

**JULIANA DUQUE MAHECHA**  
Carrera 6 # 56A-11 Apto.602 Bogotá, Colombia  
[juliana.duque@javerianacali.edu.co](mailto:juliana.duque@javerianacali.edu.co)  
@juliduk  
+ (57) 316 6206409

## **PERFIL**

Consultora, editora y escritora en temas de cocina y gastronomía con Maestría y Doctorado en Antropología sociocultural de la Universidad de Cornell y pregrado en Filosofía de la Universidad Nacional de Colombia. Mi trabajo se concentra en el desarrollo gastronómico en el contexto de los movimientos y redes alrededor de la producción y el consumo de comida, basados en la tensión entre tradición y la innovación culinaria.

Fui asesora en varios proyectos de implementación de la política de cocinas tradicionales de Colombia del Ministerio de Cultura, investigadora y coordinadora en distintas publicaciones de cocina y alimentación, y editora de la revista colombiana *Cocina Semana* del Grupo Semana.

Autora del libro *Sabor de Casa: 12 maneras de hacer cocina colombiana y la historia de sus protagonistas* (Intermedio Editores, 2017) y del capítulo “Ways of Colombian Cuisine: Interpretation of Traditional Culinary Knowledge in Three Cultural Settings” en *Cooking Technology: Transformations in Culinary Practice in Mexico and Latin America* (Stefan Igor Ayora-Díaz, ed., Bloomsbury, 2016).

Editora consultora y colaboradora en la guía *Eater Guide to Bogotá* (2018) y de la guía *35 Essential Cartagena Restaurants - Eater Travel 2020*, así como de “100 veces Colombia”, edición especial de la revista *Cocina Semana* (2018). Recientemente diseñé el Programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, Colombia en conjunto con el equipo institucional, carrera que actualmente dirijo. También fui investigadora y curadora local del capítulo Bogotá para la serie de Netflix *Street Food Latin América*, y editora del manual y recetario “Usos lícitos de la planta de Coca por chefs colombianos” de las Open Society Foundations en alianza con el SENA, Colombia. Actualmente

estoy elaborando el Informe Técnico Anual del Programa Colombia Sostenible 2019 del Banco Interamericano de Desarrollo, enfocado en agricultura y procesos productivos sostenibles en territorios afectados por la violencia.

Tengo varios años de experiencia editorial con libros sobre cocina y alimentación y de enseñanza e investigación en los temas de antropología de la comida y de la relación entre gastronomía y cultura.

## **EDUCACIÓN**

### **Cornell University**

- Ph.D. en Antropología sociocultural

“La nueva cultura culinaria en Colombia: equidad e identidad en la interpretación de las cocinas tradicionales”. Ithaca, NY; mayo 2017

Comité doctoral: Dr. Jane Fajans, Dr. Steven Kaplan. y Dr. María Antonia Garcés.

- M.A. en Antropología sociocultural. Ithaca, NY; Agosto 2011

### **Fundación Universitaria del Área Andina**

**Diplomado en Artes Culinaria.** Bogotá, Colombia; Mayo 2004

### **Universidad Nacional de Colombia**

**Pregrado en Filosofía.** Bogotá, Colombia; Abril 2003

## **EXPERIENCIA PROFESIONAL**

**Gerente de proyectos de gestión y editoriales, investigadora y comunicadora en gastronomía y alimentación**

- Directora del Programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, Colombia (actualmente).
- Editora y co-atura del Informe Técnico Anual del Programa Colombia Sostenible 2019 del Banco Interamericano de Desarrollo (marzo, 2020).

