



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

**IDENTIDAD LOCAL EN PREPARACIONES CONTEMPORÁNEAS: SABORES DE
IPIALES NARIÑO (COLOMBIA)**

JEISON JAVIER LUCERO VIVAS

TUTOR: RONNY KLEBER SORIANO OLVERA

IBARRA – ECUADOR

AGOSTO, 2026

Ibarra, 22 de junio 2026

CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Integración Curricular Tutor del Trabajo de titulado:

Identidad local en preparaciones contemporáneas: sabores de Ipiales Nariño (Colombia) presentado por el estudiante Jeison Javier Lucero Vivas con cédula de ciudadanía N° , para obtener el Título de Licenciado en Gastronomía.

Certifico que el trabajo cumple con todos los parámetros establecidos, mediante el cual el estudiante demuestra el desarrollo de competencias en el campo de conocimiento de su profesión con un nivel de argumentación coherente, para ser sometido a la evaluación por parte de los lectores.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de originalidad de TURNITIN.

TURNITIN JEISON JAVIER LUCERO VIVAS.docx			
INFORME DE ORIGINALIDAD			
6%	6%	2%	4%
ÍNDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJO DEL ESTUDIANTE
FUENTES PRIMARIAS			
1	Submitted to Pontificia Universidad Catolica del Ecuador - PUCE Trabajo del estudiante		1 %
2	documentop.com Fuente de Internet		<1 %
3	www.coursehero.com Fuente de Internet		<1 %
4	repositorio.puce.edu.ec Fuente de Internet		<1 %
5	tesiscat.com Fuente de Internet		<1 %
6	Submitted to Universidad Católica de Honduras Nuestra Señora Reina de la Paz Trabajo del estudiante		<1 %
7	repositorio.unsaac.edu.pe Fuente de Internet		<1 %
8	repositorio.ucsg.edu.ec Fuente de Internet		<1 %
9	doczz.es Fuente de Internet		<1 %
10	www.bdigital.unal.edu.co Fuente de Internet		<1 %
11	revistas.patrimoniocultural.gob.ec Fuente de Internet		<1 %
www.wipo.int			

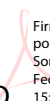
Mgs.
Ronny
Soriano O.
(f):

Firmado digitalmente por Mgs. Ronny Soriano O.
Fecha: 2026.08.05 15:30:36 -05'00'

Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera
TUTOR DE TRABAJO
C.C.: 0923906747

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal examinador, aprueba el presente trabajo en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra:

Mgs.
Ronny
(f): Soriano O.  Firmado digitalmente
por Mgs. Ronny
Soriano O.
Fecha: 2026.08.05
15:31:09 -05'00'

Msc. Ronny Kleber Soriano Olvera

Docente tutor

C.C.: 0923906747

Gonzalo
Rubio  Firmado
digitalmente por
Gonzalo Rubio
Fecha: 2026.08.06
10:21:27 -05'00'

(f):.....

Msc. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

Lector 1

C.C.: 1001933462

MsC.
Patricia
(f): Saltos G.  Firmado
digitalmente por
MsC. Patricia
Saltos G.
Fecha: 2026.08.05
16:40:01 -05'00'

Msc. Silvia Patricia Saltos Gordillo

Lector 2

C.C.: 1002683017

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Jeison Javier Lucero Vivas*, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones a título gratuito y oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 05 de agosto 2026

(f): JEISON JAVIER LUCERO  Firmado digitalmente por
JEISON JAVIER LUCERO
Fecha: 2026.08.06
11:57:35 -05'00'

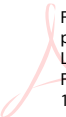
Jeison Javier Lucero Vivas

C.C.: 1051419099

AUTORÍA

Yo, *Jeison Javier Lucero Vivas*, portador de la cédula de ciudadanía N° 1051419099, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad de la autora, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

JEISON
JAVIER
LUCERO
(f):.....



Firmado digitalmente
por JEISON JAVIER
LUCERO
Fecha: 2026.08.05
14:56:10 -05'00'

Jeison Javier Lucero Vivas

C.C.: 1051419099

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, doy gracias a Dios por acompañarme en cada etapa de este camino, por darme la fortaleza, la sabiduría y la perseverancia necesarias para superar cada desafío y permitirme cumplir en convertirme en profesional en Gastronomía.

A mis padres, les expreso mi infinita gratitud por su amor, sacrificio y apoyo incondicional. Gracias por creer siempre en mí, por brindarme la oportunidad de estudiar en otro país y por realizar tantos esfuerzos para que pudiera formarme en la carrera que siempre me ha apasionado. Este logro también les pertenece, porque sin ustedes nada de esto habría sido posible. A mi hermana Diana, por ser un pilar fundamental durante todo este proceso. Gracias por acompañarme, escucharme, motivarme y brindarme su apoyo en los momentos más difíciles. Su confianza y cariño fueron una fuente constante de fortaleza para seguir adelante. A toda mi familia y amigos en este camino, gracias por sus palabras de aliento, su confianza y por celebrar cada uno de mis avances. De manera muy especial, llevo en mi corazón a mi tío y a mi abuela, quienes, aunque ya no están físicamente conmigo, fueron una gran inspiración en mi vida. Sus enseñanzas, su ejemplo y el amor que me brindaron permanecerán siempre en mi memoria y me motivaron a perseverar hasta alcanzar esta meta. Agradezco a mi pareja, Juliana, gracias por su paciencia, comprensión, compañía y apoyo incondicional durante este proceso de formación y crecimiento personal. Su presencia fue un impulso constante para continuar adelante y no rendirme ante las dificultades. Esta tesis no representa únicamente el resultado de mi esfuerzo, sino también el amor, la confianza y el respaldo de todas las personas que han formado parte de mi camino. A todos ustedes, dedico este logro con profundo cariño y eterna gratitud.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN TUTOR.....	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS.....	iv
AUTORÍA.....	v
DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vii
ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE FIGURAS.....	x
1. RESUMEN. -	xi
2. ABSTRACT. _.....	xii
3. INTRODUCCIÓN. _.....	1
4. MARCO TEÓRICO. _.....	4
4.1 Estado del Arte.....	4
4.1.1 Estudios internacionales.....	4
4.1.2 Estudios nacionales.	6
4.1.3 Estudios locales.....	8
4.1.4 Matriz del estado del arte	11
4.2 Marco conceptual.....	14
4.2.1 Cultura e identidad cultural local	14
4.2.2 Territorio y memoria alimentaria	14
4.2.3 Gastronomía como manifestación cultural.....	15
4.2.4 Cultura alimentaria.....	15
4.2.5 Patrimonio alimentario y patrimonio cultural inmaterial	16
4.2.6 Productos autóctonos nariñenses y preparaciones tradicionales	16
4.2.7 Gastronomía contemporánea y reinterpretación culinaria.....	17

4.2.8 Revalorización gastronómica y difusión digital	17
4.2.9 Identidad gastronómica local en Ipiales y relación entre variables	18
4.3 Marco legal	18
4.3.1 Ecuador	18
4.3.2 Colombia.....	19
5 . METODOLOGÍA. _	21
5.1 Tipo de investigación	21
5.2 Enfoque de la investigación.....	21
5.3 Alcance de la investigación	21
5.4 Diseño de la investigación	21
5.5 Métodos de investigación	22
5.6 Técnicas de investigación.....	22
5.7 Instrumentos de la investigación	22
5.8 Población y muestra.....	23
5.9 Procedimiento	24
5.9.1 Diseño de instrumentos	24
5.9.2 Aplicación de instrumentos.....	24
5.9.3 Sistematización de datos	25
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN. _	26
6.1 Tabulación de las encuestas	26
6.1.1. Resumen general de las encuestas.....	38
6.2 Resultados de las entrevistas.....	38
6.2.1 Datos de los entrevistados.....	39
6.2.2 Guion de la entrevista.....	39
6.2.3 Transcripción de las entrevistas	40
6.2.4 Sistema de categorización de los datos cualitativos.....	40
6.2.5 Resumen de las entrevistas.....	44

6.3 Discusión.....	44
6.4 Propuesta.....	47
6.4.1 Título de la propuesta.....	47
6.4.2 Fundamentación de la propuesta.....	47
6.4.3 Objetivo de la propuesta.....	48
6.4.4 Descripción de la propuesta	48
6.4.5 Beneficiarios	49
6.4.6 Estructura de la guía gastronómica	49
Editorial de bienvenida	51
Santa Cantina	58
Mister Pollo.....	62
Casa de los Cristales	64
Las Tortillas de la Séptima.....	67
La Mestiza.....	70
Mensaje final.....	74
7 CONCLUSIONES. _	76
8 RECOMENDACIONES. _	77
9 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. –.....	78
10 ANEXOS. _	84

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Matriz del estado del arte</i>	11
Tabla 2 <i>Datos de los entrevistados</i>	39
Tabla 3 <i>Categorización de los datos cualitativos</i>	42

ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura 1</i> <i>Calculo de la muestra</i>	23
<i>Figura 2</i> <i>Edad</i>	26
<i>Figura 3</i> <i>Sexo</i>	27
<i>Figura 4</i> <i>Lugar de residencia</i>	28
<i>Figura 5</i> <i>Ocupación principal</i>	29
<i>Figura 6</i> <i>Conocimiento sobre recetas tradicionales</i>	30
<i>Figura 7</i> <i>Medio</i>	31
<i>Figura 8</i> <i>Identificación de recetas</i>	32
<i>Figura 9</i> <i>Percepción</i>	33
<i>Figura 10</i> <i>Pertinencia</i>	34
<i>Figura 11</i> <i>Aspectos</i>	35
<i>Figura 12</i> <i>Opinión recuperación</i>	36
<i>Figura 13</i> <i>Recetas para recuperación</i>	37

1. RESUMEN. -

La presente investigación tuvo como objetivo analizar la relación entre las preparaciones tradicionales y la identidad gastronómica local de Ipiales, así como identificar estrategias para su valorización y difusión. Se desarrolló bajo un enfoque mixto, con alcance descriptivo y diseño de estudio de caso. Se aplicó una encuesta a 165 personas pertenecientes a la población económicamente activa de Ipiales y se realizaron entrevistas semiestructuradas a cinco actores vinculados al sector gastronómico local. Los datos cuantitativos fueron analizados de forma descriptiva y la información cualitativa se organizó mediante categorías temáticas. Los resultados evidenciaron que las recetas tradicionales son reconocidas como un componente importante de la identidad local. El cuy fue identificado como la preparación más representativa de la gastronomía de Ipiales, acompañado por otras elaboraciones como champús, locros, sopas típicas y tortillas de papa. Asimismo, la familia fue señalada como el principal medio de transmisión de conocimientos culinarios. Entre los factores que afectan la permanencia de estas preparaciones se identificaron la influencia de la comida rápida, los cambios en los hábitos de consumo y la complejidad de algunos procesos de elaboración. Se concluye que las preparaciones tradicionales continúan desempeñando un papel relevante en la construcción de la identidad gastronómica local y que su incorporación en propuestas contemporáneas es viable siempre que se conserve su esencia cultural. Como aporte práctico, se propone el diseño de una guía gastronómica digital para la difusión y valorización del patrimonio culinario de Ipiales.

Palabras clave: identidad gastronómica, patrimonio cultural inmaterial, gastronomía de Ipiales - Nariño, tradiciones culturales, difusión cultural.

2. ABSTRACT. _

This study aimed to analyze the relationship between traditional culinary preparations and the local gastronomic identity of Ipiales, as well as to identify strategies for their promotion and dissemination. The research followed a mixed-methods approach with a descriptive scope and a case study design. A survey was conducted with 165 members of the economically active population of Ipiales, and semi-structured interviews were carried out with five stakeholders from the local gastronomic sector. Quantitative data were analyzed descriptively, while qualitative information was organized through thematic categories. The findings revealed that traditional recipes are widely recognized as an important component of local identity. *Guinea pig* (cuy) was identified as the most representative dish of Ipiales cuisine, followed by champús, locros, traditional soups, and potato tortillas. Family was identified as the primary channel for transmitting culinary knowledge. Factors affecting the continuity of these preparations include the influence of fast food, changing consumption habits, and the complexity of certain preparation processes. The study concludes that traditional culinary preparations continue to play a significant role in shaping local gastronomic identity and that their incorporation into contemporary proposals is feasible as long as their cultural essence is preserved. As a practical contribution, a digital gastronomic guide is proposed to promote and enhance the culinary heritage of Ipiales.

Keywords: cultural gastronomic, intangible cultural heritage, gastronomy from Nariño – Ipiales, cultural traditions, cultural dissemination.

3. INTRODUCCIÓN. _

La presente investigación tiene como propósito documentar y analizar la relación existente entre la gastronomía autóctona de Ipiales en el departamento de Nariño - Colombia, y la expresión culinaria contemporánea. La motivación para desarrollar este estudio surge ante la pérdida de saberes culinarios y prácticas alimentarias tradicionales, así como por el desconocimiento de la oferta gastronómica de los restaurantes de Ipiales, aspectos que limitan el reconocimiento de la identidad cultural y gastronómica del territorio.

En este sentido, la cocina se asume como una manifestación cultural que integra historia, costumbres, conocimientos y formas de vida propias de una comunidad. Ipiales, por su ubicación estratégica en la frontera colombo-ecuatoriana, constituye un escenario de intercambio cultural que ha incidido en las dinámicas alimentarias y en la transformación de los hábitos gastronómicos locales.

En la actualidad, la incorporación de productos ajenos al contexto regional y la globalización de la oferta culinaria han disminuido la presencia de ingredientes propios del territorio en las preparaciones contemporáneas. Esta situación plantea la necesidad de registrar y valorar los elementos que configuran el patrimonio alimentario local. El estudio se inscribe en la línea de investigación número 15 Administración eficiente y eficaz de las organizaciones para la competitividad sostenible, local y global, específicamente en la sublínea de gestión de servicios turísticos y gastronómicos.

El problema de investigación se evidencia en la escasa valoración y documentación de los productos autóctonos nariñenses dentro de la gastronomía contemporánea de Ipiales y su área de influencia. Esta problemática ha favorecido el desplazamiento de ingredientes tradicionales por insumos industrializados o externos, lo que ha generado una progresiva desvinculación entre las prácticas culinarias actuales y la identidad cultural del territorio. De igual manera, la limitada presencia de estos productos en espacios académicos, gastronómicos y de difusión cultural restringe su reconocimiento como parte esencial del patrimonio alimentario regional.

Las preguntas de investigación que orientan este estudio son las siguientes: ¿Qué plantean las fuentes bibliográficas y estudios existentes sobre los productos autóctonos nariñenses y su vínculo con la identidad cultural?, ¿Cuál es la presencia y percepción de los productos autóctonos nariñenses en las propuestas gastronómicas contemporáneas de Ipiales?, ¿Cómo puede difundirse y sistematizarse la información relacionada con los productos autóctonos nariñenses y la identidad gastronómica local de Ipiales?

El objetivo general de la investigación es documentar y analizar la relación entre los productos autóctonos nariñenses, la identidad cultural en la gastronomía contemporánea y la situación actual de la restauración de Ipiales Nariño, mediante revisión bibliográfica y trabajo de campo, con el fin de contribuir a la valorización del patrimonio alimentario local. Para la consecución de este objetivo se definieron 3 objetivos específicos, que son: a) examinar estudios, documentos y fuentes bibliográficas relacionadas con el uso de productos autóctonos nariñenses y su vínculo con la identidad cultural; b) identificar la presencia y percepción actual de estos productos en propuestas gastronómicas contemporáneas en Ipiales, Nariño, mediante entrevistas, encuestas y observación directa; y c) sistematizar la información obtenida mediante una revista digital que promueva los productos autóctonos y las propuestas gastronómicas locales, fortaleciendo el reconocimiento de los restaurantes de Ipiales.

La variable dependiente de esta investigación es la identidad cultural local en la gastronomía contemporánea, entendida como la expresión de valores, tradiciones, prácticas y significados asociados al patrimonio alimentario propio de Ipiales. La variable independiente corresponde a la presencia y valoración de los productos autóctonos nariñenses en la gastronomía contemporánea, considerando su uso, reconocimiento y nivel de incorporación en preparaciones y discursos culinarios actuales.

Finalmente, el documento se estructura en varios apartados que permiten desarrollar de manera ordenada el proceso investigativo. En primer lugar, se presenta un marco teórico que contiene un estado del arte, en el que se recopilan los antecedentes más relevantes y recientes sobre identidad, gastronomía y patrimonio alimentario. Posteriormente, se desarrollan un marco conceptual que sustenta conceptualmente la investigación y marco legal el cual contiene normas jurídicas que sustentan la investigación. A continuación, se expone la

metodología empleada donde se incluye enfoque, alcances, métodos, técnicas, instrumentos y cálculo de la muestra. Luego de ellos, se presentan los resultados a través de gráficos de pastel, tablas y la discusión derivada mediante triangulación de datos a partir del análisis de la información recopilada. Este mismo apartado se presenta la propuesta que consiste en una revista publicitaria digital, finalmente, se presentan las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

4. MARCO TEÓRICO. _

El presente marco teórico reúne los fundamentos conceptuales y antecedentes relacionados con la identidad gastronómica local, el patrimonio alimentario y la cultura alimentaria. Estos elementos permiten comprender la importancia de los productos autóctonos nariñenses dentro de la gastronomía de Ipiales y su relación con la memoria, el territorio y las prácticas culinarias que forman parte de la identidad cultural de la comunidad.

4.1 Estado del Arte

El presente estado del arte resume la búsqueda bibliográfica relacionada con la identidad gastronómica local, el patrimonio alimentario y la recuperación de preparaciones tradicionales en contextos contemporáneos. Para ello, se consultaron fuentes académicas y documentales en bases de datos como *Google Scholar*, *Redalyc*, *SciELO*, repositorios universitarios, páginas web oficiales y documentos especializados vinculados con gastronomía, cultura alimentaria, patrimonio e identidad territorial. La revisión bibliográfica se centró en investigaciones publicadas entre los años 2021 y 2026, con el propósito de identificar antecedentes recientes que permitan sustentar el análisis de las preparaciones gastronómicas de Ipiales, Nariño, como expresión de identidad cultural local.

4.1.1 Estudios internacionales.

Realizar un rescate desde la vista cultural es una necesidad para mantener la pluralidad cultural y el valor de los conocimientos locales en un mundo que tiende a uniformarlos por la globalización. Así lo afirma Quintan (2024): “La supervivencia de la gastronomía mexicana ante el fenómeno globalizador pasa, en definitiva, por un delicado equilibrio: conservar la esencia y el legado milenario de sus platillos emblemáticos, al tiempo que se modernizan y adaptan a los nuevos tiempos” (p. 167). Los saberes culinarios constituyen un eje central de la identidad local y su documentación, evitan la pérdida de técnicas y productos tradicionales, y fortalecen la autonomía de las comunidades frente a procesos homogeneizadores.

Cualquier proceso de rescate culinario exige reconocer tanto su dimensión material como su valor intangible, ya que es precisamente en esa articulación donde la gastronomía se consolida como una expresión viva de la identidad cultural. Al respecto, Salvador y López (2022) mencionan:

Si bien la cultura alimentaria incluye gran cantidad de prácticas físicas, heredadas o aprendidas, para definir una forma de comer, actualmente la evolución del concepto ha tendido a resaltar sobre estos elementos materiales aquellos de carácter intangible como las creencias, representaciones y conocimientos asociadas a la alimentación que manejan de manera común un determinado grupo social. (p. 119)

Mediante el hecho de compartir, preparar y degustar un plato de comida, se transmite un pasado completo que se refleja en él. Al respecto Maillo (2024) menciona que “comer un acto de encuentro entre personas que comparten una mesa. Todos los países comparten un espíritu social de la gastronomía. Además, las personas son portadoras de la tradición culinaria y los embajadores de la esencia y el patrimonio” (p. 40). Esta afirmación cobra relevancia en contextos como el de la cocina tradicional mexicana, donde, por ejemplo, la elaboración del mole¹ implica seguir una receta y también hacer parte de reproducir un ritual que vincula a las comunidades con su historia agrícola, sus ciclos festivos y sus relaciones familiares.

La cocina cumple una función que va más allá de la preparación de alimentos, porque también fortalece las relaciones sociales y la transmisión cultural dentro de una comunidad. En este sentido, Caballero (2024) afirma que “la gastronomía favorece la comunicación, la sociabilización y la socialización alrededor del cocinado y de su degustación” (p. 7). Esta perspectiva permite comprender que la innovación culinaria debe orientarse a mantener ese valor cultural y colectivo. Por ello, la incorporación de técnicas contemporáneas puede actualizar las preparaciones tradicionales y hacerlas más cercanas para las nuevas generaciones, sin perder su sentido identitario.

La gastronomía se entiende como un medio de transmisión cultural y un elemento dinámico de identidad, resulta pertinente considerar que los procesos de preservación no son estáticos, estos implican transformaciones constantes. En este sentido, la incorporación de innovaciones y herramientas contemporáneas no contradice el rescate cultural, este medio puede fortalecerlo al facilitar nuevas formas de reinterpretación y difusión de los saberes culinarios tradicionales en contextos globalizados como se afirma el uso y apoyo con inteligencia artificial Zeng Liu et al. (2025) dicen:

¹ El mole es una salsa tradicional mexicana, espesa y muy condimentada

Improvements play a important role in safeguarding ICH in globalization, especially when adapting local culinary traditions to an international audience. The cooking practice often requires adjustments to adapt to diverse contexts and situations. In our study, we encouraged practitioners to reflect on the development of ICH cuisine and explore recipe recreation using GenAI (p. 201) [Las mejoras desempeñan un papel importante en la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial (PCI) en la globalización, especialmente al adaptar las tradiciones culinarias locales a una audiencia internacional. La práctica culinaria a menudo requiere ajustes para adaptarse a diversos contextos y situaciones. En nuestro estudio, animamos a los profesionales a reflexionar sobre el desarrollo de la gastronomía del PCI y a explorar la recreación de recetas utilizando GenAI]. (p. 201)

La cultura alimentaria reúne prácticas heredadas y aprendidas, junto con saberes, creencias, representaciones y conocimientos compartidos por una comunidad. Estos elementos otorgan sentido a la forma de cocinar, servir y consumir los alimentos, fortaleciendo el vínculo entre la memoria colectiva y la identidad local. En este contexto, la adaptación de las prácticas culinarias mediante tecnologías emergentes, como la inteligencia artificial, permite una reinterpretación consciente del patrimonio gastronómico.

Así, la recuperación gastronómica mantiene su esencia cultural y continúa vigente, dialogando con nuevas realidades como puente entre tradición, innovación y sostenibilidad cultural.

4.1.2 Estudios nacionales.

En investigaciones realizadas en años anteriores con enfoque en el turismo en la gastronomía ancestral en Ecuador, se afirma que gran parte de lo que se conoce como cultura ancestral está directamente relacionada con el factor gastronómico. Al respecto Zambrano (2024) señala que “La gastronomía ancestral no solo es un elemento esencial de la identidad de San Isidro y Manabí, sino que tiene el potencial de ser un motor clave para el desarrollo turístico, siempre que se mantenga su promoción y consumo” (p. 21). Cada preparación reafirma la pertenencia cultural y sus lazos comunitarios. La gastronomía se convierte en un lenguaje compartido que

transmite valores, se trata de un recurso identitario clave para el desarrollo del turismo cultural en la ciudad.

