



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, HUMANIDADES Y ARTES
GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA

PROPUESTA DE PRODUCTOS DE ALTA PASTELERÍA CON FRUTAS Y
DULCES SANTANDEREANOS EN GUÍA ILUSTRADA

Presentado por:

LAURA KATHERINE GARCÍA PATIÑO

Presentado a:

HILDA LORENA GARCÍA RODRÍGUEZ

MARGARETH JULYANA HOLGUIN MARIÑO

Bucaramanga, Colombia 2020

Resumen

El presente trabajo de investigación tiene como finalidad, generar una propuesta gastronómica de pastelería en la que se incluya fruta cultivada por agricultores Santandereanos, y dulce tradicional santandereano, con el objetivo de generar sentido de pertenencia y aumentar la demanda de este tipo de productos.

A fin de llevar a cabo esta labor, fue necesario conocer el contexto de la agricultura regional, qué productos están en cosecha y cuáles son las problemáticas latentes. Para conseguirlo se consultaron tanto tratados académicos, como testimonios reales de agricultores santandereanos. Se encontró que el fenómeno de la pérdida de cultivos ocurre frecuentemente cuando hay abundancia, cuando varía el clima, e incluso, cuando falla el transporte. Muchas veces los agricultores sufren esto en silencio, tienen poca visibilidad y la misma comunidad no sabe qué frutos están en temporada de cosecha o qué precio se le paga al agricultor sus productos, en ocasiones el agricultor no recibe siquiera su inversión inicial de vuelta.

Para que esta propuesta se realizara, fue necesario seleccionar los tipos de fruta a utilizar de acuerdo a la abundancia de estos en el campo, cuál dulce típico podría ser el ingrediente idóneo, en este caso fue el arequipe por su versatilidad, y qué técnicas serían sencillas de hacer para el público en general. Se eligieron técnicas de batidos pesados y livianos, como la torta cuatro cuartos y el bizcochuelo, también base brisé. Seguido se diseñaron los postres por medio de la prueba y el error para finalmente solicitar la validación de un chef especializado, Marcello Fiorotto, quien dio su validación acerca de la calidad y aceptabilidad de estos postres en el mercado regional.

En definitiva, se encontró en la pastelería la posibilidad de transformar la materia prima para ofrecerla en diferentes formas al público e incrementar la actividad económica local. Según

Marcello, los postres propuestos podían ser de continuo consumo en los diferentes cafés de la ciudad, lo que representa un significativo movimiento de materia prima. Marcello otorgó un puntaje promedio de 8/10 en diferentes ítems evaluados, expuestos en el capítulo 4, donde se interpreta el cuadro de valoración (ver anexo 4).

Palabras clave: fruta, memoria, biodiversidad, pastelería, campesinos, santendereano, local, ilustración.

Abstract

The purpose of this research work is to generate a gastronomic pastry proposal that includes fruit grown by farmers from Santander, and traditional candy from Santander, with the aim of generating a sense of belonging and increasing the demand for this type of products.

In order to carry out this work, it was necessary to know the context of regional agriculture, what products are in harvest and what are the main problems for the farmers. To get this knowledge, academic treatises and real testimonies from Santander farmers were consulted. It was found that the phenomenon of crop loss occurs when there is abundance, when the climate varies, and even when transportation logistic fails. Farmers often suffer this in silence, they have no visibility and the community itself does not know what fruits are in the harvest season or what price is paid to the farmer for his products before it gets to the final store, sometimes the farmer does not even receive his initial investment back.

To carry out this proposal, it was necessary to select the types of fruit to use according to the abundance in the countryside, and to make stronger the local product idea, arequipe was chosen because of its versatility. The selected techniques were simple, so that general public could prepare those desserts. Light and heavy cake techniques were chosen: the four-quarter cake and the sponge cake, also a brisée base. After the desserts were designed and cooked by trial and mistake tests, they finally were ready to request the validation of a specialized chef, Marcello Fiorotto, who gave his validation about the quality and acceptability of these desserts in the regional market, he gave an average score of 8/10 in different items.

In short, the possibility of transforming the raw material to offer it in different ways to the public and increase local economic activity was found in the pastry shop. According to

Marcello, the proposed desserts can be continuously consumed in the different cafes of the city, which represents a significant movement of raw materials.

Key words: fruit, biodiversity, pastry, farmer, santandereano, local, illustration.

Tabla de contenido

1.	Planteamiento del problema.....	13
	1.1 Descripción del problema.....	13
	1.2 Objetivos.....	15
	1.2.1. Objetivo general.....	15
	1.2.1. Objetivos específicos.....	15
	1.3 Justificación.....	16
	1.4 Delimitaciones y limitaciones.....	17
	1.4.1 Delimitaciones.....	17
	1.4.2 Limitaciones.....	17
2.	Marco contextual.....	18
	2.1 Marco de antecedentes.....	18
	2.2 Marco teórico.....	20
	2.2.1 Producción agrícola en Santander.....	21
	2.2.1.1 Cultivo de palma africana.....	22
	2.2.1.2 Cultivo de frutas en Santander.....	24
	2.2.1.3 Frutas reconocidas y cultivadas en Santander.....	27
	2.2.2 Dulces y postres típicos o populares de Santander.....	28
	2.2.3.1 Técnicas de elaboración.....	31
	2.2.3 Pastelería.....	36
	2.2.3.1 Postres al plato con frutas.....	37
	2.2.3.2 Pastelería en Colombia.....	38
	2.2.4 Ilustración.....	40

2.2.4.1	Ilustración Gastronómica.....	41
2.3	Marco conceptual.....	45
2.4	Marco legal.....	47
3.	Metodología.....	47
3.2	Fases de realización.....	48
3.2.1	Definición de la situación problema.....	48
3.2.2	objetivos/propuesta alternativa.....	49
3.2.3	Fundamentación teórica.....	49
3.2.4	Diseño de metodología.....	49
3.2.5	Elaboración de instrumentos de recolección.....	49
3.2.6	Trabajo de campo.....	50
3.2.7	Análisis de datos.....	50
3.2.8	Propuesta gastronómica.....	50
3.2.9	Valoración y mejora de la propuesta.....	50
3.2.10	Ilustración de la propuesta gastronómica.....	51
3.3	Descripción de la población objetivo.....	51
3.4	Instrumentos de recolección de información.....	51
3.5	Validación de instrumentos.....	52
3.6	Proceso de aplicación de instrumentos:.....	52
3.7	Análisis de datos.....	53
3.8	Aspectos éticos.....	55
4.	Resultados.....	56
4.1	resultados por población.....	56

4.1.1	Población 1: agricultores santandereanos.....	57
4.1.2	Población 2 : trabajadores de dulces tradicionales.....	57
4.2	resultados por subcategorías.....	61
4.2.1	Frutas con mayor o menor demanda.....	58
4.2.2	Uso de frutas santandereanas en frutas y postres.....	58
4.2.3	Características del producto.....	59
4.2.4	Forma de elaboración.....	59
4.2.5	Funcionamiento de la empresa de dulces.....	59
4.2.6	Crisis por COVID 19.....	59
4.2.7	Influencia de estilo de vida.....	60
4.2.8	problemas de organización para la evolución del sector agrícola/dulcero.....	60
4.2.9	Usos alternativos a posibles desechos de la fruta.....	61
4.2.10	Percepción propia.....	61
4.3	resultados por categoría.....	61
4.3.1	Producción agrícola en Santander.....	62
4.3.2	frutas cultivadas en Santander.....	62
4.3.3	dulces y postres típicos en Santander.....	62
4.3.4	Pastelería.....	62
4.3.5	Comercialización.....	63
4.3.6	Historia/legado/vivencias alrededor del oficio.....	63
4.3.7	Tejido social alrededor del oficio.....	64
4.3.8	Sentimientos/emociones relacionados al oficio.....	64
4.3.9	Reflexiones sobre el oficio que se realizó.....	65

4.3.10 proyectos en desarrollo.....	65
4.3.11 reflexiones.....	65
4.4 propuesta gastronómica.....	66
4.4.1 tarta de guanábana.....	66
4.4.2 Verrine de crema agria y arequipe.....	67
4.4.3 Verrine de vainilla, limón y arándanos.....	68
4.4.4 tarta de panacota de naranja.....	68
4.4.5 Verrine de limón y piña.....	69
5. conclusiones y recomendaciones.....	70
5.1 Conclusiones.....	70
5.2 Recomendaciones.....	72
Referencias.....	72

Lista de figuras

Figura 1 Mapa conceptual del marco teórico.....	23
Figura 2 Fases de realización.....	51

Lista de tablas

Tabla 1. Tabla 2. Santander: árboles frutales - área sema, producción de frutales, año 2016...	28
Tabla 2. Tabla de categorías y subcategorías.....	57

Anexos

Anexo N1: Consentimiento informados.....	80
Anexo N2: Instrumentos de recolección de información dirigida a agricultores.....	82
Anexo N3: Instrumentos de recolección de información dirigida a Trabajadores en fábricas de dulces típicos.....	88
Anexo N4: cuadro de valoración dirigida a chef especializado.....	94

Ilustraciones

Ilustración 1: tarta de panacota de guanábana.....	69
Ilustración 2: verrine de arequipe.....	71
Ilustración 3: verrine de limón, y vainilla.....	73
Ilustración 4 tarta de naranja.....	75
Ilustración 5: verrine de limón, vainilla y piña.....	77

Introducción

El presente trabajo realizado por una estudiante del programa profesional de gastronomía y alta cocina en el marco de las materias Proyecto I, II y III, de la Universidad autónoma de Bucaramanga, tiene como propósito generar una propuesta de productos de alta pastelería con frutas y dulces santandereanos en una guía ilustrada para promover el aumento en la demanda de estos productos y evitar así pérdidas económicas a los productores o deserción de su oficio.

Con el fin de dar bases sólidas a la investigación, se citaron en el marco contextual diferentes investigaciones relacionadas con el consumo de producto orgánico local. Se incluyeron también diferentes autores y documentos en el marco teórico para dar amplitud y profundidad al proyecto, que puede verse comprenderse a través de las palabras claves descritas en el marco conceptual, que busca contextualizar al lector.

Mediante una metodología cualitativa con enfoque narrativo y exploratorio, fue posible tener un acercamiento a la población objetivo para adquirir información sobre su trayectoria en el oficio al que se dedica, cuán importante es para ellos, la comunidad y cuáles son los puntos débiles en los que desde la gastronomía es posible brindar solución gracias a la interpretación de la información.

1. Planteamiento del problema:

A continuación, se presentará un trabajo de investigación acerca del uso de frutas en preparaciones de pastelería como recurso para generar demanda a diferentes productos agrícolas, promover los cultivos diversificados y generar memoria.

1.1 Descripción del problema:

“Colombia cuenta con una prodigiosa riqueza natural. Es uno de los once países que todavía conservan extensas superficies de su bosque original, lo que significa que en esos ecosistemas los procesos naturales biológicos y evolutivos continuarán generando y manteniendo la biodiversidad de que todos dependemos” (Becerra, M. La biodiversidad en Colombia)

Es importante generar conciencia, desde las acciones más pequeñas recordar lo invaluable de la diversidad colombiana para que como consecuencia se tomen medidas de protección permanentes para regiones como, la Amazonía, el páramo, el pacífico, entre otros. De la misma manera es vital promover el consumo del producto local en cualquier etapa de transformación, desde frutas hasta bolsos tejidos por indígenas.

El consumo y cultivo diversificado de frutas exóticas en grandes extensiones de tierra, resultaría no solo enriquecedor para el suelo, plantas complementarias, los consumidores de una dieta variada, rica en vitaminas y sabores sino también para el campesinado local, para quien mejoraría el panorama económico.

A pesar de su biodiversidad, Colombia se destaca en el ranking mundial por ser el cuarto mayor productor de aceite de palma, un monocultivo que atenta contra la sostenibilidad del suelo. “Los científicos advierten que este tipo de cultivos genera consecuencias devastadoras

(...) transformando grandes hectáreas de tierras en infértiles y, en algunos casos, inutilizables.

(...) La contaminación de las aguas y del aire por los grandes incendios son algunos de los impactos ambientales más controvertidos y conocidos hasta ahora provocados por las plantaciones de la palmera de aceite, que también tiene efectos nocivos para la salud de las personas” (La vanguardia, 2017).

Para contrarrestar hechos como este, es necesario fomentar conciencia y sensibilidad con el campo y la naturaleza pues son vida. El sentido de pertenencia es clave fundamental para generar valor como nación y llegar a tomar decisiones basadas en el respeto y la sostenibilidad.

Desde la gastronomía hay un amplio campo de acción, diseñar y ejecutar procesos pedagógicos a partir de prácticas de producción sostenibles a base de alimentos orgánicos, semillas nativas e interacción con el mercado local es una alternativa que promueve el desarrollo regional. También se genera demanda de productos variados con poca visibilidad y se muestran diferentes formas de consumo con el fin de preservar la biodiversidad además de generar atractivo turístico y conciencia de consumo local.

Una forma de implementar lo previamente dicho, es a partir de la pastelería y repostería, que a nivel nacional están encabezadas por grandes marcas, como Don Jacobo, Nevada, y pasteleros como Juliana Álvarez, Natalia Santos y La pastelería de los pasteles, entre otros. Fuera de estos pocos exponentes de la pastelería en Colombia, las riendas son llevadas por pastelerías y panaderías empíricas y caseras. Según la revista Dinero en 2014, el 67% de los establecimientos de panadería y repostería son empíricos o egresados del SENA y afirma que, a partir de allí, es un campo con potencial para desarrollar.

Como estrategia para llamar la atención de las personas son la belleza y/o creatividad, permiten emitir un mensaje con una ideología y acción implícitas. Una manera de ponerlo en práctica es la ilustración, técnica que por medio de dibujos o fotografías transmite un mensaje, informa y narra ¿es posible promover el uso de frutas en la pastelería por medio de ilustraciones e historias de vida de sus agricultores? ¿Generaría esto aceptación y curiosidad en el público sobre los nuevos productos basados en elementos cotidianos? ¿Habrá empatía con la materia prima, la naturaleza y el agricultor?

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo general

Proponer productos de alta pastelería con frutas y dulces santanderanos que permitan la exaltación de la agricultura y la gastronomía de nuestra región a través de una guía ilustrada.

1.2.2 Objetivos específicos

- Describir el cultivo de frutas y elaboración de dulces que permitan exaltar la labor agrícola y gastronómica en nuestra región y conservar un legado familiar.
- Definir las técnicas de pastelería en las que se usará la fruta seleccionada por medio pruebas que produzcan un impacto gustativo más placentero y mejor terminado según un evaluador especializado.
- Diseñar la línea de cuatro productos de pastelería basada en las técnicas e ingredientes previamente identificados por medio de autores y pasteleros clásicos del arte, pruebas ensayo y error.

1.3 Justificación

Producir alimentos cuyo protagonista sea la fruta local colombiana acompañada de ingredientes autóctonos, tales como la panela o los envueltos, genera valor y sentido de pertenencia a la materia prima gracias a su consumo, además de ejemplificar el uso de frutas en la pastelería, un arte de precisión donde la perfección de la técnica, el balance de texturas y sabores son lo más importante. Allí frutas se caracterizan por aportar sabor, dulzura y acidez a este tipo de preparaciones.

Es amplia la gama de postres que se puede encontrar en diferentes partes del mundo, donde maestros de la pastelería complacen a sus comensales, pero ¿Y si el chocolate de San Vicente de Chucurí fuera el ingrediente principal de la chocolatería regional? ¿Podría alguno de nuestros postres más consumidos en Santander estar hecho de maíz o bañado en melado de panela y aromatizado con limonaria?

Incluyendo productos agrícolas se promueve y conserva el trabajo campesino del departamento, se exalta la exotividad y variedad de sabores con historia, pues estos ingredientes están estrechamente ligados a la vida de los santandereanos, ¿a qué santandereano no le dieron jugo de granadilla o pitaya de niño? ¿Qué santandereano no se ha untado las mejillas comiendo mango de azúcar cuando este está en temporada? Seguramente también todos han escuchado o visto el señor que pasa vendiendo guamas en una carretilla de madera y sombrilla de colores siempre en marzo.

Una línea de pastelería que evoque estos momentos, puede llegar a ser significativa para la región, un producto cultivado y transformado por manos santandereanas, inspirada en

momentos cotidianos. Articular y promover la comercialización de este tipo de productos es un ejemplo de lo que desde la gastronomía se puede hacer en pro de la economía local.

