

**RECETAS PARA RECORDAR A LA ABUELA: COCINA PARA EL ENCUENTRO Y EL  
RECUERDO FAMILIAR**

**Autor:**

**LAURA NATALY GIRALDO PÉREZ**

**Tutor:**

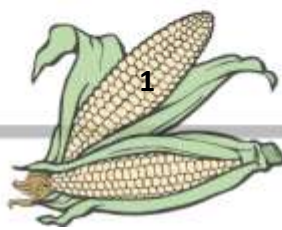
**EDUARDO RINCÓN HIGUERA**

**Modalidad:**

**MONOGRAFÍA**

**FACULTAD DE BELLAS ARTES  
LICENCIATURA EN ARTES VISUALES  
LINEA DE INVESTIGACIÓN DI-SENTIR  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL**

**15 DE OCTUBRE 2024**



## ÍNDICE

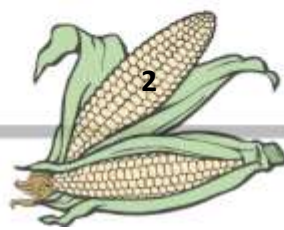
### Agradecimientos

### Resumen

- 1. La añoranza de la memoria: un proceso de rememoración en torno a la abuela**
  - 1.1. Un constructo sobre la abuela
  - 1.2. Planteamiento del problema
  - 1.3. Objetivos generales y específicos
  - 1.4. Justificación
  
- 2. El sabor de la memoria: recetario para hablar de la abuela**
  - 2.1 Estado del arte
  - 2.2 Marco teórico
    - 2.2.1 Memoria colectiva
    - 2.2.2 Practica culinaria
  - 2.3 Marco referencial
  
- 3. De la mesa compartida y el goce de comer: un constructo de la memoria sobre la abuela**
  - 3.1 Metodología
    - 3.1.1 Diseño metodológico
      - 3.1.1.1 Encuentro y recuerdo familiar para recordar a la abuela
      - 3.1.1.2 La experiencia de hacer un documental
      - 3.1.1.3 Reencuentro familiar: una experiencia de los sentidos.
  - 3.2 Hallazgos.

### Anexos

### Bibliografía



## **AGRADECIMIENTOS.**

Agradezco a mi tutor Eduardo y a mi hermana Andrea por haber tenido la paciencia de escucharme y guiarme para poder culminar este trabajo de grado y por haber creído en mí siempre, aunque yo dudara de mi proceso.

También agradezco a mi madre, que, aunque a veces no entendía la complejidad y mis crisis haciendo este trabajo, me apoyo y lloro conmigo cuando sentía que no podía.

A Jenna, Nata y Danna les agradezco, porque nos sostuvimos conjuntamente la crisis y nos apoyábamos para salir adelante en cada una de nuestras propuestas investigativas.

A mi familia, por ser parte del proceso, y confrontar el dolor de la ausencia de la abuela conmigo.

Agradezco también a esas otras amistades, como Nico, Richard, Wendy y Azul, que siempre estuvieron para escucharme una y otra vez sobre el mismo tema.

Y agradezco a ustedes por tomarse el tiempo de leerme, y adentrarse en esta locura conmigo desde mis escritos.

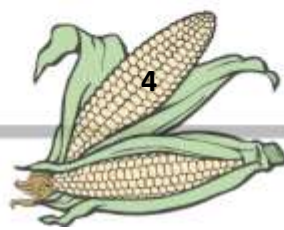


## **RESUMEN**

El siguiente trabajo de grado narra en detalle el proceso creativo detrás de la realización de un documental centrado en las memorias de la familia Pérez Vargas, alrededor de la figura de la abuela y su cocina. A través de una serie de entrevistas y diálogos íntimos con distintos miembros de la familia, La investigación busca reconstruir la imagen de la abuela desde múltiples perspectivas, explorando cómo las historias compartidas entre los familiares permiten conservar su recuerdo. Abordando dichos temas desde la memoria colectiva y las prácticas culinarias no solo como un elemento central para hablar sobre la abuela, sino también como un sustento teórico que permite entender la relación entre la cocina y la memoria. De esta forma, las practicas culinarias y las memorias de varios integrantes de la familia se configuran como dispositivos de memoria, que perpetúan su legado, convirtiéndose en una herramienta para recordarla en la familia.

## **PALABRAS CLAVE**

Memoria colectiva, Practicas culinarias, documental, experiencia de los sentidos, creador-creativo



## 1. LA AÑORANZA DE LA MEMORIA: UN PROCESO DE REMEMORACIÓN EN TORNO A LA ABUELA

### 1.1. *Un constructo sobre la abuela*

La abuelita Marina es la protagonista de este trabajo, mis indagaciones en el camino me llevaron a recordarla, pero hablar de ella es hablar de su vida, por ello aquí hablaré de quien era ella a través de la mirada de otros y por qué la abuela es la guía espiritual de este caminar.

Mi abuela, la abuelita Marina, no se llamaba Marina, se llamaba María Espíritu, pero hasta sus últimos días fue que le gustó su nombre. A ella no le gustaba que le dijeran María Espíritu, porque ella interpretaba ese espíritu, como un espíritu malo. Cuando ella enfermó, en el hospital tenían que colocar el nombre que estaba en la cédula y una enfermera al ver su nombre le dijo que era nombre muy lindo, porque tenía el nombre del Espíritu Santo, desde ese momento a mi abuela le gustó su nombre. Ahora la abuela Marina, o más bien la abuela María Espíritu hace honor a su nombre, porque es un espíritu libre, es un espíritu que acompaña y es un espíritu que guía.

Mi abuelita Marina era de Susacón, Boyacá, nació en la vereda el salitre. La abuela se crio en el salitre con la tía Dominga, la tía Carmen, el tío Álvaro Vargas, la abuela Belén y el abuelo Ramón. Allí su crianza había estado enmarcada por las labores domésticas para el sustento familiar, sin embargo, mis tías Dominga y Carmen impidieron que mi abuela y mi tío Álvaro Vargas tuvieran que trabajar, dándoles la posibilidad de escolarizarse un poco más que ellas.

En los relatos de mi tía Dominga, mi abuela aprende a cocinar no como una forma de sustento económico, sino como una habilidad que adquiere para sí misma y que más adelante, esta habilidad se convierte en parte esencial de su vida doméstica cuando se casa con mi abuelo.

Desde la perspectiva de mi abuelo, la abuela siempre fue una mujer dedicada al hogar. Él recuerda cómo fue el proceso de pasar de vivir en 'La Trinca' a construir su propia finca en la vereda San Ignacio, llamada 'El Naranjito', donde mi abuela se encargaba de las labores de la cocina para los obreros. Mi abuelo relata que se conocieron en una fiesta, donde él se enamoró de ella, invitándola a varias citas antes de casarse.

Cuando se casaron, se mudaron a 'La Trinca', que no era una finca propia, sino una en la que trabajaban. Allí nacieron y crecieron la mayoría de mis tíos y mi madre, y fue donde mi abuela comenzó a desempeñar su papel como madre y ama de casa. Más tarde, se trasladan a la finca 'El Naranjito', donde finalizó la crianza de los hijos con mi tío Álvaro.

En las memorias de mis tíos y mi madre, la abuela siempre fue una madre amorosa que les brindaba cariño incondicional. Además de su rol como madre, también fue una educadora. Muchos de ellos recuerdan a la abuela como la persona que les enseñó a leer y escribir utilizando periódicos y tizas, y cómo se ocupaba de supervisar su educación escolar. No solo se encargaba de su alimentación, sino que se aseguraba de que cada comida fuera una experiencia memorable para ellos.

La abuelita era una persona que desde la distancia siempre apoyaba a sus hijos y les mandaba todo el amor del mundo. Ella esparció todo su amor a sus hijos y a sus nietos de una manera única que tienen las abuelas para expresar tal sentimiento y era en sus



comidas. Muchos de los recuerdos que siempre se tienen sobre ella era que siempre nos cocinaba, hacía envueltos, mogollas, mantecada, mute, chicha y otras tantas comidas en donde se notaba ese amor tan único y distintivo desde su sazón.

Y que se enuncian cuando escucho a mis primos hablar sobre su relación con mi abuela, el cariño hacia ella no cambia; siempre la recuerdan como una mujer amorosa. Sin embargo, sus recuerdos se vuelven cada vez más difusos en comparación a los de mis tíos y los hermanos de mi abuelita. Por ejemplo, muchos de ellos solo recuerdan algunos rasgos físicos y, en ocasiones, mencionan algunas de las comidas que ella solía preparar y la sensación de no poder probar de nuevo las comidas, como por ejemplo la sensación de tomarse un mute sabiendo que ese no era el sabor del mute de la abuela.

A pesar de esa falta de recuerdos, hay detalles que se mantienen vivos: mis primos siempre recuerdan que ella estaba alegre, que era una mujer profundamente dedicada a la familia y que constantemente ejercía su papel de cuidadora con gran entrega, volviéndose en cierta medida en el centro familiar para encontrarnos.

En otros casos, mis primos más pequeños, que no llegaron a conocerla o no tienen recuerdos claros de haberla conocido, cuentan las experiencias que les han narrado los mayores de la familia: mis tíos, los hermanos de mi abuela y mi abuelo. A partir de esos relatos, han construido un imaginario de quién era ella. En sus narraciones, siempre aparece la misma mujer amorosa, dedicada al hogar, que cocinaba con esmero y era el corazón de la familia.

Cuando yo comienzo a narrar a mi abuela, comienzo a narrarla desde esa misma perspectiva que muchos ya han enunciado antes, describiéndola físicamente, emocionalmente y desde sus comidas.

Que era una mujer alta, que media más o menos unos 1,73, de contextura gruesa, cabello corto y crespo, ojos cafés, piel trigueña y una sonrisa que emanaba amor, de aquella sonrisa brotaba una alegría que se contagiaba a carcajadas, características y únicas de la familia, especialmente en mi tía Rosa y mi Mamá. Vestía camisas tipo polo, sudaderas, tenis y un gorrito o los sombreros para el sol que eran anchos y en algunas ocasiones usaba el sastre, lo cual en palabras de mi madre era signo de que mi abuela iba al pueblo, a mercar o a misa o incluso las dos juntas.

Pero luego me encuentro realizando reflexiones sobre mi relación con mi abuela desde mi yo niña, transgredíendome de alguna manera para forzarme a recordar, en estas reflexiones hablar de la figura de la abuela era hablar de una mujer que siempre emanaba amor, pero que también se cansaba. Aunque siempre o en la mayoría de ocasiones se le notaba alegre y risueña a veces su corporalidad mostraba la fatiga y el cansancio que ella cargaba pero que no quería demostrar.

En mi niñez pasé desapercibida muchas de las ocasiones en las que la abuela se esforzaba por sostenerse, tal vez dicha fatiga estuvo siempre relacionada a su enfermedad, tal vez ella se sostenía y se mostraba fuerte porque sabía que se iba a ir y no quería mostrarse vulnerable a los otros por que sentía que tenía que ser sostén de la familia.

Mi yo niña recuerda a una mujer gigante de unos 1,70 de alto, alegre, cuidadora, creyente y jocosa, una mujer que no tenía mucho, pero daba mucho. A veces olvido



mucho de mi abuela, no sé si es por el miedo a sentir dolor cuando se recuerda a alguien que no está, a veces me gustaría recordar más, y sentir, transitar el dolor, sanar la herida.

Tal vez saque eso de la abuela, no me gusta mostrarme débil y sostengo a los otros, tal vez eso me conecta con su ser. Hablar de mi abuela también es reconocer que no fui lo suficientemente valiente para pedirle perdón, por desbordar mi rabia contra ella, y que aun así me tratara con amor; y me sostuvo, rabia que venía de la tristeza por la pérdida de mi padre, de ver a mi madre derrumbarse de a pocos y de ver a mi abuela enferma y en cama y no poder hacer más.

Tal vez no recuerdo tanto a la abuela cuando estoy sola por que la sensación de culpa por no haber hecho mejor las cosas me invade, y me bloqueo, me alejo y olvido. Olvido para no sentir y sin embargo ahora intento recordar para sanar, para perdurar alguna esencia que dejo mi abuela en mí, en mi familia, y tal vez necesito recordar a la abuela también para recordarme a mi quién soy, por qué a veces me siento ajena a los míos, a mi familia e incluso a mi propio ser.

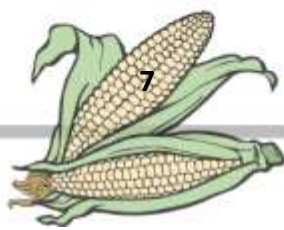
Ver transitar a mi abuela de la mujer fuerte a estar débil y cansada, comenzó a develarme que no siempre podemos. La llegada del cáncer de mi abuela, mientras transitaba el duelo inconcluso de mi padre a los 7 años, me confundía en mi propio ser, me enojaba con la vida porque en ese momento me sentía desgraciada, perder a mi padre, ver a mi abuela apagarse y ver a mi madre en crisis y sentir que no puedo estar en crisis porque tengo que sostener lo que queda, era una sensación de insatisfacción y frustración constante.

Con mi abuela trataba de ayudarla en lo que podía, orar junto ella aunque no tuviera ganas de hablar con Dios, hacer mil y un remedios para fortalecer el sistema inmune de ella y ver que nada funcionaba y que el cáncer consumía de a pocos a mi abuelita, me llenaba de reniego y sentía que todo era injusto, ¿porque siempre le pasan cosas malas a la gente buena?, intentaba convivir con el enojo y la enfermedad, intentaba disfrutar de los momentos de estar con la abuela después del colegio, pero también era complejo sentir que la enfermedad y todo lo que estaba pasando en ese momento me dejaban a un lado, arrinconada y olvidada.

Me pregunto si estos últimos años así se habrá sentido la abuela, arrinconada y olvidada; mi rabia no era contra ella, era contra su enfermedad que socavaba la atención que en su momento yo también merecía pero no se me permitía tener porque yo estaba "bien" o lo mío era menos importante, y me llevó a reprimir el dolor que ahora me cuesta gestionar y transitar, porque siento que no tengo quién me sostenga cuando me derrumbo, sentirme en abandono y con rabia hacia mi madre durante mucho tiempo, sentir que no merezco pertenecer y sentirme ajena, eso era lo que transitaba en mis sentires constantemente.

Tal vez intento recordar a la abuela porque no quiero sentir que ella se sintió olvidada como lo sentí yo y ver a mi familia, evadir el vacío que nos dejó ella cuando falleció y lo que eso marcó en cada una de nuestras vidas, es una muestra clara de que intentamos olvidar lo que nos duele.

Después de su partida, sentí la extrañeza de su presencia que había estado acompañándome durante tres años, donde mi abuela me abrazó y se esforzó aún por



cuidar de mi cuando el resto no lo hacía; tres años en los que dejó de habitar la cocina que tanto recuerdo, para habitar hospitales y mi cuarto, donde aún en medio de la enfermedad trataba de mantenerse alegre, y regañaba a mi tío para que no tomara. En sus últimos meses recupero algo de fuerza y volvió a Boyacá por última vez para tal vez despedir su hogar, sus animales, su jardín y su tierra, luego el cáncer consumió completamente su llamita, dejándonos un vacío que en mi caso hasta hace muy poco comencé a desempolvar.

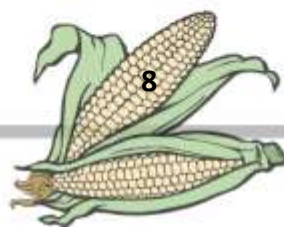
Ahora, en el presente, recordar a la abuela se me hace difícil, pero cuando logro recordar algo, casi siempre me encuentro con recuerdos que me suscitan momentos bonitos y alegres con ella; inconscientemente he decidido recordarla con amor y con su alegría tan característica, desde dejarme ayudarla en la cocina, hasta recuerdos de los pequeños floreros que realizaba con flores del jardín que estaba a la entrada de la finca; tal vez estos recuerdos son una forma de sanar el vínculo y de perdonarnos con mi abuela y también conmigo.

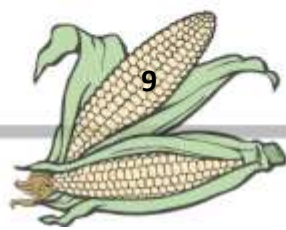
Estos recuerdos, donde la abuela se muestra alegre, me han llevado a sanar vínculos, no solo con la idea de la abuela, su enfermedad y mi infancia, sino que también me han llevado a relacionarme espiritualmente con la idea de Dios. Poco a poco, en la medida que la vida ha hecho que madurara, también comencé a desdibujar la idea de un Dios que castiga y que todo eso “malo” que sucedió en mi infancia cumplió un propósito para definir quién soy ahora, arreglar vínculos con mi madre, ser sostén, pero reivindicando la idea de que también merezco ser sostenida, y desarrollar una habilidad de demostrarles a otros que los quiero por medio de la comida.

Tal vez mi vínculo con la abuela va más allá del dolor, la ausencia y el ser el sostén de la familia, tal vez nos conecta también la idea de brindar amor y experiencias únicas por medio del comer y si bien ella tenía su propia sazón, yo también he construido la mía. Tal vez la ausencia del saber sí está desdibujada, pero he intentado ponerme en la tarea de dibujarla de nuevo, de crear unos trazos similares pero no iguales, de mantener vivo el recuerdo de la abuela y su cocina, de juntarnos, y hacer juntos, de sentarnos a hablar frente a una cámara sobre la abuela que, aunque nos cueste, nos ayuda de alguna manera a no olvidar, nos ayuda a explorar, a construir y transmitir, transmitirle a los más jóvenes de la familia, de construirle recuerdos a aquellos que no la recuerdan o más bien de construirnos recuerdos que tal vez olvidamos y que de a poco hemos ido tejiendo como una nueva colcha de retazos sobre nuestra abuela, la abuela Marina.

Solo podría agradecerle a mi abuela por haber sido motivo de mis investigaciones y la excusa para encontrarnos en familia y hablar de ella, de sus comidas, de las sensaciones que nos generaba comer su comida y de las experiencias que recordábamos junto a ella, de juntarnos para hacer y deleitar, pero no deleitarnos la comida de la abuela, sino más bien deleitarnos la comida entorno a ella.

Por abrir el camino para reconocermé y sentir que, si pertenezco a esto, de apropiarme con fuerza de ello y de reivindicar la necesidad de recordar, de juntarnos, de llorar juntos y también reír, de enunciar que el olvido no es el camino para que el dolor se vaya, sino que es necesario el dolor para florecer y tener un nuevo jardín de la abuela de manera simbólica en cada uno de nosotros.





## **1.2. Planteamiento del problema**

Hablar de mi trabajo de grado significa emprender un caminar que va al pasado y busca en su caja de recuerdos las diferentes motivaciones que me llevaron a hablar de la abuela y su cocina, que me llevaron por el camino del reencuentro, de reencontrarme y de reencontrarnos en familia. Este trabajo me ha llevado a caminos dolorosos y a recuerdos que creí haber perdido. Este caminar me invita a hacer pausas y entender por qué la importancia de hablar de la cocina, la cocina de la abuela, que es espíritu que vive en el campo, que vive en el fuego y que vive en sus comidas.

Este caminar comienza con la invitación de Kumba<sup>1</sup> para viajar a Barichara en 2022, viaje que abrió inquietudes en ese momento por el lugar en el que estábamos, inquietudes que luego se volvieron preguntas que hicieron que comenzara a cuestionarme y a ponerme en tensión, preguntas que suscitaban crisis y conflicto y que me enseñaron el valor de escuchar y de escucharme. Para hablar de aquellas preguntas primero incursionaremos en un caminar sobre la experiencia en Barichara y por qué esta experiencia marcó un punto de partida importante en mi trabajo de grado.

En Barichara realizamos varios recorridos, pero el más significativo fue el día que fuimos a visitar a los talladores de piedra, sus talleres quedaban a las afueras del pueblo por lo cual debíamos trasladarnos en bus. Particularmente ese día hizo bastante frío, así que cuando llegamos al lugar había llovizna y los talladores no estaban trabajando tan arduamente, así que tuvimos la oportunidad de entablar diálogos más amenos con ellos, especialmente con don Eduardo Silva, quien es una de las personas que sin saberlo me impulsó para comenzar este caminar.

De don Eduardo me traje dos cosas: la primera, un archivo de la conversación que tuvimos con él, y la otra su anhelo porque de alguna manera los saberes no se olviden. En los diálogos con don Eduardo, algo que me parecía importante de todo lo que nos contaba era que el oficio del tallador era un oficio para toda la vida y nos explicaba el porqué de esa lógica. Para resumirlo, es un oficio que se aprende todos los días y necesita de constancia y disciplina para poder perfeccionar la técnica.

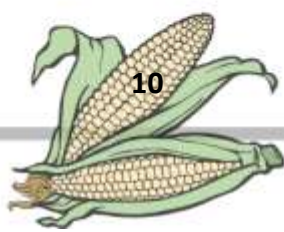
También nos contaba cómo fue que ellos llegaron a las afueras de Barichara, esto sucede cuando nombran patrimonio nacional al pueblo y consideran que los talladores de piedra entorpecen o le quitan belleza a Barichara en su construcción coloquial y sus calles, entonces lo que decide hacer Barichara es comprar un terreno a las afueras del pueblo para que ellos puedan tener sus talleres y así desplazar este oficio a otro espacio donde no le quite el estilo arquitectónico colonial al pueblo, pero también preservando este saber que constituye parte del mismo.<sup>2</sup>

Hablando con don Eduardo, nos contaba cómo se transmitía de maestro a obrero, algo muy parecido a lo que pasaba más o menos en el renacimiento, que había unos

---

<sup>1</sup> Kumba es un semillero de investigación en torno a la gráfica y el grabado de la licenciatura en artes visuales de la Universidad Pedagógica Nacional.

<sup>2</sup> Lo nombrado anteriormente se refiere a los diálogos sostenidos con don Eduardo y esto es parafraseado de lo que nos comentó él en su momento.



aprendices que estudiaban el saber y luego iban y dictaban esto a otros, era un asunto generacional. Don Eduardo nos contaba que actualmente había solo cuatro talladores de piedra, ya que las otras personas que tallan piedra dentro de Barichara son artesanos porque se dedicaron a crear piezas pequeñas para obtener capital rápido, mientras que, como don Eduardo, esculpir es un trabajo de meses que genera capital, pero a largo plazo.

Aquí es donde viene eso que marcó más el encuentro con don Eduardo Silva y es que en esta conversación nos cuenta que a la gente ya no le interesaba aprender el oficio como se hacía antes; además, las nuevas generaciones no tenían el interés por estos oficios porque buscan oportunidades en otros lugares. Él nos explicaba con su ejemplo más cercano y eran sus hijos, los cuales nunca quisieron aprender el oficio porque no sintieron que tuviera utilidad alguna y decidieron estudiar en la universidad y estar en la ciudad, porque era una forma de mejorar su calidad de vida.

Allí yo puedo hacer una primera lectura y es que las personas, por necesidades económicas, contextuales y demás necesitaban dinero y lo que hicieron fue transformar ese saber para aprender un poco más rápido este oficio de esculpir la piedra para hacer obras a pequeña escala; por otro lado, teniendo en cuenta esta lógica de lo económico, las nuevas generaciones buscaron oficios o carreras que les proporcionara ese bienestar económico haciendo que se trasladan a otros lugares de mayor interés.

Aquí es cuando yo comienzo a sentir curiosidad y a tener inquietudes por ese desinterés generacional, comencé a preguntarme por qué existía esa falta de intereses de la juventud por esas formas de hacer de la gente mayor. En este ejercicio de entender esta lógica, me indago en mi propio ser y me doy cuenta que como joven yo también había mostrado desinterés por las tradiciones que tenía mi familia. En ese desinterés por las tradiciones de mi familia, entiendo que no sé nada sobre los saberes que tenía mi abuela, aun habiendo convivido con ella durante mucho tiempo.

Luego entendí que tampoco me había interesado por esos saberes porque mi abuela fallece cuando yo tenía tan solo 10 años. ¿Qué inquietudes por la tradición podría tener una niña?, lo más cercano a eso era la curiosidad por ayudar y tener la sensación de estar haciendo cosas de grandes, que me incluían en las conversaciones mientras se molía o que me tenían paciencia para explicarme cómo cerrar el envuelto. Mi único interés real era ser feliz en el campo, acompañando el quehacer de la abuela, sin saber que esto era parte de un rompecabezas más grande.

Allí comienzo a indagar y a expandir un poco más mi panorama y acudo a otros que son mis tíos, mi mamá y mis primos. En los diálogos con mis primos llegamos a la conclusión de que hubo una brecha generacional en la que se perdió ese saber en la familia porque, por un lado, mis primos y yo somos personas de ciudad, jamás hemos vivido en el campo, por lo cual ese saber se vuelve ajeno a nosotros; por otro lado, mi mamá y mis tíos vivieron en el campo, pero tuvieron que migrar a la ciudad por cuestiones económicas, lo cual hizo que ellos, pese haber tenido una cercanía al saber, nunca lo aprendieron.

Encontré una relación importante con el relato de don Eduardo y es cómo finalmente tenemos que trasladarnos a otros lugares para generar un bienestar económico en la familia. En el caso de mi familia, el saber culinario de la abuela no se había perdido por una falta de interés en un primer momento, sino que fue el contexto, la economía y las



condiciones sociales, las que hicieron que mis tíos y mi mamá se trasladaran a otros lugares en búsqueda de un mejor futuro. La mayoría de ellos migró aproximadamente a los 10 años a la ciudad, con el fin de sustentar y sostener el pequeño hogar que tenían mis abuelos, el cual describo a continuación para entender esos tránsitos del campo a la ciudad.

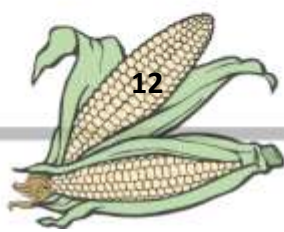
Cuando mis tíos y mi mamá eran pequeños no tenían un hogar propio. Mis abuelos eran obreros, ellos cuidaban una casa que era del patrón y allí mismo vivían. La casa quedaba lejísimos del pueblo por lo que los trayectos para mercar e ir a la escuela eran bastante largos, la ruta desde la casa hasta el pueblo podría ser de aproximadamente tres horas, ya que la casa quedaba montaña abajo, cerca del río. La economía de ellos era muy difícil, tanto que en el caso de mi mamá tenía que ir a la escuelita y en sus descansos ir a trabajar lavando platos en casa de una señora, para llevar algo de dinero a la casa.

