

Gastronomía, soberanía y buen vivir





Gastronomía, soberanía y buen vivir

Serie **Memorias**



Sello Editorial Unicomfauca
Calle 4 # 8-30
Popayán, Colombia
E-mail: selloeditorial@unicomfauca.edu.co
Teléfono: 57+(2) 8386000 Ext 148.
www.unicomfauca.edu.co

Colección: Humanidades
Serie: Memorias

Rectora (E):
Claudia Milena García Castillo

Producción editorial y edición académica:
Paola Martínez Acosta

Diseño y diagramación:
Oscar Eduardo Chávarro Vargas

Editor General de Publicaciones:
Yesid Anaconda Mopán

© Corporación Universitaria Comfauca UNICOMFAUCA, 2024
© Esteban Ortiz Gallego, Camilo Andrés López Duarte, Natali López Mejía, Sandra Patricia, Pérez Torres, Julio César Martínez Orantes, Luisa Zapata, Paula Bastos, Juan Orrego, Camilo Morales.

Primera edición en español
Diciembre de 2024

ISBN: 978-628-96725-2-7

Texto financiado por la Corporación Universitaria Comfauca-Unicomfauca

Reservados todos los derechos. No se permite reproducir, almacenar en sistemas de recuperación de información, ni transmitir alguna parte de esta publicación, cualquiera que sea el medio empleado: electrónico, mecánico, fotocopia, etc., sin permiso previo de los titulares de los derechos de la propiedad intelectual.



Contenido

7 | Resumen

9 | Presentación

13 | I. Línea de investigación: cultura y prácticas tradicionales

15 | Hierbas y especias: una muestra del patrimonio cultural asociado a la cocina en la ciudad de Medellín

Esteban Ortiz Gallego

31 | Cota Cundinamarca: revitalización de tradiciones gastronómicas a través de la sopa de ruyas

Camilo Andrés López Duarte

Natali López Mejía

Sandra Patricia Pérez Torres

47 | La Milpa, un espacio dinámico para la alimentación

Julio César Martínez Orantes

55 | Las cocinas del pacífico de Colombia al son de los ritmos musicales

Luisa Zapata

Paula Bastos

Juan Orrego

Camilo Morales

65 | Fortalecimiento de las ventas callejeras de cocina tradicional a partir del diagnóstico de la situación actual en la Comuna 1, Popular de Medellín.

Eddy Yhomara Rúa Osorio
Ana María Chaux Gutiérrez
Daniel Muñoz Quintero

81 | II. Línea de investigación: ciencia y vanguardia gastronómica

83 | Implementación de la Metodología Tree to Bar en una Unidad Productiva de la Asociación de Cacaocultores Agrocacao Timbío, para el Desarrollo de una Línea de Productos de Cacao con Propósito

Zoila Rosa Nieto Galván
Mabel Cristina Calvache Muñoz
Juan Camilo Ramos Velasco



Resumen

El Libro de Memorias del Segmento Académico e Investigativo “Gastronomía, soberanía alimentaria y buen vivir”, versión 2023, recopila información sobre procesos de investigación desarrollados en programas de formación en gastronomía, tanto a nivel nacional como internacional. Este libro es el resultado de un espacio de reflexión llevado a cabo durante la jornada académica e investigativa, que contó con la participación de docentes e investigadores en calidad de ponentes de investigaciones, libros y presentaciones de pósteres. La obra está compuesta por seis capítulos que presentan ejercicios de investigación con diversos enfoques, los cuales contribuyen al fortalecimiento de la cultura y las prácticas tradicionales gastronómicas. Asimismo, el contenido aborda nuevas tendencias derivadas de la relación entre la ciencia y la cocina, lo que ha dado lugar a técnicas, metodologías y productos innovadores con un impacto significativo en los ámbitos académico, social, ambiental y económico.





Presentación

La investigación, como eje misional de la Corporación Universitaria Comfacauca - Unicomfacauca, se orienta a fomentar una cultura investigativa tanto dentro como fuera del ámbito académico, generando espacios de formación y divulgación científica donde convergen la creatividad, el ingenio y el conocimiento en torno a temas de interés en diversas áreas. En este marco, los procesos de investigación del programa de Tecnología en Gestión Gastronómica tienen como núcleo el grupo de investigación *InvestigArte* y los semilleros *GastroArte* y *Ciencia y Cocina*, los cuales trabajan en dos líneas de investigación denominadas Cultura y prácticas tradicionales y Ciencia y vanguardia gastronómica.

La primera línea se enfoca en el estudio, la conservación y la difusión del patrimonio cultural de la ciudad de Popayán, de la región suroccidente de Colombia y del país en general. Este enfoque contribuye a la construcción histórica y dinámica de la cocina tradicional, en cuyo proceso de creación y transformación intervienen las comunidades, sus saberes, prácticas y expresiones simbólicas, como señala Mejía et al. (2014). Por su parte, la segunda línea explora la relación entre la ciencia y la cocina, promoviendo la creación de nuevas tendencias para satisfacer una diversidad de gustos. Este enfoque destaca una gastronó-



mía que busca resaltar sabores, innovar en el diseño de platos y generar experiencias sensoriales únicas para los comensales. En esta línea, la gastronomía molecular se posiciona como un campo destacado, en el cual la transformación de los alimentos se comprende desde su composición molecular, desarrollando técnicas y dispositivos que favorecen la evolución gastronómica, tal como lo describe Casas et al. (2017). Ambas líneas de investigación se complementan entre sí, enriqueciendo los procesos realizados. De este modo, las cocinas tradicionales encuentran su lugar en escenarios de alta cocina a nivel nacional e internacional, generando nuevos saberes y prácticas tanto para los cocineros en formación como para los ya formados.

La ciudad de Popayán, reconocida en 2005 como Ciudad Unesco de la Gastronomía por su diversidad gastronómica y su valor para el patrimonio intangible colombiano, se ha consolidado como un epicentro de innovación y creatividad gastronómica. En particular, el Congreso Gastronómico, que en su vigésimo primera versión reunió a chefs, cocineros, docentes, investigadores, antropólogos, historiadores y comunicadores, ha sido un espacio propicio para el intercambio de saberes en torno a la gastronomía. En este marco, el programa de Tecnología en Gestión Gastronómica participó activamente con la tercera versión del Concurso Nacional de Escuelas Gastronómicas – Unicomfauca – 2023. Durante este evento se desarrolló el Segmento Académico e Investigativo “Gastronomía, soberanía alimentaria y buen vivir”, un espacio de diálogo e intercambio de experiencias que permitió abordar nuevas perspectivas sobre el panorama actual de las prácticas alimentarias. Entre los temas discutidos se encuentran las tendencias contemporáneas, el cuidado ambiental, la seguridad alimentaria, la gestión del territorio y el patrimonio gastronómico en riesgo, todos ellos analizados desde un enfoque integral y práctico.

Como resultado de este encuentro, se construyó el Libro de Memorias del Segmento Académico e Investigativo “Gastronomía, soberanía alimentaria y buen vivir”, versión 2023. Este libro recopila los aportes de estudiantes y docentes investigadores de programas de gastronomía tanto a nivel nacional como internacional, estructurándose en seis capítulos. Cinco de estos capítulos están enfocados en la línea de investigación sobre cultura y prácticas tradicionales, mientras que el capítulo restante corresponde a la línea de ciencia y vanguardia gastronómica. Cada capítulo

incluye un resumen, introducción, marco teórico, metodología, resultados y discusión, conclusiones y referencias bibliográficas.

El contenido de los capítulos refleja la riqueza y diversidad de los enfoques investigativos desarrollados. Por ejemplo, se exploran temas como el patrimonio cultural asociado a hierbas y especias en Medellín; la revitalización de tradiciones gastronómicas en Cota, Cundinamarca, a través de la sopa de ruyas; el espacio dinámico de la milpa como base alimentaria; las cocinas del Pacífico colombiano vinculadas a sus ritmos musicales; y el fortalecimiento de las ventas callejeras de cocina tradicional en la Comuna 1 de Medellín. El capítulo final aborda la implementación de la metodología Tree to Bar en una unidad productiva de la Asociación de Cacaocultores Agro cacao Timbío, para el desarrollo de una línea de productos de cacao con propósito.

Este libro no solo representa un valioso producto académico, sino que también constituye una invitación a explorar y repensar las posibilidades de la gastronomía como un campo de innovación, conocimiento y patrimonio cultural. A través de estas páginas, el lector se adentra en un recorrido que conecta tradición, vanguardia y sostenibilidad, reflejando el compromiso de la Corporación Universitaria Comfacaucá con la excelencia académica y el desarrollo de nuevas perspectivas en el ámbito gastronómico.



I.

**Línea de investigación:
cultura y prácticas
tradicionales**

Hierbas y especias: una muestra del patrimonio cultural asociado a la cocina en la ciudad de Medellín

Esteban Ortiz Gallego¹

Resumen

El actual escrito se elaboró a partir del texto *Hierbas y Especies: cultura, identidad y alimentación de la ciudad de Medellín*, de Ortiz Gallego y Martínez Giraldo, producto, de un proceso investigativo que buscaba reconocer los usos de las hierbas y las especias empleadas en la cultura culinaria del municipio de Medellín – Antioquia - Colombia. Dicho proceso, se abordó a partir del método cualitativo; la información se recolectó en primera instancia por medio de un análisis documental y, posteriormente, se emplearon entrevistas semiestructuradas en habitantes y cocineros del municipio, fotografías, análisis etnográfico y diarios de campo. Los datos reunidos suministraron un gran número de hierbas y especias que eran empleadas como componente culinario, medicinal o espiritual. Se concluyó que las hierbas y las especias posibilitan la comprensión de la cultura inmaterial de

¹ Profesional en Gastronomía y Culinaria. Docente Ocasional - Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Facultad de Administración. E-mail: esteban.gallego@colmayor.edu.co. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0927-9883>



los pueblos a partir de los diferentes usos que estas tienen en campos determinados: culinario, simbólico o medicinal.

Palabras clave: hierbas y especias, cultura inmaterial y material, culinaria.

Abstract

The current document was developed based on the text "*Hierbas y Especias: cultura, identidad y alimentación de la ciudad de Medellín*", written by Ortiz Gallego and Martínez Giraldo. This text emerged from an investigative process aimed at recognizing the uses of herbs and spices in the culinary culture of the city of Medellín, Antioquia, Colombia. This process was approached using qualitative methodology, and the information was initially gathered through documentary analysis. Subsequently, semi-structured interviews were conducted with residents and chefs of the city, photographs, ethnographic analysis, and field notes. The collected data provided a wide variety of herbs and spices used for culinary, medicinal, and spiritual purposes. The study concluded that herbs and spices facilitate an understanding of the intangible culture of communities through their diverse applications in specific domains: culinary, symbolic, and medicinal.

Keywords: herbs and spices; tangible and intangible culture; culinary.

Introducción

Proponer un estudio alrededor de las hierbas y especias, para consolidar un reconocimiento cultural e identitario de la alimentación en Medellín, hace parte de una mirada holística que comienza a instaurarse en los cocineros. La formación en gastronomía y culinaria consolida de manera importante su mirada en las prácticas, técnicas, productos y expresiones culturales propias, en aras de fortalecer un quehacer disciplinar que va más allá de la cocción de los alimentos y comienza a abordar dimensiones sociales, históricas, económicas y testimoniales.

El libro *Hierbas y Especias: cultura, identidad y alimentación de la ciudad de Medellín* se debe, en gran medida, al interés por

los ingredientes y las preparaciones, donde se articulan narrativas que constituyen los imaginarios, las expresiones de identidad y las transformaciones históricas que se consolidan como correlatos entre el alimento y la forma en que este es percibido por la sociedad en la ciudad, el departamento y el país.

El texto está basado en una investigación amplia, que ha madurado a partir del tiempo dedicado a la misma. A lo largo de sus páginas, presenta un interesante rastreo historiográfico que da cuenta del valor que tienen las hierbas y especias para la humanidad. Pasando por distintos periodos, se puede reconocer la importancia que han tenido dichos productos en diferentes civilizaciones: sus usos en la antigüedad, en el Medioevo y en el encuentro entre los mundos. El descubrimiento de América implicó el aprovechamiento de nuevas e importantes familias de condimentos, con los cuales se transformó la cocina en un plano internacional. Este acercamiento permite evidenciar una relación específica, donde las herencias y las migraciones se van difuminando, compartiendo y empleando en diversos lugares, trascendiendo su origen. Así, se destaca la importancia de estas en la sociedad antioqueña, particularmente en la ciudad de Medellín.

Como bien se plantea en el texto, las herencias y los encuentros sobre los cuales se construye el país implican la diversidad. Afros, indígenas y blancos, desde tiempos coloniales, han consolidado una amalgama de sabores y saberes. Siendo las hierbas y las especias uno de los principales productos de intercambio, y los saberes asociados a ellas una de las formas más importantes de fortalecer el encuentro, el mestizaje cultural y alimenticio. A través de ellas, se comparte o se impone la cultura a partir del gusto, al tiempo que comienza a propagarse la unión representada en la variedad de sabores que acompañan la comida.

Los ajíes, el brevo, el cidrón, el comino, el limoncillo, la malva, la penca sábila, la pimienta, el poleo, el sauco, el tabaco, la yerbabuena, y las verdolagas, son algunas de las hierbas y las especias heredadas por las tres influencias mencionadas con anterioridad. Los diferentes usos simbólicos, culinarios y medicinales que se dan a estas, hacen parte de la cultura popular colombiana [...] (Ortiz Gallego y Martínez Giraldo, 2020, pp. 15-16)



En esa medida, el rescate de la cultura popular, los alimentos y, específicamente, las hierbas y especias se enmarcan en la identidad cultural, en la simbología y en los imaginarios de las comunidades. Cuando Montanari (2004) se refiere al gusto, hace hincapié en este como un asunto cultural, en el cual no se precisa para elegir lo que es bueno o malo, sino lo que se impone a partir de la historia, las relaciones y las herencias: principios de la valoración y el aprendizaje de las comunidades en relación con la alimentación. Así, afirma que “La definición del gusto forma parte del patrimonio cultural de las sociedades humanas” (p. 55)

En tal sentido, el uso de hierbas y especias, sean culinarios, medicinales o rituales, denota afinidad con los conocimientos heredados y compartidos, ya no por una sola de las culturas que llegaron al continente, sino como referente de sincretismo cultural. Este fenómeno implica una transformación mediada por el tiempo y el espacio, que se aúna y recrea como un saber compartido, reconocido en el sentido, uso y valor dado a cada producto. En esa medida, el texto aportará de manera significativa a la apreciación amplia que el acto de cocer y comer refiere.

Este escrito tuvo como objetivo principal preservar una parte de la cultura material de Colombia, representada por las hierbas y especias, así como los usos asociados a estos ingredientes que forman parte de la cultura inmaterial de la región.

Marco teórico

Hierbas y especias

Las hierbas y las especias están arraigadas a la identidad cultural y culinaria, hacen parte del patrimonio cultural de un pueblo, entendiendo este, como: “[...] una suma de bienes y manifestaciones que abarca un vasto campo de la vida social y está constituida por un complejo conjunto de activos sociales de carácter cultural (material e inmaterial), que le dan a un grupo humano sentido, identidad y pertenencia” (Ministerio de Cultura, 2020). Ambas, hierbas y especias, son elementos con una fuerte carga simbólica, y además, interfieren en la consolidación de la identidad personal, comunitaria, regional y nacional.

Ahora bien, ¿Qué son las hierbas y las especias? Respecto a lo primero, se pueden definir las hierbas como hojas y en ocasiones ta-

llos de plantas aromáticas que son utilizadas en el ámbito culinario para impregnar aroma y sabor a una preparación (Martínez et al., 2004). Por otra parte, Mchoy y Westland (1998), consideran las hierbas como plantas anuales que pueden originarse a partir de semillas germinadas y que se pueden emplear en cocina u otras áreas. Además, Cabezas y Gonzáles (2014) definen las hierbas como plantas de poco desarrollo de las cuales se emplean sus hojas y tallos, frescos o secos, para conceder sabor y aroma a los alimentos.

Por otro lado, los mismos autores mencionados con anterioridad, definen las especias como: “[...] sustancias picantes o aromáticas obtenidas a partir de semillas secas, frutos, raíces, cortezas o las hojas de una planta, son utilizadas como aditivos para dar sabor, color o conservar los alimentos” (Cabezas & Gonzáles, 2014); los frutos, flores, vainas, cortezas y semillas que proporcionan aroma y sabor a los platos (Mchoy & Westland, 1998); o, las plantas aromáticas que se comercializan de forma deshidratada y/o pulverizada (Martínez et al., 2004).

Hierbas y especias, no solo son elementos culinarios que dotan de carácter múltiples preparaciones, sino también, son componentes importantes que posibilitan una perspectiva acerca del patrimonio cultural alimentario de una sociedad.

Cultura inmaterial y material asociada a la culinaria

La alimentación y sus rituales de preparación y posterior consumo disponen el escenario para la evocación de relatos. La comida y su moderno dispositivo escénico, que llamamos cocina, es un configurador de identidad, memoria, tradición y reunión (Chitiva Rincón, 2010, p. 11).

La cocina no se limita a la transformación y el consumo de alimentos; también está enlazada a elementos de carácter cultural, social, simbólico y tradicional, específicos de un espacio y una población. Todos estos aspectos relacionados con la alimentación se transmiten de generación en generación, definiendo la identidad culinaria de una sociedad.

Para concebir el acto de alimentarse, se requieren aportes diversos (ingredientes, técnicas de cocción, métodos de preparación, utensilios y formas de consumo) de uno o varios grupos sociales. La cocina tradicional colombiana se sustenta en tres influencias culinarias predominantes: la indígena, la africana y la española.



Los españoles trajeron costumbres y tradiciones propias de su gastronomía, que están ligadas a una variedad de ingredientes, utensilios y métodos de cocción necesarios para su elaboración. Algunos ingredientes, según Martínez Carreño (2012), incluyen “almidón, almendrón, almendra larga, azúcar rosada, aceite, arroz, alcaparras, aceitunas, azafrán, avellanas, ajos, anís, azúcar cande, ajonjolí, atún, clavos, canela, cajetas con carne de membrillo, conserva en barriles, garbanzos, lentejas, miel, fideos, vino blanco, vino tinto, vinagre, bizcocho [...]” (p. 25).

Adicionalmente, Martínez Carreño (2012) añade que junto con estos ingredientes, llegaron utensilios como “cuchillos de Gueldeque, belduques, cuchillos de Vergara, cuchillos bohemios, cuchillos carniceros, cedazos, loza de Talavera, de Pisa y de Sevilla, vasos, fruteros, manteles adamascados, servilletas y sartenes...” (p. 26).

La cultura africana aportó a la mezcla culinaria colombiana ingredientes como el plátano, métodos de cocción como la fritura profunda, preparaciones como los dulces y los guisos. Además, las mujeres afro desempeñaron un papel fundamental en la cocina española al añadir sabor a las preparaciones, ya que se encargaron de transformar los ingredientes en platos finales. La cultura africana es más que solo cocina; también es sabor, sazón, música y danza (Gobernación del Atlántico, 2018, p. 37).

Por último, los grupos indígenas locales contaban con una variedad de utensilios, ingredientes y métodos de cocción esenciales en la formación de la cocina colombiana:

[...] implementos de cocina, como la piedra de moler, las ollas de barro, el budare para el cazabe, la achiotera para extraerle el color a las semillas de achiote, el palote para revolver líquidos, y los recipientes, cucharas y vasijas de totumo; heredamos, igualmente, las técnicas de ahumado, secado y salado que conservan los alimentos y les confieren sabores especiales [...] (Gobernación del Atlántico, 2018, p. 26).

Basada en estas contribuciones de las tres influencias, la cocina colombiana se enriquece con dos categorías de ingredientes fundamentales para otorgar sabor y sazón: las hierbas y las especias.

Los ajíes, el brevo, el cidrón, el comino, el limoncillo, la malva, la penca sábila, la pimienta, el poleo, el sauco, el tabaco, la yerba buena y las verdolagas son solo algunas de las hierbas y especias legadas por las tres influencias mencionadas previamente. Los

diversos usos simbólicos, culinarios y medicinales atribuidos a estas, forman parte del folclore colombiano. Sin embargo, el uso de hierbas y especias está siendo gradualmente menos frecuente en las nuevas generaciones, lo que puede llevar al desconocimiento o incluso al olvido de sus usos tradicionales.

Universos Culinarios en la ciudad de Medellín

Pensar en la ciudad de Medellín implica reconocer dos períodos importantes en cuanto a las dinámicas sociales y culturales de transformación en la cultura urbana; por ende, en la alimentación (Pérez, comunicación personal, 17 de noviembre de 2020). Largo tiempo los habitantes estuvieron vinculados al intercambio que se daba entre el entorno rural y el urbano, compartiendo en ambos espacios prácticas, usos, producción y consumo universos culinarios que en cuanto a lo rural y lo urbano, se diferenciaban vagamente, al respecto se señala en Evolución y cambio de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo XX.

En esa Medellín, el mundo de la cocina y el comedor se caracterizaban por su homogeneidad y provincianismo. En cuanto a la primera se trataba de un taller familiar donde se aplicaban técnicas tradicionales de preparación y conservación campesina (Carbón y leña para cocinar, salar, ahumar, hervir o remojar para conservar); de estas técnicas se derivan una trilogía de preparaciones (Frijoles, Sancocho y sudado) que constituían el recetario regional por antonomasia [...] (Estrada Ochoa, 2012, p. 140).

