



RIZOMA



INSTITUTO PARA LA
ECONOMÍA
SOCIAL



Producto 12. Prototipo de un producto gastronómico basado en las plantas identificadas en la plaza Samper Mendoza vinculado a una cadena de valor: Proceso de creación del prototipo de uso gastronómico de la Plaza Samper Mendoza.

Convenio No.: 20-265 para “aunar esfuerzos técnicos, científicos, financieros y administrativos entre el Instituto para la Economía Social -IPES- y el Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt, para identificar usos sostenibles de la biodiversidad y los saberes ancestrales para la reactivación económica en plazas de mercado distritales”

Maria Andrea Santos¹ - Rizoma
Jose Santos Hormazabal- Rizoma
Katherine Mollenhauer - Rizoma
Cristina Consuegra² - Rizoma

Supervisora: Ana María Roldán, líder de la línea de gobernanza y equidad, Programa de Ciencias Sociales y Saberes de la Biodiversidad

1. Consultora Rizoma S.A.S; mariasantos@rzm.com.co
2. Antropóloga, Investigadora del equipo de Rizoma S.A.S; cristinaconsuegra@gmail.com

Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt
Instituto Para la Economía Social IPES
Bogotá, D.C., 2021

1

Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt

Somos el Instituto Nacional de la Biodiversidad

NIT 820000142-2

Sede principal: Calle 28A #15-09 Bogotá DC, Colombia

PBX: (57)(1) 320 2767

www.humboldt.org.co

Instituto Humboldt

Santos, Maria; Santos Hormazabal, Jose; Mollenhauer, Katherine; Consuegra, Cristina - RZM S.A.S

Prototipo de un producto gastronómico basado en las plantas identificadas en la plaza Samper Mendoza vinculado a una cadena de valor: Proceso de creación del prototipo de uso gastronómico de la Plaza Samper Mendoza / RZM S.A.S - Bogotá: Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt e Instituto para la Economía Social, 2021.

20 p. Incluye tablas, gráficas y fotos a color

Como citar este documento:

Santos, Maria; Santos Hormazabal, Jose; Mollenhauer, Katherine; Consuegra, Cristina - RZM S.A.S; Prototipo de un producto gastronómico basado en las plantas identificadas en la plaza Samper Mendoza vinculado a una cadena de valor: Proceso de creación del prototipo de uso gastronómico de la Plaza Samper Mendoza - Bogotá: Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt e Instituto para la Economía Social, 2021.

Hola.

Este es el proceso de
creación del prototipo de
uso gastronómico de la
Samper Mendoza

RIZOMA

Laboratorio de gastronomía e innovación

Como parte del proyecto Sembrado Saberes en la Plaza Samper Mendoza y a su vez como resultado de los talleres de diseño participativo que hicieron parte de este, se realizó el proceso de experimentación y creación de un atado de hierbas de uso gastronómico, el cual estuvo a cargo de un grupo de cocineras y cocineros seleccionado por el Instituto Humboldt y el IPES. El objetivo de este atado es producir un prototipo comercializable que pueda venderse en la plaza y que no solo contribuya a su reactivación económica, sino también a visibilizar el patrimonio biocultural que esta representa.

En este apartado damos cuenta del proceso de experimentación y creación que llevaron a cabo las cocineras y cocineros. Para esto, tendremos presente los distintos momentos del proceso y la metodología que implementamos para llevarlos a cabo, los cuales no solo documentaremos sino comentaremos con el propósito de que podamos corregir y replicar el proceso en diferentes contextos, como lo pueden ser otras plazas de mercado distritales.

Selección de los chefs e invitación a participar del reto

Entrega del kit con las instrucciones del reto

Primera visita de los chefs a la plaza, recorrido guiado por los comerciantes

Experimentación con las hierbas y creación de los atados y recetas

Laboratorio de gastronomía e innovación

Estandarización de las recetas por parte de los chefs

El reto de los atados inesperados: concepción del reto y convocatoria del grupo de cocineras y cocineros.

El reto al que invitamos a participar a los siete cocineros y cocineras consistió en que se adentraran en el universo de la Samper Mendoza, y que, en diálogo con sus vendedores y sabedores, así como tras una semana de experimentación con diferentes plantas en sus cocinas, crearan un atado de hierbas y una o más recetas asociadas a este. Con este atado, el objetivo es crear un producto comercializable que impulse un nuevo segmento de mercado y que genere una fuente de ingresos adicional para los vendedores de la plaza. A la fecha de entrega de este informe, ese paso está en camino de desarrollarse; de hecho, la sistematización que presentamos acá hace parte de los insumos necesarios para poderse concretar.

Estos fueron los cocineros y cocineras que se seleccionaron:

Eduardo Martínez, restaurante Mini-mál
Ángel Duque y David Aaron, bar Huerta y restaurante Oak
María del Carmen Pinzón, restaurante Recetas de la abuela (Plaza de la Concordia)
Margarita Redondo, restaurante Palo de Agua
Juan Pablo Isaza, IPES, encargado de la estrategia gastronómica de las plazas de mercado
Caterine Ortiz, Instituto Distrital de Turismo
Paola Durán, restaurante Vianniak

Los criterios que se tuvieron en cuenta a la hora de elegir a este grupo fueron los siguientes:

- Género
- Experiencia vinculada a patrimonio gastronómico
- Filosofía relacionada con: comercio justo, sostenibilidad, cadenas cortas, etc.
- Potencial interés de convertirse en cliente de la plaza
- Segmento socio-económico al que se dirige su trabajo

Además, por parte del Humboldt se propuso considerar estas recomendaciones:

- Visibiliza la importancia y el valor de biodiversidad y la cultura en su quehacer
- Contribuye a la dinamización de la economía de pequeños productores desde su oficio
- Tiene una apuesta de negocio/ estrategia que podría articular posteriormente una cadena de valor
- Su conocimiento y experiencia aporta a generar valor social y equidad desde el alimento (ingredientes diversos, locales, asequibles)
- Usa las redes sociales para transmitir valores de la biodiversidad y la cultura en lo alimentario que sirva para divulgar el proyecto Sembrando Saberes en la Plaza Samper Mendoza

Considerar estos criterios y recomendaciones para la selección de cada uno y una fue fundamental, pues su afinidad respecto a estos permitiría que los procesos de experimentación y creación fueran acordes con los lineamientos del reto, a grandes rasgos, que el atado pudiera ser apropiado por los comerciantes y reflejara el patrimonio biocultural de la plaza, y que la preparación asociada al atado fuera familiar y asequible para la mayoría de la población.

Una vez montadas y montados en el reto, el miércoles 2 de junio se les entregó un kit, el cual se empacó en una bolsa de tela, que contenía lo siguiente (ver Anexo 1): i) las instrucciones para participar, ii) una lista con 80 especies priorizadas, y iii) un plano de la plaza en el que aparecen identificados los lugares de procedencia de los vendedores. Con esta información en mano, el siguiente encuentro ocurrió el jueves 3 de junio en el mercado nocturno de la Samper Mendoza.

Primera visita a la plaza

Para el encuentro del 3 de junio, con anterioridad le propusimos a los comerciantes que fueran quienes guiaran a los cocineros y cocineras en la plaza. La propuesta fue recibida con cierto recelo, pues implicaba abandonar sus puestos de trabajo durante un rato, el que ellos dispusieran, pero en el momento de la visita se rebuscaron la manera de que los apoyaran y por iniciativa propia terminaron haciendo recorridos de una y dos horas. Esto mostró el potencial que tiene la plaza frente al turismo, en caso de pensar en que haya visitas guiadas. Los recursos para hacerlo debieran ser endógenos, están disponibles entre la comunidad que sostiene este mercado.

