

San Basilio de Palenque: Descubriendo tradiciones detrás de las cocadas

Presentado por:

MARINELA CARRERA GÓMEZ

Proyecto de grado para optar por el título de:

Diseñadora Gráfica

Tutor:

Jorge David Rodriguez Sastre

Universidad Piloto de Colombia.
Facultad de Arquitectura y Artes.
Seminario Taller.

Bogotá D.C. Colombia

2019

Tabla de Contenidos

1. Delimitación temática	3
Actores, factores y público objetivo	4
Situación a transformar o intervenir	5
2. Marco Referencial	5
Marco histórico	5
Estado del arte	6
Marco legal	9
Marco teórico	10
Marco conceptual	12
3. Planteamiento del problema / oportunidad	13
Formulación del problema/ oportunidad de diseño	13
Pregunta de investigación	13
4. Objetivos	13
Objetivo general	13
Objetivos específicos	13
5. Propuesta Metodológica	14
Fases metodológicas	14
hallazgos de las fases	16
Concepto transversal	20
6. Propuesta de Diseño	21
Función formal	21
Función pragmática	23
7. Conclusiones	26
8. Referencias consultadas	27
9. Anexos	28

Delimitación Temática

El proyecto se enfocará en la gastronomía de San Basilio de Palenque, el cuál es hoy en día un corregimiento ubicado en el Municipio de Mahates, departamento de Bolívar, siendo este el primer pueblo liberto de América, gracias a el esclavo Domingo Biohó o comúnmente reconocido como Benkoz Biohó, el cual le brindó la libertad a todos los esclavos que huían en su momento de la América colonial que se estableció en Cartagena.

Actualmente se encuentran asentados a 50 km de Cartagena; en donde esta distancia sirvió para no verse afectados por los cambios culturales. Con ayuda de este factor, San Basilio de Palenque mantiene muy arraigada su cultura netamente Afro, como lo son sus ritmos, tradiciones, comida, lengua y control de su territorio, pero sobre todo su historia ancestral la mantienen patente todos sus habitantes. Esta población esta compuesta por 3.500 habitantes las cuales de generación en generación ayudan a mantener la cultura intacta.

Hoy en día, la base principal de sustento en Palenque es el turismo, aunque la distancia desde Cartagena y el flujo de turismo sea menor, posee también dificultades de ser un territorio muy pequeño, y de que su llegada sea complicada para los turistas. Para poder encontrar este lugar perdido en el tiempo se debe llegar primero a Cartagena y de allí se puede tener en cuenta dos opciones: tomar un bus intermunicipal que tiene dos paradas, primero en el municipio de Mahates y luego en la entrada de Palenque y de ahí tomar un servicio en moto que en aproximadamente 15 minutos te acerca a la plaza del corregimiento de Palenque, la otra opción es tomar un bus exclusivo de Palenque, el cual solo tiene tres horarios diarios, esta opción si entra hasta el corregimiento y plaza central de San Basilio de Palenque. Son muy pocas las temporadas anuales en que San Basilio de Palenque alberga constante turismo en su asentamiento, ya que solo en sus celebraciones más importantes es cuando los visitantes optan por hacer este viaje.

Palenque se mantiene abierto a enseñar a sus visitantes su historia y a mostrar un poco de su cultura afrodescendiente, pero esta se ve administrada por los raizales que tienen el cargo de guías turistas y los jóvenes que se encuentran en la casa de la cultura. Pero para poder tener información sobre la historia de Palenque es poco asequible para todos los visitantes, ya que por parte de una guía turística maneja sus precios muy elevados y esto hace que no todos puedan costearla; y por parte de la casa de la cultura también presenta su dificultad, ya que esta solo se encuentra habilitada al público tres días en la semana, haciendo que los visitantes que se encuentren allá en los días no hábiles se les haga nulo saber sobre cualquier tema de Palenque. Esta situación de generar información a los turistas sobre el lugar y su origen se debe a una reglamentación impuesta en Palenque, en donde ningún habitante debe inferir ni involucrarse en los cargos y trabajos de otra persona, por lo tanto únicamente el guía es capaz de brindar información sobre este corregimiento.

Es importante resaltar que San Basilio de Palenque es declarado por la Unesco como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, y a su vez es parte de una pieza importante en la historia de Colombia, haciendo que sea bueno generar conciencia sobre nuestro patrimonio y cómo podemos ser parte de este, y no dejarlo en el olvido. Dando a resaltar con más predominancia la gastronomía que tiene este corregimiento.

En Palenque se encuentra el restaurante de Doña Juana con una estructura de servicio mediada por una mesera la cual tiene como función atender y distribuir los platos y productos que ofrece este lugar, como componente principal para que este lugar funcione y mantenga su estructura

tradicional, se encuentra Doña Juana la cual tiene todo el conocimiento previamente heredado de generación en generación dentro de su familia, siendo la única cocinera que realiza diariamente los platos netamente autóctonos palenqueros.

Este restaurante fue hecho por la propia Doña Juana, quien fue la pionera en dar y crear esa idea de los restaurantes en San Basilio de Palenque; después de haberse realizado el segundo festival de tambores en este corregimiento. Llevando consigo 35 años, los cuales han servido como puente para que el turista conozca sobre esta gastronomía afro- palenquera.

A partir de los hallazgos encontrados por medio de encuestas realizadas a los turistas que llegan al restaurante de Doña Juana, se puede observar que el turista consume estos platos pero no se lleva el conocimiento o la historia de trasfondo que tienen estos productos. Ya que la propietaria de este lugar no ha encontrado la manera de dar a conocer parte de las creencias palenqueras por medio de su gastronomía, haciendo que esta información sirva como divulgación tanto de la gastronomía como de San Basilio de Palenque.

Con esto quiero buscar la manera de involucrar el diseño en su cultura gastronómica, enfocandome en las cocadas palenqueras que tienen su origen en este lugar, transmitiendo a los turistas el trasfondo tradicional que han tenido las cocadas de generaciones anteriores hasta la actualidad. Logrando así que los turistas que no puedan tener la información mediante un guía, la obtengan por medio de las cocadas.

Actores, factores y publico objetivo

Se tomará como actor principal la palenquera Doña Juana, y con ella se rescataran aspectos principales de la tradicion que poseen las cocadas palenqueras. Como actor intermediario se da el restaurante autóctono que será la conexión entre el turista que llega a San Basilio de Palenque y entra a este restaurante con el interés de degustar los sabores afro- palenqueros. Por último el público objetivo vienen siendo los turistas a quienes se les dará esa información de tradición palenquera por medio de los dulces tradicionales de este sitio (cocadas).

En las relaciones dadas entre los actores se puede resaltar que estas tradiciones son netamente orales y estas han ayudado a que se mantenga intacto a través del tiempo todo su componente social y de territorio ligado a la cultura afrodescendiente. Otro aspecto a denotar se da en la diferencia de culturas y contextos que llegan a San Basilio de Palenque. El público objetivo busca siempre en sus viajes probar la comida local que ofrece cada lugar.

Situación a transformar o intervenir

Como se ha dicho anteriormente las tradiciones que se encuentran en San Basilio de Palenque se mantienen actualmente, pero no se ha logrado difundir esta información a los turistas que llegan y quieren conocer aspectos culturales sobre este lugar. Para este caso el restaurante de Doña Juana tiene un contenido muy importante en estas tradiciones retomando la parte gastronómica, para esto

se debe intervenir las cocadas y buscar el trasfondo que conlleva la creación de estos dulces, definir qué tradición sigue manteniendo cada preparación de estas.

Doña Juana indica que ella posee esos conocimientos pero no sabe cómo puede transmitir toda esa información y con eso lograr que los turistas quieran tener ese interés en vivir la experiencia gastronómica, llevándolos a una tradición africana que continúa estando por medio de sus cocadas.

