



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

FOMENTO DE TRADICIÓN PARA INCENTIVO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DE
BARICHARA

Presentado por:
SILVIA CAROLINA MOTTA GUALDRON

Presentado a:
MARGARETH JULYANA HOLGUIN MARIÑO

Bucaramanga, Colombia 2020

Resumen

La cocina es una tradición viva que se transmite entre generaciones. Son conocimientos, prácticas y técnicas cotidianas, que se recrean constantemente, de manera presencial, por la experiencia y mediante la comunicación oral. La cultura culinaria se ubica en la memoria colectiva, no obstante, está nutrida de saberes y prácticas que vienen del pasado, formando un legado que se alimenta de cambios con la adopción de nuevos ingredientes, técnicas y sabores. El conjunto de estos conceptos nos muestra cómo las tradiciones, la historia y la cultura de cada región constituyen un patrimonio intangible que se reproduce por medio de las generaciones, el cual es capaz de transmitir los conocimientos dentro de un pueblo. Es por esto por lo que se realizó una investigación en profundidad con las cocineras tradicionales, con el propósito de identificar cómo esas tradiciones gastronómicas repercuten o se relacionan con la identidad del municipio de Barichara. A partir de estas tradiciones gastronómicas se construyen prácticas de tipo social y cultural, además se establecen cadenas de intercambio de todo tipo. De allí se deriva el segundo componente de este proyecto. La base de este proyecto es resaltar el trabajo y las preparaciones de las cocineras tradicionales de este municipio la indagación sobre la percepción que se genera en el turista sobre la gastronomía del municipio, buscando que su legado perdure y sea protegido por medio de sus historias y recetas manteniéndose en el tiempo y generaciones futuras.

Palabras claves: Autóctono, tradicional, cultura gastronómica, cocina tradicional, turismo gastronómico

Abstract

The kitchen is a living tradition that is passed down between generations. They are knowledge, practices, and everyday techniques, which are constantly recreated, in person, by experience, and through oral communication. Culinary culture is located in the collective memory; however, it is nourished by knowledge and practices that come from the past, forming a legacy that feeds on changes with the adoption of new ingredients, techniques, and flavors.

The set of these concepts shows us how the traditions, history, and culture of each region constitute an intangible heritage that is reproduced through generations, which is capable of transmitting knowledge within a people. This is why an in-depth investigation will be carried out with traditional cooks, in order to identify how these gastronomic traditions, affect or are related to the identity of the municipality of Barichara.

Based on these gastronomic traditions, social and cultural practices are built, as well as exchange chains of all kinds. From there the second component of this project is derived. The basis of this project is to highlight the work and the preparations of the traditional cooks of this municipality, the inquiry into the perception that is generated in the tourist about the gastronomy of the municipality, in order that its legacy endure and be protected through its stories and recipes, looking for them to last in time

Key words: Autóctono, tradicional, cultura gastronómica, cocina tradicional, turismo gastronómico

Tabla de contenido

LISTA DE FIGURAS	5
LISTA DE TABLAS	6
ANEXOS	7
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	10
1.1 DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA DEL PROBLEMA	10
1.2 OBJETIVOS.....	11
1.2.1 <i>Objetivo general</i>	11
1.2.2 <i>Objetivos específicos</i>	12
1.3. JUSTIFICACIÓN.....	12
1.4 DELIMITACIONES Y LIMITACIONES.....	13
2. MARCO CONTEXTUAL	15
2.1 MARCO DE ANTECEDENTES.....	15
2.1.1 <i>Internacionales</i>	15
2.1.2 <i>Antecedentes Nacionales</i>	16
2.2 MARCO CONCEPTUAL	17
2.3 MARCO TEÓRICO	19
2.3.1 <i>Cocina Tradicional</i>	20
2.3.1.2 <i>Conservación de tradiciones</i>	21
2.3.1.3 <i>Cocineras tradicionales</i>	22
2.3.1.3.1 <i>Recetas tradicionales</i>	23
2.3.1.3.2 <i>Técnicas tradicionales</i>	24
2.3.2 <i>Patrimonio</i>	24
2.3.2.1 <i>Patrimonio cultural</i>	25
2.3.2.2 <i>Patrimonio gastronómico</i>	26
2.3.3 <i>Turismo</i>	27
2.3.3.1 <i>Turismo gastronómico</i>	27
2.4 MARCO LEGAL	28
3. METODOLOGÍA	35
3.1 ENFOQUE Y MÉTODO DE INVESTIGACIÓN	35
3.2 FASES DE LA REALIZACIÓN	36
3.2.1 <i>Planteamiento del problema</i>	36
3.2.2 <i>Diseño de investigación</i>	37
3.2.3 <i>Población</i>	37
3.2.4 <i>Recolección de datos</i>	37
3.2.5 <i>Análisis de datos</i>	38
3.3 DESCRIPCIÓN DE LA POBLACIÓN OBJETO	38
3.4 INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	39
3.5 VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS.....	40
3.6 PROCEDIMIENTO EN LA APLICACIÓN DE INSTRUMENTOS	41

3.7 ANÁLISIS DE DATOS.....	41
3.8 ASPECTOS ÉTICOS.....	44
4. RESULTADOS.....	45
4.1 RESULTADOS POR POBLACIÓN.....	45
4.1.1 <i>Turistas que han visitado Barichara</i>	45
4.1.2 <i>Resultado de encuesta al turista que planea visitar Barichara</i>	50
4.1.3 <i>Cocinera tradicional en campo de acción</i>	55
4.1.4 <i>Cocinera tradicional de hogar</i>	56
4.2 RESULTADOS POR SUBCATEGORÍAS.....	56
4.2.1 <i>Conservación de tradiciones</i>	56
4.2.2 <i>Cocineras tradicionales</i>	57
4.2.3 <i>Técnicas gastronómicas</i>	57
4.2.4 <i>Producto local</i>	57
4.2.5 <i>Patrimonio cultural</i>	58
4.2.6 <i>Patrimonio gastronómico</i>	58
4.2.7 <i>Turismo gastronómico</i>	58
4.3 RESULTADOS POR CATEGORÍAS.....	59
4.3.1 <i>Cocina tradicional</i>	59
4.3.2 <i>Patrimonio</i>	59
4.3.3 <i>Turismo</i>	60
4.4 RESULTADOS.....	60
5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	62
5.1 CONCLUSIONES.....	62
5.2 RECOMENDACIONES.....	63
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	64
ANEXOS.....	67
1. INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	67