El resultado de una preparación culinaria es la suma de técnicas, saberes y prácticas agrícolas. En este sentido, el cultivo aporta la materia prima y concentra significados culturales. Al respecto, González y Bravo (2023) señalan que en la cultura ecuatoriana “la chacra se considera un lugar protegido por sus dueños. Otras personas no pueden tomar lo que está sembrado ahí, sin la presencia del dueño, porque pueden enfermarse o morir” (párr. 2). Desde esta perspectiva, los alimentos no son simple materia prima inerte; se conciben como seres vivos con una historia y un dueño, lo que refuerza el valor simbólico y territorial de la gastronomía.

Las investigaciones sobre recuperación gastronómica y cultural abordan una amplitud de aspectos, que incluyen la gastronomía en sí misma, las técnicas culinarias, los saberes agrícolas y otros elementos asociados. Sin embargo, más allá de documentar estos componentes, resulta fundamental que la información generada sea difundida a través de diversas redes y formatos. Este proceso de socialización puede materializarse en distintos tipos de acciones como talleres, publicaciones, ferias, medios digitales que garantizan que el conocimiento no solo permanezca al desarrollo de ámbito académico, para que así retorne a las comunidades y contribuya activamente a la revitalización patrimonial. Al respecto, Baron (2025) afirma:

La difusión de información puede darse en dos grandes aspectos, la primera siendo bajo demanda, que a grandes rasgos indica que el usuario es quien busca un centro u operador que le pueda brindar la información necesaria, esta información se puede encontrar almacenada en biblioteca, sitios web, u otro. (p. 32)

Difundir este conocimiento va más allá del almacenamiento pasivo; exige acciones vivas que conecten a las nuevas generaciones con la memoria y el alma de su territorio.

En escenarios cotidianos permiten comprender cómo las prácticas alimentarias se transmiten de manera práctica y directa, conservando elementos esenciales del patrimonio cultural. Así es mencionado por Inga-Aguagallo et al (2023) “Existen lugares populares de expendio de alimentos o también llamadas huecas, que realizan sus actividades empíricamente, elaboran los alimentos con la receta de sus antepasados manteniendo el carácter patrimonial” (p. 15). Las

*huecas*² cumplen la función alimentaria y constituyen como espacios donde se preservan prácticas, técnicas y significados asociados a la identidad local. Su permanencia evidencia que la transmisión de conocimientos gastronómicos a través de dinámicas comunitarias que garantizan la vigencia del patrimonio culinario en contextos contemporáneos.

Esta idea se amplía en el estudio de Pazos (2024), quien señala que en estos espacios “comida, protocolo, comensales y espacio, confluyen y resignifican el patrimonio alimentario” (p. 4). Esta apreciación permite entender que la conservación gastronómica no depende únicamente de las recetas, pues involucra formas de relación, costumbres compartidas y modos de habitar el espacio social que fortalecen la memoria colectiva de una comunidad.

Desde esta perspectiva, los espacios tradicionales de alimentación conservan una relevancia cultural vigente, ya que permiten la continuidad de saberes heredados y favorecen su apropiación en la vida diaria. En ellos, la gastronomía se mantiene como una expresión viva de identidad, vinculada con la memoria, la convivencia y el sentido de pertenencia. De este modo, el patrimonio culinario permanece activo y encuentra formas de proyectarse hacia el presente sin perder su raíz cultural.

4.1.3 Estudios locales.

La diversidad gastronómica del departamento de Nariño, territorio en el que se ubica Ipiales, responde a una construcción histórica, social y cultural vinculada con la riqueza de sus productos y con el carácter pluriétnico derivado del mestizaje. Según el cocinero del restaurante Naturalia, Anibal Criollo, entrevistado por Señal Memoria (2022), menciona que la gastrodiversidad³ surge de la relación entre los ingredientes disponibles, las comunidades que habitan el territorio y los saberes que se transmiten entre ellas. En este sentido, la cocina nariñense se configura como un espacio de encuentro, paz y memoria colectiva, donde las riquezas del territorio permiten compartir conocimientos, fortalecer vínculos comunitarios y reafirmar la identidad local.

² Una hueca es un lugar popular y generalmente económico donde se vende comida típica muy apreciada por la gente local.

³ Gastrodiversidad: variedad y riqueza de tradiciones, ingredientes, técnicas y preparaciones culinarias que existen en una región o cultura.

Dicha diversidad se manifiesta en la cultura alimentaria y en iniciativas concretas que buscan preservar y proyectar estos saberes ancestrales a nivel nacional e internacional. Recalcando el trabajo realizado por décadas, por el restaurante “Naturalia” y al estar de acuerdo con Noticias RCN (2025) menciona “este proyecto ha sido destacado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, al igual que, *Fondo nacional de turismo*, entidades que buscan proyectar a Colombia, el país de la belleza, a través de sus sabores más auténticos”. Esto evidencia que la gastronomía nariñense trasciende el ámbito local, posicionándose como un elemento estratégico dentro de las políticas de promoción cultural y turística del país.

En relación con esta perspectiva, también se evidencia que dicha diversidad ha permitido posicionar a Nariño en escenarios estratégicos de promoción turística y cultural. A tal efecto, Diario del Sur (2026) publica “Con resultados positivos en generación de contactos, apertura de nuevas oportunidades comerciales y consolidación de alianzas estratégicas, Nariño demuestra en el evento realizado por la Asociación Colombiana de Agencias de Viajes y Turismo en 2026 que es un territorio organizado, confiable y preparado para recibir al mundo” (párr 8).

La diversidad cultural y gastronómica de Nariño puede entenderse como un elemento que articula identidad, territorio y desarrollo. Lo que inicialmente se expresa en las prácticas culinarias, los productos locales y los saberes comunitarios, también adquiere relevancia en escenarios de promoción turística y cultural, donde el departamento proyecta su riqueza patrimonial como una oportunidad para fortalecer su economía y ampliar el reconocimiento de su identidad ante otros contextos.

La diversidad cultural y gastronómica de Nariño permite comprender que la alimentación forma parte una historia territorial y simbólica que da sentido a las prácticas culinarias de municipios como Ipiales. En este contexto, la cocina se configura como una expresión en la que se una memoria, identidad y herencia colectiva. Esta perspectiva se refuerza con lo planteado por Hernández, et al. (2024), quienes señalan que “el legado cultural intangible se hace evidente en la preparación del variado universo gastronómico” (p. 77). Esta afirmación resulta pertinente para la presente investigación, porque permite sustentar que la gastronomía constituye una manifestación viva del patrimonio cultural, en la que se conservan conocimientos, valores y tradiciones transmitidas entre generaciones.

De igual manera, los estudios recientes muestran que los elementos tradicionales pueden mantenerse activos dentro de contextos contemporáneos cuando son reinterpretados de forma pertinente. Esta idea abre una ruta de análisis útil para comprender cómo la gastronomía local puede mantenerse vigente sin desligarse de su raíz cultural. Arias, et al. (2023) plantean la posibilidad de que los elementos patrimoniales sean “proyectados a diseños actuales para su preservación y salvaguarda” (p. 17). Aunque esta reflexión se desarrolla en el campo del diseño visual, su aporte al presente estudio es significativo, porque permite establecer una relación conceptual con la innovación gastronómica y la revalorización de productos autóctonos.

4.1.4 Matriz del estado del arte

Tabla 1

Matriz del estado del arte

Autor	Año	Objetivos	Metodología	Resultados clave	Conclusiones	Link
INVESTIGACIONES INTERNACIONALES						
Cetz Quintan, D. R.	2024	Analizar la influencia de la globalización gastronómica y de las franquicias de comida rápida sobre las preferencias alimentarias locales en Chetumal.	Metodología cualitativa con alcance descriptivo.	La gastronomía local debe equilibrar conservación de la esencia cultural y adaptación a nuevos tiempos.	Aporta a la tesis porque sustenta que documentar saberes culinarios ayuda a proteger la identidad local frente a procesos de homogeneización.	https://doi.org/10.37811/151.com.10.1.72918
Ekmeiro-Salvador, J. E. y Matos-López, J. M.	2022	Revisar conceptualmente la cultura alimentaria y sus dimensiones materiales e intangibles.	Revisión conceptual.	La cultura alimentaria incluye practicas físicas, creencias, representaciones y conocimientos compartidos por un grupo social.	Permite comprender la gastronomía como patrimonio vivo, compuesto por productos, técnicas, memoria y significados colectivos.	https://doi.org/10.34624/2022.15.2.015
Maillo del Valle, A.	2024	Proponer principios para un desarrollo sostenible del turismo gastronómico en ciudades iberoamericanas.	Guía técnica basada en revisión y orientaciones para el turismo gastronómico.	La gastronomía se entiende como acto de encuentro social y como medio de transmisión de tradición culinaria.	Refuerza que las personas son portadoras del patrimonio gastronómico y que la cocina comunica historia, memoria y pertenencia.	https://ciudadesiberoamericanas.org/wp-content/uploads/2024/10/WRGTAS_guiaICC1_comprimido_2-1.pdf
Caballero Barrigon, N.	2024	Reflexionar sobre la gastronomía como patrimonio cultural y sensorial desde la cocina tradicional hasta la globalización.	Discurso académico con revisión reflexiva.	La gastronomía favorece la comunicación, la sociabilización y la socialización en torno al cocinado y la degustación.	Aporta una base para comprender que la innovación culinaria debe conservar el valor social y colectivo de la cocina.	https://gastronomy.cl/wp-content/uploads/2024/01/Revista-Perseu-Academica_Novena.pdf
Liu, S.; Zeng, X.; Wu, F.; Ye, S.; Liu, B.; Cheung, S.; Allen, R. W. y Lc, R.	2025	Explorar la recreación de recetas tradicionales de patrimonio cultural inmaterial mediante inteligencia artificial generativa.	Estudio aplicado con reflexión de practicantes sobre cocina de patrimonio cultural inmaterial y uso de Gena.	Las mejoras y ajustes pueden apoyar la salvaguarda del patrimonio culinario al adaptarlo a públicos y contextos diversos.	La recuperación gastronómica puede dialogar con tecnologías y formatos actuales sin perder la esencia cultural.	https://doi.org/10.1145/3698061.3726917

Autor	Año	Objetivos	Metodología	Resultados clave	Conclusiones	Link
Señal Memoria	2022	Visibilizar la gastronomía de Nariño y su diversidad desde diálogos con actores del sur del país.	Entrevista audiovisual.	La gastro diversidad se relaciona con la variedad de productos del territorio y el carácter pluriétnico del mestizaje.	La cocina nariñense es un medio para compartir saberes, fortalecer convivencia y expresar identidad territorial.	https://www.señalmemoria.com.co/
Noticias RCN	2025	Divulgar la gastronomía ancestral de Nariño a partir del proyecto Naturaliza en La Cocha.	Nota periodística.	El proyecto fue destacado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y Contar por proyectar sabores auténticos de Colombia.	La gastronomía nariñense trasciende lo local y se posiciona como elemento de promoción cultural y turística.	https://www.noticiasrcn.com.co/can/gastronomia-ancestral-la-cocha-narino-sabor-ancestral-509779/
Gómez, J. / Diario del Sur	2026	Informar el posicionamiento de Nariño en escenarios de cultura, gastronomía y espiritualidad durante Amato 2026.	Nota periodística.	Se reportan contactos, oportunidades comerciales y alianzas estratégicas para proyectar el territorio.	La diversidad gastronómica y cultural de Nariño posee valor patrimonial y potencial económico para la promoción territorial.	https://www.diariodelsur.com.co/actualidad/cultura-gastronomia-y-espiritualidad
Gobernación de Nariño / Prensa	2024	Reseñar la participación de la riqueza cultural y gastronómica de Nariño en el Festival Saboreando el Pacifico.	Nota institucional.	Se destaca la presencia de expresiones culturales y gastronómicas de Nariño en un escenario de promoción regional.	Refuerza la importancia de los festivales como espacios de visibilizarían y valorización del patrimonio gastronómico local.	https://narino.gov.co/boletines-de-prensa-cultural-y-gastronomia-de-narino-se-destaca-en-la-tercera-edicion-del-festival-gastronomico-saboreando-el-pacifico/
Afanador Hernández, C.; Sánchez Delgado, G. y Burbano Concha, C.	2024	Documentar el Chapas Han Colombia como patrimonio cultural nariñense para el mundo.	Publicación académica; el documento adjunto no precisa el método.	El legado cultural intangible se evidencia en la preparación del universo gastronómico nariñense.	Aporta a la tesis al sustentar que ingredientes, recetas y saberes locales fortalecen memoria cultural e identidad territorial.	http://siad.sadmar.edu.co/digitar/14672
Arias, C.; Legarda, R. y López, S.	2023	Desarrollar una estrategia de comunicación visual para la apropiación y valoración cultural de formas precolombinas del pueblo Pasto.	Trabajo de grado; el documento adjunto no precisa el método.	Los elementos patrimoniales pueden proyectarse a diseños actuales para su preservación y salvaguarda.	Su aporte se relaciona con la reinterpretación contemporánea de preparaciones locales sin perder raíz cultural.	http://siad.sadmar.edu.co/digitar/14606

4.2 Marco conceptual

El marco conceptual de esta investigación organiza los conceptos centrales que permiten interpretar la relación entre identidad local, productos autóctonos nariñenses y preparaciones contemporáneas en la ciudad de Ipiales. Estos conceptos funcionan como base para comprender que la cocina no se limita al acto de preparar alimentos, sino que expresa memoria, territorio, prácticas sociales, formas de transmisión familiar y procesos de adaptación cultural.

4.2.1 *Cultura e identidad cultural local*

La cultura se entiende como el conjunto de significados, prácticas, valores, saberes y formas de vida que una comunidad construye y transmite en el tiempo. Giménez (2009) define la cultura como una *pauta de significados* que proporciona los materiales con los cuales se construyen las identidades sociales. Desde esta perspectiva, la identidad cultural local no se reduce a la pertenencia geográfica, sino que se expresa en las maneras de cocinar, seleccionar ingredientes, nombrar preparaciones, compartir alimentos y reconocer ciertos sabores como propios.

En el caso de Ipiales, la identidad cultural local se relaciona con su condición fronteriza, su historia andina y su vínculo con el departamento de Nariño. La cercanía con Ecuador ha favorecido intercambios comerciales, familiares y gastronómicos que han enriquecido las prácticas alimentarias del territorio. Por ello, la identidad gastronómica ipialeña⁴ puede comprenderse como una construcción dinámica, en la que permanecen saberes heredados y, al mismo tiempo, se incorporan transformaciones propias de la vida contemporánea.

4.2.2 *Territorio y memoria alimentaria*

El territorio constituye un elemento fundamental para comprender la gastronomía local, porque los alimentos se producen, circulan y consumen dentro de un espacio social específico. No se trata únicamente de un lugar geográfico, sino de un escenario donde se relacionan el clima, el suelo, los mercados, los agricultores, los cocineros, las familias y los consumidores. En este sentido, los productos utilizados en la cocina expresan una relación directa con el ambiente y con las prácticas económicas y culturales de la comunidad. Como señala Massimo Montanari (2006), “los valores fundamentales del sistema alimentario no se definen en términos de naturalidad, sino como resultado y representación de procesos culturales que prevén la

⁴ Ipialeña: persona, cultura, tradición o elemento originario de la ciudad de Ipiales.

domesticación, la transformación y la reinterpretación de la naturaleza” (p. 11), lo que evidencia que la alimentación está estrechamente vinculada con el territorio y la cultura.

La memoria alimentaria hace referencia a los recuerdos, aprendizajes y significados que las personas asocian con determinados alimentos y preparaciones. Esta memoria se transmite principalmente en la vida cotidiana, mediante la familia, las celebraciones, los mercados, los restaurantes tradicionales y los espacios comunitarios. Al respecto, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2003) afirma que el patrimonio cultural inmaterial se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad (art. 2). En la gastronomía de Ipiales, la memoria alimentaria permite reconocer preparaciones como el cuy, el champús, las sopas, los locros, las tortillas de papa, el hornado, el pan de maíz y otras elaboraciones que evocan pertenencia, tradición y continuidad cultural.

4.2.3 Gastronomía como manifestación cultural

La gastronomía se entiende como una manifestación cultural que integra la producción, preparación, servicio y consumo de alimentos. Montanari (2004) afirma que “la comida es cultura cuando se prepara” (p. 9), porque el ser humano transforma los productos mediante técnicas, utensilios, conocimientos y decisiones simbólicas. Esta afirmación permite comprender que una receta no es solo una fórmula culinaria, sino una expresión de historia, creatividad, memoria y relación con el entorno.

Desde esta perspectiva, la cocina tradicional y la cocina contemporánea no deben entenderse como elementos opuestos. Una preparación actual puede conservar identidad cuando mantiene un vínculo reconocible con el producto local, la técnica heredada, el sabor original o el significado comunitario. Por ello, en esta investigación las preparaciones contemporáneas se analizan como formas actuales de reinterpretar la cocina de Ipiales sin perder su raíz cultural.

4.2.4 Cultura alimentaria

La cultura alimentaria permite comprender que los alimentos poseen valor nutricional, social, histórico y simbólico. Ekmeiro y Matos (2022) explican que la cultura alimentaria reúne prácticas agrícolas y culinarias, además de ideas, valores y significados contruidos socialmente en torno a lo que una comunidad reconoce como comida. Así, comer implica también recordar, compartir, seleccionar, diferenciar y afirmar una forma particular de pertenecer a un territorio.

En el contexto de Ipiales, la cultura alimentaria se manifiesta en los productos que se consideran propios, en las recetas que se aprenden dentro del hogar, en las formas de servir los platos y en la valoración que los consumidores otorgan a las preparaciones tradicionales. Cuando estos elementos se debilitan o se sustituyen por alimentos ajenos al contexto local, también se afecta la continuidad de los referentes culturales que sostienen la identidad gastronómica.

4.2.5 Patrimonio alimentario y patrimonio cultural inmaterial

El patrimonio alimentario está compuesto por productos, recetas, técnicas, utensilios, espacios de consumo, relatos y prácticas comunitarias que una sociedad reconoce como parte de su historia. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (UNESCO 2003) define el patrimonio cultural inmaterial como “usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas” transmitidos por las comunidades. Esta definición permite ubicar la gastronomía local dentro del patrimonio vivo, debido a que las recetas, las formas de cocción y los rituales de comensalidad permanecen activos cuando son practicados, enseñados y adaptados.

Documentar el patrimonio alimentario de Ipiales implica registrar alimentos y preparaciones, pero también comprender quiénes los elaboran, cómo se transmiten, en qué ocasiones se consumen y qué significado tienen para la comunidad. Por esta razón, la investigación aborda la gastronomía local como un sistema cultural que integra memoria, producto, técnica, territorio y valoración social.

4.2.6 Productos autóctonos nariñenses y preparaciones tradicionales

Para efectos de esta investigación, los productos autóctonos nariñenses se entienden como aquellos ingredientes, alimentos o bases culinarias vinculadas históricamente con el territorio de Nariño y con las prácticas alimentarias de sus comunidades. Su valor no depende únicamente de que sean originarios en sentido biológico, sino de su arraigo cultural, su uso frecuente en la cocina local y su capacidad para representar una memoria gastronómica compartida.

Las preparaciones tradicionales son elaboraciones que integran productos, técnicas, sabores y conocimientos transmitidos entre generaciones. Álvarez y Sammartino (2009) señalan que los alimentos y la producción culinaria con marcas de tradición y autenticidad pueden convertirse en patrimonio y recurso para el desarrollo local. Esta idea resulta pertinente para Ipiales, porque preparaciones como el cuy, las sopas, los locros, el champús, las tortillas de papa, el hornado,

el ají de maní y los productos derivados del maíz forman parte de los referentes culinarios que la población reconoce como propios.

4.2.7 Gastronomía contemporánea y reinterpretación culinaria

La gastronomía contemporánea se relaciona con el uso de técnicas actuales, nuevas formas de presentación, cambios en el servicio, propuestas de menú y discursos culinarios orientados a responder a las demandas del consumidor actual. Sin embargo, su aplicación en contextos de identidad local debe realizarse con criterios de respeto cultural, para evitar que la innovación elimine los elementos que dan sentido a la preparación tradicional.

La reinterpretación culinaria consiste en adaptar una receta, producto o técnica tradicional a un lenguaje gastronómico actual, conservando elementos esenciales como el sabor, los ingredientes principales, la memoria cultural y la relación con el territorio. Quintan (2024) sostiene que la gastronomía local enfrenta el reto de conservar su esencia mientras se adapta a los tiempos actuales. En este sentido, una propuesta contemporánea con identidad no busca reemplazar la tradición, sino presentarla de manera renovada, atractiva y comprensible para nuevos públicos.

4.2.8 Revalorización gastronómica y difusión digital

La revalorización gastronómica implica reconocer, documentar, promover y difundir productos, recetas y saberes culinarios que han perdido presencia debido a la globalización y a los cambios en los hábitos de consumo. Este proceso no pretende conservar la cocina de forma estática, sino fortalecer su permanencia y transmisión en los ámbitos cotidianos, educativos, culturales y turísticos. En este sentido, la UNESCO (2003) señala que el patrimonio cultural inmaterial “se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad” (art. 2).

En esta investigación, la revista digital se comprende como una estrategia de sistematización y difusión del patrimonio gastronómico local. Su finalidad es organizar la información obtenida mediante la revisión bibliográfica, las encuestas, las entrevistas y la observación directa, para presentar de forma accesible los productos autóctonos, las preparaciones tradicionales y las propuestas gastronómicas contemporáneas de Ipiates. De esta manera, el medio digital contribuye a visibilizar la cocina local y a fortalecer el reconocimiento de los restaurantes y emprendimientos gastronómicos del territorio.

4.2.9 Identidad gastronómica local en Ipiates y relación entre variables

Desde la base conceptual desarrollada, la identidad gastronómica local se define como la expresión de valores, prácticas, productos, técnicas, memorias y significados que una comunidad reconoce como propios dentro de su alimentación. En este sentido, Massimo Montanari (2004) afirma que “la cocina es el producto de la historia y de la cultura” (p. 11), lo que permite comprender que las prácticas alimentarias constituyen una manifestación de la identidad colectiva. En el caso de Ipiates, esta identidad se manifiesta en la permanencia de preparaciones tradicionales, en el uso de productos nariñenses, en los relatos familiares, en la valoración del sabor original y en la posibilidad de adaptar la cocina local a formatos contemporáneos sin perder su esencia.

Asimismo, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2003) establece que el patrimonio cultural inmaterial “se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad” (art. 2). Desde esta perspectiva, la variable independiente de esta investigación corresponde a la presencia y valoración de los productos autóctonos nariñenses en la gastronomía contemporánea, considerando su uso, reconocimiento e incorporación en preparaciones actuales. La variable dependiente corresponde a la identidad cultural local en la gastronomía contemporánea, entendida como el resultado de las prácticas, significados y percepciones que fortalecen el sentido de pertenencia gastronómica de la comunidad. De esta manera, cultura, territorio, memoria, patrimonio alimentario y gastronomía contemporánea forman un sistema conceptual interdependiente que orienta el análisis de la cocina de Ipiates como práctica viva de pertenencia, cambio y continuidad.

4.3 Marco legal

4.3.1 Ecuador

La Asamblea Nacional del Ecuador (2008), en el artículo 21 de la Constitución de la República, reconoce que las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural y acceder a su patrimonio cultural. Asimismo, el artículo 13 reconoce el derecho a alimentos sanos, suficientes y nutritivos, preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con las identidades y tradiciones culturales.

La Ley Orgánica de Cultura amplía esta protección al reconocer dentro del patrimonio cultural nacional inmaterial los usos, costumbres, creencias, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades identifican como manifestaciones de su identidad. La Asamblea Nacional del Ecuador (2016a) incluye dentro de este patrimonio las prácticas relacionadas con la producción artesanal, artística y gastronómica, además de la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, los paisajes y los territorios de patrimonio agro biodiverso. En consecuencia, esta norma respalda investigaciones que documenten saberes culinarios, productos locales y preparaciones tradicionales, ya que dichos elementos pueden ser considerados manifestaciones culturales vivas que requieren registro, valoración y salvaguardia.

El Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, conocido como Código Ingenios, complementa la protección cultural al regular los conocimientos tradicionales. La Asamblea Nacional del Ecuador (2016b) define estos conocimientos como prácticas, métodos, experiencias, capacidades, signos y símbolos propios de pueblos, nacionalidades y comunidades, transmitidos de generación en generación. Esta norma es relevante para el estudio porque los saberes culinarios asociados a productos, semillas, técnicas de cultivo, preparación y conservación de alimentos pueden formar parte del conocimiento colectivo. Por ello, la documentación gastronómica debe realizarse con respeto al origen comunitario de los saberes y evitando apropiaciones indebidas de conocimientos tradicionales vinculados con la alimentación.

4.3.2 Colombia

En Colombia, la protección del patrimonio cultural se sustenta en la Ley 1185 de 2008, que modificó la Ley General de Cultura. El Congreso de Colombia (2008) establece que el patrimonio cultural de la Nación está constituido por bienes materiales, manifestaciones inmateriales, productos y representaciones de la cultura, incluyendo la tradición, el conocimiento ancestral, las costumbres y los hábitos. Esta definición permite incluir la gastronomía nariñense dentro del campo patrimonial, debido a que las preparaciones, productos autóctonos, prácticas culinarias y saberes comunitarios expresan identidad regional. Para la investigación en Ipiales, esta norma respalda la necesidad de documentar la presencia de productos locales dentro de la cocina contemporánea como parte de la salvaguardia, recuperación y divulgación del patrimonio cultural.

La Ley 1037 de 2006 aprueba en Colombia la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, lo que fortalece el reconocimiento jurídico de las manifestaciones vivas transmitidas por las comunidades. El Congreso de Colombia (2006) incorpora la Convención de 2003, cuyo enfoque considera el patrimonio inmaterial como una expresión recreada constantemente por grupos y comunidades. En este marco, la gastronomía local puede ser entendida como patrimonio vivo cuando sus recetas, productos y técnicas siguen presentes en la memoria colectiva y en la práctica social. Esta norma aporta sustento legal al trabajo de campo, porque invita a reconocer la participación comunitaria en la identificación, valoración y transmisión de los saberes culinarios.

El Decreto 2941 de 2009 desarrolla mecanismos de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en Colombia, especialmente mediante la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial y los Planes Especiales de Salvaguardia. La Presidencia de Colombia (2009) indica que la inclusión de una manifestación en dicha lista procede cuando posee especial significación para una comunidad o se encuentra en riesgo. Esta disposición es pertinente para el estudio de Ipiales, porque la baja valoración de ingredientes autóctonos y la pérdida de saberes culinarios pueden entenderse como señales de riesgo cultural. Por ello, la investigación contribuye desde el ámbito académico a la identificación, descripción y valoración de prácticas gastronómicas que podrían fortalecer futuros procesos de salvaguardia local o regional.

5. METODOLOGÍA. _

La presente investigación se desarrolló mediante un proceso metodológico orientado a recopilar, organizar y analizar información relacionada con la identidad gastronómica local y la presencia de productos autóctonos nariñenses en Ipiales. Para ello, se emplearon métodos, técnicas e instrumentos que permitieron obtener información tanto cuantitativa como cualitativa, garantizando una comprensión integral del fenómeno estudiado.

5.1 Tipo de investigación

Investigación básica: La investigación se enmarcó en el tipo básico, ya que se orientó a generar y organizar conocimiento sobre la recuperación gastronómica, la identidad local y la valoración de los saberes culinarios del contexto de Ipiales, Nariño Colombia. Se trabajó desde una intención analítica y comprensiva, más que desde la creación inmediata de un producto o intervención. Este tipo de investigación se eligió porque permitió fortalecer la base conceptual del estudio y aportar insumos académicos sobre el patrimonio alimentario local.

5.2 Enfoque de la investigación

El estudio se desarrolló desde un enfoque mixto, porque integró técnicas cuantitativas y cualitativas en un mismo proceso investigativo. La parte cuantitativa se aplicó mediante encuestas dirigidas a la población económicamente activa de Ipiales, con el fin de identificar tendencias, frecuencias y percepciones generales sobre la gastronomía local. La parte cualitativa se desarrolló a través de entrevistas semiestructuradas aplicadas a profesionales del sector gastronómico, lo cual permitió profundizar en experiencias, opiniones y valoraciones especializadas.

5.3 Alcance de la investigación

La investigación tuvo un alcance descriptivo, debido a que se centró en caracterizar la situación de la gastronomía local, las percepciones ciudadanas y la relevancia cultural de los saberes culinarios en Ipiales. No se buscó establecer relaciones causales ni comprobar hipótesis experimentales, sino detallar cómo se manifestaba el fenómeno dentro del contexto estudiado.

5.4 Diseño de la investigación

El diseño correspondió a un estudio de caso, debido a que la investigación se concentró de manera específica en el municipio de Ipiales, Nariño, como unidad de análisis. Se abordó este

territorio por sus particularidades culturales, su dinámica fronteriza y su riqueza gastronómica, elementos que lo convierten en un escenario adecuado para analizar procesos de recuperación culinaria e identidad local.

5.5 Métodos de investigación

La investigación se apoyó en el método inductivo etnográfico. Fue inductivo porque partió de observaciones, respuestas y testimonios particulares para construir interpretaciones generales sobre la gastronomía local y su relación con la identidad cultural. Fue etnográfico porque prestó atención a prácticas, sentidos, costumbres y experiencias vinculadas con el entorno gastronómico del municipio.

5.6 Técnicas de investigación

Se emplearon las técnicas de encuesta, entrevista y observación directa. La encuesta se utilizó para recopilar información de manera amplia sobre el nivel de conocimiento, percepción y valoración que tiene la población económicamente activa de Ipiales respecto a las preparaciones tradicionales, los productos autóctonos nariñenses y su incorporación en la gastronomía contemporánea. Por su parte, la entrevista permitió obtener información detallada y especializada de profesionales y emprendedores del sector gastronómico, profundizando en aspectos relacionados con la identidad gastronómica local, el uso de productos autóctonos, la reinterpretación de recetas tradicionales y los desafíos para su preservación. Finalmente, la observación directa se empleó para registrar las características de la oferta gastronómica del municipio, identificando la presencia de productos autóctonos, preparaciones tradicionales y propuestas culinarias contemporáneas en restaurantes y establecimientos gastronómicos, complementando así la información obtenida mediante las demás técnicas de investigación.

5.7 Instrumentos de la investigación

Se emplearon los siguientes instrumentos:

- Encuesta
- Guion de entrevista
- Laptop
- Diario de campo
- Teléfono celular

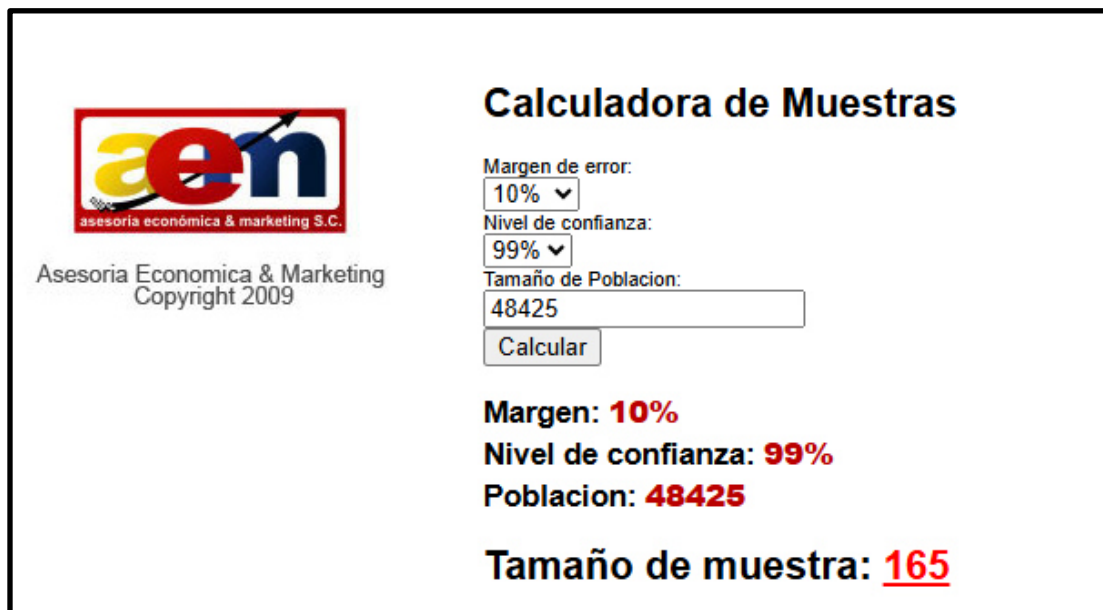
5.8 Población y muestra

La población objeto de estudio estuvo conformada por la Población Económicamente Activa (PEA) del municipio de Ipiales, Nariño. Para el caso de Ipiales, se tomó como universo poblacional la PEA reportada para el municipio, equivalente a “48.425 personas” Cámara de Comercio de Ipiales (2020). Con base en este universo, se calculó la muestra mediante la fórmula para población finita, utilizada cuando se trabaja con una población delimitada (Águila, 2005). Como resultado, la muestra de la fase cuantitativa quedó establecida en 165 personas.

De esta manera, el cuestionario fue aplicado a 165 personas pertenecientes a la población económicamente activa de Ipiales. En cuanto a la fase cualitativa, la población estuvo conformada por profesionales del sector gastronómico y emprendedores gastronómicos seleccionados de manera intencional por su experiencia y relación directa con el objeto de estudio. No se aplicó muestreo probabilístico, dado que en la investigación cualitativa se prioriza la pertinencia, profundidad y aporte de información sobre la representatividad estadística, en contexto por Hernández et al. (2014).

Figura 1

Cálculo de la muestra



Calculadora de Muestras

Margen de error: 10% ▼

Nivel de confianza: 99% ▼

Tamaño de Poblacion: 48425

Calcular

Margen: 10%

Nivel de confianza: 99%

Poblacion: 48425

Tamaño de muestra: 165

Asesoría Económica y Marketing [AEM] (2026). Cálculo de muestra.

https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

FÓRMULA

$$n = \frac{N \cdot Z^2 \cdot p \cdot q}{e^2(N - 1) + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

n: tamaño de la muestra

Z: nivel de confianza

p: probabilidad de éxito

q: probabilidad de fracaso

e: margen de error permitido

N: tamaño total de la población

5.9 Procedimiento

5.9.1 Diseño de instrumentos

Para la recolección de información se diseñó un cuestionario con preguntas cerradas dirigido a la población económicamente activa de Ipiales y una guía de entrevista semiestructurada orientada a profesionales y emprendedores del sector gastronómico. Ambos instrumentos fueron elaborados de acuerdo con los objetivos de la investigación y las categorías de análisis establecidas.

5.9.2 Aplicación de instrumentos

Posteriormente, se aplicó el cuestionario a una muestra de 165 personas pertenecientes a la población económicamente activa de Ipiales. De manera complementaria, se realizaron entrevistas a profesionales y emprendedores gastronómicos seleccionados por su experiencia y conocimiento del tema. Además, mediante observación directa se registraron aspectos relacionados con la oferta gastronómica local y la presencia de productos autóctonos en establecimientos del municipio.

5.9.3 Sistematización de datos

La información recopilada fue organizada y clasificada según cada técnica empleada. Los datos obtenidos mediante las encuestas fueron tabulados y representados en tablas y gráficos para facilitar su análisis. Por su parte, la información obtenida en las entrevistas fue organizada por categorías temáticas, permitiendo identificar percepciones y experiencias relacionadas con la identidad gastronómica local. Finalmente, los resultados fueron integrados para sustentar las conclusiones de la investigación y la elaboración de la revista digital. Finalmente, la integración de los resultados cuantitativos y cualitativos permitió realizar una triangulación de la información con el estado del arte y el marco teórico, fortaleciendo el análisis y la discusión de los hallazgos obtenidos en la investigación.

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN. _

En el presente apartado, se presentan los resultados obtenidos mediante la aplicación del cuestionario dirigido a la población económicamente activa del municipio de Ipiales. La información se organiza por pregunta, con su respectivo gráfico y una lectura descriptiva breve, con el fin de mostrar el comportamiento general de las respuestas antes de desarrollar la discusión del estudio.

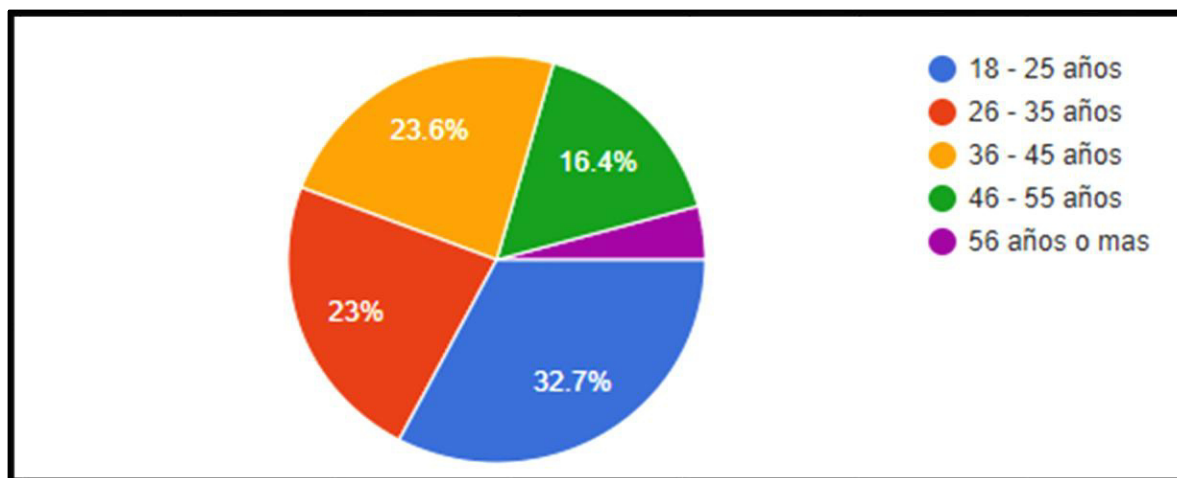
En total se registraron 165 respuestas en las preguntas cerradas. En la pregunta abierta se reportaron 99 respuestas, las cuales fueron agrupadas por afinidad temática para facilitar su lectura y representación gráfica. La presentación se mantiene en un nivel descriptivo y evita adelantar conclusiones propias de la discusión.

6.1 Tabulación de las encuestas

A. Edad

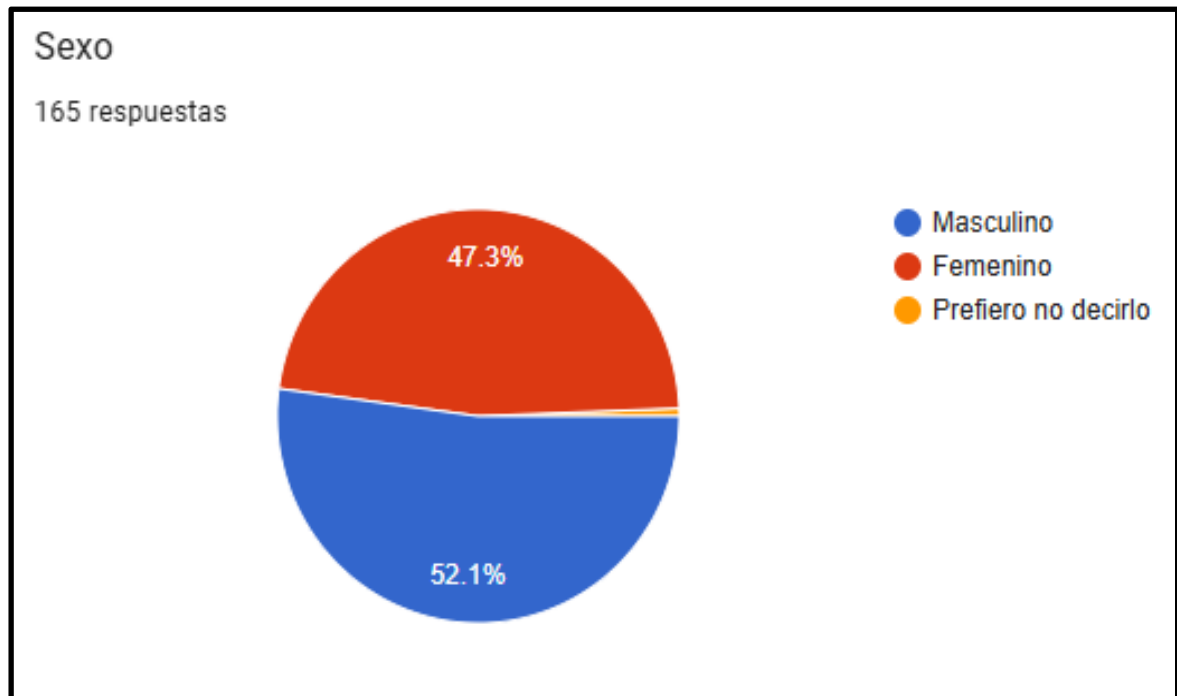
Figura 2

Edad



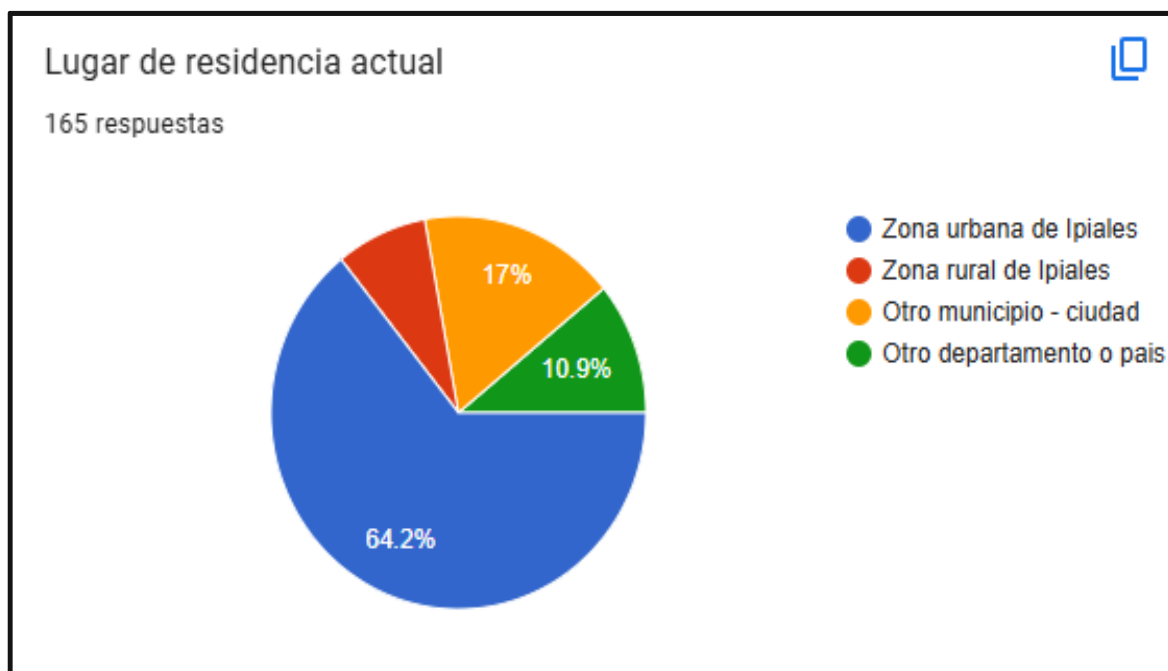
La mayor proporción de la muestra se concentra en el rango de 18 a 25 años, superando el 40% del total. Los grupos de 26 a 35 años y 36 a 45 años presentan participaciones intermedias, mientras que los rangos superiores tienen menor representación.

B. Sexo/género

Figura 3*Sexo*

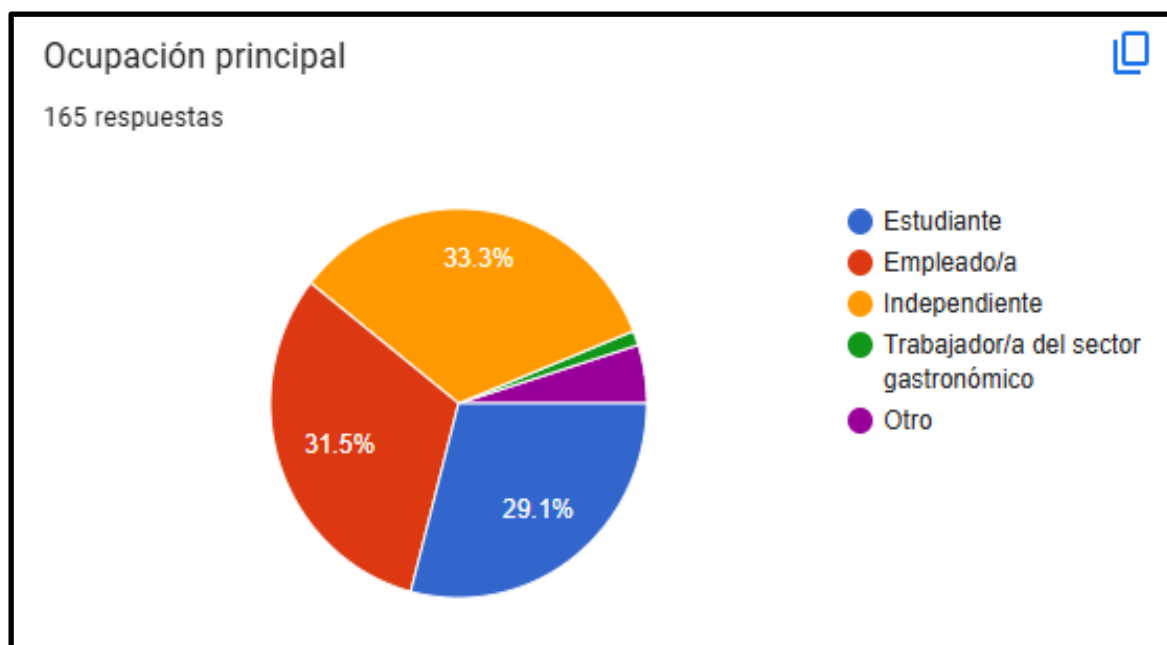
Se evidencia una distribución relativamente equilibrada entre hombres y mujeres, con una ligera predominancia del sexo masculino, que supera por un margen reducido (menor al 10%) al sexo femenino.

C. Residencia

Figura 4*Lugar de residencia*

Más del 70% de los encuestados reside en la zona urbana de Ipiales, mientras que las zonas rurales y otras procedencias (otras ciudades o países) representan una proporción considerablemente menor.