1.4 Delimitaciones y limitaciones:

Las frutas para utilizar son cultivadas en el departamento de Santander. Se entrevistará un agricultor por cada tipo de fruta: mango, granadilla y lulo. Posteriormente se experimentará en cocina a partir de sus cualidades para llevar a cabo su inclusión en las preparaciones específicas de repostería: Pavlova, pie, crema batida. Las ilustraciones serán presentadas a manera de cartilla. Allí se mostrará la preparación, ingredientes principales y fruta.

1.4.1. Limitaciones

El proyecto usó como fuentes de consulta bibliotecas locales incluidas la biblioteca UNAB. Encontró obstrucción en el momento de realizar las entrevistas debido a la crisis sanitaria por la pandemia de COVID – 19, por lo cual se redujo el número de entrevistados a dos por población y se realizaron vía llamada telefónica.

1.4.2. Delimitaciones

El ejercicio del presente proyecto se desarrollará únicamente con productos típicos y/o tradicionales de Santander. Se seleccionan únicamente las dos frutas anteriormente mencionadas. El tamaño de la muestra depende del número de personas que coincidan con la descripción de la población objetivo, si no son suficientes, estará disponible a modificaciones.

2 Marco contextual

A lo largo del marco contextual se presenta la base teórica sobre la que construye el argumento de la investigación. También se encuentran proyectos desarrollados a nivel nacional e internacional con la misma motivación de promover el comercio agrícola local.

2.1 Marco de antecedentes

A continuación, se presentan fragmentos de trabajos que hacen parte de trabajos de investigación nacional e internacional. Queda constancia que a la fecha no se ha encontrado trabajos a nivel regional.

Campeños y procesos rurales: diversidad, disputas y alternativas (2019).

La agroindustria se enfrenta a nuevos desafíos como los constantes avances tecnológicos, la importación de productos, los rápidos circuitos de distribución, el aumento de la competencia y los problemas socioeconómicos constantes.

En este documento se habla sobre la importancia del consumo local, el valor y la conciencia del campo, teniendo en cuenta la dignidad del agricultor, así como la reducción de desperdicios y contaminantes por medio del cultivo orgánico y la omisión del transporte de los alimentos (productos kilómetro 0).

Célele: una nueva visión de la cocina del Caribe. (El Tiempo, 2019)

Célele es un restaurant basado en 2 años de investigación previa en la región caribe colombiana. Quería ir más allá del arroz con coco y cazuela de la costa para adentrarse en la

verdadera cultura gastronómica de la región. Los chefs Jaime Rodríguez y Sebastián Pinzón, utilizan técnicas como cocina al vacío, fermentos, entre otras para las preparaciones típicas con las que se elaboran platos incluyendo ingredientes locales típicos y tradicionales de la región, como la lisa, el marañón, el camarón seco y la panela orgánica.

Cocina del valle, (Arango, S. 2019).

Arango en su Proyecto ilustrado acerca de la cultura gastronómica del valle. Fue realizado con el fin de generar sentido de pertenencia y familiarización en los niños de la región, fortalecer su identidad con respecto a su lugar de origen, generar valor y promover la conservación de las tradiciones. Se trata específicamente de cultura gastronómica valluna, platos de la cotidianidad.

El gran libro de cocina colombiana, (2019 Ministerio de cultura).

En el presente libro, se documentan recetas tradicionales de cada región de Colombia. Se encuentra una descripción del plato y la receta paso a paso de este. Entre ellos hay amasijos, postres, bocadillos y platos fuertes.

Aceptabilidad Sensorial de Productos de Panadería y Repostería con Incorporación de Frutas y Hortalizas Deshidratadas como Ingredientes Funcionales, (Univ. Simón Bolívar de Barranquilla. 2018).

Esta fue una investigación de niveles de consumo y preferencia en productos de repostería en la ciudad de Barranquilla. Se realizaron encuestas a todas las panaderías de la ciudad con el fin de averiguar cuál era el producto más vendido. Hallaron que la mantecada o ponqué y la torta de auyama eran los dos productos con mayores índices de consumo. A partir

de allí se analizaron las cualidades y aportes nutricionales de dichos productos y como resultado se obtuvo el perfil de cualidades para un ponqué y una torta de auyama perfectos: balance de sabor y textura dentro de una estética presentación. También hallaron cuál es su aporte en porcentaje de fibra, carbohidrato y vitaminas a la dieta de los barranquilleros.

El lujo en un tomate, (Medina, I. El País, 2019).

En este artículo presentado por Ignacio Medina, habla sobre el desconocido tomate silvestre y sus cualidades sobre el tomate alterado introducido en los años 70's. Este fruto es completamente diferente y potente frente al tomate conocido. Fue reemplazado por el tomate modificado que podía cumplir la demanda debido a su gran tamaño. Pero con su llegada se perdió autenticidad en el sabor y aroma de las preparaciones. Ignacio afirma que: *“Detrás de cada producto hay una historia, un espacio en el ciclo natural y sobre todo unas personas que lo cultivan y lo acercan a la puerta de la cocina. El tomate silvestre también habla de eso”* (Medina, Ignacio. El País, 2019).

2.2. Marco teórico

A continuación se presentan los puntos más importantes a tratar en el presente proyecto, en estos datos y autores se basa el argumento central: utilizar frutas locales en la pastelería para mejorar la economía de los agricultores y pequeños empresarios de la región, evitar pérdidas y enseñar técnicas básicas por medio de la ilustración digital. Aquí se explica con mayor claridad la importancia de cada área y cómo están conectadas entre sí.

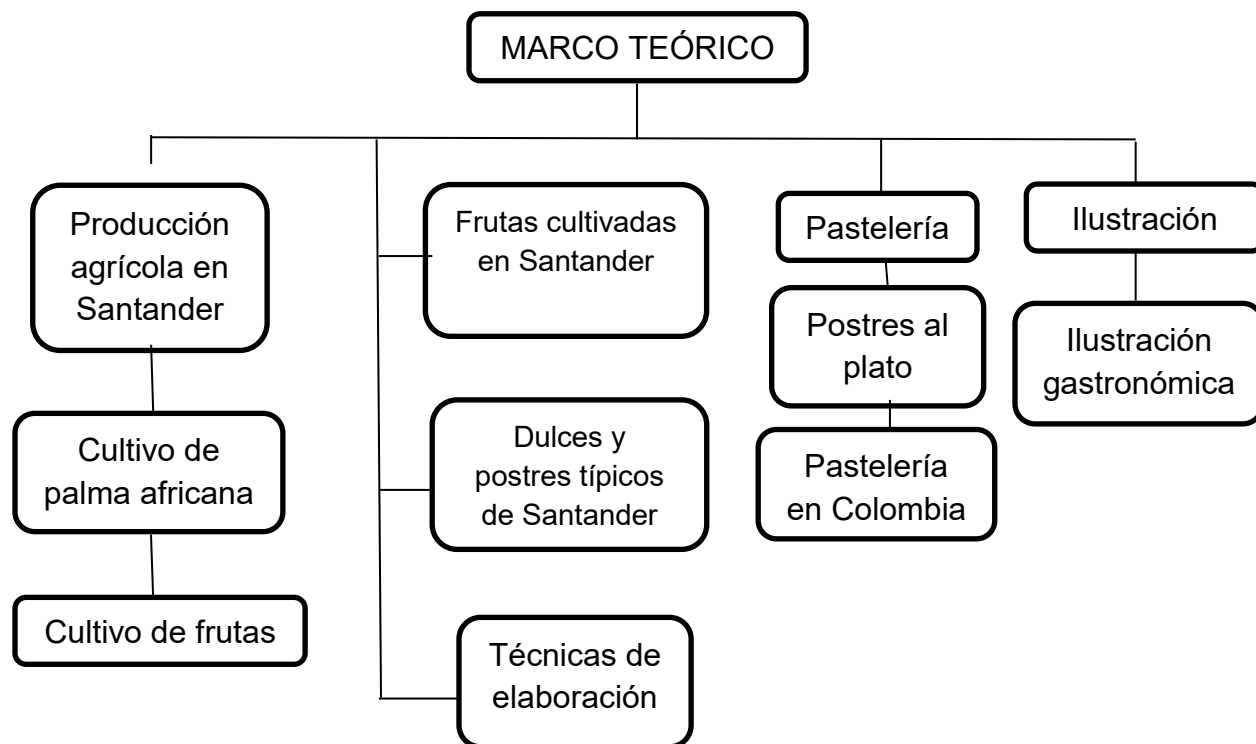


Figura 1. Mapa conceptual – Marco teórico

2.2.1 Producción agrícola en Santander.

La biodiversidad caracteriza a Colombia por su sinfín de especies de animales y plantas que forman parte de los diversos ecosistemas y las cocinas de las diferentes regiones, esto enriquece su potencial productivo para exportación de frutos exóticos, uno de sus fuertes productivos, según indican PRO Colombia, vanguardia y el informe agropecuario regional que a lo largo del proyecto serán citados. Por otro lado, un cultivo poco favorable que con los años ha tomado fuerza, según indica Fedepalma, es el de palma africana, pues tiene un amplio mercado,

sus ganancias son altas y cuenta con apoyo de entidades como Fedepalma. Sin embargo, no tiene repercusiones positivas en el medio ambiente.

2.2.1.1 Cultivo de palma africana.

Según un estudio realizado por Humans Rights Everywhere, (HRE, 2004) el cultivo de palma africana, a pesar de ser "sostenible" causa problemas ambientales y sociales por falta de normas o transparencia al proceder. Un claro ejemplo son los grandes incendios en Indonesia en el 97, donde se encontraron implicadas 133 empresas palmicultoras. Indonesia actualmente es parte del top tres en producción de aceite de palma a nivel mundial.

Debido al excesivo uso de químicos para su producción, "las plantaciones de palma crean un ambiente en el cual no se tolera la biodiversidad" se contamina el suelo, el agua subterránea e interrumpe el ciclo natural del ecosistema, pues obliga algunos animales a migrar o los extermina por completo del lugar. Por este motivo a las grandes extensiones de palma se les llama también *desiertos verdes*.

Estudios sobre el agua que se bebe en Santo Domingo, Ecuador, cerca de los cultivos de palma muestran que supera la frontera de nivel químico apto para consumo humano, ganadería y riego.

“Sí, la palma africana genera empleo, pero hay que mirar que ese empleo no es un empleo que garantiza un buen desempeño para una familia, ni para vivir en condiciones dignas. (...) La producción de palma africana en Colombia está diseñada para pagar salarios bajos, porque en otros países tiene costos de producción muy bajos. Esa es la referencia

que tienen todos los productores de palma africana de este lado del mundo. Esa es su gran virtud.”

“En un estudio publicado recientemente por el Instituto de investigación de Recursos Biológicos Alexander Von Humboldt 76 se afirma que ‘Es importante recordar que las plantaciones de palma no son bosques, son ecosistemas uniformes que sustituyen los ecosistemas naturales y su biodiversidad. Esto usualmente resulta en impactos sociales y ambientales negativos: decrece la producción de agua, se modifica la estructura y composición de los suelos, se altera la abundancia y composición de especies de fauna y flora, se pierde la base del sustento de la población nativa y en algunos casos se produce el desplazamiento de las comunidades negras, indígenas y campesinas de la zona’. Algunos ejemplos ya se han documentado, como es el caso de ‘la zona palmera occidental (municipio de Tumaco), en donde la destrucción del bosque primario ha estado asociada, en muchos casos, al establecimiento del cultivo de la palma. Y como es sabido, una de las principales causas para que especies de fauna ingresen a alguna de las categorías superiores de amenaza, es la destrucción de los hábitats que las soportan”. (HRE, 2004).

Según las *Evaluaciones agropecuarias del departamento de Santander, en 2016* se registraron 105,555 hectáreas dedicadas al cultivo de palma en el departamento, mientras que la producción de piña, una de las principales frutas del departamento, registraba 10,769 hectáreas a su cultivo. Esto se traduce en más de 105,000 hectáreas de desierto verde, diez veces más grande que el área dedicada al cultivo de frutas, un ecosistema castrado, no apto para las especies que

solían poblarlo y un significativo número de personas que por un salario mínimo se dedican a trabajar las tierras. Se traduce en menos posibilidades para la diversidad, para el sano cultivo de la tierra, en desigualdad social y pérdidas ambientales, pérdida de tradiciones como la dinámica de intercambio de viandas entre agricultores. Además las posibles erupciones y la forma estéril en la que queda la tierra luego de la vida útil de estas palmeras, aportan al cambio climático, un problema que afecta a toda la vida en la tierra.

2.2.1.2 Cultivo de frutas en Santander.

A pesar de las dificultades que el sector agrario encuentra para su desarrollo y de representar la décima parte del cultivo de palma africana, “Colombia es el noveno exportador de frutas exóticas en el mundo”. (Procolombia, 2010) Lo que una vez más, demuestra el gran potencial que se encuentra en el sector frutícola. El país es reconocido por frutas como la uchuva, el tomate de árbol, el tamarindo y la granadilla.

Especialmente el departamento de Santander es reconocido por la producción de frutas como piña, aguacate, chocolate y cítricos como la piña, mandarina, naranja, mora, limón tahití, guayaba y aguacate, como se muestra en la siguiente *tabla1 (Santander, principales cultivos por área sembrada, 2017)*.

Tabla 1. Santander: árboles frutales - área sema, producción de frutales, año 2016.

Cultivo	Área sembrada
Aguacate	5.201
Banano	1.483
Chirimoya	30
Cítricos	2.400
Curuba	20
Durazno	143
Fresa	8
Granadilla	81
Guanábana	891
Gulupa	3.485
Lima Tahití	659
Limón pajarito	33
Lulo	3.978
Mandarina	960
Mango	431
Maracuyá	2.789
Mango	39
Maracuyá	323
Mora	2.560
Naranja	6.169
Papaya	262
Piña	10.768
Uchuva	65
Lima	53

A nivel nacional, el Instituto Colombiano Agropecuario, es la entidad “Pública del Orden Nacional con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio independiente, perteneciente al Sistema Nacional de Ciencia y Tecnología, adscrita al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural”. (Instituto Colombiano Agropecuario, ICA). Es la figura veedora del sector agrícola nacional, certifica y capacita, asocia trabajadores agrícolas y vigila las BPA en grandes y pequeños agricultores.

Con el fin de promover las buenas prácticas agropecuarias, mejorar la calidad de los productos entregados al consumidor final, y administrar de la mejor manera los cultivos, el ICA, entidad que “tiene por objeto contribuir al desarrollo sostenido del sector agropecuario (...) mediante la prevención, vigilancia y control de los riesgos sanitarios”:

“Ha certificado en todo el país 596 predios productores de frutas, hortalizas y hierbas aromáticas en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), los cuales suman un total de 6.000 hectáreas. Esta condición fitosanitaria es considerada una herramienta necesaria para lograr una producción inocua y limpia, es decir que no generan daños en la salud del consumidor”.

“Por su parte, Caldas, Quindío, Risaralda, Valle del Cauca, Magdalena y Santander, entre otros, avanzan en la certificación de predios, gracias al trabajo que el ICA ha venido desarrollando con los agricultores, a través de la socialización de la resolución 4174, la cual establece el sistema de supervisión y certificación de la inocuidad de la producción primaria para frutas y hortalizas” (ICA, 2013).

Sin embargo no todos los productores están certificados, algunos de los pequeños y medianos, se encuentran fuera de asociaciones y certificación, lo que influye directamente con la rentabilidad de sus cultivos, se traduce en problemas logísticos para la distribución sin solucionar, como el acceso a las centrales de comercialización, subsidios, garantías, capacitaciones, respaldo y apoyo en general. Esto genera no solo inestabilidad económica para estas personas, sino reducción de oportunidades educativas y niveles de vida poco dignos.

2.2.1.2 Frutas cultivadas y reconocidas en Santander.

En Santander, a pesar de que priman los cultivos de palma, los agricultores de viandas y frutas, siguen en pie, comercializando su producto de la manera más justa posible. Se produce suficiente alimento para abastecer las plazas y supermercados de la diversidad disponible en la región, a grandes cantidades, todos los días. Abarcan este cultivo el 10% del área que abarca la palma africana.

Según Vanguardia, el potencial frutícola de Santander es mayor al conocido por los habitantes, “José Fernando Camero, miembro de la Corporación Colombia Internacional (CCI), explicó que entre los beneficios que tiene la producción frutícola para el departamento es que ‘Santander es el primer productor de frutas en Colombia y eso le da una importancia especial para que todas las instituciones de orden nacional y regional estén pensado en apoyar ese desarrollo que se ha hecho durante años, otorgándole nuevas tecnologías, nuevos mercados, con incubaciones de empresas y generar desarrollo.