Lista de figuras

Figura 1 Mapa conceptual del marco teórico.....	19
Figura 2 Fases de realización.....	36

Lista de tablas

Tabla 1. Tabla de categorías y subcategorías.	43
--	----

Anexos

Anexo 1. Entrevista cocineras tradicionales.63
Anexo 2. Encuesta sector turismo.....	67
Anexo 3. Encuesta expectativa turística.....	69
Anexo 4. Consentimiento informado.....	71

Introducción

Este documento pretende ser el fomento de la gastronomía de Barichara, el cual sirva de base para poder llevar una línea definida sobre la información de la gastronomía tradicional que se lleva el turista que visita el municipio, al generar un inventario de recursos, especialidades locales, cocineras tradicionales y mercados emblemáticos que caracterizan la comida tradicional de Barichara.

Para poder entender de manera correcta los resultados obtenidos en esta investigación, se debe reconocer la cocina como un reflejo de nuestra historia social, familiar e individual, y en este sentido es posible conocerla como un proceso social y cultural que puede dar cuenta de cómo vivimos cotidianamente en el pasado y el presente. Así mismo, la cocina es un aspecto fundamental de la cultura de los pueblos que no es ajeno a los cambios que ocurren en el ámbito social, turístico y económico es por eso la importancia de promulgar esas tradiciones que forjan los cimientos de esta región.

A continuación se presenta el trabajo de investigación desarrollado en el marco del curso Proyecto integrador, en el primer capítulo se describen el problema de investigación, los objetivos que fundamentan las bases de este proyecto de investigación el segundo capítulo los fundamentos teóricos que dan sustento al estudio realizado y definiciones que facilitarán la comprensión del documento, el tercer capítulo detalla el método de investigación usado en el desarrollo del trabajo de campo contemplando los detalles que fundamentan el proyecto y las fases desarrolladas y en el cuarto capítulo se enseñarán los resultados obtenidos durante el proceso, esos detalles que comprueban o refutan las teorías planteadas en el primer capítulo y por

último el quinto capítulo referente a las conclusiones y recomendaciones, es allí donde el trabajo realizado se completa y permite bajo el análisis de datos e información detallar si los planteamientos dados en la etapa inicial son viables y atractivos para el fomento de un turismo gastronómico en el municipio de Barichara.

1.Planteamiento del problema

El turismo en masa en el Municipio de Barichara y la incorporación de propuestas gastronómicas han ido restando identidad a la región, lo que ha traído como consecuencia que la cultura gastronómica del municipio se haya ido desvalorizando, producto de las ofertas de comida internacional que se han arraigado a lo largo del tiempo. La incorporación de preparaciones rápidas o comidas de tipo gourmet, ajena a Barichara, transmite en sus turistas una visión ajena a la identidad de la cocina tradicional de este Municipio.

A continuación, se presenta la descripción del problema de investigación en el que se enmarca el presente estudio, los objetivos que se pretenden alcanzar, así como la justificación, que da cuenta de las razones por las cuales es preciso acudir a la solución del problema y las delimitaciones y limitaciones que es preciso atender para lograr el resultado esperado.

1.1 Descripción del problema del problema

La gastronomía santandereana es una de las más ricas e interesantes del país por sus ingredientes y preparaciones tradicionales, aportes transmitidos por cocineras ancestrales a sus hijas, nietas y familiares, saberes que hoy se mantienen. Sin embargo, como región no se ha dado valor a esos saberes gastronómicos tradicionales, perdiendo la responsabilidad ante el patrimonio gastronómico y cultural del que somos protagonistas.

La apertura de diversas opciones gastronómicas carentes de historia y significado, comidas internacionales elaboradas por foráneos, restan identidad a Barichara, apartándose de sus orígenes, de esos olores y sabores que llevan al recuerdo de un plato. La preservación de la cocina tradicional y su divulgación están siendo opacadas por recetas internacionales y un turismo en masa que amenaza por medio de nuevas propuestas con el olvido de platos tradicionales.

El desconocimiento de la gastronomía tradicional y su influencia en el turismo gastronómico de Barichara es causado por la escasa transmisión de costumbres y tradiciones transmitidas de generación en generación. Al no dar valor a la gastronomía de la región se desconoce a las cocineras tradicionales y a sus futuras generaciones, cada vez menos interesadas en mantener este legado. Esta cocina no solamente tiene importancia por el aporte turístico y cultural, es importante resaltar un sin número de proteínas y nutrientes orgánicos usados en su elaboración, cosechados en patios de casa respetando los sabores autóctonos de una tierra fértil, sabores que los expendedores oriundos de diversas regiones a nivel nacional e internacional sacrifican en búsqueda de un valor agregado, llevando al desconocimiento de todo un patrimonio gastronómico.

Poseer una identidad gastronómica diferencia a un pueblo, nación o país, haciéndolos únicos. El desconocimiento de las cocineras tradicionales y sus historias no ha permitido sustentar las bases de muchos platos tradicionales. De estos hechos surgen los siguientes cuestionamientos:

¿Para el turista es importante la historia y el rostro de las cocineras tradicionales de la región que visita?

¿Es la gastronomía tradicional un incentivo turístico?

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo general.

Fomentar la cocina tradicional por medio de la promoción a través de un establecimiento turístico que resalta la labor de las cocineras tradicionales, con el fin de establecer en el pueblo de Barichara una identidad gastronómica que incentive el turismo a través de su cocina.

1.2.2 Objetivos específicos.

- Identificar las cocineras tradicionales que han conservado costumbres y sabores alrededor de la gastronomía propia de la región, en el municipio de Barichara.
- Dar a conocer las recetas y tradiciones gastronómicas a partir de información digital y física en un establecimiento hotelero que resalta la labor de las cocineras tradicionales y sus establecimientos gastronómicos en el Municipio de Barichara.

1.3. Justificación

El propósito de realizar este trabajo es el fomento de una identidad gastronómica en el Municipio de Barichara, que está siendo influenciada por un sector turístico y gastronómico ajeno al pueblo, dando a conocer las historias de sus cocineras tradicionales, sus experiencias y las técnicas usadas, que darán un significado al turista enseñando la cultura gastronómica y cómo ésta ha influenciado diversos platos de la región. La historia a través de un plato lo hace único, lo que será de gran interés para el turista, que no solo se deleitará con un sabor de productos locales, sino quien por medio de su experiencia transmitirá un legado familiar que al ser contado se mantendrá en la historia.

