



Presentación

La investigación, como eje misional de la Corporación Universitaria Comfacauca - Unicomfacauca, se orienta a fomentar una cultura investigativa tanto dentro como fuera del ámbito académico, generando espacios de formación y divulgación científica donde convergen la creatividad, el ingenio y el conocimiento en torno a temas de interés en diversas áreas. En este marco, los procesos de investigación del programa de Tecnología en Gestión Gastronómica tienen como núcleo el grupo de investigación *InvestigArte* y los semilleros *GastroArte* y *Ciencia y Cocina*, los cuales trabajan en dos líneas de investigación denominadas Cultura y prácticas tradicionales y Ciencia y vanguardia gastronómica.

La primera línea se enfoca en el estudio, la conservación y la difusión del patrimonio cultural de la ciudad de Popayán, de la región suroccidente de Colombia y del país en general. Este enfoque contribuye a la construcción histórica y dinámica de la cocina tradicional, en cuyo proceso de creación y transformación intervienen las comunidades, sus saberes, prácticas y expresiones simbólicas, como señala Mejía et al. (2014). Por su parte, la segunda línea explora la relación entre la ciencia y la cocina, promoviendo la creación de nuevas tendencias para satisfacer una diversidad de gustos. Este enfoque destaca una gastrono-



mía que busca resaltar sabores, innovar en el diseño de platos y generar experiencias sensoriales únicas para los comensales. En esta línea, la gastronomía molecular se posiciona como un campo destacado, en el cual la transformación de los alimentos se comprende desde su composición molecular, desarrollando técnicas y dispositivos que favorecen la evolución gastronómica, tal como lo describe Casas et al. (2017). Ambas líneas de investigación se complementan entre sí, enriqueciendo los procesos realizados. De este modo, las cocinas tradicionales encuentran su lugar en escenarios de alta cocina a nivel nacional e internacional, generando nuevos saberes y prácticas tanto para los cocineros en formación como para los ya formados.

La ciudad de Popayán, reconocida en 2005 como Ciudad Unesco de la Gastronomía por su diversidad gastronómica y su valor para el patrimonio intangible colombiano, se ha consolidado como un epicentro de innovación y creatividad gastronómica. En particular, el Congreso Gastronómico, que en su vigésimo primera versión reunió a chefs, cocineros, docentes, investigadores, antropólogos, historiadores y comunicadores, ha sido un espacio propicio para el intercambio de saberes en torno a la gastronomía. En este marco, el programa de Tecnología en Gestión Gastronómica participó activamente con la tercera versión del Concurso Nacional de Escuelas Gastronómicas – Unicomfauca – 2023. Durante este evento se desarrolló el Segmento Académico e Investigativo “Gastronomía, soberanía alimentaria y buen vivir”, un espacio de diálogo e intercambio de experiencias que permitió abordar nuevas perspectivas sobre el panorama actual de las prácticas alimentarias. Entre los temas discutidos se encuentran las tendencias contemporáneas, el cuidado ambiental, la seguridad alimentaria, la gestión del territorio y el patrimonio gastronómico en riesgo, todos ellos analizados desde un enfoque integral y práctico.

Como resultado de este encuentro, se construyó el Libro de Memorias del Segmento Académico e Investigativo “Gastronomía, soberanía alimentaria y buen vivir”, versión 2023. Este libro recopila los aportes de estudiantes y docentes investigadores de programas de gastronomía tanto a nivel nacional como internacional, estructurándose en seis capítulos. Cinco de estos capítulos están enfocados en la línea de investigación sobre cultura y prácticas tradicionales, mientras que el capítulo restante corresponde a la línea de ciencia y vanguardia gastronómica. Cada capítulo

incluye un resumen, introducción, marco teórico, metodología, resultados y discusión, conclusiones y referencias bibliográficas.

El contenido de los capítulos refleja la riqueza y diversidad de los enfoques investigativos desarrollados. Por ejemplo, se exploran temas como el patrimonio cultural asociado a hierbas y especias en Medellín; la revitalización de tradiciones gastronómicas en Cota, Cundinamarca, a través de la sopa de ruyas; el espacio dinámico de la milpa como base alimentaria; las cocinas del Pacífico colombiano vinculadas a sus ritmos musicales; y el fortalecimiento de las ventas callejeras de cocina tradicional en la Comuna 1 de Medellín. El capítulo final aborda la implementación de la metodología Tree to Bar en una unidad productiva de la Asociación de Cacaocultores Agro cacao Timbío, para el desarrollo de una línea de productos de cacao con propósito.

Este libro no solo representa un valioso producto académico, sino que también constituye una invitación a explorar y repensar las posibilidades de la gastronomía como un campo de innovación, conocimiento y patrimonio cultural. A través de estas páginas, el lector se adentra en un recorrido que conecta tradición, vanguardia y sostenibilidad, reflejando el compromiso de la Corporación Universitaria Comfacaucá con la excelencia académica y el desarrollo de nuevas perspectivas en el ámbito gastronómico.



