

# **Recetas contrahegemónicas: Viajando por la gastronomía del Tolima.**

## **Caso documental El Legado**

*Counterhegemonic recipes: Traveling through the gastronomy of Tolima. Documentary case El Legado*

---

**Brayan Julián Cárdenas Robayo**

Comunicador social y periodista, especialista en data analyst y marketing digital, Universidad del Tolima, Colombia.

Investigador principal.

e-mail: [bjcardenasr@ut.edu.co](mailto:bjcardenasr@ut.edu.co).

ORCID: [orcid.org/0000-0002-9518-9939](https://orcid.org/0000-0002-9518-9939)

---

### **Resumen**

Los actos de resistencia gastronómicas son acciones contrahegemónicas generadas por grupos que ven diezmado su accionar alimenticio por la masificación de nuevas lógicas de consumo. Las cuales introducen productos alimentarios ajenos al relato identitario de sus regiones, amenazando y pervirtiendo sus prácticas culturales, y cambiando sus tradiciones identitarias surgidas de estos procesos culinarios. El legado es un documental que relata las historias de 4 familias tolimeses, en donde la pregunta de investigación fue: “cómo las comunidades construyen una memoria familiar por medio de sus actos del cuidado a través de los platos tradicionales y cómo estos sabores son heredados”.

Nuestro objetivo general fue la producción de un documental que reflejara sus sensibilidades gastronómicas. La investigación es de tipo cualitativa con una triangulación metodológica entre la teoría fundamentada, la IAP, la biografía, la etnografía y la investigación narrativa. Por medio de estas teorías se realizó también una triangulación informática, entre los métodos de la observación participativa, el grupo focal, la etnografía cultural, la investigación documental y la entrevista semiestructurada. A través de estos datos se elaboró un nuevo aporte epistemológico y práctico para la construcción de productos audiovisuales con el concepto del film mayéutico y el enfoque educacional rizómico,

sobre los cuales se elaboró un documental gastronómico que reflejaba las genealogías de las familias legadoras y sus aportes a la construcción de la memoria cultural del departamento del Tolima a través de la gastronomía y las acciones antagónicas de resistencia. Por último, el documental está acompañado de animaciones realizadas por IA como un aporte diferencial lo cual le permitió a las comunidades no técnicas con las que se co-realizó el documental expresar de manera creativa sus subjetividades, potencializando de esta manera a la producción fílmica con las nuevas herramientas del machine learning y deep learning.

**Palabras clave:** herencia cultural, memoria colectiva, gastronomía y legado, Inteligencia Artificial. Resistencia cultural, Contrahegemonía, IAP, investigación audiovisual

## Abstract

Gastronomic acts of resistance are counter-hegemonic actions generated by groups whose food practices are decimated by the mass adoption of new consumption logics. These logics introduce food products foreign to the identity narrative of their regions, threatening and perverting their cultural practices and changing their identity

traditions that emerged from these culinary processes. *El Legado* is a documentary that recounts the stories of 4 families from Tolima, where the research question was: “how do communities build a family memory through their acts of care via traditional dishes and how are these flavors inherited?”

Our overall objective was to produce a documentary that reflected their gastronomic sensibilities. The research is qualitative in nature, with a methodological triangulation between grounded theory, Participatory Action Research (IAP), biography, ethnography, and narrative research. Through these theories, an additional informatics triangulation was also carried out, employing the methods of participant observation, focus groups, cultural ethnography, documentary research, and semi-structured interviews. Through these data, a new epistemological and practical contribution was developed for the construction of audiovisual products using the concept of the maieutic film and the rhizomic educational-communicational approach, upon which a gastronomic documentary was produced that reflected the genealogies of the legacy families and their contributions to the construction of the cultural memory of the Tolima department through gastronomy and counter-hegemonic acts of resistance.

Finally, the documentary is accompanied by AI-generated animations as a differential contribution, which allowed the non-technical communities involved in the documentary co-production to creatively express their subjectivities, thereby enhancing the film production with the new tools of machine learning and deep learning.

**Keywords:** cultural heritage, collective memory, gastronomy and legacy, Artificial Intelligence. Cultural resistance, Counterhegemony, IAP, audiovisual research

## Introducción

### ***Las recetas de la identidad***

La memoria tiene diferentes manifestaciones, como un vehículo social, bajo una dimensión generacional, respecto a una mirada contrahegemónica y así en una heterogeneidad de manifestaciones como Erll (2022) & Pineda (2017) abordan en sus disertaciones bajo disciplinas sociales, psicológicas y comunicacionales, a su vez, también es un concepto complejo, pues no solo se recuerda bajo las capacidades biológicas, las cuales albergarán esa información como en las contribuciones de Goldin (2022) en donde queda de manifestado de facto esta relación, y los acercamientos semánticos de Carrillo (2010) que brindan enfoques orales a través de la reminiscencia de las palabras populares; sino que también se recuerda por los objetos que nos rodean, con horizontes conceptuales que brinda Serrano (2016), en su tesis doctoral “Vida, muerte y memoria de los objetos. Exposición e imposibilidad” contribuciones que se ven enriquecidas y se traen al terreno de la gastronomía a través de Lee (2023) y son contextualizados a partir de Fernández (2018). En donde las entidades tienen memoria, y esos objetos que recuerdan por las comunicadas en formatos simbólicos, al igual que ellas también olvidan. (Erll, 2022; García et al., 2020)

La cultura es esa gran contenedora de la memoria colectiva y los productos culturales que crea resguardan esas reminiscencias, a partir de ella son construidas identidades colectivas que agrupan a determinadas comunidades, como el caso del relato etnográfico de Pinzón (2023), que presenta nuevos antecedentes a la hora de contar la memoria familiar desde la narración de la cocina popular y las herencias alrededor del tamal, como contenedor de estos procesos de intercambio y cohesión (Gómez & Vázquez, 2015), aunque también, de manera desafortunada estas relaciones identitarias se deterioran y convergen en otras en procesos de intercambio y mutación (Pineda, 2017), en donde el problema no es la naturaleza de este acto relativamente inherente a la conducta humana, sino que el conflicto reside cuando grupos de poder influyen en las construcciones identitarias para desplazar las antiguas nociones y así perturbar el tejido social, erradicando con ello de a poco esa cultural popular, como es expresado y denunciado por Grau & Gómez (2022) en donde

esto ha servido de abono para investigaciones de este corte, lo cual a su vez es potencializado por Polo & Piñeiro (2020), diseccionado, reflexionado y reconvertido en Albarces & Añón (2016) y Medina (2017).