Marco Referencial

Marco Histórico

La ciudad de Cartagena fue punto focal y principal para la llegada de los esclavos a la costa caribe y el resto de los lugares que empezaron a ser colonizados en Colombia. Cartagena contaba con las costas marítimas donde llegaban las embarcaciones en sus principios de colonización y ahí mismo se comercializaban los esclavos que se quedaban en el lugar o tenían que ser transportados por tierra a sus otros destinos. “A partir de 1492, las sociedades indígenas que durante milenios habían convivido en armonía con su entorno natural sufrieron el impacto y las consecuencias del llamado “encuentro de dos mundos”. Fueron especialmente las poblaciones indígenas que rodeaban las costas del mar Caribe, las mas afectadas con la llegada de los conquistadores españoles” (Forero, 2016, p. 13).

Estas poblaciones indígenas se vieron afectadas por las enfermedades que trajeron los españoles y el gran robo de sus riquezas, lo cual hizo que poco a poco se fueran acabando estos grupos indígenas y los que se quedaban empezaron a alejarse a lugares donde fuera difícil encontrarlos. Debido a esto el conquistador Pedro de Heredia, decide traer las embarcaciones a la costa caribe llena de negros esclavos; para empezar el reemplazo en la mano de obra que en su comienzo fue realizada por los indígenas “De igual forma, la implementación de negros esclavos para sustituir la mano de obra indígena causó el mayor impacto demográfico en el Nuevo Mundo, así como el mestizaje y el sincretismo cultural de América, África y Europa” (Forero, 2016, p. 22). Con esta gran imponencia que tenían los esclavos se empezó a generar la rebelión de estos mismos, la cual hizo que los negros esclavos se escaparan de sus dueños para empezar a buscar su libertad lejos de ellos en tierras desconocidas como lo fue Cartagena de Indias.

A esta causa de libertad se le adjunta que el mestizaje tan grande que se vivió en esa época, hizo que se implementara la mano de obra para estas personas, haciendo que los esclavos tuvieran con más facilidad el poder liberarse de sus yugos. “En otras oportunidades los esclavos escapaban en busca de libertad, convirtiéndose en los llamados “cimarrones”, quienes organizaron comunidades libres como el Palenque de San Basilio, donde intentaron conservar sus costumbres tradicionales de herencia africana” (Forero, 2016, p. 60). Por lo sucedido se origina el actual corregimiento San Basilio de Palenque formado por cimarrones que lograron su libertad y también el poder mantener su cultura africana; en la actualidad este suceso histórico de la colonización Colombiana hace que el turismo hacia este corregimiento se transforme en algo interesante para empaparse de nuestros orígenes.

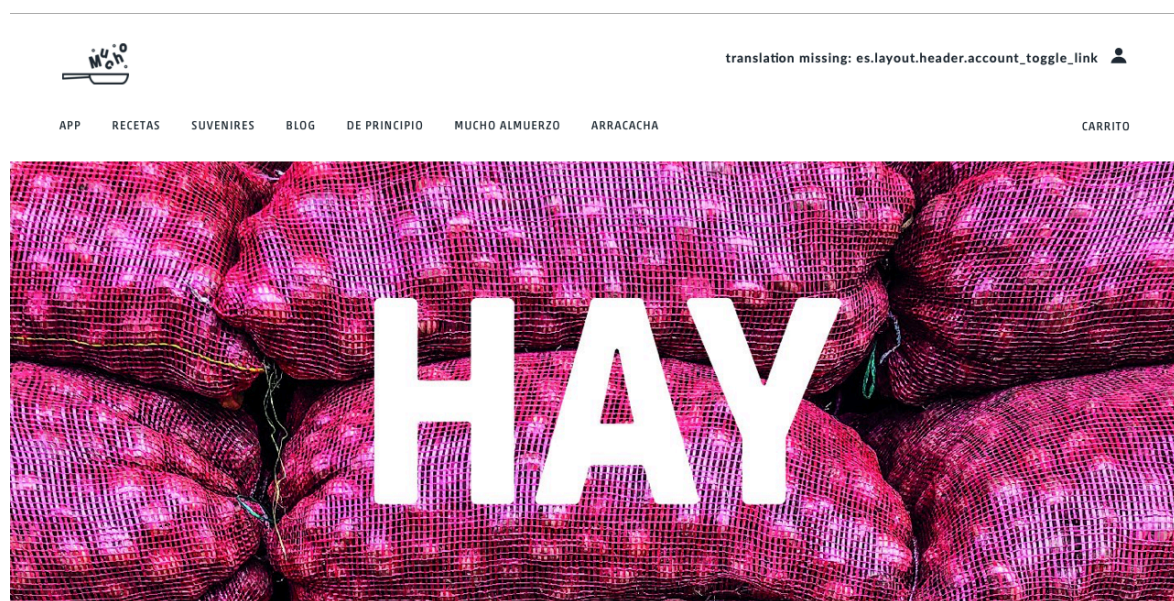
“Uno de los palenques que se formaron en aquellas épocas lejanas y se conserva hoy día es el Palenque de San Basilio, cuyo caudillo el Rey Benkos Bioho o Domingo Bioho marcó un hito en la historia americana cuando al frente de un grupo de negros se fugó a la espesura del monte que le sirvió para defenderse de los ataques” (Castellanos, 1942, p. 11-12). Desde ese momento se empezó a formar este grupo de negros esclavos libertos, que se quedaron con sus ritos, organización social y territorial, tradiciones orales, danzas, gastronomía entre otros aspectos africanos.

Estado del Arte

Con respecto a la situación a transformar previamente planteada, se buscó referentes de estados actuales que han buscado potencializar los productos gastronómicos para rescatar tradiciones y unificar el contexto colombiano, de los cuales destaco:

Mucho, Colombia:

Este grupo busca en el contexto colombiano potencializar los productos menos resaltados por los gastronomos. Ellos han identificado que en Colombia, no se crean esas conexiones entre los contextos rurales y urbanos. “Por otra parte también se evidencia el déficit de información que se logra obtener de los alimentos haciendo que se afecte el consumo local.



Fotografía: MUCHO (2019). Título: HAY PA' TODOS. Lugar: Bogotá. Imagen tomada de <https://mucho.com.co> [Página web en línea]. Disponible: <https://mucho.com.co>

Nuestra misión es democratizar el acceso a la buena comida desde la finca, hasta la mesa, protegiendo el bienestar de todos: consumidor, producto y medio ambiente” Mucho Colombia. (2018-2019). Mucho. Bogotá, COL.: <https://mucho.com.co>. Este grupo realiza todo esto por medio de la selección de los alimentos menos destacados en cualquier lugar de Colombia, manejando un porcentaje de 60% de la ganancia para el productor originario del alimento y un 40% para MUCHO. Apoyando con esto las prácticas sostenibles que se crean a diario en la industria gastronómica, enfocándose en el fortalecimiento de los procesos de producción que requiere cada producto.

“Nuestro patrimonio culinario está en riesgo debido a la interrupción en la transmisión intergeneracional de las prácticas culinarias, la poca visibilidad de las portadoras y la crisis campesina. En MUCHO incluimos recetas tradicionales en nuestros kits como una forma de visibilizar nuestro patrimonio” Mucho Colombia. (2018-2019). Mucho.

Bogotá, COL.: <https://mucho.com.co>. Con este referente podemos vivenciar que en temas de gastronomía colombiana, perdemos el trasfondo que tiene cada producto alimenticio en nuestro contexto, pero por medio de otras formas se puede rescatar todos estos saberes y de ellos potencializar todos estos alimentos.