- Curadora de contenidos y bloguera de la Red de Eventos Gastronómicos de Colombia (REGCO), de la iniciativa “Colombia a la Mesa” del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (actualmente).
- Editora del manual y recetario “Usos lícitos de la planta de Coca por chefs colombianos”. Open Society Foundations, SENA Colombia and Fundación Tierra de Paz (actualmente, publicación pendiente).
- Investigadora y curadora local del capítulo Bogotá para la serie de Netflix *Street Food Latin América* (lanzamiento abril, 2020).
- Editora y redactora en el proyecto “Sé lo que como”, plataforma digital temporal acerca de la producción de comida y la alimentación saludable (Division de Proyectos Especiales, Grupo Semana, Bogotá (julio-agosto, 2019).
- Diseño del Programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontifica Universidad Javeriana Cali, Colombia en conjunto con el equipo institucional y elaboración del Documento Maestro correspondiente (febrero a julio 2019).
- Autora libro *Gastronomía en Colombia* (en proceso, título provisional).
- Colaboradora en temas de gastronomía para publicaciones como los Especiales de Proyectos Especiales – Revista Semana y Avianca en Revisa del Grupo Semana, y otras publicaciones nacionales e internacionales (desde 2017).
- Editora de la revista *Cocina Semana* (2017-2019).
- Editora consultora y colaboradora en la guía *Eater Guide to Bogotá* (octubre 17, 2018) <https://www.eater.com/bogota/2018/10/17/17965712/bogota-colombiatravel-guide-best-food-restaurants>
- Autora en: *Sabor de casa. 12 maneras de hacer cocina colombiana y la historia de sus protagonistas* (2016-2017). Bogotá: Intermedio Editores, febrero 2017.
- Evaluadora de artículos para Food, Culture & Society.
- Coordinadora editorial proyecto *Mercados vivos: diversidad agrícola y cocinas tradicionales* (Ministerios de Cultura y Agricultura de Colombia)(2015) (septiembre a diciembre de 2015). Bogotá: MNR comunicaciones & ediciones. ISBN: 978-958-

8238-90-6. Premio Gourmand al mejor libro de cocina del año y de cocina latinoamericana 2016.

- Participación como investigadora asociada en *La palabra y el fuego: vida y obra de Lácides Moreno Blanco* (2015). Bogotá: Ministerio de Cultura. ISBN: 978-958-8827-48-3.
- Revisión y edición de recetas para libro *Expovinos 10 años*, MNR comunicaciones & ediciones (2015). ISBN: 978-958-8238-86-9.
- Consultora y coordinadora del proyecto de “Salvaguardia de la elaboración artesanal del Queso Paipa” (2014), Ministerio de Cultura.
- Investigadora, redactora de textos y coordinadora editorial para *Medellín sí sabe: un recorrido por las cocinas tradicionales* (2014) Medellin Mayor’s Office (Bogotá: MNR comunicaciones & ediciones). ISBN: 978-958-8238-80-7.
- Editora parcial de textos (inventario) para el libro *Los frutos del desierto de Juya. Alimentación, cocina y uso de las plantas silvestres en La Guajira* (2014). Ministerio de Cultura, ICBF y Fundación Cerrejón. ISBN: 978-958-753-164-0.
- Coordinadora editorial para el libro *De Fiesta por Colombia* (2014). Proyecto de patrimonio cultural apoyado por el Ministerio de Cultura. Bogotá: MNR comunicaciones & ediciones. ISBN: 978-958-8238-82-1.
- Directora y gestora en diversos proyectos de implementación de la *Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Ministerio de Cultura (2013).
- Exdirectora ejecutiva de la Corporación Academia Colombiana de Gastronomía (2013).
- Participación como asesora temática, compiladora (y editora en el tomo 15), en el proyecto “Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia” (2012). Bogotá: Ministerio de cultura. ISBN: 978-958-753-058-2.
- Trabajo preliminar de campo sobre cocinas locales para proyecto de investigación de PhD: Bogotá, Medellín y Cali (Colombia), Junio-agosto 2009; Buenos Aires (Argentina), Junio 2010; Lima (Perú) marzo 2011; Bogotá (Colombia), Agosto 2011-

julio 2012; febrero 2014 – febrero 2015.

- Investigadora y redactora de textos *Todo sopas* (2012). Bogotá: Intermedio Editores. ISBN: 978-958-757-171-4.
- Selección, revisión de recetas y textos *Todo arepas* (2012). Bogotá: Intermedio Editores. ISBN: 978-958-757-134-9.
- Investigación y redacción *Gran menu diario de la nueva cocina colombiana* (2012). Bogotá: Intermedio Editores. ISBN: 978-958-757-171-4.
- Investigación y elaboración de artículos para la revista *Catering* (2007-2008). Bogotá: Legis S.A.
- Textos e investigación para la colección *Hierbas & Especias* (2007). Bogotá: MNR Comunicaciones & ediciones. ISBN: 978-958-45-0012-0/0004-5/0015-1/0011-3/0001-4/0003-8/0007-6/0008-3/0006-9/0010-6/0013-7/04-9999-2/0000-7/0005-2/0002-1/0009-0.