Una cultura no coercitiva sino emergente que surgió en un proceso consecuente con la sumatoria de interacciones humanas en un proceso de red, donde no hay jerarquías de poder verticales, sino un tipo de sinergia en el cual nadie es dueño del producto generado, puesto que todos son igual de cocreadores y partícipes en este. Eso precisamente significa la cultura gastronómica de estas regiones en donde a pesar de los cambios de paradigma alimenticios, estos legadores perduran en su actuar, manteniendo su cultura para ellos y para futuras generaciones (Medina, 2017). Preservando la identidad de un territorio un plato a la vez.

Lo que se come habla del lugar en donde los colectivos deciden acentuarse y como la biósfera fue adaptada a esas necesidades de supervivencia, sobre ella se construyeron relatos mitológicos en donde el río, la tierra y los animales son los ancestros de las subsistencia y a partir de ellos fueron contruidos toda una carga simbólica sobre lo que fueron, son y piensan ser, pero ese futuro se ve comprometido cuando otras mediaciones entran y arrebatan la carga simbólica de las recetas autóctonas, allí es donde la resistencia se vuelve un acto de protesta política, social y cultural, debido a que lo que está en juego es algo tan sagrado como su idiosincrasia.

El resistirse no es terquedad es pasión por su identidad es querer sostener un tejido social, tejiéndolo; los actos del cuidado por lo tanto son una manifestación de esa humanidad del producto artesanal (Luva & Ciliane, 2015; López & Espeso, 2020), en donde son las experiencias de la vida, lo que se comunica en cada alimento. La sazón por lo tanto es algo más que físico, es más que la adición de los ingredientes, es un asunto emocional, unos huevos fritos los puede hacer cualquiera, pero solo mamá hace que el mismo plato adquiera una multiplicidad de sabores.

De esta manera con acciones maternas las dinastías gastronómicas del Tolima alimentan a sus hijos regionales, una acción simbólica de amamantar a su pueblo, con lo que la tierra provee. Por lo mismo diferentes franquicias que pregonan sus productos a punta de presión política y monetaria, sin la carga simbólica y territorial (López & Espeso, 2020; Polo & Piñeiro, 2020) no hacen sino entorpecer ese proceso identitario que se construye en el cocinar para el hogar.

Un artefacto masificado, manufacturado, pobre nutricionalmente, además de cargado de componentes aditivos (debido a que hasta en sabor es pobre de sazón) y solo así se –vuelve aparentemente delicioso–, es solo un fetiche por el consumo y el beneficio económico, dejando de lado el proceso ritual por el cual los pueblos crean su culinaria que en otrora fue su único modo de supervivencia, es decir la comida habla de un pasado de la precariedad, porque sí tuvieran a disposición todos los recursos alimenticios prepararían otro tipo de platillos, pero precisamente al tener escasez, es que se conjuga una creatividad, un proceso técnico para darle sustancia y forma a la carencia, cocinar entendido bajo este sentido es hacer mucho con lo poco, y de ese agradecimiento se crean recetas de la memoria, debido a que ellas recuerdan por cada uno y haciéndolos rememorar esos momentos de compartir, puesto que uno de los mayores actos del cuidado es cocinar para alguien más.

Así que, aun siendo perdedores en la guerra hegemónica por la gastronomía estos grupos siguen sosteniendo las practicas culinarias tradicionales, porque estas pesan más que solo la sosegada persecución del beneficio económico. Son esas necesidades de reconocimiento, legado y memoria que encontramos al interactuar con los pobladores de la región, que se decide analizar como pregunta de investigación el “¿cómo las comunidades construyen una memoria familiar por medio de sus actos del cuidado a través de los platos tradicionales y el cómo estos saberes son heredados?”.

Con base a la pregunta central se superpusieron otros supuestos tales como: ¿de qué manera se generan los marcos para que se construya una tradición?, ¿quiénes son los legadores que construyen esa memoria familiar?, ¿cuáles son los platos por los cuales se manifiestan sus herencias culturales?, ¿cómo se construyeron las dinastías entorno a estos alimentos?, ¿qué significa el tamal, la lechona y el viudo de pescado correspondientemente para cada comunidad? En relación con lo anterior, el objetivo principal fue –representar las sensibilidades gastronómicas de las comunidades vistas en los procesos etnográficos de recolección de datos a través de un producto artístico–, este contenido emanado de las interacciones de todos los participantes fue conceptualizado como un *film mayéutico* el cual es una producción audiovisual comunitaria, concepto que se abordara más adelante. Respecto a este postulado se situaron los objetivos específicos, en donde se buscó: construir un documental que refleje la cotidianidad de las familias legadoras de

la tradición gastronómica tolimense, elaborar un producto audiovisual que represente las prácticas sociales de la cocina tradicional de la región, reconstruir la genealogía de las familias que han perdurado en estos oficios, evidenciar los actos de resistencia a los productos gastronómicos antagónicos (Alabarces & Añón, 2016) extranjeros y generar animaciones por medio de inteligencias artificiales como elemento diferenciador para estos productos fílmicos en el orden de un enfoque educomunicacional.