D. Ocupación

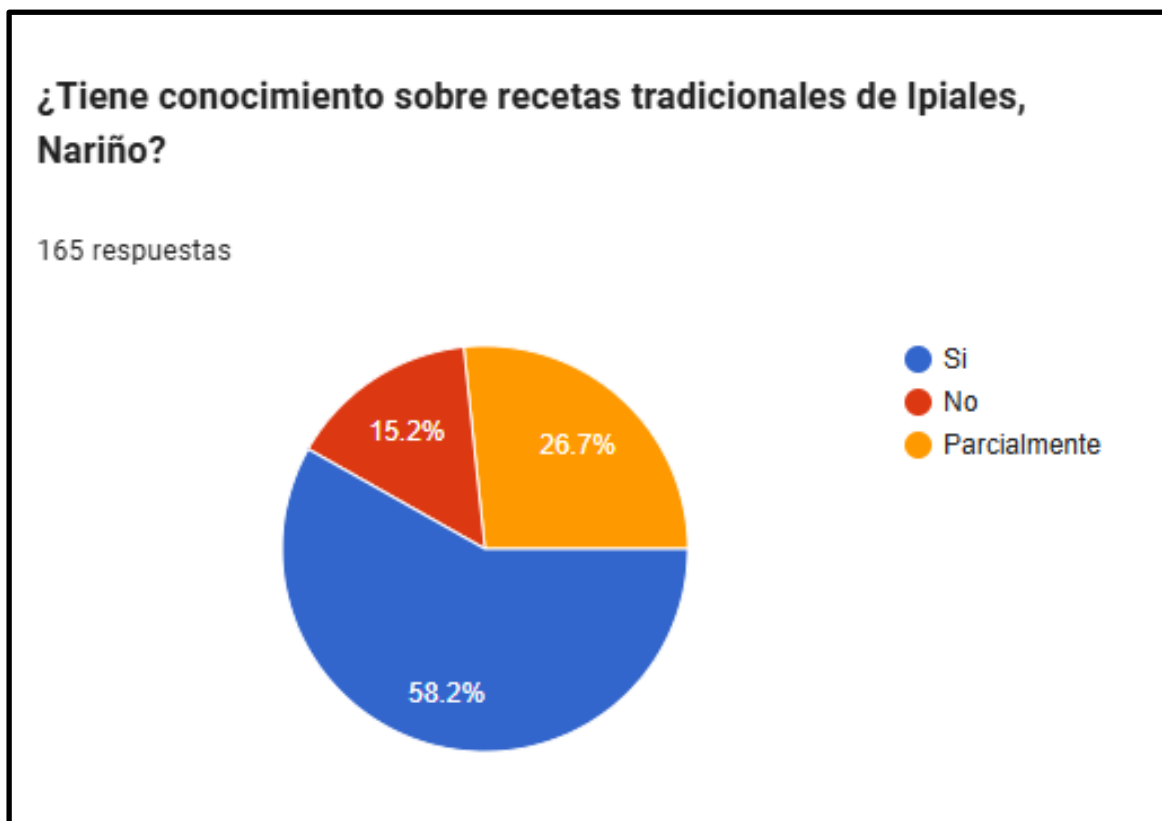
Figura 5*Ocupación principal*

Las categorías de independientes, empleados y estudiantes presentan porcentajes similares, cada una con valores cercanos entre sí (aproximadamente entre 20% y 30%). Las demás ocupaciones tienen una participación inferior al 15%.

P1 ¿Tiene conocimiento sobre recetas tradicionales de Ipiales, Nariño?

Figura 6

Conocimiento sobre recetas tradicionales

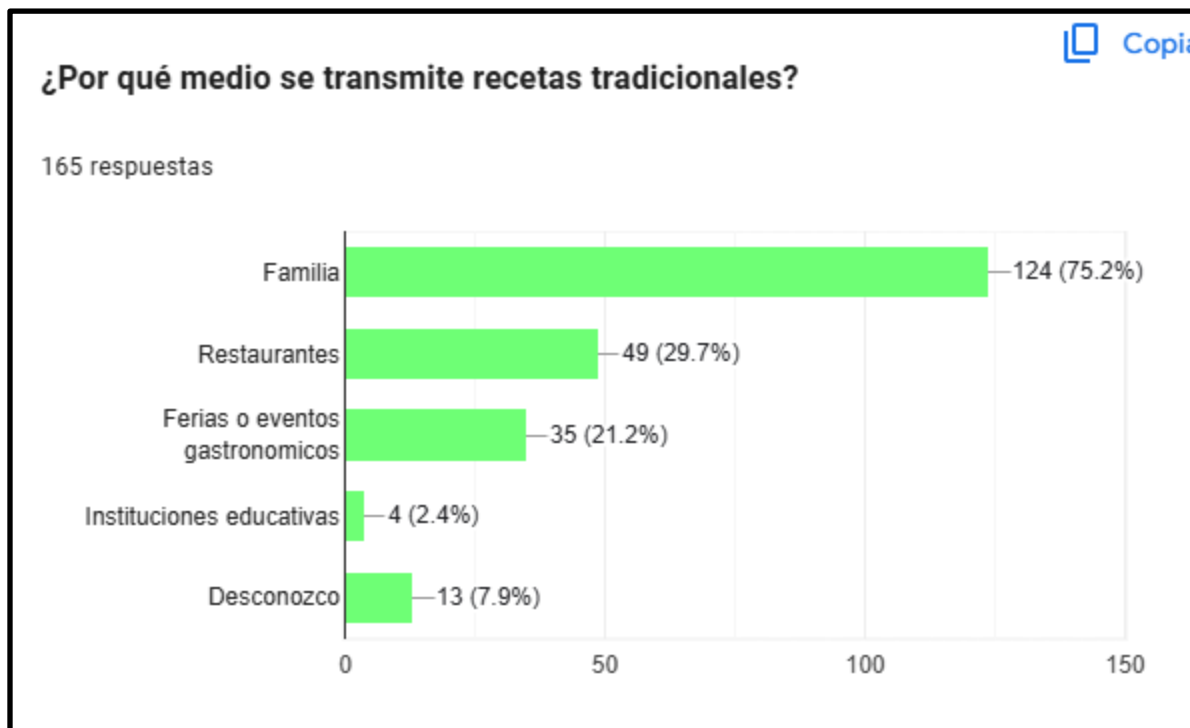


Más del 60% de los encuestados afirma tener conocimiento sobre recetas tradicionales, mientras que un porcentaje intermedio (alrededor del 25%) indica conocerlas parcialmente, y menos del 15% manifiesta no tener conocimiento.

P2 ¿Por qué medio se transmite recetas tradicionales?

Figura 7

Medio de transmisión de recetas tradicionales

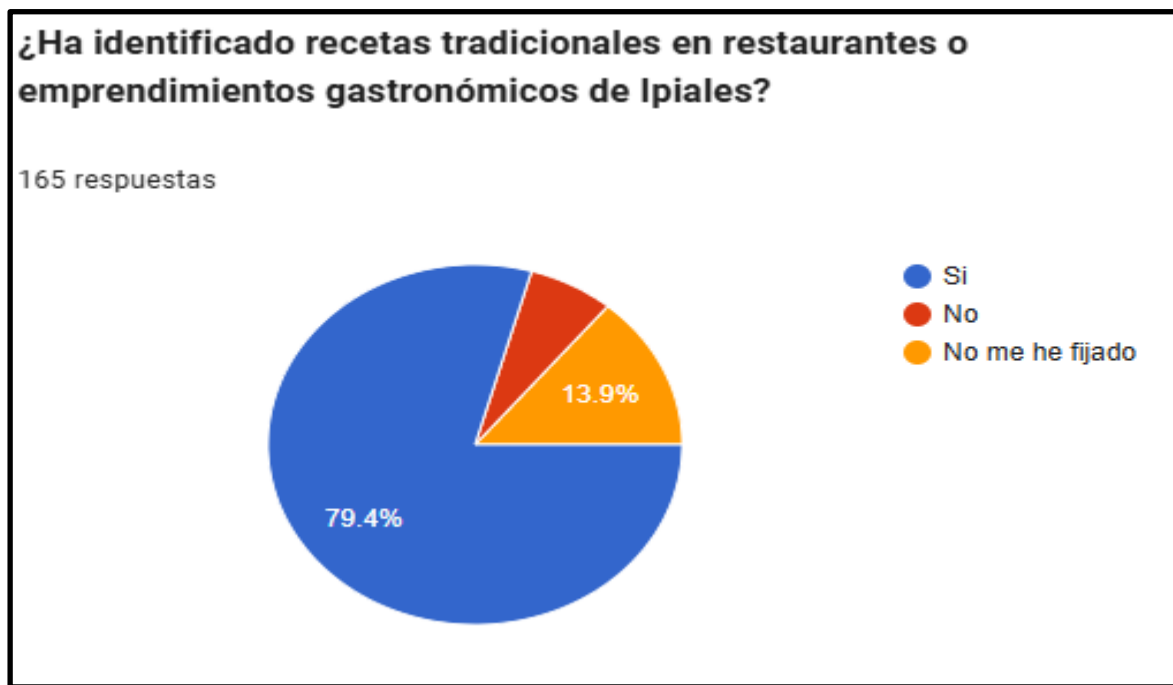


La familia representa el principal medio de transmisión, concentrando más del 50% de las respuestas. Los restaurantes y eventos gastronómicos presentan porcentajes menores, generalmente por debajo del 25%.

P3 ¿Ha identificado recetas tradicionales en restaurantes o emprendimientos gastronómicos de Ipiales?

Figura 8

Identificación de recetas de Ipiales

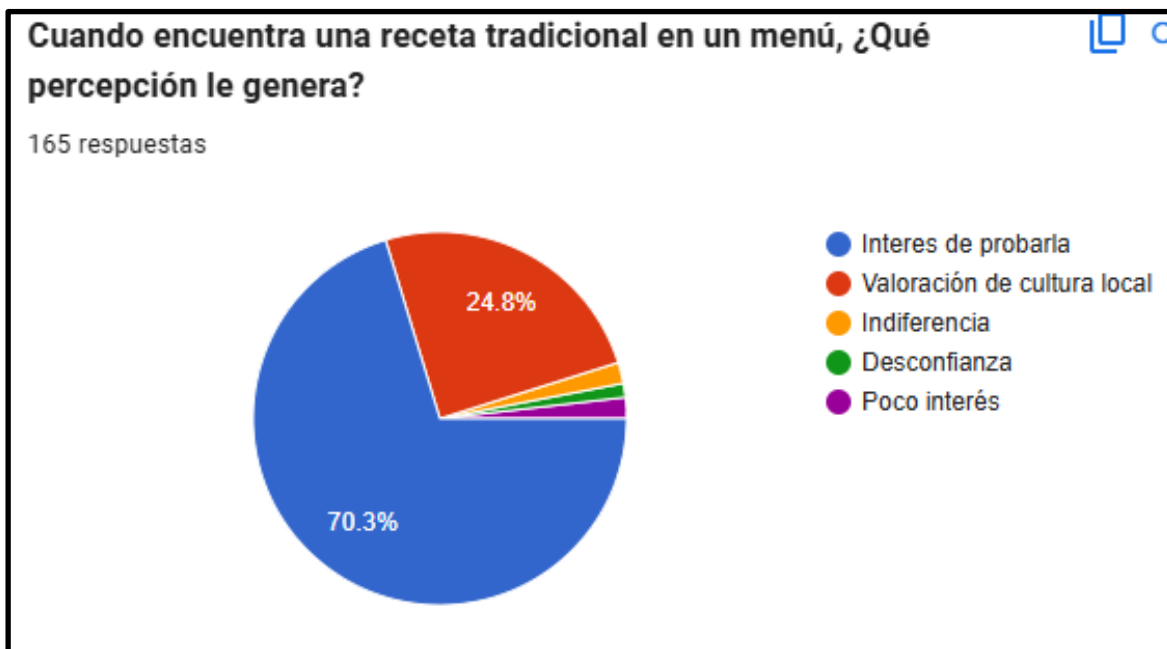


Aproximadamente el 60% o más de los encuestados afirma haber identificado recetas tradicionales en restaurantes, mientras que un porcentaje menor indica no haberlas identificado o no haberse fijado.

P4 ¿Cuándo encuentra una receta tradicional en un menú, ¿qué percepción le genera?

Figura 9

Percepción al encontrar una receta tradicional en un menú

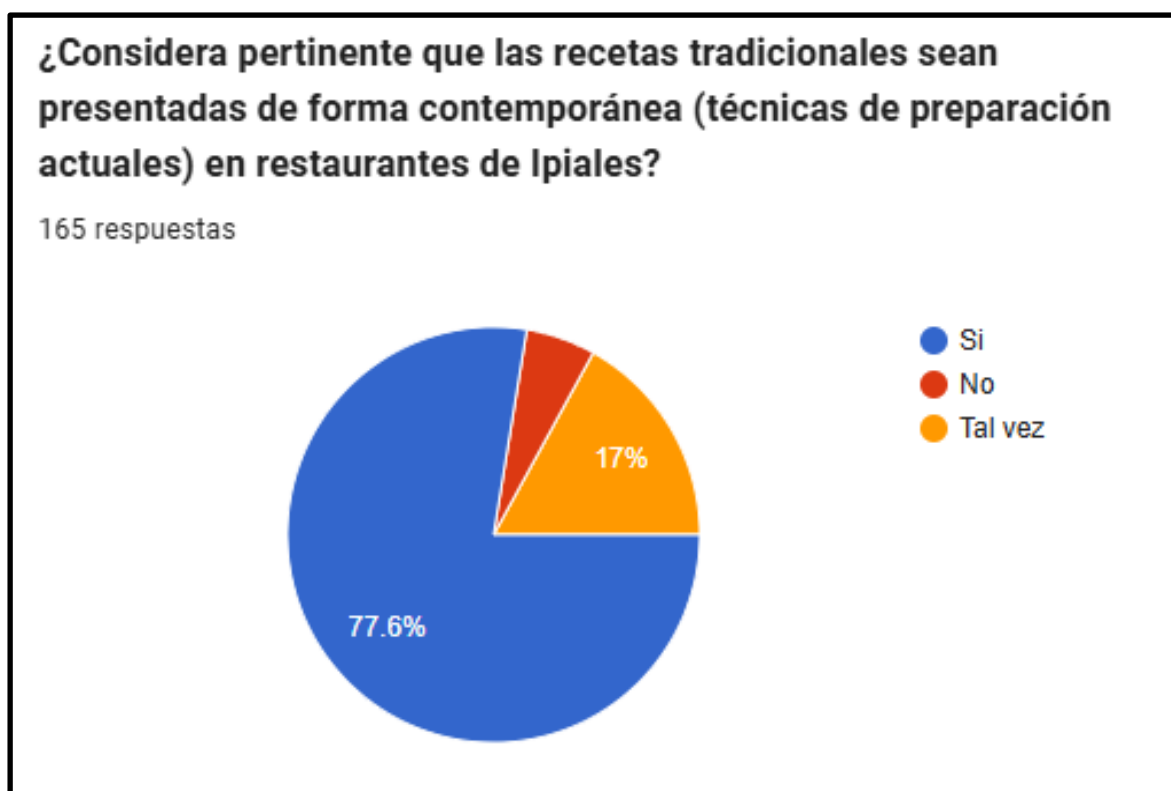


La opción “interés por probar” supera el 50% de las respuestas, seguida por la “valoración cultural” con un porcentaje intermedio (20%–30%). Las respuestas negativas (indiferencia o desconfianza) no superan el 10%.

P5 ¿Considera pertinente que las recetas tradicionales sean presentadas de forma contemporánea (técnicas de preparación actuales) en restaurantes de Ipiales

Figura 10

Pertinencia de presentar recetas tradicionales de forma contemporánea

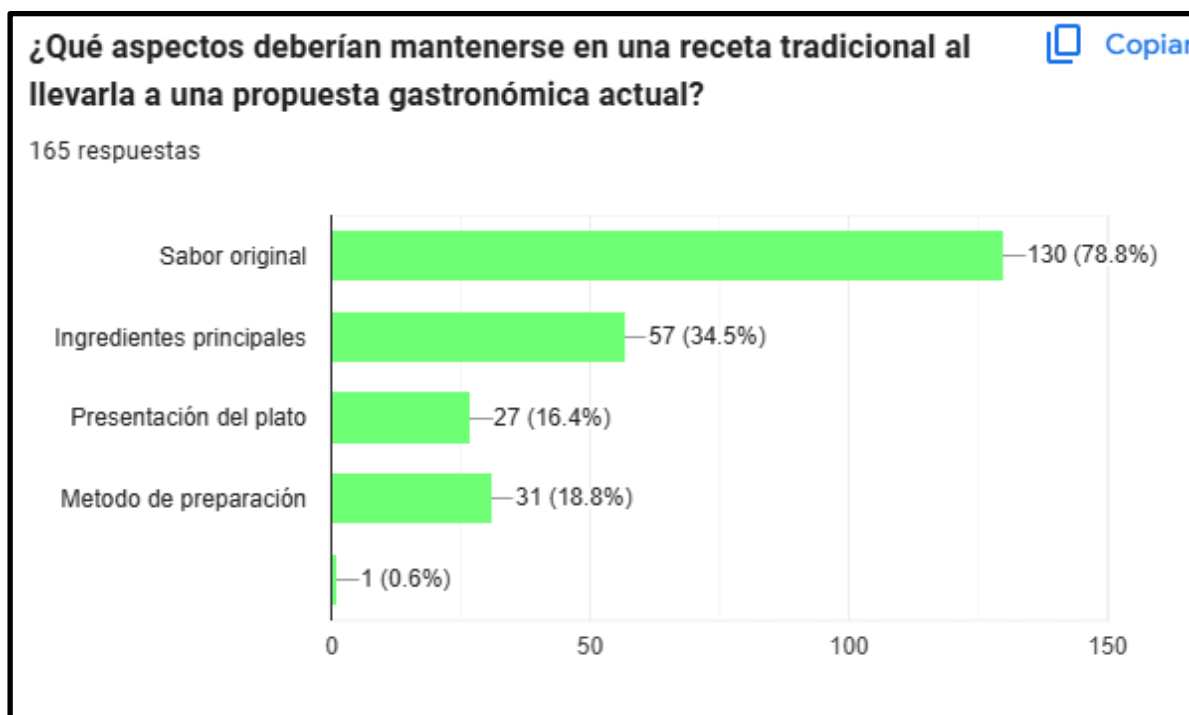


Más del 65% de los encuestados considera pertinente la adaptación contemporánea de recetas tradicionales. Un porcentaje menor (alrededor del 20%) responde “tal vez”, mientras que el desacuerdo es mínimo.

P6 ¿Qué aspectos deberían mantenerse en una receta tradicional al llevarla a una propuesta gastronómica actual?

Figura 11

Aspectos que deberían mantenerse en una receta tradicional

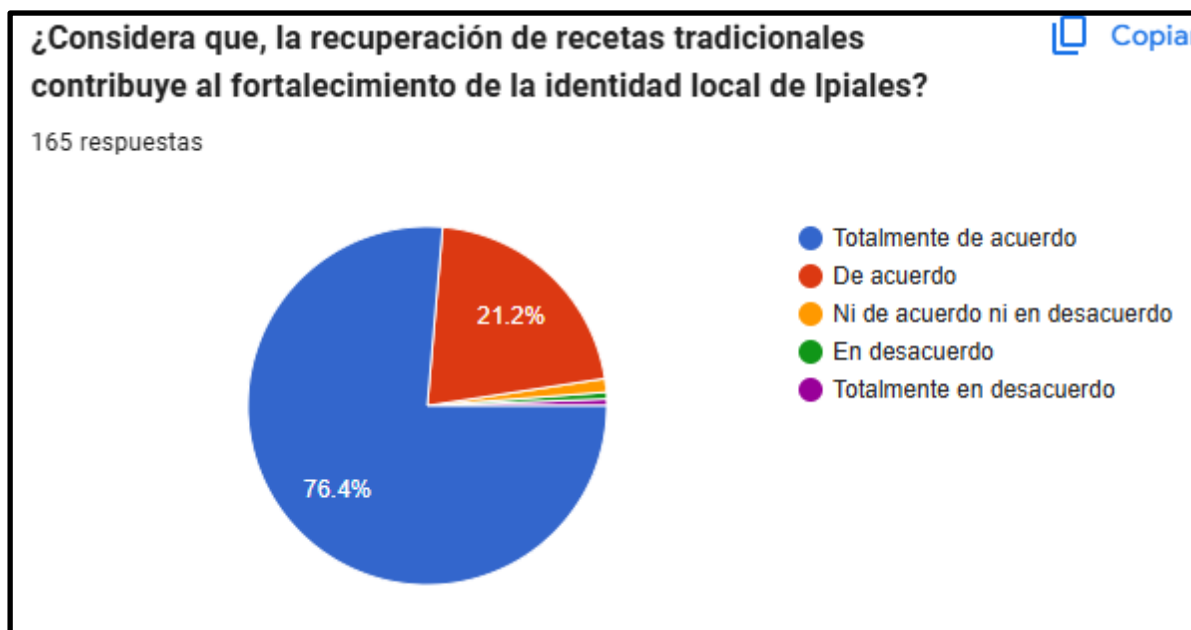


El “sabor original” concentra el mayor porcentaje (más del 50%), seguido por los ingredientes principales y el método de preparación con valores intermedios. La presentación del plato tiene una participación inferior al 15%.

P7 ¿Considera que la recuperación de recetas tradicionales contribuye al fortalecimiento de la identidad local de Ipiates?

Figura 12

Recuperación de recetas tradicionales e identidad local

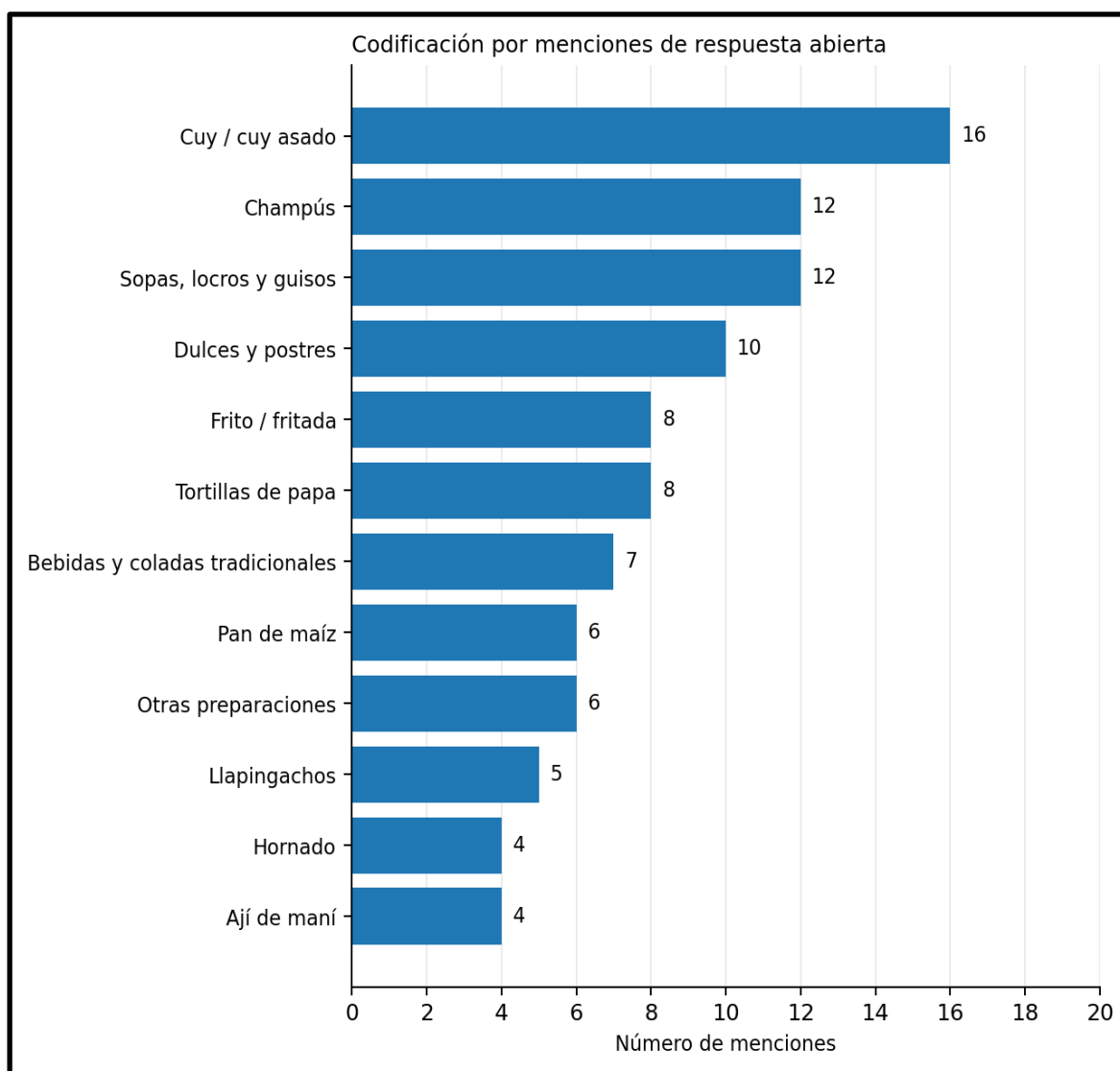


Más del 70% de los encuestados se encuentra “de acuerdo” o “totalmente de acuerdo” en que la recuperación de recetas tradicionales fortalece la identidad local, mientras que las posturas neutrales o negativas son marginales.