Esta primera inmersión nocturna en la plaza, no solo les permitió a las y los cocineros maravillarse con su abundancia, sino que fue una oportunidad para familiarizarse con las plantas, desde los sentidos y también desde el intercambio de conocimientos con los vendedores y sabedores. Durante la visita, se les entregaron 20mil pesos a cada una y uno para que hicieran las compras de las hierbas que necesitarían. Frente a esto, fue interesante que muchos se vieron en la dificultad de negociar atados de hierbas más pequeños a los ofrecidos por los comerciantes, por lo que tuvieron que sacrificar la diversidad de especies que compraron. Señalamos esto porque es, precisamente, uno de los puntos de partida del objetivo de crear un atado de uso gastronómico como prototipo, pues su futura apropiación y venta por parte de los comerciantes abriría la posibilidad de atender a clientes con un perfil como el del grupo de cocineras y cocineros, entre muchos otros que sencillamente no sean mayoristas.

Por otra parte, gracias a la abundancia de hierbas que se encuentran en la plaza, para algunos de las y los cocineros

fue difícil escoger o escoger a partir de un criterio claro. Esto se relaciona con diferentes aspectos que son claves: el primero, falta de tiempo, no necesariamente en esa noche durante la visita, sino durante la semana siguiente, que fue la que usaron para hacer sus experimentaciones. Para la mayoría, hubiera sido importante tener más tiempo para poder volver al menos una vez más a la Samper antes de presentar los atados, lo cual fue difícil para varias y varios debido al horario restringido de la plaza. Esta limitante de tiempo también influyó en que no pudiéramos proponer un proceso de experimentación y creación participativo con los vendedores y sabedores, algo que podría hacerse distinto en el futuro, sobre todo teniendo presente que es una manera más incluyente y sostenible de trabajar.

Además del tiempo, otro aspecto importante fue que muchas y muchos, a pesar de que usaron su curiosidad y sentidos para orientar su búsqueda y comprar sus hierbas, realmente se vieron abrumados ante la diversidad de la oferta y la información que tenían en la lista de especies seleccionadas no les fue suficiente para apoyar su decisión. Frente a esto, Eduardo Martínez propuso incluir información organoléptica de las especies, lo que contribuiría a que los criterios para elegir las fueran más claros.

Lo tercero es que selección de las especies de la lista priorizada tuvo críticas por parte de algunas y algunos de ellos. En el caso de María del Carmen Pinzón, quien insistió en que el bore debía entrar en la lista, lográndolo tras una conversación al respecto con el botánico del proyecto, su percepción fue que se habían dejado por fuera algunas especies con un potencial gastronómico interesante. Aunque las especies de la lista se escogieron a partir de criterios específicos, como que fueran nativas,



el punto de María del Carmen hizo que fuera importante preguntarse si no hubiera sido pertinente la participación de un cocinero o cocinera en el proceso de definir los criterios de priorización, teniendo en cuenta que la lista iba a ser para su uso.

Por último, y conectado con lo anterior, entre el grupo hubo un sentimiento generalizado de que llegaron tarde al proyecto. Además de mencionar que desconocían las

fases previas del proceso y que su impacto en este no podría ser igual si solo participaban un par de semanas, como en efecto ocurrió, manifestaron que les hubiera gustado hacer parte de los talleres de cocreación en los que se concertó que el prototipo fuera un atado de hierbas de uso gastronómico. Esto no significa que estuvieran en desacuerdo con la propuesta del atado, sino que esa participación sostenida en el tiempo les hubiera dado más elementos para la experimentación y creación a partir de las especies seleccionadas.

Los procesos de experimentación y creación

Después de la visita a la plaza, los lineamientos que les dimos para la creación del atado al grupo de cocineras y cocineros fueron los siguientes:

i. Las hierbas del atado deben estar contenidas en la lista de las 80 especies priorizadas que se les entregó con el kit de instrucciones.

ii. Sumado a lo anterior, en esta lista hay un subgrupo de 23 especies priorizadas, las cuales son vendidas por varios comerciantes de la plaza, es decir que son las que generan más valor entre ellos. Con base en esto, los atados deben contener al menos una hierba que esté dentro de este subgrupo.

iii. Los atados deben considerar los orígenes de las plantas que se vayan a utilizar. Para efectos del reto, los orígenes los definimos a partir de los ecosistemas y de los pisos térmicos de donde provienen las diferentes especies. Es a discreción de los cocineros y cocineras si en los atados quieren combinar o no los diversos orígenes que tienen a su disposición.

iv. Los atados deben tener un uso gastronómico y estar vinculados a recetas que un público amplio y diverso de personas pueda recrear en los fogones de sus casas. Esto también quiere decir que se espera que tanto los perfiles sensoriales de los atados, como los ingredientes que se usen en las recetas, partan de una sensibilidad democrática, de manera que sean accesibles para la mayoría.

v. Relacionado con el punto anterior, en las consideraciones de los usos culinarios deberán tenerse en cuenta elementos característicos de las cocinas tradicionales colombianas y/o elementos de innovación gastronómica que se mantengan dentro del principio de inclusión mencionado arriba. Como posibles puentes entre

la tradición y la innovación, la creación de los atados podrá inspirarse, aunque no exclusivamente, en los siguientes lineamientos: hierbas relacionadas con una técnica de transformación, hierbas que reactiven la memoria sensorial asociada a una preparación, hierbas que le apunten a la recuperación de sabores y saberes olvidados, y hierbas de uso popular y recurrente que puedan servir de ingrediente para recetas tradicionales como la lechona, la morcilla, el sancocho, el refrito del Pacífico o el maito cusado del pueblo Inga, a su vez que puedan utilizarse para sazonar innovaciones contemporáneas.

A partir de estos lineamientos y de las plantas que adquirieron en la plaza, durante la semana del 4 al 11 de junio, el grupo de cocineros y cocineras estuvo experimentando en sus propias cocinas con las hierbas. En general, dentro de la experimentación estuvo muy presente las propiedades organolépticas de las hierbas, que cada una y uno exploró desde sus propios sentidos y referentes. Esto, por ejemplo, fue lo que llevó a Juan Pablo Isaza a usar la suelda con suelda en su ensalada o a Eduardo Martínez a usar la quina y el mastranto en un digestivo o amaro. Aquí, nuevamente, hubiera sido de gran ayuda para ellos y ellas contar con esa información organoléptica en la lista de las especies priorizadas.

Con el propósito de hacerle un seguimiento a los procesos, a lo largo de la semana estuvimos visitando los espacios de trabajo de estos cocineros y cocineras. Esto fue clave para aclarar las dudas que pudieran tener frente al proceso de creación, en particular respecto a los lineamientos que les habíamos propuesto seguir. Para la mayoría fue difícil ceñirse únicamente a las hierbas comprendidas en la lista de las especies priorizadas. Pese a que en dicha lista había 80 especies, es decir muchas posibilidades en potencia, el desconocimiento frente a la mayoría de estas hizo que no se lanzaran a explorar con ellas. En este sentido, al visitarlas y visitarlos fue



común encontrarse con una propuesta de atado basada en hierbas convencionales que, por lo demás, no hacían parte de la lista. Esto conecta con algo mencionado en la sección anterior, y es el poco tiempo que tuvieron para relacionarse con estas plantas que les eran desconocidas. No obstante, los atados y las recetas que crearon con ellas dan cuenta del enorme potencial que tienen las hierbas de la plaza para ser usadas en la cocina, e igualmente los cocineros de aventurarse a hacer preparaciones insospechadas con ellas.

