solo como objeto de estudio, sino también como un espacio de articulación entre el conocimiento, la vida cotidiana y el futuro colectivo (Poulain, 2018).

Marco teórico

Antropología gastronómica y cultura alimentaria

La antropología gastronómica constituye un campo de estudio que analiza la alimentación como un fenómeno cultural, social y simbólico, más allá de su función nutricional (Ramos, 2019). De igual modo, la comida es entendida como un sistema de significados que expresa identidades colectivas, estructuras sociales, relaciones de poder y memorias históricas. Los alimentos, las técnicas de preparación y los rituales asociados a la cocina permiten comprender cómo las comunidades interpretan su entorno, organizan su vida cotidiana y transmiten saberes a través del tiempo (Gómez, 2024a). Por consiguiente, la cocina tradicional se reconoce como un espacio privilegiado para el análisis antropológico, ya que

articula prácticas materiales y simbólicas profundamente arraigadas en los territorios (Ministerio de Cultura de Colombia 2012a; 2012b).

En el contexto colombiano, la antropología gastronómica permite visibilizar la diversidad cultural del país y comprender cómo los sistemas alimentarios tradicionales reflejan procesos históricos de mestizaje, resistencia y adaptación (Kalmánovitz y López, 2006). Las cocinas campesinas y raizales no son expresiones estáticas, sino prácticas dinámicas que dialogan constantemente con los cambios sociales, económicos y ambientales, y a la vez mantienen una fuerte conexión con la memoria colectiva y la identidad territorial (Malagón, 2025; Jiménez, 2019).

Territorio, identidad y sistemas alimentarios tradicionales

El concepto de territorio trasciende su dimensión geográfica para ser comprendido como un espacio social y culturalmente construido, en el que se articulan relaciones simbólicas, económicas y políticas (Malak, A., et al., 2019). En efecto, la alimentación se configura como una práctica territorializada, estrechamente vinculada a los recursos naturales disponibles, a las formas de producción local y a las cosmovisiones de las comunidades. Los sistemas alimentarios tradicionales reflejan esta relación, al integrar conocimientos ecológicos, técnicas productivas y saberes culinarios adaptados a contextos específicos (Caillon et al., 2017; Bessière, 1998).

En territorios como Boyacá y Córdoba, la cocina campesina se construye a partir del vínculo directo con la tierra, el trabajo agrícola y los ciclos naturales. Ingredientes como el maíz, la papa, los tubérculos, los granos y los productos pecuarios no solo constituyen la base de la alimentación, sino que representan formas de habitar y comprender el territorio. En el caso del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, el territorio insular y marino configura un sistema alimentario distinto, donde la pesca, los productos del mar y los cultivos tropicales se integran a una identidad gastronómica profundamente ligada al entorno ecológico y cultural (Contreras, 2019; Escobar, 2015).

Saberes ancestrales, memoria y transmisión intergeneracional

Los saberes culinarios tradicionales se transmiten principalmente a través de la oralidad, la práctica cotidiana y la experiencia compartida. Mujeres y hombres portadores de tradición desempeñan un papel central en la conservación y reproducción de estos conocimientos, que se expresan en recetas, técnicas, usos de ingredientes y formas de organización en torno al alimento. La cocina, en este sentido, se convierte en un espacio de memoria viva, donde se preservan historias familiares, comunitarias y territoriales (Esponda et al., 2025; Gómez, 2024b).

Las Cocinas Campesinas de Córdoba evidencian la importancia de reconocer estos saberes desde la voz de quienes los practican, evitando miradas externas que los reduzcan a expresiones folclóricas (Malagón et al., 2025). La escucha atenta, el trabajo de campo y la participación comunitaria permiten comprender la cocina como un conocimiento situado, construido a partir de la experiencia y profundamente vinculado a la vida cotidiana del campo y del territorio (Maldonado, 2025; Rodríguez, 2024).

Economía campesina, soberanía alimentaria y sostenibilidad

Desde un enfoque de diálogos de saberes, la cocina tradicional también puede ser analizada en relación con la economía campesina, la soberanía alimentaria y la sostenibilidad (Martínez et al., 2024). Los sistemas alimentarios locales basados en la producción y el consumo de alimentos propios del territorio fortalecen la autonomía de las comunidades, reducen la dependencia de mercados externos y promueven prácticas más respetuosas con el entorno natural (Rendón & Gómez, 2022). La soberanía alimentaria reconoce el derecho de los pueblos a definir sus propios sistemas de producción y consumo de alimentos, valorando los saberes tradicionales y la biodiversidad local (Gómez et al., 2024). En este marco, las cocinas campesinas y raizales se posicionan como alternativas frente a los modelos agroindustriales y alimentarios hegemónicos, aportando a la seguridad alimentaria, al cuidado del territorio y al fortalecimiento del tejido social (Tótoro 2020; Maldonado, 2016).

Los debates sobre patrimonialización alimentaria, tradición e innovación y perspectivas decoloniales constituyen el marco interpretativo desde el cual se analizan comparativamente las cocinas campesinas de Boyacá y Córdoba y la cocina raizal del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina. Esta articulación permite comprender las prácticas alimentarias no solo como expresiones culturales diferenciadas, sino también como estrategias de reproducción territorial, de transmisión de saberes y de construcción de identidades colectivas (Nieto y Llano, 2025; López et al., 2016).

Métodos

La presente investigación se desarrolló a partir de un enfoque cualitativo con orientación transdisciplinaria, que permite comprender la gastronomía tradicional colombiana como un fenómeno complejo en el que convergen dimensiones culturales, sociales, económicas, ambientales y territoriales (Paramo, 2008). Este enfoque reconoce que los estudios de las cocinas campesinas y raizales no pueden efectuarse desde una sola disciplina, sino que requieren el diálogo entre la antropología, la gastronomía, los estudios culturales, la economía campesina, la ecología y la educación, integrando tanto el conocimiento académico como los saberes locales de las comunidades (Maldonado, 2024; Valadez, 2022).