Este referente sirve para el proyecto, apoyando la idea de seguir transmitiendo todos los sabores y saberes que hay en la gastronomía colombiana; en este caso vendría siendo la gastronomía dada en San Basilio de Palenque. Rescatando de esta las cocadas que se han creado de generaciones en generaciones y que por medio de ellas se ha tratado de transmitir esas tradiciones a los turistas que visitan Palenque.

Kumina ri Palenge pa tó paraje – Cocina Palenquera para el mundo:

Este libro es importante en la gastronomía tanto colombiana como Mundial, fue el ganador del premio al mejor libro de cocina del mundo Gourmand World Cookbook Awards en el 2014. Todo su contenido se enfocó en mostrar el conocimiento que tienen los raizales de San Basilio de Palenque, fortaleciendo con esto todo la cultura y lengua palenquera que se puede rescatar por medio la escritura. Los palenqueros que crearon todo el contenido de este libro gastronómico lo implementaron con su lengua originaria Lengua ri Palenque.



Fotografía: Fundación para el desarrollo social Transformemos (2004). Título: Kumina ri Palenge pa tó paraje. Lugar: San Basilio de Palenque. Imagen tomada del libro: Kumina ri Palenge pa tó paraje

“Esto no es solamente un libro de cocina. Es la historia de un pueblo creada alrededor de un fogón, no sólo con palabras escritas sino con cantos, leyendas y los cientos de sabores que los palenqueros tienen impregnados en sus genes, y que son la máxima herencia de sus antepasados africanos. Son sabores, olores, sentimientos y ritmos que conforman la esencia del ser palenquero” Fundación para el desarrollo social Transformemos. (2014-2019). Kumina ri Palenge pa tó paraje. San Basilio de Palenque, COL.: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000245015/PDF/245015spa.pdf.multi>. El contenido de

cada receta lleva su tiempo de preparación, los componentes que se necesitan para la preparación, la creencia y origen del plato, en el tiempo del año que se hace con más frecuencia, y la relación que tiene con otro aspecto cultural.

Con esta referencia tan importante que tuvo Palenque en su tiempo se mostró al mundo quienes eran y su importancia en la historia americana y colombiana. Transformando con esto la idea que se tiene acerca de la gastronomía palenquera la cual no es solo el plato, con este libro se quiso vivenciar el detrás de cada plato, y su creencia correspondiente. Después de la realización de este libro, los palenqueros empezaron a buscar las maneras de seguir transmitiendo sus saberes por medio de cada componente de su cultura, como lo son: la música, las ceremonias, gastronomía, la medicina entre otras.

Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico:

En este referente se vivencia como la gastronomía regional se puede destacar y potencializar para que el turismo se pueda impulsar y a su vez estos turistas tengan una experiencia que los lleva a tener esa relación con la región y con su origen. La gastronomía es una parte importante en cualquier región y en el contexto social, generando que se cree una transformación en temas culturales que componen un territorio.

“La gastronomía se torna un importante elemento de producción del espacio y de construcción social. Así, puede ser vista a través de sus particularidades como elemento de reconocimiento del grupo social y puede ser utilizada como elemento representativo de la cultura y percibir a la comunidad a través de un proceso interactivo y participativo al experimentar los platos típicos y regionales” (Tramontin, 2010, p. 781). Con esto la gastronomía en cualquier lugar puede tener esos elementos diferenciales que generen el atractivo turístico para que ellos tengan una experiencia grata e importante en cuanto a tener acceso a los aspectos históricos y culturales que están detrás de un simple plato.

En los referentes aplicados se concluye que el turista siempre va tener ese atractivo e interés por probar y saber sobre la gastronomía local, con esto relacionamos la situación a transformar de la gastronomía palenquera; ya que en las dos se busca saber y tener conocimiento acerca de cómo se puede tener esa interacción entre turismo y gastronomía. Tomando los alimentos y haciendo un desglose de estos para que lleguen a ese propósito de transmitir la experiencia de creencia, cultura y valores gastronómicos.

Marco Legal

Plan Especial de Salvaguardia – PES Del Espacio Cultural Palenque de San Basilio:

“ El 25 de noviembre de 2005, en su tercera proclamación, la UNESCO declaró mediante resolución el Espacio Cultural de San Basilio de Palenque como Obra Maestra del Patrimonio Oral

e Inmaterial de la Humanidad. El proceso de candidatura inició en el año 2003 a partir de la iniciativa de un grupo de jóvenes palenqueros por reconocer y fortalecer sus tradiciones” (Ministerio de Cultura, 2009, p. 4). Esto se da gracias a la idea que tuvieron los Ma- Kuagros de generar ciertas maneras y ordenes para que siempre se mantenga preservada e intacta su comunidad, costumbres, tradiciones orales, tradiciones.

Esto hace que se forme a su vez El Plan Decenal de Salvaguardia 2007-2018, del cual se desprenden tres partes culturales: 1. Su tradición oral y a su vez la lengua palenquera, 2. Tradiciones medicinales y rituales ceremoniales, 3. Ritmos. Para tener una total protección de cada cosa que constituye todo San Basilio de Palenque, mediante esto se pueden crear proyectos que difundan estos aspectos pero siempre de manera controlada y responsable.

Con esto se concluye que en el corregimiento de San Basilio de Palenque sigue manteniendo unas directrices para la organización en general de todo lo que se vaya a realizar o dirigir dentro del sitio, esto vendría sirviendo para que se salvaguarde todo acuerdo social y su patrimonio cultural oral inmaterial ya establecido por los Ma- Kuagros.

Tomando en cuenta esta organización impuesta en Palenque, este proyecto se enfocará en el tema gastronómico; sin involucrarse en las tareas que tienen otros raizales. Rescatando de estas labores; las cocadas, buscando la manera de cómo estas pueden llegar a transmitir las tradiciones y los sabores a los turistas. Sin dejar de lado la importancia que tienen en este proceso las palenqueras que le dieron origen a esta parte de la gastronomía palenquera.

Marco Teórico

Fundamentos del Diseño de Interacción

Este libro define como el diseño de interacción se deriva principalmente del diseño centrado en el usuario, ya que por medio de este se llega a la solución de generar implementos, productos o servicios para solucionar las necesidades del usuario. “ Por ello, es un enfoque de diseño que se basa en conocer las necesidades de la audiencia meta, así como en habilidades de innovación y creatividad por parte del diseñador, con el fin de generar productos apropiados al perfil de las personas que los usaran” (Verdines, Campbell, 2013, p. 47).

Para llegar a esta primera instancia de diseño centrado en el usuario se debe tener en cuenta el contexto a intervenir ya que este puede tener diferencias culturales, esto hace que se requiera de un análisis y recopilación de información la cual sirva para adaptar el diseño al usuario final, el cual tendrá como meta final la manipulación directa del producto interactivo.

El diseño de interacción se divide en varios componentes, para este proyecto se tomará la interacción basada en la manipulación directa, es la que “ permite a los usuarios realizar actividades y transacciones con base en los comandos e instrucciones disponibles, pero además, permite que los usuarios adapten el producto a sus preferencias personales a través de la creación de nuevas opciones” (Verdines, Campbell, 2013, p. 12). Con esto quiero implementar un diseño

que se apoye de las actividades diarias que tiene el restaurante y las palenqueras en San Basilio de Palenque, para lograr que los turistas exploren y lleguen a esa nueva información sobre aspectos culturales gastronómicos, por medio de un producto interactivo.

Para lograr este producto interactivo, se rescataran características importantes en las palenqueras, las cocadas y las tradiciones que se tienen en medio de la creación de dichas cocadas. Tomando los hallazgos más relevantes los cuales se puedan llegar a transmitir a los turistas que visiten el restaurante Donde Juana.