Conforme fue pasando el tiempo, esto llevó a que mis tíos y mi mamá llegaran a Bogotá, por fortuna cuando ellos llegan, las hermanas de mi abuela los recibieron y les ayudaron a conseguir empleo y los acogieron en sus casas. Ellos estarían llegando aquí a Bogotá uno detrás del otro, en orden del mayor al menor, siendo mi tío Álvaro el último en venirse y quien más duró en casa de los abuelos; sin embargo, al final los recuerdos de esos saberes se volvieron casi difusos y fue de las primeras cosas que incidieron para que ellos nunca aprendieran el saber.

Hace poco me reunía con mi tía, mi mamá y con algunos primos, y les pregunté por qué cuando crecieron e iban a Boyacá nunca decidieron aprender el saber que tenía mi abuela. Su respuesta fue que en ese momento no les parecía importante porque ellas querían descansar del trabajo, además mi abuela ya tenía todas las comidas listas y las recibía con mucho amor. Cuando la abuela fallece ellas sienten su ausencia física y la ausencia de sus comidas y se dan cuenta que nunca habían estado listas para que algún día faltara.

Cuando me reunía con mis primos hablaba con uno de ellos que es cinco años mayor que yo; él no recuerda nada de mi abuela y un primo que es contemporáneo mío tampoco la recuerda porque ellos no fueron tan cercanos a tener experiencias con los abuelos. Lo que marca un punto de partida para mi investigación es que ninguno de mis primos se ha interesado por el saber culinario de la abuela, en mi caso esta curiosidad se vuela pregunta y luego una investigación que surge de la cercanía de visitar a menudo a los abuelos, y de los recuerdos que se vuelven imágenes latentes de la abuela amasando, moliendo el maíz, escuchando música decembrina y tomando vino sansón con galletas antes del desayuno.

Al ver este panorama ampliado y mis reflexiones internas, comienzo a inquietarme por las ausencias del saber y la ausencia de la abuela. Esto comienza a ser para mí un proyecto que busca reconstruir la imagen de la abuela a partir de la experiencia de cocinar y saborear las comidas que hacía ella y hacer tertulia alrededor de la esencia de ELLA, como ejercicio de memoria y en el caso de mis primos más pequeños la creación de vínculos y el sentimiento de cercanía a ese ser tan cálido que era la abuela.





especial con mis raíces y con todo lo que ella representaba y agradezco de corazón haber tenido la oportunidad de tenerla en mi vida y que en este pedacito de escrito pueda mantener viva su memoria a través de esos saberes que tanto atesoro y que me ha hecho encontrarme con la familia y con mi propio ser. En este sentido, la pregunta de investigación sobre la que gira mi trabajo de grado es ¿cómo, desde la memoria colectiva de la familia Pérez Vargas, se reconstruye la memoria sobre la abuela a partir del documental y las practicas culinarias que ella realizaba?

## **1.2 Objetivo general y objetivos específicos**

### **Objetivo general:**

Reconstruir la memoria sobre la abuela a partir del documental y las prácticas culinarias de la abuela, por medio de la memoria colectiva de la familia Pérez Vargas.

### **Objetivos específicos:**

- Construir un marco conceptual alrededor de la memoria colectiva y las prácticas culinarias.
- Diseñar el esquema de preproducción, producción y posproducción documental para hablar sobre las memorias de la abuela
- Desarrollar una narrativa visual y de voces plurales para reconstruir quién era la abuela a partir de múltiples experiencias y memorias, que surgen de las practicas culinarias que realizaba la abuela y son recreadas por miembros de la familia Pérez Vargas y vecinas.
- Aportar al reencuentro familiar en torno al recuerdo sobre las memorias que tenemos de mi abuela

## **1.3. Justificación**

Escribo este documento con el fin de analizar, reflexionar y hacer consciente las prácticas realizadas por mi abuela, y su impacto en mi vida a partir de la salida pedagógica a Barichara (2022) donde visitamos a los talladores de piedra y comprendí la importancia de los procesos generacionales en el quehacer artístico y artesanal. A partir de esa experiencia hago consciencia sobre mis procesos familiares en relación a mi abuela quien vivió en la vereda San Ignacio de Susacón, Boyacá. (*ver figura 1*)

Allí comienzo a reconocer que esas prácticas de la cocina que ella tiene también posee una brecha generacional que se hace evidente cuando fallece mi abuela, por lo que mis tíos y mi madre tienen que aprender de la cocina desde el desconocimiento y con ayuda de vecinas de la vereda, esto lo comienzo a reflexionar desde mi experiencia cercana a estas prácticas y me pregunto cómo estos procesos atraviesan mi historia familiar y cómo de alguna manera generan también procesos para el encuentro con los otros en torno a la creación de un alimento para quienes estamos reunidos allí, y que sirve como detonante y dispositivo de memoria sobre la abuela.

Es a través de ello que busco entender, por un lado, cómo se dan esos procesos de la creación del alimento y cómo esto puede aportar al reencuentro familiar en torno al



recuerdo sobre las memorias que tenemos de mi abuela y por otro, cómo desarrollar narrativas audiovisuales para evidenciar aquello que surge de dichos encuentros.

## **2. EL SABOR DE LA MEMORIA: RECETARIO PARA RECORDAR A LA ABUELA**

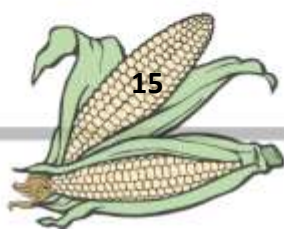
### **2.1 Estado del arte**

Tomando como principio, el tema de investigación de mi trabajo de grado, comienzo a investigar los temas relacionados a este (memoria colectiva, practicas culinarias, procesos documentales, arte-comida) en bases de datos como Dialnet, Scileo y repositorios universitarios, de los cuales en total encuentro alrededor de 10 tesis de grado, y de las cuales tomo 3 investigaciones como las principales, por mi fuerte interés en el tema que cada una de ellas enuncia.

La tesis de ( Pérez Cruz & Barbosa Torres, 2022), hace un recorrido por la cocina tradicional del pueblo de Sabaneta (Pasca, Cundinamarca). Este trabajo de investigación se enfoca en la reconstrucción de la tradición culinaria a partir de las memorias vivas de algunos miembros de la comunidad, que permanecen en el territorio y que dichos saberes se han ido olvidando por la falta de práctica de las nuevas generaciones. Este trabajo es realizado a través de testimonios, entrevistas y el análisis de prácticas cotidianas, donde los autores identifican los elementos constitutivos que definen la esencia de la cocina sabanetense en la cual tiene un papel fundamental la memoria colectiva en la preservación de estas tradiciones.

De esta manera, tomo los elementos teóricos y algunos elementos metodológicos de esta tesis, como los conceptos de memoria colectiva, el olvido y las practicas culinarias del plano cundiboyacense como indicadores para la construcción de mi marco teórico para comprender cómo se transmiten y, en algunos casos, se pierden las tradiciones culinarias y la relación del olvido de dichas tradiciones con olvidar a la abuela y por otro lado, tomo algunos elementos metodológicos como, las entrevistas y el registro de prácticas cotidianas (cocinar) para la implementación de mi propio diseño metodológico. Además, de que esta investigación es cercana en términos de territorio a los de mi investigación y hallo algunas interacciones cercanas con algunas acciones que suceden en susacón, Boyacá.

En relación con lo anterior la tesis de Maestría de (Garavito, 2011) “De ignorancias e invenciones. Generación de conocimiento en acciones creadoras a partir de una receta de cocina” propone un enfoque que genera tensiones entre la noción de cocina y la acción-creación. En su trabajo, Garavito explora cómo se relacionan estos dos conceptos y lo hace desde una perspectiva personal, basándose en su experiencia como docente, ama de casa, artista y estudiante. Esta pluralidad de roles le permitió abordar la cocina no solo como un espacio doméstico o funcional, sino como un escenario de creación y reflexión profunda, donde la producción de conocimiento se construye de manera activa y multisensorial.



Por lo que Garavito no solo desarrolla una discusión conceptual sobre la producción de conocimiento en estos campos que no solo son evidencia del proceso de investigación, sino también manifestaciones tangibles de la intersección entre arte, cocina y educación, que la autora logra materializar a partir de una receta de cocina como punto de partida.

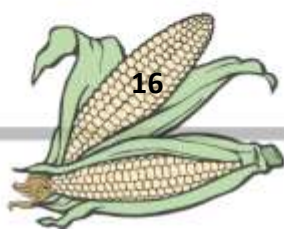
Mi principal interés en esta tesis radica en cómo Garavito articula las conexiones entre el arte, la cocina y la educación, estableciendo un marco teórico-práctico que me da luces para realizar mis propias tensiones e interpelaciones. Al tomar como referencia su trabajo, encuentro puntos de partida para construir mi propio proyecto en términos narrativos propios, donde el hacer, entendido como un proceso creativo y narrativo, está profundamente relacionado con las historias que busco contar a través de medios audiovisuales.

Por lo cual el trabajo de grado de (Castrillón, Chinchilla, & Rodríguez, 2021) el cual es un proyecto audiovisual, de tipo documental que está centrado en temas como el empoderamiento de mujeres campesinas en Pesca, Boyacá, detallan como la producción de un documental ilustra las experiencias y el impacto social y cultural de la labor de las mujeres en la comunidad el cual no se limita únicamente a relatar las dificultades que han experimentado estas mujeres, sino que también celebra su capacidad de adaptación, innovación y liderazgo.

A lo anterior este trabajo de grado aporta a mi investigación desde los elementos para la construcción del documental el cual hace parte de mi investigación y tiene como objetivo utilizar el documental no solo como una herramienta para la construcción de memoria y la creación de archivo, sino también como un medio para generar reflexiones entorno a los procesos de memoria en relación a la abuela.

Además, revisando referentes artísticos y por recomendaciones que me hacen, indago sobre la obra de Rirkrit Tiravanija titulada *“Untitled 1990 (pad thai)”* donde el autor tailandés presenta cinco obras de arte interactivas a modo de serie de obras de teatro, donde el artista cocina Pad Thai en la inauguración de sus obras, buscando desafiar los códigos y actitudes sociales en torno a la santidad del objeto de arte, haciendo uso de la cocina y la preparación de alimentos como base para llevar a cabo un ataque a la estética cultural de las actitudes occidentales hacia la vida y la existencia y habla del acto comunitario de cocinar y comer juntos, para posibilitar cruces en los límites físicos e imaginarios. Lo cual para mi investigación es un referente importante en dos sentidos, el primero en la forma de abordar las experiencias estéticas y la segunda, en las relaciones comunitarias del hacer para reconfigurar las nociones del espacio donde se muestra una obra y me deja pensando si la obra puede ser la misma acción de cocinar y comer.

Por otro lado, indagando a María Buenaventura, me encuentro con su obra *“Escuela de la Sabana: serie de comidas Bogotanas”* en la que indaga por aquellas comidas e ingredientes que se usaban en la vieja Bogotá y que ahora por los cambios físicos y culturales han ido desapareciendo de los platos, en sus obras alude a la necesidad del no olvidar y esto se relaciona fuertemente con mi trabajo de grado en la relación de no querer olvidar a la abuela y por ende sus comidas, volviendo estas últimas en dispositivos para la memoria.



## 2.2 Marco Teórico

### 2.2.1 Memoria colectiva

En el transcurso de cada uno de nuestros días vemos cómo ante nuestros ojos se van deshaciendo los recuerdos de aquellos seres que se han encargado de generar la construcción de lo que somos, pero a la vez, se vuelve paradójico que con el paso del tiempo vayamos olvidando lo que significaron para nosotros, los recuerdos que evocaron y la trascendencia e impacto que traían para nuestras vidas; así pues, nos damos cuenta que para hablar de memoria referente a los recuerdos se convierte en una dicotomía también hablar del olvido. Es por eso que, en este trabajo de investigación, el cual lleva en esencia la memoria de construcción colectiva sobre mi abuela entendiéndolo desde los sabores y sus tradiciones culinarias, abordaré estos temas.

Así bien, quisiera traer a referencia la frase del escritor argentino Antonio Porchia “algunas cosas se hacen tan nuestras que las olvidamos.” (Porchia, 1943, pág. 12) ¿Cuántas veces hemos olvidado y recordado a la abuela? creo que la hemos olvidado cuando estamos en nuestras propias cotidianidades y la recordamos en ocasiones al reunimos en familia y sacamos a la luz las mismas historias que recuerdan mis tíos, especialmente mi tío Álvaro, porque al ser el menor compartió más espacios con ella y eso le permite alojar en sus pensamientos muchos de esos recuerdos que tienen de protagonista a mi abuela, contando las historias que parecen guiones de un monólogo que se ha contado una y otra vez, pero que en familia no deja de causarnos curiosidad y siempre se convierte en un espacio de fraternidad.

Hacer alusión a la abuela, para mí, ha sido reconocer que en mi soledad es poco lo que recuerdo de ella pero que, al hablar de ella con otros, las remembranzas comienzan a potenciarse porque mi familia me ayuda a construir el recuerdo; bien decía Halbwachs “la memoria es un proceso vivo, se distingue por su multiplicidad (...) ¿cómo se constituye la memoria como representación del pasado? es posible, gracias a un conjunto de dispositivos, el espacio, el tiempo y el lenguaje” (Halbwachs, 2004, pág. 11) Analizándolo de esta manera, se puede entender que hay recuerdos que siguen latentes en cada uno de nosotros y cobran mayor fuerza, especialmente cuando estamos en una reunión familiar y las risas no se hacen esperar porque viene a alusión alguna de esas anécdotas que son tan nuestras y nos negamos a que desaparezcan en el tiempo, a que se conviertan en un vago recuerdo al que tal vez nos seguimos aferrando y en cada destello de esos pensamientos, continúan estando ahí, tal vez trastocando algunos de sus matices, ¡pero estando ahí!

Dichos destellos que llegan a nuestra mente no llegan cuando estamos solos, sino cuando rompemos con lo rutinario y nos tomamos un momento para reunirnos y recordarnos. Halbwachs nos propone que “nuestros recuerdos siguen siendo colectivos, y son los demás quienes nos los recuerdan” (Halbwachs, 2004, pág. 26), es decir que yo puedo recordar a mi abuela organizando el paseo de olla al río para hacer melcochas, porque mi tía rosa, o mi tío Álvaro vuelven a recordar cómo era el rito.

Estar en la finca, donde mi abuela está alistando los ingredientes para bajar al río y delegándole una tarea a cada uno, recordar que a mis primos y a mi nos ponía a recoger ramitas para hacer la fogata y que luego mientras el resto hacía acciones para montar



una cocina improvisada en el río, nosotros metíamos nuestros pies al agua y nos reíamos con nervios por lo fría que estaba; ver a la abuela lavar la roca donde estira la panela derretida, ver saltar a mi tío entre las piedras para ayudarle a su madre y comenzar la puesta en escena, fuego en la arena, olla, agua y panela, olor a dulce, y a humo, sonido del río, apagar el fuego y llevar la olla a la piedra, tirar el dulce y recogerlo con cuchara de palo, quemarse y soplar, pasar de lo líquido a lo chicloso, devolver a la olla, sentarnos en el pasto juntos y estirar el caramelo, hacer el moño de la melcocha, volver a recoger todo lo que se bajó de la casa y subir la montañita, partir la cuajada y comer el dulce en la cocina, reírnos porque se quedó pegado en nuestros dientes la melcocha. Suscitar de nuevo el recuerdo y reírnos en conjunto, nos hace volver a vivir la experiencia igual que ese momento, aunque ya no se preparen las melcochas a menudo.

Así mismo en las relaciones de estar recordando conjuntamente también nos damos cuenta que incluso en colectividad hemos olvidado mucho de lo que nos dejó la abuela; desde la perspectiva de (Augé, 1998, pág. 23) “no lo olvidamos todo, pero tampoco lo recordamos todo. Recordar u olvidar se hacen un proceso de selección”, es decir, que en familia hemos decidido recordar a la abuela de ciertas maneras, pero hemos olvidado otras, como su voz y sus otras acciones fuera de la cocina; y supongo que aquello que recordamos sigue vivo allí por la forma en la que esos recuerdos en su gran mayoría están asociados al cómo habitaba la abuela ese espacio de la cocina, el cual está relacionado con el encuentro y el goce de comer, del reír e incluso de bailar.

Según Augé la desmemoria, o en otros términos el olvido, no es una expresión antagónica del recuerdo, sino por el contrario es uno de sus componentes:

Lo que olvidamos es ya un acontecimiento tratado, en cierto modo un fragmento de materia; interna no una exterioridad absoluta, independiente, sino el producto de un primer tratamiento (la impresión) del cual el olvido no sea tal vez otra cosa que la continuación natural. No lo olvidamos todo, evidentemente. Pero tampoco lo recordamos todo. Recordar u olvidar es hacer una labor de jardinero, seleccionar, podar. (Augé, 1998, pág. 23)

En este sentido, entender que hemos olvidado algo implica la existencia de un recuerdo, aunque se trata de un recuerdo selectivo que determina qué es importante recordar, qué se olvidó, pero no necesariamente qué es lo que se olvidó en sí mismo por lo que, en otras palabras, olvidar es recordar de cierto modo.

Es decir que olvidar no significa perder permanentemente la información, sino que dicha información permanece oculta, esperando a ser recuperada y esta visión desafía el concepto tradicional de olvido como el borrado completo de la memoria.

Por ejemplo, al reunirnos en familia y reconocer que nuestros recuerdos sobre la abuela habitando la cocina y no otros espacios es un claro ejemplo de dicha selectividad, porque vagamente recordamos a la abuela en el sembrado o en su jardín, sabemos que son lugares que también habitaba, pero no recordamos con puntualidad de que manera las habitaba.

En contraparte está el proceso de rememoración que en un primer plano podría tratarse de un sinónimo de la palabra recordar, pero que en palabras de Pineda se puede entender de la siguiente manera: “todo acto de rememoración produce un conjunto de



prácticas cargadas de sentido e intencionalidad- sin olvidar que recordar es en sí praxis social-” (Pineda, 2017, pág. 13)

En otras palabras, recordar es la acción consciente del recuerdo, entendiendo que el recuerdo sale de manera natural y la recordación tiene una intencionalidad cuando recuerda y no viene de detonantes de la memoria de forma coincidental, sino que estos detonantes se realizan con un objetivo que es la recordación.

Es así, que en este trabajo de investigación el proceso de recordación es sumamente importante, por que tenemos la intención de detonar los recuerdos alrededor de la abuela, para construir una imagen de ella en familia, y que también aporta a crear un recuerdo para los mas pequeños de la familia, es decir que les brindamos una suerte de esencia de ella, para que la vinculen a sus lazos familiares y no la olviden.

Bajo esta misma línea, Pineda nos plantea que la recordación requiere de unas habilidades, conocimientos y destrezas que se objetivan en un sinfín de artefactos como los objetos, los edificios, los libros, el lenguaje, las obras e incluso en cosas tan cotidianas como la comida, dichos artefactos son significados de manera inconsciente por las subjetividades con las cuales interactúan y así mismo se vuelven detonantes para la acción de la recordación, es decir que la recordación surge de una necesidad específica y ésta se puede lograr a partir de distintos artefactos que actúan como detonantes de memoria.

En este caso la comida es ese dispositivo que nos ayuda a hacer procesos de recordación, más cuando estamos cocinando la comida que hacia la abuela, y que surge de manera naturalizada cuando nos reunimos, por lo que Halbwachs plantea que la memoria viene de una colectividad, es decir, nosotros no podemos hacer memoria individualmente sin la memoria colectiva:

Nuestros recuerdos siguen siendo colectivos, y son los demás quienes nos los recuerdan, a pesar de que se trata de hechos en los que hemos estado implicados nosotros solos, y objetos que hemos visto nosotros solos. Esto se debe a que en realidad nunca estamos solos. (Halbwachs, 2004, pág. 26)

En este sentido, Halbwachs nos plantea que la memoria que nosotros traemos a colación desde la individualidad está permeada por visiones o percepciones de los otros. Por ejemplo, para hacer memoria de la abuela yo comienzo a realizar un proceso de recordación, pero en este proceso también voy reconociendo que este recuerdo viene de otras individualidades que son mis tíos y mis primos a partir de los encuentros que hemos tenido, lo cual implica que no es necesario que ellos estén presentes en la escena donde yo estoy recordando, sino que más bien en ese ejercicio de recordación, enuncio esas otras individualidades para para construir esa memoria de la abuela.

Este proceso de recordación que hago a partir de las memorias de los otros lo entiendo como una red micelial<sup>4</sup> , donde cada una de las partes (entiéndase como mi

---

<sup>4</sup> “El micelio es la parte vegetativa de los hongos, sus raíces, que funcionan como el principal conducto de nutrientes para los árboles. Estas conforman una amplia red de hilos que tienen su propia inteligencia y transportan diversas señales e información entre las plantas, creando una gran conexión subterránea (...) La simbiosis, entre los hongos y las plantas, se le conoce como micorriza. Las micorrizas son la asociación simbiótica entre las raíces de plantas y hongos, es decir, la raíz del hongo que se establece en la raíz de la planta para que esta pueda absorber nutrientes.



abuelo, mis tíos, mi mamá y mis primos) se interconectan para nutrir el recuerdo, y así como las micorrizas nutren y cuidan el ecosistema, los recuerdos de los otros, cuidan, preservan y amplían el recuerdo que yo tengo de la abuela que es nuestro gran ecosistema o nuestro jardín.

Ahora bien, siguiendo el hilo Halbwachs también nos plantea que, de una u otra manera, para validar o completar dicha rememoración recurrimos a los testimonios de los otros para fortalecer el recuerdo, no en el sentido en que ésta sea una condición para poder rememorar, sino en el sentido en que hacer memoria siempre implica pensar en otros y construirnos con otros:

“Recurrimos a los testimonios, para fortalecer o invalidar, pero también para completar lo que sabemos acerca de un acontecimiento del que estamos informados de algún modo, cuando, sin embargo, no conocemos bien muchas de las circunstancias que lo rodean.” (Halbwachs, 2004, pág. 25)

En teoría, la memoria colectiva, se construye desde las diferentes individualidades que están permeadas por diferentes perspectivas temporales, es decir, cada una de las memorias individuales que construyen la memoria colectiva están dadas dependiendo la temporalidad en la que se dio dicho acontecimiento, pero, también, cómo en el presente se interpreta esa memoria y cómo desde la colectividad comenzamos a construir un panorama más amplio del recuerdo.

A esto, Vázquez (2001) lo llamaría *relaciones sociales*, las cuales se entretajan o se construyen cuando reconocemos los compromisos que hemos establecido con otras personas, no como una obligación social, sino como un obsequio colectivo que nos ayuda a construirnos y a reconocernos en nuestras experiencias a partir de otros y mediante los otros y que, en términos de Vázquez, la construcción de la memoria en colectividad da cabida también a la imaginación, para completar estos panoramas ampliados, en palabras más simples las memorias también tienen algo de ficcionales, y posibilitan interpretaciones contextuales en las que se evidencia una significación histórica:

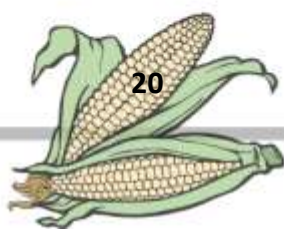
“La memoria implica referirse a elementos que están vivos en el imaginario o que pueden ser rescatados para el imaginario. No se trata de apelar a lo que pudo haber sido y no fue sino de generar la posibilidad de que con nuestras prácticas se produzca alguna perturbación o algún cambio.” (Vázquez, 2001, pág. 25)

En este sentido, hacer memoria implica perturbar nuestro presente y reconocer que en la acción de rememorar estamos forjando una lucha constante contra el olvido, intentando entender la porosidad que tiene la memoria en la cual también hay cabida a la imaginación.

Esta comprensión del olvido, en términos de Vázquez, tiene que ver con que, al hacer un proceso de rememoración, estamos en la postura de mantener, recuperar y preservar dicha memoria. En el caso de la memoria sobre la abuela, a nosotros, como

---

Las redes de micorrizas logran reconstruir relaciones y reciprocidades para cuidar de sí mismas y de otros actores del bosque.” (Ibarra, y otros, 2024, pág. 8)



familia esta acción nos enuncia un gesto de resistencia, que esta enunciado en dos partes, por un lado al inicio, nos resistimos a recordar, porque nos genera cierta incertidumbre y miedo saber que sucede cuando recordamos y por el otro cuando ya la idea no parece tan abrumadora nos lleva a comprender que nosotros también somos parte de la memoria y que esta es una manera de resistir al olvido, porque somos parte de ella y entender estas confrontaciones que genera el olvido a la memoria nos ayuda a reconocernos desde este lugar de enunciación que de alguna manera nos hace parte de esa memoria y genera un punto de cambio histórico en nuestras vidas en tanto esto se vuelve una perturbación a nuestra cotidianidad.

Sin embargo, considero que la construcción de la memoria colectiva que está constituida por memorias individuales de cada uno de los que estamos rememorando, no se debe entender como un rompecabezas que intentamos encajar, porque no es un rompecabezas, sino que está más bien sujeta a entender que en colectividad comenzamos a comprender la memoria sobre la abuela de manera sinérgica y que esas construcciones históricas y de interpretación, brindan un nuevo giro y perspectiva de enunciación sobre los imaginarios que tenemos sobre ella..

### *2.2.2 Saber culinario*

Este primer momento está destinado a definir desde diferentes perspectivas lo que se entiende por práctica culinaria, luego se irá ampliando la definición en relación a los procesos sociales. Entender cómo se define la práctica culinaria es también entender que ésta a lo largo de la historia se ha entendido de diferentes maneras, algunas veces se ha entendido como la misma cocina, otras veces como la tradición; también se han entendido como el saber de lo culinario, en algunos casos como lo culinario en sí mismo, también como las técnicas culinarias y el saber hacer. Todas ellas reúnen un sinfín de palabras que desde mi punto de vista comienzan a sintetizarse en una práctica del saber hacer culinario, es decir, una práctica culinaria la cual en principio podría definirse en las formas del saber hacer en la cocina.