El diseño metodológico se fundamentó en una perspectiva interpretativa y comprensiva, cuyo propósito es analizar los significados, las prácticas y los saberes asociados a la cocina tradicional en los territorios seleccionados (Arias y Maldonado, 2025). Para ello, se tomó como base el análisis de fuentes documentales y etnográficas provenientes de investigaciones previas desarrolladas por Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA y la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno, particularmente las publicaciones sobre cocinas campesinas de Boyacá, cocinas campesinas de Córdoba y la cocina raizal del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina (Castro et al., 2017; Bunge, 1997). Estos materiales permiten reconstruir contextos históricos, culturales y territoriales, así como identificar los principales actores, las prácticas culinarias y los ingredientes representativos de cada región (Aguilera et al., 2020).

La selección documental respondió a un muestreo intencional basado en tres criterios: la representatividad territorial de las publicaciones, al incluir regiones andinas, caribeñas continentales e insulares; el reconocimiento institucional de las obras como productos de investigación orientados a la salvaguardia del patrimonio alimentario colombiano; y la disponibilidad de información suficiente sobre prácticas culinarias, actores sociales, transmisión de saberes y relación entre gastronomía y territorio. Estos criterios permitieron construir un corpus documental comparable y pertinente a los objetivos del estudio (Neugen & Suh, 2023; Mukherjee et al., 2022).

El análisis documental se desarrolló mediante una matriz de categorías construida a partir del marco teórico, considerando dimensiones como el patrimonio alimentario, la identidad cultural, la transmisión intergeneracional de saberes, la territorialidad, el papel de las mujeres, la sostenibilidad y el desarrollo local. Cada publicación fue revisada de manera sistemática, identificando convergencias, particularidades y relaciones entre las categorías definidas, lo que permitió posteriormente realizar un análisis comparativo entre los tres casos de estudio. De la misma forma, como instrumento de análisis, se empleó una matriz comparativa de contenido, diseñada para registrar la presencia, la frecuencia y la relación entre las categorías analíticas en cada documento. Esta herramienta facilitó la organización de la información, la comparación entre territorios y la identificación de patrones comunes y de diferencias significativas en torno a los procesos de patrimonialización alimentaria y de construcción de identidad territorial (Lim, 2025; Arias & Maldonado, 2025).

De igual modo, el trabajo se apoyó en estrategias propias de la investigación cualitativa y etnográfica, como la observación participante, el análisis de relatos, testimonios y narrativas de portadores de tradición, y la sistematización de experiencias comunitarias en torno a la cocina (Ali et al., 2024). Aunque la presente investigación no realizó trabajo de campo directo, adoptó una lectura analítica y reflexiva de los procesos de investigación participativa documentados en las obras de referencia, reconociendo el valor de la escucha, la

convivencia y el diálogo de saberes como ejes fundamentales para la construcción del conocimiento gastronómico (Lim, 2025; Bunge, 1980).

El análisis de la información se realizó mediante una lectura temática y comparativa, que permitió identificar categorías clave como territorio, identidad, saberes ancestrales, transmisión intergeneracional, economía campesina, soberanía alimentaria y sostenibilidad (López et al., 2025). Estas categorías se desarrollaron de manera transversal, reconociendo las particularidades de cada territorio, pero también los puntos de convergencia entre las cocinas campesinas andinas, las cocinas campesinas del Caribe continental y la cocina raizal insular (Escobar, 2011). Este ejercicio comparativo fortaleció la comprensión de la diversidad gastronómica colombiana desde una perspectiva relacional y no fragmentada (Camacho et al., 2023; Bunge, 1969).

De igual modo, la metodología agregó el enfoque transdisciplinario como principio orientador del análisis, promoviendo la articulación entre conocimiento científico y saberes tradicionales (Maldonado, 2009). Por consiguiente, las comunidades campesinas y raizales no son consideradas únicamente como objeto de estudio, sino como sujetos portadores de conocimiento, cuyas prácticas culinarias constituyen una forma legítima de producción de saber (Maldonado, 2025). Esta postura metodológica se alinea con enfoques participativos y decoloniales, que buscan superar miradas jerárquicas y extractivistas sobre la cultura alimentaria (Mukherjee et al., 2022).

De igual modo, la investigación adoptó una perspectiva ética y reflexiva, reconociendo la responsabilidad de representar de manera respetuosa las prácticas, historias y voces de las comunidades involucradas (Neugen & Suh, 2023). La metodología se orientó no solo a la comprensión académica de la gastronomía tradicional, sino también a su valorización como patrimonio cultural vivo, como herramienta para el fortalecimiento del tejido social y como aporte a la sostenibilidad territorial (Nemogá, 2016). De esta manera, la metodología se integró de manera coherente con los objetivos del estudio y con la apuesta por una antropología gastronómica transdisciplinaria situada en los territorios de Colombia (Barbosa et al., 2020). A partir de este enfoque metodológico,

los resultados del estudio se construyen mediante una lectura analítica y comparativa de los sistemas alimentarios tradicionales, lo que permite identificar patrones culturales, territoriales y socioeconómicos que emergen de las cocinas campesinas y raizales analizadas (Rodríguez, 2024).

Con el propósito de fortalecer la consistencia analítica, los hallazgos del análisis documental fueron triangulados con el marco teórico y con la evidencia comparativa identificada en las tres publicaciones, contrastando las categorías emergentes entre los distintos territorios. Este procedimiento permitió validar la interpretación de los resultados y reducir sesgos derivados del análisis individual de cada caso (Paramo, 2008). La estrategia metodológica permitió construir un análisis comparativo orientado a identificar patrones compartidos y particularidades regionales en las cocinas tradicionales estudiadas, integrando la información documental con las categorías conceptuales propuestas en el marco teórico. Este enfoque facilitó interpretar las prácticas alimentarias como expresiones de procesos culturales, territoriales y patrimoniales, más allá de una descripción individual de cada caso (Ali et al., 2024; Alonso et al., 2018).

Resultados

Los resultados que se presentan a continuación se derivan del análisis documental y etnográfico de investigaciones previas del SENA y de otras instituciones, realizado mediante una lectura temática y comparativa desde un enfoque de diálogo de saberes.