Para Camero, Santander tiene la ventaja y es que sus tierras permiten la producción de una gran variedad de frutas, lo que le da la posibilidad de atender las necesidades de mercados exigentes. Sin embargo, son los mismos santandereanos los que desconocen esa riqueza, y es

entonces cuando se presentan desaprovechamiento de oportunidades. Para Camero, Santander tiene la ventaja y es que sus tierras permiten la producción de una gran variedad de frutas, lo que le da la posibilidad de atender las necesidades de mercados exigentes. Sin embargo, son los mismos santandereanos los que desconocen esa riqueza, y es entonces cuando se presentan desaprovechamiento de oportunidades.” (Vanguardia, 2009).

2.2.1 Dulces y postres típicos populares en Santander:

Santander se caracteriza por sus platos abundantes y ricos en tubérculos, las plazas están llenas de diversidad y aromas frescos, los santandereanos realmente disfrutan de su comida típica y suelen tener un plato favorito dentro de las opciones tradicionales. Sin embargo en esta región comer postres tiene un abanico bastante sencillo.

Dentro de la cotidianidad es posible identificar postres como: la gelatina de pata, popular en las calles de Bucaramanga y en la Mesa de los Santos, las obleas que son el plan favorito en Floridablanca, los raspados de los parques de girón, el salpicón con queso de las plazas de mercado, la melcocha que venden en las calles con una hoja de limón pegada a un lado, los postres de limón que en todas las casa se preparan, la genovesa que compran para cada cumpleaños, las mantecadas de maíz que se comen con chocolate en los pueblos, la cuajada con melao, el chicharrón de cuajada que venden en la feria de florida, los cortaditos de leche, las brevas con arequipe, las panuchas...

En fin, son muchos los dulces que se encuentran por las calles, pueblos, en las casa, que los Santandereanos llevan estampados en su historia hasta el día de hoy, aunque no lo sepan, es algo que los identifica y les recuerda a ellos mismos a través del tiempo porque la memoria se ve influenciada por los sentidos.

A continuación se expondrán algunas recetas específicas encontradas en libros tradicionales colombianos de gran relevancia, los anteriores y éstos serán tomados de referencia para el desarrollo de los postres en este proyecto.

En el presente trabajo, la alternativa para generar demanda en el sector frutícola de Santander es una propuesta de pastelería que incluya diversas frutas producidas en la región, así como algunas preparaciones dulces tradicionales de Santander y Norte de Santander que serán presentadas a continuación.

Norte de Santander es muy rico en platos tradicionales conservados con orgullo: Cúcuta con magníficos postres, donde aún se hace el dulce de grosellas y gran variedad de frutas en almíbar. Santander se caracteriza por el bocadillo veleño, uno de los dulces santandereanos más importantes (...) es el bocadillo de Vélez. (Garcés, M. López, M. Ariza, E. Isaza, J. 2012) Se ha manifestado que este producto “posee características especiales.

Se le prepara con guayaba sometida a un tratamiento diverso. Una porción se blanquea y la otra conserva el color de la fruta. Se le envuelve en hoja seca de plátano que le transmite su aroma y se empaca en cajas formadas por cuatro tablas de madera liviana. (...) La manera popular de consumir el bocadillo es acompañado con queso fresco bajo en sal”. También se consume, “como relleno de plátanos asados o fritos” (p.60).

El cortado de leche de cabra, postre a base de leche de cabra, limón y panela, cocinado en una “paila” hasta conseguir la textura deseada, el dulce de grosella en almíbar tiene la técnica de una mermelada, se cocina la fruta con azúcar hasta obtener la densidad tradicional (Ordoñez, C. 2012).

El dulce de piña en almíbar, preparado de la misma forma que el de grosella y las populares obleas, hojas muy delgadas hechas de harina y agua (Larousse, 2001) rellenas de arequipe, crema, queso y mermeladas de fruta en diferentes combinaciones.

Son muy populares en el área metropolitana de Bucaramanga, específicamente en Floridablanca, un municipio aledaño donde las obleas son el postre típico, para los habitantes de la ciudad ir por una oblea los fines de semana es tan común como ir por un helado, tanto así que hay un sector de Floridablanca dedicado únicamente a venta de obleas. Allí hay gran variedad de opciones para el relleno de esta. A continuación se mencionan específicamente algunas de las variedades de obleas que ofrece el mercado.

“Las obleas, (...) se ofrecen en más de 24 presentaciones, entre las que se encuentran 'Mi gran amor', con arequipe, queso, mora y crema; 'Matrimonio', con arequipe, queso, durazno y crema; chocooblea, con arequipe y chocolate y una especial para niños, que lleva chips de chocolate que contienen vitamina C” (El tiempo, 2012).

En Paseo de olla, un tomo de la enciclopedia básica de cocinas tradicionales de Colombia por el Ministerio de Cultura, se habla de los dulces de Santander de la siguiente forma:

Garcés, M. López, M. Ariza, E. Isaza, J. 2012 “Los dulces son muy variados. El rey viejo es el bocadillo veleño, hoy con diversas presentaciones, ya sea en pastilla pequeña, en lonja o relleno con arequipe (turne). Los dulces de pastilla cuentan con un abanico de sabores: los más populares son los de leche, arroz, apio, cidra y piña. Son muy populares entre los colegiales los llamados dulces aliados, que se componen de una capa central de un sabor y dos capas externas de un sabor diferente.

Las combinaciones más afortunadas son las de arroz y apio, leche y guayaba, apio y piña, arroz y limón. En el Socorro son típicos los confites, las maizenitas y las frutas cristalizadas, mientras que en Girón brillan las cocadas de azúcar o panela que se preparan con leche, coco rallado y azúcar (o panela). En Málaga son muy populares las panuchas (harina, coco rallado y arequipe)” (p.156).

Una referencia sobre la forma en la que los Santandereanos consumían dulces en las tardes, luego del almuerzo en familia, se encuentra en el libro, Historia y tradiciones de la villa de Aratocha, donde se describe el menú de un compartir de chocolate, donde los bizcochos caseros y el chocolate especiado son protagonistas. Esto es evidencia de que los postres regionales surgen como respuesta a la recursividad frente al anhelo de un dulce.

Rojas, J. 1964 “Se servía en refresco que consistía en una taza de chocolate, que guardaban en arcones de madera de cedro, después de haber sido molido en piedra, mezclado con esencias de clavo y envuelto en hojas de naranjo. El chocolate lo servían en tachuelas de plata acompañado de queso, bizcochuelo, mantecada, colaciones y dulces”. (p.170).

2.2.1.3 Técnicas de elaboración

Las técnicas a utilizar en el presente proyecto son técnicas básicas, sencillas pero elaboradas que toman varios procesos para obtener un excelente producto de alta cocina a bajo costo. Técnicas como la preparación de masas base, mezclas ligeras, mezclas pesadas, masas quebradas, mermeladas, confitería, amasado a mano, cremas inglesas, cremas pasteleras, entre

otras técnicas básicas con las que el público podría realizar un buen postre para la venta o para su casa.

Se usarán métodos de cocción en horno, sartén, fritura, en frío, las preparaciones son fruto de creatividad fusionada con conocimientos previos así que tiene algo de libertad en cuanto al uso de diferentes técnicas que consigan la textura óptima.

Las técnicas de elaboración tradicionales que serán aplicadas al presente trabajo, estarán basadas en: El gran libro de la cocina colombiana, Técnicas profesionales de cocina colombiana, por Carlos Gaviria, Cartagena en la olla de Amparo Román. Las citas a continuación son un ejemplo de las técnicas y recetas que se pueden llevar a cabo, gracias al formato descriptivo de los libros anteriormente mencionados.

- *Barra de bocadillo*: Se cocinan las guayabas por 15 minutos en el agua, se licuan, se pasan por un colador, y se les agrega el jugo de naranja. Se pone a fuego lento con el azúcar, rebullendo constantemente, hasta que deje los lados de la vasija y se recoja en el centro. Se pone en una vasija rectangular y, cuando esté frío, se parte en panelitas. (Ordoñez, C. 2012. p.299).

- *Cortado de leche de cabra*: Se ponen la leche de cabra y la panela en una paila de cobre a cocinar a fuego medio, revolviendo constantemente con cuchara de palo hasta que la leche coja cuerpo y se desprenda completamente de la paila al revolver. Se le agrega el limón, se revuelve, se saca y se extiende sobre una

mesa o lata húmeda, se deja cuajar y enfriar y se cortan panelitas. (Ordoñez, C. 2012. p.299).

- *Dulce de grosella*: Se les hacen cortaditas a las grosellas, y se ponen a remojar con su palito en agua por varias horas. Luego se cocinan hasta que estén casi disueltas, cambiando el agua en 2 ocasiones. Se sacan y se escurren. Se ponen a cocinar de nuevo en 1 litro de agua con el azúcar a fuego lento, hasta que se forme un almíbar y calen a gusto. (Ordoñez, C. 2012. p.299).

- *Dulces de frutas en almíbar*: trocee y ponga (la fruta) en una cazuela grande para confituras junto con el zumo de limón (opcional). (...) Tape la cazuela y deje que hierva 20 minutos a fuego lento hasta (que las frutas) estén muy blandas y/o se hayan desecho. (Steer, G. 2009. p.19).

- *Arroz de leche de coco*: Se pone el arroz a cocinar en las 6 tazas de agua-leche con la pizca de sal (unos 20 minutos). Cuando reviente y empiece a secarse, pero aún asopado, se le agrega el azúcar, las pasas y la crema de leche de coco; se revuelve y se deja a fuego lento hasta que tenga la consistencia deseada.(Ordoñez, C. 2012. p.70).

- *Cabellito de papaya biche*: se corta la piel de la papaya y se deja deslechar por un día. Se pela, se corta la pulpa en trozos y luego en palitos (lo más delgados posibles). Se ponen a

calar en agua de azúcar, hasta que estén a punto. (Ordoñez, C. 2012. p.70).

- *Cocadas*: se ponen el afrecho del coco y el agua de los dos cocos, media libra (250 gr) de azúcar y los clavos, a cocinar. Cuando empiece a espesarse el almíbar, se le agrega el resto del azúcar y el jugo del limón, se revuelve con la cagüinga (cuchara de palo) hasta que se endurezca. Se sacan pequeñas porciones con una cuchara, se ponen sobre una fuente húmeda y se dejan enfriar (Ordoñez, C. 2012. p.70).

- *Arequipe*: se ponen todos los ingredientes en una paila, preferiblemente de cobre, y se deja hervir a fuego lento, sin necesidad de revolver, hasta que se vea espeso. Entonces se bate con una cuchara grande de madera, y cuando empiece a verse el fondo de la paila se retira del fuego y se vierte en otro recipiente cualquiera. (Ordoñez, C. 2012. p.110).

- *Bolitas de yuca en miel*: se amasan la yuca y el queso, se incorporan, siempre amasando, los huevos, el polvo de hornear, la fécula de maíz y la sal. Se toman porciones pequeñas y se forman 111 Antioquia y Viejo Caldas · Postres bolitas, que se ponen a freír hasta que doren. Se sacan y se escurren. Se calienta la miel con la vainilla y se bañan las bolitas antes de servir. (Ordoñez, C. 2012. p.110).

- *Flan de naranja agria*: se desata la fécula en el jugo y se le agrega el azúcar. Se cocina a fuego lento, revolviendo hasta que hierva. Se le quita la espuma de la superficie y se deja enfriar. A las claras batidas se le incorporan las yemas, se siguen batiendo, y se le mezcla el almíbar poco a poco con movimientos envolventes. Se vierte todo en un molde enmantecado y se lleva al horno precalentado a 300°, por 20 minutos (o se cocina al baño María por 30 minutos). Se deja enfriar y se desmolda. Se guarda refrigerado. (Ordoñez, C. 2012. p.111).
- *Almojábana con miel*: se cortan las almojábanas en dos (mejor un poco añejas) y se bañan con la miel (o almíbar de azúcar). Se ponen sobre una lata engrasada y se llevan al horno caliente durante 10 minutos. (Ordoñez, C. 2012. p.272).
- *Manjar blanco*: Se disuelve el arroz en la leche, se le agrega el azúcar y el bicarbonato. Se pone al fuego en paila de cobre (preferiblemente en fuego de leña). Se comienza a revolver con cagüinga sin detenerse hasta que se vea el fondo de la paila. Se le agregan las pasas y se baja. Se vierte el preparado en recipientes y se les agregan las brevas. (Ordoñez, C. 2012. p.273).

En el momento de llevar a la práctica la aplicación de estas técnicas y otras que se incluyen en el proceso, serán descritas y explicadas minuciosamente, las anteriormente expuestas son ejemplos de las posibles técnicas tradicionales a emplear y los libros, las fuentes de las que

se tomarán de referencia, sin embargo, a partir de trabajos de campo se desarrollarán otras técnicas.

2.2.2 Pastelería:

La pastelería se nutre de infinitas técnicas con diferentes orígenes, pues en cada lugar se preparan confituras con los ingredientes típicos y/o básicos que allí se encuentran. En un principio eran tan solo sencillas preparaciones dulces, un claro ejemplo son las recetas anteriormente descritas, sin embargo, paralelo a su sencillez tienen cierto nivel de complejidad para llegar al punto perfecto.

Con el paso de los años, la pastelería se ha formalizado en la mayor parte del mundo, es una profesión como cualquier otra. No solo son los pasteleros quienes con sus preparaciones acompañan diferentes tipos de reuniones, se encargan de hacer la obra perfecta para cada ocasión: textura, sabor, apariencia, color, elegancia, aroma y componentes calóricos/nutricionales según el concepto que se maneje, sino que también son ellos quienes generan un gran movimiento económico a nivel regional y nacional, de manera formal e informal.

En la pastelería es posible innovar a partir de las técnicas clásicas o regionales de cocina, es por eso que muchos pasteleros, como Alain Ducasse, han optado por incluir productos locales en sus preparaciones para darle un sello personal y hacer un mejor uso de su actividad económica, por medio de la compra local.

2.2.2.1. Postres al lato con frutas.

Después de que la fruta había sido considerada como un ingrediente poco importante en la pastelería, Alain Ducasse la hace protagonista, escribe un libro donde habla el uso de ingredientes naturales en los postres y los incluye de manera estelar. *Gran libro de la cocina, postres y pastelería* “el maestro ha revisado muchos postres que configuran entre los grandes clásicos. Pero yo quisiera insistir en esta vuelta a la naturaleza, una naturaleza sublimada por un gran chef y, por ello, engrandecida” (Ducasse, 2008).

A partir de esta perspectiva de la pastelería, Colombia es un terreno fértil en el que este oficio puede desarrollarse de forma creativa debido a la diversidad frutal disponible en todos los departamentos y además ser una propuesta de consumo local que ayudaría al sector agrícola. Alain Ducasse es un claro ejemplo de la viabilidad de esta tendencia. Se advierte en el prólogo de su libro que en esta pastelería se realiza “un retorno a la fruta, a veces mezclada con otros dulces, pero sin dejar que estos dominen. Y me produce una satisfacción personal muy profunda, pues, desde hace tiempo, deploro que en los buenos restaurantes la fruta se utilice poco en los postres.

Quizás los chefs contemporáneos, en las últimas décadas, hayan considerado las frutas un postre banal, reservado al ámbito familiar y se sintieran obligados a proponer soluciones más originales, demasiado complicadas para abordarlas en la cocina casera” (Ducasse, 2008). Sin embargo es importante generar consumo en este tipo de productos, que además de ser altamente nutritivos, variados y ricos, comprenden la identidad de la región e impulsan el desarrollo local.

2.2.2.2. Pastelería en Colombia

En Colombia la pastelería es una actividad económica diversa y contundente que representa el sustento económico de un gran número familias a nivel nacional. Hay pastelerías informales desde las casas, pastelerías/panaderías de barrio, otras tipo brunch, como choconato, delivery y grandes cadenas de pastelerías como Don Jacobo. Que además de generar empleo, causan un gran movimiento en la economía colombiana, debido a su alta demanda de insumos a diario, para la elaboración de productos, que generalmente son preparaciones básicas de sabores clásicos como vainilla, chocolate, mantequilla y leche.