Un segundo momento implica la influencia que tuvo en la ciudad el encuentro con la cultura europea, específicamente la francesa. Diferentes grupos de la élite medellinense, mineros y comerciantes, ante todo, consolidaron viajes y permanencias en el Viejo Mundo Intercalándose las referencias culturales que llegaban de otras latitudes con las prácticas que se integraban a la ciudad, traídas por viajeros a nivel nacional y con los comerciantes y estudiantes que comenzaron a tener como destino el Viejo Continente. Estudiar, comprar mercancías o simplemente generar estatus al tener la experiencia de viajar implican los modos de conectarse con el mundo.



Medellín estaba aislada del mundo. En 1883 eran de poco número y prominentes por eso las personas de quienes se decía que habían estado en París. El nombre de esta ciudad concentraba en sí las maravillas, todas las amenidades y adelantos de la civilización a que nosotros nos lisonjeábamos de pertenecer. Decir en una persona que había estado en Europa, era tanto como clasificar en una especie privilegiada del mundo al que pertenecía. (Sanín Cano, 2009, p. 43).

Los referentes aprendidos y vividos en los viajes consolidaron poco a poco una distinción para la élite. Con el tiempo y el crecimiento de las industrias las distancias entre los viajeros ya fueran los que venían de Europa o los que llegaban de los pueblos y provincias del departamento y el país, fueron reduciéndose, y comenzó a tenerse una convivencia entre los saberes heredados y los introducidos en los últimos años del siglo XIX y los principios del siglo XX. Diferentes universos culinarios comienzan a habitar la ciudad, los usos se transforman, se hacen diversos y se comparten.

Metodología

El libro *Hierbas y Especies: cultura, identidad y alimentación de la ciudad de Medellín*, es resultado de un estudio realizado bajo un enfoque cualitativo y su naturaleza fue exploratoria. Para ello se trazó una ruta a partir de lo expuesto por Hernández Sampieri (2014). Se recopilaron datos con el propósito de adquirir posturas, vivencias, usos y prácticas relacionados con las hierbas y especias, con el fin de dar respuesta a los objetivos propuestos. Para la obtención de información se emplearon técnicas como:

Revisión documental. En esta fase, se pudo hallar referentes bibliográficos y materiales relevantes para limitar el estudio de las hierbas y las especias. La fase se soportó en lo propuesto por Hernández Sampieri (2014).

Entrevistas semiestructuradas. Proporcionaron al estudio costumbres, prácticas y experiencias, propias de cada cocinero y habitante del territorio. Esta técnica fue abordada desde lo planteado por Arrollo Menéndez (2009).

Observación etnográfica. De acuerdo con Malhotra (2008), la observación etnográfica es la fase que proporcionó al estudio de todos los datos del entorno bajo análisis.

Fotografías. A partir de lo expuesto por García Gil (2013) La utilización de la fotografía como herramienta ayuda a resaltar, recolectar y analizar datos. Por medio de ella se pudieron documentar procesos, rituales, y formas de actuar propias de los individuos o de los grupos abordados.

Diarios de campo. Esta herramienta fue fundamental para registrar la información identificada en campo.

Resultados y discusión

Objetivo específico 1

Identificar cuáles son las hierbas y las especias que se emplean en el entorno rural y algunos restaurantes de la ciudad de Medellín

Como ya se ha mencionado anteriormente, las hierbas y las especias se han empleado en la cocina para incorporar, camuflar o realzar aromas y sabores de las preparaciones; para realizar algunos rituales; como componente de ungüentos y remedios; al igual que objeto de buena suerte y, en ocasiones, hasta para producir males en las personas. En síntesis, como lo indica Abad Alegría (2017), las hierbas y las especias son apetecibles por sus cualidades organolépticas, su actividad saludable y el prestigio social como un signo de riqueza. En el estudio se lograron identificar unas hierbas y especias usadas en entornos rurales y algunos restaurantes de la ciudad de Medellín, como se exponen a continuación en las tablas 1 y 2.



Tabla 1. Hierbas empleadas en el entorno rural y algunos restaurantes de la ciudad de Medellín

Hierbas		
Acelga	Acuyo	Albahaca
Alfalfa	Altamisa	Amansa Guapos
Anamú	Arrayán	Artemisa
Berro	Borraja	Brevo
Casco De Vaca	Cebolla De Rama	Cidrón
Cilantro	Cilantro Cimarrón	Coca
Eneldo	Estragón	Eucalipto
Guasca	Helecho	Hinojo
Hoja De Naranjo	Hoja De Yuca	Laurel
Limoncillo	Malva	Mejorana
Menta	Orégano	Paico
Penca De Sábila	Perejil	Perifollo
Poleo	Romero	Ruda
Salvia	Sanalotodo	Sarpoleta
Sauco	Tabaco	Tomatera
Tomillo	Toronzil	Verbena
Verdolaga	Yerba Mora	Yerbabuena

Fuente. Elaboración propia, 2023

Tabla 2. Especies empleadas en el entorno rural y algunos restaurantes de la ciudad de Medellín

Especies		
Achiote	Ají	Ajo
Ajo Macho	Ajonjolí	Alcaparra
Alcaravea	Anís	Árnica
Azafrán De Raíz	Bayas De Enebro	Botón De Oro
Caléndula	Canela	Cardamomo
Clavo	Comino	Coriandro
Cúrcuma	Flor De Jamaica	Jengibre
Manzanilla	Mostaza	Nuez Moscada
Pimienta	Vainilla	

Fuente. Elaboración propia, 2023

En Colombia, el mestizaje, como lo expresa Montaña Nariño (2012) “[...] sucede en los vocablos, con los alimentos, la forma de servirlos, los convites y celebraciones [...]” (p. 11), este, es el encargado de que haya una gran diversidad de productos y expresiones en cada una de las regiones del país. El mestizaje culinario, es el principal responsable de que actualmente se cuente con una diversidad de hierbas y especias como las que se exponen anteriormente. La mezcla de productos americanos, europeos, africanos, oriente medio, así como las costumbres y tradiciones asociadas a estos, propicia una amplia despensa de usos donde lo culinario, lo simbólico y lo medicinal tiene cabida.

Objetivo específico 2

Comprender el significado culinario y simbólico de estos ingredientes en cada uno de los espacios de observación

La culinaria colombiana, de la cual hace parte el objeto de estudio, está articulada a una serie de factores que, incorporados entre sí, hacen de esta, una de las gastronomías más complejas de entender para cualquier apasionado por la buena mesa y el buen comer. Costumbres, tradiciones, sabores, saberes, ingredientes y utensilios expanden la cocina de Colombia de norte a sur, y así, posibilitan un vasto portafolio con una propuesta culinaria a la cual nadie se puede resistir; en realidad, hay una oferta variada que complace hasta al paladar más exigente. De acuerdo con el escritor Germán Patiño Ossa (q.e.p.d.), la cocina hace parte de “la cultura alimentaria, está más allá de ser el espacio donde los alimentos se transforman en comida: constituye una seña de identidad, en tanto abarca todo un entramado simbólico y su articulación con el resto de la cultura” (Patiño, 2012, p. 11); ahí una muestra de que muchos de los ingredientes que empleamos normalmente tengan otros usos que no se limiten únicamente a lo culinario, pues, también pueden tener carácter simbólico o medicinal.



Tabla 3. Significado culinario, medicinal y simbólico de las hierbas y las especias

Significados encontrados para las hierbas y las especias		
Simbólico	Culinario	Medicinal
Lavados y limpiezas para el encuentro previo con el alimento respiratorios	Potencializar sabores	Gripe, asma y problemas
Símbolo de buena suerte	Ocultar problemas	Reumatismo
Amuleto contra las malas energías	Realzar sabores	Dolor de cabeza
Objeto de ofrenda	Modificar texturas	Estreñimiento
Elemento que repele insectos	Proporcionar aromas	Problemas digestivos

Fuente. Elaboración propia, 2023

Con base en lo expresado en la tabla anterior, los usos de las hierbas y las especias divagan entre lo culinario, lo simbólico y lo medicinal. Muchos de estos usos están arraigados al saber popular, configuran la identidad de los pueblos y han sido transmitidos de generación en generación en el seno de los hogares.

Objetivo específico 3

Reconocer la cultura material empleada para la transformación y uso de estos elementos

La cultura material (en la que están inmersos utensilios y herramientas) desempeña un rol esencial en la cocina tradicional colombiana. A partir de estos se logran transformar múltiples materias primas, y en esos cambios se pueden generar propiedades particulares a cada preparación, lo cual hace del utensilio algo indispensable si la intención es recrear alguna receta de forma tradicional. Con relación con las hierbas y las especias empleadas en la cultura de los pueblos del municipio de Medellín, se hallaron los siguientes utensilios que hacen parte de esa cultura material:

Tabla 4. Cultura material empleada en la transformación y preservación de las hierbas y las especias

Cultura material empleada en la transformación y preservación de las hierbas y las especias		
Pilón	Mano del pilón	Metate de piedra
Batea	Budare	Achiotera
Rayador manual en lámina de aluminio	Piedra para moler	Garabatos de madera
Tinajas	Ánforas	Bangaños
Calabazos		

Fuente. Elaboración propia, 2023

La identificación y documentación de esta parte de la cultura material asociada a la cocina del municipio de Medellín, posibilita, en concordancia con lo expuesto en *La Política para el conocimiento, salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia* (Ministerio de Cultura. Dirección de Patrimonio, 2012), posibilita salvaguardar una parte de la riqueza cultural y la diversidad en torno a los saberes que constituyen la identidad de los diferentes grupos poblacionales que habitan este territorio.

Conclusiones

El libro *Hierbas y Especias: cultura, identidad y alimentación de la ciudad de Medellín* es una apuesta por la conservación del patrimonio cultural asociado a la alimentación, entendiendo este, como un entorno donde reposan narrativas, expresiones, utensilios y formas de transformación que consolidan la identidad de los pueblos a través de la estrecha relación que entretienen con los alimentos.

Los usos que se le dan a las hierbas y las especias en el municipio de Medellín están ligados a la idiosincrasia de los grupos sociales que habitan allí. Las prácticas circulan entre lo culinario (sazonar, ocultar o realzar sabores), lo simbólico (buena y mala suerte), y lo medicinal (para tratar asma, gripe, dolor de cabeza o problemas digestivos).



Referencias

- Arrollo Menéndez, M. (2009). *Investigación cualitativa en ciencias sociales*. Buenos Aires: Cengage Learning.
- Cabezas, C. C., & González, T. J. (2014). *Sazonadores naturales: Especies, hierbas y frutas* [Disertación doctoral, Pontificia Universidad Javeriana].
- Chitiva Rincón, A. (2010). *La cocina-comida como relato y los relatos de cocina-comida* [Tesis de pregrado, Pontificia Universidad Javeriana].
- Estrada Ochoa, J. (2012). Evolución y cambios de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo XX. En R. Delgado Salazar, D. Gómez Roldán, & G. Negrete-Andrade (Eds.), *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia* (p. 685). Bogotá: Ministerio de Cultura.
- García Gil, M. E. (2013). El uso de la imagen como herramienta de investigación.
- Gobernación del Atlántico. (2018). Atlántico sabe rico. Maremágnum: Barranquilla.
- Hernández Sampieri, R. (2014). Metodología de la investigación. McGraw-HILL.
- Malhotra, N. (2008). Investigación de Mercados. México: Pearson Educación.
- Martínez Carreño, A. (2012). Mesa y cocina en el siglo XIX. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Martínez, G., et al. (2004). Iniciación en las técnicas culinarias (pág. 47). México: LIMUSA S.A.
- Mchoy, P., & Westland, P. (1998). El bibio de las hierbas. Londres: Quarto Publishing.
- Ministerio de Cultura. Dirección de Patrimonio. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Ministerio de Cultura. (2020). Patrimonio en Colombia. <https://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/patrimonio-cultural-en-Colombia/Paginas/default.aspx>
- Montanari, M. (2004). La comida como cultura. (S. Blanco Flecha, Trad.) España: Ediciones Trea, S.L.
- Montaña Nariño, A. (2012). Prólogo. En L. Moreno Blanco, Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas (págs. 9-14). Bogotá: Ministerio de Cultura.

- Ortiz Gallego, E., Martínez Giraldo, S. C. (2020). Hierbas y Especies: cultura, identidad y alimentación de la ciudad de Medellín. Editorial del Centro de Investigaciones y Desarrollo Ecuador CIDE-Ecuador.
- Patiño, G. (2012). La cocina: utopía de nuestra América. En G. Patiño, Fogón de negros, cocina y cultura en una región latinoamericana (pág. 11). Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Sanín Cano, B. (2009). Medellín hace sesenta años. En M. Escobar Calle, La ciudad y sus cronistas (Edición Biblioteca Básica de Medellín, 2003 ed., Vol. 7, pág. 245). Medellín: Instituto tecnológico Metropolitano.



Cota Cundinamarca: revitalización de tradiciones gastronómicas a través de la Sopa de ruyas

Camilo Andrés López Duarte¹

Natali López Mejía²

Sandra Patricia Pérez Torres³

Resumen

Cota, antaño conocida como la “esmeralda verde”, enfrenta una transformación tras décadas de prosperidad agrícola. El Cabildo de Cota lidera la revitalización de tradiciones amenazadas, mientras la familia ancestral BALCERO se dedica a mantener viva la gastronomía centenaria, especialmente la sopa de ruyas. Esta delicia ancestral, rica en carbohidratos, podría inducir somnolencia según la sabiduría popular. El proceso de recuperación cultural involucró etnografía y muestreo bola de nieve, posibilitando el contacto con Sandra Balsero, portadora de técnicas culinarias únicas. A través de enfoques no convencionales, Balsero reinterpreta la receta tradicional, conectando pasado y presente. Cota

¹ Universitaria Agustiniiana, Tecnología en Gestión Gastronómica, Bogotá D.C., Colombia

² Universitaria Agustiniiana, Tecnología en Gestión Gastronómica, Bogotá D.C., Colombia natali.lopez@uniagustiniana.edu.co/nalopezme@gmail.com

³ Universitaria Agustiniiana, Tecnología en Gestión Gastronómica, Bogotá D.C., Colombia



Cundinamarca se empeña en preservar su identidad al fusionar sabores históricos con innovaciones contemporáneas, celebrando la sopa de ruyas como un vínculo con su legado y su futuro.

Palabras clave: Cota Cundinamarca, Tradiciones, Gastronomía ancestral, Sopa de ruyas, Revitalización cultural.

Abstract

Cota, once known as the 'green emerald,' is undergoing a transformation after decades of agricultural prosperity. The Cabildo of Cota leads the revitalization of threatened traditions, while the ancestral Balcero family is dedicated to keeping alive the centuries-old gastronomy, especially the sopa de ruyas. This ancestral delicacy, rich in carbohydrates, is believed to induce drowsiness according to popular wisdom. The cultural recovery process involved ethnography and snowball sampling, facilitating contact with Sandra Balsero, a bearer of unique culinary techniques. Through unconventional approaches, Balsero reinterprets the traditional recipe, bridging the past and present. Cota Cundinamarca is committed to preserving its identity by blending historical flavors with contemporary innovations, celebrating the sopa de ruyas as a link to its heritage and future.

Keywords: Cota Cundinamarca, Traditions, Ancestral Gastronomy, Ruyas Soup, Cultural Revitalization.

Introducción

En lo profundo de los ricos paisajes de Colombia, se encuentra Cota, Cundinamarca, un municipio que alguna vez ostentó el título de "esmeralda verde" debido a su floreciente industria agrícola (González Gantivia et al., 2014). Sin embargo, a lo largo de los años, este apodo lleno de vida ha cedido paso a un cambio significativo en su identidad. Hoy en día, la grandeza que una vez caracterizó a Cota parece haber caído en el olvido, eclipsada por las rápidas transformaciones que han dado forma a su paisaje y cultura. Este artículo se adentrará en la rica historia de Cota, explorando cómo las tradiciones gastronómicas, en particular la centenaria sopa de ruyas, han surgido como un poderoso vínculo entre el pasado y el presente, impulsando esfuerzos de revitalización cultural en la región.

Desde sus inicios como un bosque virgen habitado por comunidades indígenas, hasta su conversión en un territorio agrícola próspero, la evolución de Cota es un testimonio de la interacción constante entre la naturaleza y la humanidad. Los colonizadores que llegaron a estas tierras hace siglos transformaron un paisaje cubierto de maleza en campos fértiles y lagunas fluviales abundantes en especies acuáticas (Cardona Casis et al., 2007; González Gantivia et al., 2014). Este proceso de transformación se convirtió en un crisol de culturas, donde las tribus indígenas y las influencias coloniales se entrelazaron, dejando una huella perdurable en la identidad del municipio.

El Cabildo de Cota, el más grande y jurídicamente establecido en la región de Cundinamarca, ha desempeñado un papel crucial en la preservación de las tradiciones que estaban en riesgo de desaparecer. En este contexto, la familia ancestral Balcero emerge como un destacado guardián de la memoria histórica y culinaria de Cota. Su compromiso inquebrantable con las tradiciones culinarias ha permitido que platos icónicos como la sopa de ruyas sigan siendo parte integral del patrimonio local.

La sopa de ruyas, con sus raíces que se remontan a generaciones anteriores, se ha convertido en un emblema de la identidad culinaria de Cota. Esta deliciosa preparación, rica en carbohidratos y de sabor distintivo, se ha ganado un lugar especial en el corazón de los residentes locales (*Sopa de ruyas o rullas de la cocina colombiana – El Toque Colombiano*, n.d.). La sabiduría popular atribuye a esta sopa la cualidad de inducir somnolencia, un fenómeno que, aunque sujeto a interpretación científica, ha contribuido a la persistencia de la leyenda en la cultura local.

El proceso de revitalización cultural en Cota ha involucrado enfoques metodológicos interesantes y efectivos. La aplicación de la etnografía, combinada con un muestreo de bola de nieve, ha permitido el acceso a voces y conocimientos clave en la comunidad. Este enfoque ha dado lugar a un encuentro significativo con Sandra Balsero, una cocinera tradicional que ha desempeñado un papel vital en la preservación y evolución de la sopa de ruyas. Su adopción de enfoques culinarios no convencionales ha añadido una capa de innovación a la receta tradicional, mientras mantiene un respeto por la autenticidad y el legado cultural.

A través de su trabajo, Balsero personifica el espíritu de Cota, que busca equilibrar el respeto por el pasado con una mirada hacia el futuro. La reinterpretación de la sopa de ruyas no solo es un testimonio de su habilidad culinaria, sino también un



recordatorio de que las tradiciones no son estáticas, sino fluidas y susceptibles de adaptarse a las necesidades cambiantes.

En última instancia, Cota Cundinamarca se enfrenta a la tarea de conservar su identidad única en un mundo en constante evolución. El desafío radica en encontrar el equilibrio entre honrar el pasado y abrazar el futuro, y la sopa de ruyas emerge como un símbolo poderoso de este compromiso. A medida que Cota avanza en la revitalización de sus tradiciones culturales, la sopa de ruyas no solo actúa como un vínculo con su historia, sino también como un faro que guía su camino hacia un futuro lleno de promesas y posibilidades.

El objetivo principal de este estudio es analizar y comprender la evolución de las tradiciones gastronómicas y culturales en Cota Cundinamarca, con un enfoque particular en la emblemática sopa de ruyas. A través de la exploración detallada de la historia y el contexto cultural de Cota, se busca identificar cómo las transformaciones en el paisaje y las interacciones entre diferentes influencias culturales han dado forma a las tradiciones culinarias locales. Además, el estudio tiene como propósito examinar el papel de la familia ancestral BALCERO y su compromiso con la preservación de la gastronomía centenaria, así como investigar cómo la sopa de ruyas ha actuado como un vínculo cultural entre generaciones y ha contribuido a la revitalización de la identidad local.

Marco teórico

Identidad Cultural y Tradiciones Gastronómicas

La identidad cultural de una comunidad es un entramado de tradiciones, costumbres y valores transmitidos a través de las generaciones (Lenzerini, 2011). La gastronomía, en particular, se erige como una expresión tangible de esta identidad, encapsulando la historia y el entorno de una región. En el caso de Cota Cundinamarca, una vez conocida como la “esmeralda verde”, la relación entre su identidad y su gastronomía es profunda. A medida que las sociedades evolucionan, es fundamental comprender cómo las tradiciones culinarias y culturales también se adaptan para sobrevivir y florecer (Lenzerini, 2011).

Transformación histórica y cambio cultural en Cota, Cundinamarca

La historia de Cota Cundinamarca es una narrativa de transformación. Desde sus raíces como un bosque ancestral habitado por indígenas hasta su conversión en un centro agrícola próspero, cada cambio ha dejado una marca en su identidad. Los colonizadores y sus influencias culturales introdujeron nuevas prácticas agrícolas y técnicas culinarias, enriqueciendo la base gastronómica existente. La interacción entre las tribus indígenas y los colonos generó una sinergia única, forjando las bases de la identidad cultural de Cota (Cardona Casis et al., 2007).

Sopa de Ruyas: un enlace con el pasado

La sopa de ruyas se destaca como un lazo tangible con el pasado de Cota. Esta receta ancestral, cargada de historia y sabores únicos, actúa como un vehículo para transmitir tradiciones y relatos de generación en generación. La sopa, rica en carbohidratos, no solo nutre el cuerpo, sino que también nutre la conexión emocional con la cultura y la tierra. Su persistencia en la cultura local es un recordatorio constante de la importancia de la historia en la formación de la identidad actual (*Sopa de ruyas o rullas de la cocina colombiana – El Toque Colombiano*, n.d.).