### Figura 1

*Portada al repositorio del archivo audiovisual.*



Fuente: Adaptado de *El Legado* [Documental], por Cárdenas et al. (2022).

## Metodología

### *En la construcción de un paladar académico*

La investigación es de tipo cualitativa con un enfoque histórico hermenéutico, se realizó una triangulación metodológica entre la teoría fundamentada (Estrada et al., 2019; Estrada et al., 2021) la cual servía de método y metodología, de igual manera con la IAP (Recharte et al., 2016; Rodríguez, 2020) en donde:

En una IAP la población local siempre es la protagonista, porque la IAP está enfocada en resolver los problemas y preguntas de la población desde su propia perspectiva: se priorizan no solo las

preguntas y problemas locales, también los tiempos y el proceso de generar conocimiento (es decir, investigar) se adaptan a los tiempos y a la cultura local. En una IAP la pregunta de investigación parte de la población local, mientras que en otros tipos de investigaciones aplicadas la pregunta de investigación la propone la comunidad científica. En una IAP los métodos y prácticas de investigación se adaptan o crean para que puedan ser apropiados por los investigadores locales (Recharte et al., 2016, p. 12).

Por lo tanto, ambos aportes permitían encontrar mediante la saturación teórica una nueva contribución epistemológica y metodológica como el Film Mayéutico, y un producto documental que resolviera las necesidades de representación y memoria para las familias investigadas, un proceso colectivo de producción audiovisual (Arciniega et al., 2022) bajo un postulado educacional por medio del cual el investigador sirve de puente en los aportes técnicos para que las comunidades bajo sus propias circunstancias creen ese producto que emana del sentir de todas ellas, en un proceso rizomático donde no hay roles de poder predefinidos sino que el accionar se ejecuta bajo los aportes de todos los participantes en una red, en forma de nodos, donde ciertos nudos conecta más con otros y así de esta manera surgen los líderes que facilitan el proceso.

Continuando con lo previamente enunciado, se utilizó también la investigación narrativa (Ramallo & Porta, 2022; Nieto & Pérez 2022, Leal, 2021; Porta & Flores, 2017) que permitía capturar el cómo los sujetos interactuaban y construían su mundo, la etnografía (Sandoval, 2013; Restrepo, 2018), clásica en este tipo de investigaciones en donde las manifestaciones culturales son por eje el objeto de estudio con sus representaciones y transformaciones a lo largo de los periodos estudiados, y la investigación biográfica (Ruiz, 2015) para conocer a profundidad a los y las legadoras de estas tradiciones y oficios, el paradigma central es el interpretativo, de igual manera para la recolección de información también se realizó una triangulación de datos (Samaja, 2018; Forni & De Grande, 2020) a partir de los siguientes métodos: la observación participativa en donde los investigadores hicieron parte de la comunidad por un periodo de dos meses, elaborando los productos y viviendo cercanos a la familia Nicomedes con 75 años de tradición en el tamal tolimese, con la familia La Mona y su heredero Wilmer, los cuales albergan en su haber más de 100 años en este proceso culinario de la elaboración de la Lechona, sumado a ello, con el pescador tradicional Gratiniano

Hoyos “El Mohan” que lleva 75 años de experticia en este oficio, y con Yorladys, cocinera y legadora del viudo de pescado con 45 años sobre este plato en su herencia familiar.

Por medio de la etnografía cultural se capturaban los símbolos materiales es decir las herramientas de los procesos alimenticios, las técnicas, los tiempos de cocción, las recetas y las tradiciones en la elaboración, las cuales estas familias se aferraban a no mutar (Sánchez, E., 2020) ya que esto sería traicionar su memoria familiar; sumado a lo anterior mediante el uso de la entrevista estructurada y semi-estructurada, y los métodos anteriormente citados obteníamos la información para construir el primer guion base, este se compartía con las familias y así en lecturas colectivas se iban ajustando las necesidades comunicativas de cada participante, en un proceso de creación comunitario en algo que se definió como un *enfoque educacional rizomático* esta conceptualización de Deleuze & Guattari (1977). Reflejó las necesidades de los investigadores como productores audiovisuales e investigadores académicos.

Ya que al ser tolimenses tienen por tradición familiar conocimientos sobre estas raíces culinarias, pero la forma en como vemos ellos ven el mundo es idiosincrática y situada en sus marcos de referencia, por lo tanto, el aporte interesante es cuando la comunidad hace parte del proceso de creación artística, en la pre, la pro y la postproducción, al juntar a todos los actores interesados en el conjunto de las actividades es que se crea un rizoma, una administración no vertical, ni horizontal, sino una red que emerge entre las interacciones de todos, una sinergia comunicativa, un ente de mayor complejidad que se debe a sus partes, a sus piezas, con las cuales forma un todo, un producto que se hace orgánico, un proyecto audiovisual verdaderamente colectivo (Arciniega, M. et al., 2022). Sumado a lo anterior, mediante el focus group se encontraron esas memorias comunes entre padres, hijos y amigos, entre toda la comunidad y por último la investigación documental con un periodo de recogida de 20 años a partir de los periódicos municipales, departamentales y nacionales que aportaran desde sus miradas más o menos hegemónicas el cómo se vive y se hace la gastronomía local.