## **PUBLICACIONES**

- Duque Mahecha, Juliana (2020). "Tradición e innovación culinaria en Colombia: una tensión productiva". En: Boletín especial del Banco de la República sobre Cocina colombiana. Bogotá: Banco de la República (próxima publicación).
- Duque Mahecha, Juliana (2017). *Sabor de casa. 12 maneras de hacer cocina colombiana y la historia de sus protagonistas*. Bogotá: Intermedio Editores.
- Duque Mahecha, Juliana. "Ways of Colombian Cuisine: Interpretation of Traditional Culinary Knowledge in Three Cultural Settings" (capítulo) en *Cooking Technology*:

*Transformations in Culinary Practice in Mexico and Latin America*. Stefan Igor Ayora-Díaz (ed.)(2016). London, NY: Bloomsbury. ISBN: 978-1-4742-3468-9.

- José Antonio Carbonell (2015). *La palabra y el fuego: vida y obra de Lácydes Moreno Blanco* (investigadora asociada). Ministerio de Cultura de Colombia. Bogotá: Colombia. ISBN: 978-958-8827-48-3.

- Ministerio de Cultura de Colombia (2014). "Proyecto de salvaguardia de la elaboración artesanal del Queso Paipa". Informe técnico.

- Van Ausdal, Shawn and Duque Mahecha, Juliana. "Los Ajiacos colombianos". En *Revista de Estudios Sociales* 29 (April, 2008). Bogotá, Colombia: Universidad de los Andes. Pp.158-165. ISSN: 0123-885X.

#### **EXPERIENCIA DOCENTE**

Universidad de Cornell. Asistente de los profesores y líder de sección de discusión para los cursos:

**The Comparison of Cultures 1400** (Otoño 2013, Prof. Andrew Willford, Anthropology Dep., CU.).

**Anthropology of Food and Cuisine 2450** (Primavera 2011 y 2010, Prof. Jane Fajans, Anthropology Dep., CU.).

**Seminar in Culture and Cuisines 4438** (Primavera 2011 y 2010, Prof. Rupert Spies, Hotel Administration School, CU.).

**Gender, Food and Culture 3720** (Otoño 2010, Prof. Kate McCullough, English/Gender

Studies Department, CU.).

**Cuisine, Biodiversity and Production in Perú 4710** (Líder de discusión en la sección de español. Otoño 2010, Prof. Billie Jean Isbell, Anthropology Dep., CU.)

**The Comparison of Cultures 1400** (Otoño 2009, Prof. Billie Jean Isbell, Anthropology Dep., CU.).

#### **PREMIOS Y HONORES**

Evaluadora de proyectos convocatoria “Campo, mercados y cocina”, Instituto Distrital de Patrimonio Cultural –IDPC–, Alcaldía Mayor de Bogotá D.C (2017).

Evaluadora de proyectos sobre patrimonio culinario en Colombia (proyectos de Ciencia, Tecnología e Innovación (CTel), convocatoria 745-2016: contribución a los Retos de país – 2016). Colciencias (2016).

Evaluadora del proyecto “Un nuevo atlas de las culturas alimentarias de Colombia”, Universidad de los Andes (2014).

Becas Tinker del Programa de Estudios Lationamericanos, Cornell University; verano 2010, otoño 2010, primavera 2011 y otoño 2011.

Beca Lambert, Cornell University; primavera 2009 y 2011.

Beca de investigación de la escuela de posgrado, Cornell University; verano 2010.

Beca de viaje internacional del Centro Mario Einaudi, Cornell University; verano 2009.

Admisión a la Universidad Nacional de Colombia como parte del programa de “Mejores bachilleres del país” (1995).

#### **LENGUAS**

Español (hablante nativa); Inglés (avanzado); Francés (intermedio).