Una dificultad adicional y común en el proceso fue que la mayoría de las y los cocineros se vieron retados a la hora de combinar las hierbas para usarlas en una sola receta, lo que derivó en que o bien se inventaran diferentes preparaciones a partir de un mismo atado, sin usar las mismas hierbas en cada caso, o bien crearan varios atados de dos o tres hierbas como máximo para una receta. En el cuadro que presentamos a continuación mostramos las diferentes propuestas que surgieron de su forma de responder a este reto y materializar sus creaciones.



Laboratorio de gastronomía e innovación

El Laboratorio de gastronomía e innovación tuvo lugar el 11 de junio en la Plaza del 12 de octubre. Escogimos esta plaza como escenario debido a las instalaciones de su Centro de innovación gastronómica, el cual inauguró la misma semana y tuvimos la suerte de estrenar.

El objetivo del Laboratorio consistió en darle un espacio al grupo de las cocineras y cocineros para que presentaran sus procesos de experimentación y creación con las hierbas, el cual tuvo tres momentos, como lo vimos en este documento: la visita a la Plaza, el recorrido guiado por los comerciantes y la compra de las hierbas; la semana de experimentación y creación de los atados de hierbas y de las recetas; y, por último, la puesta en común de los resultados, que es de lo que se trata esta sección.

Como parte de este Laboratorio, se llevó a cabo una actividad de evaluación de los atados por parte de los invitados, la cual permitió que se involucraran activamente en el proceso, pues además de su calificación debían comprometerse a degustar las creaciones de las cocineras y cocineros. Frente a esto, aunque mostraremos los resultados de dichas evaluaciones, es importante anotar que difícilmente pudimos diferenciar la votación de los atados de la de las preparaciones, lo que posiblemente llevó a que estos se evaluaran indistintamente, cuando el énfasis, en realidad, estaba en concentrarse en los atados.

Atados inesperados

El Laboratorio se realizó con el objetivo de conocer los procesos de experimentación y creación de las y los cocineros. En este sentido, no solo era importante que llevaran sus atados y las preparaciones a base de estos, sino que en su presentación también nos compartieran el desarrollo de su experiencia. En este sentido, le propusimos que, en sus presentaciones, cada una de 20 minutos, tuvieran en cuenta las siguientes preguntas orientadoras:

- ¿Qué plantas compraron en la plaza y por qué? En otras palabras, ¿qué los llevó a elegirlos y cómo se relacionaron con ellas una vez en sus manos?
- ¿Qué plantas usaron en sus atados y preparaciones y por qué? Es decir, ¿cuáles pasaron la prueba y se aventaron en la olla o en algún plato? ¿Qué hicieron con aquellas que se quedaron por fuera?
- ¿Qué historias personales, colectivas y/o vinculadas al origen y conocimientos de las plantas cuentan sus atados?
- ¿Cuál es el uso o los usos de cada atado? ¿Cómo fue el proceso de creación o el camino que recorrieron para llegar a las recetas que prepararon?

A continuación, documentamos los procesos de cada una y uno de ellos, incluyendo el registro de los atados y de las recetas que presentaron.



RIZOMA



INSTITUTO PARA LA ECONOMÍA SOCIAL



La palabra atar hace referencia tanto al gesto de unir o juntar, como al de sujetar o contener. En este sentido, la Plaza Samper Mendoza es en sí misma un atado de hierbas, sin duda uno gigantesco.

Con estas instrucciones queremos invitarlos a que hagan parte del reto de crear, en menor escala que la abarcada por la Plaza, uno o varios atados de hierbas que sean de uso gastronómico. Tengan presente que no estamos poniendo un límite respecto al número de atados que quieran crear, sin embargo, en el proceso de selección se priorizará únicamente un atado por cocinera o cocinero.

Antes de entrar en el paso a paso de las instrucciones, cabe subrayar que hablamos de hierbas, en plural, porque la idea es que se lancen y jueguen a combinar diferentes plantas, de manera que cada atado que creen no solo comprenda un perfil sensorial sino un paisaje biocultural vinculado con el origen, el aprovechamiento y los usos de las especies de la lista de plantas priorizadas.

INSTRUCCIONES

1

Consultar la lista de las 80 especies priorizadas, la cual tiene información sobre el origen de las plantas (los ecosistemas y pisos térmicos de los que provienen), los tipos de aprovechamiento (si son silvestres o cultivadas), las partes utilizadas y los usos principales de estas. Aunque por fuera de ella, esta lista será su primera inmersión en la Plaza y posiblemente les permitirá hacer una selección preliminar de las plantas con las que querrán trabajar.

2

Visitar la Plaza en la noche del **jueves 3 de junio**, les proponemos encontrarnos en la entrada a las 10:30pm. Esta es la dirección: Cra. 26 # 22A - 5

Esta visita la harán de la mano de un comerciante y sabedor que elegiremos con antelación para cada una y uno de ustedes, pero que solo les presentaremos una vez lleguemos allá. Estos guías los acompañarán durante su recorrido, que a su vez pueden complementar con la lista de las especies priorizadas y el plano de la Plaza que hacen parte de los contenidos de esta maleta.

Así mismo, el encuentro con los comerciantes y sabedores de la Plaza es una oportunidad para que intercambien conocimientos sobre las hierbas en los aspectos que consideren pertinentes, indaguen sobre posibles combinaciones de plantas empleadas por ellos y exploren la posibilidad de crear conjuntamente uno o más atados. En esta visita podrán comprar las plantas que requieran, este gasto será asumido por el proyecto. (\$ 25.000)

3

Durante la semana siguiente, experimentar con las hierbas y crear los atados. La fecha límite para esta fase es el 11 de junio, día en que realizaremos el Laboratorio de gastronomía e innovación (sobre esto hablaremos más adelante). A lo largo de la semana, ustedes contarán con el apoyo de un botánico del Humboldt, en caso de quererlo consultar en relación a las plantas y sus usos.

Adicionalmente, los visitaremos en sus lugares de trabajo para hacerle seguimiento a sus procesos y documentarlos audiovisualmente.

Para esta fase, es muy importante que tengan en cuenta los siguientes criterios, pues estos mismos nos permitirán seleccionar los atados que mejor se ajusten al desarrollo del prototipo:

a) Aunque la lista cuenta con 80 especies priorizadas, solo 21 de estas son vendidas por varios comerciantes de la Plaza. Con base en esto, los atados que ustedes creen deben contener al menos una hierba que esté **dentro del listado “plantas que distribuyen valor”**. Habiendo cumplido con esto, las otras hierbas que escojan pueden pertenecer a la lista completa.

b) **Los atados deben considerar los orígenes de las plantas que se vayan a utilizar.** Para efectos de la invitación que les extendemos, los orígenes los definimos a partir de los ecosistemas y de los pisos térmicos de donde provienen las diferentes especies. Cabe resaltar que queda a su criterio si en los atados quieren combinar o no los diversos orígenes que tienen a su disposición.

Ecosistemas y tipos de aprovechamiento:

Silvestres

[Bosque alto andino]
[Bosque seco tropical]
[Páramo]
[Valles secos interandinos]
[Selva]
[Llanura]

Cultivadas

[Paisaje campesino]

Pisos térmicos

[Frío] [Templado] [Cálido]

c) **Los atados deben tener un uso gastronómico y estar vinculados a recetas que un público amplio y diverso de personas pueda recrear** en los fogones de sus casas. Esto también quiere decir que esperamos que tanto los perfiles sensoriales de los atados, como los ingredientes que se usen en las recetas partan de una sensibilidad democrática, de manera que sean accesibles para la mayoría. En el siguiente

diagrama proponemos algunos usos culinarios que pueden servirles como orientación para el proceso creativo, sin embargo, tengan presente que los ejemplos que aparecen acá no son exhaustivos y que cuentan con la libertad de modificar y ampliar los usos indicados.