Familia BALCERO y la preservación de tradiciones

La familia ancestral BALCERO emerge como un pilar en la preservación de las tradiciones culinarias de Cota. Su compromiso y dedicación para mantener viva la gastronomía centenaria, especialmente la sopa de ruyas, han sido fundamentales para la continuidad de la cultura local. Esta familia se convierte en una metáfora de la importancia de los guardianes culturales en la transmisión y conservación del legado histórico (Giovane, 2015).



Revitalización Cultural y Adaptación en Cota Cundinamarca

La revitalización cultural en Cota implica un delicado equilibrio entre la preservación de la herencia y la adaptación a las demandas cambiantes. El proceso de revitalización no es estático, sino que implica la reinención y recontextualización de las tradiciones para que sigan siendo relevantes en la actualidad. El estudio de figuras clave como Sandra Balsero, y su papel en la reinterpretación de la sopa de ruyas, ejemplifica cómo las tradiciones pueden evolucionar sin perder su esencia fundamental.

Etnografía y Muestreo Bola de Nieve: Explorando las Voces Clave

La metodología empleada en este estudio, la etnografía y el muestreo bola de nieve, proporciona una ventana única a la comprensión de las tradiciones y la cultura de Cota. A través de la interacción con voces y figuras clave como Sandra Balsero, se revelan perspectivas y experiencias profundas que contribuyen al entendimiento del vínculo entre las tradiciones culinarias y la identidad cultural.

En resumen, la evolución de Cota Cundinamarca, desde sus raíces indígenas hasta su presente en constante cambio, ofrece un caso de estudio fascinante sobre cómo las tradiciones culinarias pueden desempeñar un papel crucial en la preservación y revitalización de la identidad cultural. La sopa de ruyas, un manjar ancestral, actúa como un hilo conductor entre el pasado y el futuro, conectando generaciones y encarnando la rica historia de la región. La familia BALCERO y la figura de Sandra Balsero ilustran la importancia de los agentes culturales en esta labor, mientras que la metodología empleada amplía nuestra visión hacia el papel de la comunidad en la preservación de su patrimonio. Este estudio tiene como objetivo arrojar luz sobre la dinámica interacción entre tradición y cambio, contribuyendo a un entendimiento más profundo de cómo las tradiciones gastronómicas moldean y mantienen la identidad cultural de una comunidad.

Metodología

Para lograr los objetivos propuestos de analizar la evolución de las tradiciones gastronómicas y culturales en Cota Cundinamarca, con énfasis en la sopa de ruyas, se adoptó una metodología integral que combinó la investigación histórica, la etnografía y el muestreo bola de nieve. Esta metodología permitió una exploración profunda de las tradiciones culinarias y su relevancia cultural en el contexto de la identidad local.

Investigación Histórica

La investigación histórica fue el punto de partida para comprender la evolución de Cota Cundinamarca a lo largo del tiempo (Giovane, 2015). Se recopilaron fuentes documentales y testimonios que abarcan desde la época indígena hasta el presente, investigando las transformaciones en el paisaje, la influencia de los colonizadores y otros eventos clave que moldearon la identidad y las tradiciones del municipio.

Etnografía y Muestreo Bola de Nieve

La etnografía se empleó como una herramienta esencial para sumergirse en la comunidad y obtener una comprensión profunda de las tradiciones actuales y su contexto social (Giovane, 2015). Se llevaron a cabo entrevistas en profundidad con miembros de la comunidad, centrándose en figuras clave como los miembros de la familia BALCERO, Sandra Balsero y Gregory Chingate. El muestreo bola de nieve se utilizó para identificar y acceder a participantes relevantes, garantizando la representación de diferentes perspectivas y generaciones. Sandra Balsero y Gregory Chingate, son figuras influyentes en la preservación y reinterpretación de la sopa de ruyas, fue un componente crucial de la metodología. A través de entrevistas y observación participante, se exploraron sus conocimientos, perspectivas y enfoques culinarios únicos. Este contacto directo permitió comprender cómo las tradiciones culinarias pueden adaptarse y evolucionar a lo largo del tiempo.



Análisis de Datos

Los datos recopilados a través de la investigación histórica, la etnografía y las entrevistas fueron analizados de manera holística. Se buscaron patrones, conexiones y contrastes que ayudaron a identificar cómo las tradiciones gastronómicas y culturales evolucionaron, cuál fue su influencia en la identidad local y cómo se adaptaron a los cambios sociales y ambientales.

Resultados

Transformación de Cota Cundinamarca desde la época indígena hasta la actualidad

La transformación de Cota, Cundinamarca, desde la época indígena hasta la actualidad ha sido un proceso marcado por cambios profundos en su paisaje, su cultura y su identidad. A lo largo de los años, este municipio ha experimentado una evolución significativa que refleja tanto las influencias históricas como las tendencias contemporáneas. Desde sus raíces indígenas hasta su posición actual como un territorio productivo, Cota ha atravesado múltiples fases que han dejado una huella en su desarrollo (Cardona Casis et al., 2007; González Gantivia et al., 2014).

En la época indígena, Cota estaba rodeada por una exuberante naturaleza que proporcionaba abundantes recursos para las comunidades locales. Los colonizadores llegaron a la región, trayendo consigo no solo cambios en el entorno físico, sino también en la estructura social y cultural de la zona. Los indígenas, quienes compartían su conocimiento ancestral sobre la tierra y sus recursos, fueron testigos de la transformación de su territorio a medida que la colonización avanzaba (Cardona Casis et al., 2007).

Con el tiempo, la agricultura se convirtió en el pilar económico de Cota, aprovechando su tierra fértil y rica en nutrientes. Esta transición hacia una economía agrícola trajo consigo la evolución de las prácticas culinarias y la consolidación de la gastronomía tradicional. La preparación de platos como la sopa de ruyas se convirtió en una manifestación tangible de la identidad cultural y el patrimonio gastronómico de la comunidad. Las tradiciones culinarias se convirtieron en un vehículo para preservar

y transmitir la historia y la cultura local de generación en generación (González Gantivia et al., 2014).

Sin embargo, el cambio no se detuvo en la época colonial. La urbanización y el crecimiento poblacional comenzaron a impactar el paisaje y la identidad de Cota. El municipio se transformó en un territorio productivo, aprovechando sus recursos naturales para satisfacer las demandas modernas. Esto, a su vez, planteó desafíos en términos de preservación de tierras agrícolas y seguridad alimentaria, ya que la urbanización amenazaba la integridad de las tradiciones y la base material de la gastronomía.

En la actualidad, Cota enfrenta el equilibrio entre la modernidad y la preservación de su identidad cultural. Las tradiciones culinarias siguen siendo un vínculo fundamental con el pasado, y la comunidad se esfuerza por adaptarse a las cambiantes circunstancias manteniendo viva su rica herencia gastronómica. La sopa de ruyas y otros platos tradicionales se convierten en símbolos de resiliencia cultural, donde la reinterpretación y la adaptación permiten que estas tradiciones perduren y sigan siendo relevantes en la sociedad contemporánea (Cardona Casis et al., 2007).

La transformación de Cota, Cundinamarca, desde la época indígena hasta la actualidad es un relato de cambios en la tierra, la cultura y la identidad. La evolución de las tradiciones culinarias, en particular la sopa de ruyas, refleja la resistencia de la comunidad para preservar su herencia cultural y adaptarse a los desafíos modernos. A través de estas transformaciones, Cota se mantiene como un testimonio vivo de la relación dinámica entre la historia, la cultura y la identidad en constante cambio.

Entrevista con Sandra Balceró

“Empezamos poniendo la olla con la agüita, se le adicionan las verduras... lleva habichuela, frijol, arveja y zanahoria. Luego se le adiciona la sustancia que le vamos a echar. carne de cerdo.

Dejamos cocinar por lo menos 45 min, mientras ablanda la verdura y la carne.

Se le adiciona después la papa.

Seguimos con nuestra sopa de ruyas. Vamos a preparar las ruyas.

Las ruyas llevan un sofrito de cebolla, tomate y ajo.

Se le echa color pero muy poquito, salecita y en el platón



vamos alistando la harina de trigo.
Debe quedar bien sofrito del guiso.
Se mezcla el guiso con la harina de trigo.
Transcurridos los 45 min de la olla hirviendo con la verdura y la carne, agregamos la papa criolla, dejamos cocinar 10 min y agregamos la ruyas las cuales previamente se amasaron y moldearon manualmente.
Dejamos cocinar unos minutos y quedó nuestra sopa de ruyas.”

Entrevista con Gregory Chingate

... “Hay algo que tradicionalmente el resguardo indígena no ha perdido y es que normalmente y tradicionalmente en sus fiestas se hace una olla comunitaria para todo el resguardo y se genera la cocción de un plato típico. El que decidía era la autoridad del cabildo... se hacía muchas ollas, muchos fogones, se hacía para todo el mundo el día de la fiesta del resguardo indígena

Esta es una forma de fortalecimiento y apropiación.

Hay otra forma que es venir al *Chon sua* las casas sagradas del resguardo indígena, lo que en otras culturas conocen como Maloka y ahí se preparan estos platos típicos con estos alimentos propios nuestros en este lugar

La seguridad alimentaria se está viendo en riesgo para toda nuestra población y para la población que se abastece de nuestra localidad.

Cota es uno de los territorios más productivos del país, en cuanto a tierra fértil, a tierra negra, a esa riqueza de nutrientes.

No se ha gestado la posibilidad de protección del suelo rural que permita generar garantías de seguridad alimentaria

Estamos tratando de gestar un proyecto de acuerdo para generar algo que se va llamar la zona de protección y conservación agrícola para el municipio, a tal fin de que no siga la construcción urbana sobre esas tierras fértiles. Eso pone en riesgo la integridad cultural y la capacidad de producción agrícola”

Discusión

Entrevista con Sandra Balcero

Preservación de Tradiciones Gastronómicas

El proceso de preparación descrito refleja una forma de preservar la tradición culinaria. Los ingredientes utilizados, como las verduras y la carne de cerdo, son elementos clave que se han mantenido a lo largo del tiempo. Esto sugiere una continuidad en la elección de ingredientes tradicionales y cómo se incorporan en el plato.

Transmisión Intergeneracional

El entrevistado menciona que el proceso implica etapas específicas, como la adición de ingredientes en momentos particulares y la elaboración de las ruyas de manera manual. Estas etapas revelan un conocimiento transmitido de generación en generación, indicando que la preparación de la sopa de ruyas es un proceso que se ha enseñado y aprendido a lo largo del tiempo.

Adaptación y Reinterpretación

A pesar de la continuidad en los ingredientes y ciertas etapas del proceso, se observan elementos de adaptación. El entrevistado menciona la adición de color y harina de trigo, lo que podría indicar una reinterpretación de la receta tradicional para incorporar elementos nuevos o influencias contemporáneas. Esto se alinea con la idea de cómo las tradiciones culinarias evolucionan y se adaptan para mantener su relevancia.

Identidad Cultural y Comunidad

El proceso descrito en la entrevista subraya la importancia de la comunidad en la preparación de la sopa de ruyas. Desde la olla comunitaria hasta la participación en la elaboración de las ruyas, se destaca la naturaleza colectiva de esta tradición. Esto refuerza la noción de que la gastronomía no solo es un acto de alimentación, sino también una forma de unir a la comunidad y reafirmar la identidad cultural compartida.

En resumen, la entrevista proporciona una visión concreta del proceso de preparación de la sopa de ruyas y ofrece información valiosa que se relaciona directamente con los objetivos planteados. A través de los detalles brindados, se pueden identificar elementos de preservación, transmisión intergeneracio-



nal, adaptación y la relación entre la tradición gastronómica y la identidad cultural en la comunidad de Cota Cundinamarca.

Entrevista con Gregory Chingate

La entrevista con Gregory Chingate ofrece una valiosa visión que se alinea con los objetivos y la metodología previamente establecidos para el estudio de la evolución de las tradiciones gastronómicas y culturales en Cota Cundinamarca. Su testimonio brinda una comprensión más profunda de la relación entre la gastronomía tradicional, la identidad cultural y la seguridad alimentaria en la región.

Preservación de Tradiciones Gastronómicas:

Gregory Chingate destaca la importancia de las tradiciones gastronómicas en el resguardo indígena. Menciona cómo las fiestas comunitarias involucran la preparación de ollas comunitarias y platos típicos, lo que refleja una práctica arraigada en la cultura. Esta observación confirma el papel de las tradiciones culinarias en la preservación de la identidad cultural a lo largo del tiempo.

Autoridad y Cultura Comunitaria:

El testimonio de Chingate también aborda cómo la autoridad del cabildo tomaba decisiones sobre la preparación de los platos tradicionales en las fiestas. Esta observación respalda la noción de que las tradiciones culinarias a menudo están ligadas a la estructura de la autoridad y a la dinámica comunitaria, reforzando aún más su importancia cultural y social.

Fortalecimiento de la Identidad:

Chingate menciona que la preparación de platos típicos en lugares sagrados fortalece la identidad cultural. Esta observación se alinea con la idea de que la gastronomía tradicional no solo es una cuestión de alimentación, sino también un medio para reforzar la conexión con la herencia cultural y espiritual de la comunidad.

Seguridad Alimentaria y Desafíos Actuales:

El entrevistado aborda la preocupación sobre la seguridad alimentaria y cómo está en riesgo para la población local y las comunidades que dependen de Cota. Esta observación concuerda con el enfoque de la metodología en considerar cómo las tra-

diciones culinarias se adaptan en respuesta a los cambios en el entorno y la sociedad. La seguridad alimentaria emerge como un tema contemporáneo relevante que afecta tanto la cultura como la supervivencia de la comunidad.

Riesgos para la Identidad Cultural:

Chingate destaca que la construcción urbana sobre tierras fértiles amenaza la integridad cultural y la capacidad de producción agrícola. Esta observación ilustra cómo la evolución del entorno físico puede tener un impacto directo en la viabilidad de las tradiciones culinarias y, en última instancia, en la identidad cultural de la comunidad.

En conjunto, la entrevista con Gregory Chingate proporciona una perspectiva enriquecedora y en línea con los objetivos y la metodología del estudio. Su testimonio destaca la intersección entre las tradiciones culinarias, la identidad cultural y los desafíos contemporáneos que enfrenta la comunidad de Cota Cundinamarca. Estos puntos de vista son fundamentales para comprender cómo las tradiciones gastronómicas y culturales se entrelazan en el tejido social de la región y cómo evolucionan en respuesta a las circunstancias cambiantes.

Conclusiones

Las entrevistas realizadas en el marco de este estudio sobre la evolución de las tradiciones gastronómicas y culturales en Cota Cundinamarca han proporcionado una perspectiva profunda y reveladora sobre la interconexión entre la gastronomía, la identidad cultural y los desafíos contemporáneos que enfrenta la comunidad. A través de la metodología de investigación histórica, etnografía y muestreo bola de nieve, se logró abordar los objetivos planteados y comprender cómo las tradiciones culinarias han evolucionado y persistido en esta región.

En primer lugar, las entrevistas han confirmado que las tradiciones gastronómicas tienen un papel fundamental en la preservación de la identidad cultural. La preparación de platos emblemáticos, como la sopa de ruyas, ha demostrado ser un medio para transmitir valores, historias y costumbres a lo largo de generaciones. La participación comunitaria en la elaboración de estos platos tradicionales no solo refleja la importancia de



la comunidad, sino que también refuerza la conexión entre la identidad individual y colectiva.

La transmisión intergeneracional de conocimientos culinarios también emergió como un tema crucial. Las entrevistas han revelado que los métodos y secretos de preparación se han transmitido a través de las familias y las comunidades, manteniendo vivas las tradiciones a pesar de los cambios en el entorno y la sociedad. Sin embargo, también se observaron elementos de adaptación y reinterpretación en las recetas, lo que sugiere que las tradiciones no están congeladas en el tiempo, sino que evolucionan para permanecer relevantes en el contexto actual.

La seguridad alimentaria se identificó como un desafío contemporáneo que afecta tanto a las tradiciones gastronómicas como a la comunidad en general. La amenaza de la urbanización y la pérdida de tierras fértiles resaltan la interdependencia entre la identidad cultural y la base material de la gastronomía tradicional. La preservación de las tradiciones culinarias está directamente vinculada a la protección de las tierras agrícolas, lo que refleja cómo los cambios en el entorno pueden tener un impacto directo en la identidad cultural.

En conclusión, las entrevistas y análisis realizados han proporcionado una visión enriquecedora de la evolución de las tradiciones gastronómicas y culturales en Cota Cundinamarca. Los resultados confirman la importancia de la gastronomía en la preservación de la identidad cultural y revelan cómo las tradiciones han persistido a través de la transmisión intergeneracional y la adaptación. Sin embargo, también se destaca la vulnerabilidad de estas tradiciones ante los desafíos contemporáneos, como la seguridad alimentaria. Este estudio contribuye a una comprensión más profunda de cómo las tradiciones culinarias moldean y reflejan la identidad cultural de una comunidad en constante cambio.



Figura 1. Evidencia fotográfica de la entrevista realizada a Sandra Balcer en Cota y de la sopa de ruyas (Cundinamarca).
Fuente. Archivo del autor

Referencias

- Cardona Casis, C., García, C. E., Londoño, J. M., & Mosquera, M. F. (2007). *El municipio de Cota y las amenazas a su autonomía*.
Giovane, M. (2015). Investigaciones Andina. *Revista Investigaciones Andina*, 1–4. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=239035878001>
González Gantivia, J. R., Guerrero García, M. Y., & Villalba Álvarez, J. M. (2014). *Agricultura familiar en Cota – Cundinamarca para el desarrollo sostenible del municipio*. Universidad Cooperativa de Colombia.
Lenzerini, F. (2011). Intangible cultural heritage: The living culture of peoples. *European Journal of International Law*, 22(1), 101–120. <https://doi.org/10.1093/ejil/chr006>
Sopa de ruyas o rullas de la cocina colombiana – El Toque Colombiano. (n.d.). Recuperado el 27 de agosto de 2023, de <https://eltoquecolombiano.com/2017/11/sopa-de-ruyas-o-rullas-de-la-cocina-colombiana/>



La Milpa, un espacio dinámico para la alimentación

Julio César Martínez Orantes¹

Resumen

En México, denominamos *milpa* al sistema agrícola tradicional basado en policultivos, siendo los más comunes aquellos conocidos como la “tríada mesoamericana” (frijol, calabaza y maíz), donde el maíz siempre ocupa un papel protagónico. Se pueden distinguir al menos tres tipos de *milpas* dependiendo de la región. En Chiapas, por ejemplo, este sistema biodinámico se encuentra en altitudes que varían desde los 10 hasta los 100 metros sobre el nivel del mar (msnm) en la Zona Costa, orientada hacia el Pacífico, hasta más de 2,700 msnm en la Zona Altos de Chiapas, en el centro del estado.

La palabra *milpa* proviene de una expresión compuesta del náhuatl: *milli* que significa “parcela sembrada” y *pan* que significa “encima de”. Este sistema ha jugado un papel crucial en la historia alimentaria de nuestro país, pues va más allá de ser una simple fuente de producción de alimentos; representa una inte-

¹ Instituto de Artes Culinarias Parmentier de San Cristóbal, Nueva Primavera 46 San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México.



racción profunda entre la naturaleza, la cultura y la sostenibilidad en el contexto de la alimentación en México. Gran parte de la dieta nacional se basa en productos provenientes de la milpa.

La coexistencia y complementariedad de las especies vegetales que conviven en este espacio son los aspectos que caracterizan a este modelo agrícola, cuyo eje rector es el maíz, acompañado de especies herbáceas conocidas como *quelites* (entre ellas: chipilín, quintonil, verdolaga, huanzontle, nabo, yerbamora, romeritos), así como jitomates (tomate de milpa), tomatillo verde, frijoles, chayotes, calabazas (castilla, chilacayote, zucchini y criolla). Además de estas especies, otros elementos como el *huitlacoche*, un hongo comestible, grillos y algunos roedores también pueden habitar la milpa, convirtiéndose en parte de la dieta de quienes la cultivan.

Palabras clave: milpa, dinamismo, coexistencia, complementariedad, dieta.

Abstract

In Mexico, we call milpa the traditional agricultural system formed by polycultures, although the most common are those that are called as the “Mesoamerican triad” (beans, pumpkin and corn) where corn is always the main protagonist, we can distinguish at least 3 “different milpas” depending on the region; In the case of Chiapas, we have the presence of this biodynamic system at heights varying from 10-100 msnm in the Pacific-oriented Coastal Zone, up to more than 2,700 msnm as is the case of the Chiapas Highlands in the center of the state.

Milpa, which comes from a compound word derived from the Nahuatl milli “planted plot” and bread “on top”, has played a fundamental role in the food history of our country, as it goes beyond mere food production, if not that it represents a profound interaction between nature, culture and sustainability within the context of food in Mexico, since much of the nation’s food is based on products found in the milpa.

The coexistence and complementarity of the plant species that coexist in the space are the aspects that characterize this model, based on maize as the guiding axis of this agricultural tradition, accompanied by herbaceous species known as “quelites” (among them: chipilín, quintonil, verdolaga, huanzontle,

nabo, yerbamora, romeritos) in addition to tomatoes (tomato milpa), tomatillo verde, beans, chayotes, pumpkins (castilla, chilacayote, succini and criolla) as well as other species can inhabit it, such as the “huitlacoche” is an edible mushroom, crickets and some rodents that also become part of the diet of those who work the milpa.