Saberes de Mujeres: reconocidos y menos reconocidos

Dora Inés Munévar habla de cómo las mujeres a través del tiempo han logrado rescatar, alcanzar y transmitir saberes en sus contextos inmediatos, por medio de las tradiciones que han dejado en ellas sus familiares, pero a su vez también cómo estas mujeres han alcanzado potencializar esos saberes para ser reconocidas en otros contextos y en sus diarios vivir.

“Por eso mismo, en este texto planteamos que a medida que las mujeres comparten experiencias a partir de sí es posible recrear sus saberes porque sus relatos van a seguir transitando tras las huellas dejadas mientras ellas caminaban por los Montes de María” (Munévar, 2011, p. 60). Como lo siguen siendo las mujeres Palenqueras en San Basilio de Palenque, las cuales aún siguen haciendo de su gastronomía una tradición cultural.

Estas palenqueras han compartido su gastronomía con otros contextos que llegan de visita a Palenque; buscando la idea de que en otros lugares de Colombia se les reconozca y se sepa sobre su historia mediante sus productos gastronómicos, en este caso particular las cocadas.

Etnografía y observación participante en investigación cualitativa

Esta metodología etnográfica tiene como principio estudiar las comunidades en su contexto inmediato, mediante la observación participativa del investigador en campo. Busca saber sobre las costumbres, tradiciones, creencias, historia, comportamientos y con esto construir la información que el investigador quiere llegar a saber sobre la comunidad.

La investigación cualitativa se enfocan en el acercamiento a la comunidad sin que esta se vea afectada, “analizando las experiencias de los individuos o de los grupos. Las experiencias se pueden relacionar con historias de vida biográficas o con prácticas (cotidianas o profesionales); pueden tratarse analizando el conocimiento cotidiano, informes e historias” (Angrosino, 2007, p. 15). Este tipo de investigación funcionó en el momento de hacer el estudio de campo en San Basilio de Palenque, para poder realizar los distintos acercamientos a individuos de la comunidad; y así aplicar las entrevistas tanto estructuradas como no estructuradas.

Obteniendo con este método la reconstrucción de información acerca de ciertas partes en las historias que hay detrás de hacer las cocadas palenqueras, vivenciando así sus tradiciones, su

lengua, costumbres y saberes, los cuales se siguen manteniendo a través del tiempo. Esto con el fin de lograr sustentar los orígenes que han estado en la cultura gastronómica de Palenque.

El diseño de comunicación

En este texto se señala los componentes que se deben tener para generar adecuadamente un diseño de comunicación a través del diseño gráfico, aclarando que “Diseñar implica evaluar, implementar conocimientos, generar nuevos conocimientos, y usar la experiencia para guiar la toma de decisiones” (Frascara, 2006, p. 23), todo esto ayuda que el diseño final sea legible y directo visualmente al público objetivo.

Se explica también lo que conlleva el diseño de información, el cual tiene como uno de sus componentes; diseñar para interfaces interactivas, mediante “ la organización de la información (el contenido), y la planificación de sus presentación visual. Esto requiere habilidad para procesar, organizar, y presentar información en forma verbal y no verbal” (Frascara, 2006, p. 128) componiendo un diseño que tenga textos, iconos, símbolos, imágenes, los cuales sirvan para que el usuario logre interpretar las instrucciones e información que harán parte del producto interactivo a realizar en este proyecto.

Marco Conceptual

Interacción

La interacción se genera por medio de un implemento que genere una dinámica y una determinada comunicación entre el público objetivo y el producto diseñado, de esta manera se transmite puntualmente ciertas funciones específicas que resolverán la necesidad que tiene el usuario.

Para este proyecto la interacción servirá como vínculo entre el turista y las tradiciones que tienen las cocadas palenqueras. Esto hará que se transmita nueva información al usuario y que este logre captar un poco de la cultura gastronómica Palenquera.

Tradicición

Se entiende tradición como las costumbres que se establecen en una comunidad, estas tradiciones se transmiten de generación en generación. Teniendo como enfoque, mantener intactas estas costumbres para que la comunidad empiece a formar una identidad y legado cultural en su contexto.

En este punto se trataría de la tradición gastronómica que tiene San Basilio de Palenque, determinando que las cocadas tienen su origen ahí históricamente y que las tradiciones actualmente se mantienen intactas.

Gastronomía

La gastronomía se define por medio de los conocimientos y prácticas relacionados con la alimentación, las recetas y implementos culinarios, sin dejar de lado la evolución histórica y cultural que esta ha tenido a través de los años. Esta disciplina también estudia el vínculo que hay entre las comunidades con los alimentos, el contexto donde se obtienen los alimentos, los hábitos para usarlos, pero sobre todo la historia y costumbre que previamente se ha establecido en cada contexto cultural.

Planteamiento del Problema/Oportunidad

Desde la idea de que San Basilio de Palenque se encuentra desconocido e inmerso en nuestro territorio colombiano, nace la oportunidad de generar y dar a conocer una parte de la cultura palenquera, tomando de esta la gastronomía tradicional dirigida hacia las cocadas que han pasado de generación en generación a las palenqueras netamente raizales. Para así crear la manera de que el turista viva una nueva experiencia de sabores y conocimientos culturales, que logre conservar durante y después de su estadía en San Basilio de Palenque y a su vez se logre una apropiación de ese conocimiento que ofrece Palenque.

- **Formulación del problema/ Oportunidad de diseño**

Los turistas que llegan a San Basilio de Palenque desconocen sobre la riqueza que tiene la cultura gastronómica en este lugar. Por ende el turista no sabe que las cocadas, como componente importante en esta gastronomía tiene su origen en Palenque y que estas siempre se han realizado mediante algunas tradiciones; las cuales se han mantenido a medida que pasa el tiempo. Desde ese punto se puede adaptar el diseño de interacción para que se logre generar un vínculo entre la tradición gastronómica palenquera y el turista que se encuentra en este sitio, impulsando con esto la base principal que tiene San Basilio de Palenque la cual es el turismo.

- **Pregunta de investigación**

¿Cómo transmitir los saberes tradicionales del proceso de creación de las cocadas palenqueras en el corregimiento de San Basilio de Palenque?

Objetivos

Objetivo General

Transmitir a los turistas los saberes tradicionales que poseen las palenqueras, acerca del proceso que hay detrás de la creación en las cocadas.

Objetivos Específicos

1. Proponer un implemento gráfico que logre generar la transmisión de estos sabores y saberes tradicionales a los turistas que se encuentran en Palenque.
2. Identificar los elementos visuales más relevantes de las cocadas y palenqueras.
3. Establecer categorías en las tradiciones y saberes de las cocadas palenqueras.

Propuesta Metodológica

Se generaron tres fases metodológicas aplicadas en los turistas y en los raizales palenqueros, para generar la recopilación de información que sustentará y ayudará a la creación de este proyecto. Las herramientas que se implementaron fueron sacadas de la consultora de diseños de servicios HÁPTICA y en complemento con el marco teórico previamente citado en el documento.

Primera Fase:

Se realizó en primera instancia una preparación para saber a quienes se iban a entrevistar o aplicar la herramienta, para saber el Quién, Por qué y qué tipo de herramienta era viable de aplicar en cada momento.

Instrumento: Plantilla para Preparar la Investigación, brindada por el grupo HÁPTICA.