Usos culinarios

[Aliños para adobar]
[Caldos]
[Fondos]
[Guisos]
[Salsas picantes u otras]
[Mojos o pestos]
[Dulces]
[Fermentos y conservas]
[Bebidas: cocteles, aromáticas, aguas frescas]

d) Relacionado con el punto anterior, en las consideraciones de los usos culinarios deberán tenerse en cuenta elementos característicos de las **cocinas tradicionales colombianas y/o elementos de innovación** gastronómica que se mantengan dentro del principio de inclusión mencionado anteriormente. Como posibles puentes entre la tradición y la innovación, la creación de los atados podrá inspirarse, aunque no exclusivamente, en los siguientes lineamientos: hierbas relacionadas con una técnica de transformación, hierbas que reactiven la memoria sensorial asociada a una preparación, hierbas que le apunten a la recuperación de sabores y saberes olvidados, y hierbas de uso popular y recurrente que puedan servir de ingrediente para recetas tradicionales como la lechona, el morcilla, el sancocho, el refrito del Pacífico o el maito cusado del pueblo Inga, a su vez que puedan utilizarse para sazonar innovaciones contemporáneas.

4

Cerrar el proceso de experimentación y creación, y prepararse para el Laboratorio de gastronomía e innovación que tendrá lugar el **11 de junio, de 2:30pm a 6:00pm, en las cocinas de la Corporación Unificada Nacional de Educación Superior -CUN-**.

El objetivo de este encuentro es que presenten el proceso y los resultados de su trabajo de experimentación y creación. Para esto, cada cocinera y cocinero deberá presentar su atado y preparar una receta con este. Así mismo, como parte de la presentación de los atados, tendremos una conversación sobre los retos y las oportunidades del experimento. Como se mencionó anteriormente, pueden crear más de un atado y presentarlo en el Laboratorio, pero solo se escogerá uno de ellos para el desarrollo del prototipo. Por último, tengan presente que cada una y uno de ustedes recibirá 120 mil pesos para comprar los ingredientes del plato que condensará la creación del prototipo.

5

Una vez seleccionados los atados para los prototipos, **entregar la receta estandarizada tanto del atado como de la preparación correspondiente.** Esto para que quienes compren el atado en la Plaza, por medio de un código QR, puedan consultar la receta y hacerla en sus casas. Como decíamos inicialmente, será un honor poder recrear sus invenciones inesperadas a partir de las hierbas de la Samper Mendoza.

CREACIÓN DE VALOR

Este diagrama sintetiza los criterios que se deben tener en cuenta para crear los atados de hierbas y que también servirán para seleccionar los que se van a utilizar para los siete prototipos.



Preparaciones a base de plantas de tradición o innovación culinaria

Ecosistemas y tipos de aprovechamiento:

Silvestres

- [Bosque alto andino]
- [Bosque seco tropical]
- [Páramo]
- [Valles secos interandinos]
- [Selva]
- [Llanura]

Cultivadas

- [Paisaje agrobiodiverso]

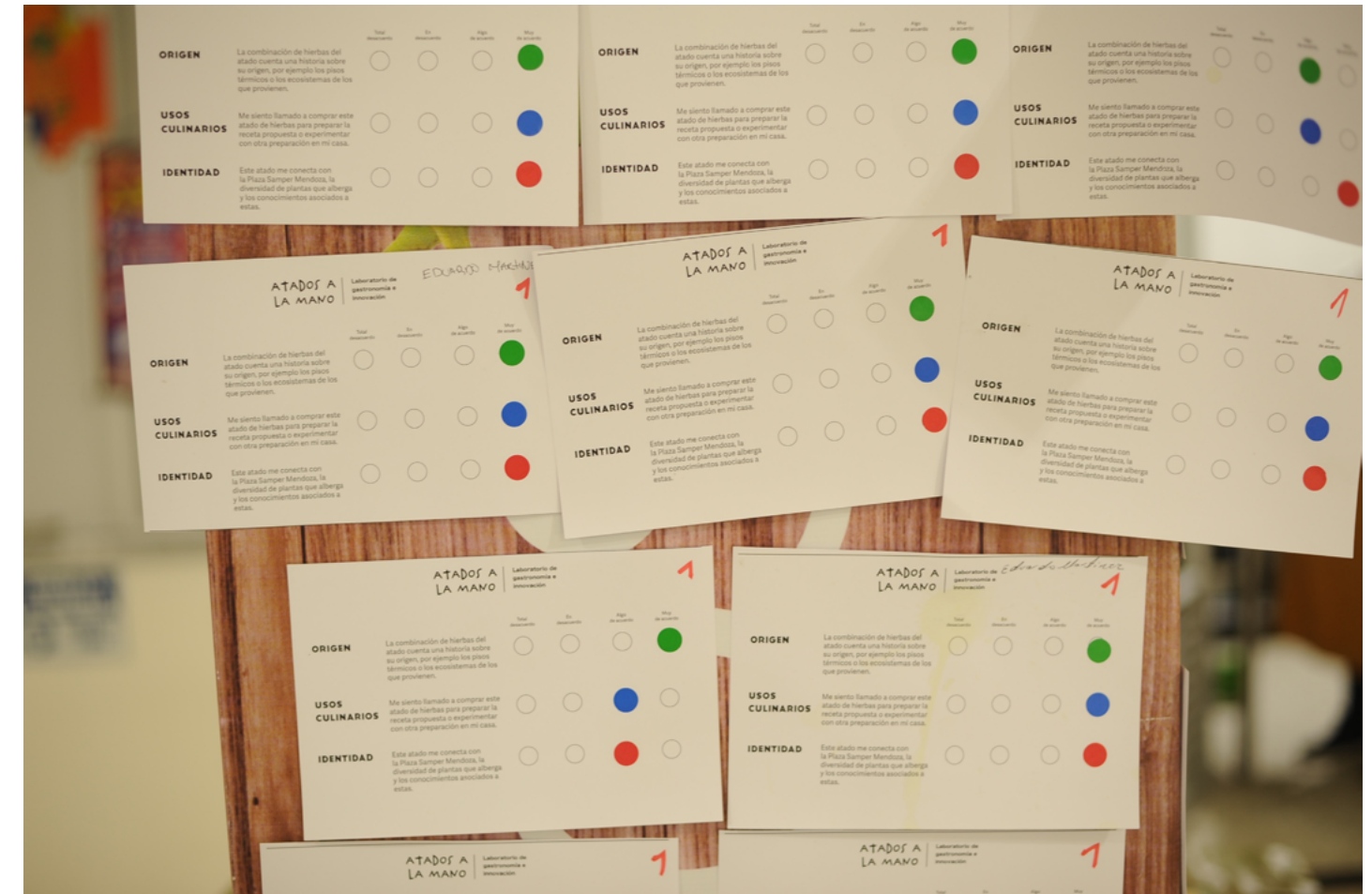
Pisos térmicos

- [Frío]
- [Templado]
- [Cálido]

- [Aliños para adobar]
- [Caldos]
- [Fondos]
- [Guisos]
- [Salsas picantes u otras]
- [Mojos o pestos]
- [Dulces]
- [Fermentos y conservas]
- [Bebidas: cocteles, aromáticas, aguas frescas]

Muchas gracias por aceptar la invitación y querer asumir este reto, su participación contribuirá a que el mercado itinerante de hierbas de la capital nos siga enseñando sobre la riqueza, abundancia y complejidad de nuestra biodiversidad, así como de los conocimientos y prácticas asociadas a esta.