Para Unigarro “la culinaria es también un arte, es decir, un conjunto de Procedimientos, técnicas y elementos materiales que tienen como finalidad agradar a nuestro sentido del gusto y el olfato (pero también a los demás como la vista o el tacto, etc.)” (Unigarro, 2010, pág. 17) Esta misma autora también nos define esta práctica culinaria desde la cocina, no en un sentido espacial, sino desde un sentido de la acción: “en este sentido, la cocina supone un extenso y complejo entramado de actividades sucesivas y concomitantes que evocan no solo sabores, colores, texturas, sino, y sobre todo recuerdos.” (Unigarro, 2010, pág. 83)

A lo que la relación entre memoria y el acto de cocinar, va más allá de la simple preparación de alimentos; está profundamente conectado con el acto de recordar. Este se transforma en un vehículo para evocar momentos, personas y lugares que forman parte de la identidad personal y colectiva, sino que también conservan recetas tradicionales, que evocan los sabores, aromas y texturas que nos conectan con experiencias pasadas, como las comidas familiares.

Así, la cocina se convierte en un dispositivo de memoria que materializa el vínculo con el espacio, como el hogar o la comunidad, y un espacio simbólico, como la tradición de un grupo social. De esta manera, la práctica de cocinar no solo alimenta el cuerpo, sino



que también nutre la memoria colectiva, ayudando a preservar el legado cultural y la identidad compartida.

También desde la perspectiva de Claude Fischler:

se define habitualmente la cocina como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Pero se puede entender la cocina en un sentido diferente, más amplio y más específico a la vez: representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esa cultura.” (Fischler, 1995, pág. 34)

Es decir, la cocina, o más bien el acto de cocinar, no solo está vinculado a un proceso de nutrición física, sino que aporta a la nutrición de los vínculos familiares, por ejemplo, en el caso de mi familia, el acto de hacer las comidas de mi abuela, no solo tiene que ver con el lugar que habitamos cuando hacemos la comida de ella, que casi siempre es en la cocina de la finca el Naranjito, sino que también aporta a la memoria que surge de ella cuando estamos cocinando, las anécdotas o las formas particulares del hacer de la abuela que comenzamos a vincular en el hacer de nosotros cuando cocinamos en la finca.

A dichas prácticas también se les conoce como técnicas de transformación, según Pazarelli: “en una primera instancia, las técnicas de transformación podrían ser definidas como aquellas operaciones que permiten lograr cambios de estados en los recursos para hacerlos ingeribles.” (Pazarelli, 2010, pág. 163)

Este mismo autor indica específicamente que

“las técnicas culinarias conforman un amplio abanico de opciones que se pone en práctica considerando las necesidades, tiempos y gustos, aunque la apelación a determinadas formas de cortar o someter al fuego depende de modos y recetas aprendidas que se ejecutan repetidamente. No obstante, estas operaciones (junto con los gestos, objetos, alimentos y posiciones corporales que suponen) son descritas solo de manera ocasional.” (Pazarelli, 2010, pág. 166)

En síntesis, la práctica culinaria se puede entender como una serie de procesos que permiten la transformación del alimento, dichos procesos pueden ser comprendidos como el paso a paso o, en mi caso, como una receta intrínseca que se tiene a la hora de cocinar.

Dicha receta está compuesta de la siguiente manera:

1. Las acciones sensoriales que conectan los sentidos con la noción del hacer; conecta con los saberes aprendidos desde los sentidos, es decir que tiene una conexión directa con el recuerdo.
2. Las acciones de transformación, en ellas el proceso creador-creativo<sup>5</sup> potencializa la transformación de los alimentos, este es un proceso que depende de los contextos y economías para la realización o adaptación de un plato.

---

<sup>5</sup> El término "creador- creativo" en el contexto de las prácticas culinarias, describe que, quien cocina es, en esencia, un creador. La relación entre el cocinero y la adaptabilidad en las comidas convierte la cocina en un proceso creativo, donde la acción de cocinar trasciende un simple acto de hacer para comer. La cocina no se trata de seguir recetas al



Estos dos conjuntos de acciones conforman una serie de procesos que se instalan en lo corporal, por lo cual, no solo depende de los ingredientes que exista un plato, sino que para que suceda ello existe una serie de experiencias no escritas de manera directa en un papel, que se inscriben de manera naturalizada en la mente, el olfato, la visualidad, y en las manos para poder ejecutar, de manera tal vez cotidiana pero única, la preparación de un plato, lo que quiere decir que la receta está escrita en la memoria y que las prácticas culinarias son todo el proceso de dicha receta memorística.

Entendiendo la definición general de las prácticas culinarias, debemos entender que éstas vienen de unos aprendizajes generacionales, ya que tienen que ver con procesos familiares y sociales y muchos de ellos a lo largo de la historia se han dado desde la oralidad; por ejemplo, Sánchez lo define como

la cocina tradicionalmente ha sido un espacio de interacción entre grupos generacionales y entre los géneros. alrededor del fogón se transmiten saberes y valores sociales. los mayores enseñan a los más jóvenes las técnicas para conseguir y transformar los productos que llevamos a la mesa y las artes de su preparación en las comidas. las narrativas de la cocina se sustentan en las tradiciones familiares y se transmiten como la “sazón familiar. (Sánchez, 2019, pág. 9)

Es decir que los saberes, o como nosotros lo definimos, las prácticas culinarias, se enseñan generacionalmente y usualmente dicha transmisión se da en las familias, de la gente mayor a los más jóvenes y que para el caso de mi familia, estas practicas corren un riesgo de olvidarse, por que existe un desarraigo a la trasmisión del saber, que se da por el contexto, que no permitió que mis tíos y mi mamá, pudieran seguir en el campo.

Pero este mismo autor amplía la forma en la que se aprende y se enseñan dichas prácticas:

la cocina tradicional y popular se aprende en el seno de la familia extendida. Se aprende viendo, preguntando, cocinando y cantando, una manera también de decir que se debe cocinar con amor y alegría. Pero advertían que los cambios culturales van transformando la función de la cocina, los roles de género y generación, y la transmisión de dos saberes culinarios está migrando de los hogares a las cocinas artesanales. (Sánchez, 2019, pág. 9)

Es decir que también hay un aprendizaje complementario que son las cocinas artesanales, que se pueden entender como las cocinas comunitarias o colectivas, es decir las cocinas en comunidad de un grupo social y que, para el caso de nosotros, son la fuente primordial para no olvidar el saber, por que es desde los diálogos en la vecindad, y el junte para aprender a cocinar con las vecinas, es que logramos rescatar una gran parte de las esencias de la comida de la abuela.

Este mismo autor nos dice que estas prácticas en la cocina son legados tradicionales que deben ser enseñadas a las nuevas generaciones, a lo cual considero que el propósito de

---

pie de la letra, si no que incide en como esas recetas pueden adaptarse y transformarse. Dicha dinámica está vinculada con las prácticas artísticas de la “acción-creación”, en las que el artista no actúa de manera espontánea, sino que realiza una serie de preparaciones previas que le permiten desarrollar su obra. De manera similar, en la cocina, la creación surge de la combinación de conocimiento, experiencia, intuición y adaptación, haciendo del acto de cocinar una verdadera forma de expresión.



este es que puedan seguir perviviendo dichos saberes incluso con los cambios y transformaciones sociales, ya que dichos saberes pueden ser transformados y adoptados a la actualidad sin perder la esencia de los ingredientes secretos o las técnicas especiales que se enseñan.

Aquí se resalta la importancia de la voz, de la oralidad, pues ella ha sido la encargada de realizar dichas transmisiones, pero ¿qué llevó a los grupos sociales a la oralidad y no a otras herramientas para transmitir algo? En el caso de Colombia, en la ruralidad existe una gran incidencia en que nuestros antepasados no tuvieran procesos de alfabetización lo cual tiene que ver con los procesos socioeconómicos en los que vivían muchas personas, que no les permitió un proceso de escolarización. Ahora bien, volviendo a lo esencial de la premisa y sin desmeritar la problemática social que se esconde tras ella, las personas buscaron la manera de poder aprender, aprender a cocinar, aprender a usar los sentidos en la cocina y aprender a transmitir.

Al respecto, Catalina Unigarro afirma:

es la tradición oral el instrumento a través de cual es posible la conservación de las cocinas. El hecho de la trasmisión posibilita un enriquecimiento de los legados culturales, de las memorias colectivas que, para el caso de las cocinas, no solo se reducen a los hábitos alimentarios, sino también a las técnicas utilizadas a los tiempos de preparación, a los rituales de consumo. (Unigarro, 2010, pág. 90)

A lo que se refiere la autora es a que este instrumento de la oralidad ha permitido que sigan existiendo las tradiciones de dichas prácticas, no solo del saber hacer sino también que posibilita las formas en las que se comen y en las que se sirven dichos platos, es decir, que tiene toda una tradición y una especie de ritual para crear un plato.

También desde la perspectiva de Giard, el tema de la oralidad no solo es repetir una especie de pasos a seguir para conseguir el plato, sino que más ampliamente es

saber hacerlo, aprender a hacerlo, decir cómo hacerlo: el fundido eslabonado de acciones, la habilidad de los toques personales tiene necesidad a su vez de las palabras y el texto para circular entre el pueblo de las cocinas. Este tiene su lengua y su Corpus de referencia del mismo modo que tiene sus secretos y sus convivencias: todo un conocimiento “bien entendido” que la más detallada de las recetas jamás nos comunicará. (Giard, Las reglas del arte, 1999, pág. 221)

Leyendo a esta autora, considero que a lo que se refiere es que estos saberes y esas prácticas específicas que hay dentro de las familias o dentro de estos grupos sociales no están dados en un papel o no están escritos de manera reglamentaria, es decir, que ese toque familiar, esa esencia, esa característica de ciertas comidas no está porque la receta la diga sino porque ha sido algo generado desde lo familiar como un toque secreto para dicha comida y se ha pasado de generación en generación como parte de la tradición de ese pequeño grupo además que, intrínsecamente, hablar de dichas preparaciones tiene una forma en la corporalidad que tiene que ver con cómo nos expresamos y a qué estamos haciendo referencia cuando estamos hablando de algo dentro de la receta, es como si existiera una especie de lenguaje creado en las cocinas para poder enseñar lo que otros no saben y que la recepción sea de la misma manera, de manera corpórea.



A lo anterior Carina Perticone habla sobre la importancia de los sentidos para la producción culinaria: *“además el encuentro con esta práctica nos proporciona placer, produce sentido, transmite ideas, ¿cómo no podría merecer un altísimo grado de valoración?”* (Perticone, 2015, pág. 139)

Esto en relación a que todo acto culinario, implica, un acto corpóreo, ¿Qué sería de la culinaria sin la expresión del cuerpo?, no existiría la acción del creador-creativo, y en sentidos más amplios la noción del comer sería altamente trasgredida, porque ya no sería una experiencia de los sentidos, si no que solo se volvería un esquema de repetición para la supervivencia humana y en ese sentido tal vez no podría significar algo a nivel cultural o de identidad.

Es por ello entendemos que los procesos de transmisión de saberes de dichas prácticas se dan en grupos sociales como un proceso identitario y de la experiencia del compartir; uno de los grupos sociales a donde tenemos este tipo de acercamientos es la familia, pero según Unigarro también se da en procesos más públicos, en colectividades más grandes:

“En consecuencia, explorar el amplio universo de las cocinas implica adentrarse no solo en el ámbito familiar, privado, sino también en las esferas de lo público, de lo colectivo, de lo histórico. Las cocinas enriquecen, construyen, transmiten las memorias de sus pueblos. No son solo expresiones del pasado, sino que recrean cotidianamente en cada acto ritual que rodea el acto de comer, en cada espacio de fiesta, en el momento mismo que elegimos un plato, un ingrediente, un sabor, una textura, una combinación. De tal modo las cocinas cumplen una función integradora, de intercambio, de acercamiento, de referente identitario entre los seres humanos.” (Unigarro, 2010)

Es decir, desde la perspectiva de Unigarro, dichas prácticas no solo tienen que ver con un proceso del comer, sino que también generan procesos de identidad de un grupo, de un territorio, por lo que tienen que ver con la cultura y cómo se dan esas incidencias identitarias de un lugar.

A lo que Perticone enuncia que dichas prácticas están relacionadas directamente con las experiencias estéticas: *“la cocina, que no es una práctica especialmente artística, pero sí es una práctica especialmente estética, además, fundamentalmente alimentaria”* (Perticone, 2015, pág. 134). Estas hacen parte de esas relaciones con el cuerpo y la memoria, ya que la comida no se hace en términos amplios solo para comer, si no que también se hace para recordar y experimentar.

Cuando hablamos de culinaria y que esto tiene que ver con procesos culturales, estamos hablando de que la cocina se puede entender también como un patrimonio cultural, aunque esta idea de patrimonio implica poner dicho saber en una posición de privatización y ponerle unas condiciones y reglas para que transite por ese término, Unigarro especifica que en dicho termino sería específicamente un patrimonio cultural intangible.

Para Unigarro la cocina es patrimonio de la siguiente manera:

Aunque la culinaria o cocina no forma, obviamente, parte del patrimonio cultural Monumental de un país, en la misma forma que un templo o una escultura, si es



claro que ella, no obstante tener un fundamento material al mismo nivel que la música, forma parte del patrimonio cultural llamado intangible. la cocina, en efecto, como, por los demás todas las artes, tiene una base física o material que es la que, impresionando algunos de nuestros sentidos o la sensibilidad en su conjunto, produce en nosotros la emoción de la belleza y el placer a ella asociado; belleza que es, según la definición de los antiguos, “la contemplabilidad y gozabilidad de la forma” la cual ha de referirse obviamente, en este contexto, a una forma material. Pero esta forma material es efímera: tan pronto es creada en los fogones como desaparece en los platos, perdurando, hasta una nueva materialización, solo en el recuerdo de los seres humanos. lo que perdura de la comida una vez consumida, es la memoria de los productos y técnicas de preparación a que fueron sometidos para obtener ese resultado comestible. por ello es que la cocina, como la música, forma parte, por derecho propio, del patrimonio cultural intangible.” (Unigarro, 2010, pág. 17)

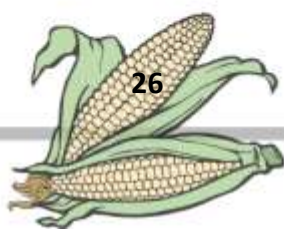
A lo cual comienzo a interpelar si nombrar patrimonio cultural intangible, a las prácticas culinarias también condiciona la noción de entenderse como arte, ya que Carina Perticone nos habla de las condiciones para considerar las prácticas culinarias como arte:

*Podríamos decir que la diferencia entre la cocina doméstica cotidiana y las cuisines, respecto de la posesión de estas cualidades, es de grado: la producción de las cuisines está más “estetizada” (o por lo menos involucra, por lo general, más operaciones destinadas a suscitar la atención estética); su función simbólica se puede encontrar “incrementada” por el tipo de presentación visual propio de las cuisines de prestigio, y la creatividad ejercida. (Perticone, 2015, pág. 133)p.*

Lo que me hace pensar si el patrimonio busca que estas prácticas estén condicionadas y en ese sentido, sean selectivas para cierto grupo de personas ¿Cómo podríamos desarraigar la idea de patrimonio de la idea de preservación de las practicas? y en ese mismo sentido ¿Cómo descolonizar la idea de arte culinario, de la cocina de alta alcurnia?

Con esto las autoras intentan ampliar el concepto de la práctica culinaria, no solo en términos de si es o no necesario nombrarlo arte y privatizarlo en términos de si es un patrimonio, sino que también hacen hincapié en que las practicas culinarias tienen dos vertientes, una es la *cuisine* y el otro la cocina tradicional, que, aunque distintas en ciertos términos de ejecución, al mismo tiempo están directamente relacionadas con que estos saberes vienen de la experiencia del cuerpo y están vinculados con la intencionalidad de quien crea el plato.

Ahora bien, en ese sentido podríamos nombrar que las practicas culinarias en términos de lo tradicional están relacionadas con el funcionamiento estético de sabores y aromas, la creatividad de quien cocina y la dimensión simbólica que se genera al hacer el alimento, se pueden entender como arte, solo si lo vemos desde una perspectiva desarraigada a el de la cocina gourmet, y comenzamos a entender que la cocina tradicional se puede entender como arte en términos de ser una practica cultural que se da a partir de las colectividades y sus memorias, y que no viene de unas estructuras



esquemáticas, sino que vienen de unos saberes orales y por lo cual aquí no nombro esta práctica como patrimonio, si no como dinámica de los grupos sociales:

el aporte de las cocinas tradicionales en la construcción de las memorias colectivas permite una doble lectura. De un lado, proporcionan un complejo orden simbólico que se nutre de experiencias, que están mediadas por estereotipos e imaginarios de diverso orden, así, la aprehensión social de la memoria, que supone una elaboración culinaria, no surge como un acto objetivo e ingenuo, sino como un acto atravesado por una particular experiencia en el espacio cultural al que pertenecemos. De otro lado, la cocina construye memoria a través del soporte material que comprende, cuestión que también involucra el uso de los sentidos. Lo que Rosario olivas (2009) llama *tradición sensorial*, refiriéndose al “modo de cómo nosotros consideramos que las técnicas y procedimientos culinarios se han transmitido a través de los tiempos” (Unigarro, 2010, pág. 91)

Con ello, entendemos que esa tradición no viene de unos esquemas tan rígidos como la cocina gourmet, sino que se transmite desde lo sensorial. Anteriormente hablábamos de esas experiencias que tienen que ver con los sentidos: la visualidad, el olfato, el tacto y cómo estos también ayudan o detonan en procesos memorísticos que se van generando poco a poco a la hora de cocinar y de comer; por otro lado, la autora nos habla de las posibilidades de una memoria colectiva en una cocina específica:

en la memoria del grupo social, se graban algunas de las técnicas y sazones que parecen custodiadas por el hecho de la escritura; pero, en el caso de las cocinas tradicionales, buena parte del legado ha sido heredado a través de una experiencia de tradición oral de la que no solo se aprenden ingredientes, combinaciones, tiempos de cocción, sino también, se asiste a una especie de domesticación sensorial, que implica incluir a nuestros sentidos en el hecho de la aprensión y transmisión.” (Unigarro, 2010, pág. 91)

Entonces las prácticas culinarias intrínsecamente, aunque no está escrito, tiene que ver con las experiencias corporales y sensoriales que se van grabando en el cuerpo, lo que considera una afinación de los sentidos como el uso del oído para identificar si hay un arroz cocinado o el cambio de color y la textura. Así también, el olor que surge de algunas preparaciones, la textura de algunos alimentos y todo lo que pasa por nuestros sentidos y complementa la experiencia culinaria enriquece la construcción de memoria y, básicamente, es un acto de aprender haciendo patrimonio cultural alimentario. (Unigarro, 2010)

Unigarro afirma, además, que la cocina es un espacio integrador que permite que la experiencia ponga en diálogo diferentes perspectivas de las personas y lugares de enunciación y qué éstas no existen de manera accidental, sino que dependen de los hechos sociales o de las expresiones sociales, es decir, que sean a partir de los procesos de la experiencia para con el otro.



Por otro lado, las prácticas culinarias tienen que ver con otra cuestión social y es el rol de la mujer en la cocina<sup>6</sup>; para Giard el rol de la mujer es:

“en cada caso, *hacer- la- comida* es el sostén de una práctica elemental, humilde, obstinada, repetida en el tiempo y en el espacio, arraigada en el tejido de las relaciones con los otros y consigo misma, marcada por la “novela familiar” y la historia de cada una, solidaria tanto con los recuerdos de infancia como con los ritmos y las estaciones. trabajo de mujeres que las hace proliferar en “árboles de acciones” (Rilke), en diosas shiva de cien brazos, hábiles, ahorradoras: el ir y venir agitando y rápido para hacer el merengue, las manos que amasan lentamente con un movimiento simétrico, con una especie de ternura continua, la pasta para bollos. preocupación de mujeres: “¿la pasta para el bizcocho estará bastante suave?”; observación de mujeres: “estos jitomates no están jugosos; hay que remojarlos antes de cocerlos”. transmisión de conocimientos: “mi madre (mi tía o mi abuela) siempre me recomendaba agregar una gota de vinagre a las costillas de puerco a la parrilla”. eslabonamiento de habilidades manuales, que hay que ver hacer para luego poder imitarlas: “para despegar la crepa, debes dar un golpecito seco en el sartén, así. (Giard, 1999, pág. 159)

Para la autora, hablando de manera general, el rol de la mujer en la cocina es una acción histórica<sup>7</sup>, un rol dado desde nuestros ancestros que se ha desmeritado pero que al mismo tiempo también se ha resignificado; entender que las prácticas culinarias no son simples procesos de repetición, sino que son procesos de creación y que llevan una técnica específica, que en ese rol femenino se ha adquirido, tiene que ver con unas cuestiones del reconocimiento el trabajo de las mujeres.

Por ejemplo desde las perspectiva de Sikkink, según lo citado por Pazarelli: “las mujeres despliegan las técnicas aprendidas para procesar y transformar los alimentos en platos, Generalmente calientes, que son el sustento, la “fuerza” de su familia.” (Pazarelli, 2010, pág. 166) Conuerdo con Pazarelli en que este tipo de prácticas además de ser el sostén de la familia se resignifica en que son la base para el trabajo capital de un grupo social, es decir, que las mujeres siendo parte de estos grupos sociales son el sostén de la sociedad a partir de sus comidas ¿qué sería sin el trabajo de las mujeres el trabajo masculino?, no sería nada, tendrían que desdoblarse o dejar de rendir o ser productivos en sus labores cotidianas para poder realizar todas las maniobras y prácticas que realizan las mujeres que se han dedicado a la cocina y a la práctica doméstica.

### 2.3 Marco referencial

Ahora elegir realizar un documental sobre las prácticas culinarias y las memorias que surgen de mi abuela a partir de dichas prácticas, implica unas responsabilidades éticas y

---

<sup>6</sup> Entiéndase el rol de la mujer en este espacio, desde Silvia Federici como el reconocimiento del trabajo doméstico, como un trabajo de alta importancia y no como una acción de amor y satisfacción por complacer al otro, como lo sería al marido. (Federici, 2013, pág. 43)

<sup>7</sup> Federici nos invita a reconocer las labores domésticas y el rol de amas de casa no como una aceptación del rol de sumisión, si no que por el contrario apropiarnos de dicho rol, hace que se desarticule de esa idea y al mismo tiempo se desestructure ese imaginario social que existe sobre el trabajo domestico como un acto fácil y lleno de amor para las mujeres, porque lo que asumimos desde allí es reconocer que el trabajo doméstico, es trabajo y que este implica un esfuerzo, que incluso puede llegar a ser mayor al del trabajo ejercido por los hombres. (Federici, 2013, pág. 43)



metodológicas dentro de mi tesis, pero para poder realizar un documental, primero debo conocer o debo definir qué es y cómo se sustenta. Desde mi propia perspectiva, el documental es una forma de representar un fragmento de la realidad y se basa en el registro y la interpretación de situaciones de la vida real; a diferencia de los procesos audiovisuales de ficción quien realiza un documental tiene poder en cómo se quiere mostrar dicha realidad.

Ampliaré el asunto desde la perspectiva de Bill Nichols (1997) en su libro *“La representación de la realidad: cuestiones y conceptos sobre el documental”* donde desarrollaré el concepto del documental, qué tipo de documentales existen o sus de variaciones documentales y en qué tipo de documental se encuentra el documental que yo realizo. Cabe resaltar que el documental que realicé es una herramienta que utilizo para la recolección de información e interpretación de cómo se construye la memoria sobre mi abuela a partir de las narrativas consignadas en las entrevistas realizadas a mis familiares y los procesos culinarios que realizamos en Susacón, Boyacá.

(Nichols, 1997) inicia indicando que definir el documental como algo fijo o limitado es absurdo ya que al ser un proceso creativo en la práctica surgen diferentes formas del hacer; por el contrario, se debe hablar de las múltiples finalidades y formas que puede adoptar el documental para hablarnos de una realidad, además nos pone unos puntos de inicio de cómo se va dando el desarrollo documental.

El primer punto aborda la definición de lo que es el documental desde la perspectiva del realizador, donde Nichols hace hincapié en que hay un modo común, pero erróneo para definir el documental desde este punto de vista y es en términos del control, la cual tiene que ver directamente con la relación del realizador-obra, más ampliamente comienza describiendo que es engañoso definir que el documental desde la vista de un realizador tiene menos control sobre su tema, que las personas que hacen ficción y Nichols (1997) alude a la cita de Bordwell y Thompson, quienes dicen que:

«A menudo diferenciamos una película documental de una de ficción según el grado de control que se ha ejercido durante la producción. Normalmente, el director de documentales controla sólo ciertas variables de la preparación, el rodaje y el montaje; algunas variables (por ejemplo, el guion y la investigación) se pueden omitir, mientras que otras (decorados, iluminación, comportamiento de los "personajes") están presentes, pero a menudo sin ningún control». (Bordwell y Thompson 1990, pág. 23), como se citó en (Nichols, 1997, pág. 42)

Por lo que Nichols, pone esto en tela de juicio y habla de que si bien hay ciertas limitaciones en el control de las personas que participan y la narrativa que ellos utilizan, hace énfasis en que el control del material no solo está en dicha cuestión, sino que está en asuntos más amplios como la selección del tema, el montaje, el guion (en términos de lo que se va a hablar), la preparación y la forma que el realizador da a esa realidad construida. La cual tiene que ver directamente con la relación del realizador-obra<sup>8</sup> y las incidencias que hay de una hacia el otro.

---

<sup>8</sup> Esta relación del realizador obra se constituye de igual manera como la noción de la acción-creación y el creador creativo de las prácticas culinarias. Estos tres consolidan la idea de que el proceso de crear no viene de unas acciones espontaneas, sino que viene de ideas construidas y planeadas con un fin.



Además alude al Cinéma verité<sup>9</sup> realizado por Leacock y Pennebarker en donde estos realizadores trataban de ser observadores que pasaran desapercibido para minimizar una interrupción en la cotidianidad que estaban grabando, a lo cual Nichols hace énfasis en que aunque intentarán ello y siguieran con su “cotidianidad”, era inevitable que no se notase la presencia de ellos y el objeto de grabación y enfatiza que si bien estos documentalistas no buscaban el control directo de lo que sucedía en lo que grabaron, si estaban ejerciendo control de manera indirecta en la cotidianidad en la que estaban, con su presencia y que esto ya irrumpía en el entorno que se situaban.