PREPARAR LA INVESTIGACIÓN

PALENQUEROS	¿A QUIÉN?	¿POR QUÉ?	HERRAMIENTA
	Doña Juana	Dueña del restaurante autóctono	Entrevista preguntas abiertas, videos, fotografías
	Sra. Teresa (palenquera)	Mujer que prepara cocadas	Entrevista preguntas abiertas, videos, fotografías
	Sra. Emelia (palenquera)	Mujer que prepara cocadas	Entrevista preguntas abiertas, videos, fotografías
	Benicio	Profesor de Lengua Palenkera	Entrevista preguntas abiertas, videos, fotografías
	Jóse Valdes	Integrante del grupo musical Kombilesami	Entrevista preguntas abiertas, videos, fotografías
	Ancisar Casiani	Ancestro lider	Entrevista preguntas abiertas, videos, fotografías
TURISTAS	¿A QUIÉN?	¿POR QUÉ?	HERRAMIENTA
	Laura López	Visitante del restaurante Donde Juan	Entrevista preguntas abiertas y estructuradas.
	Ricardo Morocho	Visitante del restaurante Donde Juan	Entrevista preguntas abiertas y estructuradas.
	Jose González	Visitante del restaurante Donde Juan	Entrevista preguntas abiertas y estructuradas.
	Lina González	Visitante del restaurante Donde Juan	Entrevista preguntas abiertas y estructuradas.
	Alejandro Megudan	Visitante del restaurante Donde Juan	Entrevista preguntas abiertas y estructuradas.
	Paola Vargas	Visitante del restaurante Donde Juan	Entrevista preguntas abiertas y estructuradas.
	Lorena Guzman	Visitante del restaurante Donde Juan	Entrevista preguntas abiertas y estructuradas.
	Nany Taitte	Visitante del restaurante Donde Juan	Entrevista preguntas abiertas y estructuradas.
CONTEXTO	¿A QUIÉN?	¿POR QUÉ?	HERRAMIENTA
	San Basilio de Palenque	Contexto principal	Observación directa en campo
	Colombia	Contexto secundario	Observación directa en campo

Segunda Fase:

Se aplicó la primera herramienta a los turistas con la idea de saber que aspectos principales tienen a la hora de viajar y que saben acerca de San Basilio de Palenque.

Instrumento: Encuestas estructuradas, plantilla brindada por el grupo HÁPTICA.

• Cuestionario: preguntas directas • Contexto: Barranquilla • Nombre:

TURISTAS

¿Tus viajes a otros lugares de Colombia son?

☐ Planeados anticipadamente ☐ De momento

¿Viajas con?

☐ Presupuesto de sobra ☐ Poco presupuesto

¿Planeas tus viajes por medio de una agencia turística?

☐ Si ☐ No

¿Cuándo viajas prefieres comer?

☐ En restaurantes exclusivos ☐ comida local

¿Cuándo te encuentras en el sitio, buscas saber del lugar por medio de?

☐ La gente local ☐ Planes turísticos

Tercera Fase:

Se realizó una visita a San Basilio de Palenque en el tiempo de Semana Santa, en esta visita se hizo el estudio de campo y se aplicaron las herramientas pertinentes a los raizales Palenqueros. Dentro del ámbito de la cultura gastronómica (cocadas).

Instrumentos: Entrevistas, grabaciones de audio, registros fotográficos y de videos, diario de campo.



Casa de la palenquera Teresa. Lugar: San Basilio de Palenque, 14/04/2019.

Hallazgos de las fases

Primera fase:

Después de haber realizado un orden de como implementar las herramientas en los turistas y los palenqueros, se evidencio que los turistas a la hora de aplicarles las herramientas prefirieron resolver cuestionarios con preguntas muy puntuales y que no les abarcara mucho tiempo al momento de hacerla. Mientras que los palenqueros, prefieren vincularse con el investigador por medio del voz a voz y no tener que responder cuestionarios. Esta preparación ayuda a saber que herramienta terminará siendo la indicada para cada persona a intervenir.

Segunda fase:

Después de haber realizado las encuestas a 22 turistas entre los contextos de Bogotá, Barranquilla y Cartagena, se evidencia que los turistas tienen como características principales a la hora de viajar:

- En su mayoría los turistas viajan con poco presupuesto, esto se relaciona con que no siempre logran costear un guía turista que les hable y enseñe sobre el lugar.
- No planean sus viajes mediante planes turísticos previamente, por lo cual prefieren saber sobre sus destinos por medio de las personas locales que saben sobre las tradiciones y creencias del lugar. Esto hace que los turistas que llegan a San Basilio de Palenque buscan otras alternativas para poder saber un poco sobre esta cultura.
- En cuanto al tema gastronómico que puede ofrecer los lugares que visitan los turistas, la mayoría de ellos prefieren buscar y probar la comida autóctona del sitio en vez de probar cosas que en su

vida cotidiana están acostumbrados. Con esto aprovecho este hallazgo para guiar mi proyecto de darle a los turistas que visitan Palenque, una parte de la cultura gastronómica autóctona que aún sigue persistiendo (cocadas).

- En las encuestas se halló que los turistas saben que las cocadas se consiguen en la región caribe, pero no saben que su origen se da en San Basilio de Palenque.
- Los turistas también saben que existe San Basilio de Palenque, pero los que han visitado este lugar no siempre logran saber cosas acerca de sus tradiciones y culturas.
- Los turistas piensan que en la amurallada de Cartagena, las mujeres negras que venden frutas y cocadas son propiamente de Cartagena. Con esto puedo mostrarle a los turistas que llegan a Palenque, que las palenqueras siempre han sido de San Basilio de Palenque y viajan todos los días a Cartagena para ir a vender sus productos gastronómicos.

Tercera Fase:

Al realizar la visita a San Basilio de Palenque con la idea de recolectar información que aporte al proyecto, se logró evidenciar las tradiciones que hay detrás de las cocadas y a su vez como es la interacción que tiene el turista cuando se encuentra en el Restaurante Donde Juana, las cuales son:

- Restaurante Donde Juana

Hace 36 años, después de un festival de tambores, la palenquera Juana se dirigió al grupo de Ma-Kuagros (consejo comunal ancestral) para exponer su idea de crear un restaurante que solo sirviera platos autóctonos a los turistas que llegaban a San Basilio de Palenque. Al ser aprobada esta idea, Juana se dispuso a crear el restaurante.

La madre y abuela de Juana, fueron las responsables de transmitir los conocimientos tradicionales sobre la gastronomía que siempre se ha dado en Palenque, gracias a esto Juana empezó a transmitir estos saberes a los turistas que poco a poco empezaban a visitar su restaurante. Desde entonces Juana tomó la decisión de ser ella quien estuviera a cargo de la cocina, creando sus propios platos, recetas, cocadas y dulces; todo esto con el único fin de no perder su tradición.

Juana dice que para mantener los sabores en sus platos, la comida se debe cocinar en fogones de leña y carbón. De igual manera la mayoría de sus ingredientes deben ser sacados de los cultivos que se encuentran en Palenque. Esta mujer tiene la destreza para realizar las cocadas, pero, para no entrometerse en los oficios de otros, ella pide a las palenqueras que ofrezcan sus productos dentro del restaurante, cuando el turista termina de comer su almuerzo.

Cómo se llega al restaurante de Juana?

Los turistas después de haber hecho el trayecto de Cartagena - Palenque, llegan a la plaza del pueblo en el horario de 10 am, donde son abordados por guías turistas o palenqueros. Teniendo el turista estas opciones para indagar sobre la historia de Palenque, algunos optan por el guía turístico, con el cual realizan un recorrido de dos horas a través de Palenque, el turista que opta por hablar con palenqueros mantiene un horario más libre. Al finalizar su conocimiento previo sobre aspectos de Palenque, los turistas son enviados por los palenqueros al restaurante de Juana. Donde van a disfrutar de una experiencia de sabores Afro en el horario de almuerzo. En el transcurso de esos 36 años los turistas al terminar su visita en Palenque, siempre se han ido con esos sabores en sus paladares y el recuerdo en sus mentes.

Lo que no saben los turistas, es que Juana todas las mañanas antes de abrir su restaurante los Ma-Kuagros la llaman para avisarle cuántas personas llegarán en el día a visitar San Basilio de Palenque, esto lo hacen con la idea de que Juana haga los platos suficientes y no tenga que desperdiciar su comida al final del día.