Las pastelerías más pequeñas añaden a su carta sabores como “torta de pan”, auyama, y gelatina, etc. También existen otro tipo de emprendimientos quienes ofrecen productos de pastelería como las cafeterías, sport markets, restaurantes y supermercados. Teniendo en cuenta que la pastelería que se comercializa a nivel nacional, usa principalmente productos como harina, mantequilla, huevos, crema de leche y azúcar, es clara la rápida rotación de estos productos en el país, incluido el departamento de Santander.

Al ser consciente el sector gastronómico su influencia en la cadena de flujo de productos alimenticios, está en sus manos la responsabilidad de generar una acción en pro de solucionar problemas sociales, como el desperdicio de alimentos, de cuya venta depende el sustento de muchas personas, entre ellas las familias agrícolas.

Con el fin de ejemplificar la magnitud del desperdicio que se genera a nivel nacional se darán algunos datos a continuación: Santander produce cerca de 11,000 hectáreas solamente de piña y otras 50,000 hectáreas se ocupan para cultivar otro tipo de frutas, según informa

Principales cultivos por área sembrada 2017 y Evaluaciones agropecuarias del municipio de

Santander 2016. Todas ellas tienen temporadas específicas a lo largo del año y un fenómeno que por turnos las afecta es su desperdicio, pues a veces es tanta la cantidad en pocos centros de acopio, que debido a su pronto punto de maduración, se empiezan a descomponer. O es tan poca su demanda que ni siquiera es rentable recogerla de los campos y esto representa grandes pérdidas para los agricultores.

Para proponer una solución, el presente proyecto busca incluir a los ingredientes principales de la pastelería, algunos tipos de fruta cultivada en el departamento de Santander con el fin de aumentar su demanda por medio de su inclusión en nuevos productos y promover el comercio local. Esta tendencia no es algo nuevo, hace un par de años se encuentra gestando con diferentes propuestas de restaurantes. En el presente año ha tomado más fuerza por el interés de las escuelas gastronómicas, y algunos establecimientos con responsabilidad social, como es el caso de Celele en Cartagena de Indias.

Según Mónica Ríos la pastelería en los restaurantes colombianos ha sido algo poco significativo, pero esto empezó a cambiar y prueba de ello son los postres de El Chato, a quien denomina como “uno de los expositores (...) al Salón de Pastelería y Repostería creativa (...) en la que se imponen las frutas y los ingredientes locales (...) Sobresalen tendencias internacionales donde se usan vegetales, poco azúcar y una constante búsqueda de ingredientes frescos.

Ríos insiste en la responsabilidad del sector con relación a la calidad de los productos servidos, la buena ejecución de las técnicas para conseguir dos pilares fundamentales: sabor y textura. También menciona la constante búsqueda de estética que implica especialmente la pastelería, quien merece su propio reflector en la mesa.

2.2.3 Ilustración.

En términos generales, la ilustración ocupa un lugar en el arte y el diseño gráfico, se vale de elementos como la fotografía, el dibujo, el arte collage, y otros para comunicar una idea, opinión, o sentimiento por medio de símbolos o icónicos. También es posible que describa de manera diferente algo cotidiano con lo que el público podría identificarse. (Dadich, Neville, O'Connor, 2017).

La ilustración ha sido sometida a varios estudios para analizar su influencia a nivel cognitivo, pues como bien es sabido, a los niños les funciona bastante bien el uso de dibujos y colores llamativos en sus libros. De este modo puede considerarse un medio óptimo para el aprendizaje de personas de todas las edades. En el siguiente estudio psicológico, se evaluó su influencia en el nivel de comprensión del público por medio de pruebas en las que se analizaban de tres maneras diferentes de explicar como usar un control remoto, una sin ilustraciones y las otras dos ilustradas. La puebla fue publicada por revista: Psicología educativa. En 3 experimentos, los estudiantes leyeron pasajes expositivos sobre cómo funcionan los dispositivos científicos, que no contenían ilustraciones (control), ilustraciones estáticas del dispositivo con etiquetas para cada parte (partes), ilustraciones estáticas del dispositivo con etiquetas para cada acción principal (pasos), o ilustraciones dinámicas que muestran los estados "apagado" y "encendido" del dispositivo junto con etiquetas para cada parte y cada acción principal (partes y pasos). Los resultados indicaron que las ilustraciones de partes y pasos (pero no el otro) mejoraron consistentemente el rendimiento al recordar información conceptual (...) Las ilustraciones efectivas en el texto científico incluyen texto apropiado. (APA PsycInfo Database Record (c) 2016 APA, todos los derechos reservados).

Con base a los resultados del análisis, es posible corroborar que la ilustración facilita el recordar información de tipo conceptual, ayuda la comprensión puesto que proceder la hora de seguir pasos manuales, es más fácil cuando se tiene una guía visual.

2.2.6. Ilustración gastronómica.

La ilustración gastronómica se ha popularizado en los últimos años. Esta forma artística logra hacer más divertida y llamativa cualquier tipo de información. la cocina no podría estar excluida de esta tendencia, ahora múltiples libros de cocina están ilustrados, un ejemplo es *Sal, grasa, acido, calor: El arte de dominar los cuatro elementos de la buena cocina Samin Nosrat* y *Wendy Macnaughton*, un libro donde hablan sobre la importancia del buen uso de estos cuatro elementos en la cocina, por medio de la ilustración logra ejemplificar las formas, colores e incluso procedimientos de los que allí se habla, en otras palabras, logran ser muy explícitos con la información que se le brinda al público.

Si se observa el caso ulterior expuesto desde la gastronomía, la ilustración puede ser un gran aliado en los instructivos de cocina de cualquier tipo, pues permite explicar más claramente los procesos y genera con mayor facilidad un aprendizaje de lo que se está llevando a la práctica. De esta manera es posible llegar a diferentes nichos de personas interesadas en aprender a cocinar y brindar un fácil acceso a quienes están interesados en aprender de manera milimétrica procesos básicos de pastelería, en este caso.

Brindar explicación de técnicas básicas e ingredientes alternativos junto a la técnica de cómo usarlos y/o conservarlos es la manera que propone el presente proyecto, para no solo fomentar el apoyo al sector agrícola local sino también facilitar el acceso a conocimientos

básicos profesionales a todos aquellos emprendedores en la pastelería o personas amantes de la cocina que busquen sabores locales y crecimiento en su hobby o área de trabajo.

2.3 Marco Conceptual

Los siguientes términos a definir son palabras clave para la comprensión del presente proyecto:

Ilustración:

Estampa, grabado o dibujo que adorna o documenta un libro, indica La real academia española. Mientras que la corporación digital colombiana afirma que la ilustración digital se caracteriza por la creación de obras directamente en el computador, usando software para tal fin y con ayuda de dispositivos como mouses, lápices ópticos y tabletas digitalizadoras. No se trata de corrección de imágenes a través del ordenador, tampoco de digitalizar y editar dibujos creados a mano, sino de que el artista cree directamente sobre la pantalla (en ocasiones a partir de un boceto análogo) dando como resultado, generalmente, imágenes vectoriales producto de la suma de miles de trazos independientes que en conjunto forman la ilustración. (Molano, A. 2012).

Local:

Relativo a un territorio, a una comarca o a un país, según indica la real academia española. Según Teresa Acampora, en su investigación “Productos típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local”, tiene que ver con un producto genuino, típico, que hace parte de la identidad territorial. (Samora, T. 2017).

Santandereano:

Natural de Santander, departamento de Colombia. Según información tomada por el blog *Colombiana* de la página oficial de *Agustín Codazzi* el **Departamento de Santander** está situado al noreste del país en la región andina. Cuenta con una superficie de 30.537 km² lo que representa el 2.7 % del territorio. Limita por el Norte con los departamentos de Cesar y Norte de Santander, por el Este y por el Sur con el departamento de Boyacá y por el Oeste con el río Magdalena que lo separa de los departamentos de Antioquia y Bolívar. Agustín Codazzi suena bien para esos papeles (Agustín Codazzi, 2016).

Campesino:

Dicho de una persona que vive y trabaja de forma habitual en el campo. Se puede entender a la comunidad (campesina) como una red de relaciones sociales cuyo eje ordenador son las familias campesinas; redes articuladas por relaciones de parentesco y/o vecinales, que comparten un espacio social y territorial de significación en torno a "los mundos de vida" culturalmente definidos como "campesinos", así lo describe la investigación: *Empoderamiento campesino y desarrollo local* (Contreras, R. 2000).

Pastelería:

Arte de trabajar pasteles, pastas, etc. Conjunto de las preparaciones dulces o saladas que precisan de la presencia de una pasta como soporte o como envoltorio, y por lo general cocidas al horno. La pastelería también designa el establecimiento en el que se elaboran y se venden estos productos. El papel del pastelero cobra protagonismo sobre todo en el terreno de los postres y de las elaboraciones dulces: bizcochos, postres calientes, fríos o helados, pasteles grandes o pequeños, petits-fours, piezas montadas, etc. Otras elaboraciones (bouchées, panequets, patés en croûte,

quiches, empanadillas, tortas, volovanes, etc.) son más bien patrimonio del cocinero, pues la técnica es profesionalmente diferente. La pastelería está muy vinculada a la heladería, a la confitería y a la chocolatería, y precisa del recurso a las cremas y salsas dulces. Así es como lo describe Larousse de pastelería, libro icónico de la pastelería y una de las editoriales más reconocida a nivel gastronómico. (Larousse, 2017).

Biodiversidad:

Variedad de especies animales y vegetales en su medio ambiente, explica la real academia española. De la misma forma Gonzalo Halffter en su investigación sobre el tema describe entre tantas formas, cómo la diversidad biológica abarca toda la escala de organización de los seres vivos. (Halfter, G, S.F).

Memoria:

Monumento para recuerdo o gloria de algo, según la RAE. “La memoria obedece a una cultura y un deseo humano de permanencia y de transcendencia. La memoria retiene en el presente un archivo de las experiencias (...) vividas en el pasado, y también el conocimiento adquirido a través de las experiencias de otras personas vivas y muertas. Al mismo tiempo, la memoria se condensa en muchos elementos de la cultura material, que sirven de soporte simbólico para la misma; según “Apuntes de antropología y memoria” (Pereiro, X).

Fruta:

Parte carnosa de ciertas plantas usualmente asociadas con las semillas, que son dulces y comestibles en su estado crudo, se descartan las nueces por poseer alta densidad calórica y se incluye el aguacate por su forma de consumo en Colombia (Edualimentaria, 2015).

2.4 Marco legal:

Este se refiere a las bases legales bajo las cuales se desarrollan las preparaciones, retomadas de la resolución 2674 del 2013 dictada bajo la intervención del Ministerio de Salud y Protección Social el 22 de julio de 2013. De la resolución se tomaron específicamente los conceptos: Buenas prácticas de manufactura e higiene de alimentos.

Se hace especial énfasis en los puntos 3 y 4 del artículo 35, donde se indica que productos como las frutas y vegetales deben ser lavados y desinfectados antes de usarse y almacenarse en su respectivo recipiente a la temperatura adecuada, separados de productos de otra naturaleza. Indican también la relevancia de separar los productos por categorías de almacenamiento para evitar pérdidas.

- ***Buenas prácticas de manufactura:***

Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- ***Higiene de alimentos:***

Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Se debe tener especial cuidado con productos como frutas y verduras, por su rápida oxidación y maduración post cosecha. Es importante tener en cuenta

que los productos de panadería y pastelería no deben pasar más de 3 días sin ser consumidos luego de ser preparados.

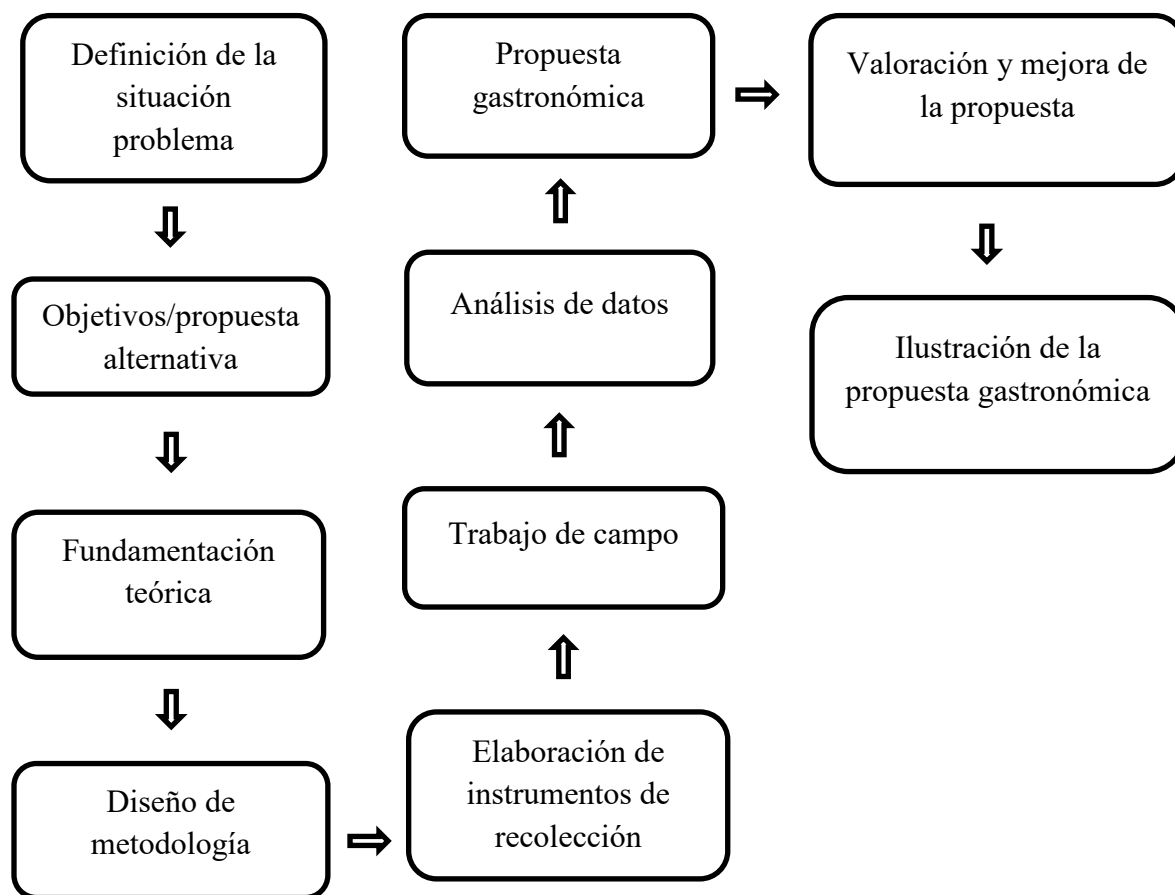
3 Metodología

En este capítulo se presenta la metodología utilizada con el fin de realizar los objetivos planteados. La descripción paso a paso y la base teórica argumentativa de por qué fue la metodología más adecuada según la meta establecida.

3.1. Enfoque y método de investigación:

Para el presente proyecto se determinó enfoque cualitativo como el más adecuado debido a la naturaleza de su estudio y forma de recolección de datos. Se implementaron tipos de abordaje como el modelo exploratorio, que ofrece un primer acercamiento e introducción al objeto de estudio, en este caso, las preparaciones de pastelería. Como apoyo, se desarrolló un modelo narrativo, con el fin de indagar e interpretar los fenómenos, formas de producción, experiencias y emociones a las que se enfrentan desde su labor los agricultores y cocineros con el fin de contemplar desde una postura más amplia su realidad dedicándose a cultivos o la industria de las preparaciones tradicionales. Se buscó generar pastelería a base de sus productos disponibles y mostrar no solo una alternativa de consumo que incluye la producción local sino parte de la historia y forma de elaboración de estos productos por medio de una guía ilustrada.

3.2 Fases de realización



3.2.1 Definición de la situación problema.

Con el fin de proponer una solución al problema de desperdicio en los cultivos locales, se profundizó en la situación desde la teoría y los testimonios de agricultores para ampliar la perspectiva general y hacer una propuesta gastronómica que posibilite el aumento en la demanda de los productos agrícolas.

3.2.2 objetivos/propuesta alternativa.

Se diseñaron los pasos a seguir para cumplir el objetivo general: proponer productos de alta pastelería con frutas y dulces típicos en santanderanos que permitan la exaltación de la agricultura y la gastronomía regional a través de una guía ilustrada.

3.2.3Fundamentación teórica

Con base en los diversos temas que abarcó la investigación, se consultaron diferentes fuentes para dar solidez teórica a la investigación realizada, como se muestra a lo largo del marco teórico, contextual y conceptual, donde se consultan textos académicos, investigaciones previas y palabras clave en el desarrollo de la investigación.