Por otro lado, Nichols, habla del control del realizador en dirección de lo que quiere provocar con las interpretaciones de la realidad, y lo suscita desde la perspectiva de Foucault de la siguiente manera: *“Lo que nos invita a reconocer la orientación de Foucault es la medida en que nuestro objeto de estudio es construido y reconstruido por una serie de participantes discursivos o comunidades interpretativas. [...] el discurso sobre esta se centra en la presunción de que es más importante hablar sobre algo que hablar sobre como hablamos sobre algo.”* (Nichols, 1997, pág. 47)

por ello Nichols sintetiza que hay otro tipo de control, además del que tiene un realizador de ficción y es el que se ejerce dentro de los documentales, un control que va más allá de la imaginación o contar una historia y se centra en la narrativa del entorno, las decisiones sobre lo que se quiere hablar, que se graba y como se graba, la intervención- no intervención y así un sinfín de ejercicios de control que están encaminados en no alterar la realidad de manera significativa en la que está, sino más bien poner en el foco el tema de manera más centrada y minuciosa.

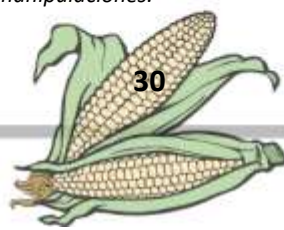
La segunda perspectiva que plantea Nichols es desde el punto de vista del texto, o como yo lo interpretaría desde la narrativa:

Otra forma, quizá más familiar incluso, de definir el documental es haciendo referencia a los textos directamente. Podemos considerar que el documental es un género cinematográfico como cualquier otro. Las películas incluidas en este género compartirían ciertas características. Diversas normas, códigos y convenciones presentan una eminencia que no se observa en otros géneros. Cada película establece normas o estructuras internas propias pero estas estructuras suelen compartir rasgos comunes con el sistema textual o el patrón de organización de otros documentales. (Nichols, 1997, pág. 48)

Él dice que se reconoce que una pieza documental no solo se estructura desde lo que se realiza o graba, sino que también incide la manera en que se organiza esa presentación y resalta el rol del montaje y otras herramientas narrativas, que si bien no pretenden intervenir de manera directa, tienen una fuerte influencia en el producto final; así mismo plantea que las técnicas que se usen para dichas intervenciones indirectas no son menos que las que se utilizan en los filmes de ficción, las cuales están organizadas por una continuidad de tiempo-espacio de linealidad en la historia y que a diferencia de la ficción, el documental tolera estos saltos tiempo-espaciales siempre y cuando haya una

---

<sup>9</sup> El Cinema Verité, también conocido como «cine de la verdad» o «cine directo», es un estilo de cine documental que se propone capturar la realidad tal como es, sin intervención del cineasta. Este planteamiento destaca por la importancia de la espontaneidad y la autenticidad, permitiendo que los sujetos del documental se expresen libremente y se muestren tal como son, sin guiones ni manipulaciones.



continuidad en el desarrollo del argumento que prima desde lo sonoro y la conversa en torno al tema o problema en el que se centra la filmación.

Relacionadas directamente con unas condiciones en las que el tipo de modalidad documental (que hablan de diferentes representaciones históricas), da unas pautas significativas de cómo estructurar la filmación y alude a esas pautas a una analogía de la institucionalidad en la cual hay que seguir unas reglas, pero, recalca que estas modalidades también son susceptibles y fluctuantes a cambios e innovaciones dependiendo de la narrativa y la intención del realizador.

Por último, Nichols plantea una definición del documental desde el punto de vista del espectador: *“Básicamente los espectadores desarrollarán capacidades de comprensión e interpretación del proceso que les permitirán entender el documental. Estos procedimientos son una forma de conocimiento metódico derivado de un proceso activo de deducción basado en el conocimiento previo y en el propio texto.”* (Nichols, 1997, pág. 55)

Es decir que como lo entiende Nichols, el espectador entiende el documental no desde unas expectativas sobre un personaje en relación a la narrativa ficcional, sino que se centra en los procesos de formación de conocimiento que se generan desde el documental, ya que es más objetivo y en comparación a lo ficcional que construye una historia, el documental desarrolla un tema o un problema y esto en los espectadores provoca el deseo del saber, en otros términos el documental se vuelve una lección de historia que al espectador le significa generación de conocimiento en relación al contexto, la importancia social y los posicionamientos ideológicos dentro de la sociedad, que si bien en el documental están focalizados en una particularidad, dan cabida a temas más amplios y más macros dentro de la misma y generan una provocación a realizar nuevas investigaciones y a ampliar el conocimiento desde otras perspectivas.

Por lo que Nichols habla de que hay una ironía en la no manipulación y destaca que algunos defienden la “verdad” de un documental porque consideran que esa representación casi no es controlada, sin embargo, esa noción de “verdad” puede ser manipulada hacia las necesidades o a las narrativas que quiere dar a entender. Y hace hincapié en que documentar algo auténtico y sin intervenciones, es decir, sin ninguna estructura en sí misma, es una forma de intervenir la realidad, porque está irrumpiendo la naturaleza de las acciones.

En síntesis, Nichols plantea que definir el documental va más allá del control que tiene un realizador y propone una comprensión más matizada que tenga en cuenta la complejidad y la variabilidad del documental como práctica y forma de representación, es decir, que nos invita a considerar esta práctica no como un género fijo, sino como un campo flexible que está constituido por nuestros objetos de estudio y la metodología de abordaje que nos lleva a apreciar la complejidad y la riqueza del documental como una forma artística abierta a múltiples interpretaciones.

De este modo, con la primera parte del libro de Nichols, logró concretar una definición un poco más directa de cómo podría entenderse el documental y es que es un proceso audiovisual que parte de la realidad histórica de algún grupo social o de la sociedad en sí misma, en el cual el realizador tiene la capacidad de presentar una realidad construida



desde su punto de interés, donde la narrativa argumentativa tiene una intencionalidad concreta y que así mismo esta realidad construida será interpelada e interpretada desde el espectador, en la cual generará nuevos cuestionamientos.

Ahora bien, anteriormente, nombraba que Nichols hablaba de modalidades de representación, él destaca cuatro modalidades de representación: la expositiva, de observación, la interactiva y la reflexiva y hace énfasis en que este trabajo de clasificación él lo realiza desde Julianne Burton, quien hace un análisis del libro de Nichols *ideology and the image* y pule lo que él había trabajado, sacando estas 4 modalidades que se describen más adelante.

(Nichols, 1997) enuncia que cada modalidad limita y esquematiza el tipo de documental que se puede presentar, sin embargo, habla de que las modalidades también tienden a combinarse, alterarse o transformarse en relación con el objetivo social que estos tienen, es decir, que este tipo de interacciones entre modalidades también es válido y que estas se adecuan a las necesidades sociales del momento y el contexto, trayendo a colación innovaciones cinematográficas y narrativas, sin salirse de los esquemas estandarizados.

Luego comienza describiendo la primera modalidad, que es la expositiva:

El texto expositivo se dirige al espectador directamente, con intertítulos o voces que exponen una argumentación acerca del mundo histórico. (...) Los textos expositivos toman forma en torno a un comentario dirigido hacia el espectador; las imágenes sirven como ilustración o contrapunto. Prevalece el sonido no sincrónico. (Nichols, 1997, pág. 68)

En la cual él describe que el texto expositivo está dirigido a los espectadores de manera directa y esto lo realiza con intertítulos o *voice-over*<sup>10</sup>, los cuales exponen una argumentación acerca del mundo histórico<sup>11</sup>. Esta modalidad es muy cercana a nivel textual al ensayo, que es un tipo de texto que expone unas ideas y Reflexiona sobre un tema o motivo, en donde Nichols (1997) alude a una cuestión de Causa y efecto /problema-solución y que está relacionado con cuestiones éticas, políticas e ideológicas.

Esta modalidad utiliza La retórica en la argumentación de la *voice-over* como la función principal de la modalidad, poniendo el texto al servicio de una necesidad de persuasión y donde el montaje o la imagen suele usarse en un segundo plano para mantener la continuidad o complementar La retórica textual de lo que se habla. El modo expositivo hace énfasis en la objetividad y el juicio bien establecido y se apoya en el impulso hacia la generalización en la cual la imagen o el montaje tiene la tarea de aportar pruebas a la argumentación que se está generando desde esa voz, es decir, que la imagen ayuda a reforzar el discurso que está siendo narrado.

---

<sup>10</sup> Cuando hablamos de *voice-over*, nos referimos a la técnica de producción consistente en una voz superpuesta que suele utilizarse en el mundo audiovisual. Esta en el caso documental aparece como una voz omnipresente que narra y va guiando la argumentación del filme.

<sup>11</sup> Se puede entender el mundo histórico como un concepto amplio que abarca la realidad del pasado en términos de eventos, contextos, representaciones y documentaciones y es central en la elaboración de narrativas históricas y documentales, las cuales han sido interpretadas o narradas de diferentes maneras.



Luego comienza a describir la modalidad de observación: *“La modalidad de observación hace hincapié en la no intervención del realizador. Este tipo de películas ceden el «control», más que cualquier otra modalidad, a los sucesos que se desarrollan delante de la cámara. (Nichols, 1997, pág. 72)”*

En la que hace una comparativa a el cine directo y a el Cinéma Verité, los cuales son similares a la modalidad de observación, pero que él, prefiere dejar estos términos a un lado por temas de diferencias de comprensión<sup>12</sup> y se focaliza directamente en definir en la modalidad de observación, la cual tiene como premisa que esta modalidad no interviene en la realidad contextual por parte del realizador y que a diferencia de la modalidad expositiva, en esta no hay cabida a los intertítulos o la *voice-over* y la música ajena al momento, porque lo que busca es mostrar una naturalidad y una continuidad de la cotidianidad social.

También hace hincapié que quien graba no interviene en los procesos o las acciones que se están ejerciendo en ese momento y que por ejemplo los actores sociales<sup>13</sup> nunca se están comunicando de manera directa con la cámara, sino que se están comunicando entre ellos , por lo cual Nichols (1997) habla de que esta modalidad de representación tiene un prevalencia en una continuidad tiempo-espacial en donde los cortes y la edición están en función de mantener la continuidad de la observación que está realizando, en vez de la continuidad argumentativa o expositiva, es decir, que en este tipo de documentales existen cortes que se intervienen de manera mínima, en la cual busca seguir hilando la idea que llevan los actores sociales en la que se le ofrece al espectador la oportunidad de hacer un proceso de inmersión en la cotidianidad que está visualizando.

Bill Nichols reflexiona que la modalidad de observación transmite una sensación de acceso que no está mediada y que lo que busca es potencializar los momentos capturados que son significativos para quién lo está visualizando, también parte de las características de esta modalidad, una de ellas es la no intervención, pero también utiliza técnicas de filmación de sonido sincronizado y tomas de larga duración de los momentos en los que están viviendo para poder dar un lugar histórico y continuo a las premisas que está explorando o desarrollando el actor social y que el espectador pueda tener una experiencia inmersiva del contexto que se filma.

Siguiendo en esta dinámica Nichols ahora comienza a describir la modalidad interactiva:

El documental interactivo hace hincapié en las imágenes de testimonio o intercambio verbal y en las imágenes de demostración (imágenes que demuestran la validez, o quizá lo discutible, de lo que afirman los testigos). La autoridad textual se

---

<sup>12</sup> En el libro hablan que el cine directo y el cinema verité algunos lo entiende de manera igual, es decir como sinónimos, y otros de manera distinta y Nichols no pone su postura, sino que simplemente los deja a un lado para centrar la idea de observación p.72 del libro.

<sup>13</sup> Nichols (1997) define a los actores sociales de la siguiente manera: Este término significa <<individuos>> o <<personas>>. Aquellos a quienes observamos rara vez presentan un comportamiento preparado o coaccionado. Yo utilizo el término <<actor Social>> para hacer hincapié en el grado en el que los individuos se representan a sí mismos frente a otros. (p.76)



desplaza hacia los actores sociales reclutados: sus comentarios y respuestas ofrecen una parte esencial de la argumentación de la película. (Nichols, 1997, pág. 79)

Esta irrumpe en la relación que tiene el realizador en modo de ausencia frente al actor social y se refiere a que el realizador participa de manera activa dentro del filme, este interactúa con los sujetos a los que filma y no se limita a hacer solo un observador.

La grabación en la modalidad tiende a ser una grabación ligera y sincronizada, que permite alterar la dinámica de representación, esta se divide en diferentes partes, por un lado la participación activa del realizador tiene que ver con unos procesos de inmersión, que involucran los procesos narrativos y que pueden influir en cómo se presenta el filme (en términos más concretos la presencia del realizador da unos lineamientos que focalizan la realidad) y se le alude al realizador como un provocador de la conversación, también hay acciones de una interacción no directa que son los monólogos donde el realizador hace comentarios a nivel personal sobre los acontecimientos desarrollados en la interacción, que lejos de ser una Voice-over es más un comentario personal de su propia experiencia. Por último, el montaje conecta distintos puntos de vista que parten del punto de vista del realizador y se ramifican desde los puntos de vista de los actores sociales.

Nichols hace hincapié en el posicionamiento ético que tiene el realizador en esta modalidad ya que este tiene muchísimo más control en lo que se dice y se interactúa, y ligado a la responsabilidad de la provocación, nos pregunta qué es lo que queremos provocar, qué es lo que queremos interactuar y dialogar con el otro y bajo que circunstancia nosotros estamos presentando a los actores sociales, porque hay una responsabilidad también con ellos

Luego retoma como se estructura la modalidad y alude a las entrevistas no solo como un medio de recolección de información sino como un punto para la interacción con el otro y que en algunos casos también existe la utilización de metraje de archivo o documentos de archivo para la reconstrucción histórica o representación visual, de unos acontecimientos específicos, que dependen de lo que contribuyen los actores sociales y el material documental en general. También hace hincapié en que esta modalidad es más compleja ya que tiene que hacer una construcción metodológica y pos-productiva muy concreta para focalizar la realidad que quiere presentar el realizador.

En su análisis de la práctica documental reflexiva, Nichols destaca algunos puntos en común en la presentación del mundo social e histórico:

La representación del mundo histórico se convierte, en sí misma, en el tema de meditación cinematográfica de la modalidad reflexiva. En vez de oír al realizador implicarse únicamente de un modo interactivo (participativo, conversacional o interrogativo) con otros actores sociales, ahora vemos u oímos que el realizador también aborda el metacomentario, habiéndonos menos del mundo histórico en sí, como en las modalidades expositiva y poética o en la interactiva y la que se presenta a modo de diario personal, que sobre el proceso de representación en sí. (Nichols, 1997, pág. 93)



Sin embargo, en la modalidad reflexiva, Nichols subraya que el enfoque no está en hablar sobre el mundo histórico en sí mismo, sino en examinar y cuestionar el proceso de representación de ese mundo. En esta modalidad, la atención se centra en cómo se representa el mundo, no solo desde la perspectiva del entendimiento del mundo mismo, sino desde cómo los realizadores y sujetos construyen y representan esa realidad.

La modalidad reflexiva se distingue por sus meta-comentarios<sup>14</sup>, que no se limitan a presentar hechos de manera descriptiva o narrativa, sino que cuestionan los procesos mediante los cuales esos hechos son representados. Esto implica una crítica al realismo tradicional, que a menudo pasa por alto las limitaciones y las interpretaciones subjetivas en la construcción de la representación cinematográfica.

Además, esta modalidad examina cómo los actores sociales son representados y cómo están influidos por las estructuras del documental. Se cuestiona la forma en que las experiencias y creencias de las personas se presentan dentro del marco de la película y en la que la modalidad reflexiva emplea técnicas que rompen con la construcción estática típica de otros documentales, haciendo evidente cómo se construye y manipula la representación de la realidad.

A diferencia de los enfoques que asumen una representación "objetiva" del mundo, la modalidad reflexiva reconoce que el realizador no tiene en este caso un control total sobre lo que se dice o se muestra. En lugar de imponer una visión particular, el realizador construye la narrativa de manera que expone y cuestiona el proceso de representación mismo.

Esta modalidad invita al espectador a reflexionar sobre su relación con la narrativa y los procesos de representación, desafiándolo a construir su propia visión del mundo. Así, el documental reflexivo se convierte en un debate en torno a la representación, filmando no solo la realidad representada, sino también el proceso de construcción de esa representación. En este sentido, se asemeja a un "making off" en el que se revela cómo se produce la película, no para ocultar, sino para evidenciar los procesos detrás de la cámara.

Al concluir este breve análisis de las modalidades documentales, llego a la conclusión de que el documental que realicé se inscribe principalmente en la modalidad interactiva. Como realizadora, generé preguntas orientadoras en forma de entrevistas para la recolección y reconstrucción de recuerdos en torno a mi abuela. Esta modalidad se potencia a través del montaje y la experiencia sensorial, particularmente en relación con la comida y el proceso de comer, lo cual evoca y rememora a mi abuela.

Algunos ejemplos que evidencien la construcción del documental en relación a la modalidad interactiva son por ejemplo documentales como: *"cocinas campesinas Sabores y saberes de Colombia"*- RTVC y *"Nobody's Business"* de Alan Berliner, donde se construyen las narrativas a partir de acciones de las historias de los actores sociales, y el

---

<sup>14</sup> El meta comentario es el conjunto de explicaciones que ayudan a comprender por qué se ha hecho el comentario de ese modo: qué estrategias argumentativas se han usado; por qué se analizan unos aspectos en vez de otros; qué tipo de enfoque se adopta, qué tipo de texto se está comentando, etc.



foco de realidad construida se enmarca en la relación de la narrativa visual y la narrativa oral y que incluso se mezclan con otro tipo de modalidades a lo que Nichols, alude que las modalidades pueden mezclarse, transformarse o adaptarse. En este sentido, también utilicé el monólogo, no para narrar la realidad de manera convencional, sino para construir un diálogo que contribuye a la formación de la memoria sobre mi abuela. Este monólogo se complementa con las opiniones y discursos de los diferentes actores sociales, que en mi caso son mis familiares.

La narrativa de mi documental no sigue una estructura lineal, sino que se desarrolla de manera metafórica y analógica desde un enfoque visual y narrativo. Esto refleja una relación temporal y espacial no lineal, alineada con lo que Nichols describe en algunos casos de la modalidad interactiva.

### **3. DE LA MESA COMPARTIDA Y EL GOCE DE COMER: UN CONSTRUCTO DE LA MEMORIA SOBRE LA ABUELA.**

#### **3.1 Metodología**

Para llevar a cabo esta investigación, me apoyé en la investigación basada en arte, también conocida como (IBA), la cual se define como un tipo de investigación de carácter cualitativo que utiliza las artes como un método para analizar y comprender un tema o problema de investigación. A diferencia de otros enfoques, la IBA no se limita a interpretar o analizar datos de manera sistemática, sino que busca también establecer conexiones teóricas con la experiencia personal, es decir, en la IBA el arte se convierte en un medio para la investigación, integrando formas de conocimiento práctico que nos ayudan a entender el significado profundo detrás de nuestras acciones y prácticas artísticas.

(Hernández, 2008) destaca la perspectiva de Eisner y Barone, teóricos clave en este campo, sobre varias características fundamentales de la IBA. Una de ellas es su uso de lo artístico y estético como elementos centrales del proceso investigativo, empleando no solo el lenguaje verbal, sino también lenguajes visuales y sensoriales para explorar el objeto de estudio.

La IBA, además, fomenta una mirada distinta hacia la realidad, buscando nuevas maneras de representar la experiencia, no para ofrecer respuestas o certezas absolutas, sino para sugerir matices, señalar perspectivas inexploradas y abrir caminos hacia preguntas más profundas. En este sentido, la IBA no pretende encontrar soluciones definitivas, sino generar debates y conversaciones que amplíen las perspectivas sobre el tema investigado.

En mi investigación sobre mi abuela, utilicé la IBA como metodología principal trabajando específicamente con el formato audiovisual del documental como forma artística para explorar el archivo y la memoria. Aquí, el documental actúa no solo como una herramienta de registro, sino como una obra de arte en sí misma, en la que se produce una recolección y reinterpretación de información a través de entrevistas y diálogos con los participantes de estudio (en este caso, mis tíos, mi madre y primos).



Este enfoque me permitió recolectar y reinterpretar información no solo desde mi propia perspectiva, sino también desde la de mis familiares.

Este proceso de investigación se articuló desde diferentes fases que incluyen la metodología base de la IBA: la recopilación de información, el procesamiento y la sistematización de los datos, el análisis y revisión de los resultados y la presentación final de los hallazgos, la cual utilizo como una metodología clave para desarrollar mi trabajo de grado en relación a la construcción de la memoria sobre mi abuela.

Estas fases metodológicas las renombro y reorganizó para adaptarlas mejor a mi investigación. La primera fase de mi proceso que es la recopilación de información la renombro como *encuentro y recuerdo familiar para recordar a la abuela*, la segunda fase que es del procesamiento y la sistematización de los datos, la renombro como *la experiencia de hacer un documental*, la tercera fase que es el análisis y la interpretación de los resultados la renombro como *reencuentro familiar plurisensorial*.

Aquí se desglosa más ampliamente las fases metodológicas adaptadas a los principios de la IBA de la siguiente manera:

1. **Encuentro y recuerdo familiar para recordar a la abuela:** Esta primera fase consiste en la recopilación de información a través de conversaciones informales, entrevistas semiestructuradas y recuerdos compartidos que permiten generar un archivo vivo de memorias y relatos.
2. **La experiencia de hacer un documental:** En esta fase, los diálogos y experiencias familiares son revisados y reinterpretados desde la mirada artística, utilizando el formato documental para reflexionar y construir un relato visual. El documental actúa aquí como una herramienta de transformación del lenguaje verbal en un lenguaje audiovisual.
3. **Reencuentro familiar plurisensorial:** En esta etapa, la presentación de los resultados toma la forma de una visualización del documental, combinada con una experiencia plurisensorial en la que mis familiares participan no solo como espectadores, sino también como parte activa de la narrativa que se presenta. Esta experiencia compartida permite que la obra se convierta en un espacio de reflexión colectiva, donde la memoria, las emociones y las percepciones individuales se entrelazan y dan apertura a nuevas percepciones y discusiones familiares.

Este enfoque no solo permite documentar la historia de mi abuela, sino que, a través de la metodología de la IBA, genera nuevas formas de ver, sentir y entender los fenómenos sociales y culturales que marcaron su vida, a la vez que abre un espacio para la reflexión y el diálogo dentro de nuestro contexto familiar.

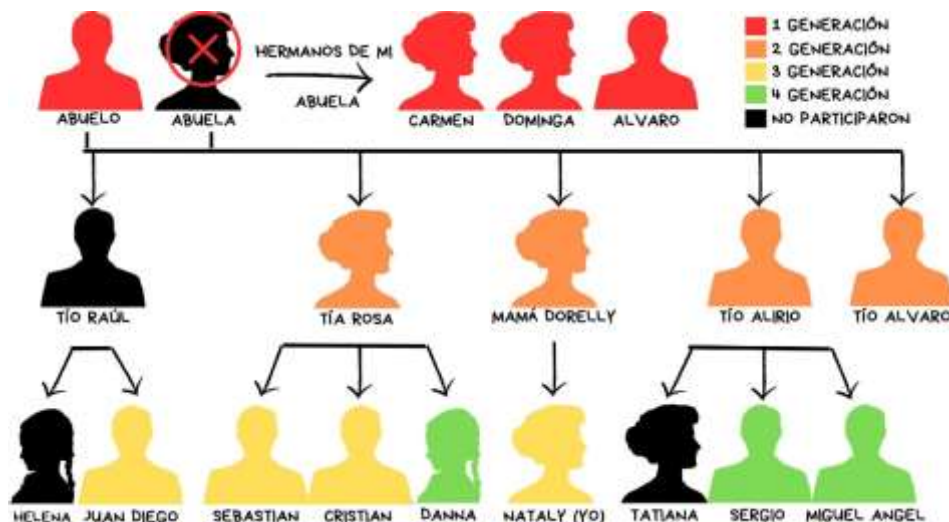


### 3.1.1 Diseño metodológico

FASES METODOLÓGICAS	ACCIONES METODOLÓGICAS
Encuentro y recuerdo familiar para recordar a la abuela	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrevistas semiestructuradas</li> <li>• Diálogos informales</li> <li>• Dibujos que surgieron de los diálogos</li> <li>• Recetario de la abuela</li> </ul>
La experiencia de hacer un documental	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preproducción</li> <li>• Producción</li> <li>• Postproducción</li> </ul>
Reencuentro familiar: una experiencia de los sentidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Circulación del documental</li> <li>• Preguntas orientadoras</li> <li>• Conversaciones familiares</li> </ul>

#### 3.1.1.1 Encuentro y recuerdo familiar para recordar a la abuela

En esta primera fase metodológica se delimita el grupo a trabajar, el cual está conformado por mi abuelo, los hermanos de mi abuela, mis tíos, mi mamá, mis primos y yo. Estos se clasifican por generaciones, teniendo en cuenta los años de contemporaneidad. En total quince personas participaron dentro de la investigación.

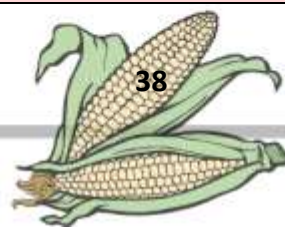


Luego de la delimitación se realizaron preguntas orientadoras para las entrevistas semiestructuradas según la generación en la que esté la persona. Aquí se desglosan las preguntas orientadoras para cada generación:

#### 1a GENERACIÓN

##### PREGUNTAS ORIENTADORAS PARA EL ABUELO

- ¿Cómo conociste a la abuelita Marina?
- ¿Qué fue lo que más te gustó de ella?
- ¿cómo llegaron a la finca Naranjito?
- ¿Cómo fue construir la finca juntos?
- ¿Qué le gustaba sembrar a la abuela?