Contacto:
Cristina Consuegra - 320 945 1785
Ana Maria Garrido - 310 569 8518



La evaluación de los atados

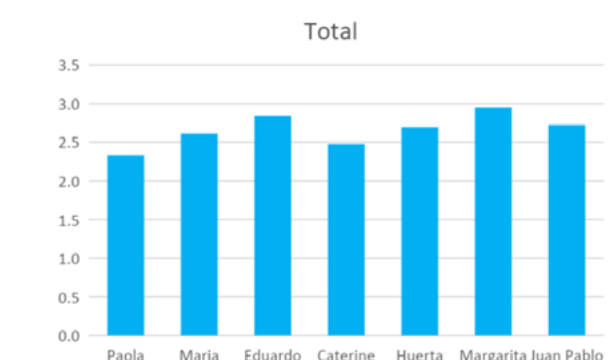
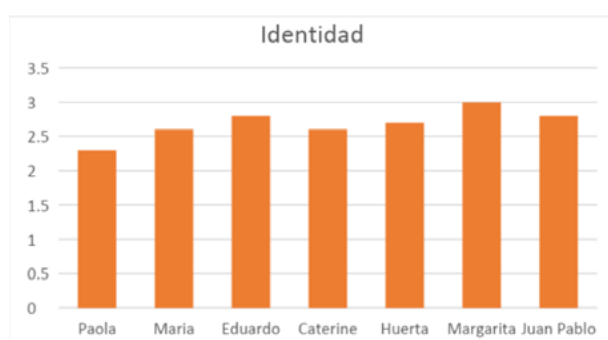
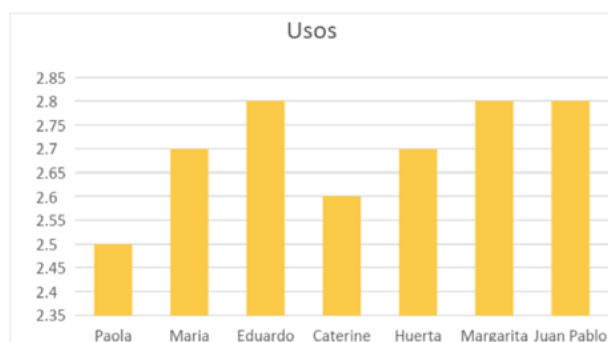
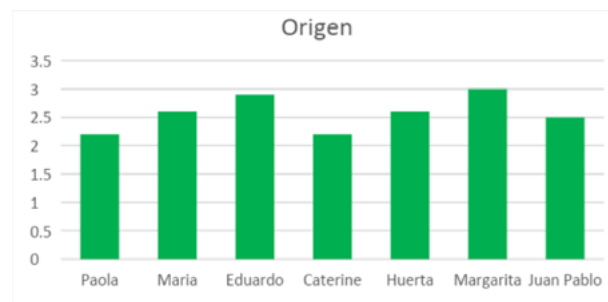
Como se mencionó antes, durante la presentación de los atados y la degustación de las recetas que se prepararon con base en estos, las y los invitados que asistieron al Laboratorio calificaron los atados a partir de los siguientes tres criterios (ver Anexo 3):

1. Origen: ¿La combinación de hierbas del atado cuenta una historia sobre su origen, por ejemplo los pisos térmicos o los ecosistemas de los que provienen?
2. Usos: Me siento llamado a comprar este atado de hierbas para preparar la receta propuesta o experimentar con otra preparación en mi casa.
3. Identidad: Este atado me conecta con la Plaza Samper Mendoza, la diversidad de plantas que alberga y los conocimientos asociados a estas?

Así mismo, las y los participantes de la evaluación debían hacer su calificación a partir de los siguientes puntajes, que para efectos de las tablas que presentamos acá abajo, pasamos a una escala numérica:

- Total desacuerdo = 0
- En desacuerdo = 1
- Algo de acuerdo = 2
- Muy de acuerdo = 3

A continuación, entonces, anexamos los resultados de dicha evaluación a partir de los criterios mencionados: Origen, Usos e Identidad.



Como se puede observar en la primera tabla correspondiente al Origen, la percepción de las y los votantes es que las y los cocineros que más tuvieron en cuenta este criterio y lograron comunicarlo por medio de su atado fueron Margarita, con un puntaje de 3, y Eduardo con un puntaje de 2.9. Por otra parte, respecto a los Usos, tanto Eduardo como Margarita y Juan Pablo obtuvieron un puntaje de 2.8, lo que refleja que sus atados tienen el potencial de jalonar un nuevo segmento de mercado por medio de su venta en la plaza. En cuanto a la Identidad, el atado de Margarita obtuvo una puntuación de 3 y los de Eduardo y Juan Pablo de 2.8, lo que nuevamente los pone por encima de los y las demás, sumado a que nos da pistas de la sostenibilidad que podría tener la venta de estos atados en el tiempo, ya que para esto deben poderse apropiarse por las y los comerciantes de la plaza.

Al hacer la sumatoria de los puntajes de cada cocinera y cocinero correspondientes a los tres criterios, lo que observamos es que la creación de Margarita es la preferida, con 2.9, seguida de la de Eduardo, con 2.8, luego las de Juan Pablo y Huerta, con 2.7 ambos, la de María del Carmen, con 2.6, y finalmente la de Caterine, con 2.5, y la de Paola, con 2.3.

Por último, es interesante anotar que en total se utilizaron 36 especies de la lista, siendo el cilantro cimarrón, el canelón, el poleo, la albahaca nativa, el cidrón, el orozul y el poleo las hierbas más utilizadas.

Retos y aprendizajes del proceso

En esta sección retomamos algunos de las reflexiones que ya se plantearon a lo largo del documento y que no queremos pasar por alto para que este proceso de experimentación y creación con cocineras y cocineros pueda replicarse en otros contextos en el futuro.

Dicho esto, uno de los mayores aprendizajes de este proceso es que se necesita involucrar a las y los cocineros no solo en la fase de experimentación y creación, sino en las fases anteriores en las que, en el caso de este proyecto, se definieron tanto el prototipo como las especies a priorizar. Respecto a esto de las especies, aunque este proceso hizo posible que se ampliara el espectro de lo comestible, pensemos en la ensalada que propuso Eduardo Martínez con insulina y suelda con suelda, el trabajo mancomunado entre las distintas áreas del conocimiento podría potenciar aún más el ejercicio y correr más allá la frontera.

En relación con esto, otro aprendizaje importante es que los procesos de creación requieren más tiempo para desarrollarse, sobre todo si las variables del reto son la de enfrentarse al universo insondable de la plaza de las hierbas y experimentar con plantas desconocidas. Frente a esto, una idea que surgió de uno de los cocineros fue que la lista de especies priorizadas comprenda información sobre propiedades organolépticas y bromatológicas, de manera que pueda funcionar como un criterio para la elección y utilización de las plantas.

Adicionalmente, prolongar el tiempo de experimentación y creación puede resultar en una oportunidad para que las y los cocineros trabajen de la mano con las y los vendedores y sabedores de la plaza. Esto no solo sería una apuesta radical de inclusión en el proceso, sino que seguramente garantizaría que su sostenibilidad en el tiempo sea mayor debido a que la apropiación por parte de las y los segundos estaría dada. Sin embargo, cabe señalar que esta experiencia resultó muy reveladora para las y los comerciantes que fueron al Laboratorio de gastronomía e innovación, debido a que vieron el potencial que tenían las plantas que venden

más allá de lo que ellos y ellas mismas pudieran imaginarse. En este sentido, se dio un intercambio muy enriquecedor para entre ambas partes. En otras palabras, este ejercicio dio cuenta de los conocimientos complementarios entre comerciantes y chefs, así como la posibilidad de potenciarse mutuamente.

Otro aprendizaje muy satisfactorio fue el de reconocer que en la plaza residen todos los recursos humanos que se requieren para impulsar un proyecto, sea este de turismo u otra experiencia que la visibilice e implique a las y los vendedores y sabedores de esta. Esto quedó más que confirmado la noche de la visita guiada, pues fueron ellas y ellos quienes lideraron el recorrido y compartieron sus conocimientos sobre el lugar y las plantas con las y los cocineros.