Keywords: milpa, dynamism, coexistence, complementarity, diet.

Introducción

La milpa es un sistema alimentario tradicional de México, donde coexisten y se combinan diversas especies animales y vegetales. El maíz, en sus diversas variedades, es el eje rector de este sistema de producción de alimentos, que va más allá de ser simplemente una fuente de sustento; se convierte en un espacio donde interactúan la naturaleza, la cultura y la sostenibilidad.

Su combinación principal está conformada por maíz, frijol y calabaza. Sin embargo, los productos cultivados pueden variar dependiendo de la zona, la orografía y la altitud sobre el nivel del mar.

En el caso del estado de Chiapas, la milpa no solo es un ejemplo de agricultura ancestral, sino que también refleja una conexión profunda entre el entorno natural y las personas que coexisten en este sistema. La milpa, como un sistema dinámico, nos permite comprender y adentrarnos en la complejidad de la alimentación en México.

Marco teórico

El concepto de la milpa como un ecosistema se deriva de la compleja interacción entre múltiples especies, lo que genera un sistema donde se aprovechan de manera complementaria diversos recursos como el agua, la luz y el suelo. Dentro de este contexto, surgen interacciones ecológicas beneficiosas que abarcan desde el control biológico de insectos hasta la fertilidad del suelo y la polinización. Estas interacciones no solo afectan positivamente a las especies que coexisten en la milpa, sino que también repercuten en las comunidades humanas que gestionan este sistema agrícola. Esto se debe a que los productos obtenidos de la milpa contribuyen a una dieta equilibrada, lo que



resulta de vital importancia en algunas regiones de México, donde la milpa continúa siendo la base alimentaria predominante.

Este marco teórico se centra en la milpa como un ejemplo de ecosistema agrícola que ilustra la sinergia entre la biodiversidad, la producción de alimentos y la sostenibilidad. Exploramos en profundidad cómo estas interacciones ecológicas benéficas en la milpa pueden tener implicaciones significativas tanto para la conservación del medio ambiente como para la seguridad alimentaria de las comunidades locales.

Metodología

Para desarrollar una metodología que proporcione sustento al marco teórico anterior sobre la milpa como un ecosistema agrícola, se puede seguir el siguiente enfoque metodológico:

Selección de Área de Estudio

Identificar una región geográfica específica en México donde la milpa sea una práctica agrícola tradicional y significativa.

Recopilación de Datos Históricos y Culturales

Realizar investigaciones documentales para recopilar datos sobre la historia de la milpa en la región seleccionada y su importancia cultural.

Entrevistar a miembros de comunidades locales para obtener información sobre las prácticas tradicionales de la milpa y su significado cultural.

Evaluación de la Biodiversidad

Realizar un estudio de campo para identificar y registrar las especies de plantas y animales presentes en la milpa.

Analizar la diversidad biológica presente y la relación entre estas especies.

Análisis de Interacciones Ecológicas

Investigar las interacciones ecológicas dentro del sistema de la milpa, centrándose en el control de plagas, la fertilidad del suelo y la polinización.

Utilizar métodos como la observación directa y la experimentación para recopilar datos sobre estas interacciones.

Encuesta de Seguridad Alimentaria

Realizar encuestas y entrevistas con comunidades locales para evaluar la importancia de la milpa en la dieta y la seguridad alimentaria de las personas.

Recopilar información sobre los beneficios nutricionales de los productos de la milpa.

Análisis de Datos

Procesar y analizar los datos recopilados utilizando herramientas estadísticas y análisis cualitativos.

Identificar patrones y relaciones entre la biodiversidad, las interacciones ecológicas y la seguridad alimentaria en la milpa.

Conclusiones y Recomendaciones

Elaborar conclusiones basadas en los resultados de la investigación.

Proporcionar recomendaciones para la conservación de la milpa como un sistema agrícola sostenible y su promoción en políticas de seguridad alimentaria.

Esta metodología proporciona un enfoque sistemático para respaldar el marco teórico previamente establecido sobre la milpa como un ecosistema agrícola fundamental en México y su relevancia en la antropología alimentaria y la sostenibilidad agrícola.



Resultados

Esta sección puede dividirse en subtítulos de requerir así. Debe presentar los hallazgos obtenidos, describirlos de forma concisa, precisa, ordenada, dispuestos en términos estadísticos si es el caso.

Discusión

Los autores deben discutir los resultados, así como su interpretación y análisis, exponiendo si responden a las preguntas de investigación y relacionándolos con las hipótesis formuladas. Los hallazgos y sus implicaciones deben discutirse en el contexto más amplio posible. También se pueden destacar las direcciones de investigación futuras.

Conclusiones

La milpa es un ecosistema en sí mismo, donde tres plantas fundamentales interactúan de manera dinámica. El maíz actúa como soporte para los frijoles trepadores, mientras que las calabazas cubren el suelo, evitando la erosión y conservando la humedad. Sin embargo, surge una pregunta: ¿cómo puede un simple campo considerarse un ecosistema completo? La respuesta radica en que, en la milpa, estas plantas no solo comparten espacio, sino que también colaboran entre sí para asegurar su supervivencia. Los frijoles enriquecen el suelo con nitrógeno, lo que beneficia al maíz, y las calabazas funcionan como una especie de sombrilla, protegiendo a todas las plantas.

Esta compleja red de interacciones no solo tiene implicaciones agronómicas, sino que también repercute en la alimentación humana. La milpa proporciona alimentos esenciales que, cuando se combinan, forman una dieta equilibrada. En algunas regiones de México, sigue siendo la base de la alimentación, y su importancia cultural y nutricional la convierte en un ejemplo destacado de cómo la naturaleza y la cultura se entrelazan en la alimentación.

Referencias

- Aguilar-Jiménez, C. E., Tolón-Becerra, A., & Lastra-Bravo, X. (2011). Evaluación integrada de la sostenibilidad ambiental, económica y social del cultivo de maíz en Chiapas, México. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo*, 43, 155–174.
- Bautista-Zúñiga, F., Estrada-Medina, H., Jiménez-Osornio, J. J. M., & González-Iturbe, J. A. (2004). Relación entre el relieve y unidades de suelo en zonas kársticas de Yucatán. *Terra Latinoamericana*. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=57322301>
- Buenrostro, M. (2009). Las bondades de la milpa. *Ciencias*, 92-93, 30–32.
- Carrera-García, S., Navarro-Garza, H., Pérez-Olvera, M. A., & Mata-García, B. (2012). Calendario agrícola mazateco, milpa y estrategia alimentaria campesina en territorio de Huautepec, Oaxaca. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 9, 455–475.
- Cuanalo-de la Cerda, H. E., & Uicab-Covoh, R. A. (2006). Resultados de la investigación participativa en la milpa sin quema. *Terra Latinoamericana*, 24, 401–408.
- González Jácome, A. (2011). *Historias varias: Un viaje en el tiempo con los agricultores mexicanos*. Universidad Iberoamericana.
- Granados Sánchez, D., López Ríos, G. F., & Trujillo Murcia, E. (2000). La milpa en la zona maya de Quintana Roo. *Revista de Geografía Agrícola*, 57–72.
- Gutiérrez, N. G., & Gómez Espinoza, J. A. (2011). Relatos de vida productiva alrededor del maíz: Maíz, milpa, conocimiento y saberes locales en comunidades agrícolas. En A. Argueta Villamar, E. Corona-M., & P. Hersch (Eds.), *Saberes colectivos y diálogos de saberes en México* (pp. 329–343). Universidad Nacional Autónoma de México.
- Linares Mazari, E., & Bye Boettler, R. (2015). Las especies subutilizadas de la milpa. *RDU*, 16, 22.
- Mariaca Méndez, R., Cano Contreras, J. E., & Morales, G. (2012). La milpa en la región serrana Chiapas-Tabasco de Huitiupán-Tacotalpa. El Colegio de la Frontera Sur.
- Moreno-Calles, A. I., Toledo, V. M., & Casas, A. (2013). Los sistemas agroforestales tradicionales de México: Una aproximación biocultural. *Botanical Sciences*, 91, 375–398.
- Novotny, I. (2015). Trajectories of change and pathways for the



sustainable intensification of smallholder maize-based systems in the highlands of central Mexico.

Santamaría, F. J. (1942). *Diccionario general de americanismos*. Editorial Pedro Robredo.

Terán Contreras, S. (2010). Milpa, biodiversidad y diversidad cultural. En *Biodiversidad y desarrollo humano en Yucatán*(pp. 54–56).

Terán, S., Rasmussen, C. H., & May Cauich, O. (1998). *Las plantas de la milpa entre los mayas: Etnobotánica de las plantas cultivadas por los campesinos mayas en las milpas del noroeste de Yucatán, México*. Fundación Tun Ben Kin A.C.

Las cocinas del Pacífico de Colombia al son de los ritmos musicales

Luisa Zapata¹
Paula Bastos²
Juan Orrego³
Camilo Morales⁴

Resumen

Es común que las personas limiten la cocina a los platos, las técnicas o métodos de preparación de alimentos; sin embargo, la alimentación tiene una estrecha relación con la música formando parte de las tradiciones gastronómicas donde surge la pregunta ¿cuáles son los ritmos musicales presentes en las cocinas tradicionales del pacífico colombiano? La cocina expresa el mestizaje de las tradiciones amerindias, africanas y europeas, ligado a la música y a las manifestaciones de la identidad colombiana y sus raíces culturales según (Sánchez G., 2020). Se busca fomentar, salvaguardar y reconocer las cocinas tradicionales de la región a través de la asociación de ritmos musicales, su metodología se basa en un diseño descriptivo con enfoque cualitati-

- 1 Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Medellín, Colombia
- 2 Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Medellín, Colombia
- 3 Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Medellín, Colombia
- 4 Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Medellín, Colombia



vo, con aplicación de entrevistas a cocineros, portadores de tradición y músicos. Encontramos que la cocina y la música tienen muchas expresiones en común, esta evoca una conexión que da como resultado amor y pasión.

Palabras clave: música; pacífico; gastronomía; cocina tradicional; patrimonio.

Abstract

It is common for people to limit cooking to dishes, techniques or methods of food preparation, however, food has a close relationship with music being part of the gastronomic traditions where the question arises, what are the musical rhythms present in the traditional cuisines of the Colombian Pacific? The cuisine expresses the miscegenation of Amerindian, African and European traditions, linked to music and the manifestations of Colombian identity and its cultural roots according to (Sanchez G. E. 2020). It seeks to promote, safeguard and recognise the traditional cuisines of the region through the association of musical rhythms, its methodology is based on a descriptive design and qualitative approach, with the application of interviews to cooks, carriers of tradition and musicians. Understanding that cooking and music have many expressions in common, a connection that generates feelings such as love and passion.

Keywords: music; pacific; gastronomy; traditional kitchen; heritage.

Introducción

El presente proyecto de investigación es un viaje a través de la alimentación y la música en Colombia, específicamente en la región del Pacífico. Al igual que las cocinas tradicionales, la música como patrimonio cultural es el resultado de la narrativa propia de cada familia. Hace énfasis en las cocinas tradicionales, alimentos empleados, utensilios de cocina y la relación con los géneros musicales que plasman la vida cotidiana de los cocineros, el valor del alimento, la preparación y ritual de consumo. Articulado a la gastronomía, la música ha sido otra de las ma-

nifestaciones de la identidad colombiana y las raíces culturales que forman parte de la historia. Además, cada región tiene características musicales descendientes de los africanos, indígenas, españoles y de las fusiones rítmicas que se crearon entre todos ellos (Colombia CO, 2022). Por lo cual, esta investigación plantea identificar los ritmos musicales presentes en las cocinas tradicionales del Pacífico de Colombia, con el propósito de resaltar y salvaguardar sus tradiciones culturales. Finalmente, se encuentra que la cocina y la música tienen muchas expresiones en común que generan un vínculo y una conexión en el que se le atribuyen sentimientos como amor, alegría, pasión y orgullo a lo culinario. Se ha encontrado que la música del Pacífico tienen una afinidad, bien sea en el tema de su vínculo con la comida, el plato o utensilio y el ritual de consumo.

Marco teórico

Para la UNESCO, es fundamental reconocer la cultura como patrimonio de la nación. El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que incluye también tradiciones y expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a las futuras generaciones. Esto abarca tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relacionadas con la naturaleza y el universo, así como saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional (UNESCO, s. f.).

Para abordar esta cuestión, se tomarán en cuenta las cocinas tradicionales y los ritmos musicales, elementos que representan tanto el patrimonio material como inmaterial. Según Lácydez Moreno (2012), estos elementos comprenden un conjunto de saberes y habilidades con raíces indígenas, ibéricas, africanas y europeas.

Los blancos europeos, los africanos traídos como esclavos y los indígenas americanos conforman las tres razas que, combinadas con sus diversas culturas, dan forma a lo que hoy conocemos como música colombiana. Esta música, que se enmarca dentro de lo que se considera folclore, empezó a ganar aceptación popular y se convirtió en parte de la identidad nacional (García, D., 2020). Por su parte, Enrique Sánchez Gutiérrez (2020) destaca que la cocina tradicional es evocadora, generosa y abundante, y expresa el mestizaje de las tradiciones amerindias, africanas y europeas. La cocina tradicional, además de ser local, es clave



para comprender la identidad social, ya que se expresa a través del acto de compartir la mesa.

La identidad cultural de Colombia está determinada por la participación de diversas culturas regionales. Uno de los rasgos que varía según la zona es la cocina, como se observa en el caso de la Semana Santa en Guapi, Chocó. Durante esta festividad, se cantan arrullos y se incrementa el consumo de mariscos, pescados y dulces, mientras que el consumo de carnes rojas está prohibido (Ottey, 2021, pp. 34–35). La cocina del Pacífico, considerada uno de los símbolos de la diversidad cultural del país, es una mezcla de sabores, aromas y texturas. Tal como lo afirma Maura de Caldas, una gran defensora de la cocina del Pacífico sur de Colombia: “Música y baile sin comida, no hay” (Fogón Petronio, p. 4).

La música desempeña un papel crucial en nuestra cultura, ya que está estrechamente vinculada a los momentos culinarios. Muchos de los rituales gastronómicos se ven respaldados por tradiciones musicales. Un claro ejemplo de esto es San Basilio de Palenque, donde la celebración del *Kuagros* (reunión festiva en la que se preparan sopas para compartir) está acompañada de música. Este acto se reconoce dentro de la comunidad como un proceso identitario, donde hombres y mujeres cocinan mientras disfrutan de las expresiones culturales musicales (de Ávila Torres, D. D. R., 2017). Asimismo, la música está relacionada con la preparación y el consumo de alimentos; cantar, tararear e incluso silbar son prácticas comunes mientras se preparan los alimentos (Ministerio de Cultura, 2012, p. 37).

Por otro lado, se puede profundizar en la relación entre la música y los alimentos, un dúo grandioso que exige calidad y medida en cada situación. La historia nos muestra que no hay ninguna localidad que busque satisfacer solo el oído o las papilas gustativas. Como lo expresa Julián Estrada, la relación entre música y cocina comenzó cuando el hombre prehistórico, al sostener un perrito asado en una mano, golpeaba un cuero templado con un hueso en la otra, creando un sonido similar al de un tambor como señal de satisfacción y armonía (Estrada, 1995, p. 71).

Metodología

El proyecto busca fomentar, salvaguardar y reconocer las cocinas tradicionales de Colombia, por medio de la asociación de los ritmos musicales con las cocinas tradicionales junto con el proceso de las recetas, utensilios y preparaciones de sus platos, por lo que se realizó una investigación de diseño descriptivo con un enfoque cualitativo que se guía por áreas o temas significativos de la investigación y procede a la recolección y análisis de datos.

Además, los estudios cualitativos pueden desarrollar preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección de información y antecedentes, estos con el fin de afinar las preguntas de investigación o revelar nuevos interrogantes en el proceso. (Sampieri et al., 2014)

A través de este método se realiza lo siguiente:

1. Búsqueda de fuente teórica:
 - a. García, D. (2020). Música Colombiana.
 - b. Sampieri, R. H., Collado, C. F., Lucio, P. B., Valencia, S. M., & Torres, C. P. M. (2014). Metodología de la investigación.
 - c. Ministerio de Cultura. (2017). Saberes y Sabores del pacífico Colombiano Buenaventura-Tumaco.
 - d. Ministerio de Cultura. (2012). Saberes y Sabores del pacífico Colombiano Guapi-Quibdó.
 - e. Ochoa, J. E. (2016). Épocas de parva. Biblioteca Básica de Cultura Colombiana.
 - f. Melo, A. M. A. (2013). Cocorobé: cantos y arrullos del Pacífico colombiano.
 - g. Patino Ossa, Genen (2012). Fogón de negros.
 - h. Sánchez, Enrique y Sánchez Carlos & (2012) Paseo de olla.
2. Entrevistas a cocineros(as), portadores de tradición y músicos.



Resultados

Narrativa, Música y Cocina

Desde la revisión bibliográfica en el libro *Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano* (Guapi, Quibdó, 2015), se encontró que, desde las raíces de la africanidad, viajaron la música, los saberes, los sabores y los aliños que se encuentran en el territorio (p. 11). Por otra parte, en *Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano* (2017), se evidenció que la cocina del Pacífico está vinculada a manifestaciones culturales como la música, y que: “La música de tambores y el canto jugaron un papel fundamental en las reuniones y eventos de cocina” (p. 31).

Asimismo, en la tabla del sistema culinario del *Tomo 17: Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*, se refleja que las manifestaciones culturales asociadas a la preparación y consumo de alimentos están conectadas con la narrativa, la música y los cantos (p. 23).

Al son de la cocina

En el encuentro de la música dentro de las cocinas del Pacífico colombiano, existen cantantes y agrupaciones que, con sus letras, buscan fortalecer sus tradiciones y evidenciar el vínculo social entre la cocina y la música. Un claro ejemplo de esto es *El Birimbí*, canción del Grupo Bahía que, a su vez, hace referencia a una preparación típica de maíz pilado y fermentado, con clavos de olor, canela, hojas de naranja y panela. Del mismo modo, *Coca por Coco* de Herencia de Timbiquí es una canción que describe la realidad que vive el Pacífico colombiano a través de asociaciones con la gastronomía y de los trascendentales cambios que ha experimentado en su economía y agricultura. Por su parte, personajes importantes de la región, como Leonor Gonzales Mina, en su álbum *Cantos de Mi Tierra y de Mi Raza*, enfatizan en sus 11 canciones la cultura de su región y los rituales que acompañan sus tradiciones gastronómicas y culinarias del Pacífico colombiano.

Instrumentos y Utensilios

Julián Estrada, en el glosario de su libro *Épocas de Parva* (2016), señala que el *alfandoque* es un instrumento de origen árabe, elaborado con caña de ascendencia afro, y también hace referencia a la pasta hecha con melao, queso, anís y jengibre (p. 107).

De igual manera, *Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano* (Buenaventura, Tumaco, 2017) menciona que la *tatabra* o *zairo* (Pecari tajacu) no solo es aprovechada por su carne, sino también por su piel, que se utiliza para la elaboración de tambores.

En el libro *Fogón de Negros* de Germán Patiño Ossa (2012), se muestra que, en el Pacífico colombiano, la palma de Chonta no solo sirve para la extracción de sus frutos, que se convierten en una fuente nutritiva y habitual en la cocina vallecaucana, sino que también se utiliza para la elaboración de utensilios domésticos, instrumentos musicales como la marimba, del cogollo sus palmitos, y de sus hojas trenzadas se elaboran los “ventiadores” del fogón (p. 79).

Cantos, versos y coplas en la cocina

“Cuando se cocina y se canta, las cosas saben mejor” (Ministerio de Cultura, 2017, p. 31)

En el *Tomo 10: Paseo de olla*, se muestran algunos cantos, versos y coplas relacionados con la cocina y la comida, argumentando que, cuando se está en la cocina —ese maravilloso laboratorio—, las personas suelen cantar, silbar y recordar frases populares, siendo el canto y la palabra un sazón adicional de la comida (Ministerio de Cultura, 2017, p. 10).

- **Mi Abuelo**

Tradicional del pacífico colombiano.

Mi abuelo por la mañanita se iba en su canoa siempre río arriba luego llegaba en la tarde con la champa llena de pacó y chulima plátano, almirajó, mango, caimito y hasta coronilla y si le quedaba tiempo el viejo cargaba una babilla...



- **Se Curará**

Augusto Lozano

Dale arroz con coco, y se curará Sancocho de pargo, y se alentaré Dele sierra frita y se curará Su jurel sudado y se alentaré del bollo de yuca y se curará Arroz de cangrejo y se alentaré de le langostino y se curará Mucho camarón y se alentaré...

- **Maquerule**

Rubén Castro Torrijos

Míster Mak Rule era un chombo Panadero en Andagoya Le llamaban Maquerule Se arruinó fiando mogollas Póngale la mano al pan Maquerule Póngale la mano al pan pa' que suba Póngale la mano al pan Maquerule Póngale la mano al pan pa' que sude...