¿Qué comida recuerdas que hacía mi abuela?  
¿Qué comidas que hacía la abuela te volvería a gustar a comer?  
¿Con qué color representarías a la abuela?  
¿Qué utensilios usaba la abuela para cocinar?  
¿Cómo era la vajilla que usaba la abuela para servir la comida?  
¿Cómo se hace el guarapo?

#### PREGUNTAS ORIENTADORAS PARA HERMANOS DE MI ABUELA

¿Quién era la abuela Marina para ti?  
¿Cómo fue su crianza con ella?  
¿Qué caracterizaba a la abuela?  
¿Qué es lo que más recuerdan de la abuela?  
¿Recuerdan alguna frase que decía ella?  
¿Recuerdan alguna canción que le gustaba a la abuela?  
¿Si la abuela estuviera viva qué le dirías?  
¿Qué comidas aprendieron a hacer con la abuela?

#### 2a GENERACIÓN

##### PREGUNTAS ORIENTADORAS PARA MIS TÍOS

¿Quién era la abuela Marina para ti?  
¿Cómo fue tu infancia con la abuela?  
¿Qué caracterizaba a la abuela?  
¿Qué es lo que más recuerdas de la abuela?  
¿Qué comidas hacen que recuerdes a la abuela?  
¿Con qué color representarías a la abuela y por qué?  
¿Alguna frase que recuerden de la abuela?  
¿Alguna canción que Recuerden que cantaba la abuela?

#### 3a GENERACIÓN

##### PREGUNTAS ORIENTADORAS PARA MIS PRIMOS Y PARA MI

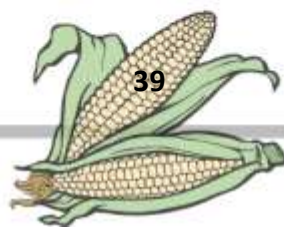
¿Conociste a la abuela?  
¿Qué es lo que recuerdas de ella?  
¿Cómo se caracterizaba la abuela?  
¿Con qué color representarías a la abuela y por qué?  
¿Qué le dirías a la abuela si estuviera vivo?  
¿Crees que podamos construir nuevos recuerdos sobre la abuela?

#### 4 GENERACIÓN

##### PREGUNTAS ORIENTADORAS PARA MIS PRIMOS

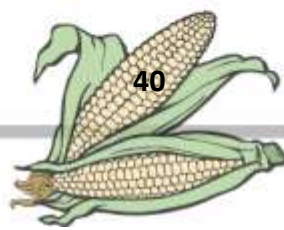
¿Has escuchado hablar de la abuela?  
¿Qué has escuchado hablar sobre ella?  
¿Cómo crees que se caracterizaba la abuela?  
¿Con qué color representarías a la abuela y por qué?  
¿Qué le hubieras dicho a la abuela?  
¿Hubieras querido conocer a la abuela?  
¿Crees que podamos construir nuevos recuerdos sobre la abuela?

Las entrevistas se llevaron a cabo, en diferentes tiempos, teniendo en cuenta la disponibilidad con la que contaban mis familiares, con algunos tuvimos que realizar



llamadas y con otros este diálogo si fue presencial, dichos registro se utilizaron para la construcción narrativa del documental.

Además, de las entrevistas, particularmente, de la conversa con mi tía dominga (hermana de mi abuela) surge la idea de realizar un recetario, como otra memoria, más puntualmente de las preparaciones que hacia mi abuela, esto con el fin de preservar esas comidas, que directamente nos conectan con ELLA y con la idea de hablar sobre la abuela en su esencia. De allí surge *“Recetas de la abuela: compilado de recetas de Susacón, Boyacá.”* El cual esta escrito a partir de transcripciones de la conversa con mi tía Dominga, por ello su escritura coloquial.





# RECETAS DE LA ABUELA:

Compilado de recetas de  
Susacón, Boyacá



## RECETAS DE LA ABUELA.

Este es un compilado de recetas que solía preparar mi abuela Marina. recoge las experiencias y recuerdos de varios miembros de la familia Pérez Vargas sobre los platos que ella solía preparar. La elaboración de este recetario estuvo guiada, en su mayor parte, por mi tía Dominga, hermana de mi abuela, y otras recetas por vecinas de mis abuelos. Es un pedacito de la cocina tradicional de nuestra abuela, originaria de Susacón, Boyacá.

El recetario esta escrito a partir de diálogos con mi tía dominga por lo que su escritura es la transcripción directa de esos diálogos



## **CARTA DE PREPARACIONES**

### **SOPAS**

- Cuchuco de cebada
- Mute
- Sancocho de gallina

### **AMASIJOS**

- Mogollas
- Envueltos de maíz
- Arepa de trigo liuda

### **ACOMPAÑAMIENTOS**

- Chorotas
- Angú

### **FERMENTOS**

- Masato de maíz
- Masato de arroz
- Chicha de cebada
- Guarapo



# SOPAS



## CUCUCHO DE CEBADA

### INGREDIENTES:

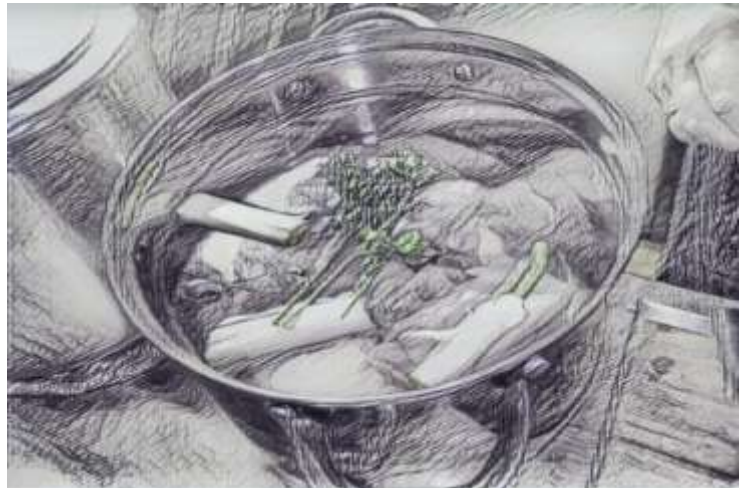
- 3 LB CUCHUCO DE CEBADA
- 3 TALLOS DE CEBOLLA LARGA
- 2 CEBOLLAS CABEZONAS
- 10 AJOS
- 1 TAZA DE FRIJOL
- 1 TAZA DE HABAS
- 4 LB COSTILLA DE RES O CARNE DE PECHO
- UN MANOJO DE CILANTRO
- CALDO RICO
- AGUACATE (OPCIONAL)
- 1LB DE ARROZ (PARA EL ARROZ DE ACOMPAÑAMIENTO, ES OPCIONAL)

**PORCIONES:** 50 APROX

**TIEMPO:** 2 HORAS Y MEDIA

### PREPARACIÓN

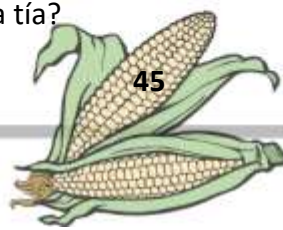
**TIA DOMINGA:** Para 50 personas se echan tres libras de cuchuco de cebada. El cuchuco se prepara, se tuesta la cebada y se saca la harina aparte y se saca el cuchuco, se avienta, se le saca la pajita y se prepara un caldo con carne y con cebolla, de las dos, se aliña y se sazona bien con aliños y se echa el cuchuco, que el cuchuco va hirviendo, va hirviendo, va soltando, va almidonando.



Luego se le empieza a agregar frijol, se le empieza a agregar haba, se le empieza a agregar zanahoria, papa picadita, repollo, que con repollo queda muy rico y se le echa según las legumbres que tenga.



**NATALY:** ¿Y qué carne se le echa tía?



**TIA DOMINGA:** se le echa costilla de res o se puede echar también... esta memoria mía

**NATALY:** ¿De cerdo?

**TIA DOMINGA:** Eso es para el cuchuco de trigo. Se le hecha costilla de res o se le puede echar también carne de pecho, esas dos carnes dan un sabor estupendo y queda el cuchuco muy sabroso.



Cuando ya está todo cocido se va rebullendo, se va rebullendo que no se pegue y ya pues uno va mirando que esté el recaocinado, que esté el cuchuco almidonado.

**NATALY:** Más o menos ¿cuánto se deja cocinar el cuchuco?

**TIA DOMINGA:** Más o menos dos horas.



**NATALY.** ¿En una estufa de estas normales, ¿sí?

**TIA DOMINGA:** Pues yo lo hacía en estufa de leña.

**NATALY:** Bueno ¿y en una estufa normal de gas?

**TIA DOMINGA:** Lo mismo creo, lo mismo.

**NATALY:** ¿Por ahí dos horas y media?

**TIA DOMINGA:** Sí.

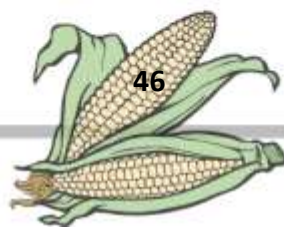
**NATALY:** Entonces y de aliños uno les echa de las dos cebollas, también le echa ajo.

**TIA DOMINGA:** También se le echa ajo, se le echa un poquito de caldo rico, acostumbro yo, se le echa... si no hay repollo se le puede echar hojas de... se le puede echar hojas de col rizada, pero pues ahora no se acostumbra a eso porque como que no...



**NATALY:** ¿cómo que no siembran de eso?

**TIA DOMINGA:** Sí.

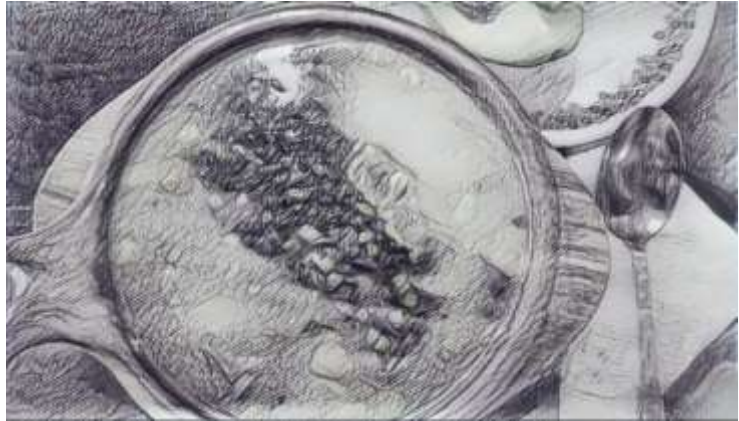


**NATALY:** y ya y eso se sirve con un picado de...

**TIA DOMINGA:** eso se sirve con un picado de cebolla de la larga y cilantro

**NATALY:** y ¿con qué más se puede acompañar? ¿con arrocito?

**TIA DOMINGA:** con arroz y un pedazo de aguacate y ya.



## MUTE

### INGREDIENTES:

- UNA TAZA DE MAÍZ PELADO
- UNA MANO DE RES
- 2 LB DE MURILLO
- 2 LB DE TRIPAS DE RES
- 1 TAZA DE FRIJOLES

**PORCIONES:** 20 PORCIONES APROX.

**TIEMPO:** EN LA NOCHE (3 O 4 HORAS APROX.)

### PREPARACIÓN:

**NATALY:** para el mute.... ese mute que hacemos allá en Boyacá es ¿cómo para cuantas personas?

**TIA DOMINGA:** ese mute es de maíz porva, para el mute, se pela el maíz porva con ceniza, la ceniza tiene que ir bien finita, tiene que colarse y se pone la ceniza a hervir. se deslíe con agua y que no quede ni tan espesa, ni tan clarita y se pone a hervir. Cuando hierva esa lejía (la lejía es un desinfectante y este se realiza de manera casera con las cenizas de la madera quemada) , se le echa el maíz y rebulla y rebulla hasta que uno coge el granito y lo va como...

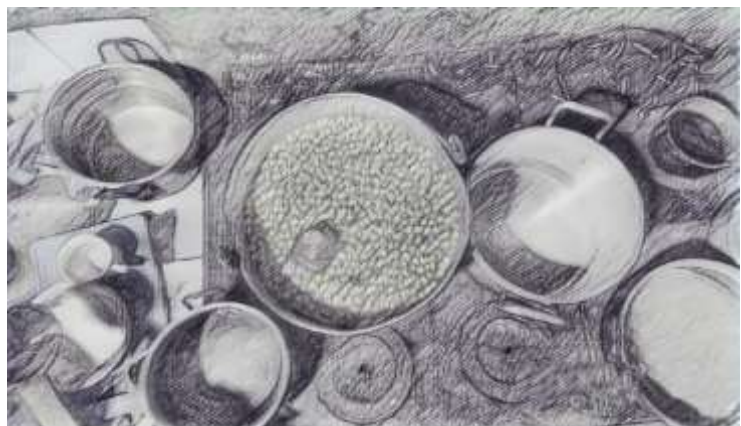


**NATALY** ¿Como quitándole la pielecita?

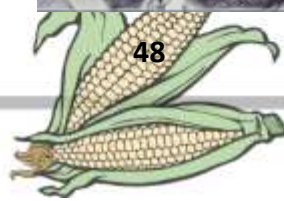
**TIA DOMINGA:** va manipulándolo para que suelte la cascarita. Se va mirando, se va como restregando, como...

**NATALY:** ¿cómo despellejando?

**TIA DOMINGA:** con el dedo se puede mirar hasta que suelte la cascarita, ya que suelta la cascarita el maíz toca lavarlo bien con agua y sacarle bien esa lejía. Echarle muchas jugadas para sacarle esa lejía, luego se puede colocar en agua bien limpia después de estar bien lavado y dejarlo en agua por un tiempo para que suelte esa lejía y luego se prepara.



Se pone a cocinar en una olla, se pone a cocinar y se le echa mano de res, se le echa murillo, se le echa, según las carnes que usted quiera echarle, si le quiere echar mano de res, murillo, si le quiere



echar de esa carne que llaman ¿cómo es que llaman esa carne? bueno, diferentes carnes, si le quiere echar diferentes carnes para que quede más rico.

**NATALY:** ¿y también tripa?

**TIA DOMINGA:** Le puede echar callo también o tripa, pero bien lavado todo eso y bien listo. y se deja hervir y eso hierve, pero se deja hervir primero el maíz con la mano, cuando la mano ya esté blandita se saca y se le echa la carne, que las carnes se van cocinando con el maíz porque maíz es duro si quiere echarle frijoles, tiene los frijoles en agua, los pringa y les echa frijoles, que



así queda también el mute rico. luego lo va cocinando, pero es mejor que cocine el mute por la noche, porque el maíz abre es por la noche, abre mejor que en el día.

**NATALY:** tía y digamos para el mute, ¿cómo se limpian las tripas?

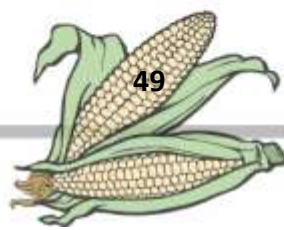
**TIA DOMINGA:** Ah, eso sí se lava, si se le quiere echar eso, toca lavar eso bien lavado y volverlas al revés, y luego lavarlas bien con limón, con sal, con agua caliente. Dejarlas en agua con limón y luego después juagarlas bien. Además, a mí no me gusta echarle eso. Yo le echo murillo, le echo de ese pulgarejo de la carne y le echo mano. Así me queda rico el mute



**NATALY:** Y digamos ¿cómo las ollas que hacemos para Boyacá alcanzan para cuántas personas? ¿Como 20?

**TIA DOMINGA:** Sí, depende, para 20 o para las personas que haigan por ahí.

**NATALY:** Y ya, o sea, después, ¿más o menos cuánto dura cocinándose el mute? ¿Como unas tres horas o más?



**TIA DOMIGA:** pues yo lo cocino toda la noche cuando lo hago allá en Boyacá con leña, le echo leña y a la madrugada le apago un rato lo dejo y al otro día lo pongo a conservar le echo agua caliente, lo voy rebullendo, que vaya almidonando hasta que quede blandito luego lo sazono, le echo la sal, le echo el cilantro, le echo la cebolla y ya se puede servir así.



### **SANCOCHO DE GALLINA**

#### **INGREDIENTES:**

- 2 GALLINAS GRANDES
- 10 LB DE PAPA
- 10 MAZORCAS
- 5 LB DE YUCA
- 5 PLÁTANOS VERDES O HARTONES

**PORCIONES:** 20 A 30 PERSONAS APROX

**TIEMPO:** 3 HORAS

#### **PREPARACIÓN:**

**NATALY:** Entonces, ¿qué se necesita para el sancocho de gallina, tía?

**TIA DOMINGA:** ¿Va a hacer hartos sancocho o poquito?

**NATALY:** Digamos que es pa' 20 personas o 30.

**TIA DOMINGA:** Dos gallinas grandes. Se pone el agua y se aliña bien el caldo con cebolla larga, cebolla de cabezona, con cilantro, con ajos, y luego se echan las presas de gallina, se echan las presas para que vaya soltando, vaya compactando eso y vaya cocinando. Luego se le agrega yuca y plátano. Por último, se echa la papa. Hay gente que le gusta echarle arracacha y hay gente que no. Pero se le echa plátano, yuca y papa y mazorca. Que queda rico con mazorca.



**NATALY:** Digamos para toda esa gente, ¿cuánta papa y cuánta...?

**TIA DOMINGA:** Para toda esa gente, unas 10 libras de papa, unas 10 mazorcas, unas 4 o 5 libras de yuca y por ahí 5 o 6 plátanos verdes de los hartones.

**NATALY:** ¿Y cuánto se deja cocinar?

**TIA DOMINGA:** Pues eso se pone en esa olla grande y eso se va cocinando, se va cocinando en juego bajito y se va mirando, por ahí unas tres horas para que quede la gallina bien blandita, pero toca que se cocine primero la gallina, porque la gallina es durita.

**NATALY:** ¿Por ahí dejarla primero unos 20 minutos?

**TIA DOMINGA:** Sí, por ahí unos 20 minutos o media hora, y después se le va echando el recaó, se le echa primero el plátano y la mazorca.

**NATALY:** Y ya luego la papa de últimas.

**TIA DOMINGA:** primero se hecha la yuca y ya luego la papita. y la presa y bueno hay gente que le gusta hacer arroz y servir las presas y el recaó, sea una estilla de yuca, una papa, un pedazo de mazorca y la presa y arroz y a eso se le tiene un guiso de tomate y cebolla

**NATALY:** ¿Un rioco?

**TIA DOMINGA:** Un riogo (un riogo o rioco es un guiso de tomate y cebolla) y se le echa por encima a todo eso y se sirve la sopita el caldito aparte en pocillos o en platicos así se sirve y eso queda muy rico. Toca sazonar bien esa cuestión.



# AMASIJOS



## MOGOLLAS

### INGREDIENTES:

- 2 LB MANTEQUILLA
- 3 PANELAS MEDIANAS
- ½ PAQUETE DE LEVADURA
- 3 BOLSAS DE HARINA DE FLOR
- 1 BOLSA SALVAO

**PORCIONES:** 30 A 50 PORCIONES

**TIEMPO:** 3 HORAS APROX

### PREPARACIÓN:

**NATALY:** Bueno, señora Carmen, ¿cómo está?

**DOÑA CARMEN:** Yo bien.

**NATALY:** Bueno, señora Carmen, ¿cómo es qué se hace en las mogollas, o sea, los ingredientes?

**DOÑA CARMEN:** Pues, echar mantequilla.

**NATALY:** Por ejemplo, ¿cuántas? Más o menos hicimos 30 mogollas, ¿cierto?

**DOÑA CARMEN:** ¿Sí?, eso tuvo que salir más.

**NATALY:** No, pues salieron más, pero hicimos cuentas como para 30, grandecitas. Entonces, por ejemplo, para las mogollas que hicimos, ¿qué ingredientes se necesitaron?

**DOÑA CARMEN:** Mantequilla, panela, levadura, harina y salvao. Cuatro cosas.

**NATALY:** ¿Y cuánto utilizamos de cada cosa?

**DOÑA CARMEN:** Pues, tres panelas, un paquete y medio de levadura, dos libras de mantequilla y una bolsita de salvao y tres bolsas de harina de flor.

**NATALY:** Bueno, y la preparación, entonces, primero, ¿qué fue lo que hizo?



**DOÑA CARMEN:** Echar la levadura a fermentar con un poco de melao.

**NATALY:** ¿Y después?

**DOÑA CARMEN:** Y después, la mantequilla, la sal. Y la levadura. Y la harina. Y el salvao. Y revolver. Y el revolver.

**NATALY:** ¿Y cuánto la dejamos de liudar? ¿Cómo en los diez minutos?

**DOÑA CARMEN:** No, más como una hora.

**NATALY:** ¿Y después de eso? hicimos las bolitas y después...

**DOÑA CARMEN:** después las dejamos liudar.

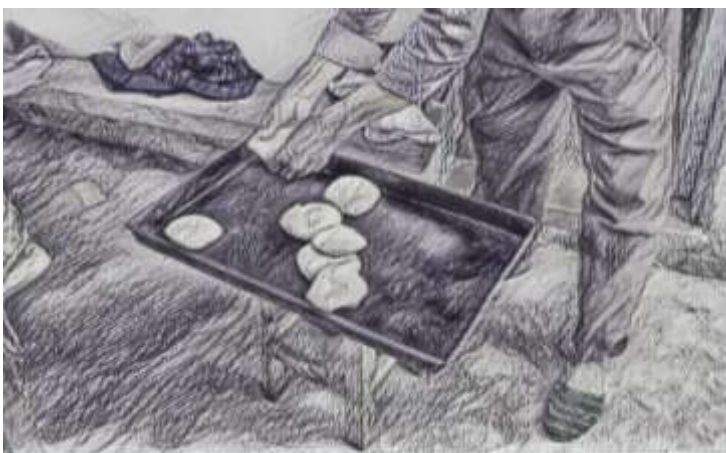
**NATALY:** ¿Cuánto las dejamos liudar?

**DOÑA CARMEN:** Como una hora también. Sí, sí, porque las sentamos como a las dos y nos pusimos a montar.

**NATALY:** Y después se hacían como las arepitas.

**DOÑA CARMEN:** Y Se echaban al horno. A la lata y al horno. Y Ya.

**NATALY:** Bueno, muchas gracias, señora Carmen, por ayudarnos.



## ENVUELTOS DE MAIZ

### INGREDIENTES:

- 2 LB HARINA DE MAÍZ PORBA MOLIDO
- 1 CUCHARADA LEVADURA O POLVO DE HORNEAR ROYAL
- 1 LB CUAJADA
- ½ LB MANTEQUILLA
- 1 TAZA SUERO O LECHE
- 1 PANELA MEDIANA
- 1 TACITA DE AZÚCAR

**PORCIONES:** 20 PORCIONES

**TIEMPO:** ½ HORA A 2 HORAS

### PREPARACIÓN:

**NATALY:** Entonces tía, ¿qué se necesita para hacer envueltos de maíz?

**TIA DOMINGA:** De maíz o de  
**NATALY:** ¿Y cuánto de cuajada?

**TIA DOMINGA:** Puede ser una libra, una libra de cuajada y media de mantequilla. Y eso se bate en una ponchera que se le echa levadura o polvo royal. De acuerdo a la cantidad que uno prepare.

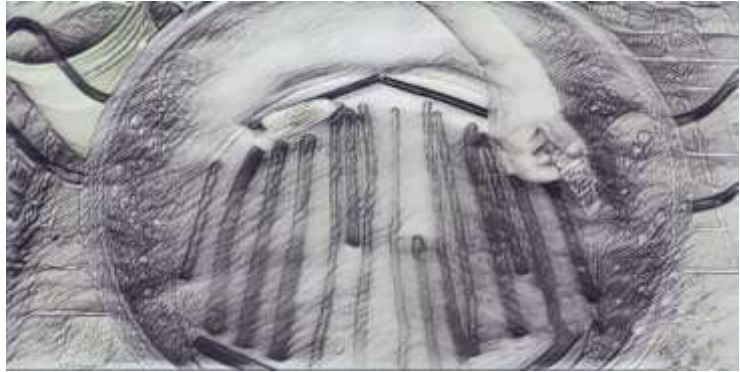
**NATALY:** Digamos que es para 20, entonces ¿cuánto se necesita de polvo?

**TIA DOMINGA:** Por ahí una cucharadita de levadura. Se usa de esa levadura de pepa que se echa en una panela y se derrite. También se le echa panela derretida y se le echa azúcar para que queden flojitos. Y luego se bate esa masa, ojalá si hay con cuajada, si hay leche cortada.

Eso se le echa que quedan ricos los envueltos. Se le va echando agua de panela bien dulce. Y se van batiendo, se van batiendo con una cuchara o con la mano bien limpia.



Hasta que se forme una mezcla no muy espesa, no muy clarita. Una mezcla que se pueda echar en las hojas de a cucharadita y envolver. Más bien que quede la mezcla más espesa que aguada, que quede bien espesita. Y eso se deja también a liudar la masa.



Muchas personas la preparan de un día para otro. Otras personas la preparan en la mañana para hacer los envueltos en la tarde.

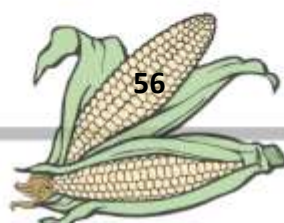
**NATALY:** ¿y sumercé cómo los hacía?



**TIA DOMINGA:** Igual, cuando yo hacía los envueltos, a veces batía la masa por allá por la noche, cuando me iba a acostar. No le echaba tanta levadura. Para madrugar hacer los envueltos para los obreros. Luego se hacen los envueltos y se hace como una cama de caña brava o de tuzas. Como una que quede alta del agua y se pone a hervir el agua.



Se le hace como un tejidito de palitos o de cañitas a la olla para que no se peguen los envueltos. Y no se le echa tanta agua. Y cuando empiece que tape el tendidito de caña brava, empieza a hervir uno, empieza a echar los envueltos. Cruzaditos. Y después de que ya los heche a la olla, ya se tapa la olla con hojas de plátano. Yo todos tapaba con hojas de plátano. Ya se dejan cocinar como 2 o 3 horas y están listos para comer.