El análisis de las cocinas campesinas de Boyacá y Córdoba, y de la cocina raizal del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, sugiere que los sabores y las prácticas culinarias tradicionales en Colombia se construyen como expresiones profundamente territorializadas, donde la alimentación articula la identidad cultural, la memoria histórica y las relaciones socioeconómicas. En los tres territorios y territorialidades analizados, la cocina no aparece como una actividad aislada, sino como parte de sistemas alimentarios complejos que integran producción agrícola o pesquera, saberes ancestrales, organización comunitaria y vínculos simbólicos con el entorno natural (Malagón et al., 2025; 2024; 2022). En

efecto, el caso de Boyacá permite identificar categorías que posteriormente se contrastarán con los demás territorios, particularmente en relación con la transmisión intergeneracional de los saberes culinarios, el vínculo entre alimentación e identidad campesina y la conservación de prácticas agrícolas tradicionales. Estas categorías constituyen los primeros elementos del análisis comparativo desarrollado en esta investigación (Nieto y Llano, 2025). La patrimonialización alimentaria no constituye un proceso espontáneo ni exclusivamente orientado a la conservación de recetas tradicionales, sino una construcción social mediante la cual determinados saberes, prácticas culinarias e ingredientes adquieren reconocimiento cultural, institucional y simbólico. En este proceso intervienen comunidades, instituciones públicas, mercados y actores locales que negocian permanentemente los significados atribuidos a los alimentos, configurando relaciones dinámicas entre memoria, identidad, turismo, desarrollo territorial y sostenibilidad cultural (Correa et al., 2025; Nocua, & Llano, 2024).

Continuando con Boyacá, los resultados muestran que la cocina campesina está directamente vinculada al ciclo productivo del campo y a una cosmovisión andina que concibe la tierra como fuente de vida y sustento (Figura 1). Ingredientes como la papa nativa, el maíz, las leguminosas, los cereales y los productos lácteos no solo estructuran la dieta cotidiana, sino que representan formas de resistencia cultural frente a la estandarización alimentaria. Las prácticas culinarias documentadas reflejan un conocimiento profundo del territorio, transmitido de manera intergeneracional, en el que las técnicas de preparación, el uso del fogón de leña y la selección de insumos responden tanto a criterios culturales como a criterios ecológicos. Estos saberes fortalecen la identidad campesina y contribuyen a la soberanía alimentaria local (Malagón et al., 2024; De Suremain, 2017). Estos hallazgos sugieren que la cocina campesina boyacense no solo cumple una función alimentaria, sino que también actúa como un mecanismo de reproducción cultural, adaptación ecológica y resistencia frente a procesos de estandarización alimentaria (Malagón et al., 2021; Aguilar, 2014).

Figura 1: Cocido Boyacense, Boyacá, Colombia



Fuente: Trabajo de campo del año 2024. (Malagón et al., 2025).

Por su parte, los hallazgos en la Cocina Campesina de Córdoba revelan que la cocina se construye desde la experiencia viva del campo, a partir de procesos de diálogo, escucha y convivencia con las comunidades (Figura 1). La cocina cordobesa emerge como un patrimonio vivo sostenido por mujeres y hombres que han transmitido sus conocimientos a través de la práctica cotidiana, el trabajo agrícola y la vida comunitaria. Los resultados sugieren que estas cocinas no pueden comprenderse únicamente desde el recetario, sino desde las historias, los rostros y las trayectorias de quienes cocinan. En este territorio, la cocina se configura como un espacio de dignificación del saber campesino, donde la alimentación se vincula a la economía familiar, al cuidado del entorno y a la construcción de sentido de pertenencia (Malagón et al., 2025; Duque, 2020). La cocina campesina cordobesa se configura así como un espacio de dignificación del saber rural, donde el alimento articula la economía familiar, la memoria colectiva y el sentido de pertenencia territorial (Gómez et al., 2024; Arce, 2023).

Figura 2: Arroz de cabeza de cerdo ahumada. Departamento de Córdoba, Colombia.



Fuente: Trabajo de Campo del año 2025 (Malagón et al., 2025).

En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, los resultados sugieren que la cocina raizal expresa una identidad gastronómica marcada por procesos históricos de mestizaje

cultural y por una relación estrecha con el mar y los ecosistemas insulares (Figura 2; Gómez, 2026a). Las prácticas culinarias analizadas integran productos marinos, tubérculos, frutas tropicales y especias, combinados mediante técnicas heredadas de tradiciones africanas, anglosajonas y caribeñas. La cocina raizal cumple una función central en la transmisión de la identidad cultural, al tiempo que enfrenta tensiones derivadas del turismo, la presión sobre los recursos naturales y la transformación de los sistemas alimentarios. En consecuencia, la gastronomía se posiciona como un elemento clave para la sostenibilidad territorial y la reafirmación cultural del pueblo raizal (Malagón et al., 2022; Duque, 2017).

Sin negar, que las expresiones gastronómicas presentan diferencias regionales, los tres casos coinciden en reconocer a las mujeres como principales depositarias y transmisoras del patrimonio alimentario. Su participación trasciende la preparación de alimentos, al constituirse en mediadoras de la memoria colectiva, la enseñanza intergeneracional y la conservación de prácticas productivas y culinarias que fortalecen la identidad territorial (Nocua y Llano, 2025; Barreto y Gómez, 2025; Figura 3).

Figura 3: Grupo de investigadores. Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina



Fuente: trabajo de campo en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, Colombia (Malagón et al., 2024).

De manera transversal, los resultados permiten identificar que en los tres territorios la transmisión de los saberes culinarios se realiza principalmente a través de la oralidad, la práctica compartida y la experiencia cotidiana. Las mujeres, en particular, aparecen como portadoras centrales de la memoria culinaria y como agentes fundamentales en la reproducción de los sistemas alimentarios tradicionales. De la misma forma, se evidencia que estos saberes no son estáticos, sino dinámicos, adaptándose a cambios sociales y económicos sin perder su anclaje territorial ni su valor simbólico (Malagón et al., 2023; Maldonado, 2021).

De la misma forma, los resultados sugieren que las cocinas campesinas y raizales contribuyen de manera significativa al fortalecimiento del tejido social, a la economía local y a la soberanía alimentaria (Figueroa & López, 2023).La articulación entre gastronomía, antropología, economía campesina y sostenibilidad permite comprender que la cocina tradicional no solo responde a necesidades alimentarias, sino que constituye una estrategia de permanencia cultural y territorial

(Maldonado,2009). Por consiguiente, los sistemas alimentarios tradicionales analizados ofrecen alternativas frente a modelos agroindustriales hegemónicos, al promover el uso de productos locales, prácticas respetuosas con el entorno y formas de organización comunitaria (Pérez y Rodríguez, 2026).