El turista actual busca nuevas experiencias sensoriales a través de la gastronomía de los lugares que visita. Siendo este tipo de turismo cada vez más buscado por los viajeros, se deben crear nuevas atmósferas que brinden experiencias basadas en la cultura local, con historias que permitan conectar al turista con la región, el entorno, y la comida ha de ser un medio para el rescate de la alimentación tradicional. Así, la intención con el desarrollo del proyecto es brindar las historias de los sabores típicos de la región por medio de técnicas tradicionales a los turistas nacionales y extranjeros que buscan conocer la riqueza cultural y gastronómica de un pueblo.

Esto permitirá la divulgación a nivel nacional e internacional, prevaleciendo en la historia la labor de las cocineras y sus generaciones.

El desarrollo de este trabajo de investigación será un aporte muy importante para el turismo de Barichara y su gastronomía, beneficiando a una comunidad que se sustenta de este sector económico, mediante la obtención de un breve inventario de cocineras tradicionales y sus elaboraciones del municipio de Barichara, como un inicio en el fomento de un legado cultural.

1.4 Delimitaciones y limitaciones

El trabajo de recopilación de información sobre las recetas tradicionales se llevará a cabo en el municipio de Barichara en el sector que comprende el casco urbano, la información obtenida sobre recetas y técnicas usadas proviene de dos señoras residentes del municipio una de ellas ofrece servicio de alimentación en la actualidad, la otra es una madre cabeza de familia que recopila un gran número de recetas tradicionales esto como parte inicial de este proyecto, el segundo tema a tratar está enfocado hacia el sector turístico del municipio para ello se usará la base de datos de un hostel con el fin de recopilar información de los turistas que se hospedaron en el municipio y que tuvieron la oportunidad de experimentar la gastronomía local, a su vez se tendrá en cuenta la percepción de turistas que planean visitar Barichara en el periodo comprendido entre octubre del 2020 y enero del 2021 el fin de este proyecto es conocer las tradiciones gastronómicas de las cocineras de Barichara para el fomento por parte del sector hotelero.

Una de las limitaciones a considerar son las edades avanzadas de las entrevistadas, esto limitará un encuentro físico lo que nos podría ayudar a un diálogo más extenso que nos llene de anécdotas familiares y demás información que se puede dar en un ambiente más tranquilo.

Por otra parte, reunir la información del turista debe realizarse de forma clara y respetuosa con sus tiempos ya que por la diversidad de personalidades y experiencias vividas en Barichara no siempre se contará con quien esté dispuesto a colaborar para este fin.

2. Marco contextual

Las bases que orientan el desarrollo de esta investigación serán analizadas a lo largo de este capítulo, con el fin de familiarizar los términos y sus respectivas definiciones tratadas a partir de diversos autores y sus visiones sobre la cocina tradicional.

2.1 Marco de antecedentes

La gastronomía es un recurso que forma parte de la historia cultural, social, ambiental y económica de pueblos y sus comunidades, es un tema abordado a nivel nacional e internacional, el cual consolida lo moderno en el ámbito urbano y la tradición en las áreas rurales, las fuentes investigativas nacionales e internacionales orientan la investigación en curso, a la fecha se desconocen fuentes a nivel regional.

2.1.1 Internacionales.

Gonzalo David Carvajal Racines (2016) Estudiante de la Universidad San Francisco de Quito en su Tesis "Ecuador Ancestral", Ecuador, rescata el acceso de materia prima que se da en nuestro continente en cómo contamos con productos maravillosos en todas las épocas del año, por medio de su tesis rescata y enaltece la gastronomía como la fuente principal de sus antepasados, no desconoce que la modernidad ha llevado a la nueva adquisición de hábitos alimentarios es por eso que su objetivo principal es el de revalorizar, rescatar y re posicionar ciertos productos típicos de su país, rescatando las técnicas y los métodos de cocción ancestrales con el fin de volver en el tiempo esos sabores que acompañaban familias y que eran el sustento de comunidades enteras.

González, M. (2013). Manual de turismo para agentes emprendedores de negocios en PYMES. España, por su parte, ha identificado tres componentes que según su criterio integran al

producto turístico a saber: los accesos que garantizan el ingreso adecuado para su consumo, sus atractivos y las facilidades que permiten su uso. Es conveniente significar la importancia de este enfoque, ya que los turistas los perciben de modo integral.

López Guzmán, T. L., Ribeiro, M. A., Orgaz-Agüera, F. O. y Marmolejo Martín, J. A. (2015). El turismo en Cabo Verde: Perfil y valoración del viajero. Estudios y Perspectivas en Turismo. Argentina. Consideran, que el destino turístico debe tener un sello propio, que lo haga identificable por parte de los turistas. Para ello se requiere de una infraestructura sustentada en un número satisfactorio de establecimientos culinarios, donde se pueda disfrutar de platos locales.

De este modo, Norma Fuller (2009) en el libro Turismo y cultura entre el entusiasmo y el recelo, Perú. afirma "El turismo es enemigo de la autenticidad y de la identidad cultural porque precipita un proceso de comercialización de la cultura que la convierte en una imitación bastarda de sí misma" desde diversas posiciones la autora resume en esta frase la huella provocada por el turismo como destructor de costumbres e identidad, a su vez narra la consecuencia del turismo en masas que se adapta a la expectativa de los visitantes ignorando las costumbres típicas de la región, destaca como el turismo responsable puede ser una oportunidad de creatividad artística que preserve tradiciones y promueva la diversidad para ello se requiere la participación activa de gremios vinculados al sector y la población de Barichara.

2.1.2 Antecedentes Nacionales.

En principio Carlos Ordoñez (2012) en el Gran libro de la Cocina Colombiana "Es un hecho, este gran libro apenas comienza su periplo para llegar a ser un auténtico vademécum culinario; su valioso contenido con deficiencias e imprecisiones aún goza de gran desconocimiento, pero su futuro es inmenso y su verdadero reconocimiento vendrá en años posteriores" , por medio de este párrafo el autor reitera la importancia de la investigación y en

cómo ésta alcanza un valor indescriptible en la historia, alienta a cualquier intento investigativo que con argumentación y aún con fallas puede ser reconocido en el tiempo, resaltando el valor de la identidad gastronómica y cómo mediante la gastronomía se resalta el potencial turístico de una región.