3.2.4Diseño de metodología

Fue la metodología cualitativa la más adecuada para implementar el enfoque narrativo y experimental, en los cuales se buscaba indagar en la historia de vida y experiencia de la población objetivo para posteriormente experimentar preparaciones utilizando productos locales.

3.2.5 Elaboración de instrumentos de recolección

Para recolectar la información y testimonios que respaldarían la situación planteada a lo largo del proyecto, se diseñaron entrevistas dirigidas a la población idónea.

Las entrevistas mencionadas anteriormente fueron presentadas a la docente Hilda Lorena García, química de alimentos, quien luego de proponer algunas modificaciones en el documento, dio su aval para aplicar las pruebas a la población seleccionada. Debido a la crisis

sanitaria por la COVID 19, las entrevistas fueron realizadas vía llamada telefónica, las personas primero fueron contactadas por medio de WhatsApp, luego de acuerdo a la hora acordada se realizaron las entrevistas, todas fueron grabadas y cada participante dio su consentimiento para el uso académico de la información brindada.

3.2.6 Trabajo de campo

Se le denomina trabajo de campo en la presente investigación al contacto telefónico con la población objetivo. Al inicio de la llamada se le explicó a cada persona de qué se trataba la investigación y por qué era importante su participación. Después de esto se inició con las preguntas. Fueron conversaciones fluidas, en las que al finalizar además de agradecer, se solicitó la autorización del entrevistado para utilizar la información con fines académicos.

3.2.7 Análisis de datos

De acuerdo con el marco teórico y la clasificación de la información que se esperaba encontrar en las entrevistas, se realizó una categorización por temas de investigación para su posterior análisis, categorías apriorísticas, categorías emergentes y subcategorías.

3.2.8 Propuesta gastronómica.

Con el fin de crear la posibilidad de generar demanda, se propuso una línea de tres postres en los que los protagonistas son el limón, la guanábana y el arequipe.

3.2.9 Valoración y mejora de la propuesta.

Los postres creados como propuesta gastronómica, fueron presentados a uno de los docentes del programa profesional de gastronomía y alta cocina, Marcello Fiorotto, chef ejecutivo

de Zekey, Amasa, Cortés, entre otros restaurantes del área metropolitana de Bucaramanga, con el fin de conocer su opinión.

3.2.10 Ilustración de la propuesta gastronómica.

Los postres propuestos fueron presentados por medio de ilustración digital, donde se especifican sus ingredientes y algunos datos sobre los productores de materia prima.

3.3 Descripción de la población objetivo:

Las personas seleccionadas para las entrevistas son productores de dulces típicos/tradicionales y agricultores santandereanos. Las empresas familiares dedicadas a producir dulces típicos cuentan con trayectorias de más de 60 años, en los que la receta y administración familiar se han mostrado vigentes. Los productores agrícolas santandereanos entrevistados se encuentran ubicados en el municipio de Lebrija, Santander y han recibido su oficio como herencia familiar aprendida durante la infancia o juventud.

3.4 Instrumentos de recolección de información.

El instrumento de recolección de información, dirigidos a agricultores y fabricantes de dulces regionales es la entrevista, que según Laura Díaz “se define como "una conversación que se propone con un fin determinado distinto al simple hecho de conversar". Es un instrumento técnico de gran utilidad en la investigación cualitativa, para recabar datos”. Por medio de ella se busca indagar no solo sobre la perspectiva y vivencias de las personas con relación al oficio que realizan sino también de también la relación emocional, tradicional y económica. Cada entrevista tiene una duración promedio de 25 minutos, realizada vía llamada telefónica, cada entrevista fue grabada y su uso académico fue permitido por los participantes. La transcripción se presenta en

los documentos anexos, nombrados: Martín, Antonio y Dulces Alba, allí se registran las entrevistas y el consentimiento informado.

3.5 Validación de instrumentos

En el documento de validación, la docente del programa profesional de gastronomía y alta cocina, Hilda Lorena García, profesional en química de alimentos, expresó su aprobación para aplicar los diferentes instrumentos de recolección de información. Dos entrevistas y una rejilla de calificación. Las entrevistas fueron dirigidas a agricultores y productores de dulces típicos santandereanos, mientras que la rejilla fue dirigida a un cocinero especializado. También se realizaron ajustes según la consideración de la docente para la mejora de los documentos.

3.6 Proceso de aplicación de instrumentos:

La búsqueda de participante en las entrevistas del presente proyecto inició de acuerdo a los parámetros establecidos en la descripción de la población objeto en el punto x, es decir, pequeños agricultores, cocineros tradicionales y cocineros especializados. A causa de la crisis sanitaria el número de personas entrevistadas se redujo a dos por grupo de población, es decir: dos agricultores, dos cocineros/vendedores de dulces tradicionales y dos cocineros especializados. Por este motivo, la selección de la población a entrevistar tuvo mayor flexibilidad, los agricultores pasaron de ser pequeños a medianos agricultores, como es el caso de Martín Bayona, agricultor parte una asociación de exportación de limón. Por otro lado, la entrevista dirigida a cocineros tradicionales, fue aplicada también a personas que se dedican a producir y comercializar dulces tradicionales a gran escala, como es el caso de Dulces Alba, de donde fue posible entrevistar a Edinsson, con veinte años de trayectoria en su oficio. Los

participantes fueron contactados vía Instagram y whatsapp, sus entrevistas fueron posibles por medio de una llamada telefónica grabada (ver anexos).

3.7 Análisis de datos

La tabla número 1. Enseña las categorías y subcategorías planteadas con base en los objetivos, Las categorías planteadas desde un principio fueron: Producción agrícola en Santander, frutas cultivadas en Santander, dulces/postres típicos en Santander y pastelería. Las subcategorías correspondientes fueron: Frutas con mayor o menor demanda, funcionamiento de la empresa, características del producto, forma de elaboración y uso de fruta en postres/dulces.

Sin embargo, mediante la aplicación de las entrevistas, surgieron nuevas categorías y subcategorías denominadas emergentes. Las categorías emergentes fueron: comercialización, historia/legado/vivencias alrededor del oficio, tejido social alrededor del oficio, sentimientos/emociones relacionados al oficio, reflexiones sobre el oficio que se realiza, proyectos en desarrollo y reflexiones. Las subcategorías emergentes son: influencia del estilo de vida, problemas en la organización para la evolución del sector, crisis por COVID 19, percepción propia y usos alternativos a posibles desechos de la fruta. Más adelante se hablará de cada una en detalle.

Ámbito temático	Problema de la investigación	Pregunta de la investigación	Objetivo general	Objetivo específico	Categoría	Subcategoría
Elaborar productos de alta pastelería con frutas y dulces santandereanos	La disminución en la comercialización de frutas cultivadas en la región de Santander puede provocar como consecuencia la pérdida de la soberanía alimentaria, la diversidad natural y aumentar el cultivo de palma africana, lo que deteriora el medio ambiente.	¿Cómo sería aprender de pastelería con frutas colombianas con ilustraciones e historias de vida de agricultores de las frutas utilizadas?	Proponer productos de alta pastelería con frutas y dulces Santandereanos para plasmarlos en guía ilustrada	Describir el cultivo de frutas y elaboración de dulces que permitan exaltar la labor agrícola y gastronómica en nuestra región y conservar un legado familiar.	Producción agrícola en Santander	Frutas con mayor o menor demanda
				Definir las técnicas de pastelería en las que se usará la fruta seleccionada por medio pruebas que produzcan un impacto gustativo más placentero y mejor terminado según los evaluadores especializados.	Frutas cultivadas en Santander	Uso de frutas santandereanas en dulces/postres
				Diseñar la línea de pastelería basada en las técnicas e ingredientes previamente identificados por medio de autores y pasteleros clásicos del arte, pruebas ensayo y error.	Dulces y postres típicos en Santander	Características del producto
					Pastelería	Forma de elaboración
					Comercialización	Funcionamiento de la empresa
					Historia/legado/vivencias alrededor del oficio	Crisis por COVID 19
					Tejido social alrededor del oficio	Influencia del estilo de vida
					Sentimientos relacionados al oficio	Problemas en la organización para la evolución del sector
					Reflexiones sobre el oficio que realiza	Usos alternativos a posibles desechos de la fruta
					Proyectos en desarrollo	Percepción propia
					Reflexión	

La tabla número 1. Categorías y subcategorías planteadas

3.8 Aspectos éticos

Después de validar los instrumentos de recolección de información, las personas fueron contactadas por medio de conocidos vía WhatsApp o las redes sociales de las empresas directamente, como fue el caso de los productores de dulces.

Se programaron entrevistas vía llamada telefónica, primero se les explicó de que se trata el proyecto y por qué era importante su participación, al finalizar se pidió su consentimiento para utilizar la información con fines académicos. (Ver anexo N) Adicional a las entrevistas, se diseñó un cuadro de valoración con el que fue posible medir las cualidades de los postres según el criterio del chef evaluador.

4. Resultados

En el cuarto capítulo es posible apreciar el análisis de los resultados obtenidos a partir de la información obtenida en las entrevistas dirigidas a agricultores y trabajadores del sector dulcero en Santander.

4.1 Resultados por población

A continuación se presenta la introducción de la información principal recolectada mediante las entrevistas vía telefónica aplicadas a agricultores y a trabajadores de fábricas de dulce tradicional en Santander con el fin de conocer su relación con el oficio.

En el proceso de recolección de datos a agricultores santandereanos que se llevó a cabo por medio de entrevista telefónica para el proyecto -Proponer productos de alta pastelería con frutas y dulces santandereanos que permitan la exaltación de la agricultura y la gastronomía de nuestra región a través de una guía ilustrada- desarrollado en el marco de la materia proyecto III, del programa profesional de gastronomía y alta cocina. Fueron entrevistados agricultores santandereanos, quienes se dedican a este oficio desde hace varias generaciones. Las entrevistas se realizaron con el fin de conocer cómo este oficio es parte de su historia de vida y la de sus familias, cómo se desenvuelven en él, cuáles son sus principales obstáculos y cuáles las ventajas desde su experiencia.

4.1.1 Población 1: agricultores santandereanos.

De acuerdo con la información recolectada por medio de las entrevistas, es posible detectar lo profundamente enlazada que está la agricultura a la historia no solo del individuo sino de la familia de este, pues fue común encontrar estos saberes como herencia familiar de padre a hijo. Se halló que los agricultores desarrollan su trabajo con completo gusto por observar el proceso de crecimiento de las plantas y orgullo por ser los pilares familiares gracias a su esfuerzo, además afirmaron sentir libertad y conexión con la naturaleza en su oficio.

Las frutas más cultivadas por ellos fueron: banano, limón, naranja, aguacate, piña y guanábana. Frutas que consumen a diario ellos y sus familias, pues viven la frase “de la tierra al plato”, mencionan la calidad, inocuidad y frescura como lo más importante en la alimentación.

Estuvieron de acuerdo en lo necesario que le resulta al gremio agricultor la estabilización de los precios de sus productos: frutas, verduras, entre otros. Pues esta disminución y aumento de precio a nadie beneficia más que a los intermediarios. Tanto el comprador final como los agricultores se ven afectados por estos movimientos repentinos e independientes de la temporada productiva.

4.1.2 Población 2: trabajadores de dulces tradiciones.

La población en general afirmó que tanto la empresa como las recetas de los dulces son patrimonio familiar que surgió de la necesidad de supervivencia económica de las generaciones anteriores e influyó de por vida a las nuevas, quienes en este momento son la cuarta y tercera generación dueñas de la empresa. Esta herencia familiar influyó incluso en su elección vocacional, como es el caso de Dulces Celis, donde chefs y pasteleros forman parte de la tercera generación de dulceros.

Los dulces en Santander son a base de leche y fruta principalmente, los entrevistados afirman que forman parte de la identidad regional y se han convertido en souvenirs para los turistas, quienes aumentan las ventas de manera notoria en temporada vacacional. Las principales frutas encontradas para el uso de dulces, fueron: la piña, el limón, la sidra, el coco y la guayaba.

Aseveraron que los dulces tradicionales comercializados en la región de Floridablanca, Santander forman parte del día a día de los ciudadanos y están impregnados en su identidad, sin embargo es la tradición, el continuo compartir y la “peregrinación” de los locales cada domingo, lo que los mantiene vigentes en el mercado pues las empresas no han hecho trabajo de comunicación en redes sociales o publicidad a lo largo de su trayectoria. Actualmente están dándole un mayor enfoque tanto al marketing como a la innovación para adaptarse y ofrecer alternativas al público fitness. Aseguraron estar orgullosos de mantener excelentes estándares de calidad y naturalidad en todos sus productos.

4.2 Resultados por subcategorías

Verrine de limón y piña En este punto se presentan los resultados del análisis por subcategoría presentada.

4.2.1 Frutas con mayor o menor demanda.

Dentro de la gama de frutas cultivadas por la población dedicada a la agricultura, se observó que la fruta más vendida es el limón, también es el cultivo de mayor volumen debido a su alta demanda nacional e internacional y las posibilidades productivas con todas sus partes: cáscara y pulpa.

4.2.2 Uso de frutas santandereanas en frutas y postres.

Las empresas dedicadas a la fábrica y venta de dulces en el sector de Floridablanca ofrecen una amplia carta con más de cuarenta opciones de dulces y postres a base de leche y

frutas como la piña, sidra, guayaba, coco. La mayoría están hechos de mezclas de mermeladas, las frutas mencionadas en almíbar, arequipe y otro tipo de productos.

4.2.3 Características del producto.

Las empresas dedicadas a la fábrica de dulces describieron su producto como artesanal a pesar de haber optimizado sus procesos y estar en camino a progreso industrial. Afirmaron usar productos de alta calidad, leche seleccionada por sus cualidades físico químicas, e incluso tienen una estrategia en caso de que algún producto escasee.

4.2.4 Forma de elaboración.

En las empresas dedicadas a la fábrica de dulces, se encontró que es muy importante utilizar leche con mayor densidad y cantidad de grasa. Se utilizan cerca de un 90% de leche para el arequipe. Aplican cocción al vapor para algunos dulces y se reúsan al uso conservantes, pues afirmaron que su cualidad más fuerte es la calidad.

4.2.5 Funcionamiento de la empresa de dulces.

Se encontró que los dueños, quienes recibieron la empresa como herencia de sus padres, se dedican a trabajar en ella desde sus profesiones y tienen conocimiento pleno de las técnicas y recetas que allí se desarrollan a pesar de ocupar cargos administrativos.

Las empresas dulceras coincidieron en encontrar fallas en sus técnicas de comunicación y marketing que hasta antes de la pandemia habían sido nulas.

4.2.6 Crisis por COVID 19.

La crisis del COVID 19 afectó a muchos sectores de la economía y el sector dulcero no fue una excepción, pues al estar prohibido salir, estas empresas notaron el hecho de que nadie pedía servicio a domicilio por la ausencia de trabajo publicitario o en redes sociales. A partir de

esta carencia han planeado varias estrategias publicitarias con el fin de captar la atención especialmente de los jóvenes.

La agricultura, también se vio afectada con la crisis sanitaria, pues la fruta que antes solía venderse en pulpa por su alto nivel de madurez empezó a producir desconfianza en el público debido a la manipulación que posibilitaba el contagio, los precios bajaron y en algunas ocasiones hubo pérdidas de cultivos enteros.

4.2.7 Influencia del estilo de vida.

El estilo de vida de los agricultores se ve bastante definido por su trabajo, ellos afirmaron hacer mercado en sus propios terrenos, disfrutar la música, los colores y la frescura de los alimentos que consumen a diario con sus familias, viven la frase – De la tierra al plato -. Afirmaron les gustaría recibir visitas de jóvenes interesados en conocer su trabajo.

En cuanto al estilo de vida de las personas dedicadas a administrar las empresas dulceras también se ve teñido por su oficio. Su dieta contiene porciones de dulce diarias, valoran mucho el cambio de rutina de los domingos, como un espacio destinado al consumo de dulces. Están adaptándose estratégicamente para ofrecer alternativas saludables a las personas con estilo de vida fitness.

4.2.8 Problemas de organización para la evolución del sector agrícola/dulcero.

Con base en los testimonios de las personas entrevistadas en el sector de la agricultura, se han encontrado diferentes obstáculos en el crecimiento del gremio. Algunos de ellos son la inconstancia y desinterés por parte los mismos agricultores a la hora de permanecer en una nueva sociedad que promete beneficios, como es el caso de la asociación por productos orgánicos. Otro factor sobresaliente fue la inestabilidad en los precios de sus productos, pues tienden a bajar

cuando hay abundancia, generando pérdidas. Finalmente mencionaron la ausencia de ayuda por parte del gobierno nacional.