P8 ¿Qué receta tradicional de Ipiales considera que debería recuperarse, conservarse o darse a conocer con mayor fuerza?

Figura 13

Recetas tradicionales que deberían recuperarse, conservarse o darse a conocer



Las menciones se concentran principalmente en preparaciones tradicionales como cuy, champús, sopas y locros, las cuales agrupan más del 50% de las respuestas. Otras preparaciones presentan menor frecuencia individual.

6.1.1. Resumen general de las encuestas

De manera general, la encuesta contó con una participación de 165 personas, con presencia de diferentes grupos de edad, ocupaciones y lugares de residencia. La mayor proporción de participantes se ubicó en la zona urbana de Ipiales, y las ocupaciones más representativas fueron independiente, empleado/a y estudiante.

Frente al conocimiento de recetas tradicionales, la mayoría de encuestados manifestó conocerlas, mientras que otro grupo indicó tener un conocimiento parcial. La familia se presentó como el medio principal de transmisión de estas recetas, seguida por restaurantes y ferias o eventos gastronómicos.

En relación con la presencia de recetas tradicionales en restaurantes o emprendimientos, la mayoría afirmó haberlas identificado. Al encontrarlas en un menú, la respuesta más común fue el interés de probarlas, seguida por la valoración de la cultura local. Las respuestas de indiferencia, desconfianza o poco interés fueron menores.

Sobre la posibilidad de presentar las recetas tradicionales mediante técnicas contemporáneas, predominó una postura favorable. Aun así, los encuestados señalaron que al adaptar una receta es importante conservar elementos como el sabor original, los ingredientes principales y el método de preparación.

Finalmente, la recuperación de recetas tradicionales fue valorada de forma positiva por la mayoría de participantes. En la pregunta abierta se mencionaron preparaciones como cuy o cuy asado, champús, sopas y locros, dulces tradicionales, frito o fritada, tortillas de papa, pan de maíz, llapingachos, hornado y ají de maní.

6.2 Resultados de las entrevistas.

Las entrevistas semiestructuradas se aplicaron a cinco actores vinculados al sector gastronómico de la ciudad de Ipiales, Nariño, entre ellos propietarios de restaurantes, chefs, docentes y gestores gastronómicos. El propósito de estas entrevistas fue conocer sus percepciones, experiencias y criterios sobre las preparaciones tradicionales de Ipiales, su presencia en la gastronomía actual y las posibilidades de incorporarlas en propuestas contemporáneas sin perder su identidad cultural.

La información obtenida permitió identificar aspectos relacionados con las preparaciones más representativas de la región, las recetas que se han perdido o transformado, los factores que han influido en dichos cambios, la valoración por parte de cocineros y consumidores, y las estrategias para promover la recuperación de la cocina tradicional local. Los datos cualitativos fueron organizados mediante códigos consecutivos para cada entrevistado, lo que facilitó la lectura, comparación y posterior categorización de los discursos dentro del análisis de resultados.

6.2.1 Datos de los entrevistados

Tabla 2

Datos de los entrevistados

Código	Nombre del entrevistado	Ocupación del entrevistado	Fecha de la entrevista
E1	José Luis Narváez	Chef del restaurante merlot	14/05/2026
E2	María Leonor Guerrero Yepes	Propietaria del restaurante casa de los cristales	15/05/2026
E3	Andrés Sarasty	Propietario de la regional, hamburguesas de origen	15/05/2026
E4	Jairo Rodríguez	Docente de la corporación Cress y del instituto IPEC	16/05/2026
E5	Daniel Pinchao	Chef Ejecutivo	16/05/2026

Nota. Elaborado por el autor con base en las entrevistas aplicadas a actores del sector gastronómico de Ipiales (2026).

6.2.2 Guion de la entrevista

1. ¿Qué recetas tradicionales representan la identidad gastronómica de Ipiales, Nariño?
2. ¿Qué recetas tradicionales se han perdido, se mantienen, deberían recuperarse o revalorizarlas?
3. ¿Conoce de recetas tradicionales reinterpretadas en restaurantes o eventos gastronómicos de Ipiales? Mencione cuales

4. ¿Cree que las recetas tradicionales son valoradas por cocineros y consumidores? ¿por qué?
5. ¿Qué factores han causado la pérdida o transformación de estas recetas?
6. ¿Cómo pueden los restaurantes incluir recetas tradicionales en preparaciones actuales?
7. ¿Como se podría promover la recuperación de preparaciones gastronómicas tradicionales como oferta en la ciudad de Ipiales?

6.2.3 Transcripción de las entrevistas

Las entrevistas se aplicaron a y por el volumen de datos, esta información consta en anexos (ver anexo 3)

6.2.4 Sistema de categorización de los datos cualitativos

La información cualitativa obtenida a través de las entrevistas semiestructuradas aplicadas a cinco actores vinculados al sector gastronómico de Ipiales fue analizada mediante un proceso de codificación axial. Este procedimiento permitió identificar categorías y subcategorías relacionadas con las preparaciones tradicionales, la identidad gastronómica local, la pérdida o transformación de recetas, la valoración por parte de cocineros y consumidores, y las formas de incorporar dichas preparaciones en propuestas contemporáneas.

Para organizar la información y facilitar el análisis, se asignaron códigos consecutivos a los entrevistados, desde e1 hasta e5. Las respuestas permitieron reconocer coincidencias importantes en torno al cuy como preparación representativa de la identidad gastronómica nariñense, así como la presencia de otras preparaciones tradicionales como hornado, tortillas de papa, empanadas de harina, arepas en callana, sopas tradicionales, gallina asada, fritada, pan de maíz y dulces típicos.

El análisis evidenció que la pérdida de algunas preparaciones se relaciona con los cambios en los hábitos de consumo, la influencia de la comida rápida, la falta de tiempo, la dificultad en los procesos de elaboración y la transformación de las técnicas tradicionales. Asimismo, los entrevistados señalaron que la cocina contemporánea puede contribuir a la recuperación de estas recetas siempre que se conserve el sabor original, se respete la memoria cultural y se utilicen

estrategias de promoción como eventos gastronómicos, concursos, publicidad, redes sociales y propuestas innovadoras en restaurantes. Lo indicado anteriormente, se muestra en la tabla 3.

Tabla 3*Categorización de los datos cualitativos*

Categoría	Subcategoría	Código	Unidad de análisis	Interpretación
Identidad gastronómica local	Plato insignia regional	E1-e5	"...plato típico... Como es el caso del cuy"; "el cuy y la gallina asada"; "el plato insignia... Es el cuy"; "lo que más nos representa es el cuy"	El cuy aparece como la preparación más representativa de la identidad gastronómica de Ipiales.
Identidad gastronómica local	Preparaciones tradicionales complementarias	E2-e5	"gallina asada a la brasa"; "hornado, tortillas de papa, fritada y tostado"; "maíz y papa"; "espumilla, empanadas de harina... Arepas en callana"	Además del cuy, los entrevistados reconocen preparaciones y bases alimentarias que amplían la identidad culinaria local.
Memoria alimentaria	Saberes familiares y ancestrales	E1-e4	"recetas que vienen desde nuestros padres y nuestros abuelos"; "sabores de nuestros antepasados"; "nuestros antepasados utilizaban mucho"	La cocina tradicional se asocia con transmisión familiar, memoria colectiva y prácticas heredadas entre generaciones.
Preparaciones en riesgo	Sopas y comidas poco vigentes	E2-e4	"la cebada... La chara, la arniada y el morocho"; "sopas, como las arneadas, la chara y las poleadas"	Se evidencia la disminución de sopas y preparaciones antiguas que actualmente tienen poca presencia en la oferta gastronómica.
Preparaciones en riesgo	Recetas y productos a revalorizar	E4-e5	"envueltos de choclo... Pepa de calabaza... Mashuas"; "pan de maíz, arepas en callana y el aco"	Los entrevistados identifican preparaciones y productos que requieren recuperación y mayor visibilidad cultural.
Factores de pérdida	Comida rápida y falta de tiempo	E1-e4	"las generaciones actuales prefieren una hamburguesa o comida rápida"; "la vida cotidiana pasa muy rápido"; "optan por consumir comida rápida o comida chatarra"	Los cambios en los hábitos de consumo y la rapidez de la vida cotidiana desplazan la preparación y consumo de recetas tradicionales.
Factores de pérdida	Dificultad y tiempo de elaboración	E3-e5	"uno de los factores es la complejidad"; "requieren dificultad y bastante tiempo para elaborarse"	La complejidad técnica y el tiempo requerido limitan la continuidad de algunas preparaciones tradicionales.
Factores de pérdida	Disponibilidad de productos	E3	"hay ingredientes que solo se encuentran por temporadas"; "el clima... Afecta la disponibilidad de algunos productos"	La estacionalidad, el clima y el aumento de costos influyen en la permanencia de ingredientes y preparaciones locales.

Categoría	Subcategoría	Código	Unidad de análisis	Interpretación
Transformación contemporánea	Reinterpretación en alta cocina	E3-e4	"cocina más vanguardista"; "recetas clásicas... Reinterpretando en alta cocina"; "croquetas de morcilla"; "tortillas de papa... Blinis"	La cocina contemporánea se presenta como una vía para resignificar preparaciones tradicionales mediante técnicas actuales.
Transformación contemporánea	Cambio de técnicas originales	E5	"el cuy actualmente se asa en asadores, mientras que antes se preparaba en palos al carbón"	La alta demanda y la necesidad de rapidez modifican técnicas tradicionales, lo que puede afectar el sabor y la autenticidad.
Valoración de la cocina tradicional	Valoración positiva	E1-e4	"aún exigen y buscan ese sabor"; "son bien valoradas"; "los consumidores también valoran"; "sí están siendo valoradas"	Existe una percepción favorable hacia las recetas tradicionales cuando evocan identidad, memoria y experiencia gastronómica.
Valoración de la cocina tradicional	Valoración insuficiente	E5	"no son suficientemente valoradas, y por eso se están perdiendo"	También se identifica una valoración limitada de ciertas preparaciones, lo que contribuye a su pérdida gradual.
Incorporación en la oferta actual	Innovación con identidad	E1-e5	"prepararles el plato con el sabor de aquel entonces"; "combinan con nuevos ingredientes"; "incluirlos en productos actuales"; "alta cocina"; "conservar el sabor original"	Los restaurantes pueden actualizar las preparaciones tradicionales si conservan su esencia, sabor e identidad cultural.
Promoción y recuperación	Difusión y publicidad	E1-e2	"publicidad, redes sociales"; "dándolas a conocer fuera de la ciudad"	La promoción mediante medios digitales, publicidad y difusión externa puede fortalecer el reconocimiento de la cocina local.
Promoción y recuperación	Eventos, pedagogía y valor cultural	E3-e5	"hacer pedagogía... Mostrar su historia"; "mostrar su valor nutricional"; "eventos, concursos y exhibiciones gastronómicas"	La recuperación requiere educación gastronómica, espacios de exposición y estrategias que conecten tradición, salud e identidad.

Nota. Elaborado por el autor con base en las entrevistas aplicadas a actores vinculados al sector gastronómico de Ipiales, Nariño (2026)

6.2.5 Resumen de las entrevistas.

Las entrevistas realizadas a los actores vinculados al sector gastronómico de Ipiales permitieron identificar una percepción positiva hacia las preparaciones tradicionales y su relación con la identidad cultural local. Los entrevistados coincidieron en reconocer al cuy como la preparación más representativa de la gastronomía de la región, acompañado de otras recetas tradicionales como hornado, tortillas de papa, sopas típicas, empanadas de harina, fritada y productos derivados del maíz.

Asimismo, los participantes señalaron que muchas recetas tradicionales han disminuido su presencia debido a factores como la influencia de la comida rápida, los cambios en los hábitos de consumo, la falta de tiempo para cocinar y la complejidad de algunas preparaciones. También se mencionó que ciertos ingredientes y técnicas tradicionales han sido reemplazados o modificados con el paso del tiempo.

En relación con la gastronomía contemporánea, los entrevistados consideran que las recetas tradicionales pueden incorporarse en propuestas actuales mediante procesos de reinterpretación e innovación culinaria, siempre que se conserve el sabor original, la esencia cultural y la relación con el territorio. Además, se destacó la importancia de fortalecer estrategias de promoción a través de eventos gastronómicos, redes sociales, actividades pedagógicas y espacios de difusión cultural que permitan dar mayor visibilidad a la cocina tradicional de Ipiales.

6.3 Discusión

Los resultados obtenidos evidencian que las preparaciones tradicionales continúan siendo un componente fundamental de la identidad gastronómica de Ipiales. Los resultados de la encuesta muestran que más del 70 % de los participantes consideró que la recuperación de las recetas tradicionales contribuye al fortalecimiento de la identidad local, lo que refleja el reconocimiento de la gastronomía tradicional como un elemento de pertenencia cultural y de construcción de identidad territorial. Asimismo, entre las preparaciones que la población considera prioritarias para recuperar, conservar y difundir se destacan el cuy, el champús, las sopas y los locros. Estos resultados coinciden con las entrevistas realizadas, en las que E1, E2, E3, E4 y E5 identificaron

al cuy como la preparación más representativa de la gastronomía ipialeña y resaltaron el valor cultural de las recetas tradicionales como expresión de la memoria colectiva. Estos hallazgos son consistentes con lo planteado por Hernández et al. (2024), quienes sostienen que el patrimonio cultural inmaterial se manifiesta a través de las prácticas gastronómicas y los saberes transmitidos entre generaciones. En conjunto, la información cuantitativa, cualitativa y documental confirma que las preparaciones tradicionales continúan desempeñando un papel esencial en la preservación y fortalecimiento de la identidad gastronómica local.

La información recopilada evidencia que la familia continúa siendo el principal espacio de transmisión de los saberes culinarios tradicionales. En la encuesta, más del 50 % de los participantes identificó a la familia como el principal medio de aprendizaje de estas preparaciones, lo que demuestra la importancia del entorno familiar en la conservación del patrimonio alimentario. Esta percepción fue respaldada por E1, E2, E3 y E4, quienes señalaron que sus conocimientos culinarios fueron adquiridos mediante la enseñanza de padres, abuelos y otros familiares, resaltando el papel de la tradición oral en la continuidad de las recetas locales. Estos resultados coinciden con Salvador y López (2022), quienes afirman que la cultura alimentaria está constituida por conocimientos, prácticas y significados transmitidos socialmente entre generaciones. En consecuencia, la triangulación de la información permite establecer que la familia continúa siendo el principal escenario para la preservación de la memoria gastronómica y de la identidad cultural de Ipiales.

Respecto a la incorporación de recetas tradicionales en propuestas gastronómicas contemporáneas, los resultados muestran una amplia aceptación por parte de la población. Más del 65 % de los encuestados consideró pertinente presentar estas preparaciones mediante técnicas culinarias actuales, mientras que más del 50 % indicó que el sabor original constituye el elemento que debe conservarse durante este proceso de innovación. Estas percepciones coinciden con los planteamientos de E1, E3, E4 y E5, quienes manifestaron que la innovación gastronómica debe respetar la esencia de las recetas tradicionales, preservando sus ingredientes, técnicas y significado cultural. Estos resultados guardan relación con Quintan (2024), quien sostiene que la gastronomía tradicional puede adaptarse a contextos contemporáneos sin perder su identidad. En conjunto, la evidencia obtenida demuestra que la reinterpretación culinaria es aceptada por la comunidad siempre que conserve los elementos que identifican a la cocina tradicional de Ipiales.

Los resultados de la encuesta evidenciaron que más del 60 % de los participantes afirmó haber identificado recetas tradicionales en restaurantes y emprendimientos gastronómicos de Ipiales, mientras que un porcentaje menor manifestó no haberlas observado o no prestar atención a este aspecto. Estos resultados coinciden con las apreciaciones de E1, E2, E3, E4 y E5, quienes señalaron que preparaciones como el cuy, los locros, las sopas tradicionales y el champús continúan formando parte de la oferta gastronómica de diversos establecimientos y mantienen una alta aceptación entre residentes y visitantes. Esta convergencia entre la información cuantitativa y cualitativa se relaciona con lo planteado por Inga Aguaguallo et al. (2023), quienes sostienen que los establecimientos de comida tradicional desempeñan un papel importante en la conservación de recetas heredadas y en la preservación del patrimonio culinario. De igual manera, Pazos (2024) destaca que los espacios gastronómicos favorecen la resignificación del patrimonio alimentario mediante las prácticas de consumo y convivencia social. En consecuencia, la triangulación evidencia que los restaurantes constituyen escenarios relevantes para la conservación y difusión de la identidad gastronómica local.

Respecto a los factores que afectan la permanencia de las preparaciones tradicionales, E1, E2, E3 y E4 manifestaron que la creciente influencia de la comida rápida, la globalización alimentaria y los cambios en los hábitos de consumo han reducido el interés por las recetas tradicionales, mientras que E3 y E5 señalaron que los extensos procesos de elaboración dificultan su permanencia. Aunque la encuesta no evaluó directamente estos factores, sí evidenció que más del 70 % de los participantes considera que la recuperación de las recetas tradicionales fortalece la identidad local, lo que refleja el interés de la comunidad por conservar este patrimonio gastronómico. Esta percepción coincide con Quintan (2024), quien advierte que la globalización puede favorecer la homogeneización cultural y desplazar las expresiones gastronómicas locales. En conjunto, los resultados muestran que, pese a existir una valoración positiva de la cocina tradicional por parte de la población, su permanencia enfrenta desafíos asociados a las dinámicas contemporáneas de consumo.

Finalmente, los resultados cuantitativos y cualitativos evidenciaron la necesidad de fortalecer las estrategias de difusión de la gastronomía tradicional de Ipiales. En la encuesta, más del 70 % de los participantes consideró que la recuperación de las recetas tradicionales fortalece la identidad local y más del 65 % estimó pertinente presentarlas mediante propuestas gastronómicas contemporáneas, lo que refleja una disposición favorable hacia su promoción y

valorización. De manera complementaria, E1 y E2 destacaron la importancia de utilizar las redes sociales y los medios digitales para acercar estas preparaciones a nuevos públicos, mientras que E3, E4 y E5 propusieron el desarrollo de festivales, ferias gastronómicas y actividades culturales como estrategias para fortalecer su reconocimiento. Estos planteamientos son coherentes con Baron (2025), quien señala que la difusión del patrimonio requiere el uso de diversos medios y plataformas que faciliten su acceso y apropiación social. En este contexto, la revista digital propuesta en esta investigación constituye una estrategia pertinente para sistematizar, visibilizar y promover las preparaciones tradicionales y los establecimientos gastronómicos de Ipiales, contribuyendo al fortalecimiento de la identidad gastronómica local y a la preservación de su patrimonio alimentario.

6.4 Propuesta

6.4.1 Título de la propuesta

Revista Gastronomía, diseño de una guía gastronómica digital para la difusión y valorización de la identidad gastronómica de Ipiales mediante la promoción de establecimientos y preparaciones representativas de la ciudad.

6.4.2 Fundamentación de la propuesta

La presente propuesta surge como respuesta a los hallazgos obtenidos durante la investigación sobre la identidad local en preparaciones contemporáneas de Ipiales. Los resultados de las encuestas y entrevistas evidenciaron que la gastronomía tradicional continúa siendo un elemento importante de la identidad cultural de la ciudad, destacándose preparaciones como el cuy, las tortillas de papa y otros platos representativos de la cocina nariñense.

Asimismo, se identificó la necesidad de fortalecer los procesos de difusión y promoción de la gastronomía local, debido a que gran parte de los conocimientos, recetas y experiencias gastronómicas permanecen limitados a contextos familiares o comerciales específicos. Los participantes manifestaron la importancia de generar estrategias que permitan visibilizar tanto las preparaciones tradicionales como las propuestas contemporáneas que mantienen vínculos con la identidad gastronómica del territorio.

En este contexto, se planteó el diseño de una guía gastronómica digital como una herramienta de divulgación orientada a promover el reconocimiento de establecimientos representativos de

Ipiales, fortalecer la valoración del patrimonio gastronómico local y contribuir a la difusión de la riqueza culinaria de la ciudad entre residentes y visitantes.

6.4.3 Objetivo de la propuesta

Objetivo general

Diseñar una guía gastronómica digital que contribuya a la difusión, promoción y valorización de la identidad gastronómica de Ipiales mediante la visibilización de establecimientos y experiencias culinarias representativas de la ciudad.

Objetivos específicos

- Difundir la riqueza gastronómica de Ipiales a través de una publicación digital accesible para residentes y visitantes.
- Visibilizar establecimientos gastronómicos que aportan a la conservación y fortalecimiento de la identidad culinaria local.
- Promover el reconocimiento de preparaciones tradicionales y contemporáneas vinculadas al patrimonio gastronómico de la región.
- Incentivar el interés por la gastronomía local como elemento cultural y atractivo turístico.
- Generar un recurso informativo que contribuya a la promoción de la gastronomía ipialeña.

6.4.4 Descripción de la propuesta

La propuesta consistió en el diseño de una guía gastronómica digital de carácter informativo y promocional denominada “Guía Gastronómica Ipiales”. La publicación fue concebida como una herramienta de difusión orientada a destacar establecimientos gastronómicos representativos de la ciudad y su aporte a la construcción de la identidad culinaria local.

El contenido de la guía fue elaborado a partir de la información obtenida durante la investigación, complementada con visitas a establecimientos, recopilación fotográfica y descripción de experiencias gastronómicas. La publicación integra textos descriptivos, fotografías, elementos visuales e información de interés para residentes, turistas y personas interesadas en conocer la oferta gastronómica de Ipiales.

La guía presenta una combinación de establecimientos tradicionales y propuestas contemporáneas que reflejan la diversidad gastronómica de la ciudad. De esta manera, se evidencia cómo la gastronomía local mantiene sus raíces culturales mientras incorpora nuevas formas de interpretación culinaria.

6.4.5 Beneficiarios

- Beneficiarios directos
 - Establecimientos gastronómicos incluidos en la guía.
 - Habitantes de la ciudad de Ipiales.
 - Emprendedores y actores vinculados al sector gastronómico local.
- Beneficiarios indirectos
 - Turistas nacionales y extranjeros.
 - Investigadores y estudiantes relacionados con la gastronomía y el turismo.
 - Instituciones culturales y turísticas interesadas en la promoción del patrimonio gastronómico regional.