Estrella de los Ríos (2002) La cocinaza comedia "por un lado propagan que son aferrados a las tradiciones, a la raza a los apellidos, a la tierra y por otra se desentienden de la tarea de su conservación y difusión" relato dado por la autora a raíz de la investigación por tierras Santandereanas, deja ver a una mujer como promotora de cultura sin embargo de una cultura adquirida por causa de matrimonios con inmigrantes que despreciaban la comida local por no estar a la altura de ellos, "En mi casa no se comía nada de eso, ni morcillas, ni cabro, ni pepitoria" agregó una descendiente de inmigrantes, es así como desde la época de nuestras bisabuelas la pérdida de nuestra identidad y no solo gastronómica ha sido influenciada y modificada a los foráneos, restándole importancia aquellos platos que labraron el origen de una tierra de mujeres fuertes y tenaces es aquí donde deseo rescatar sus historias y que estas sean contadas, mujeres que defienden sus orígenes cuyas historias que deben ser difundidas.

2.2 Marco Conceptual

Los términos presentados a continuación orientarán a la comprensión del trabajo investigativo brindando una amplitud de concepto.

Autóctono: La OMS lo define como "Producto que proviene del suelo donde habita, es decir de aquello que no es de paso", a la reivindicación de un producto con la tierra es decir al origen de un producto.

Tradicional: Refiere a lo tradicional o que proviene de los antepasados usado en un sentido más amplio. Las prácticas tradicionales se refieren a los conocimientos y prácticas desarrolladas por las comunidades locales a través del tiempo, trata de un conocimiento práctico y no codificado, creado por la observación directa a través de generaciones como una forma de incrementar la resiliencia de su entorno natural y de sus comunidades.

Cultura Gastronómica: Refiere a lo propio, es decir, lo que nos identifica frente a otro individuo cultural. Dicho de otra manera, la alimentación coincide con la atribución de un pueblo que se reconoce cuando prepara y come determinadas comidas y preparaciones. (Torres, Madrid & Xantomi, 2004). Por lo tanto, la cultura gastronómica y el sentimiento de pertenencia están estrechamente unidos a los territorios y los sistemas alimentarios de una región específica.

Cocina tradicional: Refiere a conocimientos y procedimientos a través de la historia por una comunidad local, estas prácticas están basadas en el conocimiento de las condiciones locales formadas a través de múltiples generaciones, la cual es transmitida a través de la tradición oral. A diferencia de otras formas de conocimiento, este conocimiento es culturalmente específico, y está basado en las estrategias de vida de las comunidades locales.

Patrimonio Cultural: Entendido como todo aquello que socialmente se considera digno de conservación. (Llorenç Prats, Política y sociedad, 1998) en su origen posee un significado inicial fuerte e inquebrantable sin embargo podría mutar al verse enriquecido con el cruce de diversos acontecimientos siendo factible incluso su pérdida.

Turismo Gastronómico: Acción de personas que se desplazan con la intención de agregar valores, en busca de conocer otros modos de alimentación. Basado en el rescate de la

gastronomía típica, ofrecida en restaurantes o comerciantes locales como importante de un producto turístico, necesario para valorizar la cultura de una región y reactivar la economía.

2.3 Marco Teórico

El turismo gastronómico supone un reencuentro con las tradiciones, y técnicas de cocina innovadoras que mejoran el producto respetando la elaboración tradicional, ya que simboliza la cultura del lugar y hacen que ese producto sea único con el fin de una mayor comprensión del tema de este proyecto las temáticas relevantes serán tratadas en el siguiente capítulo.

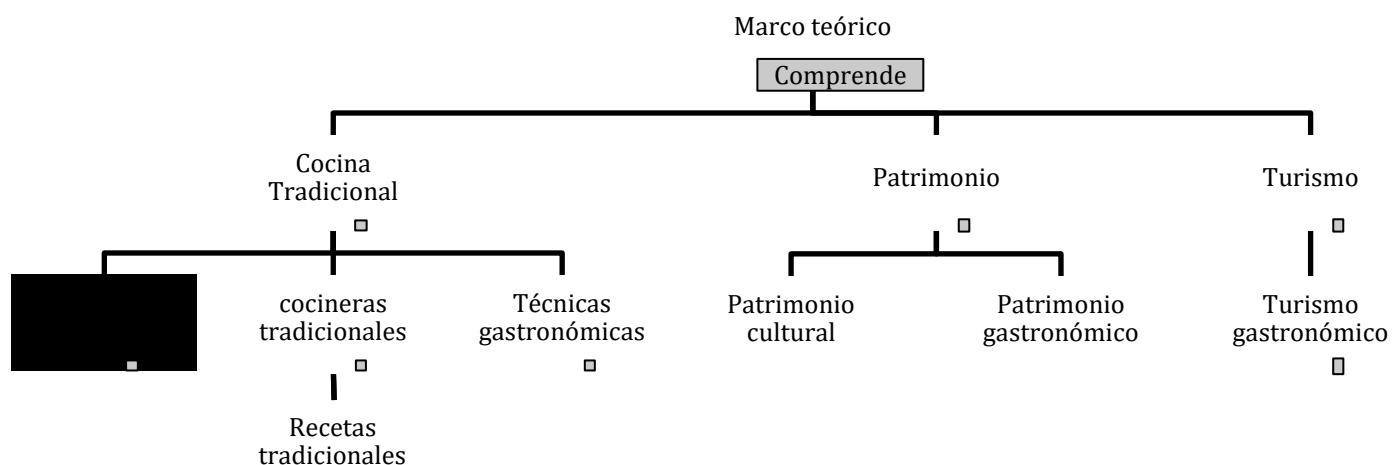


Figura 1 Mapa conceptual del marco teórico

2.3.1 Cocina Tradicional.

La importancia de la cocina tradicional se da bajo el grupo o comunidad que la represente considerándose esta como la fuente de transmisión que prevalece en una región, sin embargo, su relación va más allá, esto es lo que representa a una comunidad tanto a nivel social y familiar otorgando así identidad a un sector, su nivel de importancia se da a quien es capaz de promulgarla y promoverla es

Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Sin duda, dinámicas como la globalización y sus efectos de homogeneización están presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo, lejos de creer que hay que instalarnos en el plano de lo global, afirmamos que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio de lo local, es decir en nuestro espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales. (Padilla, 2006, p.2)

De allí radica su importancia, es por eso por lo que para este trabajo la definición será vital siendo este el motivo principal del desarrollo de la cocina tradicional de Barichara y como la conservación de tradiciones forma parte fundamental del desarrollo de este proyecto, de este factor depende la prevalencia en el tiempo y la promulgación de esta de allí la importancia en su definición.