## ***El film mayéutico; engendrando el documental***

**Figura 2**

*Guion emergente, una sinergia audiovisual.*



Fuente: Elaboración propia (2022)

La mayéutica es un método socrático que viene de las parteras en la antigua Grecia, ellas por medio de una especie de entrevista semiestructurada, se encargaban de hacer parir la verdad literal y figurativamente, ese cumulo de experiencias que la madre gestante había tenido en el antes, durante y después del parto la dotaba de una experiencia orgánica sobre lo vivido, ya que quien es mejor para hablar de un suceso sino es quien lo experimentó, a partir de estos conocimientos recopilados se creaban corpus de saberes médicos los cuales eran fundamentales para un buen proceso sanitario y así reducir el número de muertes, estos conocimientos luego compartidos por la oralidad (Joya, 2019) se conservaban y se legaban volviéndose un oficio y un recurso mental más con el cual interpretar el mundo, de esta manera la construcción del conocimiento era honestamente colaborativa es decir rizomática, y a su vez generaba un testamento generacional sobre las buenas prácticas, produciendo técnicas que convergían en herencias culturales, y con un enfoque educomunicacional, se compartían de esta manera los conocimientos y se educaba con la práctica.

Esa misma metodología que separaba a Sócrates de los sofistas poniendo en tela de juicio los conocimientos, el acto de la eterna

duda retomada luego por Descartes, el edificar el saber mediante la interacción de todos los actores implicados y por ultimo filtrar los buenos conocimientos y reproducirlos en una autopoiesis, eso construía una identidad que al compartirse se volvía una memoria comunal y que se consolidaba con el tiempo en una cultura sobre una determinada práctica social, esa misma sensibilidad y preocupación por el saber orgánico (Arciniega, M. et al., 2022) es lo que se quería retomar y utilizar en un proceso de producción audiovisual.

El legado por lo tanto es un relato fílmico de corte mayéutico, en donde todos hacen parir la verdad y esa verdad son las experiencias y vivencias enlazadas a través de la gastronomía como eje contenedor de nuestras memorias regionales y tradiciones, explicando la metodología para posibles investigadores y realizadores interesados sería lo siguiente:

1. Un film mayéutico se construye desde sus bases como un producto rizómico que entabla un diálogo constante con todos los sujetos implicados.
2. La recolección de datos por las características de estos proyectos debe ser variada, pues se busca una polifonía que permita dotar de múltiples significados al film.
3. El análisis de datos y los resultados deben ser estudiados, analizados y consensuados también por todos los participantes.
4. La escritura de los guiones, está redactada sobre generalidades y preguntas abiertas, más que un escrito detallado de lo que se quiere acontecer, es decir no se busca algo concreto, delimitado y constreñido, sino; un elemento abierto dispuesto al cambio y la mutabilidad de las circunstancias, que sea poligénico, en actos de construcción y deconstrucción acorde al performance emergente en la pre, pro y postproducción, traducándose esto, en lo que el devenir de las circunstancias genere, con esas posibilidades se trabaja y estas circunstancias emergentes son adaptadas en las facetas de elaboración.
5. Las acciones son guiadas más no condicionadas ni cosificadas, con esto no se busca una actuación, sino situar a la cámara y a los elementos de enunciación fílmicos como unos entes voyeristas que capturan las emociones y expresiones de la manera más orgánica y honesta-posible.

6. Los escenarios e iconografías obedecen a la cotidianidad de los sujetos fílmicos, es el cómo ellos viven que se presenta su realidad, bajo sus cosmovisiones, sin alterar su mundo.
7. Los productores y realizadores hacen parte de la comunidad, su proceso etnográfico es multidisciplinar ya que desde sus marcos conceptuales evocan e interpretan el mundo, pero también lo hacen bajo la mirada de sus colaboradores en unos procedimientos de observación doblemente participativa.
8. Las fases de elaboración son constantemente discutidas hasta su proceso de distribución.
9. El contenido generado por lo tanto es una acto artístico y cultural que emerge en esa interacción rizomática de todos los individuos, es por lo tanto una sinergia audiovisual.

## Resultados

### ***Producción de un film mayéutico una producción: Educomunicacional Rizomico***

Ficha descriptiva de la Investigación-Acción Participativa: Documental *El Legado*.

#### Temas:

- Herencias gastronómicas y legado.
- Recordar las recetas: Un proceso genealógico.
- Producción fílmica: Un espacio de creación rizomática.

#### Lugares:

- Ambalema, Tolima: Río Grande de la Magdalena, Casa Gratiniano Hoyos, plaza del municipio, restaurante de Yorladys, plaza central del municipio, catedral.
- Espinal, Tolima: Restaurante Luz Marina La Mona, kilómetro 3 vía Girardot, Plaza de Mercado Caballero y Góngora, casa familia Nicomedes.

### Fechas de inicio y culminación:

Julio 15 de 2022 a septiembre 10 de 2022. Finalizó con la muestra audiovisual en la Universidad del Tolima (MAUT).

### Investigadores locales:

- Investigadores líderes de familia: 4 (2 mujeres y 2 hombres).
- Investigadores pertenecientes a las familias y nuevos legadores: 35 (18 mujeres, 17 hombres).

### Otros participantes locales:

- Estudiantes de octavo semestre de Comunicación Social y Periodismo, materia Producción Documental.
- Administrativos y dependencias de la Universidad del Tolima.
- 500 espectadores que participaron en la MAUT el 10 de septiembre.

### Investigadores y realizadores del documental:

3 comunicadores de la Universidad del Tolima (2 hombres y 1 mujer).

## **Los pasos de la IAP**

1. Reuniones y entrevistas con la comunidad.
2. Construcción de un grupo de investigadores locales.
3. Planificación rizomática: definición de objetivos, cronograma de actividades, plan de trabajo, metodologías, métodos y resultados esperados (producción y proyección del documental *El Legado*).
4. Ejecución del cronograma y actividades, entrevistas estructuradas y semiestructuradas, grupos focales, recopilación de datos y espacios de deliberación colectiva.
5. Presentación de avances y ajustes comunitarios, elaboración y entrega del primer guion. Aceptación y cambios, ajuste de fechas y locaciones para la producción.
6. Grabaciones y procesos etnográficos de producción gastronómica por parte de los investigadores externos.