## AREPA DE TRIGO LIUDA

### INGREDIENTES:

- 4 LB HARINA DE TRIGO
- 1 CUCHARADA LEVADURA O POLVO ROYAL
- ¼ L MANTEQUILLA
- 1 LB AZÚCAR
- 1 PANELA MEDIANA

**PORCIONES:** 15 PORCIONES APROX

**TIEMPO:** 5 HORAS

### PREPARACIÓN:

**NATALY:** ¿Cómo se hace la arepa liuda? ¿así se dice?

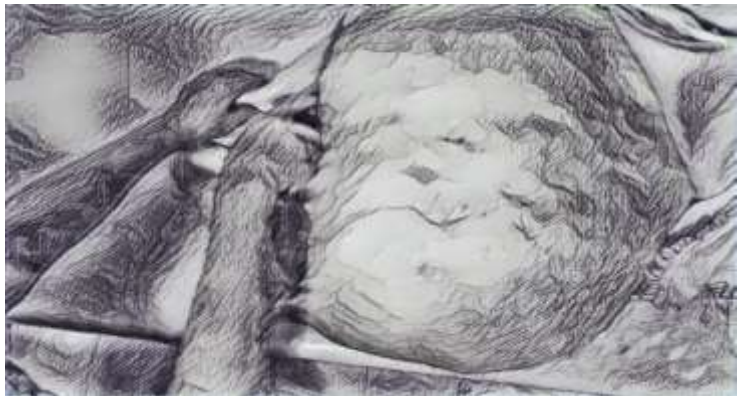
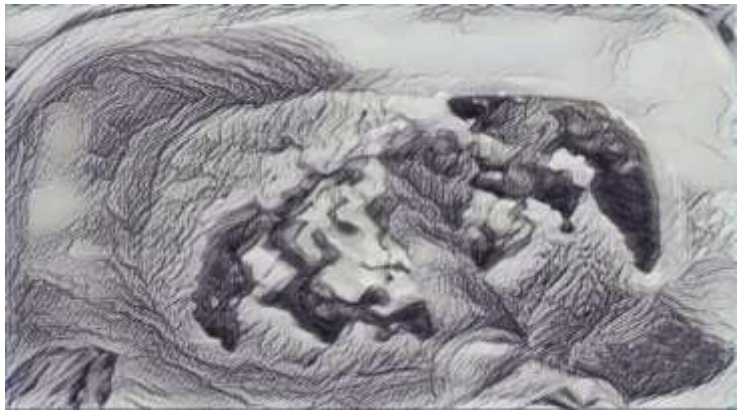
**TIA DOMINGA:** Se dice de trigo liuda.

**NATALY:** ¿De trigo liuda?

**TIA DOMINGA:** Sí. Bueno, Laurita, la arepa de trigo liuda es con harina de trigo. Se cierne la harina, que quede cernida. Muchas personas echan la harina que quede como con pajita para que quede como arepa integral. Pero entonces yo cierno la harina que quede bien cernida. Luego le echo levadura, le echo mantequilla, le echo azúcar y la mojo con melao. Luego hago una mezcla que quede bien espesa y le voy echando harinita y la voy amasando como para hacer pan. Eso se va sobando en una artesa o en un platón, en un recipiente y se soba hasta que quede la masa como para hacer pan. Así queda la masa. Se envuelve esa masa en un paño blanco y se deja que liude hasta que la masa va liudando, va liudando porque se le echa levadura o polvo royal.

**NATALY:** ¿Y cuánto se deja liudar?

**TIA DOMINGA:** Por ahí unas tres o cuatro horas. Eso es parecido a la mogolla. Entonces cuando esa masa ya está liuda, ya se van haciendo las



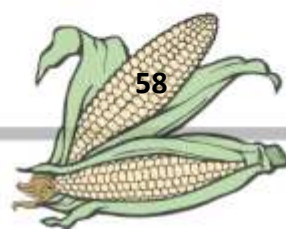
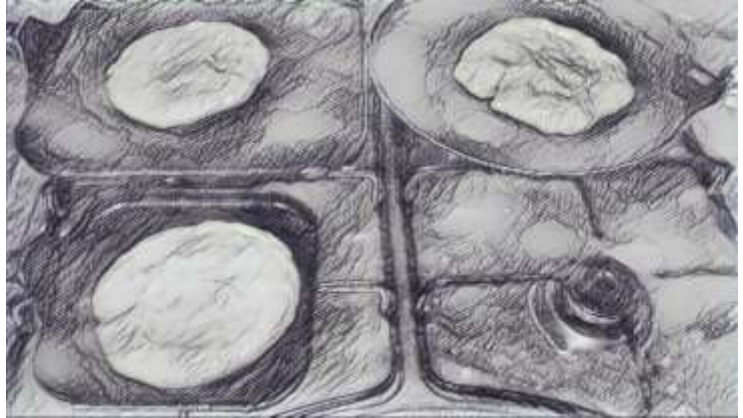
arepas y se asa. Yo las asaba en Boyacá con brasa, pero acá en un tiesto, ojalá sea un tiesto de hierro colado y ahí se van asando y la arepa va alzando y va quedando lo más de rica. Esas son las arepas de trigo liudas.

**NATALY:** o sea se hacen en una sartén de...

**TIA DOMINGA:** Por eso le digo, puede ser en un sartén gruesito porque si la hacen... en uno delgadito se quema

**NATALY:** ¿Y se puede en un tiesto?

**TIA DOMINGA:** Si tiene un tiesto mejor o en un perol grueso, que sea grueso, a fuego lento se va asando la arepa y va quedando doradita y después se le van asando los orillos así. Queda rica la arepa. Esa es la arepa boyacense.



# ***ACOMPañAMIENTO***



## CHOROTAS

### INGREDIENTES:

#### PARA EL CALDO

- 3 GALLINAS
- 2 LB PAPA
- 2L YUCA
- 2 CEBOLLAS LARGAS
- 1 CEBOLLA CABEZONA
- 5 AJOS
- 1 MANOJO CILANTRO

#### PARA LAS CHOROTAS

- 3LB HARINA DE MAIZ
- 1 TAZA DE CALDO DE GALLINA
- PEREJIL

**PORCIONES:** 20 PORCIONES APROX

**TIEMPO:** 2 HORAS

### PREPARACIÓN:

**NATALY:** Las chorotas, ¿cómo se hacen las chorotas?

**TIA DOMINGA:** Las chorotas, se hace un caldo como que... ¿Estás grabando?

**NATALY:** Sí señora, Tranquila.

Las chorotas, se prepara un caldo alineado. Si usted quiere hacerlas con gallina, con cortilla, se cocina la costilla que quede blandita, se le agrega papa, se le agrega yuca. Se prepara una masa de harina de maíz porva. Esa masa tiene que ser de una harina finísima, una flor de harina. Se saca caldo del que usted está preparando.

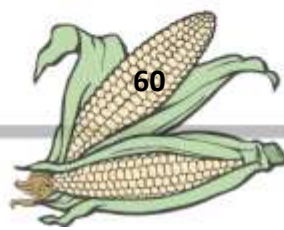


Ese caldo tiene que ir bien alineado con cebolla de las dos, con cilantro, con ajos. Bien alineado, que quede bien rica, como que va a ser una sopa bien rica. Luego se saca un poquito de caldo de ese.

**NATALY:** ¿Por ahí una taza?

**TIA DOMIGA:** Depende de las que vaya a hacer.

**NATALY:** Digamos que voy a hacer 20 chorotas.



**TIA DOMINGA:** Por ahí se saca caldo en una tacita y se va mojando la harina. Se va mojando, se va manipulando, se va sobando como quien hace harina para arepas. Luego se hacen bolitas. Cuando ya esté la masa bien alineada con ese mismo caldo, se le echa cilantro picado, perejil, que quede bien rico, bien compactado Y Luego se hacen las bolitas y se van haciendo las chorotas con el dedo, que queden bien delgaditas. Como ya está la yuca y la papa, el recaudo ya hervido, entonces se echan así boca arriba, encima, en la olla. Y se dejan hervir a fuego lento. Se hacen, depende, para la gente que sea, las chorotas se van haciendo con el dedo, que queden como...

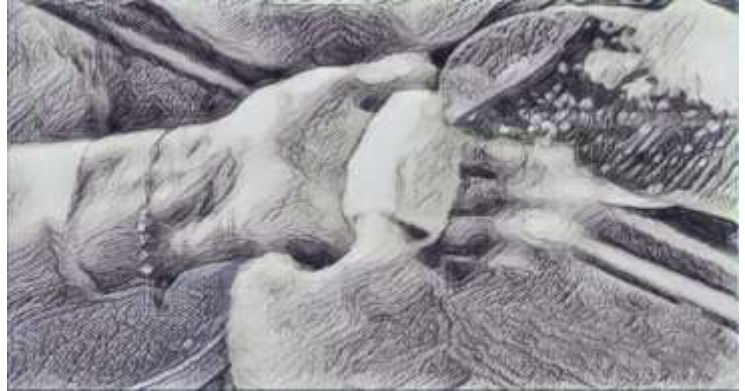


**NATALY:** o sea uno coge la bolita y la aplasta....

**TIA DOMINGA:** Y la aplasta como que quede como un vasito... que quede como un vasito.

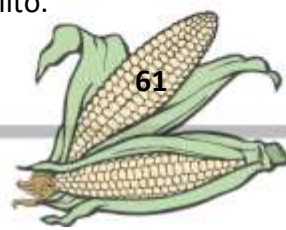
**NATALY:** Como una coquita.

**TIA DOMINGA:** Sí, como un vasito, que quede con el hueco, pero bien delgadito. Y luego eso se echan así boca arriba en el caldo. Y se pone a hervir a fuego lento, que herve por ahí 20 minutos. Y ya se puede servir después. Pero eso se hace a fuego lento, en esa misma, debajo que quede el recaudo, encima las chorotas, y debajo que quede la carne, el recaudo. Y ya se saca y se sirve también. Si las quieres servir con caldo o si las quieres servir aparte con arroz, así parecido al sancocho de gallina.



**NATALY:** ¿Y también se les puede echar ríoco? O ¿Así solo?

**TIA DOMINGA:** Puede ser así solito.



## ANGÚ

### INGREDIENTES:

- 2 LB MAIZ PORVA
- 2LB DE CHICHARRON
- 2 CEBOLLAS LARGAS
- 2 CEBOLLAS CABEZONAS

**PORCIONES:** 10 PORCIONES

**TIEMPO:** 2 HORAS

### PREPARACIÓN:

**NATALY:** Bueno, ¿y el angú, tía? Primero, ¿qué es el angú?

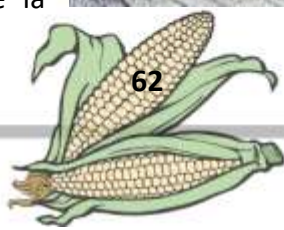
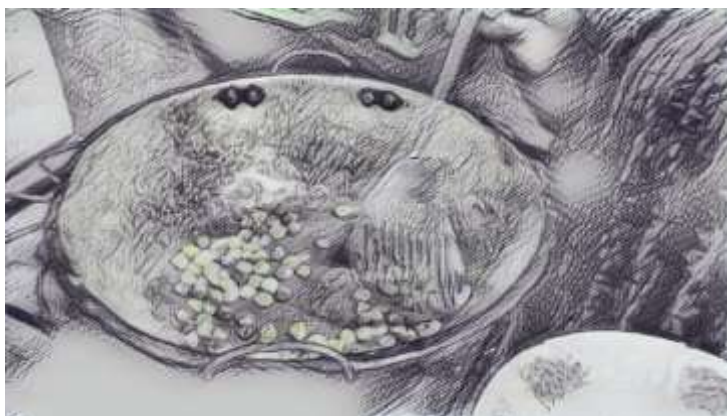
**TIA DOMINGA:** El angú es una mezcla que se prepara de harina de maíz porva tostada. Uno tuesta el maíz que quede, que quede doradito, que quede bien tostado, que quede... que quede bien tostado, que no vaya a quedar quemado ni que vaya a quedar crudo. Ese maíz se muele, que eso es blanditico para molerlo en molino, se muele, se cierne y se tiene un caldo preparado con chicharrones de cerdo, con cebolla, se hace un guisito, puede hacerse un guisito con solo cebolla y se echa dónde está el caldo preparado.

**NATALY:** ¿Y el caldo puede ser de res o de pollo?

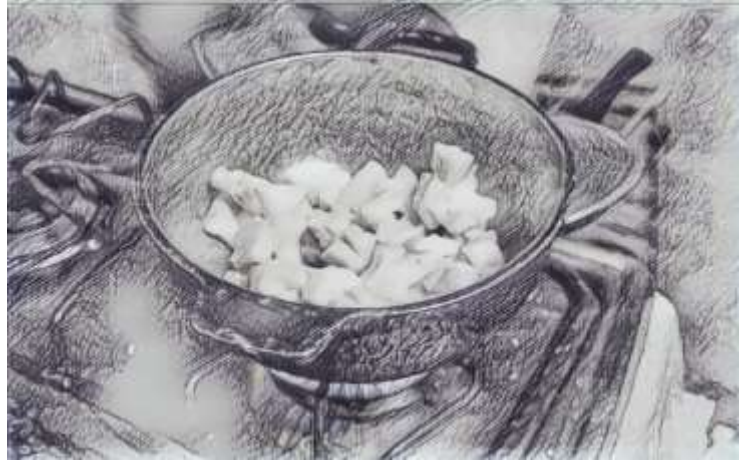
**TIA DOMINGA:** El caldo se hace como una changua, pero sin leche.

**NATALY:** ¿Como una changua valluna?

**TIA DOMINGA:** Pero para eso se le echa los chicharrones. Y se le va echando esa harina, se hace esa changua que quede bien, como bien sazonadita, con ajos, con cebolla, y se le echan los chicharrones ahí que vayan hirviendo, que vayan soltando, y a eso se le deslíe la



harina y se le echa y se va rebullendo hasta que se forma una mezcla espesa, como arequipe, que se forma como ariquepe. Eso se deja cocinar y eso va espesando, va espesando, va espesando y va cogiendo consistencia, porque de acuerdo como haga uno el caldo, así queda bien sazonado, bien rico queda. Entonces se va rebullendo, se va rebullendo, hasta que quede una mezcla como ariquepe, y se }sirve.

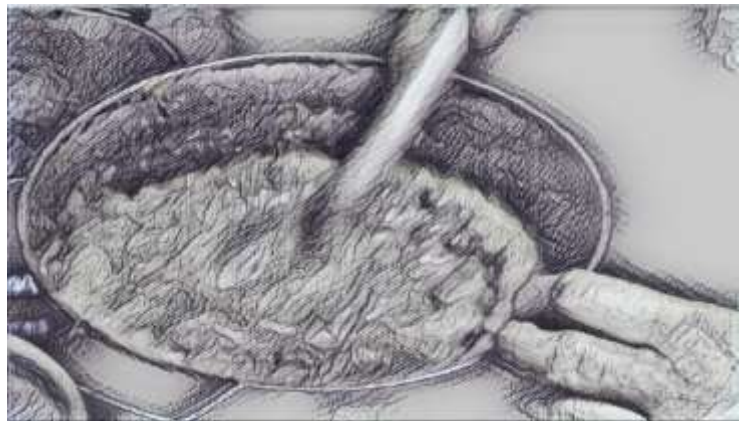


**NATALY:** ¿Y ya?

**TIA DOMINGA:** Sí, ese es el angú.

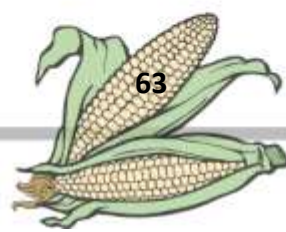
**NATALY:** ¿Y de dónde salió el angú?

**TIA DOMINGA:** Pues los abuelos de antes preparaban eso. Mucha gente le echa leche cuando hacia el caldo, pero mucha gente por allá cuando no había leche lo hacían entre el agua y la sal. Pero cuando se le echa chicharrón queda rico.

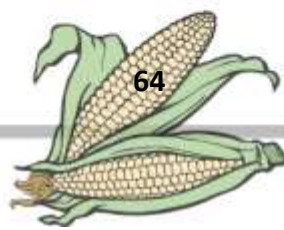


**NATALY:** ¿Pero entonces los chicharrones se cocinan en el caldo o...?

**TIA DOMINGA:** Esos se fritan bien y se echan al caldo, que queden crocantes. Ese es el angú.



# ***FERMENTOS***



## MASATO DE MAIZ

### INGREDIENTES:

- 1LB HARINA DE MAÍZ
- UNA PANELA MEDIANA (OPCIONAL)
- 2 VASOS MEDIANOS DE GUARAPO

**PORCIONES:** 10 PORCIONES APROX

**TIEMPO:** 1 HORA Y 3 DIAS DE FERMENTACIÓN

### PREPARACIÓN:

**NATALY:** ¿Tía entonces cómo se hace el masato?



**TIA DOMINGA:** El masato de maíz se puede hacer de diferentes formas, de dos formas. Yo cuando estaba en Boyacá, hacía un masato que llamaban mazato sobao, que queda más rico. Lo mismo, preparaba la harina, la harina de maíz porva, bien finita, y preparaba la masa, así como para envueltos, pero no le echaba sal, solo se le echa panela.

**NATALY:** ¿Ni levadura o sí?



**TIA DOMINGA:** Ni levadura.

**NATALY:** O sea, solo se...

**TIA DOMINGA:** Solo se hace con melao, la masa.

**NATALY:** O sea, se moja esa harina con el melao.



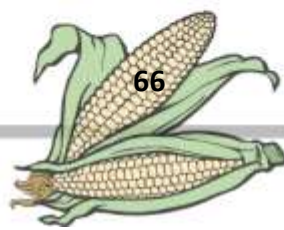
**TIA DOMINGA:** Con el melao. Y que quede así esa mezcla ni tan gruesa, ni tan espesa, ni tan... Ni tan líquida. Que se pueda echar en hojas también de maíz, de mazorca, meros de mazorca, para cocinarlos. Luego yo los cocinaba en una olla de barro y así. Cocinaba esos envueltos por ahí dos o tres horas y los dejaba enfriar y con una panela, en una artesa, iba sobando esos envueltos, como machucándolos y sobándolos. Como moliéndolos con la panela, se ve, en una artesa, en una batea. Se muelen así, que vaya saliendo la masa, que vaya saliendo la masa. Y con agua hervida fría, se va



echando a una olla que esté fuerte. Y se va rehuyendo y eso se va formando como una mezcla clarita. Y se le va echando y se va machucando el envuelto con la panela, así sobándolo y sobándolo y sobándolo. Hasta que el envuelto se quede ya diluido. Ese es el mazato sobado.



El otro, el otro es que uno pone a hacer como una mazamorra. Que uno pone a hervir la harina con panela, igual. Que esté clarita la sopa, pero se deja hervir hartito. Y cuando está esa mazamorra ya clarita, que herve hartito y ya fría. Se echa lo mismo a una tinaja que esté fuerte. Y se le echa una taza de guarapo, dos tazas de guarapo. Y se rebulle y ese también queda mazato. A los tres días ya se puede servir como mazato.



## MASATO DE ARROZ

### INGREDIENTES:

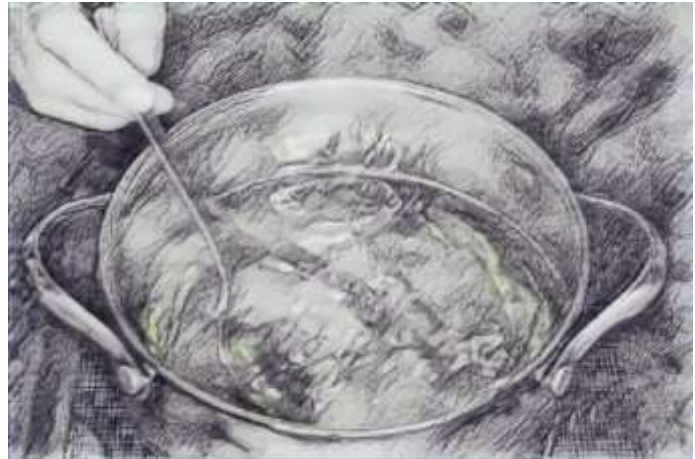
- 1LB DE ARROZ
- AZÚCAR AL GUSTO
- 2 VASOS MEDIANOS DE GUARAPO

**PORCIONES:** 10 PORCIONES APROX

**TIEMPO:** 1 HORA Y 3 DIAS DE FERMENTACIÓN

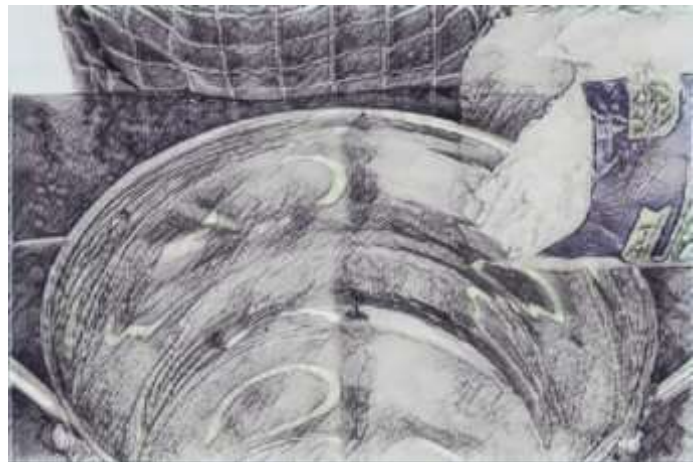
### PREPARACIÓN:

**NATALY:** Tía entonces, para hacer el masato de arroz ¿se cocina el arroz con canela y clavo?



**TIA DOMINGA:** Y ese se cocina así solo. Y cuando esté el arroz cocinado, ya frío, se le saca el clavo, la canela y se licua. Y se le va echando dulce al gusto y también se le echa algo para enfuertarlo. Entonces es más fácil de hacer que el masato de maíz.

**NATALY:** Y digamos, ¿más o menos cuánto sale de una libra de arroz?



**TIA DOMINGA:** Más o menos, saldrá por ahí media canecadita de una libra de arroz. Porque eso, pues, no sale mucho. Pero eso se va licuando, se va licuando que no quede tan clarito, tan aguado.

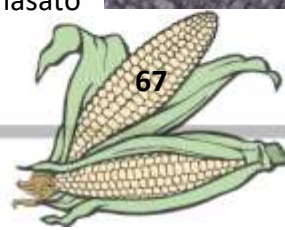
**NATALY:** Y tampoco que quede tan espeso.

**TIA DOMINGA:** Tampoco que quede tan espeso. Y se echa en la caneca y se le echa también algo para enfuertar. Y se deja por ahí 2 o tres días para que enfuerte y ya.



**NATALY:** Ah, bueno tía, y digamos ¿con qué se puede enfuertar? ¿Con guarapo? ¿Se le puede echar cerveza o...?

**TIA DOMINGA:** No, eso se puede, se puede enfuertar en diferentes formas. Se puede, para enfuertar ese masato



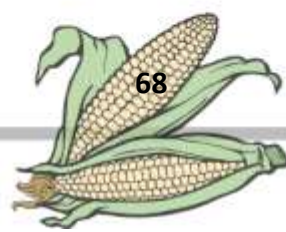
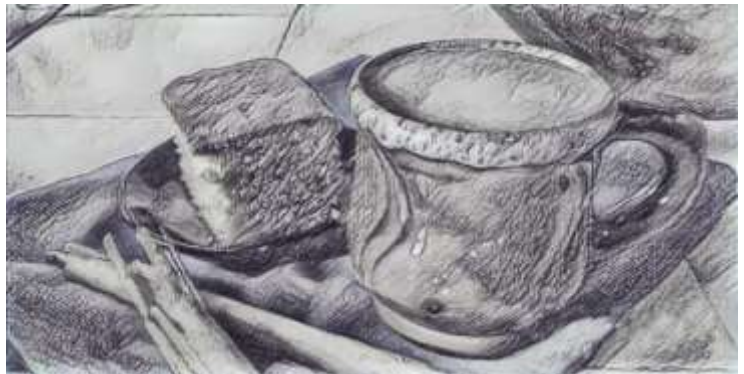
le toca a uno conseguir un reciente ( es un poquito de un guarapo viejo para que fermente la preparación), lo que llaman, un poquito de arroz, mejor dicho, un poquito de masato de ese de arroz, que en alguna parte lo estén vendiendo ya fuerte, y con eso pues coge el masato también, ya coge para enfortar.



Porque hay gente que le echa un jugo de lulo, otra gente le echa piña, pero eso como que de pronto daña el masato. Es mejor donde venda el masato, comprar reciente, que esté ya...

**NATALY:** ¿Qué es el reciente?

**TIA DOMINGA:** Como una cosa que esté fuerte, que el masato ya esté fuerte y comprar, y con eso se enforte el otro.



## CHICHA DE CEBADA

### INGREDIENTES:

- 1LB DE CEBADA
- PANELA AL GUSTO
- PRE FERMENTO (CUNCHO DE GUARAPO, CUNCHO DE CHICHA DE CEBADA, O CASCARAS DE PIÑA)

**PORCIONES:** 10 PORCIONES APROX

**TIEMPO:** 1 HORA Y 3 DIAS DE FERMENTACIÓN

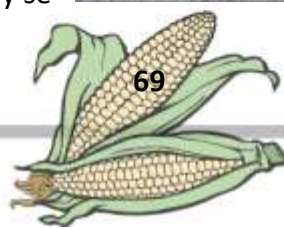
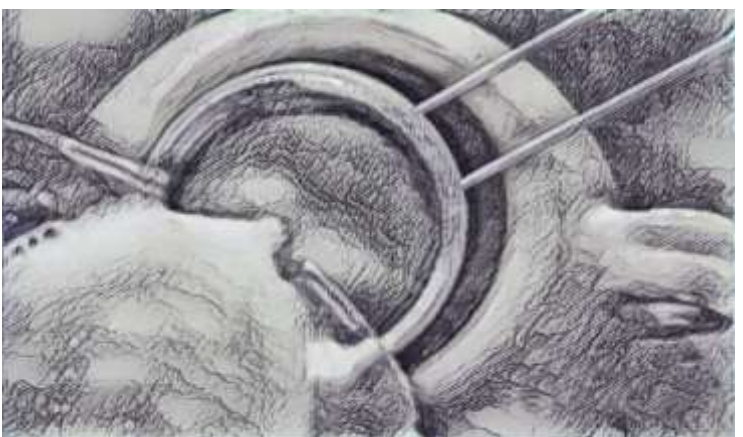
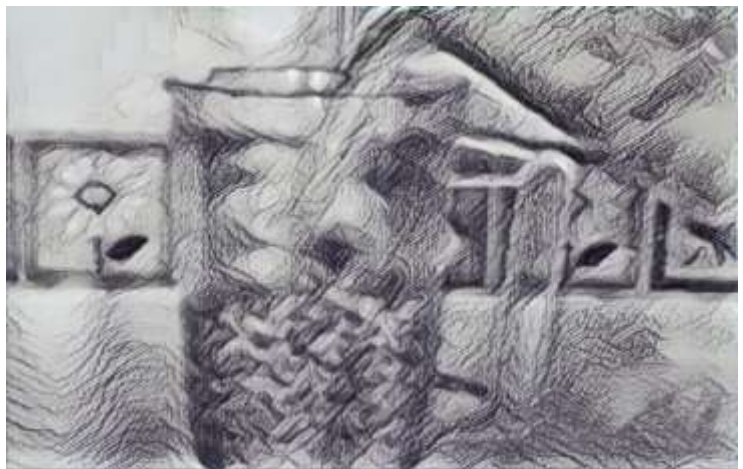
### PREPARACIÓN:

**NATALY:** ¿para la cebada qué se hace?

**TIA DOMINGA:** Para la chicha de cebada, se limpia bien la cebada, pues se hacía porque ahora ni cebada sale, ahora ya como que no siembran cebada, pero en mis épocas uno si sembraban cebada, y uno cogía la cebada, la tostaba, que quedara doradito el grano, tostadito, se refregaba con las manos, se refregaba, se aventaba, se aventaba y se molía.