2.3.1.2 Conservación de tradiciones.

De fortalecer la conservación de tradiciones se podría dar continuidad y promulgación al concepto de cocina tradicional con el fin de rescatar el legado familiar de cocineras de Barichara y a su vez este sea adaptado dentro de la oferta gastronómica del pueblo ya que

La continuidad de este término se da por medio de la promulgación a nivel oral o a un proceso de evolución el cual refleja la permanencia del pasado en un presente, la relación a un comportamiento adquirido por medio de la imitación se verá reflejado en un entorno social, sin embargo, un hábito adquirido no garantiza la continuidad de este en un lapso si este no va acompañado de un relato oral ya que el hábito puede ser modificado o abandonado. (Arévalo, J. M. 2004, p.927)

De esta manera la tradición sería ahora algo así como el resultado de un proceso evolutivo inacabado y la continuidad estaría basada en el intercambio oral de quien desee transmitir la idea de tradición, pero a su vez a un presente vivo, sin embargo, el concepto de hábito juega un papel importante y como este puede evolucionar en el tiempo, Linton R. (1945) afirma. "Se ve como un núcleo organizado de hábitos rodeado de una zona fluida de respuestas recién adquiridas. La respuesta inicial en una nueva situación se desarrolla principalmente a través de la imitación de un patrón de comportamiento ya desarrollado por otros miembros de la sociedad" (p. 2).

Por lo tanto la relación entre un hábito adquirido no garantiza una continuidad en un lapso de tiempo si no va acompañado de un relato oral ya que el hábito puede ser modificado y olvidado, el juego de estos conceptos no podrían complementar su objetivo sin las protagonistas de esta historia, ellas las cocineras tradicionales encargadas de fomentar un legado familiar sobre ellas recae en parte la responsabilidad de transmitir sus conocimientos y que estos sean divulgados es por eso que para conocer sobre ellas es necesario ampliar el concepto.

2.3.1.3 Cocineras tradicionales.

Como Nonas, madres, tías o hermanas es así como se reflejan las protagonistas de este proyecto mujeres con historias, madres que representan un legado familiar en ellas recae la responsabilidad de que sus recetas y técnicas sean contadas en el tiempo, según

La conceptualización como cocineras tradicionales abarca mucho más que el punto de preparar el alimento, esto ha servido de referencia para que otros países- específicamente Colombia y Perú- busquen en su gastronomía el grado de “Patrimonio Intangible de la Humanidad”, pues ellos hacen el hincapié que su gastronomía puede ser fielmente representada por sus cocineros y cocineras que son considerados como las autores y preservadores de una tradición tan antigua como la misma comida. Reyes-May, O. M., Rodríguez-Cih, J. C., & Kantún-Ramírez, M. (p.109)

Colombia busca resaltar el trabajo de estas autoras de historia, la problemática actual de las cocineras tradicionales se da por cambios en estilos de vida, sus técnicas y productos están siendo reemplazados por prácticas foráneas y la adopción de estas, de allí la importancia en resaltar el trabajo y darle identidad a una preparación tradicional empezando desde un pueblo que reúne anualmente 6.300 visitantes aproximadamente de diversas nacionalidades y estos

Continuos cambios en estilos de vida, la innovación de productos y de técnicas culinarias con el transcurrir del tiempo han ido modificando las tradiciones alimentarias de la población, mostrándose un dinamismo que se evidencia en el cambio del patrón alimentario y en la adopción de prácticas alimentarias foráneas que con el transcurrir del tiempo y adaptándose a las necesidades de los pobladores, también pasan a formar parte del acervo culinario. Aguilar Zúñiga, Arias Molina, Rojas Villalobos, Solano Marchini, 2015 (p.1).

Identificando la problemática actual y como sus consecuencias repercuten en la identidad de una región o sector se hace necesario la participación de la comunidad para enaltecer el trabajo y legado de sus autoras, las cuales por medio de sus recetas pueden transmitir este mensaje, solo de esta forma se podrá preservar y formar un patrimonio gastronómico ya que la obtención de estas de estas de forma oral solo queda en el círculo familiar es necesario un documento escrito que plasme el contenido de cada receta es por eso la importancia de la recetas tradicionales

2.3.1.3.1 Recetas tradicionales.

Las recetas tradicionales están fuertemente ligadas a sus protagonistas es decir a quienes desarrollan y promulgan por medio de relatos orales a sus hijas, nietas y demás miembros de la familia una historia que se ha construido a través del tiempo, allí relata desde sus ingredientes a los diferentes tipos de preparaciones, esto desarrolla la identidad de un colectivo la relación entre tradición y alimentación se rescata bajo anécdotas que forman una receta llevándonos a esos lugares que albergan un espacio en nuestra memoria

Y de pronto sentí que cerrando los ojos y apretando el paladar no tendría que esforzarme mucho para recordar y alabar esos platos nuestros que me han servido debajo del toldo de un mercado de pueblo o en una mesa puesta con todas las de la ley donde la dueña de casa se ufana con razón de haber heredado las fórmulas de su cocina de una abuela que se las entregó escritas con letras cursivas en un cuaderno amarillento. Ordoñez Caicedo 2012 (p.23).

La interpretación anterior llena de sentimiento no puede estar más cerca de la realidad una receta tradicional esta llena de eso de corazón de nonas, tías, de historias llenas de relatos

pintorescos que remontan a un recuerdo que traen un sabor que nos lleva a un lugar, estos relatos familiares cuentan con minucioso detalle la forma de sus elaboraciones y estas a su vez denotan técnicas que ellas dejan ver de forma simple pero que en su ejecución requieren práctica y dominio es así como analizar el tipo de técnicas usadas requiere un enfoque especial.