6.4.6 Estructura de la guía gastronómica

La guía gastronómica fue estructurada en treinta y dos páginas organizadas de manera secuencial para presentar al lector diferentes experiencias gastronómicas representativas de la ciudad de Ipiales. Su contenido integra información descriptiva, fotografías, elementos gráficos y datos de contacto de los establecimientos participantes.

Portada

Presenta el título “Guía Gastronómica Ipiales”, acompañado de una imagen representativa de la gastronomía local y elementos visuales relacionados con la identidad culinaria de la ciudad.

GUÍA GASTRONÓMICA



Editorial de bienvenida

Introduce al lector en el propósito de la publicación, resaltando la importancia de la gastronomía como elemento de identidad cultural y desarrollo local.

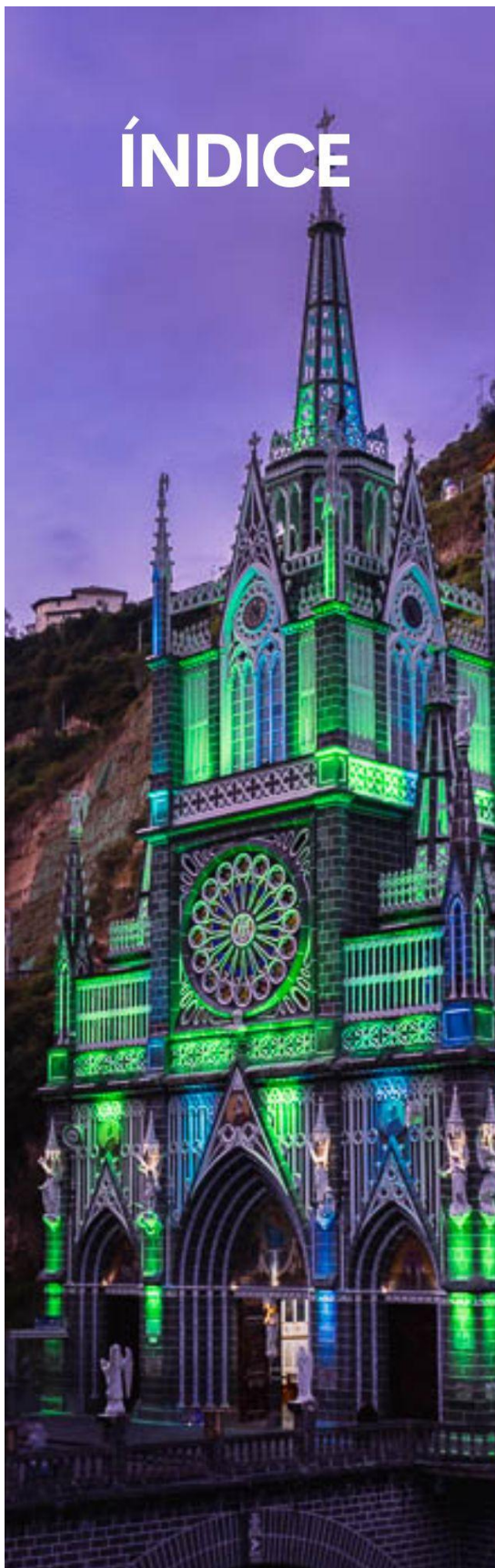
GUÍA GASTRONÓMICA IPIALES

La Guía Gastronómica Ipiates nace con el propósito de visibilizar, promover y fortalecer la riqueza culinaria de nuestra ciudad. Esta publicación surge como resultado de una investigación sobre la identidad gastronómica de Ipiates, cuyo propósito es contribuir a la valorización de preparaciones, ingredientes y saberes culinarios que forman parte del patrimonio cultural de la región. A través de estas páginas buscamos destacar los restaurantes, emprendimientos y experiencias gastronómicas que día a día contribuyen a construir y preservar la identidad cultural y turística del sur de Colombia.

Ipiates es mucho más que una ciudad fronteriza; es un territorio donde convergen tradiciones andinas, sabores ancestrales, productos locales y propuestas innovadoras que reflejan la riqueza cultural de Nariño. Esta primera edición reúne algunos de los establecimientos que representan la diversidad de nuestra cocina, desde recetas tradicionales transmitidas por generaciones hasta conceptos contemporáneos que reinterpretan los sabores de la región sin perder su esencia.

Nuestro objetivo es convertir esta guía en una herramienta para residentes, visitantes y turistas que desean descubrir nuevas experiencias alrededor de la mesa, conocer el talento gastronómico local y reconocer el valor cultural que existe detrás de cada preparación. De esta manera, buscamos aportar al fortalecimiento de la identidad gastronómica de Ipiates y al reconocimiento de la cocina local como una expresión viva de su patrimonio cultural

ÍNDICE



Azotea Gastrobar 3 - 7

- Un lugar para volver, compartir y celebrar
- Sabores que conquistan
- Coctelería con identidad regional

Santa Cantina 8 - 11

- Experiencia gastronómica
- Lo imperdible
- Ambiente

Mister Pollo 12 - 16

- Reseña histórica
- La experiencia Mister Pollo
- Sabores que conquistan

Casa de los Cristales 17 - 20

- Reseña histórica
- Sabores tradicionales
- El encanto de una casa llena de luz

Las Tortillas de la Séptima 21 - 25

- Reseña histórica
- La experiencia
- Sabores que conquistan

La Mestiza 26 - 30

- Experiencia gastronómica
- Lo imperdible
- Identidad, territorio y creatividad

Azotea Gastrobar

Presenta la propuesta gastronómica del establecimiento, su concepto, ambiente, experiencia culinaria y principales características que lo distinguen dentro de la oferta gastronómica de la ciudad.



AAzotea Gastrobar nació en 2024 con el propósito de ofrecer a Ipiales un espacio diferente, donde la gastronomía, la música y el encuentro social se integraran en una sola experiencia. La idea surgió de la necesidad de crear un lugar moderno y acogedor que invitara a las personas a desconectarse de la rutina cotidiana y disfrutar de momentos memorables en compañía de amigos, familiares o colegas.

Desde sus inicios, Azotea apostó por una propuesta que combina la parrilla, la comida rápida de autor y una coctelería creativa inspirada en los sabores y la identidad del sur del país. Esta visión le ha permitido consolidarse como un punto de encuentro para jóvenes, adultos, empresarios y visitantes que buscan una experiencia gastronómica diferente en la ciudad.

A lo largo de su trayectoria, el establecimiento ha trabajado en construir un ambiente caracterizado por la atención cercana, la buena música y una oferta gastronómica de calidad, convirtiéndose en un lugar ideal para celebrar ocasiones especiales, compartir buenos momentos y fortalecer los lazos alrededor de la mesa. En este proceso, también ha ido incorporando elementos que realzan la identidad local, reinterpretando sabores y referencias del territorio en su propuesta culinaria, lo que le permite conectarse con el entorno cultural de Ipiales y aportar a la valorización de su gastronomía contemporánea.

Hoy, Azotea Gastrobar continúa creciendo como una propuesta que aporta dinamismo a la oferta gastronómica de Ipiales y que invita a sus visitantes a regresar una y otra vez.

UN LUGAR PARA VOLVER, COMPARTIR Y CELEBRAR

En el corazón de Ipiales, Azotea Gastrobar se ha consolidado como un espacio donde la buena gastronomía, la música y los momentos especiales se encuentran para crear experiencias memorables. Nacido en 2024, este gastrobar fue concebido como un punto de encuentro para quienes buscan salir de la rutina y disfrutar de una propuesta diferente en un ambiente moderno y acogedor.

Su concepto combina parrilla, comida rápida de autor y una innovadora carta de coctelería inspirada en la identidad del sur de Colombia, incorporando además productos locales como la uvilla, la mora y el mortiño propios de la zona de Ipiales, Nariño, que aportan autenticidad y un vínculo directo con el territorio. Cada detalle está pensado para que amigos, parejas, empresarios y visitantes encuentren el escenario perfecto para compartir una conversación, celebrar una ocasión especial o simplemente disfrutar de una buena noche.



SABORES QUE CONQUISTAN



La propuesta gastronómica de Azotea destaca por sus preparaciones a la parrilla, hamburguesas artesanales y opciones para compartir. Entre los favoritos de la casa sobresalen la Hamburguesa Azotea, preparada con carne de res, pepinillos agridulces, galleta de parmesano y salsa de la casa, así como las costillas ahumadas en salsa BBQ y las tradicionales picadas para grupos.

Para quienes disfrutan de una experiencia más completa, la carta incluye una selección de sándwiches artesanales, cortes a la parrilla y especialidades pensadas para compartir alrededor de la mesa

COCTELERÍA CON IDENTIDAD REGIONAL



Uno de los grandes atractivos de Azotea es su exclusiva carta de cocteles de autor. Creaciones como Encanto Sureño, Sol Pastuso, Suspiro del Cumbal, Volcán de Fuego y Guardián del Sol reflejan la riqueza cultural y geográfica de la región, incorporando ingredientes, aromas y conceptos inspirados en el territorio andino.

Cada bebida busca contar una historia y complementar la experiencia gastronómica con sabores innovadores que sorprenden al visitante.





Con música crossover, atención cercana y un ambiente diseñado para disfrutar sin afanes, Azotea Gastrobar se ha convertido en una de las propuestas gastronómicas emergentes más interesantes de Ipiales. Un espacio donde la buena comida, la creatividad y la hospitalidad se unen para hacer que cada visita se convierta en un motivo para regresar.

Horario de atención: Jueves a sábado desde las 5:00 p.m.

Reservas: 310 388 7277

Instagram: @azoteagastrobaripk



*Escanee para acceder
a las redes sociales*

Santa Cantina

Describe la identidad del establecimiento, sus espacios, propuesta gastronómica y aporte a la diversificación de la oferta culinaria local.

SANTA CANTINA



Santa Cantina nació con la visión de convertirse en un hogar moderno para quienes encuentran en la gastronomía una forma de celebrar la vida. Más que un restaurante, fue concebido como un espacio donde la mesa reúne, conforta y crea recuerdos; un lugar donde cada encuentro se transforma en una experiencia que permanece en la memoria. Inspirada en la riqueza cultural y gastronómica de la región andina, Santa Cantina construyó una propuesta que combina tradición, técnica y creatividad.

Su cocina abraza sabores locales e internacionales para ofrecer una experiencia diversa, capaz de conectar emociones, culturas y territorios a través de cada plato.

Con una identidad propia y un concepto cuidadosamente desarrollado, el restaurante se ha consolidado como un espacio donde la alta cocina se siente cercana, donde los ingredientes cuentan historias y donde cada visita invita a descubrir nuevos sabores en un ambiente cálido y acogedor.

LO IMPERDIBLE



AMBIENTE

Santa Cantina ofrece una atmósfera elegante pero cercana, donde cada detalle está pensado para que el visitante se sienta cómodo. Es un espacio ideal para reuniones familiares, celebraciones especiales, encuentros empresariales o experiencias gastronómicas en pareja. Su concepto logra equilibrar sofisticación y calidez, convirtiendo cada visita en un momento para recordar.

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

"En Santa Cantina, cada plato cuenta una historia, cada encuentro crea un recuerdo y cada visita deja ganas de volver."



Santa Cantina propone un recorrido culinario profundamente arraigado en la identidad territorial de Ipiales y el sur de Nariño, donde cada preparación busca resaltar los sabores locales sin perder su esencia contemporánea. Su carta destaca por la calidad de sus cortes a la parrilla, pastas artesanales y una cuidada selección de platos que privilegian ingredientes de la región.

La experiencia inicia con entradas que reinterpretan productos tradicionales del entorno, como las Tostadas del Camino al Sur con hornado nariñense o los ChoriCantos Andinos, elaborados con referencias directas a la cocina local. Estas preparaciones incorporan lechugas frescas de temporada propias del sector, así como ají criollo y tomate de árbol, que aportan frescura, identidad y carácter a cada plato. Entre los protagonistas de la casa sobresalen los cortes de la sección Alta Parrilla del Sur, donde destacan el Tomahawk del Patrón, el Baby Beef del Altiplano y la Picada del Altiplano, concebidos para compartir y celebrar alrededor de la mesa, manteniendo siempre una conexión con el territorio y sus sabores característicos.





Con una propuesta gastronómica que combina alta parrilla, sabores del mar, cocina internacional y **preparaciones inspiradas en la riqueza culinaria del sur de Colombia**, Santa Cantina se ha consolidado como uno de los referentes gastronómicos más atractivos de Ipiales. Un espacio donde la tradición, la creatividad y la hospitalidad se encuentran para ofrecer experiencias memorables alrededor de la buena mesa.



*¡scanee para acceder
a las redes sociales*

Dirección: Carrera 7 #22A-50, sector Panamericano, Ipiales.

Reservas: 320 792 2137.

Instagram: @santacantinaipiales

Mister Pollo

Incluye una reseña histórica, descripción de su propuesta gastronómica, especialidades representativas y el papel que ha desempeñado dentro de la gastronomía de Ipiales durante varias décadas.



Mister Pollo Ipiales nace como una propuesta gastronómica enfocada en ofrecer una experiencia cercana, práctica y familiar alrededor de uno de los platos más tradicionales y queridos: el pollo asado.

Con el objetivo de brindar comida de calidad, porciones generosas y un sabor constante, el restaurante se ha consolidado como un punto de encuentro cotidiano para familias, trabajadores y visitantes que buscan una opción confiable dentro de la ciudad. Su esencia está basada en la tradición del sabor casero, adaptado a un servicio ágil y accesible para todo tipo de público, manteniendo además una relación estrecha con la memoria colectiva de la gastronomía local, al formar parte de las costumbres alimentarias que han acompañado a varias generaciones en Ipiales.

A lo largo del tiempo, Mister Pollo ha mantenido una identidad clara: ser ese lugar al que siempre se puede volver, donde el pollo se convierte en protagonista de momentos simples pero significativos alrededor de la mesa.

TRADICIÓN QUE UNE GENERACIONES



Más allá de su propuesta gastronómica, Mister Pollo ha construido una conexión especial con la comunidad. Durante décadas, sus mesas han sido escenario de celebraciones familiares, reuniones de amigos y encuentros que forman parte de la memoria de muchas personas en Ipiales y el departamento de Nariño.

Su permanencia en el tiempo refleja algo más profundo que el éxito de una marca: la confianza de quienes han convertido sus espacios en un lugar habitual para compartir momentos importantes. Esa capacidad de reunir generaciones alrededor de una misma mesa es, sin duda, uno de los mayores valores que distinguen a Mister Pollo y una de las razones por las que continúa ocupando un lugar especial en la vida de sus visitantes.

Dirección: Carrera 4 No. 19-16, Ipiales, Nariño

Teléfono: (602) 737 4100

Horario: Todos los días de 8:00 a.m. a 10:00 p.m.

Redes sociales: @misterpollocolombia

*Escanee para acceder
a las redes sociales*



Casa de los Cristales

Destaca la importancia del cuy asado como preparación emblemática de la cocina nariñense y la contribución del establecimiento a la preservación de esta tradición gastronómica.

CASA DE LOS CRISTALES

Entre los sabores que definen la identidad gastronómica de Nariño, pocos tienen tanta tradición como el cuy asado. Casa de los Cristales ha logrado convertir esta herencia culinaria en una experiencia que combina autenticidad, hospitalidad y un entorno único dentro de la ciudad de Ipiales.

Su propuesta invita a redescubrir la cocina regional en un espacio donde la luz natural, la comodidad y el buen servicio acompañan cada encuentro. Más que un restaurante, es un lugar donde la tradición se comparte alrededor de la mesa y donde cada visita permite acercarse a los sabores que han dado identidad a esta región durante generaciones.



RESEÑA HISTORICA

Casa de los Cristales se ha consolidado como uno de los establecimientos gastronómicos más reconocidos de Ipiales, destacándose por preservar y promover algunos de los sabores más representativos de la cocina nariñense. Su propuesta ha permitido que residentes y visitantes encuentren un espacio donde la tradición culinaria de la región continúa vigente y se comparte con orgullo.

A lo largo de su trayectoria, el restaurante ha construido una identidad basada en la calidad de sus preparaciones, la atención cercana y el respeto por las recetas que forman parte del patrimonio gastronómico del sur de Colombia. Su especialidad en cuy asado lo ha convertido en un referente para quienes desean conocer y disfrutar una de las expresiones culinarias más emblemáticas de Nariño.

Más allá de su reconocimiento gastronómico, Casa de los Cristales representa el valor de mantener vivas las tradiciones a través de la cocina, ofreciendo una experiencia que conecta a sus visitantes con la cultura, los sabores y la identidad de la región.



EL ENCANTO DE UNA CASA LLENA DE LUZ

Uno de los aspectos que distingue a Casa de los Cristales es la manera en que su arquitectura se integra a la experiencia gastronómica. Los amplios ventanales y la cubierta transparente permiten que la luz natural transforme cada espacio, creando un ambiente cálido y acogedor durante el día y una atmósfera especial al caer la tarde.

Esta combinación entre diseño, comodidad y gastronomía convierte al restaurante en un lugar ideal para compartir en familia, celebrar ocasiones especiales o disfrutar de los sabores tradicionales de la región en un entorno diferente. Una propuesta donde el espacio se convierte en un ingrediente más de la experiencia.

Dirección: Cra 6 #00-63, Barrio El Charco, Ipiales.

Única sede.

Servicio a domicilio.

Teléfonos: 773 2088 – 725 4396.

Instagram: @casadeloscristales

*Escanee para acceder
a las redes sociales*



Las Tortillas de la Séptima

Presenta la historia del establecimiento, su especialidad basada en la tortilla de papa y su relevancia dentro de la gastronomía popular de Ipiales.

TORTILLAS DE LA SEPTIMA



En la gastronomía existen lugares que destacan por la amplitud de su menú y otros que construyen su prestigio a partir de una sola especialidad. Las Tortillas de la Séptima pertenece a esta última categoría. Ubicado sobre una de las vías más tradicionales de Ipiales, este establecimiento ha conquistado generaciones de comensales gracias a una propuesta sencilla, auténtica y profundamente ligada a los sabores populares de la ciudad.

Su reconocida tortilla de papa, acompañada de carne frita o costilla, ají tradicional y una refrescante gaseosa Cigarra, ha convertido al restaurante en una parada obligada para quienes buscan disfrutar una preparación que forma parte de la memoria gastronómica local.

SABORES QUE CONQUISTAN

El corazón de la propuesta gastronómica de Las Tortillas de la Séptima es una preparación que conserva intacta la tradición culinaria de Ipiales: la tortilla de papa. Elaborada de forma manual y siguiendo un proceso artesanal, la papa cocida es transformada en puré y moldeada en porciones que posteriormente se doran en una plancha sobre el fogón. En su interior, el quesillo aporta una textura suave que contrasta con el exterior crujiente, logrando un equilibrio que ha definido el carácter del plato.

Esta preparación se acompaña de carne frita o costilla, sazonadas de manera sencilla pero precisa, manteniendo el protagonismo del sabor tradicional. A ello se suma la lechuga fresca picada y el ají rojo de tomate con cebolla, que aporta un toque casero y característico de la gastronomía local.

Uno de los elementos que distingue la experiencia es el acompañamiento de la gaseosa Cigarra, una bebida tradicional producida en el departamento de Nariño y difícil de encontrar fuera de algunos establecimientos específicos. Este detalle refuerza el vínculo del restaurante con la cultura gastronómica regional.

Más que un plato, la tortilla de papa representa una herencia culinaria transmitida en el tiempo, hoy preservada por una nueva generación que mantiene viva una de las preparaciones más auténticas y queridas de la cocina popular de Ipiales.



EL SABOR DE LA TRADICIÓN COTIDIANA

Las Tortillas de la Séptima representa uno de esos lugares que conservan viva la esencia de la cocina popular de Ipiales. Ubicado en una casa tradicional de la ciudad y hoy en manos de la siguiente generación de sus fundadores, el restaurante ha logrado mantener una propuesta que combina memoria, tradición y continuidad familiar.

Su valor no reside únicamente en su preparación insignia, sino en la forma en que ha logrado preservar una técnica artesanal transmitida en el tiempo. La tortilla de papa, elaborada a mano y servida con ingredientes sencillos pero cuidadosamente preparados, se ha convertido en un símbolo de identidad gastronómica local.

Más allá de su cocina, el restaurante mantiene un vínculo profundo con la cultura cotidiana de la ciudad, ofreciendo una experiencia que conecta a los visitantes con sabores que forman parte de la memoria colectiva de Ipiales y de la región.



LAS TORTILLAS DE LA SÉPTIMA

Dirección: Carrera 7, Ipiales, Nariño

Especialidad: Tortilla de papa con carne frita o costilla, ají tradicional, gaseosa Cigarra

Tipo de cocina: Tradicional popular



*Escanee para acceder
a las redes sociales*

La Mestiza

Describe una propuesta gastronómica contemporánea inspirada en ingredientes, técnicas y sabores tradicionales de Nariño, evidenciando la relación entre innovación e identidad cultural.



LA MESTIZA

En una región donde la tradición culinaria es parte fundamental de la identidad cultural, La Mestiza surge como una propuesta que busca reinterpretar los sabores de Nariño desde una mirada contemporánea. Su concepto de gastronomía neotradicional combina ingredientes, recetas y productos profundamente ligados al territorio con técnicas modernas que permiten descubrir nuevas formas de apreciar la cocina regional.

Más que un restaurante, La Mestiza es un espacio donde la identidad gastronómica del sur de Colombia encuentra nuevas posibilidades de expresión. Cada preparación parte del respeto por las raíces culinarias de la región, integrando creatividad, técnica y presentación para ofrecer una experiencia que conecta tradición e innovación.

Su propuesta invita a residentes y visitantes a redescubrir los sabores de Nariño a través de platos que cuentan historias del territorio, resaltando productos locales y construyendo una experiencia gastronómica que celebra la riqueza cultural de la región.

LO IMPERDIBLE

Perla del Pacífico

Una de las creaciones más representativas de La Mestiza. Camarones salteados acompañados de encocado, puré cremoso de plátano amarillo flameado en chapil, tierra de carantantas y encurtidos artesanales. Un homenaje a la riqueza gastronómica del litoral pacífico y su encuentro con los sabores andinos.



Lomo Fino Mestiza

Corte de lomo fino acompañado de salsa demi-glacé, molo cremoso, rábanos y vegetales encurtidos. Una preparación que refleja el equilibrio entre técnica culinaria contemporánea e ingredientes tradicionales.

Frito La Mestiza

Inspirado en las preparaciones típicas del sur del país, combina cerdo, chispado de choclo, papa con concho y ají de tomate de árbol, resaltando algunos de los sabores más representativos de la cocina regional.

Picada La Mestiza

Ideal para compartir. Una selección de carnes ahumadas, chorizo artesanal y acompañamientos que representan el espíritu de la cocina de la casa.



EXPERIENCIA GASTRONOMICA



La carta de La Mestiza propone un recorrido por los distintos paisajes gastronómicos de Nariño. Desde las montañas andinas hasta la riqueza culinaria del Pacífico, cada plato busca representar la diversidad de un territorio donde convergen culturas, ingredientes y tradiciones. Las entradas ofrecen una reinterpretación creativa de preparaciones tradicionales, destacándose propuestas como las croquetas de morcilla y las empanadas artesanales rellenas de chorizo o camarón, acompañadas por salsas y aliolis elaborados en casa. Entre los platos fuertes sobresalen preparaciones que combinan técnicas contemporáneas con ingredientes regionales. Cortes de carne ahumados, costillas cocinadas lentamente, encurtidos artesanales, vegetales seleccionados y acompañamientos inspirados en recetas tradicionales construyen una propuesta gastronómica que equilibra sofisticación y autenticidad. Uno de los conceptos más representativos de la casa es la unión entre la cocina andina y los sabores del Pacífico colombiano, reflejada en preparaciones que integran mariscos, encocados, plátano, maíz y productos propios del territorio nariñense.