Cantando en la cocina

Adiós, pues comae, Ya nos vamo a dividir Usté coge para Naya Y yo para Timbiquí Como bailan las mujeres Con la paila de birimbí
(Ministerio de Cultura, 2017. p. 59)

En el Pacífico, como se evidencia en el libro *Sabores y Saberes del Pacífico colombiano Buenaventura - Tumaco* (2017) se encontró que se suele cantar mientras se preparan los alimentos (p.48), teoría que se reforzó en comunicación personal en la entrevista realizada a un cocinero, que manifestaba que:

Yo para trabajar tengo que estar escuchando música, eso si es necesario para poder fluir, pero es porque hay una conexión, por ejemplo, en el pacífico, las mujeres del pacífico necesitan música para cocinar, entonces es por eso que cambiar como el ambiente hace que uno pueda producir las cosas de una forma diferente

En la cocina la música y el canto son protagonistas y se plasma en una de las entrevistas realizadas en las que se encuentra que:

En la cocina se escucha ritmos y sonido, con el simple hecho de usted comer ya está produciendo un sonido como tal, una música como tal, es algo muy bonito

Conclusiones

Se identificó que la conexión de la música y la cocina evidencian la vida cotidiana de los cocineros del Pacífico, el valor de los alimentos y la importancia de sus rituales.

Entre los hallazgos y reflexiones en las fuentes bibliográficas se encontró la inspiración que la música causa al cocinar y la connotación de la cultura del Pacífico colombiano crea una afinidad por los sabores y saberes de la región.

Se investigó la importancia de los grupos musicales del Pacífico, sus letras destacan las tradiciones, utensilios, platos característicos, lugares emblemáticos y todo lo que compone al territorio.

Se determinó que la influencia que tienen los ritmos musicales con la cocina del Pacífico de Colombia se basa en que cocinar con música se traduce en sabor, pasión, amor y la alegría que esto genera, refleja esta mística, el simbolismo y la diversidad cultural.

Referencias

- García, D. (2020). *Música colombiana*. <http://www.catedras-bogota.unal.edu.co/catedras/bmusical/2020-I/recursos-catedra/docs/comentarios/Comentario-mayo-13.pdf>
- Melo, A. M. A. (2013). *Cocorobé: Cantos y arrullos del Pacífico colombiano*. <https://coleccionedigitales.biblored.gov.co/items/show/156>
- Ministerio de Cultura. (2012). *Saberes y sabores del Pacífico colombiano Guapi-Quibdó*. <https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/Libro%20Paci%CC%81fico.pdf>
- Ministerio de Cultura. (2017). *Saberes y sabores del Pacífico colombiano Buenaventura-Tumaco*. <https://patrimonio.mincultura.gov.co/Publicaciones%20Cocinas/Saberes%20y%20sabores%20del%20Paci%CC%81fico%20Colombiano.pdf>
- Ochoa, J. E. (2016). *Épocas de parva*. Biblioteca Básica de Cultura Colombiana. https://kimera.com/data/redlocal/ver_



demos/RLBVF/VERSION/RECURSOS/REFERENCIA%20
ESCOLAR/2%20BIBLIOTECA%20BASICA%20COLOMBIA-
NA/EpocasDeParva_BBCC_libro_50_.pdf

Patiño Ossa, G. (2012). *Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana*. Ministerio de Cultura. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo08.pdf>

Sampieri, R. H., Collado, C. F., Lucio, P. B., Valencia, S. M., & Torres, C. P. M. (2014). *Metodología de la investigación*. McGraw-Hill.

Sánchez, E., & Sánchez, C. (2012). *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*. Ministerio de Cultura. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo10.pdf>

Fortalecimiento de las ventas callejeras de cocina tradicional a partir del diagnóstico de la situación actual en la Comuna 1, Popular de Medellín

Eddy Yhomara Rúa Osorio¹
Ana María Chaux Gutiérrez²
Daniel Muñoz Quintero³

Resumen

Las preparaciones asociadas con el consumo ambulante permiten el reconocimiento del territorio y sus dimensiones socioeconómicas. Estas manifestaciones gastronómicas forman parte de la oferta turística, lo que las convierte en un foco de atención para los organismos de inspección y control. Se evaluó

1 Especialista y Magíster en Ciencia y Tecnología de Alimentos/ zootecnista. Docente Ocasional, Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Facultad de Administración, Medellín, Colombia. e-mail: esteban.gallego@colmayor.edu.co. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0927-9883>

2 Doctora en Ingeniería de Alimentos y Educación en Ciencias de los Alimentos, Maestría en Ingeniería de Alimentos y Ciencias de los Alimentos Educación. Docente Universidad Católica Luis Amigó, Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables, Medellín, Colombia. e-mail: ana.chaux@amigo.edu.co. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0208-3180>

3 Administrador de empresas turísticas y hoteleras. Docente Universidad Católica Luis Amigó, Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables, Medellín, Colombia. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6379-2971>



el impacto de la aplicación de la normatividad alimentaria sobre las manifestaciones culturales relacionadas con la cocina tradicional colombiana en la Comuna 1 de Medellín. Durante la visita a la comuna, se identificaron actores y contextos que permitieron analizar las transformaciones y problemáticas vinculadas a la interpretación de la normatividad sanitaria, especialmente en las prácticas tradicionales de las cocinas callejeras. Se observó un desplazamiento de la oferta de cocina tradicional callejera, que ha sido relegada en los espacios comerciales por comidas rápidas extranjeras. Además, se notó que los consumidores demandan propuestas gastronómicas variadas, así como espacios de manipulación y consumo de alimentos higienizados. Se percibió una disminución en el uso de utensilios y prácticas tradicionales de la cocina. Por lo tanto, es necesario fortalecer las cocinas tradicionales ambulantes, promoviendo su apropiación patrimonial y acercándose a la implementación de la normatividad sanitaria mediante estrategias pedagógicas comunitarias.

Palabras clave: cocina callejera, cocina tradicional, normativa sanitaria, pedagogías comunitarias, patrimonio

Abstract

A single paragraph of about 150 words maximum. The abstract should provide a pertinent general description of the work based on the following elements: (1) Background: place the question being addressed in a broad context and highlight the purpose of the study; (2) Methods: briefly describe the main methods or treatments applied; (3) Results: summarize the main findings of the article; (4) Conclusions: indicate the main conclusions or interpretations. The abstract must be an objective representation of the article and must not contain results that are not presented and supported by the main text and must not exaggerate the main conclusions.

Keywords: street food, traditional cuisine, sanitary regulations, community pedagogies, heritage

Introducción

La defensa de las cocinas tradicionales en sus contextos y realidades se ha vuelto cada vez más compleja. En el ámbito gastronómico, la recuperación de estas preparaciones ha implicado, hasta el momento, sacarlas de su entorno original para adaptarlas a los restaurantes, donde se asume que la inocuidad del producto está garantizada. Sin embargo, al extraer las tradiciones de su contexto cultural, estas se transforman y se mercantilizan, convirtiéndose en objetos consumibles expresiones de la vida cotidiana que pierden su conexión con el lugar de origen. Como resultado, los contextos culturales de la comida se desdibujan y se vuelven superficialmente atractivos, perdiendo toda la carga de significados y el verdadero sentido de los alimentos, transformándose finalmente en un espectáculo vacío que carece de relevancia en la vida diaria.

El cumplimiento de las normativas y la gentrificación han llevado a que los cocineros que aún preservan prácticas artesanales sean vistos con desdén, siendo excluidos de eventos públicos como ferias, festivales o celebraciones ciudadanas, donde son desplazados de los espacios centrales del espectáculo. Esta exclusión genera inquietud, ya que amenaza la supervivencia de la cocina que representa las identidades del país. Es aún más preocupante que las instituciones encargadas de velar por la preservación de esta rica diversidad cultural no se preocupen por protegerla ni fortalecerla.

Es urgente buscar herramientas para asegurar la subsistencia de aquellos que han mantenido las cocinas tradicionales, especialmente en lo que respecta a la producción, distribución, preparación, consumo, significados y tratamiento de desechos. Estas prácticas reflejan los universos culinarios que dialogan en la ciudad, a la vez que se conectan con las prácticas rurales que son fundamentales para la identidad de la misma.

Desde diversas instancias, especialmente desde el ámbito académico y en colaboración con las comunidades, es necesario contribuir al reconocimiento y la protección de las prácticas culturales vinculadas a la cocina y al sector productivo asociado a ella, particularmente en lo que respecta a la comida callejera. Esto implica partir de nuevas bases para defender las comidas tradicionales, consolidando un discurso frente a las exigencias de los organismos reguladores de los sistemas alimentarios, con la esperanza de que las cocinas tradicionales que se desarrollan



en las calles no sufran transformaciones tan profundas que terminen desapareciendo.

Después de la implementación de las normativas que regulan las prácticas culinarias, es crucial reflexionar sobre el papel de la academia en el apoyo a los emprendimientos y negocios gastronómicos, especialmente a través del reconocimiento de su valor cultural. Esta reflexión lleva a cuestionar cómo las dinámicas sanitarias han afectado los procesos tradicionales de alimentación en la ciudad, al tiempo que invita a investigar cómo estas normativas han transformado la cultura culinaria local.

La defensa de la cocina tradicional, con sus técnicas y usos, ha sido clave en el desarrollo y reconocimiento de diversas cocinas de América Latina. Países como México y Perú han logrado conciliar, en gran medida, las prácticas tradicionales con las normativas sanitarias, entendiendo que esas características, transmitidas de generación en generación, son las que dotan a la cocina de un país de su identidad. Por lo tanto, se concluye que es necesario fortalecer las cocinas tradicionales ambulantes, promoviendo su apropiación patrimonial y facilitando su adaptación a la normatividad sanitaria mediante estrategias pedagógicas comunitarias.

Marco teórico

El Ministerio de Cultura de Colombia, en el año 2012, a partir de la articulación de un grupo de valiosos investigadores en distintos aspectos de las cocinas del país, publicó la *Biblioteca Básica de cocinas tradicionales de Colombia*, colección que permite hacer una lectura amplia de aspectos históricos, antropológicos, sociales, económicos y políticos con relación a la cocina autóctona. Siendo de interés de fortalecer y consolidar a través de la investigación procesos de salvaguarda, conocimiento y difusión de las cocinas regionales que constituyen las identidades de los colombianos.

Bajo este llamado, se busca profundizar en la valía que tienen las prácticas asociadas a la cocina como fenómeno que se integra al patrimonio cultural tanto material como inmaterial de la nación. Siendo referente y punto de partida para entender el territorio y paisaje en que habitan las comunidades en las distintas geografías, que enriquecen las prácticas y conocimientos de la colectividad.

La definición de cultura en la Ley 1185 de 2008, es pertinente al momento de pensar en las tradiciones gastronómicas del país, y en las cocinas tradicionales que tienen su lugar en el espacio público, puesto que las mismas vienen de tradiciones heredadas que representan las transformaciones, vivencias y paisajes por los que está constituido un territorio.

Artículo 4°. *Integración del patrimonio cultural de la Nación.* El patrimonio cultural de la Nación está constituido por todos los bienes materiales, las manifestaciones inmateriales, los productos y las representaciones de la cultura que son expresión de la nacionalidad colombiana, tales como la lengua castellana, las lenguas y dialectos de las comunidades indígenas, negras y creoles, la tradición, el conocimiento ancestral, el paisaje cultural, las costumbres y los hábitos, así como los bienes materiales de naturaleza mueble e inmueble a los que se les atribuye, entre otros, especial interés histórico, artístico, científico, estético o simbólico en ámbitos como el plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, filmico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico o antropológico.

Partiendo de dichas disposiciones de la ley, se permite y además se hace necesario consolidar un estudio entorno a las diferentes manifestaciones de la cocina colombiana. Cada una de las miradas, admitirá enriquecer y conservar el valioso patrimonio cultural de la nación que es un activo que pertenece a todos los colombianos, siguiendo lo que la misma ley decreta.

Por eso es importante, además, ceñirse a las directrices y conceptos que propone la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales en Colombia*, puesto que dichas disposiciones no deberían estar al margen de lo que se propone en los decretos que regulan la manipulación de los alimentos, el cocinar, como el decreto 3075.

Ante todo, porque cuando se está legislando sobre comida, como dice en la política, se ejercen cambios sobre “Los conocimientos y tradiciones populares asociados a la producción, preparación y el consumo cotidiano de alimentos (que) constituyen uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial de la nación.”, que finalmente son los universos culinarios.



Siendo menester entender que al acercarse a las cocinas tradicionales y detenerse en la indagación y construcción de conocimiento, las mismas, por sus características, brindan unos datos que permiten conocer el origen, el sentido, la historia, las bases de la cohesión social y valor agregado a sus productos alimenticios del país, porque:

1. Son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un saber transmitido principalmente en el seno de la familia, de generación en generación. Cada cocina tiene su historia y su propia narrativa, así como un acervo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa. La cocina se aprende haciendo.
2. Expresan la relación con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa; es decir, dependen de la oferta ambiental regional y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos.
3. Cumplen además una función cohesivadora, ya que generan, por excelencia, sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica. Alrededor de ellas se reúnen las familias, se fomentan la asociatividad y valores como la generosidad y la solidaridad entre las personas.
4. Son un ámbito por excelencia —aunque no exclusivo— del saber femenino.
5. Cada sistema culinario, con sus recetas, platos y formas de consumo, remite a una tradición y a un universo simbólico particular, así como a un “orden culinario” política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia 10 que contiene reglas de comportamiento, prescripciones y prohibiciones culinarias, rituales y estéticas particulares. (Mincultura, 2012).

Por otro lado, el reconocimiento del sistema culinario, que abarca la producción, distribución, preparación, consumo, tratamiento de desechos y los significados asociados —incluyendo historia, valores, narrativas, técnicas, creatividad y, especialmente, los referentes de identidad y pertenencia de las personas a un lugar y una comunidad (Mincultura, 2012)— será fundamental para documentar las condiciones de las cocinas tradicionales. Este reconocimiento permitirá establecer un diálogo basado en las bases culturales de la nación, a la vez que abrirá nuevas posibilidades en el ámbito investigativo. Al abordar los fenómenos

culturales, será crucial considerar tanto el conocimiento adquirido como la aplicabilidad de normativas como el decreto 3075 y sus modificaciones en la resolución 2674, así como otros decretos relevantes, como el 616 de 2006 y el 1500 de 2007, que regulan alimentos como la leche y la carne en Colombia.

Metodología

La metodología usada es descriptiva-mixta (cualitativa-cuantitativa) y se encuentra dividida en tres momentos:

Primer momento

En este primer momento, vinculado a una investigación etnográfica en la comuna seleccionada para el estudio, se establecieron conexiones con organizaciones comunitarias que agrupan a mujeres mayores de cincuenta años. Con estas organizaciones, se entabló un diálogo sobre saberes tradicionales con el fin de recopilar información que enriqueciera los diarios de campo. Se realizaron recorridos por el territorio para documentar los orígenes de las personas involucradas en emprendimientos y negocios relacionados con la cocina tradicional. Además, se incluyeron fotografías del espacio destinado a la producción de alimentos, entrevistas semiestructuradas y observación participante, todas ellas esenciales para la documentación de los procesos asociados a las cocinas tradicionales en las calles de la comuna.

Segundo momento

Se llevó a cabo un ejercicio para identificar los elementos utilizados en la preparación de los alimentos, tales como métodos, técnicas, utensilios, insumos y otras prácticas empleadas por los participantes, y se compararon con los requerimientos establecidos por la normatividad colombiana. Además, se analizó la percepción del consumidor común frente a una empanada elaborada de manera tradicional, en contraste con los estándares de la normatividad. Los hallazgos obtenidos en la evaluación sensorial fueron discutidos en grupos conformados por consumidores y expertos del sector gastronómico.



Tercer momento

En este momento, mediante reuniones con la comunidad, se compartió la importancia de preservar las prácticas tradicionales en la cocina como un factor clave para mantener la memoria y la identidad de la comuna. Estas prácticas son un reflejo de las migraciones, los orígenes y las herencias culturales en el sabor, el saber y las manifestaciones culturales, lo que refuerza la conexión entre la comunidad y su patrimonio culinario.

Resultados

Primer momento

Es preocupante pensar que las cocinas que representan las identidades de un país puedan desaparecer, y resulta aún más alarmante que las instituciones encargadas de preservarlas no se preocupen por valorar y fortalecer lo que constituye una riqueza invaluable para el sostenimiento, conocimiento y respaldo de la identidad nacional. Por ello, es fundamental buscar herramientas que aseguren la subsistencia de quienes mantienen las cocinas tradicionales, abarcando aspectos como la producción, distribución, preparación, consumo, los significados asociados y el tratamiento de desechos. Todas estas acciones reflejan los diversos universos culinarios que dialogan en la ciudad, a la par que revelan prácticas rurales y campesinas, que constituyen el eje fundacional de las llamadas cocinas tradicionales.

Es imprescindible, en este sentido, contribuir a fortalecer distintas instancias, especialmente desde la universidad, junto con los entes de gobierno y las comunidades locales, con el fin de generar agendas de trabajo colaborativo para el reconocimiento, investigación, valoración, consumo y protección de las prácticas culturales asociadas a la culinaria callejera, así como su universo simbólico y material. Esto implica establecer nuevas bases de defensa para las comidas tradicionales, consolidando un discurso que aborde las exigencias específicas de los entes reguladores de los sistemas alimentarios, con la esperanza de que las cocinas tradicionales en las calles no se transformen de tal manera que terminen desapareciendo ante las demandas del comensal o del Estado.

Observación participante de las ventas callejeras de la Comuna 1

El equipo de investigación realizó recorridos por las calles de la Comuna 1 en diferentes horarios del día, específicamente en el barrio Santo Domingo Savio, donde se identificó una oferta gastronómica variada, con la mayoría de los negocios ubicados en las afueras de las casas o sobre los andenes. En la Tabla 1 se presentan los productos gastronómicos asociados a la cocina tradicional colombiana que se comercializan entre las 7 a.m. y las 10 a.m.

Tabla 1. Puntos de venta callejera de productos gastronómicos tradicionales comercializados en horas de la mañana en la comuna 1

Productos gastronómicos tradicionales	Número de puntos de venta callejera en comuna 1
Buñuelos	11
Empanadas	15
Papa rellena	9
Torta de carne	8
Tortas de chocolate	8
Arepas de chocolate	8
Pandeyeso	7
Pastel de pollo	6
Arepa blanca	5
Chorizo	3
Morcilla	3
Salchichón con arepa	2
Quesito antioqueño	1

Fuente. Elaboración propia, 2023

En los recorridos realizados por la comuna en el transcurso del día, especialmente en horas de la tarde a partir de las 4 pm hasta las 8 pm, se encontró gran oferta gastronómica evidenciada en la tabla 2.



Tabla 1. Puntos de venta callejera de productos gastronómicos tradicionales comercializados en horas de la mañana en la comuna 1

Productos gastronómicos tradicionales	Número de puntos de venta callejera en comuna 1
Empanadas y pastel de pollo	9
Papa criolla-negra y plátano frito	7
Chorizos	6
Carne asada	5
“Fritanga” productos de cerdo fritos	5
Buñuelos	5
Chuzos	5
Arepa rellena	4
Arepa de queso	4
Patacón relleno	4
Muslo o “bombom” de pollo	4
Tamal	3
Plátano maduro con queso	2
Arepa de huevo	2
Churros	2
Mazamorra	2
Obleas	1
Productos lácteos (yogur-quesos)	1
Productos de panadería	1

Fuente. Elaboración propia, 2023

Como se puede evidenciar, el barrio Santo Domingo Savio cuenta con una oferta gastronómica variada durante todo el día. Es importante destacar que, aunque esta oferta está presente a lo largo de la semana, se observa un mayor movimiento comercial los días sábado, domingo y festivos. En las tablas presentadas, se han listado únicamente los productos gastronómicos que corresponden a la cocina tradicional; no obstante, también se ofrece una gran variedad de productos foráneos, como hamburguesas, perros calientes, salchipapas, entre otros, que son muy consumidos en la comuna. Estos últimos son el resultado de la recepción de diversas culturas e inmigrantes a lo largo de

las últimas décadas, lo que ha generado un notable intercambio cultural entre las personas, con variaciones en las preparaciones o incluso diversificación del mercado (Gil Ruíz, 2018).

En este contexto, es pertinente citar a Francisco Abad, quien en su libro *En busca de lo auténtico* afirma: “Resulta aparentemente sencillo diferenciar una receta culinaria tradicional; en general, supone tiempos de elaboración prolongados, color mesurado, limitación de productos y aromas fácilmente identificables por gente de toda edad y condición” (Abad, 2017). Esta afirmación resalta los atributos organolépticos más destacados de los productos tradicionales, en comparación con otros productos gastronómicos.

Tal como lo señala Estrada (2015), la cocina colombiana constituye un valioso legado para el conocimiento y la apropiación de las tradiciones nacionales. Sin embargo, aún hace falta reconocer y valorar el significado de cada una de las preparaciones (Estrada Ochoa, 1995). Este punto se ve reflejado en una de las entrevistas realizadas a un habitante del barrio Santo Domingo Savio, quien fue consultado acerca de la oferta gastronómica callejera en el sector y sobre la presencia de la cocina colombiana en los productos disponibles:

“En el barrio hay mucha venta ambulante de comida, por acá uno encuentra de todo, desde una empanada hasta una carne asada, para mis chorizos que venden a una cuadra de acá es lo mejor del barrio. Lo que yo sí veo es que los pelaos de ahora prefieren comer diferente a lo que a uno siempre le ha gustado, ellos comen salchipapas, hamburguesas, pizzas”.