7. Postproducción y entrega de avances para aprobación por parte de las comunidades.
8. Entrega final, celebración de logros y resultados.

## Resultados

- Participación de 39 investigadores locales en todas las facetas de la producción audiovisual.
- Más de 700 personas participaron en el proceso colectivo de análisis, reflexión y cocreación sobre las genealogías de sus familias y sus aportes en la construcción de la memoria regional a través de la gastronomía tradicional local.
- Las comunidades aprendieron el proceso fílmico y adquirieron competencias para contar sus propias historias.
- Elaboración de un documental que narra la historia de los legadores y sus historias de legado, reflejando la idiosincrasia regional a través de platos autóctonos del departamento.
- Aportes conceptuales sobre cómo aplicar la IAP en procesos fílmicos en los que la comunidad es la constructora y relatora de sus vivencias mediante el método del film mayéutico.
- Producción fílmica adaptada a las nuevas herramientas y tecnologías, incluyendo IA generativa para la creación de pequeñas animaciones.

## Principales dificultades

- Problemas logísticos en el transporte y escasez de recursos.
- Incertidumbre y poca credibilidad inicial por parte de algunos investigadores locales.
- Dudas sobre la capacidad de los investigadores locales para aprender y ejecutar la producción técnica del documental.
- Dificultades al crear animaciones con IA en software *no-code* durante el periodo.

- Desacuerdos entre los investigadores externos sobre el rumbo de la producción fílmica.

### ***Relaciones antagónicas; el perdurar en tradición***

Relacionado con lo descrito, es por eso que las dinastías no varían su preparación a pesar de las restricciones legales, los cambios del consumo, las nuevas técnicas y herramientas, es porque el legado soporta el paso del tiempo, como lo es el caso de la cocción con leña, en el municipio del Espinal, en donde al momento de realizar los tamales la familia Nicomedes ha recibido quejas por parte de la municipalidad por elaborarlos de esta manera, a pesar de que un horno eléctrico sería más sencillo de usar y causaría menos inconvenientes, el cambiar esa técnica sería transformar el sabor del producto y por lo tanto pervertir la memoria familiar, puesto que las tradiciones van muriendo de a poco con pequeños cambios y hasta que al final no quedan sino cascarones vacíos sin las circunstancias y significados que en otrora los dotaron de esa unicidad.

Mencionado por autores como Sibilia (2006) y Foucault (1963), las técnicas son las que les dan el recurso a los sujetos de interactuar de una manera determinada con el mundo, es a través de estas, se ven interceptados y contruidos como individuos, por lo tanto, al variar la técnica varían la forma en como experimentan la realidad y por culpa de ello mutan su personalidad, desvirtuando así su herencia familiar.

De esta manera generan relaciones antagónicas (Alabarces & Añón, 2016) a los consumos que les arrebatan cuota de mercado y les raptan su cultura culinaria. Es el negarse a cambiar y resistir en sus tradiciones que perduran sus dinastías y legan esos conocimientos en su genealogía familiar, el perdurar es sobrevivir como un acto de rebeldía. Como menciona Yorladys —son raíces muy bonitas que uno no olvida y trata de que los hijos no olviden—. La comida es sagrada para estas familias porque a pesar de que un ingrediente pueda perjudicar su salud, es ese rechazo al cambio lo que los aferra a su identidad (Cartay, 2015), lo que los construye como sujetos libres.

### ***Prevalecer es transferir un oficio***

Yo les he enseñado a mis hijitos a pescar, porque yo les dije a ellos

también como me dijo mi papa cuando me estaba criando, mijo mañana me muero y entonces usted se consigue la comida más tarde, usted no tiene que decirle. –Hola fulano de tal enséñeme a pescar–, antes usted les enseña a otros, ¿por qué? Porque su papá le enseñó a pescar. (Cárdenas, 2022, 00:07:48).

Lo que hace que una práctica social se vuelva una tradición son precisamente los cuerpos que sobreviven a los vaivenes de la vida, esas vicisitudes son afrontadas y sobrellevadas bajo la mirada de la resistencia (Hitesh & Rohini, 2022).

Técnicas construidas por legadores que buscan perdurar en el mundo no a través de una materialidad física sino por medio de un soporte más etéreo e inmortal como lo es la memoria, esa memoria se vuelve la cultura que es la identidad de un pueblo o nación. Son ellos los que brindan los recursos mentales con los cuales nos agrupamos, con los que construimos nuestra esencia.

Yo le digo a ellos, aunque sea en la cocina aprendan porque uno no sabe el día de mañana, les toque entrar en un restaurante y ustedes ya tienen ese legado, que su mamá les dejó, como, por ejemplo, aprender a cocinar. (Cárdenas, 2022, 00:07:21)

## **Animaciones e inteligencia artificial nuevas oportunidades en la producción audiovisual**

Por las características en la recolección de datos y la elaboración de la producción fílmica, el modelo de montaje que se utilizó fue el montaje paralelo, mediante una pregunta orientadora los legadores disertaban sobre sus experiencias y estas eran conectadas a través de una animación corta. Con el auge de los MML (modelos masivos del lenguaje), que permiten con lenguaje natural a nosotros los humanos sin saber de programación el poder darle inputs y prompts para entendernos con la IA.