IDENTIDAD, TERRITORIO Y CREATIVIDAD



*Escanee para acceder a
las redes sociales*

La Mestiza representa una nueva generación de propuestas gastronómicas que encuentran en la tradición una fuente permanente de inspiración. Su cocina demuestra que los sabores de Nariño pueden evolucionar sin perder su esencia, integrando técnicas contemporáneas y una profunda conexión con el territorio. Cada plato es una invitación a descubrir la riqueza cultural y gastronómica de la región desde una perspectiva diferente, donde la innovación no reemplaza la tradición, sino que la fortalece y la proyecta hacia nuevas experiencias.

Para quienes buscan conocer una faceta distinta de la gastronomía nariñense, La Mestiza ofrece un recorrido culinario que une memoria, creatividad e identidad alrededor de la mesa.

Dirección: Calle 20 #4-05, Ipiales, Nariño
Reservas: 316 458 0302

Mensaje final

La publicación concluye con una reflexión sobre la importancia de valorar, preservar y promover la gastronomía local como parte del patrimonio cultural de la ciudad.

Directorio e información de contacto

MÁS QUE RESTAURANTES, HISTORIAS PARA DESCUBRIR

Cada plato cuenta una historia. Cada restaurante representa el esfuerzo de familias, emprendedores, cocineros y equipos de trabajo que han encontrado en la gastronomía una forma de compartir identidad, tradición y cultura.

A lo largo de esta guía hemos recorrido diferentes propuestas gastronómicas que reflejan la diversidad y riqueza culinaria de Ipiales. Desde sabores tradicionales que han acompañado generaciones hasta nuevas experiencias que apuestan por la innovación, todas forman parte de una misma historia: la construcción de una ciudad que encuentra en la gastronomía una de sus mayores fortalezas.

Nuestro mayor deseo es que esta publicación motive a residentes y visitantes a recorrer la ciudad, descubrir nuevos sabores, apoyar los negocios locales y valorar el talento que existe detrás de cada cocina.

Ipiales tiene mucho por contar a través de su gastronomía, y esta guía es apenas el comienzo de ese recorrido.

Gracias por acompañarnos en esta primera edición. Nos encontramos en la próxima mesa, en el próximo sabor y en la próxima historia por descubrir.

Incluye información básica de ubicación y contacto de los establecimientos participantes para facilitar su visita por parte de residentes y turistas.

Aporte de la propuesta

La guía gastronómica digital constituye un aporte al fortalecimiento de la identidad gastronómica de Ipiales al visibilizar establecimientos, preparaciones y experiencias culinarias representativas de la ciudad. Su desarrollo permite generar un recurso de consulta que contribuye a la promoción del patrimonio gastronómico local y al reconocimiento de la gastronomía como una expresión cultural vinculada al territorio.

Asimismo, la propuesta favorece la difusión de establecimientos que conservan tradiciones culinarias y de aquellos que desarrollan propuestas contemporáneas inspiradas en los sabores regionales, fortaleciendo el vínculo entre gastronomía, cultura y turismo. De esta manera, la guía se convierte en una herramienta de promoción que aporta al posicionamiento de Ipiales como un destino gastronómico con identidad propia.

7 CONCLUSIONES. _

- Las preparaciones tradicionales constituyen un componente esencial de la identidad gastronómica de Ipiales, al representar conocimientos, prácticas y valores culturales transmitidos entre generaciones. Entre ellas, el cuy se consolida como la preparación más representativa del territorio, acompañado de otras recetas tradicionales como el champús, los locros y las sopas, reconocidas por la comunidad como parte de su patrimonio alimentario.
- La permanencia de las preparaciones tradicionales enfrenta desafíos asociados a la influencia de la comida rápida, la globalización alimentaria, los cambios en los hábitos de consumo y el tiempo requerido para la elaboración de algunas recetas. Estos factores han reducido la frecuencia de preparación y consumo de ciertos platos tradicionales, evidenciando la necesidad de implementar acciones orientadas a su preservación y transmisión.
- Los productos autóctonos nariñenses continúan siendo un elemento fundamental de la gastronomía local y mantienen una presencia significativa en las preparaciones tradicionales y en la oferta de diversos establecimientos gastronómicos de Ipiales. Su utilización fortalece la identidad cultural del territorio y favorece el reconocimiento del patrimonio culinario por parte de la comunidad.
- La incorporación de recetas tradicionales en propuestas gastronómicas contemporáneas representa una alternativa viable para fortalecer la gastronomía local, siempre que se conserven elementos esenciales como el sabor, los ingredientes representativos, las técnicas tradicionales y el significado cultural de las preparaciones. De esta manera, la innovación culinaria puede contribuir a la valorización del patrimonio gastronómico sin afectar su identidad.

Como resultado de la investigación, se diseñó la Guía Gastronómica Ipiales, una revista digital que sistematiza y difunde información sobre establecimientos, preparaciones y experiencias gastronómicas representativas de la ciudad. Este producto constituye una estrategia de divulgación orientada a fortalecer el reconocimiento de la gastronomía local, promover el uso de productos autóctonos y contribuir a la preservación de la identidad gastronómica de Ipiales.

8 RECOMENDACIONES. _

- El fortalecimiento de la identidad gastronómica de Ipiales requiere la articulación entre establecimientos gastronómicos, instituciones educativas, entidades culturales y organismos de promoción turística, con el fin de desarrollar estrategias que permitan preservar y difundir las preparaciones tradicionales que forman parte del patrimonio culinario local.
- La incorporación de productos, ingredientes y preparaciones tradicionales en propuestas gastronómicas contemporáneas constituye una alternativa para mantener vigente el legado culinario de la región, favoreciendo la innovación sin perder los elementos culturales que caracterizan la gastronomía nariñense.
- La difusión de la gastronomía local mediante herramientas digitales, eventos culturales, festivales gastronómicos y material promocional puede contribuir al reconocimiento de las preparaciones tradicionales por parte de las nuevas generaciones y de los visitantes que llegan a la ciudad.
- Los establecimientos gastronómicos pueden fortalecer el valor cultural de sus propuestas mediante la inclusión de información relacionada con el origen, historia y significado de las preparaciones tradicionales, generando experiencias que permitan una mayor conexión entre el consumidor y la identidad gastronómica del territorio.
- La documentación permanente de recetas, técnicas de elaboración, productos autóctonos y saberes culinarios tradicionales favorecerá la conservación del patrimonio gastronómico local y facilitará la transmisión de conocimientos a futuras generaciones.

Línea futura de investigación

Como futura línea de investigación, resulta pertinente profundizar en el análisis de la percepción y aceptación de propuestas gastronómicas contemporáneas elaboradas a partir de preparaciones tradicionales de Ipiales, evaluando su potencial como estrategia de conservación cultural, innovación culinaria y desarrollo turístico para la región.

9 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. –

- Afanador Hernández, C., Sánchez Delgado, G., & Burbano Concha, C. (2024). *Qhapaq Ñan Colombia: Patrimonio cultural nariñense para el mundo*. Editorial Universidad de Nariño <https://sired.udenar.edu.co/14672/>
- Aguilar-Barojas, S. (2005). Fórmulas para el cálculo de la muestra en investigaciones de salud. *Salud en Tabasco*, 11(1-2), 333-338.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=48711206>
- Almudena Maíllo del Valle (2024). *Principios para un desarrollo sostenible del turismo gastronómico en las ciudades iberoamericanas*. Ciudadesiberoamericanas.org. Recuperado el 1 de abril de 2026, de https://ciudadesiberoamericanas.org/wp-content/uploads/2024/10/DIGITAL_guiaUCCI-comprimido_2-1.pdf
- Álvarez, M., & Sammartino, G. (2009). Empanadas, tamales y carpaccio de llama: Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca, Argentina. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 18, 161–175.
<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6877357.pdf>
- Arias, C., Legarda, R., & López, S. (2023). *Sayani, estrategia de comunicación visual para la apropiación y valoración cultural de las formas esquemáticas del diseño precolombino del pueblo Pasto, cabildo indígena Inchuchala Miraflores, municipio de Pupiales (Nariño)* [Trabajo de grado, Universidad de Nariño]. Sistema Institucional de Recursos Digitales.
<https://sired.udenar.edu.co/16066/>
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Registro Oficial 449. <https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2020-06/CONSTITUCION%202008.pdf>
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2016a). *Ley Orgánica de Cultura*. Registro Oficial Suplemento 913.
https://site.inpc.gob.ec/pdfs/normativa/LEY_ORGANICA_DE_CULTURA.pdf

- Asamblea Nacional del Ecuador. (2016b). *Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación*. Registro Oficial Suplemento 899.
<https://site.inpc.gob.ec/pdfs/lotaip2020/Codigo%20Organico%20de%20la%20%20Economia%20Social%20de%20los%20Conocimientos.pdf>
- Caballero Barrigón, N. (2024). *La gastronomía, patrimonio cultural y sensorial: De cocinar alrededor del fuego a la globalización* [Discurso de recepción pública]. Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía. <https://gastronomiacyl.com/wp-content/uploads/2025/01/Discurso-ingreso-Academia.-Nieves.pdf>
- Calculadora de Muestras. (s/f). Corporacionaem.com. Recuperado el 16 de abril de 2026, Asesoría Económica y Marketing [AEM] (2026). Cálculo de muestra.
https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php
- Cámara de comercio Ipiales. Studylib.es. Recuperado el 13 de mayo de 2026, de
<https://studylib.es/doc/9314387/estudio-econ%C3%B3mico-cci-2020>
- Cetz Quintan, D. R. (2024). Globalización Gastronómica en Chetumal: ¿Cómo las Franquicias de Comida Rápida Están Transformando las Preferencias Alimentarias Locales? *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 8(3), 7217-7230.
<https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/11918>
- Congreso de Colombia. (2006). *Ley 1037 de 2006: Por medio de la cual se aprueba la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*.
https://secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/ley_1037_2006.html
- Congreso de Colombia. (2008). *Ley 1185 de 2008: Por la cual se modifica y adiciona la Ley 397 de 1997*.
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=29324>
 de https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística. (s. f.). *Glosario de términos: Gran Encuesta Integrada de Hogares GEIH*.
https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/fichas/glosario_GEIH13.pdf

- Departamento Administrativo Nacional de Estadística. (s. f.). *Glosario de términos: Gran Encuesta Integrada de Hogares GEIH*.
https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/fichas/glosario_GEIH13.pdf
- Ekmeiro, J., & Matos, J. (2022). Cultura alimentaria: Una revisión conceptual. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 35(2), 117–126. <https://doi.org/10.54624/2022.35.2.005>
- Ekmeiro-Salvador, J. E., & Matos-López, J. M. (2022). Cultura alimentaria. Una revisión conceptual. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 35(2), 117-126.
<https://www.analesdenutricion.org.ve/ediciones/2022/2/art-5>
- Giménez, G. (2009). Cultura, identidad y memoria: Materiales para una sociología de los procesos culturales en las franjas fronterizas. *Frontera Norte*, 21(41), 7–32.
https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0187-73722009000100001&script=sci_arttext
- Gómez, J. (2026, marzo 1). *Nariño posicionó ante el mundo su cultura, gastronomía y espiritualidad*. Diario del Sur. <https://www.diariodelsur.com.co/narino-posiciono-ante-el-mundo-su-cultura-gastronomia-y-espiritualidad/>
- Hernández-Sampieri, R., Fernández-Collado, C., & Baptista-Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6.^a ed.). McGraw-Hill.
- Herrera-Cuenca, M. (2022). *Cultura alimentaria. Una revisión conceptual*. Anales Venezolanos de Nutrición. (Venezuela). <https://ve.scielo.org/pdf/avn/v35n2/0798-0752-avn-35-02-117.pdf>
- Inga Aguagallo, C. F., Badillo Arévalo, P. A., Llerena Oñate, K. P., Silva Jiménez, V. N., & Guato Pozo, J. C. (2023). Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(1), 4944-4970. <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/4810>
- Liu, S., Zeng, X., Wu, F., Ye, S., Liu, B., Cheung, S., Allen, R. W., & Lc, R. (2025). “Salt is the soul of Hakka baked chicken”: Reimagining traditional Chinese culinary ICH for modern contexts without losing tradition. *arXiv*.
<https://dl.acm.org/doi/10.1145/3698061.3726917>

- Martínez Barón, D. S. (2025). *La gastronomía ancestral como estrategia para el fortalecimiento del turismo cultural en el municipio de San Vicente de Chucurí, Santander*. <https://repositorio.udes.edu.co/server/api/core/bitstreams/baea9d6d-99ad-4fb2-ba0c-c180354e3de5/content>
- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Ediciones Trea. <https://ia801709.us.archive.org/9/items/montanari-m.-la-comida-como-cultura-ocr-2004/Montanari%2C%20Massimo.%20-%20La%20comida%20como%20cultura%20%5Bocr%5D%20%5B2004%5D.pdf>
- Noticias, R. C. N. (2025, septiembre 28). *Gastronomía ancestral de Nariño: el corazón de la tradición en La Cocha*. Noticias RCN. <https://www.noticiasrcn.com/tendencias/gastronomia-naturalia-la-cocha-narino-sabor-ancestral-940078?>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO] (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative research & evaluation methods: Integrating theory and practice* (4th ed.). SAGE Publications. https://collegepublishing.sagepub.com/products/qualitative-research-evaluation-methods-4-232962?utm_source=chatgpt.com
- Pazos Carrillo, S. (2024). *Patrimonio culinario quiteño: espacios tradicionales familiares en el Centro de Quito*. En *Yavirac: Patrimonio y Sociedad* (No. 1). Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Patrimonio Yavirac. https://yavirac.edu.ec/wp-content/uploads/2024/09/1.-YAVIRAC_PATRIMONIO-Y-SOCIEDAD.-No.-1.pdf
- Prensa. Gobernación de Nariño. (2024, junio 7) (2024, junio 7). *La riqueza cultural y gastronómica de Nariño se destacó en la tercera edición del Festival Gastronómico Saboreando el Pacífico*. Gobernación de Nariño. <https://narino.gov.co/noticias/la-riqueza-cultural-y-gastronomica-de-narino-se-destaco-en-la-tercera-edicion-del-festival-gastronomico-saboreando-el-pacifico/>

Presidencia de Colombia. (2009). *Decreto 2941 de 2009: Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 397 de 1997 modificada por la Ley 1185 de 2008.*

<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=37082>

Quintan, D. (2024). Globalización gastronómica en Chetumal: ¿Cómo las franquicias de comida rápida están transformando las preferencias alimentarias locales? *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 8(3), 7217–7230.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i3.11918

Señal Memoria. (24 de 01 de 2022). La gastronomía de Nariño: Diálogos con el sur del país {video}. (S. Cembrano, Recopilador) Recuperado el 26 de 03 de 2026, de

<https://www.youtube.com/watch?v=OY-4Lk4ObY4&t=7s>

Zada, E., & Bravo, I. (2023). *Saberes ancestrales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno, Ecuador. UNIANDES Episteme. Revista Digital de Ciencia, Tecnología e Innovación*, 10(1), 69–87.

<https://www.redalyc.org/journal/5646/564676367007/html/>

Zambrano Cedeño, W. E. (2024). *La gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia San Isidro* [Proyecto de investigación de licenciatura, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí].

<https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/9460/1/ULEAM-HH-114.pdf>

Declaración de uso de la IA

El autor declara que, durante el desarrollo del presente Trabajo de Integración Curricular titulado “**Identidad local en preparaciones contemporáneas: sabores de Ipiales Nariño (Colombia)**”, utilizó herramientas de inteligencia artificial generativa como apoyo complementario para tareas de revisión gramatical, corrección de estilo, organización de la información y mejora de la redacción académica, especialmente en la estructuración y desarrollo del marco teórico, marco conceptual, análisis de resultados y propuesta.

Asimismo, se declara que algunas fotografías incluidas en la propuesta de la guía gastronómica digital fueron mejoradas mediante herramientas de inteligencia artificial, únicamente con fines de optimización visual, tales como ajuste de nitidez, iluminación, encuadre, resolución y

presentación estética. Estas mejoras no modificaron el contenido real de las imágenes, los platos, los establecimientos gastronómicos ni la información presentada en la investigación.

Uso de estas herramientas fue de carácter complementario y en ningún momento sustituyó el proceso de investigación, la recolección de información, el análisis crítico, la interpretación de resultados, la elaboración de la discusión ni la formulación de conclusiones y recomendaciones, actividades que fueron realizadas íntegramente por el autor.

Además, toda la información incluida en este trabajo fue revisada, contrastada y validada mediante fuentes académicas, científicas, normativas y datos obtenidos en el trabajo de campo. El autor asume la responsabilidad total sobre el contenido final de la investigación y garantiza el cumplimiento de los principios de ética, integridad, transparencia y honestidad académica.

10 ANEXOS. _

ANEXO 1 (Cuestionario validado)

GUION DE ENCUESTA

Sección A. Datos demográficos

Edad

Tipo: Opción múltiple

- 18 a 25 años
- 26 a 35 años
- 36 a 45 años
- 46 a 55 años
- 56 años o más

Sexo

Tipo: Opción múltiple

- Femenino
- Masculino
- Prefiero no responder

Lugar de residencia actual Tipo: Opción múltiple

- Zona urbana de Ipiales
- Zona rural de Ipiales
- Otro municipio de Nariño
- Otro departamento / país

Tiempo de residencia en Ipiales Tipo: Opción múltiple

- Menos de 1 año
- 1 a 5 años
- 6 a 10 años
- Más de 10 años
- Toda la vida

Nivel educativo alcanzado Tipo: Opción múltiple

- Primaria

- Secundaria
- Técnico / tecnólogo
- Universitario
- Posgrado

Ocupación principal Tipo: Opción múltiple

- Estudiante
- Empleado/a
- Independiente
- Ama de casa
- Productor/a agropecuario/a
- Trabajador/a del sector gastronómico
- Otro

Frecuencia con la que consume alimentos fuera del hogar en Ipiales Tipo: Opción múltiple

- Diariamente
- 2 a 3 veces por semana
- 1 vez por semana
- 1 a 3 veces al mes
- Casi nunca

Sección B. Relación con productos autóctonos nariñenses

Objetivo asociado: examinar el vínculo entre productos autóctonos e identidad cultural.

¿Reconoce usted productos autóctonos nariñenses en la gastronomía local? Tipo: Dicotómica

- Sí
- No

¿Considera que los productos autóctonos forman parte de la identidad cultural de Ipiales?

Tipo: Dicotómica

- Sí
- No

¿Con qué frecuencia consume productos autóctonos nariñenses? Tipo: Opción múltiple

- Muy frecuentemente
- Frecuentemente
- Ocasionalmente
- Rara vez
- Nunca

¿Cuáles de los siguientes aspectos asocia más con los productos autóctonos nariñenses?

Tipo: Opción múltiple

- Tradición familiar
- Identidad cultural
- Sabor característico
- Valor nutricional
- Economía local
- Turismo gastronómico

En su opinión, el uso de productos autóctonos en preparaciones actuales ayuda a preservar la cultura gastronómica local.

- Totalmente en desacuerdo

Presencia de productos autóctonos en propuestas gastronómicas contemporáneas

Objetivo asociado: identificar presencia y percepción actual en la oferta gastronómica de Ipiales.

¿Ha observado productos autóctonos nariñenses en restaurantes, parrillas, ferias o emprendimientos gastronómicos de Ipiales?

Tipo: Dicotómica

- Sí
- No

¿Con qué frecuencia observa productos autóctonos en propuestas gastronómicas contemporáneas de Ipiales?

Tipo: Opción múltiple

- Muy frecuentemente

- Frecuentemente
- Ocasionalmente
- Rara vez
- Nunca

ANEXO 2 Guion de entrevista validado

Guion de entrevista semiestructurada**Objetivo de la entrevista**

Conocer la percepción de profesionales del sector gastronómico sobre la presencia, transformación y valoración de recetas tradicionales de Ipiales, Nariño, en preparaciones contemporáneas, y su relación con la identidad cultural local.

Datos generales

Nombre del entrevistado: _____

Edad: _____

Ocupación o cargo: _____

Restaurante, emprendimiento o institución: _____ Años

de experiencia en el sector gastronómico: _____ Fecha

de la entrevista: _____

Lugar: _____

Presentación inicial

Buenos días/tardes. Mi nombre es Jeison Lucero. Estoy realizando una investigación titulada “Identidad local en preparaciones contemporáneas, Sabores de Ipiales Nariño (Colombia)”. El propósito de esta entrevista es conocer su experiencia y opinión sobre las recetas tradicionales de Ipiales, Nariño, su presencia en la gastronomía actual y la manera en que pueden adaptarse a preparaciones contemporáneas sin perder su identidad cultural. La información será utilizada únicamente con fines académicos.

Preguntas principales

¿Qué recetas tradicionales representan la identidad gastronómica de Ipiales, Nariño?

¿Qué recetas tradicionales se han perdido, se mantienen, deberían recuperarse o revalorizarlas?

¿Conoce de recetas tradicionales reinterpretadas en restaurantes o eventos gastronómicos de Ipiales? Mencione cuales

¿Cree que las recetas tradicionales son valoradas por cocineros y consumidores?

¿Por qué?

¿Qué factores han causado la pérdida o transformación de estas recetas?

¿Cómo pueden los restaurantes incluir recetas tradicionales en preparaciones actuales?

¿Como se podría promover la recuperación de preparaciones gastronómicas tradicionales como oferta en la Ciudad de Ipiales?

Preguntas de apoyo

- ¿Podría mencionar un ejemplo?
- ¿Esa receta se conserva igual o ha cambiado con el tiempo?
- ¿En qué lugares de Ipiales ha visto que se prepare u ofrezca esa receta?
- ¿Qué dificultades existen para incluir recetas tradicionales en menús actuales?
-

Cierre

Muchas gracias por su tiempo y por compartir su experiencia. Sus respuestas serán importantes para comprender cómo las recetas tradicionales y las preparaciones contemporáneas pueden contribuir a la valoración de la identidad gastronómica local de Ipiales, Nariño.

Aprobado por

RONNY KLEBER SORIANO OLVERA

ANEXO 3 Transcripción de las entrevistas

Entrevista N.º 1

Código de entrevistado: E1

Entrevistador: Jeison Lucero

Entrevistado: Chef José Luis Narváez

Edad: 40

Establecimiento: Restaurante Merlot

Especialidad: Cortes de carnes y cocina tipo parrilla

Tiempo en el sector gastronómico: 16 años

Tema de investigación: Identidad local en preparaciones contemporáneas: sabores de Ipiales, Nariño, Colombia

Entrevistador:

Buenas noches, mi nombre es Jeison Lucero. Estoy realizando una investigación titulada Identidad local en preparaciones contemporáneas: sabores de Ipiales, Nariño, Colombia. El propósito de esta entrevista es conocer su experiencia y opinión sobre las recetas tradicionales de Ipiales, Nariño, su presencia en la gastronomía actual y las maneras en que pueden adaptarse a preparaciones contemporáneas sin perder su identidad cultural.

La información será utilizada únicamente con fines académicos. Hoy estamos con el chef José Luis Narváez, del restaurante Merlot, especializado en cortes de carnes y estilo tipo parrilla.

¿Qué receta tradicional representa la identidad gastronómica de Ipiales, Nariño?