Precisamente, en respuesta a la pregunta problema, los resultados sugieren que los sabores y prácticas culinarias tradicionales en Colombia se expresan como construcciones culturales profundamente ligadas al territorio y la identidad de las comunidades (Rodríguez, 2025). Estas prácticas contribuyen de manera directa a la sostenibilidad social, económica y alimentaria, al tiempo que fortalecen la memoria colectiva y la transmisión intergeneracional de saberes. La antropología gastronómica, desarrollada desde un enfoque de dialogo de saberes , permite visibilizar la cocina tradicional como un espacio estratégico para pensar el desarrollo territorial, la preservación cultural y el futuro de los sistemas alimentarios en Colombia (Rodríguez, 2025b; Sánchez & Medina, 2022; Tabla 1).

Tabla 1. Comparación de los principales hallazgos

Categoría	Boyacá	Córdoba	San Andrés
Identidad territorial	✓	✓	✓
Mujeres como transmisoras	✓	✓	✓
Patrimonialización	✓	✓	✓
Innovación culinaria	Baja	Media	Alta
Influencia multicultural	Baja	Media	Alta
Relación con turismo	Baja	Media	Alta

Por lo tanto, el análisis comparativo sugiere que las cocinas tradicionales estudiadas comparten procesos de transmisión intergeneracional de conocimientos, una estrecha relación entre la alimentación y la identidad territorial, y un papel protagónico de las mujeres en la preservación del patrimonio alimentario. No obstante, cada territorio desarrolla estrategias diferenciadas de patrimonialización e innovación, determinadas por sus condiciones históricas, culturales y ambientales. Estos hallazgos constituyen la base para discutir las implicaciones del patrimonio alimentario como estrategia de desarrollo territorial y construcción de identidad cultural (Contreras, 2019; Caillon et al., 2017).

Discusión

Los resultados sugieren que las cocinas campesinas y raizales en Colombia constituyen sistemas culturales complejos que no pueden comprenderse únicamente desde una perspectiva gastronómica o técnica. Tal como lo plantea la antropología gastronómica, la alimentación se configura como un hecho social total en el que confluyen prácticas productivas, relaciones simbólicas, memorias colectivas y dinámicas territoriales. En los casos de Boyacá, Córdoba y el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, los sabores tradicionales emergen como expresiones profundamente situadas, que reflejan la manera en que las comunidades han aprendido a habitar y significar su entorno (Malagón et al., 2025; 2024; 2023; 2022; 2021; 2019). Más allá de la descripción de prácticas culinarias, estos resultados permiten cuestionar los modelos de desarrollo rural que, históricamente, han invisibilizado los saberes alimentarios campesinos y raizales (Gómez et al., 2025).

En concordancia con la metodología adoptada, el análisis comparativo evidencia que, aunque los contextos geográficos y culturales son distintos, existen elementos comunes que atraviesan las cocinas estudiadas (Páramo, 2008). En todos los territorios se observa una fuerte relación entre el alimento y el territorio, entendiendo este último no solo como espacio físico, sino como construcción social e histórica (Gómez, 2024b). En Boyacá y Córdoba, esta relación se expresa a través del vínculo con la tierra, la agricultura campesina y los ciclos naturales, mientras que en San Andrés se manifiesta en la estrecha dependencia del mar, de los ecosistemas insulares y de los saberes asociados a la pesca y la recolección. Estos hallazgos dialogan con enfoques teóricos que conciben los sistemas alimentarios tradicionales como prácticas ecológicas y culturalmente adaptadas (Gómez et al., 2024; Lim et al., 2016).

Más que confirmar los planteamientos desarrollados por la literatura sobre patrimonio alimentario, los resultados amplían estas perspectivas al mostrar que los procesos de patrimonialización no se limitan a la preservación de recetas tradicionales, sino que constituyen mecanismos dinámicos de adaptación territorial. Por consiguiente, las comunidades reinterpretan continuamente sus prácticas culinarias para responder a transformaciones económicas, ambientales y culturales, manteniendo los elementos que sustentan su identidad colectiva (Nieto y Llano, 2025; Duque, 2020).

En efecto, los resultados sugieren que la oralidad, la práctica cotidiana y el aprendizaje en el seno familiar siguen siendo los principales mecanismos de reproducción del conocimiento culinario (Maldonado, 2017). En este proceso, las mujeres aparecen de manera recurrente como portadoras de tradición y guardianas de la memoria alimentaria, lo que coincide con estudios previos sobre cocina tradicional y género en contextos rurales (Garzón et al., 2023). Sin embargo, más allá de una lectura idealista, los resultados permiten reconocer las tensiones actuales que enfrentan estos saberes, como la migración, la pérdida de interés de las nuevas generaciones y la presión de modelos alimentarios industrializados (Arce, 2023; Duque, 2017).

De igual modo, los resultados dialogan con la economía campesina y la soberanía alimentaria, evidenciando que las cocinas tradicionales no solo cumplen una función cultural, sino también económica y política. En Boyacá y Córdoba, la cocina se vincula directamente con la subsistencia familiar, el aprovechamiento de recursos locales y la autonomía alimentaria. En San Andrés, la discusión se completa al incorporar el impacto del turismo y el mercado global, que genera oportunidades económicas, pero también riesgos para la sostenibilidad cultural y ambiental. En este sentido, la cocina tradicional se presenta como un campo de disputa entre preservación, adaptación y mercantilización (Esponda et al., 2025; Gómez y Barbosa, 2023).

Con el mismo propósito, las diferencias identificadas entre los territorios y sus territorialidades evidencian que los procesos de patrimonialización alimentaria responden a contextos históricos, ecológicos y socioculturales específicos. Mientras Boyacá conserva una fuerte relación entre cocina tradi-

cional y sistemas agrícolas campesinos, Córdoba refleja procesos de adaptación asociados a las dinámicas del Caribe continental y San Andrés incorpora una marcada influencia afrocaribeña e insular. Estas diferencias no debilitan la existencia de un patrimonio alimentario común; por el contrario, muestran que la diversidad constituye uno de los principales rasgos del patrimonio gastronómico colombiano (Barreto y Gómez, 2025; Escobar, 2011).

Sin olvidar que estos resultados también permiten reconocer que las cocinas tradicionales constituyen espacios de producción y transmisión de conocimientos históricamente subvalorados por las narrativas hegemónicas sobre desarrollo y modernización. En los tres territorios estudiados, las prácticas alimentarias expresan formas propias de relacionamiento con el territorio y la biodiversidad, evidenciando que el patrimonio alimentario representa un conocimiento vivo construido por las comunidades y no únicamente un objeto de conservación institucional (Barreto y Gómez, 2025b; Llano, 2019).