Los transformes estructuras de redes neuronales que les permiten aprender contexto y guardar memoria a los algoritmos de procesamiento y generación de datos, y los GANs (redes generativas antagónicas), que funcionan con una IA que crea imágenes y otra IA que las clausteriza y le indica a la otra sí lo que está haciendo sí se asemeja a lo que se espera, se pueden generar de esta manera las condiciones básicas para crear imágenes individuales con sentido, que

al unir las generen fragmentos de animación. Mediante un cuaderno de Google Colab ofrecido por la comunidad de programadores Hugging Face y GitHub, se corrían los códigos por medio de una CPU que ofrece Google y de esta manera se tenía la capacidad de cómputo para operar con facilidad.

### Figura 3

*Fragmento de animación, documental El Legado.*



Fuente: Elaboración propia (2022)

Luego se crean las animaciones, que anteriormente por medio de la codificación selectiva con la cual se construyeron los guiones y que nos arrojaron los códigos centrales al triangular la información, se crearon inputs como el segundo fragmento de animación del documental, que se puede observar en la Figura 3. “Un pescador tradicional arrojando la atarraya, con color pastel y estilo de Leonardo Da Vinci”, añadiendo movimiento y perspectiva este clip se transforma, pasando el pescador de arrojar su atarraya a convertirse en un pez y volver a ser un pescador, de esta manera una corta animación refleja una polisemia de representaciones, precisamente lo que se quería evocar, así pues, de esta vía creábamos cada animación con los conceptos del: oficio, la culinaria, la naturaleza, la familia, la herencia, la memoria y los sueños, transversalizados por la gastronomía como eje conector.

Así mediante CLIP una tecnología que convierte el mensaje natural a código binario y VQGAN la cual se encarga de crear las imágenes,

se construyeron los fragmentos visuales, que posteriormente se anexaban para dar cohesión al montaje paralelo. De esta manera la IA potencializa las capacidades en la producción audiovisual (Franganillo, 2022; Delacruz, 2023) y genera nuevas oportunidades de creación, ya que sin saber animar se puede dotar a un documental de características únicas y diferenciadoras respecto a otros trabajos fílmicos en torno a la gastronomía tolimense.

## Conclusiones

Un viaje siempre lleva consigo incontables vicisitudes, pero son estas las que enriquecen el camino, las que hacen posibles las serendipias futuras que dotan de unicidad a una aventura, el viaje de las familias legadoras de su identidad presenta las mismas características, cada una de ellas lleva consigo el peso de la herencia, que a pesar de las presiones de su entorno se niegan a mutar, este acto de resistencia frente a las nuevas amalgamas gastronómicas que presentan sus cocinas por los productos no autóctonos, es decir los que no vieron el paso de las décadas que llevaron a la convergencia de lo que ahora denominamos como gastronomía tradicional, carecen de un marco simbólico que los permita trascender, obedecen entonces a relaciones mercantiles, en donde el mayor valor es económico, pero nunca mejor dicho, no solo de pan se alimenta el ser.

Y es el alimentarse de los frutos de la sangre, de las generaciones que hicieron posibles con sus aportes este intercambio cultural que degeneró en las recetas del departamento del Tolima, que brindamos honor a sus acciones mediante el documental “El Legado” y damos vigencia a sus palabras a través de acciones académicas como el presente artículo; legar es tejer los lazos sociales que nos unen, pero naturalmente en cualquier tejido se presentan grietas y es ahí cuando el recuperar las piezas textiles se hace más apremiante, por que comprar algo nuevo no va a ser igual que sostener algo inmortal, que se hace eterno gracias al hilar de una comunidad, esos ligamentos hacen posible la cultura regional.

Los hallazgos encontrados nos permitieron encontrar el cómo las familias han generado lazos de supervivencia a través de los platos típicos presentados en este artículo, desde el cómo evocan sus memorias infantiles y cómo esos recuerdos son sazón de sus elaboraciones; esas enseñanzas los edificaron como personas, que los

convirtieron en los nuevos regentes de sus dinastías, presentándonos las diversas circunstancias que los llevaron hasta el momento actual y contándonos cómo sus esfuerzos influyeron en un sentimiento colectivo de pertenencia, entender la cultura desde la gastronomía es algo que siempre está ahí, pero que pocas veces se les da el reparo suficiente y la notable importancia que esto tiene, todos los territorios tienen sus platos “típicos” pero el entender quiénes fueron, los que hicieron que esos y no otros sean entendidos como típicos es algo que a veces se deja de lado, lo que comemos lo heredamos y así el infortunio de las constantes guerras en la historia de la humanidad, han llevado esas recetas a donde los conquistadores han llegado, al igual que la religión, la ideología, la arquitectura; el alimento es una de esas constantes que las comunidades siempre han llevado consigo, sin importar el lugar a donde hayan ido, esos intercambios de manera más o menos positivas influyeron de manera muy significativa en nuestro país, Colombia, y para esta investigación en el departamento del Tolima, por eso en deber de esos intercambios se cuentan las historias del saber a partir de los sabores ya resignificados, la lechona, el tamal y el viudo de pescado, son sensaciones que aunque han tenido un peso colonial y pasado colonial en la incorporación de ciertos ingredientes, ahora albergan otros aromas de resistencia y pos-colonialización, a su vez se enfrentan a nuevas luchas y es la resistencia de los nuevos legadores, que demostrará cuán eterna es su cultura.

En la construcción del documental se utilizó una metodología educomunicacional Rizomica, con la cual se construyó un film mayéutico que emergía de las necesidades comunicativas de todos los participantes en una sinergia audiovisual ya que era transversal a todas las áreas de la producción cinematográfica, a su vez mediante el aporte de nuevas tecnologías de la rama de las ciencias de datos, se le pudo otorgar un elemento interesante, refrescante y diferenciador a los productos documentales, generando un nuevo paradigma no antes visto en los contenidos audiovisuales de la gastronomía tolimense. Por lo tanto, esta investigación brinda aportes metodológicos y técnicos para la creación artística de la mano de las comunidades estudiadas (Ramallo & Porta, 2022), generando un aporte transmedia y multidisciplinar que toma y ofrece a los colectivos, en actos de transferencia horizontales devolviendo a ellos lo que ellos han ofrecido.