Otra de las entrevistas realizadas, donde se le preguntó a uno de los comerciantes del territorio de fritos tradicionales, salchipapas y hamburguesa, por el comportamiento de su negocio en términos comerciales, respondió:

“Yo primero vendía solo fritos, vendía salchichón con arepa, butifarra con arepa y hasta chunchurria y me iba bien, pero llegó un tiempo que las ventas bajaron y me tocó meterle hamburguesa y salchipapas y ahí sí empezó a moverse de nuevo la caja registradora, lo que pasa es que la gente de ahora ya tiene gustos diferentes, por ejemplo lo que yo más vendo es salchipapas, ese producto le gusta a todo el mundo, eso sí...mis clientes de



más edad no le come salchipapas ni hamburguesa, acá vienen es a comer salchichón con arepa y chunchurria”

María de 57 años de edad habita el barrio desde que nació, ella reconoce la cocina tradicional como un ángel salvador de su familia:

“nosotros fuimos 10 hermanos, éramos muy pobres, vivíamos de la venta de buñuelos, con mi mamá nos levantábamos a las 5 de la mañana para hacer los buñuelos y mi papá y dos de mis hermanos salían a vender buñuelos por toda la comuna, no solo acá en Santo Domingo, ellos bajaban a Manrique, Aranjuez, Campo Valdés y con eso nos criaron. Ahora dos de mis hermanos se dedican a la venta ambulante, uno vende arepas de queso ahí en la estación y otro tiene un negocio de fritos, empanadas, papa, pasteles y hasta arepa de huevo” Ella misma indica “la comida tradicional no puede desaparecer, no ve que es a lo que nosotros estamos acostumbrados a comer, yo sinceramente si prefiero un chorizo que un perro”.

Segundo momento

Por otro lado, en espacios grupales y entrevistas realizadas, se reconocieron elementos tradicionales como utensilios, métodos y técnicas, asociados a frases como:

“La mejor empanada es la que se hace con el maíz molido, no con harina de maíz”

“Los alimentos cocinados en leña saben mejor”

“Acá en el barrio gustan más las arepas que hace doña Ana, que las que venden en la tienda”

“No hay como el chorizo de carnicería, ese que se le siente la carne, no como esos de paquete que uno ni sabe que está comiendo”

“Antes no faltaba la máquina de moler en una casa, ahora los muchachos ni la conocen”

“Ya uno no ve un pilón, una máquina de moler, una tabla de madera o una cuchara de palo”

“Ya todo es malo, que todo se debe empacar en plástico, que no se puede usar nada de madera, que todo nos enferma”

“Los abuelos preparaban todo con maderas, usaban hojas, ahumaban todo, comían arepa de mote, y todavía están vivos”

Prueba de aceptación sensorial de empanadas tradicionales frente a empanadas industriales

La investigación incluyó un ejercicio participativo con la comunidad, cuyo objetivo era conocer la preferencia del público en general entre dos tipos de empanadas: las elaboradas con técnicas tradicionales y las producidas mediante métodos industriales. Esta actividad se llevó a cabo en el marco de los grupos focales, en los cuales, además de explorar la percepción de la comunidad sobre los cambios derivados de los requisitos de las entidades encargadas de la sanidad e inocuidad alimentaria, se entregó una breve encuesta junto con dos empanadas codificadas: una tradicional (501) y una industrial (186). A los participantes se les pidió que probaran ambas empanadas y señalaran cuál preferían. El ejercicio se aplicó en tres grupos focales, con un total de 112 personas. Los resultados de las respuestas se muestran en el gráfico 1.

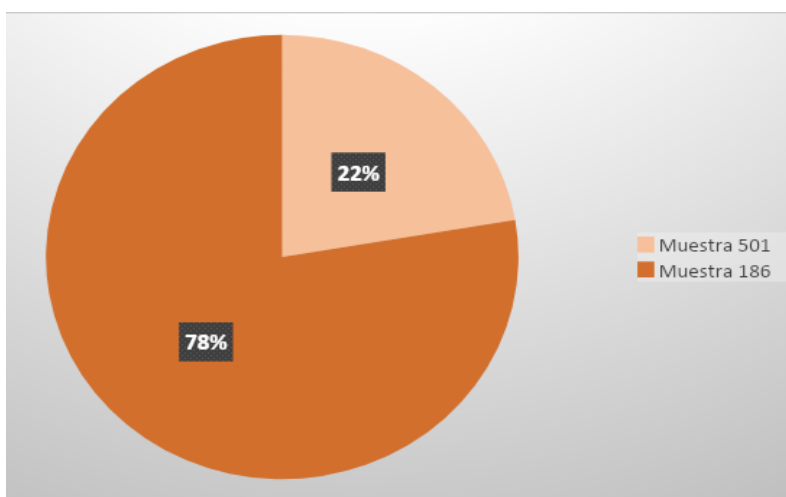


Gráfico 1. Resultados de prueba de preferencia de la empanada artesanal frente a la empanada industrial.
Fuente. Elaboración propia, 2023



Los resultados anteriores indican que el 78% de la población encuestada prefirió la empanada elaborada de manera tradicional, la cual fue preparada por una persona de la misma comunidad. Esta preferencia responde a la lógica general expuesta por los diferentes entes gubernamentales a nivel global, que señalan que los habitantes de un territorio suelen preferir los alimentos producidos localmente. La preparación artesanal de los alimentos es una parte esencial del patrimonio material e inmaterial de la sociedad. Así lo plantea el Ministerio de Cultura de Colombia en la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales en Colombia. En esta política se reafirma que los conocimientos y las tradiciones populares asociadas a la producción, preparación y consumo cotidiano de alimentos son uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial de la nación (MinCultura, 2012).

Tercer momento

Al final del proceso, se realizó un conversatorio para discutir las tradiciones culinarias y su presencia en la cocina local. Durante este conversatorio, se evidenció que, aunque los habitantes del territorio reconocen la presencia de productos con identidad gastronómica en el barrio, también expresan su preocupación por las modificaciones que estos productos han sufrido debido a la aplicación de los requerimientos normativos. Aún más alarmante es el reemplazo de los productos tradicionales por recetas foráneas que comienzan a comercializarse con mayor fuerza. En este sentido, los participantes manifestaron la necesidad de unificar esfuerzos para preservar todos los procesos y productos asociados a la cocina tradicional colombiana. En los últimos años, un número creciente de académicos de diversas disciplinas ha centrado sus estudios en la comida, analizando principalmente la producción de alimentos, los patrones de comestibilidad y, en general, los aspectos culturales de la alimentación, que reflejan las complejas dinámicas que giran alrededor de la comida (Albala, 2012). Si bien las costumbres culinarias han permanecido gracias a las portadoras de la tradición, no parece ser suficiente para enfrentar el creciente fenómeno mundial de la revalorización de las cocinas tradicionales. Este fenómeno plantea la necesidad de replantear la manera de ofrecer la gastronomía, a fin de adaptarse a las dinámicas transnacionales.

Es fundamental fortalecer las cocinas tradicionales ambulantes mediante su apropiación patrimonial, además de acercarlas a la implementación de la normatividad sanitaria a través de estrategias pedagógicas comunitarias.

Conclusiones

Actualmente, las costumbres asociadas a las cocinas tradicionales de Colombia han sido influenciadas por la normatividad alimentaria, especialmente en términos de inocuidad. En el afán de cumplir con las leyes, se han modificado métodos, técnicas, utensilios e incluso ingredientes, lo que ha afectado la identidad gastronómica de las regiones. Sin embargo, la normatividad en términos de inocuidad alimentaria puede implementarse en las cocinas tradicionales ambulantes sin que esto afecte su identidad gastronómica. Para lograrlo, es necesario fortalecer estas cocinas, a partir de su apropiación patrimonial y mediante un acercamiento al cumplimiento de la normatividad sanitaria, a través de estrategias pedagógicas comunitarias.

Referencias

- Abad Alegría, F. (2017). *En busca de lo auténtico*. TREA Ediciones.
- Gil Ruíz, L. M. (2018). *El Popular 1 en Medellín, 1960-1967: Invasión, construcción y legalización* [Tesis de maestría, Universidad de Antioquia]. *Biblioteca Digital UdeA*. https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/15343/1/GilLuis_2018_PopularMedellinInvasion.pdf
- Albala, K. (Ed.). (2012). *Routledge International Handbook of Food Studies*. Routledge.
- Ministerio de Cultura (Colombia). (2012, noviembre). *Tomo 17: Bibliotecas de cocinas* [PDF]. <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo17.pdf>
- Lobato, C., Ramírez, C., Vernon, E. J., & Álvarez, J. (2014). Impact of native and chemically modified starches addition as fat replacers in the viscoelasticity of reduced-fat stirred yogurt. *Journal of Food Engineering*, 131, 110–115. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2014.01.019>



Ordoñez, C. (2012). *Gran libro de la cocina colombiana*. Ministerio de Cultura.

Patiño, V. M. (2012). *Historia de la cultura material en la América equinoccial*. Ministerio de Cultura de Colombia.

Patiño, G. (2012). *Fogón de negros: Cocina y cultura en una región latinoamericana*. Ministerio de Cultura de Colombia.

Rojas, L. (2012). *Comentarios a la cocina precolombina: De la mesa europea al fogón amerindio*. Ministerio de Cultura.

Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). *Paseo de olla: Recetas de las cocinas regionales de Colombia*. Ministerio de Cultura.

Valencia, E., & Ramírez, M. L. (2009). La industria de la leche y la contaminación del agua. *Elementos*, 27–31.

II.
Línea de investigación:
ciencia y vanguardia
gastronómica

Implementación de la Metodología Tree to Bar en una Unidad Productiva de la Asociación de Cacaocultores Agro cacao Timbío, para el desarrollo de una línea de productos de cacao con propósito

Zoila Rosa Nieto Galván¹

Mabel Cristina Calvache Muñoz²

Juan Camilo Ramos Velasco³

1 Magíster en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Ingeniera Agroindustrial. Docente Corporación Universitaria Comfacaucá (UNICOMFACAUCÁ), Popayán, Cauca. e-mail: znieto@unicomfacaucá.edu.co. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6876-4988>

2 Magíster en Ingeniería de Alimentos. Ingeniera Agroindustrial. Docente Corporación Universitaria Comfacaucá (UNICOMFACAUCÁ), Popayán, Cauca. e-mail: mcalvache@unicomfacaucá.edu. ORCID: <http://orcid.org/0000-0001-6539-2357>

3 Técnico Profesional en Cocina. Docente Corporación Universitaria Comfacaucá (UNICOMFACAUCÁ), Popayán, Cauca. e-mail: jramos@unicomfacaucá.edu.co. ORCID: <https://orcid.org/000-0003-2818-5484>



Resumen

La metodología tree to bar en la agrocadena del cacao se basa en acciones que van articuladas en todas las etapas de la cadena productiva, desde el manejo del cultivo, hasta el desarrollo de productos derivados del cacao. Basados en eso, se llevó a cabo la implementación de esta, en una unidad productiva como experiencia piloto, promoviendo la acción participativa y formativa con pequeños productores de cacao. La metodología se aplicó en tres fases: una de diagnóstico, de intervención en finca y de implementación gastronómica. De este proceso resultó la caracterización física y sensorial de 5 muestras de granos de cacao fermentado y seco, de las cuales se seleccionó el mejor perfil sensorial, con mayor calificación global de 7,5/10. Con esta muestra se logró el desarrollo de cobertura de chocolate, chocolate de mesa al 42% y cascarilla de cacao, con las cuales se hicieron 7 preparaciones gastronómicas, evaluadas sensorialmente.

Palabras clave: cacao; tree to bar; gastronomía.

Abstract

The tree to bar methodology in the cocoa agrochain is based on actions that are articulated in all stages of the production chain, from crop management to the development of cocoa products. Based on this, the implementation of this project was carried out in a production unit as a pilot experience, promoting participatory and training action with small cocoa producers. The methodology was applied in three phases: a diagnosis, intervention on the farm and gastronomic implementation. This process resulted in the physical and sensory characterization of 5 samples of fermented and dried cocoa beans, from which the best sensory profile was selected, with a higher overall rating of 7.5/10. With this sample was achieved the development of chocolate, table chocolate 42% and cocoa husk, with which 7 gastronomic preparations were made, sensorially evaluated.

Key words: cocoa; tree to bar; gastronomy.

Introducción

Colombia es catalogado como país productor de cacao fino y de aroma por la Organización Internacional del Cacao [ICCO], estimándose una producción mundial de este tipo de cacao de alrededor del 5-8% del volumen total (ICCO, 2020); lo que conlleva como país a afrontar el reto de producción de granos de cacao bajo estándares de calidad. Esta catalogación le da una ventaja y oportunidad al país y por ende al Cauca de posicionarse en los mercados especializados, con granos de cacao con características sensoriales diferenciales (Pérez, 2017). Estas características son desarrolladas por diferentes factores, en los que se encuentran la genética, factores agroclimáticos y los procesos de postcosecha (Viesser, 2021).

Para el departamento del Cauca, el cultivo de cacao se encuentra entre las agrocadenas priorizadas para potenciar la productividad y la competitividad en el departamento del Cauca (Gobernación del Cauca, 2020). Las zonas cacaoteras del Cauca por sus características geográficas, fertilidad de suelos y disponibilidad en extensiones de tierra, las hacen factibles, potenciales y competitivas para la introducción, aumento, mantenimiento y mejoras del cultivo. Estas zonas abarcan 21 municipios de la zona sur, centro, norte, bota caucana y costa pacífica (Vallejo & Molano, 2018). Al identificar estas garantías, se reconoce que el departamento del Cauca cuenta con ventajas competitivas, lo cual representa para los pequeños productores, la oportunidad de integrarse e intervenir en todos los eslabones de la agrocadena del cacao, con miras de obtener materia prima con altos estándares de calidad, para ser utilizada en la generación de productos innovadores y diversificados derivados del cacao. En este contexto, el proyecto *Implementación de la metodología tree to bar en una unidad productiva de la asociación de cacaocultores Agro cacao Timbío, para el desarrollo de una línea de productos de cacao con propósito*, se constituyó en una experiencia piloto y eje articulador de diversos actores. Para esto se contó con la asociación *Agro cacao Timbío* con una unidad productiva en la cual se implementó dicha metodología, con el acompañamiento técnico agropecuario de la empresa *Agrointegra SAS BIC*, en alianza con Unicomfacuaca, que, desde el área de investigación institucional de Humanidades, Artes, Ciencias Sociales y de la Educación y la subárea de Gastronomía, está integrada por personal calificado para la caracterización de la materia prima, la destreza para las buenas prácticas higiénicas de alimentos y para la elaboración de diversos productos de cacao.



Con esto se buscó mejorar las prácticas de manejo agronómico del cultivo y estandarizar los procesos de fermentación y secado de granos de cacao, que permitieran expresar características fisicoquímicas y sensoriales, que cumplieran con estándares de calidad. Subsecuentemente, abordar prácticas de transformación y aprovechamiento integral del grano de cacao, para desarrollar una línea de preparaciones gastronómicas innovadoras, diversificadas, con características diferenciales, que generen valor agregado. Esto bajo un enfoque de “productos con propósito”, en el sentido de fortalecer el intercambio comunitario de conocimiento, tecnología y prácticas artesanales identitarias de la zona, en doble vía, así como la consolidación de unidades productivas tradicionales, campesinas y pluriétnicas, que propendan por el desarrollo sostenible, las prácticas ambientales y la economía solidaria, y se convierta en una dinámica cotidiana en la comunidad donde se implemente e impacte el proyecto.

Marco teórico

Metodología *tree to bar*

La implementación de la metodología *tree to bar* (del árbol a la barra) es una tendencia actual que promueve la participación activa de los involucrados en todo el proceso de producción del cacao. Esta metodología busca que los participantes se vinculen directamente con la producción de las almendras de cacao, estableciendo una relación estrecha con los productores del grano. Esto incluye realizar visitas a los cultivos para verificar las prácticas de siembra, el manejo agronómico, las etapas de cosecha y postcosecha, así como el acompañamiento y control de los procesos de fermentación y secado. Además, se enfoca en desarrollar y establecer protocolos estandarizados de procesos en finca, con el fin de seleccionar los mejores lotes de cacao y producir productos diversificados de cacao con denominación de *fino* y *de aroma* (Alvear, 2020).

Condiciones y manejo agronómico del cultivo de cacao

Los cultivos de cacao globalmente se encuentran en ecosistemas del trópico húmedo, en regiones cálidas y húmedas cer-

canas a la línea ecuatorial en África Occidental, Centroamérica, Sudamérica, El Caribe, Asia y Oceanía, en las cuales se dan las condiciones ambientales para el desarrollo del potencial productivo del cacao, donde predominan climas húmedos, con precipitaciones promedio anuales de 1150 mm a 2500 mm, temperaturas entre los 18°C y 32°C y periodos de sequía inferiores a 3 meses. Las plantas se cultivan en regiones por debajo de los 1300 msnm y requieren suelos profundos, fértiles, drenados, ricos en materia orgánica (Arvelo et al., 2017).

El cultivo de cacao usualmente es instalado en sistemas agroforestales en asociación en tiempo y espacio con cultivos de subsistencia y maderables, como banano, plátano, maíz, yuca, arroz, frijol, caucho, teca, cedro, entre otros); esto con el objetivo de proporcionarle sombra al cacao durante la etapa de establecimiento del cultivo y la etapa productiva. Este tipo de sistema trae beneficios de tipo económico y ambiental a los productores, a la vez que se constituye en un ecosistema propicio para albergar fauna y flora diversa característica de las zonas de cultivo. Para instaurar el cultivo son necesarias 3 etapas fundamentales: La primera de instalación de cultivo, que consiste en seleccionar y preparar el terreno, se realiza la siembra de cultivos de subsistencia y maderables (según consideración del productor), se construyen viveros para producción de plántulas o compra de las mismas para realizar el trasplante en el terreno adecuado. Luego del trasplante son necesarias acciones como desyerbe, control sanitario, fertilización, riegos y drenajes en el cultivo recién instalado. La segunda etapa es de levante y desarrollo, que va desde la instalación hasta la primera producción del cultivo y en este periodo se repiten las acciones de la primera etapa, además de la cosecha de cultivos asociados de corto ciclo. La tercera etapa es de sostenimiento del cultivo en la fase productiva, donde se realizan acciones que garanticen la producción abundante, duradera y permanente del cacao, como la poda, control de plagas, enfermedades y maleza, la fertilización, riegos y drenajes, finalizando con las acciones de cosecha y beneficio del grano de cacao (Useche y Ardila, 2012).

Proceso de beneficio del cacao

El proceso de beneficio del cacao consiste en el conjunto de etapas de postcosecha que se describen a continuación:



Recolección

Se recolectan frutos maduros cada 2 o 3 semanas en plantaciones pequeñas o medianas para evitar la sobre maduración de los frutos. La recolección se realiza utilizando tijeras podadoras adecuadas para evitar causar heridas en el árbol o los granos en la mazorca; el corte se hace en la base de la mazorca y no sobre el cojín floral que la sostiene, esto para garantizar la integridad del cojín floral para las próximas producciones. Al finalizar la recolección las mazorcas son amontonadas y se separan de las mazorcas enfermas o que no tengan el grado óptimo de madurez deseado (Cardona, 2016; Useche y Ardila, 2012).

Corte de las mazorcas

Esta operación se realiza con un machete corto, un mazo de madera, una lámina sin filo o maquinaria, con las cuales se parte la mazorca al golpearla en la zona cerca del pedúnculo o al hacer un corte atravesado en la mazorca. En esta operación se debe garantizar la integridad de los granos y el máximo rendimiento de pulpa (Cardona, 2016; Useche y Ardila, 2012).

Desgranado

En esta etapa se extrae la pulpa con las semillas de la cáscara. Esta operación se realiza usualmente de forma manual, deslizando el contenido evitando extraer la vena central o placenta que afecta la calidad del producto. Las cáscaras residuales pueden ser picadas y amontonadas en el lote del cultivo, para la descomposición y uso posterior como abono orgánico para los mismos árboles de cacao (Cardona, 2016; Useche y Ardila, 2012).

Fermentación

Es la operación donde se desarrollan los atributos de sabor y aroma, donde el grano se hincha, adquiere la coloración marrón y una apariencia final de arriñonamiento con grietas o estrías. Para la adecuada fermentación, los granos deben ser depositados en cajones o recipientes de madera con orificios en el fondo y a los lados y ubicados a una altura de 10 a 15 centímetros del suelo, para permitir el drenaje de la baba o líquidos del mucílago en fermentación. Los cajones deben permanecer en lugares cubiertos, para evitar las corrientes de aire frío que provoquen descensos en la temperatura en la masa de cacao. Todo el proceso dura de 5 a 6 días a partir del depósito de la masa en los recipientes de fermentación y es recomendable evitar mezclar

granos cosechados en diferentes días, porque la fermentación se hará de forma incompleta; por tanto, se deben fermentar granos cosechados del mismo día y no apilar las mazorcas en el lote de cultivo por mucho tiempo.

Las etapas de la fermentación del cacao se describen a continuación:

- Fase anaeróbica: Durante las primeras 36 horas del proceso las almendras no son removidas para que se lleve a cabo la fermentación anaeróbica. En esta fase ocurren una serie de reacciones bioquímicas con aumento de la temperatura entre 30°C y 35°C, donde los azúcares de la pulpa blanca, por la acción de levaduras se transforman en agua, alcohol etílico y ácido acético y otras sustancias.
- Fase aeróbica: En la segunda fase se inicia con los volteos de la masa de cacao cada 24 horas, para facilitar la remoción de dióxido de carbono (CO_2) y el ingreso de oxígeno (O_2) que garantice la oxidación de los granos. Ocurren reacciones que producen aumento de la temperatura hasta los 50°C, con variaciones en el pH (en la acidez) y oxidación de polifenoles, que son las sustancias que le confieren el sabor astringente y color violeta a los granos, que con el avance de la fermentación esta coloración cambia a marrón. Los volteos permiten la fermentación uniforme de los granos y es crucial realizarlos para promover la formación de compuestos precursores del aroma, sabor y color a chocolate (Cardona, 2016; Useche y Ardila, 2012).