Ahora bien, en relación directa con la pregunta-problema, los hallazgos sugieren que los sabores y las prácticas culinarias tradicionales se expresan como construcciones culturales profundamente ligadas al territorio y a la identidad, y que estas prácticas contribuyen de manera concreta a la sostenibilidad social, económica y alimentaria de las comunidades estudiadas (Padilla, 2018). Sin olvidar, que los libros base de este ejercicio investigativo fueron reconocidos mundialmente (Figura 4).

Figura 4: Libros reconocidos en los Gourmand Awards Cooking (2025, 2024, 2022). Libro Cocinas Campesinas de Boyacá .Mejor Equipo de Investigación en Cocinas Tradicionales del Mundo Gourmand World Cookbook Awards 2024. Cocinas Campesinas de Córdoba, Colombia: Historia y Tradición, Mejor Fotografía y Portada de libros de cocina del mundo. Gourmand World Cookbook Awards 2025. Cocina Raizal Colombiana” premiado como Mejor Libro del Mundo de Cocina del Caribe en los Gourmand Awards 2022 . liderado por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA y la Escuela Gastronómica Mariano Moreno.



De la misma forma, el diálogo de saberes resulta pertinente y necesario para responder a la pregunta problema. La articulación entre antropología, gastronomía, estudios culturales, economía y territorio permite comprender de manera integral cómo las prácticas culinarias tradicionales contribuyen a la construcción de la identidad y la

sostenibilidad en los territorios. La discusión evidencia que la cocina no es un elemento residual del pasado, sino un espacio dinámico de producción de conocimiento y de proyección hacia el futuro (Figuerola & López, 2023; Alonso et al., 2018).

Si bien el análisis documental y etnográfico permitió una comprensión comparativa robusta de

los sistemas alimentarios tradicionales, se reconoce que futuras investigaciones podrían fortalecerse mediante trabajo de campo directo y metodologías participativas situadas (Maldonado, 2024; Bunge, 1997). Por lo tanto, la presente investigación aporta una perspectiva comparativa que permite comprender el patrimonio alimentario colombiano como un proceso dinámico de construcción territorial, en el que convergen la memoria, la identidad, la sostenibilidad y la transmisión intergeneracional de saberes. Esta aproximación amplía las investigaciones centradas en estudios de caso aislados, al identificar categorías analíticas comunes que fortalecen la comprensión de la diversidad gastronómica colombiana desde una perspectiva de diálogos de saberes (Malagón et al., 2025; 2024).

Conclusiones

La presente investigación permitió identificar que los sabores y las prácticas culinarias tradicionales en Colombia se expresan como construcciones culturales profundamente ligadas al territorio, a la identidad y a la memoria colectiva de las comunidades campesinas y raizales. A partir del análisis de las cocinas de Boyacá, Córdoba y del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, se concluye que la gastronomía tradicional constituye un patrimonio cultural vivo, sostenido por saberes ancestrales que se transmiten principalmente a través de la práctica cotidiana y la experiencia intergeneracional.

La cocina tradicional cumple un papel central en la construcción de la identidad cultural, al funcionar como un lenguaje simbólico mediante el cual las comunidades narran su historia, su relación con la naturaleza y sus formas de organización social. En los territorios estudiados, el alimento no solo nutre el cuerpo, sino que también articula vínculos comunitarios, refuerza el sentido de pertenencia y consolida formas particulares de habitar el territorio. De la misma forma, la investigación sugiere que las cocinas campesinas y raizales contribuyen de manera significativa a la soberanía y la seguridad alimentaria, al basarse en el uso de productos locales, en prácticas productivas tradicionales y en conocimientos ecológicos adaptados a cada contexto. Estas cocinas ofrecen alternativas frente a los modelos alimentarios

hegemónicos, al promover sistemas más sostenibles, diversos y culturalmente pertinentes.

La integración de saberes académicos y conocimientos locales permitió una comprensión más amplia y respetuosa de las prácticas culinarias, reconociendo a las comunidades como sujetos activos en la producción de conocimiento y no únicamente como objetos de estudio. Por consiguiente, los resultados de esta investigación sugieren la necesidad de integrar las cocinas tradicionales en las políticas públicas, los procesos educativos y las estrategias de desarrollo territorial, reconociéndolas como sistemas de conocimiento vivo y no únicamente como expresiones culturales.

Declaraciones

Ética

No aplicable.

Uso de herramientas de IA

Declarar todas las herramientas de inteligencia artificial utilizadas y el uso que se les dio.

Todos los autores certifican que los datos presentados, su análisis e interpretación, así como la discusión, las conclusiones, y las referencias han sido desarrollados y verificados exclusivamente por personas.

Financiamiento

El presente estudio no recibió financiamiento externo.

Conflictos de interés

Ninguno.