Otro aprendizaje de este proceso es la importancia de identificar a un grupo de cocineras y cocineros que realmente entiendan y se le midan al reto propuesto, e incluso que tengan la capacidad de convocar a más gente del sector a que se involucre y participe. En línea con esto, también es fundamental que quienes acepten el reto tengan un espacio de trabajo que pueda visitarse y ojalá cuenten con un equipo en cocina que pueda aprender del proceso para fortalecerlo y replicarlo.

Para cerrar, consideramos valiosos crear un recetario a partir de las invenciones de las y los cocineros que participaron en este reto, pues reúnen no solo diferentes plantas y narrativas, como en efecto lo vimos en este documento, sino que son un ejemplo concreto del tesoro gastronómico que es la Samper Mendoza. Como lo dijo el profesor Cogollo en el Laboratorio, este reto no solo demostró que comerse la biodiversidad es una estrategia para su reconocimiento y conservación, sino que la biodiversidad, en este caso referida a las plantas de la plaza, tienen el potencial de mejorar la vida de las personas. Sean estas medicinales o comestibles, si es que mantenemos esta distinción, este mercado es un nicho de salud y bienestar.

Definición de recetas y relatos: 5nativos y 5lunas



5 nativos es un conjunto de atados que crearon cinco cocineras y cocineros a partir de una selección de especies nativas que se comercializan en la Plaza Samper Mendoza. Después de un proceso de inmersión en el universo de la plaza, Caterine Ortiz, María del Carmen Pinzón, Eduardo Martínez, Juan Pablo Isaza y Ángel Duque se aventuraron a experimentar con plantas inusuales en sus cocinas, logrando integrarlas en diferentes preparaciones, que son las que les compartimos aquí.

Decimos que son inusuales porque, a pesar de ser comestibles, muchas de las plantas que conforman los atados no tienen una tradición de uso gastronómico. En este sentido, los atados y sus recetas son guías hacia el descubrimiento de nuevas posibilidades en la cocina, al tiempo que son una oportunidad para conocer los perfiles sensoriales de cada planta y los paisajes bioculturales de donde provienen. En estos atados está comprendida una porción de la también conocida como «plaza de las hierbas» de Bogotá, y, en esta porción, una relación muy antigua entre plantas y personas que se alimentan y cuidan mutuamente.



El hecho de que la duración del ciclo lunar y el promedio de la duración del ciclo menstrual sean básicamente iguales, es muy interesante.

Antiguamente, en la cultura y costumbres se incluía este vínculo de la mujer con la naturaleza. Se realizaban ritos y se contaban historias explicando esta relación. Así, desde pequeñas, las niñas y mujeres tenían otra comprensión de sí mismas, de su cuerpo y de su menstruación. La entendían como «sagrada» y no como algo sucio o molesto que debían esconder.

Desde nuestra naturaleza queremos reconocer nuestro entorno, generando un diálogo entre todas las partes que lo componen. En Colombia sobrea abunda la sabiduría ancestral, tanto como la biodiversidad, por eso desarrollamos Cinco lunas, un sistema femenino de infusiones y fondos con plantas y raíces, a través de la cocina como medicina ancestral, regenerado lazos con el origen, la ciclicidad de nuestro cuerpo y la consciencia preventiva.

Estas plantas las seleccionamos a partir de las más de 380 especies que se encuentran en la Plaza Samper Mendoza, sembradas en paisajes campesinos o recolectadas de manera silvestre en los territorios, y comercializadas por sabedores que podemos encontrar en las noches de los lunes y jueves en la capital.

Este conjunto de cinco atados nos permite sumergirnos en la juntanza femenina, la alelopatía entre plantas y el aprendizaje común entre la comunicación de hombre y mujer para reconocer nuestro cuerpo, nuestro entorno, nuestra cosmovisión, nuestra permanencia.

DIMENSIÓN SENSORIAL Y
NARRATIVA DEL PROTOTIPO

Creación del empaque

Observación

Realizamos una visita en la plaza en la que pudimos observar materiales, interacciones, usos y formas en que los comerciantes empacan y envuelven sus productos. De manera que pudiéramos usar elementos que tuvieran relación con la identidad de la Plaza Samper Mendoza

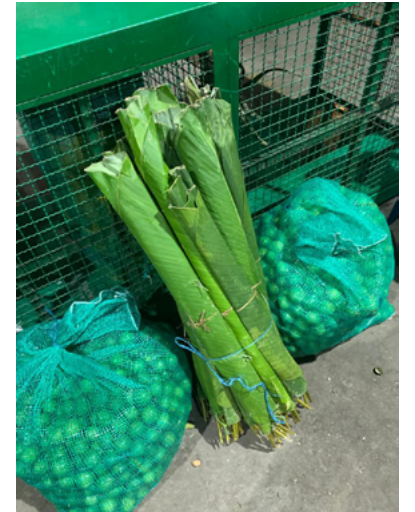
Observación directa
en la plaza

Identificación y
reconocimiento de
materiales

Costales de Polipropileno,
Lona PP, Lona de Yute y
Cabuya

Usos y formas de
cargar atados

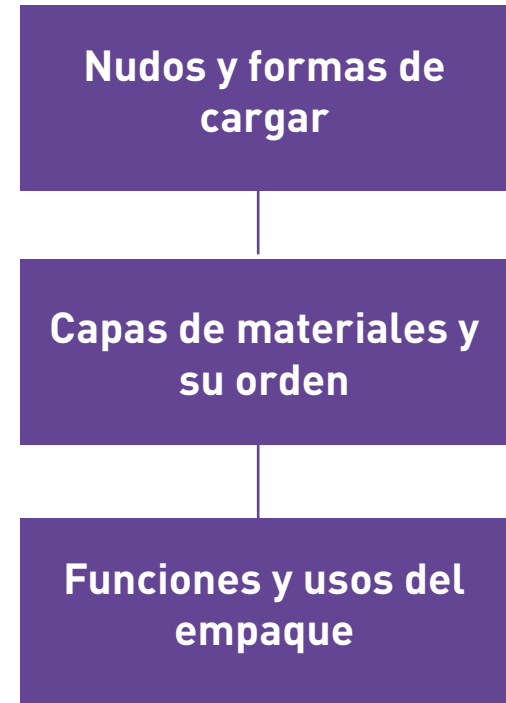
Nudos, amarres y atados



Sonda

Realizamos una actividad con diferentes comerciantes en la que les pedimos envolver un atado de diferentes materiales (hoja de plátano, costal de polipropileno, costal en maya, costal de cabuya), según ciertas necesidades que podría llegar un cliente. De esta manera extrajimos la información y el conocimiento de los comerciantes para aplicarlo en la propuesta de empaque.

CONOCIMIENTO EXTRAÍDO A TRAVÉS DE LA SONDA



¿Cómo envolvería este Atado?



¿Cómo envolvería este Atado si fuera se fuera de viaje?/ ¿cómo lo envolvería para que se transportara fácil?



¿Cómo envolvería este Atado si fuera un regalo?