Así este es un campo poco explorado que puede potencializarse de cara a nuevas intervenciones etnográficas, de esta manera se evita ese clásico manoseo a la comunidad y esa mirada académico-centrista de la misma, dando aportes comunales y brindando nuevas formas de concebir la creación cultural. De igual manera, al ser un terreno no tan explorado como lo es el caso de las intervenciones mediante las IAs. Lo anteriormente expuesto en este trabajo escrito y producción documental permite servir de abono para el crecimiento de nuevas investigaciones que aporten desde múltiples disciplinas nuevas formas de incorporar estas herramientas. De igual manera, esta investigación y producto audiovisual explora una parte muy pequeña de la gastronomía tolimense, ya que habría que preguntarse, sobre otros platos no explorados en esta investigación, a su vez sobre la relación entre gastronomía y música, en torno a las correlaciones mercantiles y simbólicas de los platos, respecto a sus orígenes, trasmutaciones y nuevas resignificaciones ya que el origen de alguno de estos productos obedece a una relación vertical de dominación colonial (Achinte, 2010), la cual fue mutando y adaptándose a las necesidades de las comunidades y a sus territorios.

## Referencias

- Achinte, A. (2010). *Comida y Colonialidad*. Calle 14: Revista de investigación en el campo del arte. Vol. 4, N°. 5, 2010, págs. 10-23. ISSN-e 2145-0706.
- Albarces, P.; Añón, V. (2016). Subalternidad, pos-decolonialidad y cultura popular: nuevas navegaciones en tiempos nacional-populares. Versión (37), 13-22a. En *Memoria Académica*. Disponible en: [http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art\\_revistas/pr.9876/pr.9876.pdf](http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.9876/pr.9876.pdf)
- Arciniega, M., José, M., Páez, S., & Figueras, M. (2022). La metodología participativa audiovisual como recurso para la emergencia de espacios de resistencia. Ediciones Complutense. *Sociedad e Infancias*, 109-122. ISSN-e: 2531-0720. <https://dx.doi.org/10.5209/soci.83992>
- Cárdenas, B. Ramírez, J. Pérez, J. (Directores). (2022). *El Legado [Documental]*. Universidad del Tolima. <https://www.youtube.com/watch?v=esUWeBYEmLk>
- Carrillo, P. (2010). Sistemas de memoria: reseña histórica, clasificación y conceptos actuales. Primera parte: Historia, taxonomía de la memoria, sistemas de memoria de largo plazo: la memoria semántica. *Salud Ment* vol.33 no.1 México ene./feb. 2010. *Salud mental versión impresa* ISSN 0185-3325. [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0185-33252010000100010](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-33252010000100010)
- Cartay, R. (2015). *UNA NACIÓN TAMBIÉN SE CONSTRUYE DESDE EL PLATO*. *Agroalimentaria*, vol. 21, núm. 40, enero-junio, 2015, pp. 145-152. ISSN: 1316-0354. <https://www.redalyc.org/pdf/1992/199241170009.pdf>
- Delacruz, S. (2023). Un vínculo paradójico: narrativas audiovisuales generadas por inteligencia artificial, entre el pastiche y la cancelación del futuro. *Hipertext.net*, (26), 31-35. <https://doi.org/10.31009/hipertext.net.2023.i26.05>
- Deleuze, G., & Guattari, F. (1977). *Rizoma*. Editorial Pre-Textos.

- Erll, A. (2022). Memoria colectiva y culturas del recuerdo.. Editorial Universidad de los Andes. ISBN: 978-958-695-702-1. DOI: <http://dx.doi.org/10.7440/2012.61>
- Estrada, R., Arzuaga, M., Giraldo, C. (2019). *La teoría fundamentada clásica: una opción para construir el camino investigativo durante la formación doctoral*. Biblioteca las casas cuidados de salud en iberoamérica. [https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/20942/1/GiraldoClara\\_2019\\_CaminolInvestigativo-Doctoral.pdf](https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/20942/1/GiraldoClara_2019_CaminolInvestigativo-Doctoral.pdf)
- Estrada, R., Arzuaga, M., Giraldo, C., Cruz, F. (2021). Diferencias en el análisis de datos desde distintas versiones de la Teoría Fundamentada. *Revista de Metodología de Ciencias Sociales*. No. 51 mayo-agosto, 2021, pp. 185-229. ISSN: 1139-5737, DOI/ [empiria.51.2021.30812](https://doi.org/10.1139/empiria.51.2021.30812)
- Fernández, S. (2018). *TURISMO GASTRONÓMICO Y COCINAS TRADICIONALES DE COLOMBIA: UNA PRIMERA APROXIMACIÓN DESDE LA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN*. (Monografía de grado, Universidad de los Andes). <https://repositorio.uniandes.edu.co/server/api/core/bitstreams/fe30f078-7b49-4822-836c-52098ca280a3/content>
- Forni, P., De grande, P. (2020). *Triangulación y métodos mixtos en las ciencias sociales contemporáneas*. *Rev. Mex. Sociol* vol.82 no.1. ISSN 2594-0651. [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0188-25032020000100159&script=sci\\_arttext](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0188-25032020000100159&script=sci_arttext)
- Foucault, M. (1973). *El nacimiento de la clínica: Una arqueología de la mirada médica*. Siglo XXI Editores.
- Franganillo, J. (2022). Contenido generado por inteligencia artificial oportunidades y amenazas. *Anuario ThinkEPI*, v. 16, e16a24. DOI: <https://doi.org/10.3145/thinkepi.2022.e16a24>
- García, F., Llorente, B., García, L. (2020). Arte, indiv. soc. 33(4) 2021: 1095-11161095Interrelaciones de la memoria con la creatividad y la imagen en la conformación de la cultura. Ediciones Complutense. *Arte, Individuo y Sociedad*. ISSN: 1131-5598. <https://dx.doi.org/10.5209/aris.70216ARTÍCULOS>
- Goldin, A. (2022). Neurociencia en la escuela guía amigable (y sin bla bla) para entender cómo funciona el cerebro durante el aprendi-

zaje. Ediciones Siglo Veintiuno.