Referencias

- Aguilar, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Revista Anales de Antropología*, 48, (1), 11-32. [10.1016/S0185-1225\(14\)70487-4](https://doi.org/10.1016/S0185-1225(14)70487-4)
- Aguilera, M., Rincón, H., & Gómez, D. (2020). Bioeconomía, una alternativa de investigación en administración y afines. En M. Aguilera, H. Rincón, & D. Gómez, *Temas y métodos de investigación en negocios, administración, mercadeo y contaduría*, 193- 225. Bogotá: Editorial Uniagustiniana. <https://editorial.uniagustiniana.edu.co/index.php/editorial/catalog/view/50/71/866>
- Ali, M., Al-Hatef, E., & Alamri, H. (2024). A concise review of qualitative research methods in healthcare research. *Journal of Young Pharmacists*, 16(3), 374-384. <https://doi.org/10.5530/jyp.2024.16.49>
- Alonso, E., Cockx, L. y Swinnen, J. (2018). Cultura y seguridad alimentaria. *Seguridad Alimentaria Mundial*, 17, 113-127. <https://doi.org/10.1016/j.jgs.2018.02.002>
- Arias, W., & Maldonado, C. (2025). Diseño metodológico: más allá de una verdad a toda costa. *Revista Perspectivas*, 10(2). <https://doi.org/10.22463/25909215.5277>
- Arce, R. (2023). Aportes de la complejidad biocultural en la formulación de alternativas al desarrollo. *Revista Iberoamericana De Complejidad Y Ciencias Económicas*, 1(2), 7- 23. <https://doi.org/10.48168/ricce.v1n2p7> DOI: <https://doi.org/10.48168/ricce.v1n2p7>
- Barbosa, E., Vargas, H., & Gómez, D. (2020). Breve estudio bibliométrico sobre economía solidaria. *Cooperativismo & Desarrollo*, 28(118), 1-20. <https://revistas.ucc.edu.co/index.php/co/article/view/372>
- Bunge, M. (1997). *Ciencia y desarrollo*. Siglo XXI.
- Bunge, M. (1980). *Epistemología*. Ariel.
- Bunge, M. (1969). *La investigación científica: Su estrategia y su filosofía*. Ariel.
- Caillon, S., Cullman, G., Verschuuren, B. y Sterling, E. (2017). Superando la dicotomía entre humanos y naturaleza mediante enfoques bioculturales: inclusión del bienestar ecológico en los indicadores de resiliencia. *Ecología y Sociedad* 22(4). <https://doi.org/10.5751/ES-09746-220427>
- Camacho, M., Rojas, J., & Santillán, A. (2023). Análisis bibliométrico de la producción científica sobre cooperativas agropecuarias en países hispanoparlantes. *Cooperativismo & Desarrollo*, 31(126), 1-24. <https://doi.org/10.16925/2382-4220.2023.02.01>
- Castro, L., Rincón, M., & Gómez, D. (2017). Educación para la salud: una mirada desde la antropología. *Revista Ciencias de la Salud*, 15(1), 145-163. <https://revistas.urosario.edu.co/index.php/revsalud/article/view/5387>
- Barreto, J., & Gómez, D. (2025a). Biocultura y territorialidad en la preservación del patrimonio cultural y agrícola en Aracataca, Magdalena, Colombia. *Revista Universitaria Del Caribe*, 33(1), 117-133. <https://doi.org/https://doi.org/10.5377/ruc.v33i1.22783>
- Barreto J., & Gómez D. (2025b). Experiencias iberoamericanas en circuitos cortos de comercialización; análisis de tendencias. *Temas Agrarios*, 30(2), 164-180. <https://doi.org/10.21897/rta.4056>
- Bessière, J. (1998). Desarrollo local y patrimonio: la gastronomía tradicional como atractivo turístico en zonas rurales. *Sociología Rural*, 38 (1), 21-34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Contreras, J. (2019). La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización alimentaria. *Boletín de Antropología*. Universidad de Antioquia. <https://revistas.udea.edu.co/index.php/boletin/article/view/339254>
- Correa, A., Aycardo, R., Llano, F., y Niño, A. (2025). Local amphibious cuisine: Toward the rediscovery of the gastronomic traditions of the palafito town of buenavista, Ciénaga Grande Santa Marta, Colombia. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 41, September 2025, 101218. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101218>
- De Suremain, C. (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio. *Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local*. Traza, México. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0185-62862017000200165&script=sci_arttext
- Duque, J. (2020). Tradición e innovación culinaria en Colombia: una tensión productiva. *Biblioteca Virtual del Banco de la República*. <https://data.cervantesvirtual.com/wor>
- Duque, J. (2017). Una nueva cultura culinaria en Colombia: igualdad e identidad en la interpretación de las cocinas tradicionales. <https://ecommons.cornell.edu/handle/1813/51611>
- Escobar, A. (2011). Epistemologías de la naturaleza y colonialidad de la naturaleza. *Variedades de realismo y constructivismo*» Arturo Escobar. En L. Montenegro (Ed.). *Cultura y Naturaleza Aproximaciones a propósito del bicentenario de la independencia de Colombia* (pp. 49-75). Jardín Botánico de Bogotá, José Celestino Mutis,
- Escobar, A. (2015). Sentipensar con la Tierra: Las Luchas Territoriales y la Dimensión Ontológica de las Epistemologías del Sur. *AIBR Revista de Antropología Iberoamericana*, 11(1), 11 - 32. DOI: <https://doi.org/10.11156/aibr.v11i1.68045>