2.3.1.3.2 Técnicas tradicionales.

La alimentación y en especial la cocina tradicional se relaciona con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos, es decir ella muestra nuestra identidad, pero al desconocer el proceso y sus técnicas su vigencia en el tiempo corre riesgos la intención es poder definir el tipo de técnicas usadas en la cocina tradicional de Barichara. Mintz 2003 p.28 (como se citó en Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. 2009). señala que comer encierra más que el acto y que los "... alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo está condicionado por el significado...".

En este sentido las técnicas de la cocina tradicional reúnen aquellos saberes y prácticas alimentarias que comprenden los saberes gastronómicos, costumbres, rituales y las formas de sus preparaciones son reconocidas de generación en generación y permanecerán como parte de nuestra herencia e identidad cultural, de esta forma se intenta construir un patrimonio social e histórico en el municipio de Barichara.

2.3.2 Patrimonio.

Qué sentido tiene el conocer un legado si este no se puede proteger y divulgar, al no contar con un reconocimiento que lo avale, de allí se desprende el objetivo de este trabajo, se

busca dar valor a las tradiciones de un pueblo que se ha dejado contaminar de propuestas ajenas a sus costumbres es por eso el valor del patrimonio en esta región, definiéndose como,

El patrimonio, entonces, remite a símbolos y representaciones, a los “lugares de la memoria”, es decir, a la identidad. Desde este punto de vista el patrimonio posee un valor étnico y simbólico, pues constituye la expresión de la identidad de un pueblo, sus formas de vida. Las señas y los rasgos identificatorios, que unen al interior del grupo y marcan la diferencia frente al exterior, configuran el patrimonio (Arévalo, 1989 p. 929)

Por qué privar a Barichara de mostrar sus rasgos e identidad, la importancia de este término es exuberante así como su gente y sus tradiciones, poder concluir este proyecto con un reconocimiento a nivel regional será tan solo el inicio de algo importante poder brindarle a los cientos de turistas que visitan cada día a Barichara y hacerlos parte de una memoria histórica tan mágica como sus calles contando con un patrimonio definido sin embargo este debe ser catalogado y sectorizado por ello distinguir el patrimonio cultural es una pieza clave de este proyecto reconocer su significado es crucial para la comprensión de este texto.

2.3.2.1 Patrimonio cultural.

Formar un patrimonio cultural en Barichara depende de aquellas actividades que se destinen a la preservación y difusión de estas, fomentando el concepto de herencia histórica como constituyentes en el progreso de la región ya que el

Patrimonio cultural expresa la solidaridad que une a quienes comparten un conjunto de bienes y prácticas que los identifica, pero suele ser también un lugar de complicidad social. Las actividades destinadas a definirlo, preservarlo y difundirlo, amparadas por el prestigio histórico y simbólico de los bienes patrimoniales incurren casi siempre en cierta

simulación al pretender que la sociedad no está dividida en clases, etnias y grupos.

(García Canclini, N. 1999 p. 17)

Es así como destacando la participación y el trabajo de la comunidad para la existencia de este término y las formas en que serán transmitidas por medio de diversos recursos, permitirá que la población de Barichara se apropie de su herencia cultural y promueva a nivel turístico su identidad gastronómica en pro de salvaguardar su patrimonio.

2.3.2.2 Patrimonio gastronómico.

En la actualidad es visto como el pilar dentro del área turística de una determinada región la fuerza que ha tomado este concepto ha impulsado a un sinfín de nuevas propuestas a nivel turístico enriqueciendo el sector determinado para tal fin, así como un componente tangible que es reconocido por los procesos de elaboración hasta lograr el producto final dicho de esta forma el

Patrimonio gastronómico que se origina desde las personas mayores y en la significación que las mujeres representan en la transmisión alimentaria y el cómo esta última, repercute en su calidad de vida. La cesión de la cultura alimentaria se analiza generalmente, desde la antropología y, con incidencia a partir del área turística de una determinada zona.

(Troncoso Pantoja, 2018, p 173)

Y es así como las cocineras tradicionales dejaron de ser solo cocineras ahora ellas son parte activa de la economía de un sector, ellas han abierto un mercado que a su vez ha ido transfiriendo a sus hijos y nietos es de allí que se desprende un riesgo palpable, las nuevas generaciones en su afán de agradar o de un trabajo más superficial ponen en riesgo sus costumbres, las dimensiones de esto solo pueden ser comprendidas aclarando el término.

2.3.3 Turismo.

El turismo en Colombia se encuentra en auge, el desarrollo alrededor de esta industria crece a pasos agigantados y por ende su oferta es cada vez más grande se definido por Fuller (2009) como. " El desplazamiento voluntario de su residencia en busca de experiencias con un fin recreativo y cultural el cual busca experiencias nuevas que los saquen de la cotidianidad" (p 8). El turista actual va en busca de nuevas experiencias, crea momentos que los saquen de su cotidianidad, sin embargo la falta de capacitación a quienes sirven en el sector desenfoca del tipo de servicio que se debe brindar, bajo la creencia que lo de afuera gusta más restamos el valor a lo nuestro a eso que nos identifica, desconociendo los beneficios que esta plataforma puede traer al sector, el turismo gastronómico ha evolucionado a tal punto que es uno de los más rentables de allí la responsabilidad en brindar un producto local que resalta las tradiciones y lo autóctono de la región.

2.3.3.1 Turismo gastronómico.

Este tipo de turismo ha presentado un crecimiento a nivel local y mundial la acción de buscar experiencias gastronómicas está moviendo la industria de los alimentos e incentivando a la creación de ambientes y propuestas cada vez más innovadoras, desde la creación de rutas gastronómicas a destinos gastronómicos, si esta industria ofrece un destino exclusivamente para la degustación de ciertos productos es importante capacitar y formar a quienes prestan estos servicios para que sus productos y tradiciones se destacan y muestran eso que los hace únicos es por eso que.

El turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde

degustar un plato; el desplazamiento hacia un determinado destino para aprender a preparar determinados alimentos; y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía; entre otros. Oliveira, S. P. R. (2011)

De allí la importancia en brindar un turismo de identidad, de resaltar y fomentar las tradiciones de una región, apoyar al productor local, involucrar a las cocineras tradicionales en sus preparaciones, enaltecer su labor y mostrarlas, sacarlas del anonimato al que han sido arrojadas, a ellas se les debe el crecimiento de esta industria y es tiempo de dar Gracias.