Por otro lado, en el sector de dulces tradicionales santandereanos los obstáculos se han convertido en nuevas metas para las empresas. A raíz de la crisis por COVID 19, fue visible la necesidad de implementar estrategias de comunicación y publicidad, por lo que ahora trabajan para mejorar sus redes sociales y diversificar sus nichos de mercado. Otro tema importante ha sido la innovación, ya que aspiran no solo a fabricar alternativas de dulce apto para personas con estilo de vida saludable sino también a crear productos idóneos para la exportación sin usar aditivos nocivos para la salud de los consumidores.

4.2.9 Usos alternativos a posibles desechos de la fruta.

Según la actividad económica de los agricultores santandereanos entrevistados, el limón es la fruta con mayor producción y venta del sector. Su cáscara y mesocarpo se utilizan en productos como crema dental, detergente y desengrasante

4.2.10 Percepción propia.

Esta subcategoría surgió a raíz de la descripción de la percepción propia de los trabajadores en el sector de dulces Santandereanos, quienes afirmaron estar orgullosos por ofrecer un producto de calidad, con los mejores ingredientes, métodos y recetas. También aseguraron sentirse aceptados por el público bumangués en general.

4.3 Resultados por categoría

A continuación se expondrá cada una de las categorías apriorísticas y emergentes, es decir, las categorías que estaban contempladas antes de la recolección de información y las categorías que surgieron en medio de la conversación con las personas entrevista

4.3.1 Producción agrícola en Santander.

Los agricultores entrevistados cultivan piña, guanábana, guayaba, naranja, banano, limón y aguacate, debido a su alta demanda, sin embargo, pueden incluir otros productos dependiendo de las necesidades del público, los precios disponibles y la temporada climática.

4.3.2 Frutas cultivadas en Santander.

Santander es uno de los departamentos más fuertes en el gremio frutícola colombiano. (Revisar el punto 4.3.1).

4.3.3 Dulces y postres típicos en Santander

De acuerdo con trabajadores del sector dulcero santandereano, sus productos más vendidos, son el dulce de leche y las obleas que preparan en los mismos establecimientos. Sin embargo, su carta no se reduce a dos opciones, ellos cuentan con hasta cuarenta tipos de dulces diferentes, algunos de ellos comprados a terceros, como el bocadillo veleño, las panuchas de Málaga, las cocadas de Zapatoca, el sabajón, los batidillos y los carajitos.

4.3.4 Pastelería

La pastelería no se ve directamente reflejada en la carta de los establecimientos, pues ellos han mantenido su enfoque tradicional. Donde se ve reflejada, es en el legado familiar vocacional, dentro la tercera generación dedicada a la fabricación de dulces, varios miembros trabajan como pasteleros y chefs.

4.3.5 Comercialización

Los agricultores entrevistados coinciden en su inconformidad por lo inestables que son los precios de los productos en cosecha, sin embargo, afirman que para el consumidor final, los intermediarios, suelen mantener los precios altos, generando pérdidas y alzas en el precio de los productos agrícolas. En búsqueda del equilibrio han creado asociaciones para vender sus productos directamente al consumidor pero no han tenido éxito, pues necesitan dedicarse de lleno a sus cultivos.

Por otro lado, las empresas de dulces típicos de Santander que fueron entrevistados, se encuentran ubicados en el mismo sector y afirman tener los mismos productos, son un sector turístico al que las personas van por dulces como souvenirs o de paseo los fines de semana. Los entrevistados concuerdan en la necesidad de mejorar sus estrategias de comunicación y marketing, para llegar a diferentes nichos de mercado en el futuro.

4.3.6 Historia/legado/vivencias alrededor del oficio

Con base en los testimonios es posible afirmar lo enlazada que está la historia familiar de las personas y cómo puede repercutir en la vida y elección vocacional a través de las generaciones. Martín y Antonio, los agricultores entrevistados, aprendieron a cultivar la tierra con sus padres y lo han enseñado a sus hijos, quienes actualmente se interesan por el campo desde diferentes áreas, como interés personal o estudio profesional agrícola. Todos ellos crecieron rodeados por la naturaleza, con comprensión por el ciclo de las plantas, respetan, admiran y aman su oficio según el profundo gusto con el que hablan de su trabajo y la forma en la que se lo han transmitido a sus hijos.

Las familias de Lina y Eddinson, trabajadores en empresas familiares de dulces tradicionales, se dedican a ello desde hace ochenta y cinco y sesenta años. Las empresas nacieron gracias a la necesidad de emprender de las primeras generaciones de dulceros, de ahí en adelante ha sido una herencia familiar cuidada por los herederos, quienes crecieron en medio de dulces y empaques. Su oficio los mantiene unidos, los representa y está entrañablemente vinculado a sus historias de vida.

4.3.7 Tejido social alrededor del oficio

Los agricultores y trabajadores del dulce en Santander no solamente ofrecen una amplia gama de productos, sino que son fuentes de empleo en la industria donde desarrollan su oficio, de ellos dependen decenas de trabajadores que a diario se desempeñan en cargos como recolectores, cocineros, servicio al cliente, entre otros.

4.3.8 Sentimientos/emociones relacionados al oficio

La satisfacción es la emoción principal que sienten los agricultores, pues encuentran belleza en el crecimiento de las plantas, el volar de las abejas, afirman que en el campo lo tienen todo de la manera más fresca. Buscan a diario mejorar y nutrir sus cultivos con la intención de dar un producto de calidad a los consumidores. Ellos son cuidadores de plantas y observadores de la naturaleza, comentan que les gustaría recibir visitantes en sus cultivos para compartir con ellos sus conocimientos.

Por otro lado el testimonio de las personas que crecieron en medio de fábricas de dulce es similar, ellos recuerdan estar en la casa materna durante las festividades de fin de año mientras comían dulces o armaban cajas para empacarlos, crecieron en medio del aroma del arequipe, su

unión familiar se debe a la administración en conjunto y su predisposición hacia la cocina a los dulces.

4.3.9 Reflexiones sobre el oficio que se realiza

Los agricultores reconocen su trabajo como parte de su esencia, pues gracias a él han logrado dar soporte económico a su familia. Martín, uno de los agricultores entrevistados dijo: “El trabajo a veces es duro pero si a uno le gusta ni se hace tan duro”. Lo que permite ver el profundo gusto por la actividad que realizan.

Por otra parte, los productores de dulces, definen su producto como autentico y tradicional. Aseguran que sus clientes consideran los dulces como un souvenir de viaje, lo cual les da un valor especial.

4.3.10 Proyectos en desarrollo

En las dos poblaciones entrevistadas se están llevando proyectos a cabo proyectos fundamentales para su evolución en el mercado. Los agricultores están desarrollando técnicas de cultivos orgánicos, ya que su producción es de bajo costo y los beneficios a la salud del consumidor son altos. Mientras que los productores de dulces buscan estrategias de marketing en redes sociales sociales para llevar su producto a nuevos nichos de mercado.

4.3.11 Reflexiones.

Los agricultores afirman creer que su trabajo pasa desapercibido por el público y pocas veces se valora el trabajo realizado para obtener la fruta antes de llevarla a la venta.

4.2 Propuesta gastronómica

La finalidad de esta investigación fue proponer una solución al problema de desperdicio de fruta, como ocurrió en el primer trimestre del año, cuando hubo gran pérdida de guanábana por falta de compradores, no era rentable ni siquiera recogerla debido a su bajo precio. Se desarrolló una línea de tres postres donde los ingredientes principales son: la guanábana, el limón y el arequipe.

4.4.1 Tarta de guanábana.

La tarta fue hecha con base de masa briseé, rellena de arequipe y panacota de guanábana con trozos grandes de fruta, decorada con ralladura de cáscara de limón. Para la base, se utilizaron 250 gramos de harina de trigo, 130 gramos de mantequilla, 1 huevo y 15 gramos de agua. Primero se mezclaron la mantequilla, fría y sólida, cortada en cubos, con el azúcar y la harina tamizada, luego se incorporó el huevo y el agua. Una vez la mezcla fue homogénea, se refrigeró cubierta en papel vinipel. Para la panacota se cocinó pulpa de guanábana con leche condensada, una vez fría se llevó a la licuadora con crema de leche, gelatina sin sabor disuelta en agua tibia y se corrigió el nivel de azúcar agregando más leche condensada. Esta mezcla puede variar dependiendo del gusto, lo más recomendable es usar las proporcionar preferidas. Para hornear se aplanó la masa briseé con un rodillo, se colocó sobre un molde de tarta engrasado y estuvo en el horno durante 30 minutos a 180C. Luego se dejó reposar para que llegara a temperatura ambiente, se relleno con una capa fina de arequipe, sobre ella la panacota y finalmente unos trocitos de cáscara de limón.

Según el criterio del chef Marcello Figorotto, este postre podría venderse en los cafés de la ciudad, afirma que lo compraría más de una vez, que pagaría alrededor de siete mil pesos la

porción personal. Para características como sabor, textura, protagonismo de la fruta, estética, combinación de sabores, balance y profesionalismo, dio una calificación de 8/10, comentó que estaba muy bien ejecutado, balanceado y delicioso.

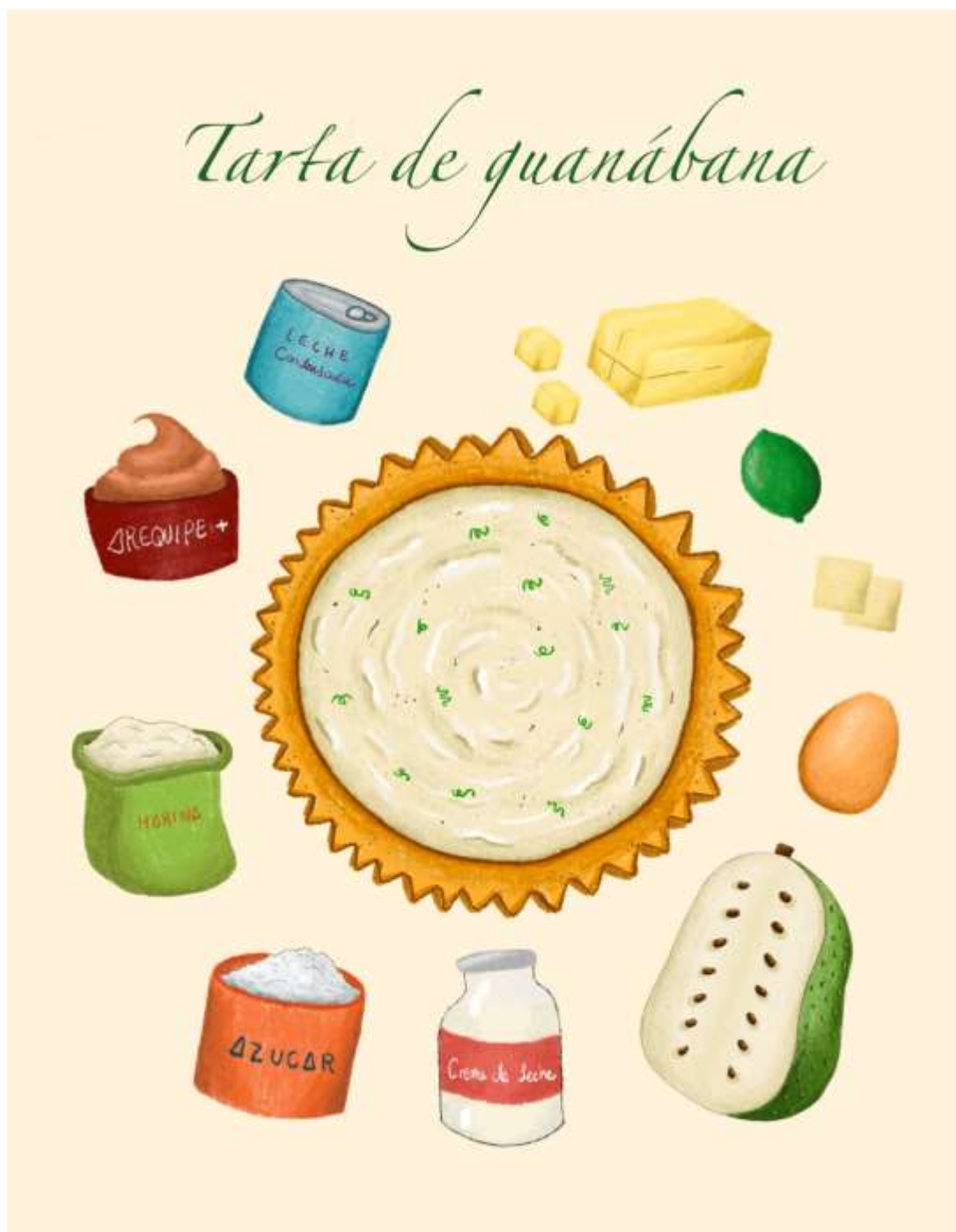


Ilustración 1: tarta de guanábana

4.4.2 Verrine de crema agria y arequipe.

Verrine es un postre presentado en un vaso de cristal o dentro de un frasco, como en este caso. Dentro había siete capas en el siguiente orden: torta, merengue, crema de crema agria, torta, merengue, crema de crema agria y crema de arequipe. Para la torta se utilizó la receta clásica de cuatro cuartos con una disminución en la cantidad de azúcar del 50%, para la crema de crema agria es recomendable mezclar al gusto crema agria, crema de leche y azúcar. Para el merengue se utilizó 125gr de clara de huevo, 170gr de azúcar, 7gr de fécula.

Primero se mezclan al baño maría las claras y el azúcar hasta que esté disuelto, luego se bate con globo hasta que forma picos, se agrega la fécula y está listo para hornear a 100C con la puerta del horno entreabierta. La crema de arequipe se hizo mezclando cantidades iguales de arequipe y crema de leche. Para ensamblar el postre dentro del frasco se utilizó un cortador redondo del tamaño del mismo, se colocó una capa de torta, seguida de merengue troceado, una capa de crema de crema agria, de nuevo las tres capas y para finalizar una capa de crema de arequipe.

Marcello expresó abiertamente que la torta cuatro cuartos no era de su gusto personal pero al evaluarla podía decir que estaba bien hecha y combinaba muy bien en el postre. También lo compraría más de una vez y pagaría alrededor de siete mil pesos. A Características como sabor, textura, protagonismo de la fruta, estética, combinación de sabores, balance y profesionalismo, dio una calificación de 7/10, comentó que era de su agrado, estaba muy bien ejecutado, sabroso y balanceado.