- Esponda, J., Rocha, F., Guinto, I., & Pano, E. (2025). Explorando la antropología de la alimentación: caminos hacia la sostenibilidad y la identidad cultural. *Horizonte Académico*, 5 (2), 548–576. <https://doi.org/10.70208/3007.8245.v5.n2.176>
- Figuerola, A., & López, M. (2023). Patrimonialización de la alimentación y desarrollo local: un enfoque interdisciplinario. *Revista de Gastronomía y Cultura*, 4 (1), 45–63.
- Gallego, E., Ramírez, L., Montoya, B., & Ramírez, J. (2024). Identidad y Cultura a partir de la Cocina Tradicional de la ciudad de Bello, Antioquia, Colombia. *Ética alimentaria*, 9, 19. <https://doi.org/10.1007/s41055-024-00152-y>
- Garzón, B., Barbosa, E., & Gómez, D. (2023). Las organizaciones comunales como gestoras de reactivación económica: mercados campesinos solidarios en el municipio el Playón, Santander. *CIRIEC Colombia*. (1), 245–257. <https://doi.org/10.58415/revciriec.v1n1a17>
- Gómez, D., Martínez, C., & Lily, J. (2025). Gestión pública y circuitos cortos de comercialización de alimentos: estrategias para el desarrollo económico local y la sostenibilidad territorial. *Región Científica*, 4(2), 2025490. [10.58763/rc2025490](https://doi.org/10.58763/rc2025490)
- Gómez, D. (2026a). Caracterización y estrategias para circuitos cortos de comercialización en San Andrés, Providencia y Santa Catalina: un enfoque desde la economía solidaria y el desarrollo local. *Eleuthera*, 28(2), 39–61. <https://doi.org/10.17151/eleu.2026.28.2.3>
- Gómez, D. (2026b). Circuitos cortos agroecológicos y economía solidaria: estrategias para la soberanía alimentaria y la sostenibilidad territorial. *Alternativas en Ciencias Sociales*, 2(2), 90–108. <https://doi.org/10.70467/acs.v2n2.4>
- Gómez, D. (2025a). De la colmena al tejido social: abejas como modelo de economía solidaria. *CIENCIAS ECONÓMICAS*. 6 (12), 17–32. <https://revistascientificas.una.py/index.php/reco/article/view/6041>
- Gómez, D. (2025b). Conversaciones sobre economías, territorio y sostenibilidad según enseñanzas papales. *Revista De Educación Religiosa*, 3(4), 42–53. <https://doi.org/10.38123/rer.v3i4.678>
- Gómez, D. (2025c). Sostenibilidad agrícola: integrando Agrociencias y Economía Ecológica. *Revista Internacional De Desarrollo Humano Y Sostenibilidad*, 2(2), 37–64. <https://doi.org/10.51660/ridhs22304>
- Gómez, D. (2024a). La producción de alimentos para autoconsumo. *Revista Multidisciplinaria Voces De América Y El Caribe*, 1(1), 52–79. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10795207>
- Gómez, D. (2024b). Trends in Research: Bioculture, Social Metabolism and Territory in the 21st Century. *SCT Proceedings in Interdisciplinary Insights and Innovations*, 2, 246. [10.56294/pii2024246](https://doi.org/10.56294/pii2024246)
- Gómez, D., Martínez, Carlos D., & Barbosa, E. (2024). Solidarity economy and community economy Approaches that energize the new ruralities. *Revista Economía* 76(123), 31–50. <https://doi.org/10.29166/economa.v76i123>
- Gómez, D., Nieto, M., Martínez, C. (2024). Circuitos cortos de comercialización, territorio y territorialidad: exploración de similitudes, diferencias y fundamentos. *Ciencia, Economía y Negocios*, 8(1), 127–153. <https://doi.org/10.22206/ceyn.2024.v8i1.3010>
- Gómez, D., y Barbosa, E. (2023). Agroecología y circuitos cortos de comercialización. Enfoques en diálogo con la naturaleza. *Cooperativismo & Desarrollo*, 31(125), 1–19. <https://doi.org/10.16925/2382-4220.2023.01.02>
- Gutiérrez, E. (2019). Ver, preguntar y cocinar... y cocinar cantando. La cocina como experiencia comunitaria en el Pacífico colombiano. *Boletín de Antropología*, Universidad de Antioquia. <https://revistas.udea.edu.co/index.php/boletin/article/view/339277>
- Jiménez, L. (2019). Caldo de cultivo: una receta para nutrir procesos culinarios y culturales. *Boletín de Antropología*, Universidad de Antioquia. <https://revistas.udea.edu.co/index.php/boletin/article/view/339256>
- Kalmanovitz, S. (2019). Nueva historia económica de Colombia. Penguin Random House Grupo Editorial SAS.
- Kalmanovitz, S. & López, E. (2006). La agricultura colombiana en el siglo XX. Banco de la República.
- Llano, F. (2019). La gastronomía, un en-sueño nacional: dificultades y potencialidades del plato nacional. *Sosquua*, 1(1), 91–95. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v1i1.24>
- Lim, W. (2025). What is qualitative research? An overview and guidelines. *Qualitative Research Journal*. 33(2). <https://doi.org/10.1177/14413582241264619>
- López, C., Gómez, D., & Santana, L. (2025). Evolución de la administración de empresas: Un análisis bibliométrico desde la perspectiva de la dinámica empresarial global. *RAN – Revista Academia & Negocios*, 11(1), 1–14. <https://doi.org/10.29393/RAN11-10EALR30010>
- López, N. (Ed.). (2020). *Tubérculos: tradición e innovación gastronómica: Cubio – Ruba – Ibia – Arracacha*. Editorial Uniagustiniana. <https://doi.org/10.28970/>
- López, J., Juárez, L., & Medina, F. (2016). Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LXXI (2), 327–370. <https://doi.org/10.3989/rdtp.2016.02.001>