2.4 Marco legal

El trabajo de investigación se enmarca desde el ámbito de cocina tradicional del municipio de Barichara, por lo tanto, se involucran tres conceptos fundamentales en el desarrollo investigativo, vinculando aspectos legales que deben ser tomados en cuenta con el fin de no infringir las leyes nacionales, se referencian las leyes que tienen relación con el tema tomando en cuenta aquellas donde están las bases teóricas de los conceptos tratados en la investigación.

CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA 1991

Título I, artículo 2. Son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.

Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares.

Velar por las creencias de un sector es un deber constitucional por lo que se debe partir desde el reconocimiento de las cocineras tradicionales como individuos que componen una comunidad, que enaltecen sus tradiciones con sus preparaciones gestando un patrimonio cultural e inmaterial que el estado debe proteger y velar por su preservación el artículo 2 de la Constitución política de Colombia además de proteger este derecho ofrece las garantías para su libre desarrollo.

DESARROLLO DE LEY Y CULTURA Decreto 2941 de 2009 Capítulo 1,

Artículo .2 Integración del Patrimonio Cultural Inmaterial. El Patrimonio Cultural Inmaterial se integra en la forma dispuesta en los artículos 4° de la Ley 397 de 1997, modificado por el artículo 1° de la Ley 1185 de 2008, y 11-1 de la Ley 397 de 1997, adicionado por el artículo 8° de la Ley 1185 de 2008.

En consonancia con las referidas normas y con la Convención de la Unesco para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial aprobada en París el 17 de octubre de 2003, adoptada por Colombia mediante la Ley 1037 de 2006 y promulgada mediante el Decreto 2380 de 2008, hacen parte de dicho patrimonio los usos, prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos,

objetos, artefactos, espacios culturales y naturales que les son inherentes, así como las tradiciones y expresiones orales, incluidas las lenguas, artes del espectáculo, usos sociales, rituales y actos festivos, conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, técnicas artesanales, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte de su patrimonio cultural. El Patrimonio Cultural Inmaterial incluye a las personas que son creadoras o portadoras de las manifestaciones que lo integran.

A los efectos de este decreto se tendrá en cuenta únicamente el Patrimonio Cultural Inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.

Los diversos tipos de Patrimonio Cultural Inmaterial antes enunciados quedan comprendidos para efectos de este decreto bajo el término “manifestaciones”.

El artículo 2 del Desarrollo de Ley y Cultura da las pautas para la formación patrimonial de una Región es por eso por lo que la responsabilidad de esta investigación en contar las técnicas usadas, prácticas, instrumentos y los espacios en los que se recrean sus historias es vital para el fomento de las tradiciones gastronómicas de Barichara contar con un mecanismo estatal para su preservación e inclusión dentro del patrimonio cultural de Colombia será nuestra meta.

LEY 1185 de 2008 Modifíquese el artículo 4o de la Ley 397 de 1997 el cual quedará,

Artículo 4o. *Integración del patrimonio cultural de la Nación.* El patrimonio cultural de la Nación está constituido por todos los bienes materiales, las manifestaciones inmateriales,

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

a) Objetivos de la política estatal en relación con el patrimonio cultural de la Nación. La política estatal en lo referente al patrimonio cultural de la Nación tendrá como objetivos principales la salvaguardia, protección, recuperación, conservación, sostenibilidad y divulgación de este, con el propósito de que sirva de testimonio de la identidad cultural nacional, tanto en el presente como en el futuro.

Para el logro de los objetivos de que trata el inciso anterior, los planes de desarrollo de las entidades territoriales y los planes de las comunidades, grupos sociales y poblacionales incorporados a estos, deberán estar armonizados en materia cultural con el Plan Decenal de Cultura y con el Plan Nacional de Desarrollo y asignan los recursos para la salvaguardia, conservación, recuperación, protección, sostenibilidad y divulgación del patrimonio cultural;

b) *Aplicación de la presente ley.* Esta ley define un régimen especial de salvaguardia, protección, sostenibilidad, divulgación y estímulo para los bienes del patrimonio cultural de la Nación que sean declarados como bienes de interés cultural en el caso de bienes

materiales y para las manifestaciones incluidas en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial, conforme a los criterios de valoración y los requisitos que reglamente para todo el territorio nacional el Ministerio de Cultura.

La declaratoria de un bien material como de interés cultural, o la inclusión de una manifestación en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial es el acto administrativo mediante el cual, previo cumplimiento del procedimiento previsto en esta ley, la autoridad nacional o las autoridades territoriales, indígenas o de los consejos comunitarios de las comunidades afrodescendientes, según sus competencias, determinan que un bien o manifestación del patrimonio cultural de la Nación queda cobijado por el Régimen Especial de Protección o de Salvaguardia previsto en la presente ley.

La declaratoria de interés cultural podrá recaer sobre un bien material en particular, o sobre una determinada colección o conjunto caso en el cual la declaratoria contendrá las medidas pertinentes para conservarlos como una unidad indivisible.

Se consideran como bienes de interés cultural de los ámbitos nacional, departamental, distrital, municipal, o de los territorios indígenas o de las comunidades negras de que trata la Ley 70 de 1993 y, en consecuencia, quedan sujetos al respectivo régimen de tales, los bienes materiales declarados como monumentos, áreas de conservación histórica, arqueológica o arquitectónica, conjuntos históricos, u otras denominaciones que, con anterioridad a la promulgación de esta ley, hayan sido objeto de tal declaratoria por las autoridades competentes, o hayan sido incorporados a los planes de ordenamiento territorial.

Así mismo, se consideran como bienes de interés cultural del ámbito nacional los bienes del patrimonio arqueológico;

c) *Propiedad del Patrimonio Cultural de la Nación*. Los bienes del patrimonio cultural de la Nación, así como los bienes de interés cultural pueden pertenecer, según el caso, a la Nación, a entidades públicas de cualquier orden o a personas naturales o jurídicas de derecho privado.

Los bienes que conforman el patrimonio arqueológico pertenecen a la Nación y se rigen por las normas especiales sobre la materia.

