

¿Qué vamos a hacer?



Diseñar material educativo

Crear y distribuir folletos informativos que describan los tipos de Rondón, sus ingredientes y preparación.



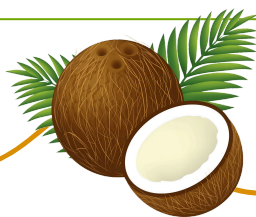
Difusión digital

Socializar contenido visual (fotos y videos) sobre las variedades del Rondón en redes sociales.



Socialización

Dar a conocer los resultados del trabajo de grado y la problemática actual a la comunidad.



Impacto esperado

- Apoyar la preservación de la cultura y tradición gastronómica Raizal.
- Fortalecer la identidad cultural y la cohesión comunitaria.
- Asegurar la transmisión de habilidades culinarias a las nuevas generaciones.
- Promover el turismo cultural gastronómico en nuestra región.
- Valorar la importancia de los diferentes tipos de Rondón en la cultura Raizal.



Rundown Sabores Ancestrales de Providencia y Santa Catalina

*Al rescate de nuestra diversidad
gastronómica raizal*



**¡Mantengamos viva nuestra
tradición!**

La cocina es el corazón de nuestra identidad. Aprender a preparar las diferentes variedades de Rondón es honrar a nuestros ancestros y asegurar que las futuras generaciones disfruten de esta rica herencia.



¿Cómo realizamos esta investigación?

Para comprender la situación actual del Rondón, utilizamos los siguientes métodos:

Diálogo con Sabedores

Realizamos entrevistas a cocineros tradicionales expertos en la preparación de los diversos tipos de Rondón.



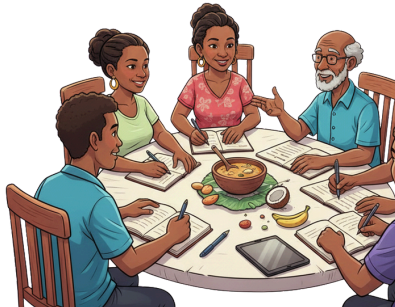
Consulta Juvenil

Aplicamos encuestas para conocer el nivel de conocimiento y participación de los jóvenes en estas preparaciones.



Recopilación de Saberes

Recogimos sugerencias y recomendaciones de la comunidad para sustentar este trabajo.



Más que un plato, una historia



El Rondón es el plato más emblemático de nuestra región; un símbolo de identidad que se ha preparado de diversas maneras a lo largo de la historia.

Si bien el Rondón de pescado fresco es el más conocido actualmente por los jóvenes, nuestra gastronomía es rica en variantes tradicionales como el Rondón de pescado frito, el salado y el asado en fogón. Cada uno ofrece una experiencia culinaria única y forma parte esencial de nuestro patrimonio raizal.

El desafío

Actualmente, enfrentamos la pérdida de varias de estas preparaciones tradicionales en Providencia y Santa Catalina. Esta situación se debe, principalmente, a la falta de transmisión de conocimientos y técnicas culinarias de una generación a otra.

Las nuevas generaciones están perdiendo la oportunidad de aprender, apreciar y preservar la diversidad completa del Rondón.

¿Por qué es importante este rescate?

El Rondón, en todas sus variedades, es fundamental para nuestra identidad cultural. Dado que no existen recetas escritas y su preparación se ha transmitido principalmente de forma oral, es urgente mantener vivas estas tradiciones.

Al hacerlo, no solo preservamos la diversidad alimentaria de la región, sino que garantizamos que las nuevas generaciones valoren su rica herencia gastronómica.



Rondón Friend fish



Rondón Fresh Fish



Rondón Roast Fish



Rondón Salted fish

Nuestro propósito

Fomentar la transmisión y preservación de las técnicas culinarias tradicionales del Rondón de pescado en sus distintas variedades. Buscamos que las nuevas generaciones participen activamente en el aprendizaje de esta rica herencia gastronómica, transmitida con amor y dedicación por nuestros ancestros.