Verrine de Arequipe

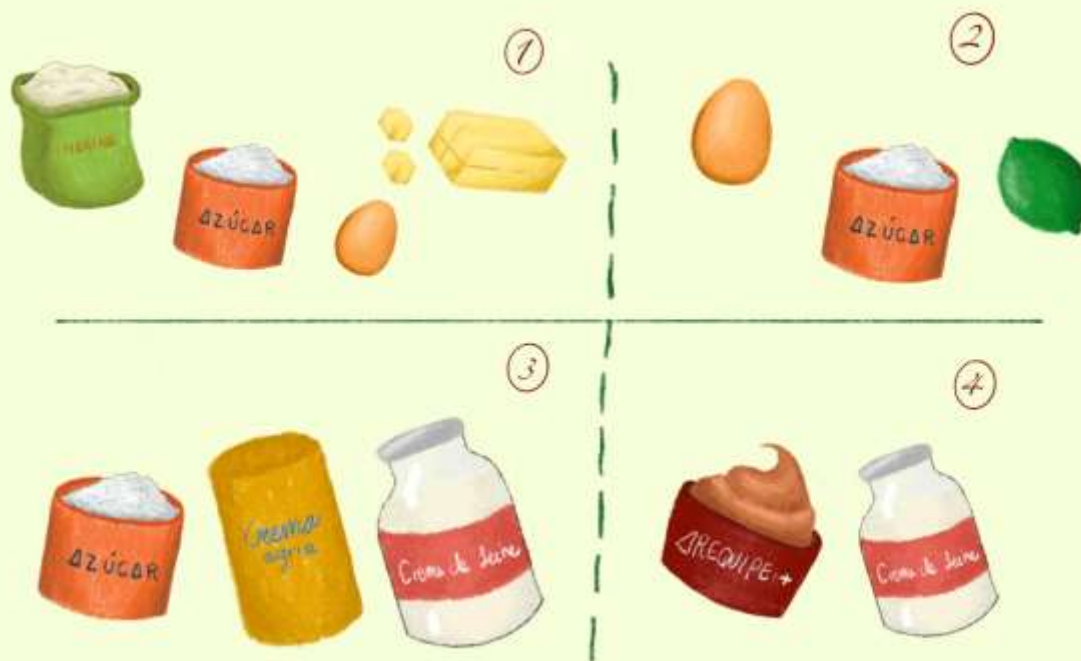
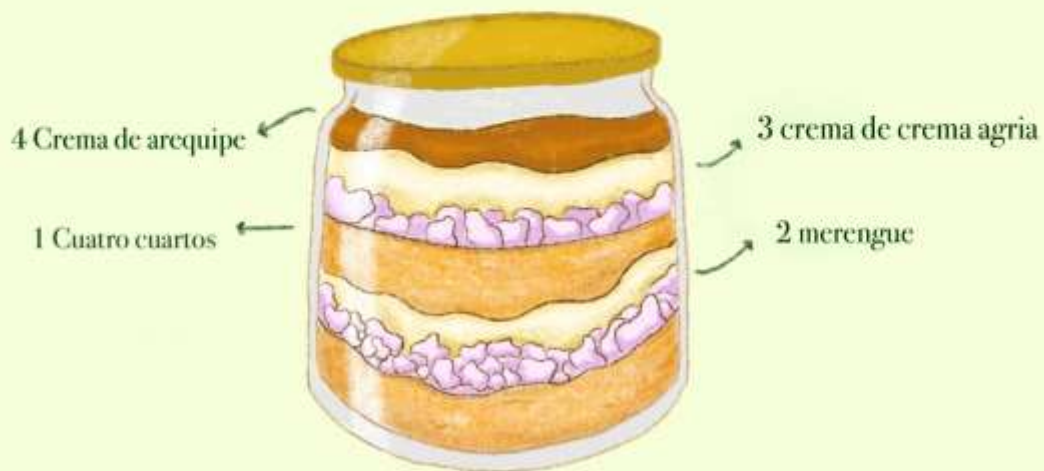


Ilustración 2: Verrine de crema agria y arequipe.

4.4.3 Verrine de vainilla, limón y arándanos.

Esta verrine estaba formada por cinco capas ubicadas en el siguiente orden: bizcochuelo, crema de limón, bizcochuelo, crema de vainilla y dulce de arándanos. La preparación fue bastante sencilla, se utilizó la receta clásica de bizcochuelo: 30gr de azúcar y 30gr de harina por cada huevo. La crema de vainilla fue crema montada (es decir batida) aromatizada con vainilla y endulzada con azúcar. La crema de limón fue basada en la receta de los postres de limón populares en Bucaramanga, Santander, hecha de crema de leche, leche condensada y zumo de limón. En la parte de arriba se le colocó dulce de arándanos, para prepararlo simplemente se colocaron al fuego con azúcar, durante 10 minutos revolviendo constantemente. Se ensambla de la misma forma que la verriné anterior, en el orden mencionado anteriormente.

Para Marcello, este postre fue un 10/10 debido a su suave textura e ideal balance, calificó con un 10 la textura, el sabor, balance, el color, agrado, ejecución y profesionalismo, afirmó que lo compraría más de una vez, que sería un producto para distribuir en los diferentes cafés de la ciudad con un precio de alrededor de siete mil pesos cada porción.

Verrine de limón y vainilla

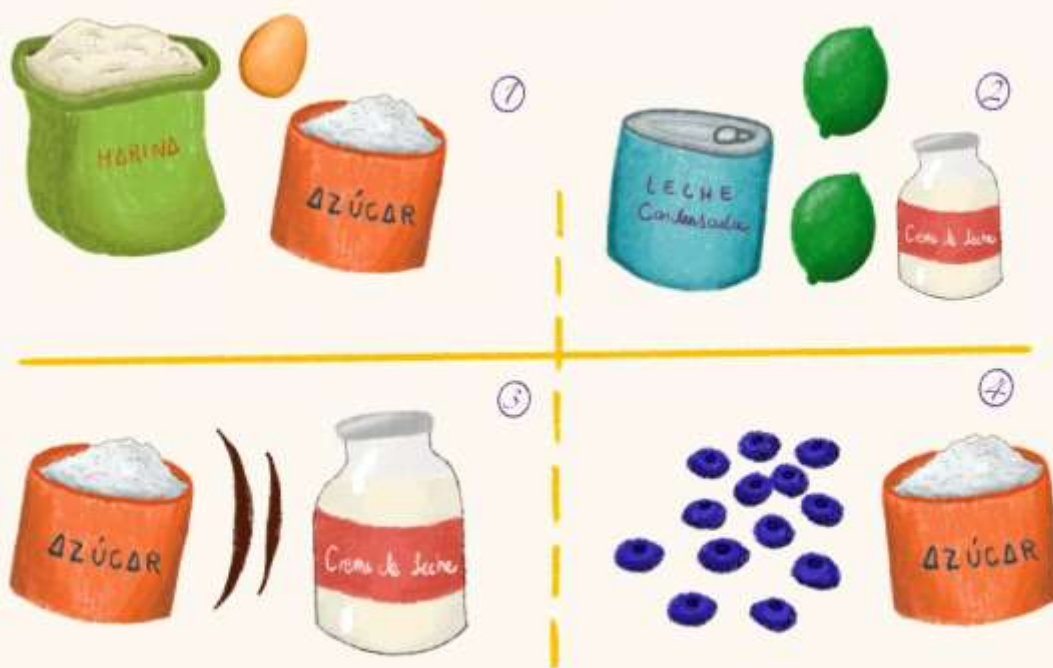
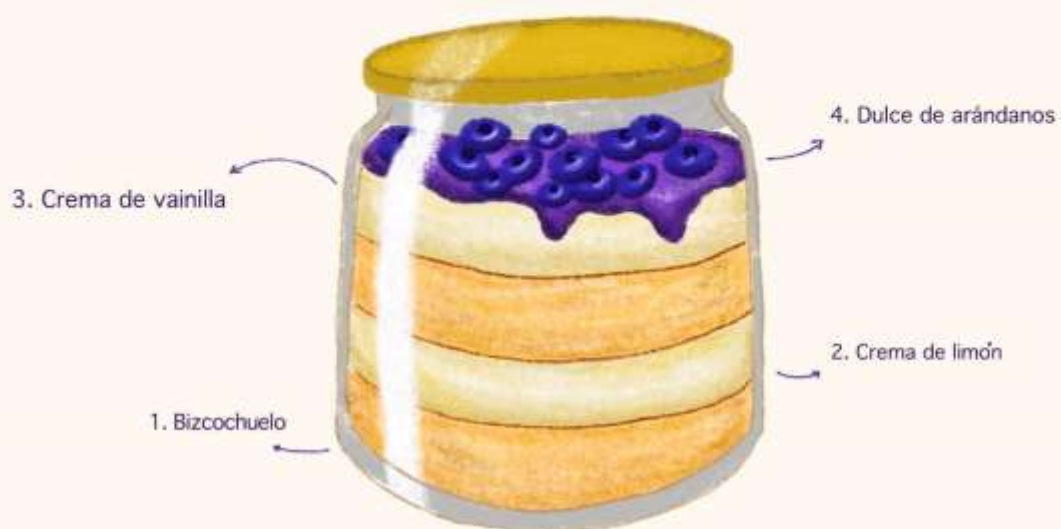


Ilustración 3: Verrine de vainilla, limón y arándanos.

4.4.4 Tarta de panacota de naranja

La tarta fue hecha con base de masa briseé, rellena de panacota de naranja, decorada con láminas de almendra. Para la base, se utilizaron 250 gramos de harina de trigo, 130 gramos de mantequilla, 1 huevo y 15 gramos de agua. Primero se mezclaron la mantequilla, fría y sólida, cortada en cubos, con el azúcar y la harina tamizada, luego se incorporó el huevo y el agua. Una vez la mezcla fue homogénea, se refrigeró cubierta en papel vinipel. Para la panacota hizo una crema montada, se endulzó con azúcar, gelatina sin sabor disuelta en agua tibia y se agregó poco a poco zumo de naranja. Esta mezcla puede variar dependiendo del gusto, lo más recomendable es usar las proporciones preferidas. Para hornear se aplanó la masa briseé con un rodillo, se colocó sobre un molde de tarta engrasado y estuvo en el horno durante 30 minutos a 180C. Luego se dejó reposar para que llegara a temperatura ambiente, se relleno con la panacota y finalmente las láminas.

Para Marcello este tipo de postre es tan versátil y delicioso como la tarta de panacotta de guanábana y presentó el mismo nivel de agrado por todas sus cualidades.



Ilustración 4: Tarta de naranja

4.4.1 Verrine de limón y piña

Esta verrine estaba formada por cinco capas ubicadas en el siguiente orden: bizcochuelo, crema de limón, bizcochuelo, crema de vainilla y dulce de piña. La preparación fue bastante sencilla, se utilizó la receta clásica de bizcochuelo: 30gr de azúcar y 30gr de harina por cada huevo. La crema de vainilla fue crema montada (es decir batida) aromatizada con vainilla y endulzada con azúcar. La crema de limón fue basada en la receta de los postres de limón populares en Bucaramanga, Santander, hecha de crema de leche, leche condensada y zumo de limón. En la parte de arriba se le colocó dulce de piña, para prepararlo simplemente se colocaron al fuego con azúcar, durante 10 minutos revolviendo constantemente. Se ensambla de la misma forma que la verriné anterior, en el orden mencionado anteriormente.

Fue uno de los favoritos de Marcello, calificado con un 10/10 en todos los ítems .según su criterio. Aseguró que lo compraría más de una vez, que sería un producto para distribuir en los diferentes cafés de la ciudad , al igual que los demás con un precio de alrededor de siete mil pesos cada porción.

Verrine de piña y limón

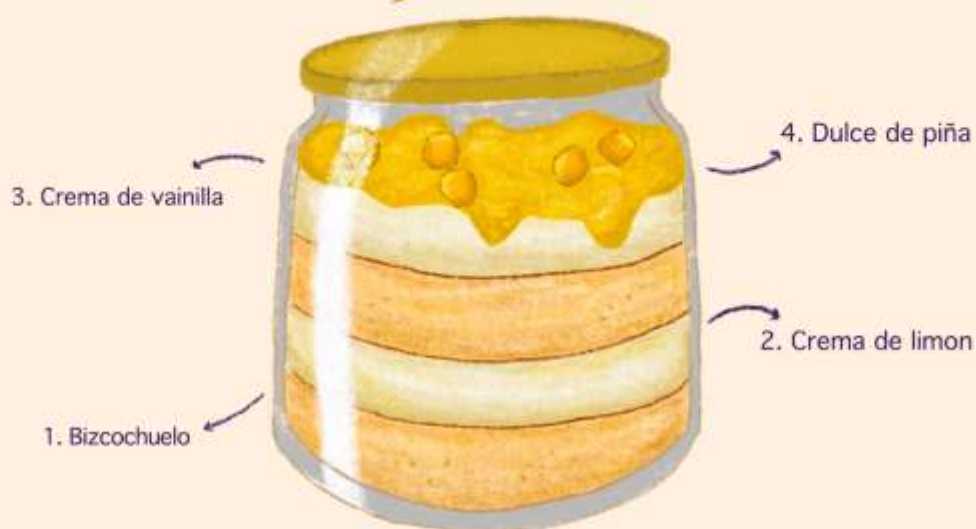


Ilustración 5: Verrine de limón y piña.

5. Conclusiones y recomendaciones

En el siguiente capítulo se presenta la conclusión del proyecto teniendo en cuenta información desde la fundamentación teórica, hasta los testimonios conocidos por medio de las entrevistas y el análisis de la triangulación. En un corto texto, se sintetiza cómo desde la formulación del problema hasta la propuesta gastronómica: la pastelería y el consumo de fruta por medio de ella; puede brindar un aumento en la demanda de productos agrícolas y por qué esto es tan importante para la soberanía alimentaria nacional.

4.5 Conclusiones

Después de haber desarrollado el ejercicio investigativo, es decir la base teórica del problema planteado y de tener un acercamiento real a las personas que desarrollan el oficio de la agricultura, dentro del marco de las posibilidades pautadas por la crisis sanitaria de la COVID – 19. Fue posible identificarlo como un trabajo que pasa de generación en generación y se aprende de la mano de la familia o personas que cumplen ese rol durante los primeros años de sus vidas.

Es muy común encontrar que los agricultores nacen en el campo, sus padres se dedican a la agricultura y los incluyen desde temprana edad en estas actividades.

Esto influye en su percepción de la vida, elección vocacional y en la de las futuras generaciones. Pues las personas entrevistadas coinciden no solo en su gusto y sensibilidad por la naturaleza, sino en considerar estos saberes como un legado a sus hijos, quienes tienen conocimiento sobre plantas, se dedican a la agricultura, cocina o ciencia.

Dedicarse al campo les brinda un estilo de vida especial e ideal según cuentan en las entrevistas, afirman sentir ilusión y satisfacción a diario gracias a sus cultivos, al crecimiento de sus plantas y la frescura de sus productos. Lo cual influye por supuesto en su alimentación.

Martín y Antonio, agricultores del municipio de Lebrija, Santander, comparten el sentimiento de libertad al poder dedicarse a la agricultura en lugar de cualquier otro oficio. También coinciden en que las principales problemáticas para ellos son la inestabilidad de los precios y las fallas logísticas cuando un cultivo abunda, puesto que genera grandes pérdidas.

Para aumentar la demanda de fruta, desde la gastronomía se buscó enlazarla a la pastelería, que según la revista Dinero, es una industria en crecimiento en el país.

Por medio de la prueba y error, se diseñó una línea de postres con recetas clásicas: tarta de base brisée rellena de panacota de naranja, tarta de base brisée rellena de arequipe y panacota de guanábana, verrine de limón y arándanos, verrine de limón y piña y verrine de crema agria y arequipe.

Marcello Fiorotto, chef ejecutivo del grupo G3 Holding S.A.S. aprobó los postres, su opinión fue positiva pues asegura que, tienen excelente nivel de ejecución y sabor, así como balance y calidad. Fiorotto considera que los lugares ideales para que estén a la venta son los diferentes cafés de la ciudad, donde compran productos de pastelería a distintos proveedores. De esta forma, es posible lograr movimiento en grandes cantidades de materia prima y evitar el desperdicio de fruta, especialmente cuando abunda en el mercado.

La pastelería puede ser una herramienta muy útil a la hora de procesar materia prima para llevarla a la venta y evitar que cualquier tipo de producto orgánico se desperdicie, por el contrario, aportar al movimiento y crecimiento económico de la comunidad.

Para reforzar e incluir otro producto local, se indagó en historias de vida de las personas dedicadas a la fábrica de dulces tradicionales con trayectoria de más de 60 años. Su producto estrella es el arequipe, así que fue incluido con facilidad en dos de los postres gracias a su versatilidad.

5.2 Recomendaciones.

En pro de la soberanía alimentaria de Colombia es bueno que tanto comensales como cocineros, tengan conocimiento acerca de los frutos de temporada para contribuir al óptimo flujo de consumo. Es importante también, para evitar pérdidas económicas a los agricultores y a la vez, prevenir que se vean obligados a migrar del campo o cultivar palma africana para terceros. Esto podría aumentar el desempleo, afectar el medio ambiente e implica depender de la importación de alimentos. Por ello, es vital pagar el precio justo en el mercado y consumir de acuerdo a la producción del campo.

Referencias bibliográficas

- Agritrop.cirad.fr. (2019). Campesinos y procesos rurales.diversidad, disputas y alternativas. [online] Available at: <https://agritrop.cirad.fr/577206/1/Pages%20de%20SistAgro-1.pdf> [Accessed 22 May 2019].
- ASALE, R. (2019). diccionario. Retrieved from <https://dle.rae.es/?id=DgIqVCc>
- Arango, S. (2019). Cocina del valle. [online] Vitela.javerianacali.edu.co. Available at: http://vitela.javerianacali.edu.co/bitstream/handle/11522/10660/Cocina_valle.pdf?sequence=1&isAllowed=y [Accessed 22 May 2019].
- Ambientalex.info. (2012). Acuerdo para certificar a cultivadores de aceite de palma. Recuperado de: <http://banrepcultural.ambientalex.info.banrep.basesdedatosezproxy.com/noticias/detalle/acuerdo-para-certificar-a-cultivadores-de-aceite-de-palma-4619>
- Ducasse, A. Robert, F. (2008). Gran libro de la cocina, postres y pastelería. Madrid: España. Akal, S. A.
- El tiempo. 2004. Se perdieron 10.000 toneladas de mandarina en Santander. Recuperado de: <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-1557914>
- Goebertus Estrada, J.M. (2008) Palma de aceite y desplazamiento forzado en zona bananera: "trayectorias" entre recursos naturales y conflicto. (Artículo del trabajo de grado: "¿Diferentes recursos, conflictos diferentes? Una exploración de la economía política regional del conflicto armado Colombiano"
- Gaviria, C. 2016. Tecnicas profesionales de cocina Colombiana. Bogotá: Universidad de la sabana.