Entrevistado:

Si hablamos de recetas en sí, es un mundo muy grande en cuanto a sabores tradicionales que se manejan en la ciudad. Sin embargo, existen restaurantes que vienen conservando recetas desde

hace mucho tiempo, recetas que vienen desde nuestros padres y nuestros abuelos, y que se han mantenido.

En cuanto a la actualización de sabores, eso puede ser un arma de doble filo en la cocina, porque la gastronomía intenta actualizarse cada día, va mejorando y va adquiriendo nuevos sabores. Sin embargo, en muchas partes se han perdido esas recetas tradicionales. Han cambiado los sabores, las presentaciones y los platos.

Lo que se necesita en este momento es restaurar, volver a nuestros tiempos, a nuestros antepasados, quienes utilizaban esencias básicas, especias básicas y condimentos básicos, los cuales le daban realce a la comida, a las sopas, a las pastas y al plato típico que se maneja en nuestra región, como es el caso del cuy.

Si miramos los condimentos y los aliños de aquel entonces, ahora se encuentran introducidos en el mercado de una manera totalmente diferente, lo cual ha cambiado completamente el sabor.

Entrevistador:

¿Qué receta tradicional considera que se ha perdido o cree que debería recuperarse y revalorizarse?

Entrevistado:

De pronto hay platos que, a nivel de la ciudad o del departamento, ya no tienen tanta comercialización porque no se encuentra el mismo sabor ni el mismo sazón. El tiempo ha transcurrido y, como le decía hace un momento, los sabores han cambiado totalmente.

Sin embargo, hay chefs y personas que han querido recuperar esos sabores y dar a conocer el sabor de aquel entonces.

Entrevistador:

¿Conoce alguna receta tradicional que haya sido reinterpretada en restaurantes o eventos gastronómicos?

Entrevistado:

Como tal, en cuanto a recetas tradicionales, hay restaurantes que han intentado recuperar ese

sabor y ese sazón. Sin embargo, se podría decir que desde el tiempo de nuestros abuelos se ha podido recuperar un 10%, un 20% o de pronto hasta un 30% de esos sabores.

La cocina actual se ha encargado de probar nuevos sabores, nuevas presentaciones y nuevos platos, los cuales han venido desplazando la cocina de nuestros abuelos, esa cocina de aquel tiempo que era totalmente diferente.

Esto puede ser bueno y también puede ser malo. Es bueno porque se han actualizado los sabores, pero es malo porque la cocina tradicional se ha ido perdiendo.

Entrevistador:

¿Usted cree que estas recetas tradicionales son valoradas por los cocineros y consumidores?

Entrevistado:

Sí. Hay cocineros y consumidores que aún exigen y buscan ese sabor de aquel entonces.

Entrevistador:

¿Qué factores han causado la pérdida o transformación de estas recetas?

Entrevistado:

Prácticamente, el mercadeo en la gastronomía. También las nuevas presentaciones, los nuevos sistemas culinarios y los nuevos sistemas de cocina han ido reemplazando los sabores, las presentaciones y algunos platos tradicionales.

Entrevistador:

¿Cómo podría incluir en su restaurante estas recetas tradicionales dentro del menú y la oferta gastronómica?

Entrevistado:

Se las podría incluir, pero se necesitarían personas a quienes les llame la atención y que tengan la iniciativa de probar sabores nuevos para estas generaciones, teniendo en cuenta que son sabores de nuestros antepasados.

En la parte culinaria, el ámbito es muy amplio. Es difícil decir platos puntuales porque hay una gran cantidad que se podría volver a renovar, es decir, recuperar ese sabor. Pero también es importante llegar a los clientes, prepararles el plato con el sabor de aquel entonces.

Entrevistador:

¿cómo se podrían promover estas preparaciones en la oferta gastronómica de las empresas en general?

Entrevistado:

Se podrían promover por medio de publicidad, redes sociales y otros medios que permitan dar a conocer esos platos y esos sabores. Es importante que las personas se empapen de estas preparaciones, sobre todo las nuevas generaciones, porque han perdido el gusto por los platos de nuestros abuelos y de nuestros antepasados.

Desafortunadamente, muchos de esos platos ya no están en la alimentación diaria o para ellos son algo totalmente diferente. Por ejemplo, si hablamos de algo tradicional de Ipiales, muchas generaciones actuales prefieren una hamburguesa o comida rápida.

Entonces, ahí es donde uno se tiene que concentrar: en llegar a la juventud y a las nuevas generaciones con los platos de los tiempos de nuestros abuelos, para mantener el sabor, la tradición y esos sabores tradicionales que poco a poco se han ido perdiendo.

Entrevista N.º 2

Entrevistador: Jeison Lucero

Entrevistada: María Leonor Guerrero Yepes

Establecimiento: Casa de los Cristales

Cargo: Propietaria

Tema de investigación: Identidad local en preparaciones contemporáneas: sabores de Ipiales, Nariño, Colombia

Entrevistador:

Buenas tardes, mi nombre es Jeison Lucero. Estoy realizando una investigación titulada Identidad local en preparaciones contemporáneas: sabores de Ipiales, Nariño, Colombia. El propósito de esta entrevista es conocer su experiencia y opinión sobre las recetas tradicionales de Ipiales, su presencia en la gastronomía actual y la manera en que pueden adaptarse a preparaciones contemporáneas sin perder su identidad cultural.

La información será utilizada únicamente con fines académicos. Hoy estamos en Casa de los Cristales con su propietaria, la señora María Leonor Guerrero Yepes.

Doña María Leonor, ¿qué recetas tradicionales representan la identidad gastronómica local de Ipiales, Nariño?

Entrevistada:

En Ipiales, Nariño, siempre se ha reconocido como parte de la identidad gastronómica el plato típico nariñense, especialmente el cuy y la gallina asada a la brasa.

Entrevistador:

¿Qué recetas tradicionales se han perdido, se mantienen o deberían recuperarse y revalorizarse en Ipiales?

Entrevistada:

En Ipiales se han perdido platos de antes, como algunas sopas típicas. Entre ellas están la cebada, conocida acá como la chara, la arniada y el morocho. Son comidas que actualmente se encuentran muy poco en la ciudad de Ipiales.

Entrevistador:

¿Conoce recetas tradicionales que hayan sido reinterpretadas en restaurantes o eventos gastronómicos?

Entrevistada:

Sí, claro. Aquí se ha resaltado mucho el plato típico nariñense, principalmente el cuy y la gallina asada a la brasa.

Entrevistador:

¿Cree que las recetas tradicionales son valoradas por los cocineros y por los consumidores?

Entrevistada:

Claro que sí. Son bien valoradas, porque permiten resaltar lo más típico de la gastronomía de la región.

Entrevistador:

¿Qué factores han causado la pérdida o transformación de estas recetas?

Entrevistada:

Uno de los factores es que algunos platos tradicionales antiguos se han dejado de preparar con frecuencia, como el morocho, la arniada y la cebada. Son preparaciones que poco a poco han dejado de encontrarse en la ciudad.

Entrevistador:

¿Cómo pueden los restaurantes incluir recetas tradicionales en sus preparaciones actuales?

Entrevistada:

Los restaurantes pueden incluir estas recetas para que el turista las conozca y pueda experimentar qué sabor tienen estos platos tradicionales, incluso cuando se combinan con nuevos ingredientes o se presentan de una manera diferente.

Entrevistador:

¿Cómo se podría promover la recuperación de preparaciones gastronómicas tradicionales en la oferta de la ciudad de Ipiales?

Entrevistada:

Se podría promover mediante publicidad y también dándolas a conocer fuera de la ciudad, para que más personas conozcan estas preparaciones tradicionales.

Entrevistador:

Muchas gracias por su tiempo y por compartir su experiencia. Sus respuestas serán importantes

para comprender cómo las recetas tradicionales y las preparaciones contemporáneas pueden contribuir a la valorización de la gastronomía de Ipiales.

Entrevistada:

Para nosotros, en el restaurante Casa de los Cristales, es un placer colaborar. Muchas gracias.

Claro. Aquí tienes la Entrevista N.º 3 completa, uniendo la transcripción anterior con la información nueva de Andrés Salas.

Entrevista N.º 3

Entrevistador: Jeison Lucero

Entrevistado: Andrés Sarasty

Edad: 32 años

Establecimiento: La Regional

Concepto del restaurante: Hamburguesas de origen

Cargo: Propietario del restaurante

Años de experiencia en el sector gastronómico: 3 años

Tema de investigación: Identidad local en preparaciones contemporáneas: sabores de Ipiales, Nariño, Colombia

Entrevistador:

Hola, ¿cuál es su nombre?

Entrevistado:

Andrés Salas.

Entrevistador:

¿Qué edad tiene?

Entrevistado:

32 años.

Entrevistador:

¿Cuál es su ocupación o cargo dentro del restaurante?

Entrevistado:

Soy propietario del restaurante La Regional, cuyo concepto es trabajar hamburguesas de origen.

Entrevistador:

¿Cuántos años de experiencia tiene en el sector gastronómico?

Entrevistado:

Tres años

Entrevistador:

¿Qué recetas tradicionales representan la identidad gastronómica de Ipiales, Nariño?

Entrevistado:

Pienso que el principal plato típico que representa a los nariñenses y, en general, a la cultura andina, es el cuy. Considero que es el plato insignia de la región.

También hay muchas otras preparaciones representativas, como el hornado, las tortillas de papa, la fritada y el tostado, especialmente dentro de la cocina salada. Cada una de estas preparaciones hace parte de la identidad gastronómica local y se relaciona con la tradición alimentaria de Nariño.

Además, considero que cada municipio o ciudad tiene sus propios sabores típicos y preparaciones para ocasiones especiales. Por ejemplo, en algunas panaderías se elaboran panes o productos propios de cada lugar. He hablado con amigos que tienen panaderías, y me comentaba que ellos preparan un tipo de pan específico de su zona. Entonces, cada territorio tiene sabores que lo identifican, pero en el caso de Ipiales, el cuy es el plato más representativo.

Entrevistador:

¿Qué receta tradicional se ha perdido, se mantiene o debería recuperarse y revalorizarse?

Entrevistado:

Pienso que sí hay recetas que deberían recuperarse y revalorizarse. Teniendo en cuenta el

concepto que manejamos en el restaurante, se ha querido rescatar algunos sabores típicos de la región e incorporarlos en preparaciones actuales.

Por ejemplo, hay dulces tradicionales que antes se consumían de forma sencilla, como la porción de dulce acompañada con quesillo, que aquí es muy conocida. Ese tipo de preparaciones tienen mucha aceptación en la comunidad, especialmente en días tradicionales como los domingos.

Lo que se busca es que esos sabores, platos típicos y recetas tradicionales no se queden únicamente en su forma original, sino que puedan utilizarse en diferentes preparaciones, tanto en comida rápida como en platos más elaborados o gourmet. Actualmente, varios restaurantes ya están trabajando con estos sabores y recetas que vienen de generaciones anteriores.

Entrevistador:

¿Conoce recetas tradicionales reinterpretadas en restaurantes o eventos gastronómicos?

Entrevistado:

Sí. Actualmente muchas recetas tradicionales están siendo utilizadas en diferentes tipos de platos. Se las puede encontrar en comida rápida, en platos gourmet y en restaurantes de distintas categorías, dirigidos a diferentes públicos.

No solo sucede aquí, sino también en otras ciudades de Colombia. Muchos restaurantes están reinterpretando recetas tradicionales e incorporando sabores propios de la región en nuevas preparaciones.

Entrevistador:

¿Cree que estas recetas tradicionales son valoradas por cocineros y consumidores?

Entrevistado:

Sí, considero que actualmente esa es una tendencia. Los cocineros están valorando más esos sabores tradicionales y los están transformando en propuestas nuevas. Esto puede relacionarse con una cocina más vanguardista, porque se mezclan sabores, técnicas de preparación, métodos de cocción y diferentes formas de presentar los alimentos.

Los consumidores también valoran estas preparaciones cuando reconocen en ellas sabores tradicionales, pero presentados de una forma actual.

Entrevistador:

¿Qué factores han causado la pérdida o transformación de estas recetas?

Entrevistado:

Pienso que uno de los factores es la complejidad de algunas preparaciones. Por ejemplo, en el caso del cuy, muchas personas piensan que solo se trata de sacrificar el animal, pelarlo y asarlo, pero en realidad tiene una técnica, una historia y unas creencias detrás.

También hay platos que se preparan solamente en ocasiones especiales. En mi familia, por ejemplo, el cuy se consume para celebrar momentos importantes. Entonces, algunas recetas no se preparan todos los días, sino en fechas o reuniones específicas.

Otro factor es la dificultad para conseguir ciertos productos. Hay ingredientes que solo se encuentran por temporadas. Por ejemplo, algunos frutos o productos locales no están disponibles durante todo el año. Eso dificulta mantener ciertas recetas.

También influye el clima. Actualmente el clima es muy cambiante y eso afecta la disponibilidad de algunos productos. Un ejemplo es la papa criolla o papa amarilla, que es muy típica de Nariño. En el restaurante la usamos para acompañar hamburguesas, pero ahora es más difícil conseguirla y su precio ha subido. Ese tipo de situaciones hace que algunos productos y preparaciones se vayan perdiendo.

Entrevistador:

¿Cómo pueden los restaurantes incluir recetas tradicionales en preparaciones actuales?

Entrevistado:

En mi caso, no soy completamente técnico en gastronomía, pero llevo tres años aprendiendo sobre el tema. Considero que una forma de reinterpretar estos sabores es incluirlos en productos actuales, como las hamburguesas.

Por ejemplo, en algún momento hemos pensado en utilizar la masa de las empanadas de añejo o incorporar sabores como el dulce de higos, que es muy típico en Semana Santa. También se pueden usar otros productos tradicionales dentro de distintas preparaciones.

Todo depende del conocimiento de cada profesional, de su manejo de los sabores, de las técnicas de cocción y de los productos. En nuestro caso, buscamos que las hamburguesas sean balanceadas, que tengan algo salado, algo dulce, vegetales que aporten frescura y sabores que no resulten hostigantes. Para eso se pueden mezclar ingredientes tradicionales con preparaciones actuales.

Entrevistador:

¿Cómo se podría promover la recuperación de preparaciones gastronómicas tradicionales en la oferta de la ciudad?

Entrevistado:

Considero que se podría promover mediante proyectos con entidades como cámaras de comercio o instituciones relacionadas con los municipios. Se deben rescatar sabores, culturas ancestrales y recetas tradicionales.

Actualmente está en tendencia buscar nuestros propios sabores y nuestra historia gastronómica, no solo en comida rápida, sino en todo tipo de platos. Para promover estas preparaciones se necesita hacer pedagogía, mostrar su historia y explicar de dónde vienen.

Cuando una persona viaja a otra ciudad o país, una de las primeras cosas que busca es probar su comida típica. Por eso es importante jugar con la historia, con las raíces y con las técnicas que se utilizaban antes.

También se pueden resaltar lugares tradicionales de la ciudad. Por ejemplo, los helados del 23 de Julio llevan muchos años preparándose con las mismas máquinas y técnicas. Sus sabores se han mantenido y a la gente le siguen gustando. Ese tipo de espacios también forman parte de la identidad gastronómica y pueden ayudar a promover la tradición local.

Claro. Aquí tienes la Entrevista N.º 4 transcrita y organizada en formato académico para tu tesis.

Entrevista N.º 4

Entrevistador: Jeison Lucero

Entrevistado: Jairo Rodríguez

Edad: 28 años

Cargo u ocupación: Docente de la Corporación CRES y del Instituto IP

Años de experiencia en el sector gastronómico: Aproximadamente 6 años

Tema de investigación: Identidad local en preparaciones contemporáneas: sabores de Ipiales, Nariño, Colombia

Entrevistador:

¿Cuál es su nombre completo?

Entrevistado:

Mi nombre es Jairo Rodríguez.

Entrevistador:

¿Qué edad tiene?

Entrevistado:

28 años.

Entrevistador:

¿Cuál es su ocupación o cargo?

Entrevistado:

Soy docente de la Corporación CRES y del Instituto IP.

Entrevistador:

¿Cuántos años de experiencia tiene en el sector gastronómico?

Entrevistado:

Aproximadamente seis años.

Entrevistador:

La información será utilizada únicamente con fines académicos. La primera pregunta es: ¿qué receta tradicional representa la identidad gastronómica de Ipiales, Nariño?

Entrevistado:

En Ipiales, Nariño, lo que más nos representa es el cuy. Sin embargo, sabemos que este pequeño roedor vino de Perú y nosotros lo adoptamos como plato típico.

En sí, lo más tradicional de nosotros es el maíz y la papa, porque son productos que nuestros antepasados utilizaban mucho en sus preparaciones. Pero si hablamos del plato típico que representa a Ipiales, ese sería el cuy.

Entrevistador:

¿Qué receta tradicional se ha perdido, se mantiene o debería recuperarse y revalorizarse?

Entrevistado:

Hay muchas recetas que se han perdido. Actualmente, la vida cotidiana pasa muy rápido y muchas veces las personas no alcanzan a llegar a sus casas para preparar el almuerzo, entonces optan por consumir comida rápida o comida chatarra. Por esa razón, las preparaciones tradicionales se van perdiendo.

Conozco varias preparaciones que se han perdido, especialmente en sopas, como las arneadas, la chara y las poleadas. También se están perdiendo algunos envueltos, como los envueltos de choclo, porque ahora muchas veces se reemplazan los ingredientes tradicionales por harinas, y eso no debería hacerse.

También se han perdido productos como la pepa de calabaza y algunas mashuas, que son papas nativas de colores tornasol. En general, varios productos y preparaciones se han ido perdiendo por los cambios en los hábitos de consumo.

Entrevistador:

¿Conoce recetas tradicionales reinterpretadas en restaurantes o en eventos gastronómicos?

Entrevistado:

Sí, las conozco. Actualmente, en los restaurantes hay una tendencia a recuperar lo tradicional. Están tomando recetas clásicas y las están reinterpretando en alta cocina.

Por ejemplo, la rellena, que también se conoce como morcilla, se está utilizando para hacer croquetas de morcilla. Las tortillas de papa se reinterpretan cambiando la preparación, por ejemplo, convirtiéndolas en blinis. La carne de cerdo ya no solo se presenta como fritada, sino que también puede prepararse al barril.

Todas estas propuestas siguen el mismo camino: tomar la tradición y llevarla hacia una tendencia de alta cocina.

Entrevistador:

¿Cree usted que estas recetas tradicionales son valoradas por los consumidores y por los cocineros?

Entrevistado:

Sí. Actualmente se están valorando mucho más. Como mencioné anteriormente, la tendencia de la nueva cocina busca dar una experiencia al consumidor. Esa experiencia consiste en llevarlo a recordar técnicas y sabores de antes, pero presentados desde la alta cocina.

Por eso, considero que en este momento las recetas tradicionales sí están siendo valoradas tanto por cocineros como por consumidores.

Entrevistador:

¿Qué factores han causado la pérdida o transformación de estas recetas?

Entrevistado:

Uno de los principales factores es que la vida va muy rápido y las personas optan por comer comida rápida o comida chatarra.

También considero que hay falta de información. Por ejemplo, si actualmente ponemos a un niño a escoger entre una hamburguesa y una chara, probablemente escogerá la hamburguesa. Entonces, creo que hace falta informar más sobre los productos y preparaciones tradicionales.

Se debe trabajar en dar a conocer estos platos, explicar que la comida tradicional también es buena para la salud, además de ser más rica y más sana.

Entrevistador:

¿Cómo podrían los restaurantes incluir estas recetas tradicionales en sus preparaciones actuales?

Entrevistado:

Eso es posible, porque actualmente la tendencia es la cocina gourmet o la nueva cocina. Los restaurantes pueden tomar recetas tradicionales y llevarlas a una propuesta de alta cocina, generando una experiencia para el consumidor.

Recordemos que la gastronomía no es solamente comer para satisfacer una necesidad, sino también comer para vivir una experiencia. Entonces, las recetas tradicionales pueden incluirse en preparaciones actuales mediante técnicas de alta cocina.

Entrevistador:

¿Cómo se podría promover la recuperación de preparaciones gastronómicas tradicionales en la oferta de la ciudad de Ipiales?

Entrevistado:

Es importante promover la recuperación de estas preparaciones porque actualmente muchas personas optan por lo fácil y lo rápido. Para promoverlas, se necesita brindar mayor información y dar a conocer los platos típicos.

También sería importante mostrar su valor nutricional y sus beneficios para el consumidor, para que las personas puedan comparar entre la comida rápida que se consume actualmente y los platos tradicionales que preparaban nuestras abuelas y bisabuelas.

De esta manera, se puede demostrar que las preparaciones tradicionales tienen valor cultural, gastronómico y también nutricional.

Entrevistador:

Gracias por su tiempo y por compartir su experiencia. Sus respuestas son importantes para comprender cómo las recetas tradicionales y las preparaciones contemporáneas pueden contribuir a la valorización de la gastronomía de Ipiales.

Nota para revisar: confirma la escritura correcta de arneadas, chara, poleadas, mashuas y el nombre del envuelto que mencionaste como “araso”, porque pueden variar según la pronunciación local.

Claro. Aquí tienes la Entrevista N.º 5 organizada en formato académico. Como esta entrevista viene en formato escrito por WhatsApp, la redacté como respuestas breves, sin cambiar el sentido.

Entrevista N.º 5

Entrevistador: Jeison Lucero

Entrevistado: Daniel Pinchao

Edad: 26 años

Cargo u ocupación: Manager

Medio de aplicación: Entrevista escrita mediante WhatsApp

Fecha: 16 de mayo de 2026

Tema de investigación: Identidad local en preparaciones contemporáneas: sabores de Ipiales, Nariño, Colombia

Entrevistador:

¿Qué recetas tradicionales representan la identidad gastronómica de Ipiales, Nariño?

Entrevistado:

Entre las recetas y platos típicos que representan la identidad gastronómica de Ipiales se encuentran el cuy asado, el hornado, la espumilla, las empanadas de harina, las tortillas de papa y las arepas en callana.

Entrevistador:

¿Qué receta tradicional se ha perdido, se mantiene o debería recuperarse y revalorizarse?

Entrevistado:

Considero que deberían recuperarse y revalorizarse preparaciones como el pan de maíz, las arepas en callana y el aco.

Entrevistador:

¿Conoce recetas tradicionales reinterpretadas en restaurantes o eventos gastronómicos?

Entrevistado:

No conozco recetas tradicionales reinterpretadas en restaurantes o eventos gastronómicos.

Entrevistador:

¿Cree que estas recetas tradicionales son valoradas por cocineros y consumidores?

Entrevistado:

No. Considero que no son suficientemente valoradas, y por eso se están perdiendo. Además, muchas de estas preparaciones requieren dificultad y bastante tiempo para elaborarse.

Entrevistador:

¿Qué factores han causado la pérdida o transformación de estas recetas?

Entrevistado:

Uno de los factores principales es la alta demanda, porque ha modificado los platos típicos para que puedan salir en menor tiempo que la preparación original. Por ejemplo, el cuy actualmente se asa en asadores, mientras que antes se preparaba en palos al carbón.

Entrevistador:

¿Cómo podrían los restaurantes incluir estas recetas tradicionales en sus preparaciones actuales?

Entrevistado:

Los restaurantes podrían incluirlas siendo innovadores en la presentación del plato, pero conservando el sabor original de la preparación.

Entrevistador:

¿Cómo se podría promover la recuperación de preparaciones gastronómicas tradicionales en la oferta de la ciudad de Ipiales?

Entrevistado:

Se podría promover mediante eventos, concursos y exhibiciones gastronómicas que animen a la gente a recuperar la tradición.

ANEXO 4 Criterio de autor