**NATALY:** ¿Y qué es aventar, tía?

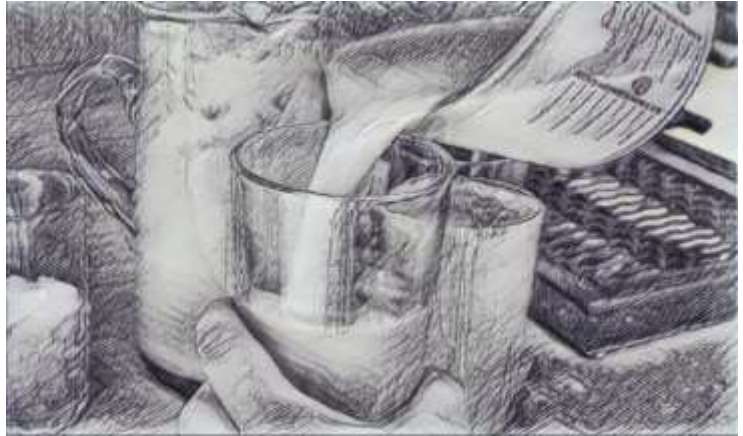
**TIA DOMINGA:** Aventar, eso es como echar a un manar y sacudirla para que le salga toda esa paja, para limpiarla bien, y luego ese grano queda ya limpio, ya tostado, ya limpio, se pone a cocinar, se pone a cocinar en una olla con suficiente agua, y se cocina y se cocina hasta que el grano abra, cuando el grano empieza a abrir, que ya abra bien, ya se está cocinando, ya uno deja enfriar esa cebada, y luego la muele, la muele que salga bien finita, y la va echando a un recipiente, puede ser a un platón, puede ser a una tina, puede ser a una olla, y se va diluyendo con la mano o con una cuchara, que se quede bien diluida, y se va colando, y se va colando y se



va echando como a otra vasija, a otra tina, y ahí se le echa panela y también se le echa algo para que enfuerte.

**NATALY:** ¿Y ya?

**TIA DOMINGA:** Y ya estuvo la chicha, se deja tres días, así que queda rico.



## GUARAPO

### INGREDIENTES:

- PANELA Y MEDIA
- LITRO DE AGUA

**PORCIONES:** 15 PORCIONES APROX

**TIEMPO:** 1 HORA Y 2 DIAS DE FERMENTACIÓN

### PREPARACIÓN:

**NATALY:** Bueno, ¿cómo se hace el guarapo?

**ABUELO PATRICIO:** Para poder batir el guarapo uno necesita panela y agua

**NATALY:** ¿Y cuánto se le echa de panela para el calabazo?

**ABUELO PATRICIO:** Por ejemplo, para el calabazo tengo que echarle panela y media para llenarlo, para que quede bueno también, se le echa panela y media, y si se toma en ese guarapo de panela y media, pues toca echarle otra panela y media para volver a batir más y se deja unos dos días que fermente

**NATALY:** ¿Y por ejemplo para media calabaza?

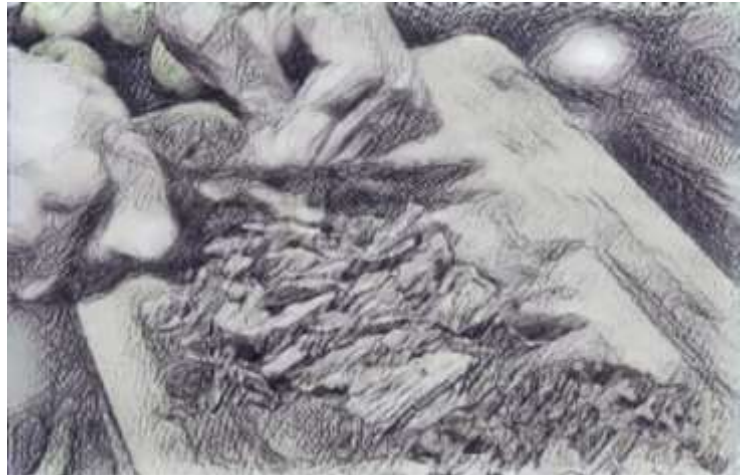
**ABUELO PATRICIO:** Toca echarle como menos de media, quítale un cuartico a la panela, por ejemplo, a la panela quítale este cuartico y echarle eso, para media calabaza.

**NATALY:** ¿pero esa panela se echa primero a derretir o se echa en la calabaza?

**ABUELO PATRICIO:** Se echa en un tarrito a derretir con agua cruda porque si no se babosea la calabaza, que se derrita, que esté bien derretido y ahí se le echa calabaza el melado y ahí se le echa agua mas agua cruda.

**NATALY:** O sea se echa en un poquito de agua la panela para que esté el melado y luego se echa eso y se le echa más agua.

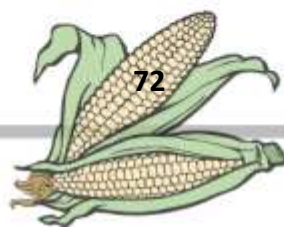
**ABUELO PATRICIO:** Sí, porque para ponerse uno machucar panela, eso se riega, se parte y se le echa a



derretir en un tarrito y a lo que te derrite el melado, se hecha a la calabaza y se deja fermentar

**NATALY:** ¿Mi abuela hacía guarapo?

**ABUELO PATRICIO:** Sí, sí, lo mismo que hago yo, echar la panela y la derretirla en ese tarrito y a lo que te derrite echar ahí, dejar fermentar y luego tomar en la casa pa' la sed.

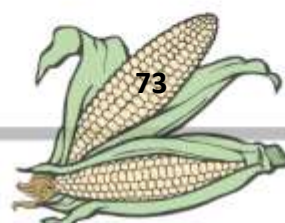
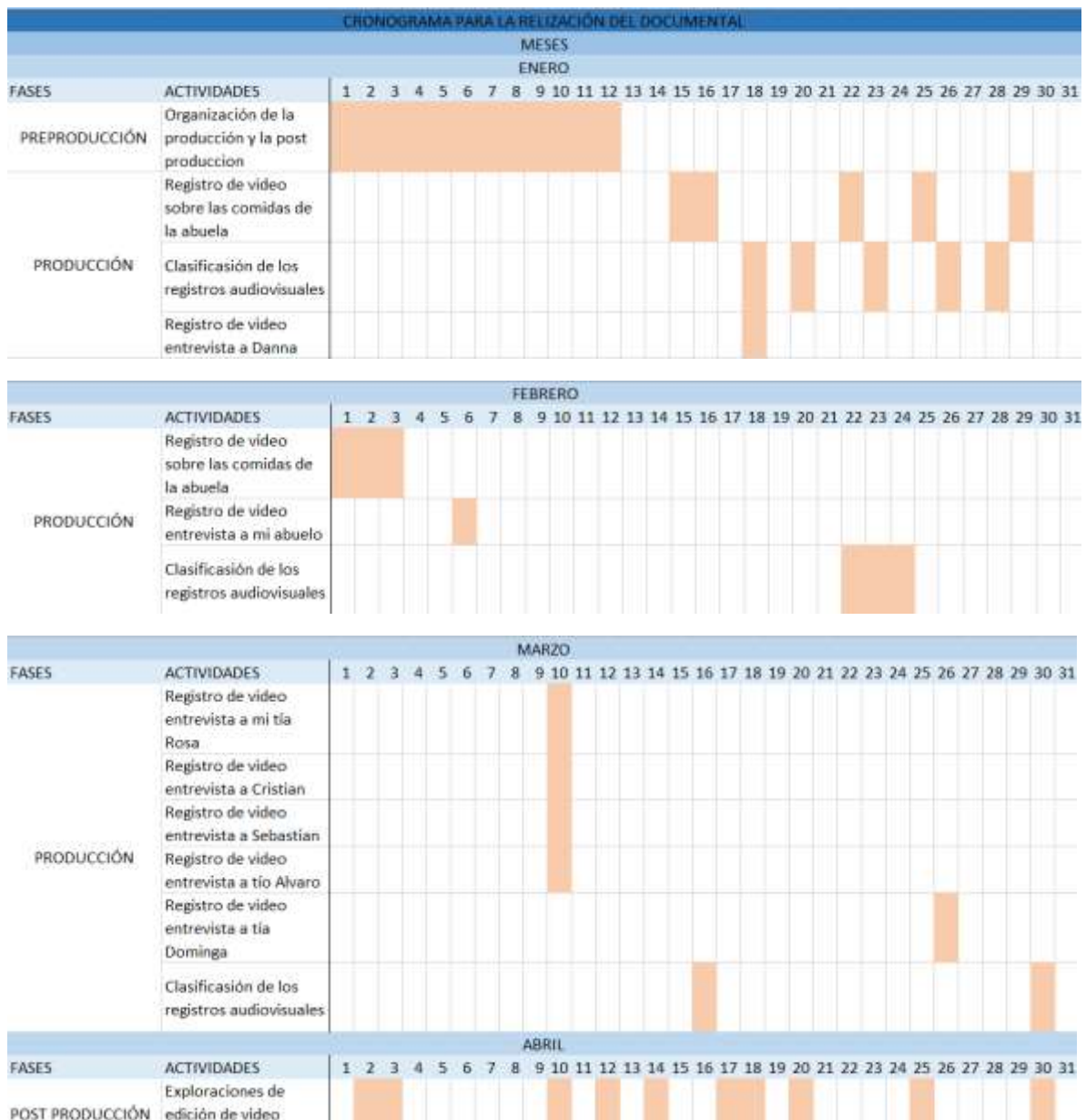


### 3.1.1.2 La experiencia de hacer un documental

En esta segunda fase se desglosa todo el trabajo práctico en relación a la creación de un documental, aquí estarán los procesos de preproducción, producción y postproducción y anexo a ello un relato de la experiencia realizando este proceso.

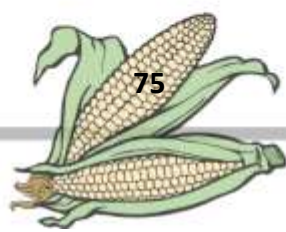
#### Cronograma general del documental.

La realización del cronograma da cuenta de los tiempos de grabación que se fueron extendiendo porque los tiempos de cada uno de mis familiares que participó, tenía algunas particularidades para reunirnos al mismo tiempo todos, sin embargo, también da cuenta de que en algunos casos las grabaciones se realizaron en pequeños grupos entendiendo que muchos eran de un mismo núcleo familiar.

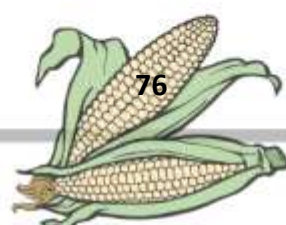




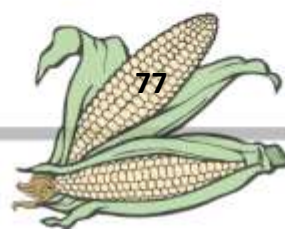
ESCENA	PLANO	ANGULO	DESCRIPCIÓN	SONIDO	DURACIÓN
1	NA	NA	Título del proyecto "Recetas con sabor a la abuela: un viaje al pasado"	Voz Nataly y voz tía Carmen	0:05
2	NA	NA	Secuencia de dibujos sobre la abuela	Voz Tía Carmen	0:13
3	NA	NA	Secuencia de dibujos sobre la abuela	Voz Nataly	0:22
4	NA	NA	Secuencia de dibujos sobre la abuela y foto archivo	Voz Tía Carmen	0:33
5	NA	NA	Secuencia de dibujos sobre la abuela	Voz Tío Alvaro Vargas	0:37
6	NA	NA	Secuencia de dibujos sobre la abuela y foto archivo	Voz Tía Carmen	0:49
7	NA	NA	Foto archivo	Voz Tía Dominga	0:59
8	Primer plano	Normal	Sirviendo Mute	Voz Tía Dominga	1:11
9	Primer plano	Normal/cenital	Limpiando el pollo	Voz Tía Dominga	1:26
10	Primer primerísimo plano	Cenital	Cocinando el sancocho de gallina	Voz Tía Dominga	1:42
11	Primer plano	Normal	Sirviendo el sancocho de gallina	Voz Tía Dominga	1:45
12	Primer plano	Normal	Sirviendo el sancocho de gallina	Voz Tío Alvaro Vargas	1:50
13	NA	NA	Foto archivo	Voz Tío Alvaro Vargas	2:07
14	Primer plano	Normal/cenital	Amasando mezcla de la mogolla	Voz Tío Alvaro Vargas	2:14
15	Primer plano	Cenital	Amasando mezcla de la mogolla	Voz Tío Alvaro Vargas	2:21
16	Primer plano	Normal	haciendo bolitas de masa	Voz Tío Alvaro Vargas	2:30
17	Primer plano	Normal	Poniendo las mogollas en el secretario	Voz Tío Alvaro Vargas	2:35
18	Primer primerísimo plano	Normal	Fuego del horno	Voz Tío Alvaro Vargas	2:49
19	Primer plano	Normal	Metiendo mogollas al horno	Voz Tío Alvaro Vargas	2:58



20	NA	NA	Foto archivo	Voz Tío Alvaro Vargas	3:08
21	Primer primerísimo plano	Normal/cenital	Paneo de lo que se Cocina en e orden	Voz Tío Alvaro Vargas	3:19
22	Plano general	Normal	Moliendo Maíz	Voz Tío Alvaro Vargas	3:29
23	NA	NA	Foto archivo	Voz Tío Alvaro Vargas	3:49
24	NA	NA	Foto archivo	Voz Nataly y Abuelo	4:02
25	Plano general	Normal	Caminado a la finca	Voz Nataly y Abuelo	4:18
26	Plano general	Normal	Caminado o la finca	Voz tía Rosa	4:20
27	Plano general	Normal	Moliendo Maíz	Voz tía Rosa	4:50
28	NA	NA	Foto archivo	Voz tía Rosa	5:00
29	Plano medio largo	Normal	Fragmento entrevista	Voz tía Rosa	5:15
30	Primer primerísimo plano	Normal	Moliendo Maíz	Voz tia Rosa	5:28
31	Plano americano	Normal	Mezclando harina de maíz	Voz mamá Dorelly	6:14
32	NA	NA	Foto archivo	Voz mamá Dorelly	6:24
33	Plano americano	Normal	Cerniendo la harina de maíz	Voz mamá Dorelly	6:46
34	Primer plano	Cenital	Mezclando harina de maíz	Voz mamá Dorelly	6:59
35	Primer plano	Normal	Cerniendo la harina de maíz	Voz mamá Dorelly	7:07
36	Plano general	Normal	Recorrido iglesia	Voz mamá Dorelly	7:20
37	NA	NA	Foto archivo	Voz mamá Dorelly	7:23
38	Plano medio largo	Normal	Fragmento entrevista	Voz mamá Dorelly	7:52
39	Plano general	Normal	Nadando en el rio	Voz mamá Dorelly	8:12
40	Primer plano	Picado	Mezclando mantecada	Voz mamá Dorelly	8:36
41	Primer plano	Cenital	Amasando Mogolla	Voz mamá Dorelly	8:43
42	Plano medio	Normal	Organizando masa mogolla	Voz mamá Dorelly	9:10



43	Plano americano	Normal	Transitos por la cocina	Voz mamá Dorelly	9:38
44	Plano medio corto	Normal	Sacando las mogollas del horno	Voz mamá Dorelly	10:01
45	Plano medio corto	Normal	Sacando las mogollas del horno	Voz tío Alirio	10:04
46	Plano medio corto	Normal	Pelando pollo	Voz tío Alirio	10:14
47	Plano medio	Normal	Camino a pelar pollo	Voz tío Alirio	10:26
48	Primer plano	Normal	Pelando pollo	Voz tío Alirio	10:37
49	Plano medio corto	Normal	Pelando pollo	Voz tío Alirio	11:31
50	Plano americano	Normal	Camino a la cocina	Voz tío Alirio	11:49
51	Plano americano	Normal	Quemando Plumas	Voz tío Alirio	12:06
52	Plano medio	Normal	Limpiando el pollo	Voz tío Alirio	12:07
53	Primer plano	Normal	Cocinando el sancocho de gallina	Voz tío Alirio	12:38
54	Plano medio	Normal	Tía picando el recaó	Voz tío Alirio	13:10
55	Plano medio	Normal	Limpiando el pollo	Voz tío Alirio	13:19
56	Plano medio largo	Normal	Transitos por la cocina	Voz tío Alirio	13:29
57	NA	NA	Foto archivo	Voz tío Alirio	13:36
58	NA	NA	Foto archivo	Voz tío Alvaro	13:39
59	Primer plano	Picado	Hechando el recaó al sancocho de gallina	Voz tío Alvaro	13:48
60	Primer plano	Picado	Revolviendo el riogo y cocinando el sancocho de gallina	Voz tío Alvaro	14:03
61	Plano general	Normal	Tía picando el recaó	Voz tío Alvaro	14:17
62	Plano medio largo	Normal	Transitos por la cocina	Voz tío Alvaro	14:28
63	NA	NA	Foto archivo	Voz tío Alvaro	15:06
64	NA	NA	Foto archivo	Voz Sebastian	15:24
65	Plano medio	Normal	Fragmento entrevista	Voz Sebastian	16:01
67	Plano medio	Normal	Mezclando la harina de Maíz	Voz Cristian	16:11
68	Plano medio	Normal	Mezclando la harina de Maíz	Voz Cristian	16:12
69	Primer plano	Normal	Mezclando la harina de Maíz	Voz Juan Diego	16:14
70	NA	NA	Foto archivo	Voz Juan Diego	16:19
71	Primer primerísimo plano	Normal	Fuego del horno	Voz Juan Diego y Nataly	16:25
72	Plano medio	Normal	Sacando las mantecadas	Voz Juan Diego	16:35
73	Plano general	Normal	Haciendo arepas de borona	Voz Juan Diego	16:52



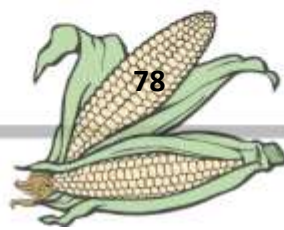
74	Primer plano	Normal	Haciendo arepas de borona	Voz Juan Diego	16:55
75	Primer plano	Picado	Ordeñando vaca	Voz Juan Diego	17:18
76	Primer plano	Cenital	Haciendo arepas de borona	Voz Juan Diego	17:20
77	Plano medio largo	Normal	Fragmento entrevista	Voz Juan Diego	17:48
78	Plano medio	Normal	Haciendo arepas de borona	Voz Juan Diego	18:49
79	Primer plano	Normal	Lavando maíz mute	Voz Juan Diego	19:11
80	Plano detalle	Normal	Lavando maíz mute	Voz Juan Diego	19:20
81	Plano general	Normal	Extendiendo el Maíz	Voz Juan Diego	19:26
82	Primer primerísimo plano	Normal	Extendiendo el Maíz	Voz Juan Diego	19:34
83	Primer primerísimo plano	Normal	Extendiendo el Maíz	Voz Miguel Angel	19:38
84	Plano medio	Normal	Fragmento entrevista	Voz Miguel Angel	20:22
85	Plano medio	Normal	Fragmento entrevista	Voz Nataly	20:35
86	Primer plano	Normal	Lavando ingredientes	Voz Sergio	20:56
87	NA	NA	Secuencia de dibujos sobre la abuela y foto archivo	Voz Sergio	21:19
88	NA	NA	Foto archivo	Voz Juan Diego y Nataly	21:32
89	NA	NA	Creditos	Voz mamá Dorelly y canción de Romulo	22:00

### **Producción**

La producción es básicamente el momento en donde se pone en acción el guion técnico, es decir, se capturan la narrativa en imágenes. Para esta luego de las grabaciones se realiza un Script, que es básicamente un listado del registro de los videos que se van a usar en la postproducción a la hora de editar ahorrando así un desgaste a la hora de buscar el material audiovisual.

### **Script**

El objetivo del script es poder tener un registro completo del material que se usara para la realización audiovisual, para este caso además de ello, se clasifican en diferentes categorías (dibujos realizados, fotos de archivo y video registros) teniendo en cuenta el uso mixto que se tendrá en proceso audiovisual.



MATERIAL AUDIOVISUAL			
DIBUJOS REALIZADOS	ESCENAS		
TA ROSA.JPG	5	CardScanner 08-09-2024 15:52_7.jpg	32
SRABASTIAN.JPG	87	CardScanner 08-09-2024 15:52_1.jpg	57
CRISTIAN.JPG	2	CardScanner 08-09-2024 15:46_01.jpg	63
DAMNA.JPG	4	CardScanner 08-09-2024 15:46_02.jpg	70
DORILLY.JPG	4	CardScanner 08-09-2024 15:46_03.jpg	4
NATALY.JPG	2	CardScanner 08-09-2024 15:46_04.jpg	24
TIO ALBINO.JPG	3	CardScanner 08-09-2024 15:46_05.jpg	26
SEBASTIAN.JPG	3	CardScanner 08-09-2024 15:46_06.jpg	37
MIGUEL ANGELES.JPG	2	CardScanner 10-10-2024 15:22_01.jpg	58
TIO ALVINO.JPG	87	CardScanner 10-10-2024 15:22_02.jpg	64
JUAN DIEGO.JPG	3	CardScanner 10-10-2024 15:22_03.jpg	87
FOTOS DE ARCHIVO	ESCENAS	CardScanner 10-10-2024 15:22_04.jpg	89
Imagen de WhatsApp 2024-09-08 a las 15:47:25 - 16193264.jpg	4	VIDEO RECIBIDO	ESCENAS
CardScanner 08-09-2024 15:52_21 edit_25811884062747.JPG	24	VID_20240126_185711	8
CardScanner 08-09-2024 15:52_22 edit_25761787379622.jpg	7	FILE200101-000245C	79
CardScanner 08-09-2024 15:52_25 edit_25705959234658.jpg	83	FILE200101-001431F	80
CardScanner 08-09-2024 15:52_26 edit_25638120918463.jpg	13	FILE200101-000733F	81
CardScanner 08-09-2024 15:52_16 edit_25594201117718.jpg	13	FILE200101-000314F	86
CardScanner 08-09-2024 15:52_18 edit_25525281044958.jpg	20	FILE240116-111838F	9
CardScanner 08-09-2024 15:52_17 edit_25864089972052.jpg	20	VID_20240118_135011	101
CardScanner 08-09-2024 15:52_24.jpg	23	VID_20240119_154309	11
CardScanner 08-09-2024 15:52_23.jpg	24	VID_20240119_154517	12
CardScanner 08-09-2024 15:52_14.jpg	28	VID_20240118_113788	13
CardScanner 08-09-2024 15:52_53 edit_25846323120013.jpg	52		14
CardScanner 08-09-2024 15:52_32.jpg	37	VID_20240116_102546	44
CardScanner 08-09-2024 15:52_51.jpg	57		47
CardScanner 08-09-2024 15:52_30.jpg	58		49
CardScanner 08-09-2024 15:52_9.jpg	63		50
CardScanner 08-09-2024 15:52_8.jpg	64	VID_20240118_037801	51
CardScanner 08-09-2024 15:52_7.jpg	70	FILE240116-112129F	52
CardScanner 08-09-2024 15:52_6.jpg	87	FILE240116-112081F	53
CardScanner 08-09-2024 15:52_5 edit_26005343386126.jpg	88	VID_20240118_101648	54
CardScanner 08-09-2024 15:52_4 edit_26005318865856.jpg	89	VID_20240118_142601	55
CardScanner 08-09-2024 15:52_3 edit_26179518354317.jpg	24	FILE200101-000549F	56
		FILE200101-000425F	59
		20240122_120708	64
			65
			66
			67
			68
			69
			70
			71
			72
			73
			74
			75
			76
			77
			78
			79
			80
			81
			82
			83
			84
			85

**Nota:** El cuadro que aquí se presenta es el Script realizado para la producción documental.

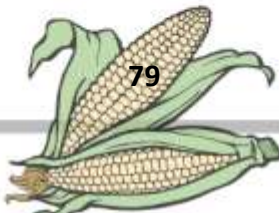
**Postproducción**

Es el último paso para culminar todo el proceso audiovisual, aquí es donde quien edita se dedica a darle vida a la narrativa que se construyó con el guion técnico y con el material seleccionado del script.

Para el caso de mi documental este paso primero fue de exploración y frustración para mí por lo que al final decido realizar la postproducción con ayuda de un amigo experto en el tema de la edición y este proceso lo llevamos a cabo de manera virtual por medio de conversaciones de WhatsApp, ya que él estaba en la ciudad, lo cual nos implicó unas 4 sesiones para llegar al resultado esperado.