Secado

Luego de la fermentación, los granos de cacao son expuestos al calor para eliminar el exceso de humedad desde el 55% hasta llegar a un valor del 7%. Durante esta operación continúan algunos procesos químicos y físicos en los granos de cacao, como la oxidación completa y la transformación de polifenoles, que trae como consecuencia el cambio total de color violeta a marrón de los granos y la aparición de las características organolépticas deseables para granos adecuadamente fermentados y secos.

Esta operación dura entre 5 a 7 días y debe ser lenta y a bajas temperaturas, por lo cual en el primer día el secado se realiza en las primeras y últimas horas del día; de esta forma se evita el aplastamiento brusco del grano y la textura plana y seca.



Después del primer día, el secado se realiza en las horas de sol durante el día.

El secado se realiza en estructuras llamadas paseras, casael-bas, camillas de madera y es necesario hacer la remoción o volteos para garantizar el secado uniforme de los granos (Cardona, 2016; Useche y Ardila, 2012).



Figura 1. Beneficio del cacao

Fuente. Compañía Nacional de Chocolates (2019) y Rodríguez (2021b) en finca el Diviso, San Vicente de Chucurí, Santander.

Nota: De izquierda a derecha mazorcas de cacao recolectadas, pulpa y semillas de cacao, granos de cacao en fermentación, cajones fermentadores y marquesina para secado de granos de cacao.

Metodología

La presente metodología se implementó con productores de la asociación cacaocultura caucana *Agrocacao Timbio*, en alianza estratégica con la empresa *Agrointegra SAS* y *Unicomfacauca*, para la cual son requeridas las etapas descritas a continuación:

Diagnóstico y acompañamiento en finca: manejo agronómico del cultivo

El servicio de extensión agropecuaria ofrecido por *Agrointegra SAS*, se llevó a cabo con 1 visita (en el primer mes) para la evaluación del manejo agronómico del cultivo y de la infraestructura de fermentación y secado, con la que cuentan actualmente en la unidad productiva de la asociación, con la cual se levanta una línea base comparativa, para antes y después del proyecto.

Esta etapa consistió en la realización de una visita directa en finca, donde se recorrió la plantación para observar el estado agronómico, preguntando al productor por cómo ha sido el manejo de los árboles desde el establecimiento del cultivo hasta la fecha de la visita.

En esta etapa se diligenció la ficha de visita, un formato en el cual se consignó la siguiente información: área total de cultivo y discriminada por variedades y edades de los árboles de cacao, características físicas del suelo donde se establecieron las plantaciones de cacao, sistema agroforestal aplicado o no, control de malezas efectuado, aplicación oportuna o no de poda de formación y/o poda de mantenimiento, regularidad de su aplicación, prácticas de fertilización en las diferentes etapas del cultivo, regulación o carencia de la sombra, así como control de enfermedades y los niveles de producción.

A nivel de postcosecha se visitaron los lugares donde se realizan las labores de fermentación y secado de cacao, verificando mediante observación la infraestructura utilizada desde el lote del cultivo hasta la casa de habitación de cada productor; reflejando en la ficha de visita, la periodicidad de corte de mazorcas, procesos de extracción de grano, herramientas utilizadas, días de fermentación, sitios y días de secado.

A partir de los resultados de la visita de diagnóstico, se estableció un plan de trabajo en finca distribuido en 7 visitas técnicas (1 cada mes) a cargo del técnico de campo asignado por la em-



presa aliada. En cada visita se desarrollaron capacitaciones de manera vivencial, participativa y formativa, con los productores de la asociación, abordando las temáticas: manejo agronómico del cultivo, prácticas de cosecha y postcosecha. Fortaleciéndose el trabajo de campo, el perfeccionamiento de destrezas y habilidades en la práctica (Rodríguez, 2021).

Evaluación y estandarización de los procesos de beneficio de cacao: fermentación y secado

Este proceso se realizó en finca después de la cosecha de las mazorcas maduras de cacao, con la finalidad de brindar acompañamiento a los productores sobre las técnicas apropiadas para la adecuada fermentación y secado del grano de cacao.

Fermentación del grano de cacao

La fermentación se realizó en cajones fermentadores en la finca y durará entre 5 a 6 días, según lo recomendado por FE-DECACAO (Useche & Ardila, 2012). Durante este proceso, se efectuaron mediciones de temperatura en horas de la mañana (8 am), cada 24 horas. A los dos días de iniciado el proceso, se dio inicio a los volteos de la masa de granos de cacao en fermentación, para favorecer el desarrollo de la etapa aerobia de fermentación. Esto continuó realizándose hasta finalizar completamente la fermentación de los granos (5 a 6 días).

Durante el proceso de fermentación se aplicó la prueba de punto óptimo de fermentación, que consistió en tomar al azar una muestra de 10 granos de cacao fermentados en 3 puntos de la masa (inferior, medio y superior). Los granos se cortaron de forma transversal con la finalidad de identificar las características físicas de los granos fermentados, según lo establece NTC 1252 (2012), en cuanto a la estructura física, el color, porcentaje de granos bien fermentados (Sáenz et al., 2018; Criollo et al., 2010).

Secado del grano de cacao

Los granos de cacao fermentados fueron posteriormente secados en estructuras denominadas marquesinas, en la finca, donde se aprovechó la luz solar durante 5 a 7 días dependiendo las condiciones climáticas. Durante el secado se realizaron volteos constantes del grano, garantizando que la masa no tuviera un espesor mayor a 5 cm en la superficie de secado, según

lo recomendado por Compañía Nacional de Chocolates [CNCH] (2019) y FEDECACAO (Sáenz et al., 2018).

Al finalizar el secado, también se aplicó la prueba de corte para evaluar las características físicas del grano, según lo establecido por NTC 1252 (2012). Los granos de la muestra fueron cortados en forma transversal para evaluar el color, presencia de fisuras y defectos en la estructura.

Análisis sensorial del licor de cacao

Se realizó el análisis sensorial del licor/pasta de cacao, extraído durante un proceso de tostión, descascarillado y molien-da de una muestra de 1 kg de los granos de cacao fermentados y secos. Durante el análisis según lo establecido por NTC 3929 (2009), se evaluaron características sensoriales básicas como la percepción del sabor ácido, amargo, astringente, así como ca-racterísticas específicas como sabor a cacao, a fruta fresca, a fruta seca, floral, nuez y dulce (Moreno-Martínez et al., 2019). Posteriormente, se seleccionó la muestra con mejores caracte-rísticas físicas y sensoriales según la escala de calidad estableci-da por el catador.

Elaboración y análisis sensorial de preparaciones gastronómicas

A partir de la muestra de granos de cacao fermentados y secos previamente seleccionada, se desarrolló una serie de preparaciones gastronómicas diversificadas, con la que se pretendió aprovechar integralmente el grano de cacao, generar valor agregado y comer-cial, en aras de beneficiar a los pequeños productores y fomentar la creatividad y transferencia tecnológica por parte de los estudiantes del programa de Tecnología en Gestión Gastronómica. Se desarro-llaron 7 preparaciones usando cobertura de chocolate al 60%, cho-colate de mesa al 42% y cascarilla de cacao.

Las preparaciones fueron evaluadas sensorialmente me-diante una prueba cuantitativa de consumo, recomendadas para evaluar el nivel de aceptabilidad o gusto de los productos por parte de consumidores no entrenados (Ramírez-Navas, 2012). Se aplicó una prueba hedónica con puntajes desde 1 hasta 9, para la categoría me disgusta extremadamente y me gusta ex-



tremadamente respectivamente; los puntajes fueron asignados para atributos específicos como apariencia, textura, sabor, color y aceptación general.

Resultados y discusiones

Etapas de diagnóstico

La etapa experimental inicial, se llevó a cabo en la finca caocera La Fortaleza ubicada en la vereda Pan de Azúcar del municipio de Timbio, Cauca, realizada en compañía de un grupo de 10 pequeños productores de la asociación Agrocacao Timbio y el profesional de servicio de extensión agropecuaria de la empresa Agroiintegra SAS BIC.

Para los 7 productores encuestados, las fincas de la zona tienen en común la altura sobre el nivel del mar, aproximada a los 1000 metros, predominando un área sembrada de cacao alrededor de una hectárea (ha) y la edad del cultivo con 5 años de instauración para 6 de las 7 fincas. En cuanto a los tipos de cacao en el área sembrada, se encuentran los clones CCN51, ICS60, ICS95 en 6 de las 7 fincas, en la otra solamente se encuentra cacao híbrido.

En cuanto a las condiciones observadas de las fincas y lo expresado por las familias cacaocultoras visitadas, se evidenció la falta de acompañamiento técnico desde hace dos años; por tanto, actualmente sus cultivos no estaban siendo manejados agrónomicamente acorde a las exigencias de este, sino con conocimientos y prácticas empíricas que se reflejan en el estado de los árboles y el área de beneficio del fruto del cacao. Durante el recorrido se evidenció que, en 1 hectárea del cultivo de cacao, había ausencia de análisis de suelo para la implementación de un plan nutricional, ocasionando en los árboles marcadas deficiencias nutricionales, presentando hojas con coloración pálida y quemazón en los bordes, ramas débiles, muy delgadas, con exceso de crecimiento. Además, se observó exceso de sombrero en partes del cultivo y práctica de poda inadecuada que expone el tejido leñoso del árbol a radiación solar directa.

A nivel de cosecha y poscosecha, los participantes expresaron que si bien, a través de un proyecto tuvieron acceso a infraestructura de cajón fermentador, no tenían claridad de cuál es el proceso óptimo desde la recolección de la mazorca en el

árbol hasta obtener el grano fermentado y seco; verificándose que 4 productores cuentan con cajón fermentador en buen estado, pero sobredimensionado para la dinámica de producción de la finca y con requerimientos de adecuación para lograr los parámetros de fermentación óptima (temperatura, humedad, acidez). Para el secado del cacao ningún productor cuenta con la estructura de secado idónea, teniendo poca claridad en el paso a paso al que deben ser sometidos los granos, una vez salen del cajón de fermentación, hasta lograr una humedad máxima del 7%. La suma de estos factores ocasiona bajos niveles de productividad por hectárea, riesgo de daños estructurales en el árbol en épocas de cosecha y oferta al mercado de granos de cacao de baja calidad y en consecuencia bajos niveles de comercialización del grano e ingresos por parte de la actividad cacaocultora (Cardona, 2016; Useche y Ardila, 2012).

Lo evidenciado en la visita de diagnóstico pudo ser verificado con resultados del análisis de suelo, donde el déficit de nutrientes sugiere el enriquecimiento del suelo con materia orgánica de bajo valor económico, asequible a los pequeños productores, así como la adición de los elementos escasos en el suelo, como son: nitrógeno, fósforo, azufre, calcio, potasio, boro; lo cual fue recomendado por el técnico de campo dentro de un plan de nutrición soportado en dicho análisis, teniendo en cuenta la productividad esperada, la edad del cultivo, la ubicación del cultivo y las condiciones ambientales de la zona [Compañía Nacional de Chocolates (CNCH), 2021]. Otro aspecto importante, garante de buenas prácticas agronómicas en el cultivo y el subsecuente procesamiento en productos alimenticios más concentrados en cacao y con propiedades funcionales, es la calidad del grano de cacao fermentado y seco. Que al ser evaluada permite conocer las características físicas y sensoriales del grano, y de esta forma retroceder a lo largo de la cadena productiva del cacao, para controlar los procesos relevantes como la fermentación y el secado, donde se da la formación de los precursores de sabor y aroma, cambios de color, disminuye el sabor amargo y astringente y se acentúa el sabor a chocolate (Delgado et al., 2018).

En la etapa de diagnóstico, la evaluación física de la muestra de granos de cacao fermentados y seco arrojó valores de humedad alta de 9,1%, por lo cual, por protocolo fue necesario extender los granos sobre los mesones para airear y liberar humedad en un periodo de 1,5 días, hasta alcanzar una humedad de 7,4%. En cuanto a la apariencia física el grano de cacao llegó a las insta-



laciones con una apariencia no homogénea NH (granos con mucilago residual, granos sin mucilago, granos de diferentes tamaños) y 2,1 % con material tamizado (extraño) no correspondiente al cacao; se observó en apariencia algunos granos con color oscuro (negro) y con moho externo. Se evidenciaron granos partidos en un valor de 0,32% de la muestra, con fisuras externas, muy seguramente en el proceso de apertura de las mazorcas se empleó herramienta con filo que cortó las almendras, favoreciendo la proliferación de hongos en las mismas. De acuerdo con la clasificación del grano de cacao y la prueba de corte, se encontró el 79% de las almendras como GBF (granos bien fermentados) y 11% de GIF (granos insuficientemente fermentados).

En cuanto al perfil de aroma y sabor, resultante de la catación del licor de cacao de la muestra diagnóstico, se obtuvo del análisis sensorial, que la calificación global dada no logró el valor establecido para muestras de licor de cacao con ausencia de defectos, que corresponde al valor mayor o igual a siete (≥ 7). Para el perfil sensorial del licor 1 (tostado a 120°C X 20 min), la muestra de cacao fermentado y seco requiere mejoras en las condiciones y tiempos de fermentación y secado, almacenamientos controlados, con verificación de la humedad del grano y la humedad relativa del ambiente.

En la etapa de tostión inicialmente se percibió una acidez frutal que favorecería la elaboración de chocolates amargos sin conchado. Para estas condiciones es necesaria la apertura de puertas del horno para la liberación de la acidez acética y butírica en caso de no aplicar conchado en el chocolate.

Para el licor 2 (tostado a 130°C X 20 min), se reitera la necesidad de mejorar las condiciones y tiempos de fermentación y secado, almacenamientos controlados (verificando la humedad del grano y la humedad relativa del ambiente). Bajo estas condiciones de tueste, se percibieron notas maderables y a frutos secos, con las que puede fabricarse chocolates amargos y semi amargos con conchado, que permita la eliminación de acidez acética y butírica expresada de forma más intensa al comparar con la muestra anterior.

Para el licor 3 (tostado a 140°C X 20 min), en este perfil de tostión se afloraron varios defectos en la muestra, lo cual se refleja en la calificación global. Para este caso, lo recomendable es un chocolate adicionado de leche que favorezca enmascarar los defectos en sabor, además del conchado en un tiempo superior a 12 horas que permita eliminar la acidez percibida, la humedad y notas verdes.

Etapa de intervención en finca

Con la finalidad de contribuir al mejoramiento de las condiciones de fermentación y secado del grano de cacao, en finca el productor realizó monitoreo de la temperatura cuando inició la etapa de fermentación aeróbica del grano, donde era necesario realizar volteos de la masa para garantizar la aireación de la misma y la liberación de compuestos volátiles.

El comportamiento de la temperatura durante el desarrollo del proyecto para 5 muestras de cacao, se presenta en la figura 7 a continuación:

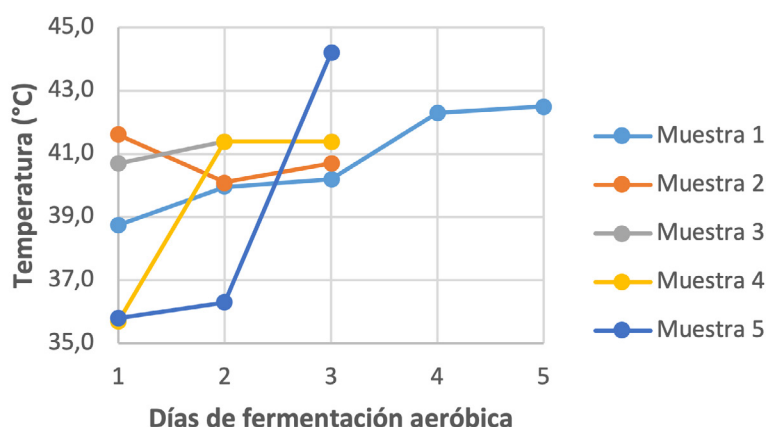


Figura 7. Curvas de temperatura del proceso de fermentación aeróbica de granos de cacao

Fuente. Elaboración propia

En el gráfico se observan variaciones de temperatura entre las 5 muestras. La muestra 1 tuvo 5 días de fermentación aeróbica, mientras que las otras cuatro muestras, presentaron solamente tres días, para posteriormente iniciar el proceso de secado. La reducción en los días de fermentación fue considerada para evitar la sobre fermentación en los granos de cacao y evitar la generación de defectos en el sabor.

Es importante tener presente que se desarrollaron las curvas de temperatura con la finalidad de evaluar su influencia en las características físicas y sensoriales de las muestras de cacao, cuyos resultados se presentan a continuación:



Tabla 2. Resultado del análisis físico de 5 muestras de cacao fermentado y seco

Características	Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3	Muestra 4	Muestra 5
Olor	Cacao, frutos maduros	Cacao, frutos maduros	Cacao, ácido acético	Cacao, frutos maduros	Cacao, acidez acética, frutal
Homogeneidad del tamaño del grano	Baja	Baja	Baja	Baja	Baja
Índice de grano	92 g	84 g	126 g	160 g	157 g
Peso del grano	1,08 g	1,17 g	1,26 g	1,6 g	1,6 g
Humedad interna	7%	7%	7%	7,2%	7%
Humedad externa	7,2%	7,2%	7,5%	7,5%	7,2%
Buena fermentación	47%	44%	50%	40%	56%
Ligeramente fermentados	10%	20%	40%	28%	26%
Granos violetas	28%	30%	0%	32%	18%
Sobre fermentados	15%	6%	0%	0%	0%
Fermentación: 0 al 100%	57%	64%	90%	68%	82%
Presencia de contaminación	0%	0%	10% (hongo interno y externo: 4%, presencia de insectos: 2% y granos planos: 4%)		
Calificación: 0 a 10	5	6	3	6	8
Observaciones	Se observan almendras arriñonadas fermentadas y medianamente fermentadas, % alto almen- dras sobre fermentadas, no presenta contamina- ción la muestra.	Se observan almendras arriñonadas fermenta- das y medianamente fermentadas, violetas compactas, no presen- ta contaminación la muestra.	Se observan almendras fermentadas y ligeramente fermentadas. Con presencia de contaminación (10%).	Se observan granos color marrón, con presencia de granos violetas. Sin contamina- ción.	Se observan almendras arriñonadas fermentadas y ligeramente fermentadas. Sin contaminación.

Nota. Información proporcionada por la Catadora Mónica Liliana Gómez López de la Fundación Carlota, Girón, Santander.

Los perfiles de sabor y aroma de las muestras 1, 2, 3, 4 y 5 se presentan en la figura 8 a continuación:

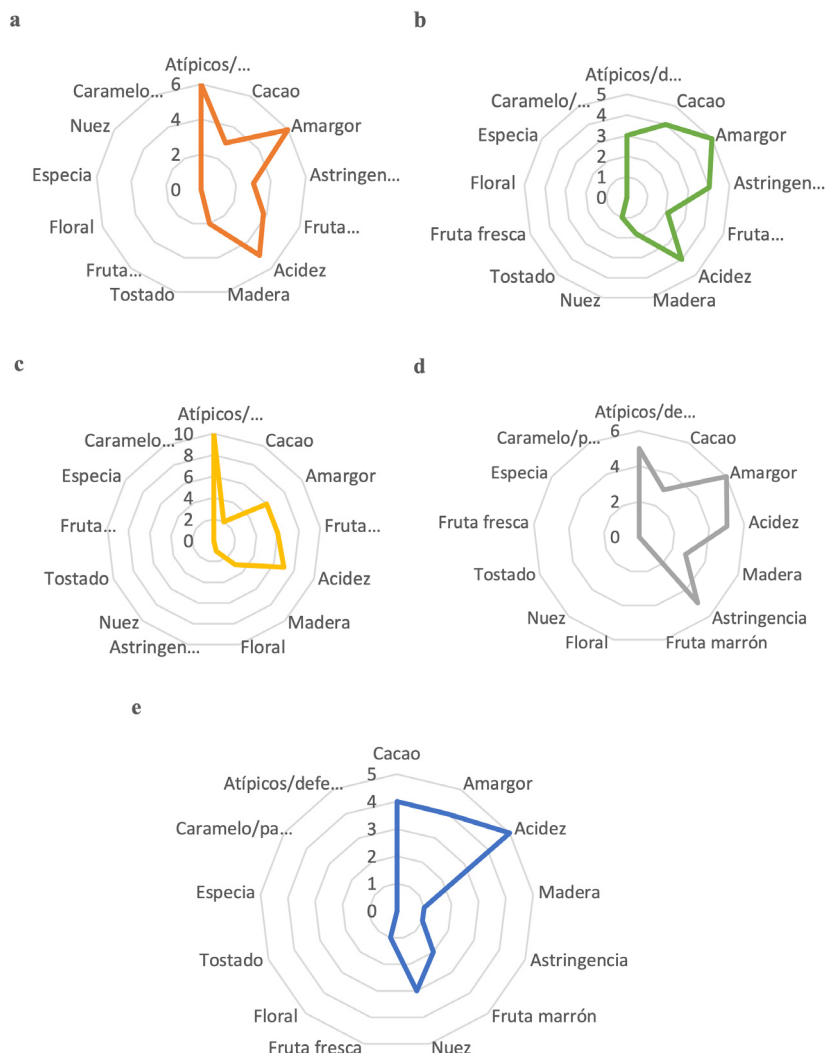


Figura 8. Perfil sensorial de licor de cacao en la etapa de intervención en finca de 5 muestras de licor de cacao

Fuente: Gráficos proporcionados por la Catadora Mónica Liliana Gómez López de la Fundación Carlota, Girón, Santander.