Juana se siente feliz siendo la única en Palenque con un restaurante que tenga como función principal, brindar platos autóctonos, a los turistas que llegan a Palenque queriendo descubrir nuevas experiencias culturales.

- Cocadas

Después de haber terminado mi almuerzo en el restaurante de Juana, me dispongo a probar una cocada de leche. Pero pienso, no quiero quedarme solo con el sabor en mi boca, quiero saber que hay detrás de esta cocada que me estoy comiendo. En esos momentos me pongo a hablar con la palenquera Teresa, a lo cual me dice, si quiere indagar sobre mis tradiciones es bueno que vaya en la madrugada a mi casa y mire cómo las preparo.

Desde ese momento, mis mañanas eran dispuestas a hablar por horas con la palenquera Teresa y su hermana Emelia. Estas mujeres empezaron a hacer sus cocadas desde que tenían 10 años de edad, me enseñaron que las cocadas empezaron con la ALEGRÍA y se originó gracias a su familia, la cual se reconoce por el nombre de “LOS BATATA”. Aquí empieza mi inmersión en el mundo de las cocadas!

Esta familia empezó siendo las cantaoras de Palenque, teniendo la función de hacer los cantos en las celebraciones y rituales que se realizaban en todo Palenque. Teniendo esta destreza en el canto, la madre de Teresa y Emelia, le origina un canto a la cocada ALEGRÍA. Ellas cuentan que al comienzo las cocadas se dio hace 65 años y solo se compartían entre palenqueros, pero las palenqueras buscaban ser reconocidas en Colombia. Fue ahí cuando empezaron a realizar sus viajes hacia Cartagena, vendiendo solo en el barrio de Getsemaní y luego de un tiempo también en el centro histórico.

Después de la Alegría, estas mujeres empezaron a crear la cocada de leche, la cual se les da después o antes del desayuno a los hombres que salen a labrar los cultivos, también la de coco con panela y piña, que se da más que todo después del almuerzo en las casas de Palenque. Debo resaltar que en el año, las cocadas tienen su mayor importancia en la Semana Santa, manteniendo como tradición que los realicen en santo entierro en cada una de sus casas; esta tradición consiste en

encontrar unas monedas escondidas en varias partes de la casa, esto ayuda a que los muertos sigan teniendo paz en su otra vida.

Es importante y obligatorio comer cocadas en todas las casas durante los días santos, Teresa y Emelia dicen que es una creencia que no se puede romper en Palenque. En la realización de estas se debe reunir todos los ingredientes antes de que lleguen los días santos, ya que se debe tener todo listo en esos días. Al igual de Juana, las palenqueras Teresa y Emelia sacan sus ingredientes de los cultivos que hay en Palenque.

- Palenqueras

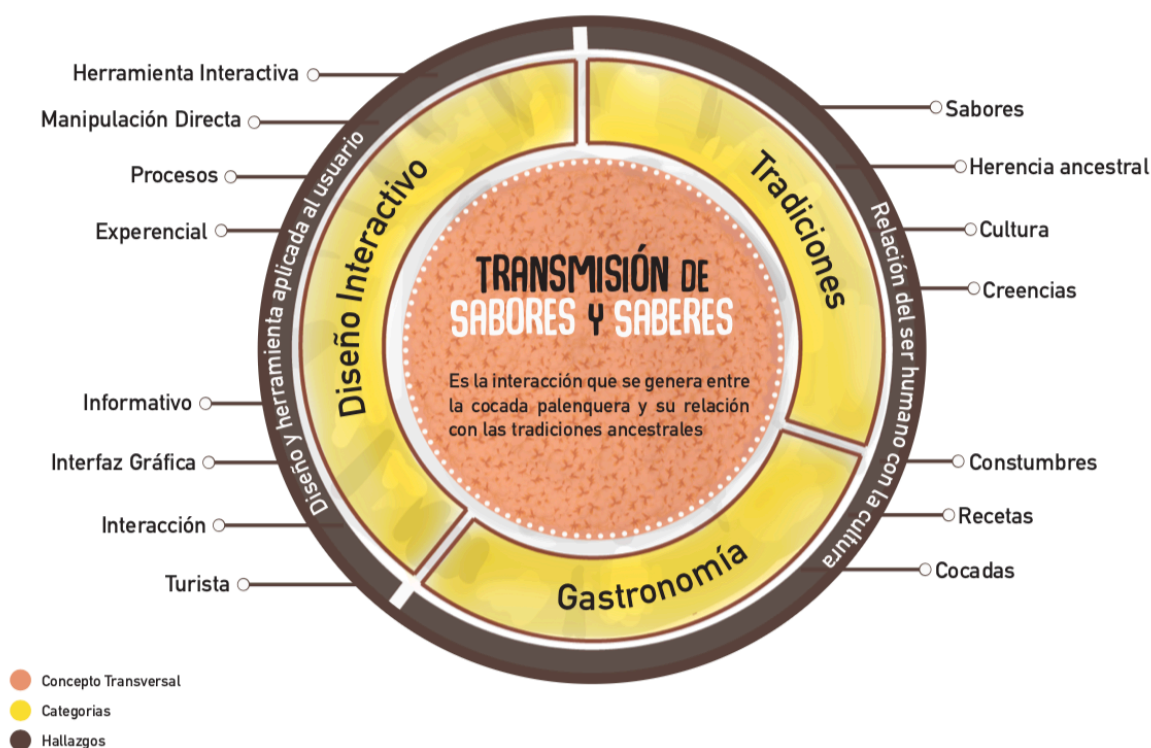
En la plaza de San Basilio de Palenque se encuentra una palenquera, que diariamente vende sus cocadas a los turistas que llegan durante el día a Palenque. Me acerco a esta mujer con la idea de saber qué tradiciones se tienen en la semana santa con las cocadas, la palenquera me ofrece un trato para poder llegar a dicha información, convivir los días de mi estadía con ella para saber cómo se preparan las cocadas mas importantes dentro de Palenque.

Al día siguiente después de haber aceptado el trato, llego a casa de la Sra. Teresa y en su mesa ya están todos los ingredientes listos para la preparación de la cocada de leche. Siendo las 4:30 de la mañana empezamos a partir y rayar el coco durante la preparación de esta, empezamos hablar poco a poco sobre la historia que ha tenido su familia en el origen de las cocadas.

La Sra. Teresa y su hermana Emilia, relatan que la mamá y abuela fueron las pioneras en crear las cocadas; empezando con las Alegrías. Estas mujeres empezaron siendo las únicas cantaoras dentro de Palenque y gracias a esto le crearon un canto a la cocada Alegría. Después de un tiempo quisieron salir de palenque y empezar a venderlas en el barrio Getsemaní de Cartagena, implementado con esto sus vestuarios y implementos para transportar estas cocadas.

Sus vestidos se componen de una falda larga y una blusa con boleros, teniendo en ellas patrones de flores y naturaleza, lo más importante a la hora de escoger sus propias telas es el color. La Sra. Teresa dice ellas atraen al turista con colores muy llamativos que contrasten y logren acaparar toda la atención del turista a la hora de venderles las cocadas. Para sostener las cocadas encima de sus cabezas, estas mujeres usan una porcelana de metal y un rodillo en medio de esta y de sus cabezas.

Concepto Transversal



A partir del diseño metodológico, los hallazgos y en comprobación con el marco referencial realizado previamente en toda la investigación de este proyecto, se construye el concepto transversal el cual servirá para la creación e implementación final del producto a realizar.

Como primer componente se encuentran tres categorías; las tradiciones, la gastronomía y por último, el diseño interactivo. Se define en las tradiciones, todos los saberes más importantes que conservan las palenqueras en todo el proceso histórico que conllevan las cocadas, rescatando las herencias ancestrales, creencias, costumbres, elementos visuales que las diferencian de las otras palenqueras y los componentes característicos a la hora de preparar las cocadas, ya que todos estos componentes son primordiales para la relación de la cocada con las tradiciones.