- Malak, A., et al. (2019). Medición de la sostenibilidad económica, ambiental y social de las cadenas cortas de suministro de alimentos. *Sustainability*, 11 (15), 4004.
<https://doi.org/10.3390/su11154004>
- Maldonado, C. (2009). Complejidad de los Sistemas Sociales: Un reto para las ciencias sociales. *Cinta Moebio*, 36:146-157. Complejidad y Ciencias Sociales (conicyt.cl) <https://doi.org/10.4067/S0717-554X2009000300001>
- Maldonado, C. (2016). Complejidad de las ciencias sociales. Y de otras ciencias y disciplinas. Ediciones Desde abajo. Libro complejidad 090616.pdf (cinfopec.com.mx)
- Maldonado, C. (2018). Bioeconomía, biodesarrollo y civilización. Un mapa de problemas y soluciones. En M. Eschenhagen y C. Maldonado (ed.). *Epistemologías del sur para germinar alternativas al desarrollo. Debate entre Carlos Maldonado y Horacio Machado*. (pp. 69-93). Bioeconomía, biodesarrollo y civilización.pdf (cinfopec.com.mx): <https://doi.org/10.2307/j.ctvm204ds.5>
- Maldonado, C. (2021). Las Ciencias de la Complejidad son Ciencias de la Vida. Trepén Ediciones.
- Maldonado, C. (7 de noviembre, 2022). Complejidad de los sistemas sociales: límites, dificultades, posibilidades. REDALMEC Red de Derecho Ambiental de América Latina y el Caribe. [Archivo de video]. Youtube.
<https://www.youtube.com/live/nTJDi6IDcOc>
- Maldonado, C. (2024). Hacia una epistemología de los sistemas complejos: Crítica a la racionalidad lineal. *Foundations of Science*, 29(1), 1-18.
<https://doi.org/10.1007/s10699-023-09930-1>
- Maldonado, C. (2025). Aprendizaje de los saberes originarios en ABYA-YALA como clave para una nueva civilización. *INTER DISCIPLINA*, 13(36), 19-37.
<https://doi.org/10.22201/ceiich.24485705e.2025.36.91338>
- Martínez, C., Gómez, D., Barbosa, E. & Avellaneda, Z. (2024). Tendencias emergentes: diálogos entre la sostenibilidad ambiental en la gestión de proyectos de innovación social para un futuro sostenible. *Ciencia y Sociedad*, 49(2), 77-87.
<https://revistas.intec.edu.do/index.php/ciso/article/view/3034/3679>
- Malagón, R., et al., (2019). Saberes y senderos gastronómicos del pacífico chocoano. SENA.
<https://repositorio.sena.edu.co/handle/11404/5707>
- Malagón, R., et al., (2021). Cocina ancestral y tradicional de la Guajira A'lakajawaa. SENA.
<https://repositorio.sena.edu.co/handle/11404/7308>
- Malagón, R., et al., (2022). Cocina raizal colombiana del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina. SENA.
<https://repositorio.sena.edu.co/handle/11404/7837>
- Malagón, R., et al., (2023). Gastronomía del Meta, Colombia: fuego, sazón y tradición. SENA.
<https://repositorio.sena.edu.co/handle/11404/8342>
- Malagón, R., et al., (2024). Cocinas campesinas de Boyacá Colombia pa' sumercé. SENA.
<https://repositorio.sena.edu.co/handle/11404/8466>
- Malagón, R., et al., (2025). Cocinas Campesinas de Córdoba. SENA.
- Ministerio de Cultura de Colombia. (2012a). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Ministerio de Cultura, Bogotá.
- Ministerio de Cultura de Colombia. (2012b). Gran libro de la cocina colombiana. Recopilación de Carlos Ordóñez. Ministerio de Cultura de Colombia.
- Mukherjee, D., Lim, W., Kumar, S., & Donthu, N. (2022). Guidelines for advancing theory and practice through bibliometric research. *Journal of Business Research*, 148, 101-115.
<https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2022.04.042>
- Neugen, E., & Suh, J. (2023). Qualitative Research Methodology in Social Sciences. *International Journal of Scientific Research and Management (IJSRM)*, 11(9), 1431-1445.
<https://doi.org/10.18535/ijssrm/v11i09.sh01>
- Nemogá, G. (2016). Diversidad biocultural: innovando en investigación para la conservación. *Acta Biológica Colombiana*, 21(1), 311-319.
<https://doi.org/10.15446/abc.v21n1Supl.50920>
- Nieto, A., y Rosero, S. (2026). La planificación turística como una estrategia de resistencia y defensa del territorio. *Journal of Tourism Analysis Revista De Análisis Turístico (JTA)*, 33(1).
<https://doi.org/10.53596/ckd32919>
- Nieto, A., y Llano, F. (2025). El legado de las hierbas: patrimonio biocultural y saberes mestizos. *Patrimonio biocultural y saberes mestizos. Primera edición. Fundación Universitaria San Mateo: Iniciación Científica*, 2025.
- Nocua, D., & Llano, A. (2024). Memoria cultural y prácticas culinarias de los excombatientes de las FARC en Colombia. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 34(63), e241430. Epub 09 de diciembre de 2024.
<https://doi.org/10.24836/es.v34i63.1430>
- Ochoa, J. (2019). Alimentación, comida y culturas: un horizonte de investigación antropológica. *Boletín de Antropología*, Universidad de Antioquia.
<https://revistas.udea.edu.co/index.php/boletin/article/download/339253/20794158/176374>
- Osorio, D. (2020). Cocinas tradicionales colombianas: objetos y rituales. *Projetica*.
<https://ojs.uel.br/revistas/uel/index.php/projetica/article/view/41699>
- Páramo, P. (2008). La Investigación en las Ciencias Sociales. Técnicas de recolección de Información. Universidad Piloto de Colombia.

- Padilla, S. (2018). Turismo gastronómico y cocinas tradicionales de Colombia . Universidad de los Andes.
<https://repositorio.uniandes.edu.co/server/api/core/bitstreams/fe30fo78-7b49-4822-836c-52098ca280a3/content>
- Parrish, S. (2025). Antropología de la alimentación: Historia, temas y trayectorias . *Anthropology Insights* , 5 (1), Artículo 22.
<https://www.mdpi.com/2673-8392/5/1/22>
- Pérez, E., y Rodríguez, D. (2026). Transformaciones del metabolismo social mediante cadenas cortas de suministro de alimentos: Estrategias hacia una economía agroalimentaria sostenible. *Revista de Análisis Cultural y Cambio Social* , 11 (1), 23–34.
<https://doi.org/10.64753/jcasc.v11i1.3032>
- Poulain, J. (2018). Antropología de la alimentación: historia, conceptos y debates contemporáneos . (Disponible en repositorios de universidades/DOAB).
<https://directory.doabooks.org/handle/20.500.12854/157257?locale-attribute=fr>
- Ramos , E. (2019). “No sólo de plantas vive el hombre”. Patrimonio alimentario, culinario y biodiversidad animal . *Boletín de Antropología* , 34(58), 158–184. <http://dx.doi.org/10.17533/u>
- Rendón, J., & Gómez, D. (2022). Paisaje, territorio y agroindustria. El caso de la palma de aceite en Aracataca Magdalena Colombia. En Cuadernos de Seminario: Las Agrociencias en la dimensión de paisajes sostenibles. Número 13 Ediciones. Unisalle Bogotá: Colombia.
- Rodríguez, D. (2025). Rescuing and socializing ancestral knowledge: the "Guineo Paso" in Aracataca and Ciénaga, Magdalena, Colombia. *Revista De Gestão - RGSA*, 19(4), e011965.
<https://doi.org/10.24857/rgsa.v19n4-073>
- Rodríguez, D. (2025b). Convergencias y desafíos entre la economía ecológica y el ecofeminismo: Hacia un modelo económico sostenible e inclusivo. *Revista Internacional de Investigación y Estudios Científicos Innovadores* , 8 (2), 499–505.
<https://doi.org/10.53894/ijirss.v8i2.5201>
- Rodríguez, D. (2024). Perfil metabólico del “Guineo Paso” Aracataca Magdalena Colombia. *Revista De Gestão Social E Ambiental* , 18 (10), e08748.
<https://doi.org/10.24857/rgsa.v18n10-290>
- Sánchez, R., & Medina, FX (2022). Gastronomía, cultura y sostenibilidad: perspectivas contemporáneas . *Revista Internacional de Estudios Alimentarios* , 16 (3), 210–225.
- Tótoro, J. (2020). La diversidad biocultural como herramienta para la conservación del Parque Comunitario Panul [Memoria para optar al título de Geógrafa, Universidad de Chile].
<https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/176159/la-diversidad-biocultural-como-herramienta.pdf?sequence=1>
- Valadez, O. (2022). Pedagogía de la complejidad biocultural: concientizar(nos) en la transición civilizatoria . *Logos*, L(138), 37–55.
<https://doi.org/10.26457/lrf.v138i138.31>