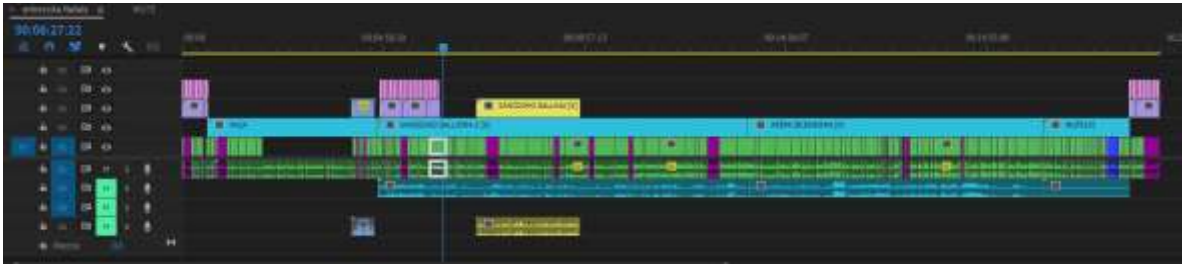
**Sesión 1:**

En esta primera sesión, diálogo con un amigo llamado Juan, el cual estudio cine y televisión. Le comento los infortunados sucesos del proceso de realizar el documental, sobre todo en la parte de la edición ya que al estar haciendo el proceso y aprendiendo a editar al mismo tiempo, se volvió frustrante y estancado el proceso, es allí donde decido pedirle ayuda y nos reunimos en su casa para contarle toda mi idea de cómo quiero que sea la narrativa, en nuestra platica él me da otras ideas para integrar en el documental como fotos de archivo y algunos dibujos que surgieron también de los encuentros y las entrevistas con mis familiares. Además, también me comenta que él se tiene que ir de viaje y que en el viaje va a estar editando, entonces el método para trabajar conjuntamente era que él hacía el montaje de los videos me lo enviaba y yo comenzaba a enviarle correcciones sobre lo que debía quitar y poner o cambiar para que fuera cogiendo estructura el documental.



**Figura 2.**

**Primer esqueleto del montaje de videos**



**Nota:** la figura 2. Es muestra de los procesos de edición que se llevaron a cabo por parte de Juan para yo realizar las primeras apreciaciones y correcciones que se muestran a continuación.

De esta primera sesión se realizó unas recomendaciones que pongo aquí de manera textual y son sacadas del chat con juan:

*“Bueno en general me parece que la narrativa está bien creo que hay unas partes donde se repiten comidas yo creo que podemos omitir eso que son casi al final y hay una parte en donde mi tío habla del color blanco eso lo podemos cortar solo pues para ir reduciendo tiempos, pero hacía grandes rasgos ya te digo bien que es como modificaciones que yo sí haría con los minutos.”*

*“Lo primero sería que cuando se hablen de las comidas haya fragmentos de comidas que se hayan hecho bien sea la sopa bien sea en la mantecada bien sea la mogolla bueno y cuando se hable de mi abuela que esté en las fotos o los dibujos de ella.”*

*“Ya grandes escalas al inicio hablo yo sobre mi abuela en la cocina en el cero. 14 minutos ahí podría ir el dibujo de la leña es decir el dibujo de mi abuelita como echándole leña a las dos quitaría el video de las vacas y pondría fotos o dibujos de mi abuela porque están relatando sobre ella en el 0.53 lo dejaría hasta ahí quitaría esa parte y lo juntaría con el minuto 8 que sigue ahí en el minuto 8 estaría el video de la vaca y pondría tomas en donde yo estoy cortando el pollo y sirviendo la sopa y en el minuto 52 pondría fotos a los 2 minutos foto de mi tío Álvaro en el dos en el minuto 2:24 creo que podrían ir Tomás de las mogollas o del fuego y en el minuto 3 con 5 fotos de la abuela en el jardín hay una foto como con varios allí y esa hace como una alegoría a la finca que ya no tiene ese jardín quitaría el minuto del minuto 307 hasta el minuto 338 y eso lo uniría con el minuto 305 en el minuto 7:20 pondría preparaciones de mantecada en donde aparece mi mamá revolviendo como la mezcla en el minuto 7:34 a 7:47 que está cantando mi mamá eso lo dejaría al final y lo mezclaría con la canción original para los créditos y quitaría como esa parte donde Ya termina como de hablar mi mamá y lo uniría a lo que sigue ahí en el minuto 16:36 hay una foto de mi abuela con camisa rayas haciendo melcochas pondría esa foto ahí y quitaría un audio del del 17 minutos con 31 al 1742 y también quitaría un audio del 1757 al 18 con 4 y en el minuto 18 con 52 pondría en vez de poner la toma en donde están poniéndole manteca a la al resto pondría las tomas de la vaca.”*



Luego de esta primera sesión, Juan retoma el proyecto y comienza a realizar las correcciones para enviarme una segunda sesión.

### Sesión 2:

En el segundo envío que realiza Juan el proyecto se encuentra más pulido y mi ejercicio reside en hacer una revisión exhaustiva para su modificación pertinente y su posible culminación.

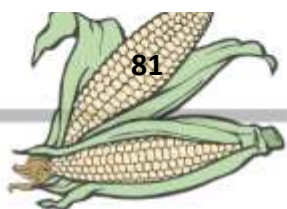
Figura 3.



**Nota:** la figura 3. Es muestra de las modificaciones que realiza Juan en relación a las primeras anotaciones que yo le realizo.

Luego del envío de la segunda muestra por parte de Juan, yo hago una revisión minuciosa al proyecto, para revisar si toca realizar más modificaciones, a continuación, el desglose de la revisión:

- 00:00 - 00:12 - ok las titras y audio
- 00:22 - 00:32 - foto con la tía Carmen, de las que te envié a **gabys**.
- 00:33-01:10 -ok audio
- 00:07-01:13- quitar comida familiar y poner tomas del mate donde lo estoy sirviendo (VID\_2024126\_185711)
- 01:14-01:45 -ok audio y video
- 01:50-02:00 -foto grupo en la montaña
- 02:00 - 02:08 - foto Álvaro Vargas, está en mi **abata**.
- 02:08 - 02:50 -ok audio y video
- 02:50-03:17 -foto del jardín
- 03:38 -03:47 -ok audio y video
- 03:43 - quitar foto primas y poner foto tío Álvaro
- 04:10-04:17 - video única
- 04:18 - 04:45 - fotos tía rosa
- 04:48 - 04:50 - video moliendo
- 04:50 - 04:58 - foto comida familiar y otra foto en familia
- 05:00 -05:15 - poner el video original de la entrevista, que va con ese audio de ese tiempo
- 05:15 -05:26 - ok audio y video
- 05:27 - 05:28 - quitar ese pedacito
- 05:30 - 06:12 - quitar video moliendo y poner video amasa de borona VID\_20240129\_130152
- 06:13 - 06:25 - fotos con mi mamá
- 06:26 - 06:43 - ok video y audio
- 06:44 - 06:58 - ok audio y quito video para poner video primer plano amasando VID\_2024029\_130131
- 06:59 - 07:07 - ok audio y video
- 07:08 - 07:19 - cambiar video por video camino suación FILE 340115-134624f
- 07:21 - 07:50 - dejar video original entrevista **Doris** y quitar video plaza de mercado
- 07:51-08:14 -quitar video plaza de mercado y poner video en el no VID\_20240116- WA002811)
- 08:15 - 08:46 - quitar video de poño y poner video mantecada FILE200101-003431f
- 08:47 - 09:28 - cambiar video del pullo por video mojaritas VID\_20240122\_134128
- 09:29 - 09:59 - cambiar video por fragmentos de video FILE200101-000340f y VID\_20240122\_096652
- 10:00 - 13:28 - dejar video pelando maíz una parte y agregar fragmento de video VID\_20240116\_102801 y fragmento VID\_20240116\_119738 y dejar toma de la olla y toma de la cocina donde aparezco con mi **ta**.
- 13:29 - 13:56 - foto de la abuela con sastre azul
- 13:57-1401 -ok audio y cambiar toma por VID\_20240116\_145341
- 14:02 - 14:24 - ok audio y toma
- 14:25 - 15:00 - fotos de la abuela
- 15:01 - 15:39 - quitar esta parte
- 15:40 - 16:37 - foto donde estamos las tres primas y foto de la abuela haciendo **mojaritas** (tiene una camisa a rosas) y fragmento de la entrevista original de **sebastian**.
- 16:38 - 16:46 - ok audio y toma
- 16:45 - 16:56 - quitar esa parte
- 16:57 - 17:51 de la muestra uno- extraer esa parte del audio hasta donde **doris** dice que todo sabe que es a mamá de su mamá y cambiar la toma por FILE200101-003917f
- VUELVE AL AUDIO MUESTRA 2**
- 17:01 - 17:20 - ok audio y cambiar toma por una foto en familia y videos VID\_20240122\_179646 y Vid\_20240122\_173646
- 17:21 - 17:25 - quitar esa parte
- 17:26 -17:46 - ok audio y toma
- 17:47 - 18:08 - cambio de toma a tomas ordeñando la vaca
- 18:09 - 18:16 - quitar esa parte
- 18:17 - 19:15 - ok tomas y audio
- 19:16 - 19:46 - toma original de la entrevista Juancho o **Juancho**.
- 19:47 - 20:08 - ok el audio y cambio toma por FILE 200101-080133f
- 20:09 - 20:36 - ok audio y tomas
- 20:37 - 21:19 - ok audio y poner toma original de entrevista a **gabriel Angel**
- 21:20 - 21:29 - quitar esa parte y poner audio de mi entrevista con la toma original donde la estoy pelando perón e mi abuela
- 21:30 - 21:33 - ok audio y toma
- 21:34 - 22:00 - ok audio y **cambiar** toma por dibujos o fotos de la abuela
- 22:01 - 22:06 - quitar esa parte
- 22:07 - 22:21 - video original de la entrevista Sergio
- 22:22 - 22:38 - quitar esa parte
- 22:39 - 23:01 - poner audio desde donde yo hago la pregunta y dejar las tomas que están
- 23:02 - créditos y mezcla del audio de mi mamá con canción original



Esta revisión se hace con el fin de que, para la siguiente sesión, o bien ya sea el resultado final o las correcciones ya sean mínimas.

### **Sesión 3:**

Para esta sesión ya no se me muestra el esqueleto del proyecto directamente, si no que se muestra ya el resultado del proyecto, el cual reviso y termino de realizar unas ultimas anotaciones, como el título del proyecto que es “Recetas con Sabor a la Abuela: Un Viaje al Pasado”, y algunas correcciones que nombro a continuación:

Oye Juan estuve revisando ya el video que me enviaste estaba súper chévere, quería preguntarte si es mucho pedir al inicio poner como el título del documental, no sé si eso es muy complejo.

También hay como unas partes del final que se desajustó con el audio, que son las entrevistas y se nota mucho, no sé si se puede arreglar y al final en los créditos toca poner el nombre del cantante de la canción y mezclar mejor la voz de mi mamá con la canción, como ir bajando la voz de mi mamá y que vaya subiendo La Voz del cantante para la música, no sé si eso se puede hacer, por fa me cuentas, te pido el favorcillo si no me avisas y ya eso es con lo último que molesto.

AJUSTES:

17:21 a 17:48 ajustar video de entrevista con el audio

19:34 – ajustar la edición de cortes y el audio con la entrevista

Y el ajuste de la voz de mi mama cantando con la canción

Y en donde dice música poner el nombre del autor de la canción y el nombre de la canción

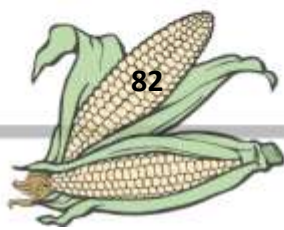
Dejar unos 3 segundos más después que terminen los créditos

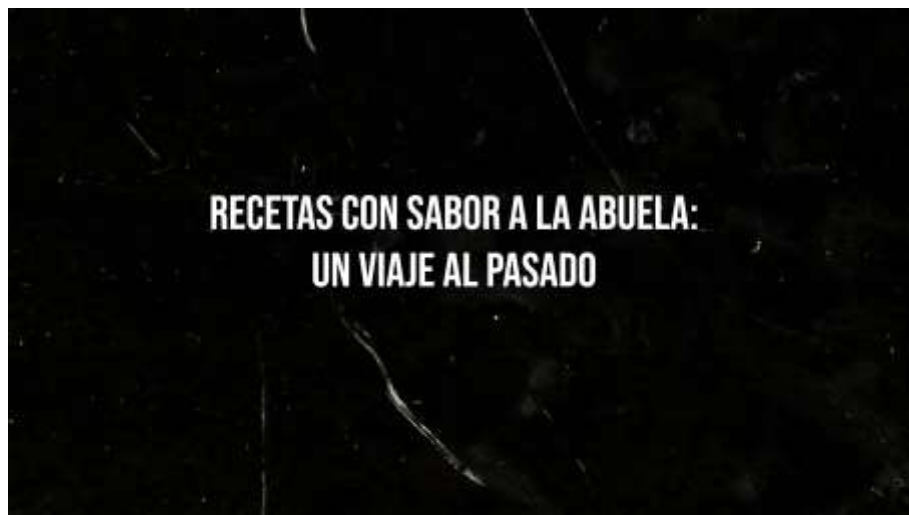
Con esto concluyo la revisión realizada en esta etapa del proceso. No obstante, consideramos con Juan que era necesario programar una cuarta sesión para llevar a cabo una última revisión, con el fin de asegurar que todos los aspectos relevantes hayan sido debidamente abordados y ajustados según los criterios establecidos.

### **Sesión 4.**

En esta última sesión Juan me hace entrega del documental ya completo, el cual reviso por última vez y con el cual ya veo materializada la idea que venía trabajando desde hace mucho tiempo.

Aquí dejo el link del documental, para que, así como yo ustedes puedan disfrutar de la construcción sobre las memorias alrededor de mi abuela.





**Link del documental:**

<https://www.youtube.com/watch?v=5g06xWwam3A>

### **SENTIRES ALREDEDOR DEL DOCUMENTAL**

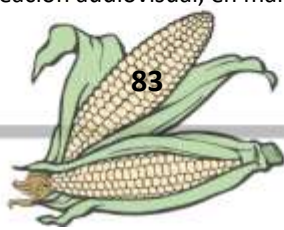
Crear un documental desde cero y sin ayuda en un principio, creo que ha sido de los procesos más tediosos que pude haber escogido. Mi relación con los procesos audiovisuales siempre había sido en colectividad y desde la parte organizacional o de producción, el haber elegido realizar el documental y asumir diferentes roles al mismo tiempo, me hizo darme cuenta de lo importante que es el hacer en colectivo, y recordé los trabajos que realicé cuando estaba en *Neafilms*<sup>15</sup>. Como el colectivo me acogió por tanto tiempo y me enseñó mucho, como nuestras diversidades de opinión, estudios e intereses lograban juntarse de manera interseccional para hablar de asuntos que nos importaban, como *la Revolución de los ninis*, que fue nuestra forma de alzar la voz como jóvenes que aportan al cambio o *bosa cuna de identidades*, que en medio de ella estábamos reconociéndonos a nosotros mismos.

Estos recuerdos me llevaron a persistir en utilizar el documental, por la fuerte relación que tenía con el medio y también con lo colectivo y entendí que, aunque había decidido hacer un proyecto audiovisual sola, siempre habrán personas aportando al proyecto, que no era solo un medio de recolección de información o un ejercicio de archivo familiar, sino que también es parte de un recuerdo no solo familiar, si no de mi desarrollo artístico en el campo.

El proceso no fue sencillo, si bien lo que caracteriza al documental es mostrar la realidad en la que nos encontramos, el hacer este proceso no es solo grabar, también hay un proceso de por medio que se construye; pensar qué grabar y qué omitir, pensar en qué preparaciones quiero hacer y cuáles omito, pensar a quiénes grabo, cómo los grabo y qué pregunto, pensar en la planimetría, enfoque y todo el diseño que implica crear en lo audiovisual. Es un lindo proceso cuando es con otros, pero enmarcarme en la aventura de hacerlo sola en un primer momento fue frustrante, me puso a pensar, pensar mucho,

---

<sup>15</sup> Neafilms era una agrupación conformada en un centro CREA (programa de formación artística perteneciente a IDARTES) el cual estaba enmarcado en una línea de trabajo llamado impulso colectivo, desde allí trabajábamos procesos de creación audiovisual, en marcados en intereses o problemáticas que quisiésemos trabajar.



estresarme, enredarme y al final tuve que pedir ayuda en el entorno para poder sostener la idea de hacer un documental.

Es así que gracias a los otros pude llevar el proceso del documental de forma un poco más amena, desde mis primitos aprendiendo a usar la cámara, armar un trípode, configurar un micrófono, grabar y ver cómo ellos se emocionaban por decir '¡estamos grabando!', hasta ver a mis familiares pasar por desapercibida la cámara cuando había mucho ajeteo. Reconocer la ayuda de mis primitos en el proceso de grabación como un rol de productores de un filme, que ellos escucharan mis recomendaciones como 'directora', y reírnos en el proceso por los problemas técnicos y seguir grabando fue lo que me hizo asociar la memoria y el proceso del documental como una misma en términos de ejecución, ya que la memoria necesita de otros para nutrirse y emanar recuerdos, asimismo realizar un audiovisual, que en este caso es un documental, requirió de acudir a otros para que floreciera la idea.

La primera parte de la realización del documental estuvo direccionada hacia el registro de algunas comidas que solía hacer mi abuela, fue un proceso conjunto y de varios días, donde con mis primos estuvimos tras de cámaras y delante de ellas, mientras que nuestros familiares eran actores estáticos en la escena: mi tía cocinando, mi mamá batiendo, mi abuelo prendiendo el horno, mi tío cargando leña y nosotros trasladándonos de lugares y de roles en el transcurso de cada día.

En ese ir y venir de roles evidencí que las cámaras siempre alteran la forma en que nos expresamos o actuamos, existe una condición de vigilancia y cambia esa cotidianidad, parte de lo que logré ver en el proceso es que al principio todos tenían cuidado con lo que decían, y mostraban a la cámara pero, con el ajeteo de la cocina, comenzaron a olvidar las presencias disruptivas de los equipos y volvimos a ser nosotros, frustrados y refunfuñando, gritando el nombre del otro, riendo a carcajadas, chiteando al perro, haciendo "shhh" cuando necesitábamos que se escuchara algo importante, muchos pasaban por el frente de la cámara y ya no nos importaba si dañaban la toma simplemente nos enfocamos en cocinar.

Pero luego, en la segunda fase, cuando realicé entrevistas semiestructuradas, nos sentíamos intimidados por la cámara que estaba frente a nosotros; aunque surgieron lindos recuerdos que eran diversos y otros tantos recuerdos se encontraban entre las conversaciones, tuve una leve sensación de que tal vez si no estuviera la cámara del celular apuntando frente a nosotros, hubiéramos hablado más, hubiéramos estado más sueltos y hubiéramos sido más nosotros.

Al finalizar esta primera fase del proceso documental comencé a pensar cómo iba a empatar todo, aquí es donde comenzó la segunda fase, hacer el montaje y editar. El proceso de postproducción es y siempre será el más complejo, si bien siempre se realiza un guion técnico para saber cómo grabar y editar, a veces en la práctica comienza a ser más compleja esa idea que se plasma en un principio y comienza la frustración porque se desdibuja la idea. Este fue otro momento crítico del documental, enfrentarme al montaje y la edición, hacer pilotajes y sentirme insatisfecha, y además estar aprendiendo a editar, eso hizo que el trabajo de producción fuera aún más lento y cada que terminaba de hacer una pequeña edición realizaba una revisión y no veía lo que quería mostrar, generándome frustración constante y sentirme estancada. Lo dejé un tiempo y finalmente tuve que volver a pedir ayuda, acudir a un viejo amigo que se mueve



por el medio audiovisual y explicarle mi idea, ver cómo a él se le ocurría otras cosas y volvíamos a dibujar la idea, pero esta vez diferente y con una mayor perspectiva.

Así comenzamos a retomar el montaje y la edición; montar los videos y el audio, revisar y corregir, corregir, revisar y corregir de nuevo, nuestros días de postproducción se enmarcaban en ello y había limitante de por medio: la distancia, ya que mi amigo se iba de viaje, pero en medio de nuestras conversas y el vaivén de las correcciones, le escribo la última vez del proceso a Juan porque al fin me sentía satisfecha con el resultado, porque podía ver la narrativa que quería construir florecida en el resultado final del filme y porque por fin habíamos logrado materializar lo que estaba en mi mente, haber hecho interconexiones en la distancia y conectar ideas y mentes distintas alrededor de una misma idea y lograr empatar distintas perspectivas para lograr mostrar lo que se quería decir.

Al final, ver el resultado y querer compartirlo con mi familia para que vean sus voces y su aporte a la construcción sobre la abuela será nuevamente una excusa para reunirnos de nuevo, y se convierte en el clímax de haber culminado el documental, no solo porque fue el medio para recolectar información y un proceso de archivo familiar, sino que significó darle importancia a sus voces y roles. Además será un puente de apertura a nuevas preguntas.

### ***3.1.1.3 Reencuentro familiar: una experiencia de los sentidos.***

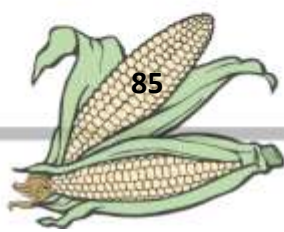
En esta fase nos reunimos nuevamente en familia para ver el documental y participar en una discusión abierta sobre cómo nos sentimos al verlo, así como la experiencia de escuchar nuestras propias voces y las voces de los demás.

En esta discusión, tras ver el documental, surgen diversas nociones que enriquecen nuestra comprensión de la obra. Por un lado, algunos reflexionan sobre cómo el documental se enmarca en el tema de las preparaciones de comida, evocando recuerdos de momentos compartidos en la cocina, recordando algunas recetas que se hacían antes y que se convierten en un puente para ir hacia el pasado.

Por otro lado, el documental también despierta emociones profundas, como la nostalgia y la tristeza. La representación de la abuela en el documental, emana confrontaciones en relación con el miedo a recordar nuestra propia pérdida y nos invita a reflexionar sobre el impacto que tuvo en nuestras vidas.

Con estas primeras reflexiones, abrimos la discusión sobre cómo el documental también actúa como un dispositivo de memoria. Surgen preguntas sobre si al preparar estas comidas y ver el documental, podemos evocar otras memorias de la abuela que trasciendan la nostalgia y el dolor, permitiendo, en cambio, recordar momentos felices y vivos que compartimos con ella.

Allí les planteo preguntas como si creen que, a partir de estas experiencias, podemos generar nuevos recuerdos sobre la abuela. Algunos de ellos responden que, más que crear nuevos recuerdos, esta actividad les ayuda a ampliar los recuerdos que ya tienen sobre ella y a forjar nuevos imaginarios en torno a la abuela



También les pregunto si, durante el proceso de ver el documental, experimentaron algunas reacciones corporales frente a lo que estaban observando. Varios de ellos compartieron que sintieron una conexión con el sentido del gusto al recordar las comidas, mientras que otros experimentaron sensaciones físicas que les generaron el anhelo de preparar alguna de esas recetas. Estas reacciones revelan la profunda conexión entre la comida y nuestras emociones.

Al final de la discusión, propusimos la idea de reunirnos nuevamente para preparar algunas de estas comidas mientras compartimos recuerdos sobre la abuela a través de anécdotas y la visualización nuevamente del documental mientras comemos como un nuevo ejercicio para seguir construyendo la memoria de ella por medio de nuevas experiencias que traspasan toda nuestra corporalidad, ayudando así a reforzar su presencia en nuestras vidas y emergiendo continuamente esta idea de la abuela como un proceso de memoria constante. Avivando así las llamas del hogar, las llamas que son la abuela y el hogar que somos nosotros.

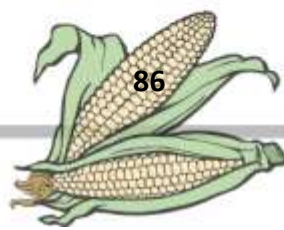
### **3.2 Hallazgos**

En el camino de mi proceso investigativo, me doy cuenta de que esta construcción teórica sobre la memoria colectiva y las prácticas culinarias, está relacionada con las prácticas plurisensoriales que emergen en torno a la realización del documental y de las comidas. Estas se hacen evidentes tanto en la experiencia de verlo como en la discusión con mi familia sobre su impacto, además, este análisis abre nuevos campos de reflexión que generan tensiones, como la noción de patrimonio: ¿deberían estas prácticas considerarse patrimonio cultural? y, especialmente, cómo estas experiencias plurisensoriales se relacionan con las estéticas que se generan al ver el documental y al interactuar con los platos presentados.

Estas reflexiones me llevan a considerar si las prácticas culinarias pueden ser reconocidas como formas de arte. En este sentido, considero que queda abierta una puerta para la línea Di-sentir donde se pueda repensar estas prácticas desde una perspectiva decolonial, proponiendo una mirada crítica que reconozca su valor artístico sin caer en marcos tradicionales o eurocéntricos de lo que se considera arte y patrimonio cultural.

Por otro lado, el desarrollo del documental, que inicialmente entendí como un insumo o herramienta para la recolección de información, se transforma en un dispositivo de memoria. Es decir, a través de estos procesos de creación artística, surgen alteraciones y cambios en la perspectiva inicial, lo que me lleva a reflexionar sobre la importancia de estar siempre abierto a las transformaciones. También resulta esencial entender el documental puede funcionar como una herramienta educativa, no solo para abordar las transformaciones culturales, las cuales en mi experiencia propia son de gran interés para un aprendizaje significativo, sino que también contribuye a las nuevas formas de enseñanza y comprensión del arte."

Por último, estas reflexiones sobre las experiencias sensoriales, el acto de recordar y la visualización del documental abren una puerta para comprender que en estos procesos se encuentran enmarcados en una experiencia estética que conlleva significados



específicos. Estos significados, a su vez, permiten abordar y mediar otros espacios, con otros actores, generando preguntas sobre la propia experiencia en relación con el recuerdo y la comida, así como sobre la capacidad utilizar estas experiencias estéticas para construir y comunicar nuevas narrativas visuales, capaces de dialogar con el valor simbólico de las prácticas cotidianas, como la culinaria.