La muestra 1 en cuanto al perfil de sabor presentó una calificación global de 5/10. En el primer momento de la catación del licor se percibió olor a dulce, a cacao, ácido y profundo olor a frutos maduros. Se caracterizó por presentar color marrón oscuro.



En el siguiente momento de la catación, se percibió sabor sobre fermentado de larga duración en boca, opacando el sabor a cacao, resaltándose sabor a amargo medicinal, ácido butírico y láctico y leve sensación de astringencia. La muestra carece de aromas florales, frutos secos, grasa rancia, percibiendo al final notas verdes, de humedad, de descomposición y a tierra.

La muestra 2 presentó una calificación global de 6/10, con olor cítrico a cacao, dulce, ácido y a frutos maduros, con color rojizo.

En boca se percibió sensación de astringencia de larga duración, opacando el sabor a cacao. Además del amargo, ácido butírico y láctico. Nuevamente, no se percibieron aromas florales, pizca de frutos secos, madera, humedad, destacando al final notas verdes, de guardado, de frutos maduros.

La muestra 3 presentó una calificación global de 3/10, con olor a frutos maduros, a cacao y color marrón oscuro. La muestra se caracterizó por presentar mayor cantidad de sabores atípicos, con una intensidad de 10, percibiéndose en boca, sabores a frutos maduros, descompuestos que opacaron el sabor a cacao. Además, sabor a ácido láctico y butírico de larga duración en boca. Presencia de amargo medicinal, sin percepción de astringencia y aromas específicos. El sabor residual en boca se caracterizó por notas a frutos descompuestos.

La muestra 4 presentó una calificación global de 5/10, presentando olor a ácido acético, cacao, dulce, con coloración marrón claro. En boca se percibió sensación de astringencia de larga duración opacándose el sabor a cacao y el amargor. Además, se percibieron notas de frutos secos, madera húmeda y resina. Al finalizar la cata se resaltaron notas verdes, mancha en boca y ácido butírico.

La muestra 5 presentó calidad global de 7,5/10 con olor a cacao, a ácido y coloración marrón oscura. De todas las muestras, la 5 presentó ausencia de defectos y mayor valoración en la calidad global. Se caracterizó por sabor a cacao de larga duración en boca, con sabor a ácido cítrico suave, amargo positivo, una pizca de sensación de astringencia. No se percibieron notas florales, pero sí de frutos secos, con suave sabor a nuez. Al finalizar, predominó sabor residual de notas verdes y frutos maduros.

Se completaron los 5 perfiles de sabor y aroma de las 5 muestras de cacao, conformadas por mezclas de clones ICS60, ICS95, CCN51 e híbridos de 4 fincas en la Vereda Pan de Azúcar, en el municipio de Timbío, Cauca.

De las muestras obtenidas y procesadas la muestra 5 en el análisis físico presentó un porcentaje de grano fermentado del 82% y calificación de 8/10. En el análisis sensorial, la misma muestra obtuvo calidad global de 7,5/10 y con ausencia de contaminación. Esta muestra tuvo la mayor valoración con respecto a las otras 4, por lo cual fue la apropiada para la elaboración de chocolate de mesa y cobertura de chocolate al 60% de concentración de masa de cacao.

Aplicación en la gastronomía

El chocolate fue utilizado para el desarrollo de diversas preparaciones gastronómicas, cuya descripción por parte del chef, se presentan a continuación:

- Canapé relleno de ribs en bbq con chocolate al 60%

Esta preparación, aunque sencilla resultó muy contundente en lo que a sabor corresponde, con toques dulces, ácidos y amargos lo cual hacen de esta una preparación ideal. Para la ocasión se realizó como un aperitivo el cual iba sobre una base de masa quebrada salada y con acompañamientos como aire de zanahoria y emulsión de aguacate con cilantro los aportaron un toque de frescura a la receta. Para la bbq se utilizó 30 gramos de chocolate al 60% el cual se agregó al final de la preparación logrando que derritiera únicamente con el calor residual de la salsa.

- Ensalada fresca con frutas y verduras con esferificación de vinagre balsámico con chocolate

La idea de esta receta consistía en poder mostrar otra forma en la que se puede presentar una vinagreta. Para la ensalada se utilizó un mézclum de verdes, tomates silvestres, mozzarella di buffala y frutas como manzanas, zarzamoras, mandarina, uchuvas. Para la vinagreta se necesitó vinagre de módena el cual es el de mejor calidad, este se llevó a fuego junto con agua, panela, el chocolate al 60% y un poco de agar agar, posteriormente para realizar la esferificación se requirió el uso de una jeringa sin la aguja y de aceite muy frío. Este fue un acompañamiento ideal para las demás preparaciones dando ese toque de frescura que se buscaba.



- Papas soufflé rellenas de espuma de ají de maní con chocolate y pulled pork en mole con chocolate al 60%

Esta preparación resultó más compleja ya que se utilizó la técnica del suflado. Para la elaboración de estas es esencial manejar bien las medidas, deben ser laminas perfectamente cortadas a 3 mm ya que de esto depende el éxito de la receta. Para la fritura se utilizan dos temperaturas de aceite, uno a 150° y otro a 190°-200° centígrados esto es lo que genera el efecto suflado en las papas. Para el aji de maní se realizó de manera tradicional y se le agrego el chocolate 60% al final, finalmente se le puso un poco de agar agar y se llevó a un sifón. Para la segunda preparación se realizó el mole con chile ancho y el chocolate al 60% el cual se le agregó al final, como acompañantes del plato se utilizó la ensalada previamente descrita y un poco de emulsión de aguacate.

- Sorrentinos fritos rellenos de pollo en reducción de cerveza negra y chocolate al 60% con vegetales

Para la creación de esta receta se pensó en que es lo que más le gusta a la gente, el café, la cerveza y el chocolate, por lo cual era algo que no podía fallar y se realizó la salsa con estos tres ingredientes y un poco de panela. Se preparó la pasta fresca desde cero y se utilizaron los moldes especiales para darle la forma deseada, esta se relleno con el pollo bañado en la salsa, para acompañar este plato se realizó una espuma de queso, unos champiñones salteados, arándanos, mozzarella di buffala y se bañó la pasta al final con un poco más de la salsa.

- Brigadeiros de chocolate con relleno de maracuyá líquido

Postre típico de Brasil, aunque sencillo muy delicioso. Se utilizó chocolate al 60% el cual se le agregó a la leche condensada. Para el relleno se elaboró una salsa de maracuyá la cual se le agregó al momento del formado de los brigadeiros, estos se espolvorearon con cocoa en polvo y se acompañaron con un dentelle y polvo de una flor conocida como Buganvilia.

- Bubble tea con cascarilla de cacao y esferas de chocolate

Finalmente, una bebida, primero se realizó la infusión con 100 gramos de cascarilla de cacao y 1 litro de agua, se le agregó un poco de canela, clavo, cardamomo y miel, posteriormente se llevó a frio. Para las esferas se realizó una ganache con el chocolate al 60%, crema de leche y agar agar, se utilizó un molde silicona para darles la forma y se llevaron a refrigeración. Para acompañar se utilizó un gajo de ciruela chilena.

- Bombonería de chocolate

Algo infaltable cuando de chocolate se trata son los bombones rellenos. Para esta ocasión se realizaron 4 tipos de relleno: con café, pistacho y almendra, crema de whisky y frutos rojos; estos se utilizaron en forma de ganache. Para formar los bombones se utilizó moldes de policarbonato los cuales permiten dar un mejor brillo al bombón. Es importante tener en cuenta las temperaturas a la hora de derretir el chocolate, primero se llevó a baño maría hasta conseguir 50°C, seguido a esto se vertió el chocolate sobre una mesa de mármol y se atemperó hasta una temperatura de 27°C, finalmente se devolvió el chocolate al recipiente donde estaba anteriormente para que con el calor residual de este la temperatura subiera hasta 30°C.

Las preparaciones gastronómicas fueron sometidas a evaluación sensorial por 14 consumidores regulares, en un focus group, tenido en cuenta cómo un método de investigación cualitativa, cuyos resultados son resumidos en el gráfico 14 y 15.

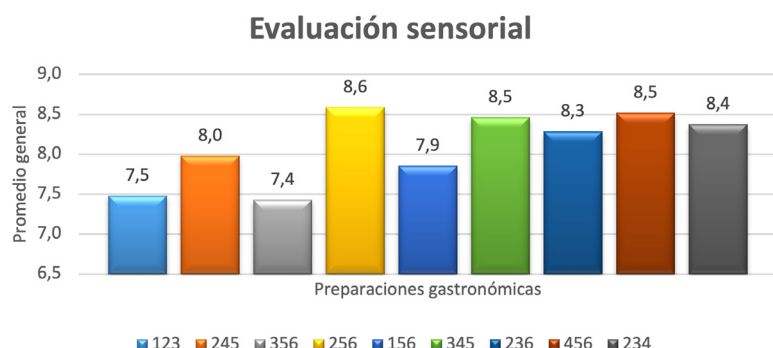


Figura 9. Evaluación sensorial de las preparaciones gastronómicas a base de chocolate

Nota: Los códigos corresponden a: 123-Canapé relleno de ribs en bbq con chocolate al 60%, 245-Ensalada fresca con frutas y verduras con esferificación de vinagre balsámico con chocolate, 356-Sorrentinos fritos rellenos de pollo en reducción de cerveza negra y chocolate al 60% con vegetales, 256-Brigadeiros de chocolate con relleno de maracuyá líquido, 156-Bubble tea con cascarilla de cacao y esferas de chocolate, 345-Bombon con relleno de café, 236-Bombon con relleno de pistacho, 456-Bombon con relleno de crema de whisky, 234-Bombon con relleno de frutos rojos.

La evaluación sensorial arrojó como resultados que la preparación gastronómica con atributos sensoriales con mayor valoración en una escala de 1 a 9, fue la preparación con código 256 correspondiente a los brigadeiros de chocolate con relleno



de maracuyá líquido. Esta preparación obtuvo una calificación sensorial general de 8,6/9, dando los evaluadores la siguiente calificación a los atributos sensoriales: aroma: 8,6, color: 8,3, sabor: 8,8 y textura: 8,7.

A esta mayor puntuación que se traduce en la aceptación general de la preparación gastronómica por parte de los evaluadores, también se incluyen las preparaciones con código 345, 236, 456 y 234, que corresponden a: bombon con relleno de café, bombon con relleno de pistacho, bombon con relleno de crema de whisky y bombon con relleno de frutos rojos respectivamente. La puntuación general obtenida fue de 8,5/9 para la preparación 345 y 456, de 8,4/9 para la 234 y de 8,3/9 para la 236.

Las preparaciones restantes recibieron puntuación en el rango igual o menor a 8/9 e igual o mayor 7/9 para la aceptación general y se caracterizaron por ser preparaciones gastronómicas saladas y la bebida bubble tea con cascarilla de cacao y esferas de chocolate.

De estas, la preparación 245: ensalada fresca con frutas y verduras con esferificación de vinagre balsámico con chocolate, recibió puntuación de 8/9 y la preparación 356: sorrentinos fritos rellenos de pollo en reducción de cerveza negra y chocolate al 60% con vegetales recibió la menor puntuación de 7,4/9 en comparación con las demás. Esta última recibió comentarios de poca aceptación, como: “No fue mi favorito, sin embargo, la combinación entre la salsa de chocolate y el pastel de pollo es excelente”, “muy amargo el chocolate para el resto del plato”, “muy alto el sabor a alcohol del producto”, “la cerveza realza el sabor del chocolate, lo cual puede ser muy fuerte al paladar”, “la reducción deja mucho sabor amargo después de degustar”, “la reducción está un poco amarga”, “en la muestra la acidez es muy alta, el alcohol es predominante, lo cual opaca el sabor intenso del chocolate, se sienten las notas de café”.

En general, sobre la puntuación máxima de 9, todas las preparaciones recibieron valoración sensorial aceptable superior a 7; constituyéndose en una experiencia con amplia posibilidad de explorarse a nivel comercial como alternativa de uso del chocolate caucano.

Conclusiones

Del desarrollo del proyecto de investigación, se puede concluir que:

La ejecución del proyecto generó un impacto positivo en los pequeños productores de la Vereda Pan de Azúcar del Municipio de Timbio, Cauca, donde los 5 productores vinculados hasta finalizar el proyecto realizaron intervenciones en cultivo de cacao a nivel de poda y nutrición de los árboles, cuyos resultados pueden ser evidenciados un año después de la intervención del proyecto (27 de marzo de 2023), lo cual favorecerá la productividad de los árboles y el crecimiento en el tamaño de los frutos.

A nivel sociocultural, se evidenció una apuesta grupal de tipo asociativo, expresada como Agrocacao Timbio, que, si bien los une el objetivo de producir y comercializar cacao, es necesario continuar dinamizando espacios que permitan el fortalecimiento organizacional autónomo y endógeno de la misma, y la no dependencia de terceros; desde una lógica socio empresarial, articulando procesos en finca con procesos de transformación de productos derivados del cacao en su planta ubicada en el casco urbano del municipio de Timbio.

Se ratificó, la asertividad en la implementación de la metodología tree to bar, como una estrategia de acompañamiento donde los participantes del proyecto se vinculan a todo el proceso desde el mejoramiento del cultivo, las prácticas de cosecha y poscosecha, hasta la obtención de los productos diversificados derivados del cacao; donde se lleven a cabo espacios de transferencia de conocimiento y resulten protocolos estandarizados de los procesos, que sean replicables en otras fincas de la zona.

En cuanto al beneficio del cacao, los procesos de fermentación y secado desarrollados, a nivel de calidad física y sensorial se logró un mejoramiento considerable, pasando de muestras de cacao con presencia de contaminación a muestras ausentes de contaminación con notas de sabor y aroma distintivas de las demás; ratificando la necesidad de continuar haciendo un control en la cosecha de los granos de cacao, priorizando la fermentación por clones separados y generar estrategias para mantener la temperatura del proceso en la finca seleccionada.

La finca seleccionada se convirtió en una experiencia piloto referente en el manejo del cultivo de cacao, con una micro central de beneficio instalada para uso de los productores de la



zona; donde la transferencia de conocimiento entre los asociados de Agro cacao Timbio se ha estimulado desde la ejecución del proyecto.

La experiencia de diversificación del uso del chocolate en la gastronomía, generó percepciones positivas por parte de los evaluadores invitados, con amplio potencial de transferencia al sector productivo.

Referencias

- Alvarado, M., & Duville, K. (2020). *Guía técnica para la elaboración de chocolate*. Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal Enrique Álvarez Córdoba. <https://www.centa.gob.sv>
- Alvear, I. (2020, 28 de diciembre). *Tree to Bar: El verdadero chocolate fino*. Lua Chocolates. <https://www.luachocolate.cl/blogs/news/tree-to-bar-el-verdadero-chocolate>
- Cardona, L. M. (2016). *Influencia del proceso de fermentación sobre las características de calidad del grano de cacao (Theobroma cacao)* [Tesis de maestría, Universidad Nacional de Colombia]. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/59884>
- Cofina. (2018a). *Nibs de cacao*. <https://cofinacocoa.com/polvo-de-cacao/>
- Cofina. (2018b). *Polvo de cacao natural*. <https://cofinacocoa.com/polvo-de-cacao/>
- Cofina. (2018c). *Torta de cacao natural*. <https://cofinacocoa.com/torta-de-cacao/>
- Compañía Nacional de Chocolates. (2019). *Cosecha, beneficio y calidad del grano de cacao (Theobroma cacao L.)*. <https://www.chocolates.com.co/wp-content/uploads/2019/09/Cartilla-Cosecha-Benef-Calidad-SEP-2019.pdf>
- Criollo, J., Criollo, D., & Sandoval, A. (2010). Fermentación de la almendra de copoazú (*Theobroma grandiflorum* [Wild. ex Spreng.] Schum.): Evaluación y optimización del proceso. *Revista Corpoica - Ciencia y Tecnología Agropecuaria*, 11(2), 107–115. <https://doi.org/10.19053/01228420.v11.n2.2010.116>
- Durango, W., Caicedo, M., Vera, D., Sotomayor, I., Saini, E., & Chávez, E. F. (2018). *La cadena de valor del cacao en América Latina y El Caribe*. https://www.fontagro.org/new/uploads/adjuntos/Informe_CACAO_linea_base.pdf

- International Cocoa Organization (ICCO). (2020). *Países productores que exportan cacao exclusivo o parcialmente fino o con sabor*. <https://www.icco.org/fine-or-flavor-cocoa/>
- IDEAM, PNUD, MADS, DNP & CANCELLERÍA. (2017). *Acciones de mitigación en Colombia. Tercera comunicación nacional de cambio climático*. IDEAM, PNUD, MADS, DNP, CANCELLERÍA, FMAM.
- Instituto Colombiano de Normalización y Certificación – ICONTEC. (2009). *Norma técnica colombiana NTC 3929: Análisis sensorial. Metodología. Métodos del perfil del sabor*. ICONTEC.
- Instituto Colombiano de Normalización y Certificación – ICONTEC. (2012). *Norma técnica colombiana NTC 1252: Cacao en grano*. ICONTEC.
- Lefebvre, T., Gobert, W., Vrancken, G., Camu, N., & De Vuyst, L. (2011). Dynamics and species diversity of communities of lactic acid bacteria and acetic acid bacteria during spontaneous cocoa bean fermentation in vessels. *Food Microbiology*, 28(3), 457–464. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2010.10.010>
- Mejía, C., Caastro, M., Carvajal, L., Castrillón, H., & Puerta, N. (2017). *Agroindustria del cacao*. https://repositorio.sena.edu.co/bitstream/handle/11404/5241/agroindustria_cacao.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación. (2020). *Plan de convocatorias públicas, abiertas y competitivas de la asignación para la ciencia, tecnología e innovación del sistema general de regalías 2021-2022*. https://minciencias.gov.co/sites/default/files/ckeditor_files/V29062021_PC_Asig_CTeI_SGR_2021_2022.pdf
- Moreno-Martínez, E., Gavanzo-Cárdenas, Ó. M., & Rangel-Silva, F. A. (2019). Evaluación de las características físicas y sensoriales de licor de cacao asociadas a modelos de siembra. *Ciencia y Agricultura*, 16, 75–90. <https://doi.org/10.19053/01228420.v16.n3.2019.9890>
- Naciones Unidas. (2010). *Convenio internacional del cacao*. https://unctad.org/es/system/files/official-document/co-coa10d3_sp.pdf
- Pineda, A. L. (2018). *El cacao: Una apuesta para la transformación del territorio en el occidente de Boyacá*. Universidad Externado de Colombia.
- Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo -PNUD. (2018). *ODS en Colombia: Los retos para 2030*. <https://>



- www.undp.org/content/dam/colombia/docs/ODS/undp_co_PUBL_julio_ODS_en_Colombia_los_retos_para_2030_UNU.pdf
- Ramírez-Navas, J. S. (2012). *Análisis sensorial: pruebas orientadas al consumidor*. https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=4_TNm-72U7MC&oi=fnd&pg=PA85&dq=pruebas+sensoriales+de+aceptación&ots=lc3SQLQCyw&sig=8YvHdvHKe-leRsrGwyb7-0M43DY#v=onepage&q&f=false
- Rodríguez, S. C. V. (2021). Coordinador del proyecto “Instalación de 4,000 hectáreas de cacao asociado a sistemas agroforestales y cultivos alimentarios en el departamento del Cauca”. (2021).
- Sáenz, G. G., Rueda, H. G. M., & Huerto, W. M. (2018). *Manual para mejoramiento de prácticas de beneficio y calidad del cacao*.
- Superintendencia de Industria y Comercio. (2011). *Cadena productiva del cacao: Diagnóstico de libre competencia*. Superintendencia De Industria Y Comercio. https://www.sic.gov.co/recursos_user/documentos/promocion_competencia/Estudios_Economicos/Cacao.pdf
- Useche, J. O. P., & Ardila, J. R. (2012). *Guía técnica para el cultivo del cacao* (5.ª ed.).
- Constain Vallejo, Y. R., & Molano Molano, J. A. (2018). Introducción de nuevas recomendaciones tecnológicas y su masiva adopción para nuevos cultivos de cacao dirigido a pequeños cacaoteros en el departamento del Cauca. <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/18217/27397001.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Gastronomía, soberanía alimentaria y buen vivir

La edición estuvo al cuidado de
Paola Martínez Acosta



El Libro de Memorias del Segmento Académico e Investigativo “Gastronomía, soberanía alimentaria y buen vivir”, versión 2023, recopila información sobre procesos de investigación desarrollados en programas de formación en gastronomía, tanto a nivel nacional como internacional. Este libro es el resultado de un espacio de reflexión llevado a cabo durante la jornada académica e investigativa, que contó con la participación de docentes e investigadores en calidad de ponentes de investigaciones, libros y presentaciones de pósteres. La obra está compuesta por seis capítulos que presentan ejercicios de investigación con diversos enfoques, los cuales contribuyen al fortalecimiento de la cultura y las prácticas tradicionales gastronómicas. Asimismo, el contenido aborda nuevas tendencias derivadas de la relación entre la ciencia y la cocina, lo que ha dado lugar a técnicas, metodologías y productos innovadores con un impacto significativo en los ámbitos académico, social, ambiental y económico.

