

TRADICIÓN Y GASTRONOMÍA QUE TRANSFORMAN VIDAS

- **Con una cocina que exalta los sabores colombianos, Legado Cocina promueve la sostenibilidad alimentaria y el orgullo cultural desde Medellín, convirtiendo cada plato en un homenaje a nuestro país.**
- **El acompañamiento de Interactuar ha sido clave en su proceso de fortalecimiento: desde asesorías empresariales hasta participación en programas como Alístate y MBA, Legado Cocina ha transformado su gestión interna y visión de negocio.**

En plena pandemia, cuando las puertas se cerraban y la incertidumbre lo cubría todo, la familia Vargas encontró en un saber familiar un nuevo comienzo. Así nació **Legado Cocina**, una empresa con sabor a lechona y carne a la llanera, con un propósito profundo: transformar vidas y rendir homenaje a Colombia desde su gastronomía.

Marcela Vargas, su fundadora y líder, recuerda con claridad aquel momento. “No había nada en la nevera, mi hermano me dijo: ‘Marce, usted sabe hacer lechona’. Así empezó todo”. Con humildad y valentía, emprendieron desde su apartamento en Laureles, Medellín, cocinando para sobrevivir, pero también para construir algo más grande: un espacio de amor, crecimiento y consciencia.

Hoy, Legado Cocina cuenta con tres puntos de venta y una planta de producción con los que generan **38 empleos**. El 37% del equipo está conformado por miembros de la familia, un verdadero reto de convivencia que, como dice Marcela, “nos ha enseñado a amarnos rápido y crecer juntos”.

Gracias a Interactuar, la empresa no solo ha accedido a crédito, sino también a formación a través del dos niveles del programa **MBA Empresarial**, fortaleciendo su estrategia organizacional. “El MBA ha sido como una luz en medio del túnel. Nos ha dado claridad para definir procesos, costos y cultura empresarial”, afirma Marcela.

Pero el legado de Legado va más allá de los negocios. Es una empresa consciente que invierte en **procesos psicológicos para sus colaboradores**, fomenta el **desarrollo profesional con programas como Casa Adentro y Platzi**, y trabaja con **campesinos de manera directa** para reducir intermediarios y honrar la tierra. Incluso, sus empaques son amigables con el medio ambiente y sus prácticas apuntan a reducir la huella de carbono.

Legado Cocina no solo alimenta a sus clientes, sino que eleva el alma de quienes creen que desde lo pequeño también se construye país.