La gastronomía se toma como segunda categoría, gracias a que esta busca en cada plato transmitir sabores a las personas pero a su vez busca el transfondo que hay detrás de las cocadas. De esta manera se unifica el restaurante Donde Juana, ya que en este sitio se logra la transmisión de los sabores netamente afro - palenqueros a los turistas que visitan San Basilio de Palenque. Teniendo como dueña una mujer que mantiene intactos todos los saberes gastronómicos transmitidos por sus antepasados dentro de su restaurante. Complementando estos saberes con las palenqueras que hacen las cocadas y que tienen ese vínculo dentro del restaurante para venderlas a los turistas.

En tercer lugar se tiene el diseño interactivo, obteniendo de este la idea de implementar un producto de manipulación directa, el cual logre ser sencillo y fácil de manipular y que a su vez también logre resolver esa necesidad de transmitir las tradiciones, procesos de creación y sabores que se tienen en las cocadas palenqueras. Con este diseño se busca que el turista logre interactuar con el producto manualmente, generando una experiencia que sirva como medio para brindar estas tradiciones gastronómicas.

Por último, después del análisis de las categorías y sus hallazgos, se tiene el concepto transversal **Transmisión de sabores y saberes**, definido como la interacción que se generara entre las cocadas palenqueras y su relación con las tradiciones ancestrales que se tienen en San Basilio de Palenque.

Propuesta de Diseño

A partir de las metodologías y el concepto transversal previamente analizado, se decidió la creación de dos productos que sirvan como herramienta interactiva para generar esa transmisión de sabores y saberes a los turistas. Basándose en los elementos gráficos que tienen las palenqueras y las tres cocadas más importantes de palenque, también rescatando implementos importantes que se tienen en cuenta a la hora de preparar estas cocadas.

Función formal:

Estos productos tendrán como idea principal la transmisión de los sabores y saberes en la cocadas palenqueras. Componiéndose de dos productos, el primero de ellos es una muñeca completamente de tela de las cuales una tendrán integrada dentro de sí, un canto que los turistas podrán escuchar a la hora de oprimir la muñeca, este canto fue el primero que se creó para vender esa cocada (la Alegría), a su vez estas muñecas de tela estarán unificadas a un canasto de fique que será el empaque para las cocadas. El segundo producto será la representación de los rasgos físicos de las palenqueras y los elementos importantes para la transportación de las cocadas, con este producto el turista podrá interactuar pintando en la porcelana los patrones que llevan estas mujeres palenqueras en sus vestidos.

Los dos productos generados, se complementarán con piezas gráficas que tienen como fin brindar al turista conocimientos acerca de las partes más importantes que hay en los saberes tradicionales de las cocadas palenqueras y también en brindarles como es la preparación de estas cocadas.

Las cocadas que se tomaran en este proyecto serán: la alegría, cocada de leche, cocada de coco con panela y piña. Ya que estas son las primeras que se dieron al comienzo de originar esta idea de la cocada en San Basilio de Palenque.

HOGASH - TITULOS (PRINCIPAL)

A B C D E F G H I J K L M N Ñ O P Q R S T U V W X Y Z
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 . : , ; " ! i ¿ ? () + - * / =

Kohinoor Telugu - Contenido

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z
a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 . : , ; “ ” ¿ ? ! () * / + - _ =

Se escogieron estas dos fuentes tipográficas para la implementación de los textos en las piezas gráficas, ya que estas fuentes tipográficas han estado estipuladas en San Basilio de Palenque durante varios años atrás, estas se dan para identificar los lugares importantes de palenque y también la información más relevante que se le brinda al turista. Manteniéndolas dentro de este proyecto para no desligar esa tradición visual que tienen los palenqueros en sus piezas informativas.

Las dos fuentes tipográficas se complementan, ya que la primera tiene una estructura de solo altas y formas dinámicas y no tan rígidas, y con esta se le da relevancia a los títulos, mientras que la segunda tiene una estructura que varía entre altas, bajas, estilos y símbolos, por último estas fuentes son legibles a la hora de leer los textos propuestos en las piezas gráficas.

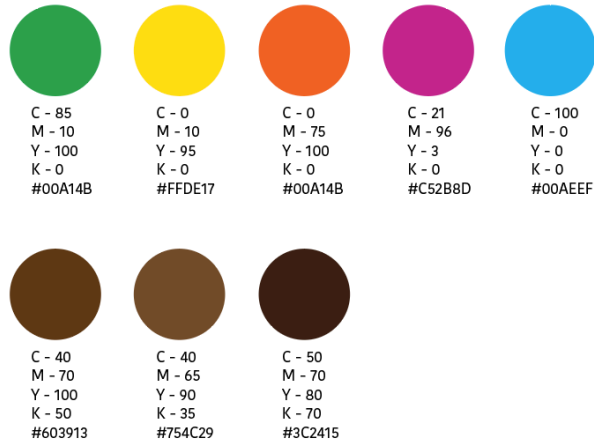
Retrícula



Dentro de las piezas gráficas no se implementa una retícula, ya que tanto las cocadas como las palenqueras no tienen elementos gráficos que den una retícula con elementos geométricos o simétricos. Para esta composición de elementos gráficos dentro de cada pieza, se toman los patrones que tienen las palenqueras en sus vestidos. Los cuales son una variación entre flores, frutas, en diferentes tamaños y colores.

Paleta de colores

Los colores que se usaron para todos los productos y piezas gráficas, tienen como motivo fundamental atraer la atención del turista al momento de interactuar con estos productos. Son colores llamativos que las palenqueras han usado de generación en generación para vender las cocadas dentro y fuera de San Basilio de Palenque, también se toman los colores que tienen las tres cocadas. De estos colores se sacaron:



Función Pragmática:

A partir del concepto transversal, las herramientas interactivas que se realizaron son totalmente interactivas, por las cuales se transmite visualmente las tradiciones que se tienen en cada cocada. A su vez estos productos le brindaran la experiencia al turista de probar y saber una parte de la gastronomía palenquera.

Piezas -

Etiquetas



Estas piezas serán las etiquetas que se pegarán a las canastas de las muñecas de tela y en el segundo producto se pondrán en el rodillo de las negras. Cada pieza será tiro retiro, la idea de esto es que el turista raspe las partes donde está el texto de alguna tradición y también el nombre de la cocada

en la Lengua Palenquera. El código QR que tiene la etiqueta amarilla servirá para que el turista pueda ver un video donde se muestra rápidamente como llegar al restaurante Donde Juana, el segundo código QR contiene un video de la palenquera Teresa, preparando la cocada de leche en su casa.

Recetario



Esta pieza es un leporello, el cual servirá para brindarle al turista la manera de como es el modo de preparación de cada cocada. Una de las carátulas de este transmite al turista información sobre las cocadas, en su interior se encuentran los ingredientes específicos que se deben tener al momento de preparar la cocada y posterior a este lado se tiene el paso a paso. Esto se da con la idea de que el turista se pueda llevar también este conocimiento de cómo hacen las palenqueras las cocadas en San Basilio de Palenque.

Productos

Como se nombró anteriormente uno de los productos es de tela ya que las palenqueras son las encargadas de escoger sus telas y hacer sus propios vestidos, esto hace que estas mujeres puedan seguir realizando estas muñecas. El cofre de fique donde se encuentra sentada las muñecas, es usado para guardar implementos culinarios en las cocinas palenqueras, estos cofres son realizados por los palenqueros y el fique se da dentro de Palenque.