Prototipado, testeos e iteraciones

Con la información obtenida a través del proceso de observación y con el conocimiento que extrajimos de los comerciantes a través de la sonda, realizamos diferentes propuestas que se fueron iterando a través de la prueba y la verificación de la funcionalidad. Gracias a este proceso logramos identificar errores y aciertos de cada propuesta

Prototipo 1

**Materiales:**

Polipropileno y cabuya

Aciertos:

sistema de apretado

Fallas:

Bolsillo interno inferior

Desequilibrio

Foma de transporte

Prototipo 2

**Materiales:**

Costal de la plaza, cabuya, polisombra verde

Aciertos:

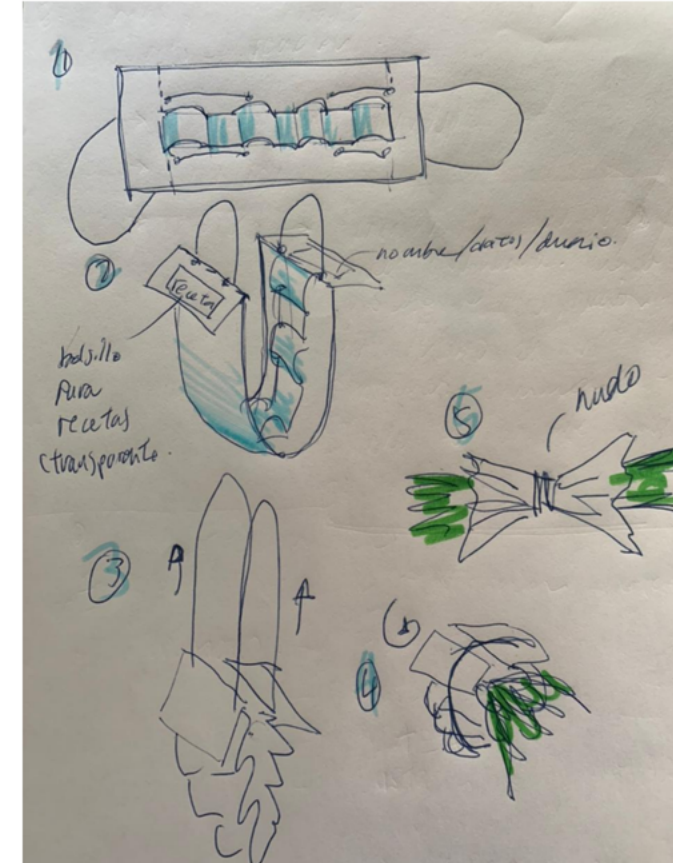
Bolsillos intermedios

Fallas:

Sistema de pretado vs transporte

Material de bolsillos

Prototipo 3



Materiales:

Costal de la plaza, cabuya,
polipropileno blanco

Aciertos:

Materiales, enriquece la
interacción entre comprador
vendedor

Fallas:

Las hierbas se enredaban con el
sistema de apretado
Material de bolsillos

Prototipo final y recomendaciones

1. El empaque final fue elaborado de manera artesanal, por eso su costo elevado de aproximadamente \$27.000. Al producirlo con una empresa que tenga las máquinas necesarias y que maneje grandes cantidades, la bolsa puede llegar a valer \$5000 o incluso menos.

2. Se debe hacer una costura con máquinas especiales para rematar los bordes de los costales de polipropileno de manera que queden protegidos y no se dañen tan fácil a la hora de confeccionar.

3. Usar un tamaño adecuado en el armado de los atados para que las bolsas resistan el peso.

4. La costura y los remates de las manijas a la bolsa debe hacerse de tal manera que quede reforzada y no se desprenda de la bolsa.

5. Las bolsas están diseñadas para ser utilizadas multiples veces para eliminar las bolsas de un solo uso.

6. Los atados deben ser entregados envueltos en papel periódico para evitar la humedad y el deterioro de las hierbas y plantas. Para luego ser empacados en la bolsa.



Testeo integrado

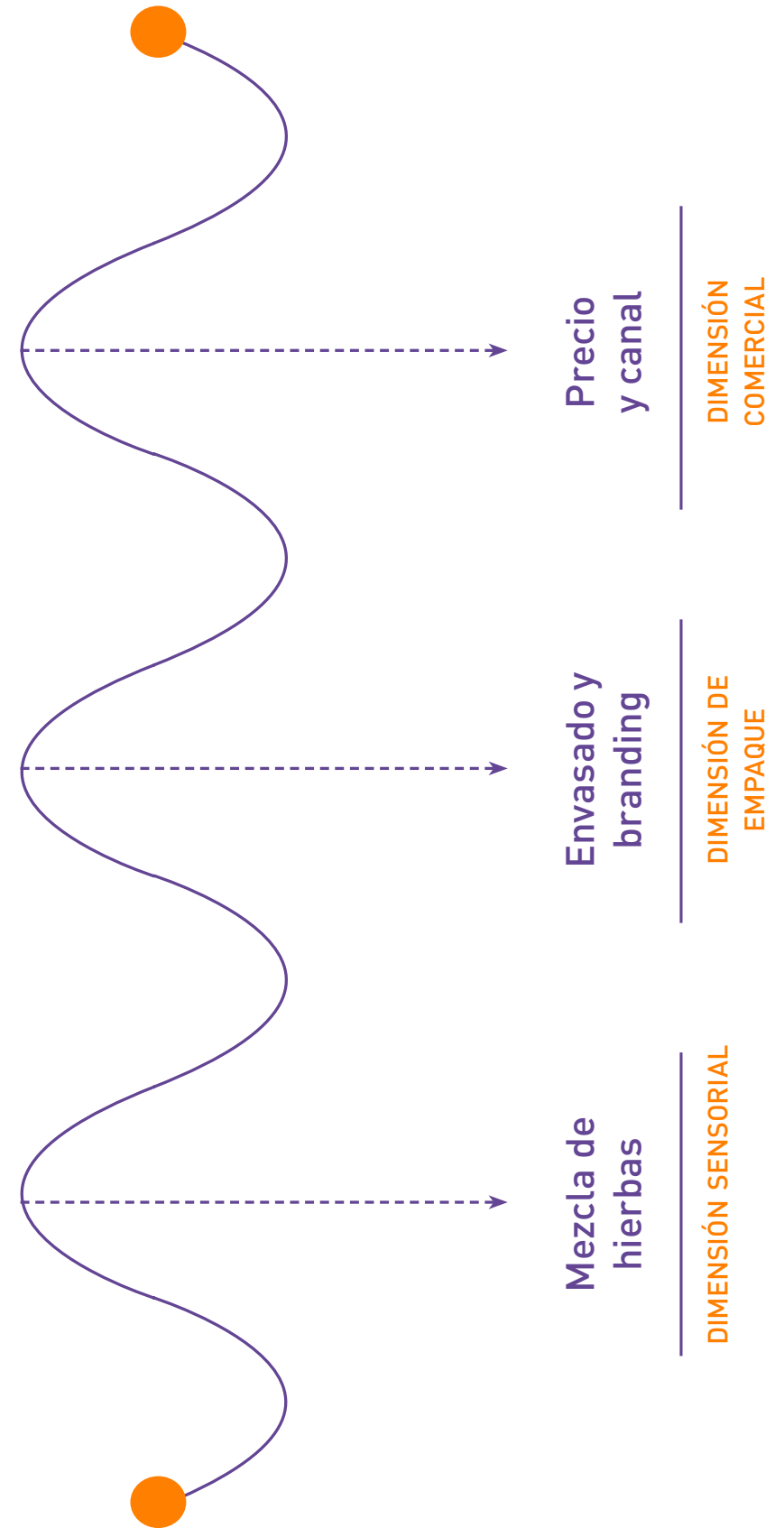
Resultados de la encuesta bajo las 3 dimensiones de análisis

La fase de testeo tuvo como objetivo evaluar, con los potenciales clientes, tres dimensiones del sistema-producto: i) dimensión sensorial a través del mix de hierbas, ii) dimensión de empaque a través del envasado y branding del packaging y iii) dimensión comercial a través de la intención de compra, el precio y los canales que los clientes preferían para la comercialización de los productos “

Para el testeo se definieron dos escenarios posibles explicados en la siguiente página:

Escenario 1: el cliente, de acuerdo con las recetas “5 Nativos” o “5 Lunas” que ha encontrado al escanear los carteles que se encuentran en la plaza, busca las hierbas, compra los armitos, confecciona sus atados y arma el kit de 5 atados en el bolso que ha comprado al inicio de la experiencia, y

Escenario 2: el cliente, de acuerdo con las recetas “5 Nativos” o “5 Lunas” que ha encontrado al escanear los carteles que se encuentran en la plaza, identifica los puestos con banderas que tienen disponibles los atados ya armados, los compra y los pone en el bolso que ha comprado al inicio de la experiencia” (referido al segundo esquema)



CREACIÓN DE VALOR

Escenario 1

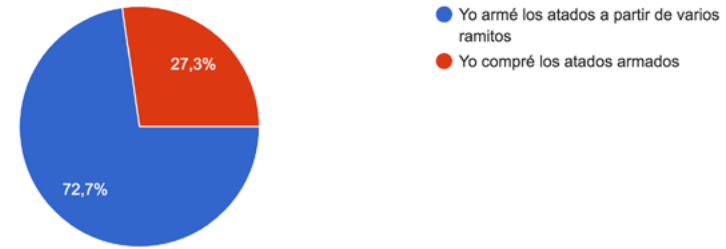


Escenario 2

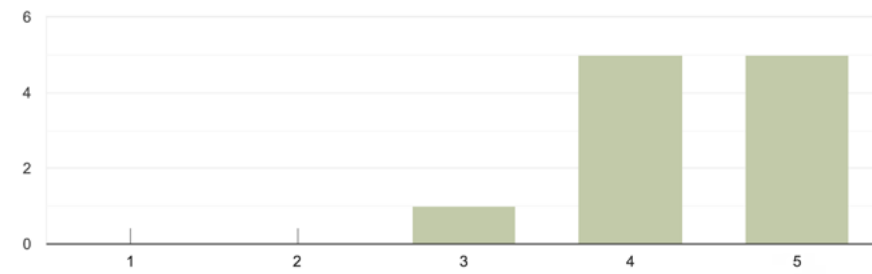


Dimensión experiencia de compra

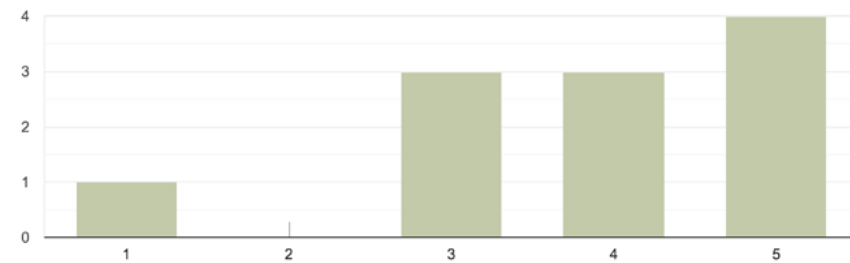
¿Qué experiencia con el prototipo tuvo esta noche?
11 respuestas



De 1 a 5, ¿qué nota le pone al aspecto perceptual de los atados ¿Cómo se ven, se sienten y huelen?
11 respuestas

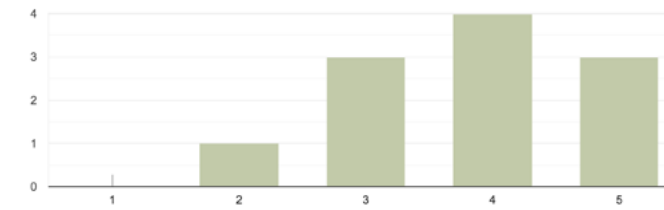


De 1 a 5, ¿qué nota le pone a la experiencia vivida en la compra de las hierbas?
11 respuestas

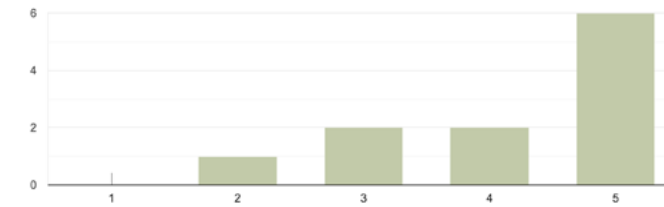


Dimensión de empaque
(marca+packaging)

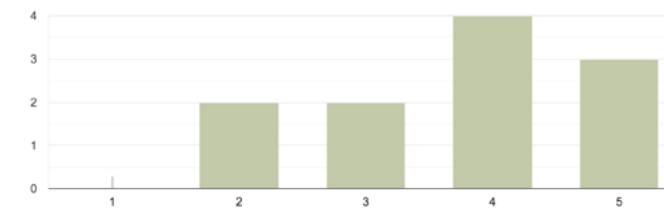
De 1 a 5, ¿qué nota le pone a la usabilidad del empaque en el contexto de la compra de las hierbas?
11 respuestas



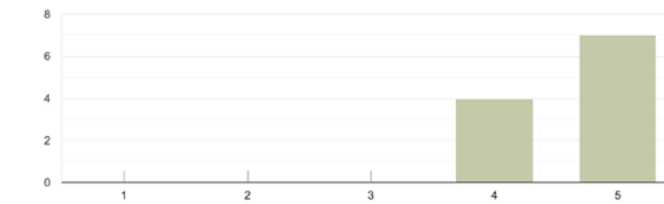
De 1 a 5, ¿qué tanto le gusta la marca (nombre, imagen y colores) del kit?
11 respuestas



De 1 a 5, ¿qué nota le pone al aspecto funcional del empaque? (almacenamiento y transporte de las hierbas)?
11 respuestas



De 1 a 5, ¿qué tanto le gusta el material del empaque?
11 respuestas

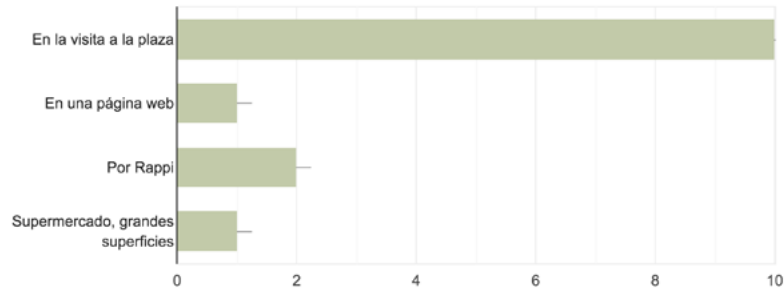


Dimensión Negocio

(precio + puntos de venta)

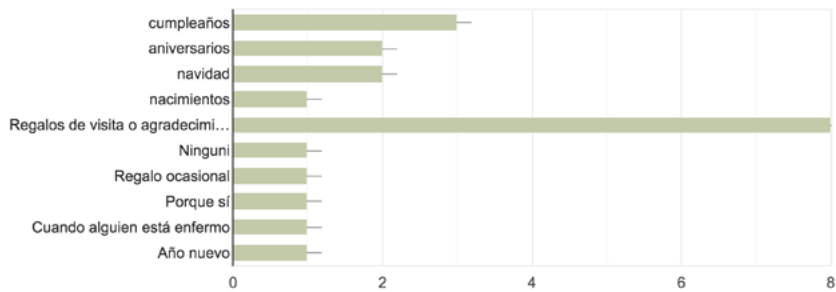
¿En qué contexto compraría usted este producto (empaqué con hierbas en su interior)? puede responder varias opciones

11 respuestas



¿En qué ocasión lo regalaría? puede responder varias opciones

11 respuestas



¿A quiénes le regalaría este producto? puede responder varias opciones

11 respuestas