- Garcés, M. López, M. Ariza, E. Isaza, J. 2012. Manual introductorio a la biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá: Ministerio de cultura.
- Humans Right Everywhere, Mingorance, F. Minelli, F. Le Du, H. (2004). El cultivo de la palma africana en el el Chocó. Recuperado de Humans Right Everywhere, Mingorance, F. Minelli, F. Le Du, H. (2004). El cultivo de la palma africana en el Chocó. Recuperado de https://www.raulzelik.net/images/rztextarchiv/uniseminare/Palma_africana_Choco.pdf
- Irigorri Valencia, A. Jaimes Ochoa, D. Sarmiento Estupiñan, J. A. Yucuma, Y. (2016). Evaluaciones agropecuarias, departamento de Santander. 1a Ed. Gobernación de Santander
- Jaimes, E. 2012. El tiempo. Floridablanca guarda una dulce tradición. Recuperado de: <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-12384447>
- Lopez, S. (2016). Con el morro fino. Ilustración gastronómica, 10 talentos que tienes que conocer. Recuperado de: <https://conelmorrofino.com/ilustracion-diseno-gastronomia/>
- Medina, I. (2019). Columna | El lujo en un tomate. [online] EL PAÍS. Available at: https://elpais.com/elpais/2019/03/14/estilo/1552602861_135133.html [Accessed 22 May 2019].
- Mincultura.gov.co. (2019). [online] Available at: <http://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo09.pdf> [Accessed 22 May 2019].
- Montes Álvarez, H. (2018) Portafolio. Y Colombia... ¿Cómo anda en pastelería y repostería? Recuperado de: <http://blogs.portafolio.co/somosibaritas/2018/04/17/colombia-esta-pasteleria-reposteria/>

- Ordonez, C. 2012. Gran libro de cocina Colombiana. Recuperado de: <http://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo09.pdf>
- Portafolio. 2016. Desperdicio de verduras y frutas subió 16% en 30 años. Recuperado de: <https://www.portafolio.co/economia/gobierno/desperdicio-verduras-frutas-subio-16-30-anos-493779>
- PROCOLOMBIA. (2019) Recuperado de: <http://www.procolombia.co/frutas-exoticas-0>
- Redacción el tiempo. (1998). El Tiempo. Tecnología al alcance de los campesinos. Recuperado de: <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-747438>
- Rodriguez Villamizar, S. M. (2017). modelo de agricultura inclusiva para los productores de frutas en el municipio de lebrija santander colombia. Trabajo de grado. Universidad Autónoma de Bucaramanga, Santander, Colombia.
- Rojas Rueda, J. M. (1963). Historia y tradiciones de la villa de Aratocha. Bucaramanga: Colombia. Imprenta del departamento.
- Roberto Bore, L. Rodriguez, C. E. Ghiblioni, M. L. González, C. D. Buono, U. A. de Diego, J. M. Bonilauri, C. Berduque, C. Antonelli, C. Romaniello, L. Garetti Russo, F. Spinelli, C. Espinola, J. Maldonado, D. Lecinsrtas, A. (2013). Pastelería Creativa. Lexus editores.
- Salazar, A. (2017). La Barra. Los retos de la pastelería en Colombia según Don Jacobo. Recuperado de: <https://revistalabarra.com/noticias/los-retos-la-pasteleria-en-colombia-segun-don-jacobo/>

- Steer, G. (2009). Mermeladas y confituras. Reino Unido. Parragon Books Ltd.
- Tiempo, C. (2019). Célele: una nueva visión de la cocina del Caribe. [online] El Tiempo. Available at: <https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/celele-nuevo-restaurant-en-cartagena-322002> [Accessed 22 May 2019].
- Tvagro. (15 de enero del 2015). Cómo cultivar lulo. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=iOS5pXOPOOU&t=939s>
- Tvagro. (4 de junio del 2015). Cómo cultivar mandarina. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=WnrhEcWYNc0>
- Tvagro. (3 de julio del 2015). Cultivo de Banano Bocado o Murrapo con Buenas Prácticas. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=Mk8MEq9nX0U>
- Tvagro. (11 de julio del 2015). Cómo cultivar gulupa y uchuva. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=RfucVHa2WfQ>
- Univ. Simón Bolívar de Barranquilla. (2018) Aceptabilidad Sensorial de Productos de Panadería y Repostería con Incorporación de Frutas y Hortalizas Deshidratadas como Ingredientes Funcionales. Available at: <file:///C:/Users/CSU23/Downloads/Aceptabilidad%20Sensorial%20de%20Productos%20de%20Panader%20C3%ADa%20.pdf> [Accessed 22 May 2019].

Anexos

- **Anexo N1: Consentimiento informados**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES HUMANIDADES Y ARTES

PROGRAMA DE GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA PARTICIPANTES EN INVESTIGACIÓN

PROYECTO DE GRADO PROPUESTA DE PRODUCTOS DE ALTA PASTELERÍA

CON FRUTAS Y DULCES SANTANDEREANOS EN GUÍA ILUSTRADA.

El presente documento tiene como fin dar a conocer el propósito de esta investigación y solicitar su participación en dicho estudio, si usted así lo desea.

Se informa que la participación es absolutamente voluntaria e implica unos minutos de su tiempo para responder a unas preguntas que el estudiante investigador realice de manera oral o escrita, la conversación se grabará de manera que el estudiante pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado con el único fin de alimentar el estudio realizado con información relevante, esta información será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los

de esta investigación. Sus respuestas a la rejilla y a la entrevista serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas. De tener inquietudes sobre su participación, puede contactar al teléfono 6436111 ext 319 Universidad Autónoma de Bucaramanga.

Una copia de este documento le será entregada y una vez finalizado el estudio puede solicitar información sobre los resultados al teléfono mencionado anteriormente, sin que esto amerite ningún tipo de beneficio.

Acepto la participación en el proyecto de grado Propuesta de productos de alta pastelería con frutas y dulces santandereanos en guía ilustrada.

Cuyo propósito es proponer productos de alta pastelería con frutas y dulces santanderanos que permitan la exaltación de la agricultura y la gastronomía de nuestra región a través de una guía ilustrada.

Nombre del Participante

Firma del Participante

Fecha

- **Anexo N2: Instrumentos de recolección de información dirigida a agricultores**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA
PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA
PROYECTO INTEGRADOR III

INSTRUMENTO PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN
ENTREVISTA VÍA TELEFÓNICA

PROYECTO: PROPONER PRODUCTOS DE ALTA PASTELERÍA CON FRUTAS Y DULCES SANTANDEREANOS QUE PERMITAN LA EXALTACIÓN DE LA AGRICULTURA Y LA GASTRONOMÍA DE NUESTRA REGIÓN A TRAVÉS DE UNA GUÍA ILUSTRADA.

Elaborado por: Laura Katherine García Patiño

Estudiante de VII semestre.

INSTRUMENTO DIRIGIDO A AGRICULTORES

Respetado(a) señor(a) la presente entrevista tiene como finalidad la recolección de información para la consolidación del proyecto de grado: *“Proponer productos de alta pastelería con frutas y dulces santandereanos que permitan la exaltación de la agricultura y la gastronomía de nuestra región a través de una guía ilustrada.”* este proyecto se construyó y ejecuta en el marco del curso Proyecto Integrador del programa profesional en Gastronomía y Alta Cocina de

la Universidad Autónoma de Bucaramanga. Sus respuestas serán de vital importancia para la verificación de la problemática desarrollada en el proyecto anteriormente mencionado, y para su posterior propuesta de solución. Por ello se le agradece profundamente su participación en esta entrevista, la información que usted brindará a continuación será tratada con total profesionalismo y responsabilidad, la entrevista tiene una duración de máximo 30 minutos.

Responda con total sinceridad las preguntas formuladas a continuación:

Fecha: ____ ____ ____

Datos personales:

Nombre: _____ Edad: _____

Actividad que realiza: _____

Núcleo familiar conformado por:

Desarrollo de su actividad: historia y emociones.

1. Dado que usted es agricultor ¿quién le enseñó cómo cultivar _____?

(Tipo de fruta, depende de cada entrevistado)

2. En su trabajo ¿disfruta usted el proceso de cultivo?

3. En su experiencia ¿cómo ha sido la vida dedicado a la agricultura?

4. Si tiene hijos ¿ellos se dedican a lo mismo?

5. ¿Hay una parte del proceso de cultivo que le guste más?

6. En su región ¿comparten la cosecha con otros agricultores?

Costumbres:

7. De los productos que cultiva ¿cuáles consume? ¿Hay algún producto que cultive, pero no consuma?

8. ¿Con qué regularidad los consume?

Comercialización y consumo:

9. ¿Quién suele comprarle _____? (Tipo de fruta depende del entrevistado)

10. ¿Ha considerado venderlo al consumidor directamente?

11. ¿Qué tipo de personas consumen sus productos agrícolas?

12. ¿Considera que la fruta es útil para usarla en diferentes preparaciones? ¿Cuáles conoce?

13. ¿Qué consecuencias traería dejar de consumir esta fruta para su economía y para la agricultura colombiana?

14. ¿Cómo le afectaría directamente a su familia/comunidad el hecho de que esta fruta dejara de ser comercializada?

Necesidades, valoración y proyección:

20. ¿Qué considera le falta para que su economía sea más próspera y estable?

21. ¿Cómo le gustaría que fuera valorada su labor en la sociedad?

22. ¿Qué representa para usted su oficio?

23. ¿Qué considera valioso de su trabajo?

Muchas gracias por su tiempo y colaboración, su aporte ha sido de gran utilidad.

- **Anexo N3: Instrumentos de recolección de información dirigida a Trabajadores en fábricas de dulces típicos.**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA
PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA
PROYECTO INTEGRADOR III

INSTRUMENTO PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN
ENTREVISTA VÍA TELEFÓNICA

**PROYECTO: PROPONER PRODUCTOS DE ALTA PASTELERÍA CON FRUTAS Y
DULCES SANTANDEREANOS QUE PERMITAN LA EXALTACIÓN DE LA AGRICULTURA Y
LA GASTRONOMÍA DE NUESTRA REGIÓN A TRAVÉS DE UNA GUÍA ILUSTRADA.**

Elaborado por: Laura Katherine García Patiño

Estudiante de VII semestre.

**INSTRUMENTO DIRIGIDO A TRABAJADORES EN FÁBRICAS DE
DULCES TÍPICOS.**

Respetado(a) señor(a) la presente entrevista tiene como finalidad la recolección de información para la consolidación del proyecto de grado: *“Proponer productos de alta pastelería con frutas y dulces santandereanos que permitan la exaltación de la agricultura y la gastronomía de nuestra región a través de una guía ilustrada.”* este proyecto se construyó y ejecuta en el marco del curso

Proyecto Integrador del programa profesional en Gastronomía y Alta Cocina de la Universidad Autónoma de Bucaramanga. Sus respuestas serán de vital importancia para la verificación de la problemática desarrollada en el proyecto anteriormente mencionado, y para su posterior propuesta de solución. Por ello se le agradece profundamente su participación en esta entrevista, la información que usted brindará a continuación será tratada con total profesionalismo y responsabilidad, la entrevista tiene una duración de máximo 30 minutos.

Responda con total sinceridad las preguntas formuladas a continuación:

Fecha: ____ ____ ____

Datos personales:

Nombre: _____ Edad: _____

Actividad que realiza: _____

Núcleo familiar conformado por: _____

Dulce que elabora:

Años de trayectoria:

Ingredientes principales:

Desarrollo de su actividad: historia y emociones.

1. ¿Cómo aprendió esta receta? ¿Le produce recuerdos prepararla?

2. ¿Recuerda cuando la probó por primera vez? ¿Qué fue lo que más le gustó?
¿Dónde fue?

3. ¿Por qué decidió dedicarse a vender este producto y no otro?

4. ¿Usted prepara este producto para una ocasión especial o es parte del día a día? ¿En qué momento lo consume?

5. ¿Qué representa para usted éste dulce?

6. ¿Qué otro tipo de dulce sabe preparar/consume?

7. ¿Sus hijos (si los tiene) saben prepararlo?

Proceso de elaboración:

8. ¿Podría contarme cómo prepara el dulce?

9. ¿Considera que cualquier persona podría prepararlo?

10. ¿Cuál es el ingrediente principal para lograr esta preparación?

Innovación:

11. ¿Ha incluido este dulce en alguna otra receta?

12. ¿Hay otras versiones en el mercado que sean parecidas?

Comercialización:

13. ¿Qué tipo de público consume este dulce?

14. ¿Dónde lo venden regularmente?

15. ¿Su consumo ha aumentado o disminuido con los años?

16. Si la gente dejara de consumir este dulce, ¿cuál cree que sería el mayor problema para usted y su tradición?

17. ¿Cómo se vería afectada directamente su familia?

18. ¿Qué cree que ayudaría a que su negocio fuera más próspero y estable?

Muchas gracias por su tiempo y colaboración, su aporte ha sido de gran utilidad.

- **Anexo N4: cuadro de valoración dirigida a chef especializado.**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA
PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA
PROYECTO INTEGRADOR III

INSTRUMENTO PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN
ENTREVISTA VÍA TELEFÓNICA

**PROYECTO: PROPONER PRODUCTOS DE ALTA PASTELERÍA CON FRUTAS Y
DULCES SANTANDEREANOS QUE PERMITAN LA EXALTACIÓN DE LA AGRICULTURA Y
LA GASTRONOMÍA DE NUESTRA REGIÓN A TRAVÉS DE UNA GUÍA ILUSTRADA.**

Elaborado por: Laura Katherine García Patiño

Estudiante de VII semestre.

INSTRUMENTO DIRIGIDO A COCINEROS ESPECIALIZADOS

Respetado(a) señor(a) la presente entrevista tiene como finalidad la recolección de información para la consolidación del proyecto de grado: *“Proponer productos de alta pastelería con frutas y dulces santandereanos que permitan la exaltación de la agricultura y la gastronomía de nuestra región a través de una guía ilustrada.”* este proyecto se construyó y ejecuta en el marco del curso Proyecto Integrador del programa profesional en Gastronomía y Alta Cocina de la Universidad Autónoma de Bucaramanga. Sus respuestas serán de vital importancia para la evaluación de calidad y viabilidad de la propuesta gastronómica. Por ello se le agradece profundamente su

participación en este cuestionario, la información que usted brindará a continuación será tratada con total profesionalismo y responsabilidad, la entrevista tiene una duración de máximo 15 minutos.

Luego de probar el postre por favor responda el siguiente cuestionario que consta de un cuadro de valoración donde podrá elegir, conforme una escala, la asignación al producto degustado y cuatro preguntas abiertas asociadas a la comercialización del producto. Más adelante encontrará un espacio para comentarios y recomendaciones.

Le agradezco responda con total sinceridad las preguntas formuladas a continuación:

Fecha: ____ ____ ____

Datos personales:

Nombre: _____ Edad: _____

Actividad que realiza: _____

CUADRO DE VALORACIÓN

En el siguiente cuadro evalúe conforme su percepción, 11 atributos asociados al postre degustado. Tenga en cuenta que 10 es el valor que representa la calificación máxima y 1 la calificación más baja.

1. ¿Qué tipo de establecimiento ofrecería este producto?

2. ¿Usted lo compraría?, ¿más de una vez?

3. ¿Cuánto pagaría usted por este postre?

ITEMS	VALORACION									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Sabor</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Textura</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Protagonismo de la fruta</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Aspecto</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Estética</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Combinación de sabores</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Balance</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Profesionalismo</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Color</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Nivel de azúcar</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Nivel de agrado</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Comentarios:

Muchas gracias por su brindar su opinión y tiempo, ha sido de gran ayuda para el proyecto desarrollado.