El segundo producto es el rostro de las palenqueras, con su respectivo rodillo y porcelana, se toma estas características ya que con estos elementos las mujeres transportan y venden sus cocadas, pero también para tenerla relación entre la cocada y la palenquera. Este producto se realiza

completamente con materiales reciclados que también son de fácil acceso en Palenque. Como lo son: periodico, agua, colbón, lata de cerveza o gaseosas y por último los retazos sobrantes de las telas que usan las palenqueras en sus vestidos.



Conclusiones

1. En el proceso de investigación de este proyecto, se encontró que el diseño siempre puede estar relacionado a otras disciplinas, complementandose con estas para así poder dar solución a situaciones o aspectos a mejorar de estas.
2. En este proyecto el diseño se unificó con la gastronomía, logrando implementarse entre las dos y de esto se crearon implementos gráficos que logran transmitir los sabores y saberes a los turistas.
3. La etnografía cualitativa se implementó en el estudio de campo, esta sirvió como apoyo para lograr la interacción con la comunidad palenquera. Con esto se consiguió aplicar los instrumentos previamente planificados para obtener los hallazgos que ayudarán en la creación de las herramientas interactivas.
4. Se confirmó que en San Basilio de Palenque, se sigue evidenciando y manteniendo toda la herencia ancestral en su cultura. Gracias a esto las tradiciones se transmiten a los turistas en cada visita que reciben diariamente.
5. Las palenqueras buscan estar representadas en el implementó gráfico final, por medio de los elementos característicos que usan diariamente estas mujeres.
6. Los dos productos realizados, tienen un vínculo completo con los implementos que se usan diariamente en las cocinas palenqueras, con las tres cocadas escogidas y por último con las palenqueras. Esto se unifica con la idea de transmitir todos esos elementos a los turistas que visitaran el Restaurante Donde Juana.
7. Las cocadas dentro de la gastronomía palenquera, hacen parte importante de la simbología que el turista identifica dentro de San Basilio de Palenque.
8. Los saberes que tienen las palenqueras a la hora de preparar las cocadas, se siguen transmitiendo a las nuevas generaciones. Para este corregimiento es primordial que las tradiciones culturales gastronómicas no se pierdan.

Lista de referencias

Academia Háptica. (2013-2019). Háptica. Bogotá, COL: <http://www.haptica.co/web/>

Ana Cristina Villegas, “Benkoz”. (2016). Benkoz. Bogotá, COL: <https://transcol.hypotheses.org/154>

Angrosino, M. (2007). Etnografía y observación participante en investigación cualitativa.

Castellanos, J. (1942). Historia de Cartagena.

Frascara, J. (2006). El diseño de comunicación.

Forero, P. Marco, M. (2016). Breve Historia de Cartagena.

Fundación para el desarrollo social Transformemos. (2014-2019). Kumina ri Palenge pa tó paraje. San Basilio de Palenque, COL: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000245015/PDF/245015spa.pdf.multi>

Lemaitre, E. (1973). Cartagena Colonial.

Martínez, L. Caseres, M. Marquez, P. (2014). Reglamento Interno Para La Administración Territorial Del Consejo Comunitario “Makankamana” De San Basilio De Palenque.

Ministerio de Cultura. (2009). Dirección de Patrimonio Cultural - Grupo de Patrimoni Inmaterial Concejo Comunitario de San Basilio de Palenque —ma kankamanál Corporación. Bogotá, COL: <https://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Documents/Patrimonio/01-Espacio%20Cultural%20de%20San%20Basilio%20de%20Palenque%20-%20PES.pdf>

Mucho Colombia. (2018-2019). Mucho. Bogotá, COL: <https://mucho.com.co>

Munévar, D. (2010). Saberes de mujeres: reconocidos y menos reconocidos.

Tramontin, R. Gândara, J. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico.

Vivir en el poblado. (2019). Cocina palenquera para el mundo. Bogotá, COL: <https://www.vivirenelpoblado.com/cocina-palenquera-para-el-mundo/>

Wikipedia. (2019). Benkos Biohó. Bogotá, COL: https://es.wikipedia.org/wiki/Benkos_Biohó

Wikipedia. (2019). Palenque de San Basilio. Bogotá, COL: https://es.wikipedia.org/wiki/Palenque_de_San_Basilio

Anexos

Mapa de actores



Entrevista estructurada a turistas

• Cuestionario: preguntas directas • Contexto: Barranquilla • Nombre:

¿Tus viajes a otros lugares de Colombia son?

☐ Planeados anticipadamente ☐ De momento

¿Viajas con?

☐ Presupuesto de sobra ☐ Poco presupuesto

¿Planeas tus viajes por medio de una agencia turística?

☐ Si ☐ No

¿Cuándo viajas prefieres comer?

☐ En restaurantes exclusivos ☐ Comida local

¿Cuándo te encuentras en el sitio, buscas saber del lugar por medio de?

☐ La gente local ☐ Planes turísticos

• Cuestionario: preguntas directas • Contexto: • Nombre:

¿Las palenqueras que venden cocadas en Cartagena son de?

☐ Cartagena ☐ San Basilio de Palenque

¿Las cocadas tienen su origen en?

☐ San Basilio de Palenque ☐ Cartagena

¿Sabes sobre la gastronomía palenquera?

☐ Si, Qué? ☐ No

¿Has visitado San Basilio de Palenque?

☐ Si ☐ No

¿Sabes algo de sus tradiciones en la gastronomía?

☐ Si, Qué? ☐ No

HISTORIAS DE USUARIOS
Para categorizar la información

	MOMENTO 1 Visita Restaurante Donde Juana	MOMENTO 2 Visita Restaurante Donde Juana	MOMENTO 3 Visita Casa Palenquera Sra. Teresa	MOMENTO 4 Visita Casa Palenquera Sra. Teresa	MOMENTO 5 Visita Casa Palenquera Sra. Emelia	MOMENTO 6 Visita Restaurante Donde Juana
 PROCESOS	Preparación de comidas autóctonas palenqueras.	Preparación de dulces palenqueros.	Preparación de las cocadas.	Relatos sobre Tradiciones	Preparación de las cocadas.	Vínculo con el turista
 PERSONAS	- Cocinera: Doña Juana - Mesera: Inés - Dueña: Doña Juana	- Cocinera: Doña Juana	- Palenquera: Sra. Teresa	- Palenquera: Sra. Teresa - Profesor Lengua Palenkera: Benicio	- Palenquera: Sra. Emelia	Turistas que visitan el restaurante
 CANALES	Entrevistas estructuradas y no estructuradas.	- Entrevistas no estructuradas - Registro de videos - Registro fotográfico	- Entrevistas no estructuradas - Registro de videos - Registro fotográfico	- Entrevistas no estructuradas - Registro de videos - Registro fotográfico	- Entrevistas no estructuradas - Registro de videos - Registro fotográfico	- Entrevistas no estructuradas - Registro de videos - Registro fotográfico
 OBJETOS	- Implementos de cocina - Materiales de utensilio - Alimentos	- Implementos de cocina - Materiales de utensilio - Alimentos	- Implementos de cocina - Recetas - Ingredientes	- Recetas - Ingredientes	- Implementos de cocina - Recetas - Ingredientes - Cocadas	- Platos culinarios - Turista / cocadas - Cocadas
 ESPACIOS	- Unico restaurante autóctono en San Basilio de Palenque	- Unico restaurante autóctono en San Basilio de Palenque	- Casa de la Sra. Teresa	- Casa de la Sra. Teresa	- Casa de la Sra. Emelia	- Unico restaurante autóctono en San Basilio de Palenque

😊	😊	😊	😊	😊	😊	😊
😊	😊	😊	😊	😊	😊	😊
😊	😊	😊	😊	😊	😊	😊



Recorrido hasta el restaurante Donde Juana



Preparación cocada de leche, recorrido fotográfico trabajo de campo