Gómez, A. & Vázquez, A. (2015). The power of 'feeling one' with a group: identity fusion and extreme pro-group behaviours / El poder de 'sentirse uno' con un grupo: fusión de la identidad y conductas grupales extremas. <https://doi.org/10.1080/02134748.2015.106508>

Grau, A. & Gómez, E. (2022). Trayectorias corporales y lecturas contrahegemónicas del cuerpo. RECERCA, REVISTA DE PENSAMENT I ANÀLISI, NÚM. 27(1). 2022. ISSN electrónico: 2254-4135 – pp. 1-16 DOI: <http://dx.doi.org/10.6035/recerca.6508>

Hitesh, R. & Rohini, S. (2022). *Mapping Emotions, Culture and Identity through Food and Memory in Esther David's Book of Rachel*. DOI: <https://doi.org/10.47365/litinfinite.4.1.2022.40-47>

<https://doi.org/10.22235/d.v0i24.1166>

Joya, E. (2019). Los sabores de la memoria: Historia oral y memoria histórica para la aproximación al arte culinario. Memorias. Vol. XVIII, Nro. 24, 2017-2019. ISSN: 2500-851X.

Leal, E. (2021). *Una revisión a la investigación narrativa: metodología, enfoque, formalismo y la forma: lecturas de referentes en Brasil, Argentina y España*. Vol. 12 Núm. 7 (2021): IDEALES otro espacio para pensar. <https://revistas.ut.edu.co/index.php/Ideales/article/view/2658>

Lee, K. (2023). *Cooking up food memories: A taste of intangible cultural heritage*. Journal of Hospitality and Tourism Management. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2022.11.005>

López, G. & Espeso, P. (2020). PESCA ARTESANAL, PATRIMONIO CULTURAL Y EDUCACIÓN SOCIAL. EL PESCADOR MURCIANO COMO TRANSMISOR CULTURAL. Doi: <https://dx.doi.org/10.6018/rmu/427471>

Luva, C. & Ciliane, C. (2015). El souvenir artesanal y la promoción de la imagen del lugar turístico. Estud. perspect. tur. vol.24 no.2 Ciudad Autónoma de Buenos Aires abr. 2015. Estudios y perspectivas en turismo versión On-line ISSN 1851-173

Medina, F. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. Anales de Antropolo-

gía Volume 51, Issue 2, July–December 2017, Pages 106-113.  
<https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001>

Nieto, J., Pérez, J. (2022). *Investigación narrativa en educación: reflexiones metodológicas*. Ediciones USTA, Bogota, Colombia.

Pineda, K. (2017). La construcción social de la memoria en el espacio: una aproximación sociológica. *Península* [online]. 2017, vol.12, n.1, pp.9-30. ISSN 1870-5766. <https://doi.org/10.1016/j.pnsla.2017.01.001>

Pinzón, W. (2023). Retrato familiar a través del tamal tolimense: Saberes y sabores de Las Sánchez. [Tesis de grado]. Universidad Distrital Francisco José De Caldas. file:///C:/Users/JULIAN/Downloads/PinzonSanchezWendy2024%20(1).pdf

Polo, J. & Piñeiro, E. (2020). El Buen Vivir como discurso contrahegemónico. Postdesarrollo, indigenismo y naturaleza desde la visión andina. *Artigo, Mana* 26 (1) • 2020 <https://doi.org/10.1590/1678-49442020v26n1a205>

Porta, L., Flores, G. (2017). *Investigación narrativa en educación: la expansión del valor biográfico*. ISSN 2451-543. <http://revistas-cientificas2.filo.uba.ar/index.php/iice/article/view/5156/4660>

Ramallo, F., Porta, L (2022). *(IN)VISIBILIDADES AFECTIVAS: metodologías artísticas en la investigación narrativa*. *Revista Teias* vol.21 no.62 Rio de Janeiro jul./set 2020 Epub 09-Feb-2022. ISSN 1982-0305. <https://doi.org/10.12957/teias.%y.47264>

Recharte, J., Zimmer, A., Chávez, D., & López, G. (2016). LA INVESTIGACIÓN - ACCIÓN PARTICIPATIVA Guía conceptual y metodológica del Instituto de Montaña. Instituto de Montaña. [https://pdf.usaid.gov/pdf\\_docs/pa00n1qh.pdf](https://pdf.usaid.gov/pdf_docs/pa00n1qh.pdf)

Restrepo, E. (2018). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos. <https://www.aacademica.org/eduardo.restrepo/3.pdf>

Rodríguez, M. (2020). Rev.Int.de Form.de Professores (RIFP), Itapetininga, v. 5,e020026, p. 1-27, 2020.1LA INVESTIGACIÓN ACCIÓN PARTICIPATIVA COMPLEJA COMO TRANSMÉTODO RIZOMÁTICO TRANSCOMPLEJO EN LA TRANSMODERNIDAD. Rev.Int.de Form.de Professores (RIFP), Itapetininga, v. 5,e020026, p. 1-27. FoPeTec. <https://periodicoscientificos.itp>