PARÁGRAFO. Se reconoce el derecho de las iglesias y confesiones religiosas de ser propietarias del patrimonio cultural que hayan creado, adquirido con sus recursos o que estén bajo su legítima posesión. Igualmente, se protegen la naturaleza y finalidad religiosa de dichos bienes, las cuales no podrán ser obstaculizadas ni impedidas por su valor cultural.

Al tenor del artículo 15 de la Ley 133 de 1994, el Estado a través del Ministerio de Cultura, celebrará con las correspondientes iglesias y confesiones religiosas, convenios para la protección de este patrimonio y para la efectiva aplicación del Régimen Especial de Protección cuando hubieran sido declarados como de interés cultural, incluyendo las restricciones a su enajenación y exportación y las medidas para su inventario, conservación, restauración, estudio y exposición”

El artículo 4 de la ley 1185 de 2008 sección (a), cumple el objetivo de esta investigación donde se busca la protección, conservación, sostenibilidad y divulgación de las cocineras

tradicionales de Barichara hacia la identidad gastronómica del Municipio, con el fin que su testimonio muestra la riqueza de la que es parte esta región fomentando así un turismo gastronómico sólido en Barichara y un reconocimiento a las cocineras tradicionales.

3. Metodología

Este capítulo se refiere a las técnicas, instrumentos y procedimientos requeridos en la metodología de investigación que fueron usados en la recolección del material necesario para el desarrollo de la investigación.

3.1 Enfoque y método de investigación

Para la realización de este proyecto aplicado se eligió un enfoque mixto, dado que éste se caracteriza por explorar los fenómenos en profundidad, bajo el método inductivo, y se analizan múltiples realidades subjetivas, que es precisamente lo que se pretendía realizar en este proyecto. Partiendo de un enfoque mixto se obtiene la base de investigación que reconoce las cocineras tradicionales como dueñas del cocimiento y partiendo de esta recopilación de experiencias gastronómicas me dirijo al turista por medio de un enfoque cuantitativo obtengo los datos estadísticos de un grupo de turistas que tuvo la oportunidad de experimentar la oferta gastronómica de la región y otro grupo de turistas que planean visitar Barichara, el resultado de esta información me permitió recopilar aspectos favorables entre las partes. Hernández-Sampieri, (como se cito en Johnson y Onwuegbuzie,2004) piensa que Los métodos mixtos representan un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación e implican la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta, para realizar inferencias producto de toda la información recabada (metainferencias) y lograr un mayor entendimiento del fenómeno bajo estudio.

Mediante un método de investigación descriptiva se desarrollo esta investigación ya que no se modificaron las variables, estas s sirvieron como complemento en nuestro proceso de investigación.

3.2 Fases de la realización



Figura 2. Fases de realización

3.2.1. Planteamiento del problema.

La oferta gastronómica en el municipio de Barichara en la actualidad refleja una cocina moderna ajena a la región, siendo uno de los destinos turísticos mas importantes a nivel nacional y con un amplio reconocimiento internacional se debe proteger sus tradiciones, en la actualidad el turismo gastronómico desempeña un gran papel, la recordación que tiene un turista de los lugares que visita es un fomento cultural, con el rescate de conocimientos tradicionales para el desarrollo del proyecto aplicado se obtuvo las bases para su fomento ya que el objetivo principal

es fomentar y fortalecer la cocina tradicional del municipio de Barichara y que el turista promulgue estas tradiciones con el fin de fortalecer la cultura en el municipio.

3.2.2. Diseño de investigación.

En la investigación mixta el diseño de investigación sirve para el planteamiento y desarrollo del tema a tratar, por ser este un proyecto aplicado su función es de mantener una secuencia en las actividades a tratar brindando apoyo en la fundamentación del proyecto.

3.2.3. Población objeto.

En este proyecto aplicado se estableció un vínculo con las participantes, permitiendo que el punto de vista de las cocineras tradicionales se refleje de una forma natural y sencilla, y en el grupo turístico nos permitió indagar sobre expectativas y experiencias vividas por las personas que visitaron Barichara por lo que nos permitió afirmar la problemática que vive la gastronomía tradicional en Barichara.

3.2.4. Trabajo de campo.

Se hizo un reconocimiento de la población y por medio del diálogo, reflexiones y análisis se procedió a definir la muestra, con las entrevistas a las cocineras tradicionales nos permitió conocer sobre las técnicas y diversas preparaciones que se desarrollan a través de los años y que son desconocidas ante los turistas que han visitado el Municipio de Barichara la observación deja de ser general y se empieza a enfocar en las situaciones evidentes, lo que permite recolectar muchos más datos y perfilar las técnicas necesarias para la recolección de información. Se procede a realizar la primera encuesta para el sector turístico con el fin de recopilar información

directa de las fuentes, es decir de los turistas que han visitado Barichara y los que planean hacerlo.

3.2.5. Análisis y recolección de información.

La investigación descriptiva en el proceso de investigación mixto intenta recuperar aspectos favorables de los modelos cualitativos para su interpretación en un modelo cuantitativo, así que sobre esta se recopilan los datos sin necesidad de que sea una muestra representativa de la población elegida. En este proyecto la investigación se centra en un grupo de turistas que han vivido la experiencia de visitar la región y otro grupo que planea hacerlo quienes accedieron a participar en la implementación de la estrategia propuesta, brindando bajo sus experiencias y anécdotas el desarrollo del material investigativo de este proyecto.

3.2.6. Resultados y ejecución

De los resultados obtenidos en el trabajo de campo se evidencia el interés por parte del turista en conocer las costumbres y tradiciones del municipio permitiendo el diseño de una propuesta que promueva las historias de las cocineras tradicionales con el fin de su fomento en el sector turístico.

3.3 Descripción de la población objeto

La población determinada para la investigación consta de dos señoras oriundas de Barichara de quien se obtiene la información que fundamenta este proyecto, una de ellas se sustenta del sector gastronómico en la actualidad es propietaria de uno de los restaurantes mas tradicionales de Barichara , El Compa, cuya edad oscila entre los 60 a 70 años así que su relación con la gastronomía es invaluable, y contamos con una madre cabeza de familia cuya edad oscila

entre los 60 a 67 años, sus aportes a esta investigación provienen de las tradiciones que han sido heredadas por parte de su madre. Para el enfoque cuantitativo me base en un grupo de turistas que han visitado Barichara y concurridos establecimientos gastronómicos, estos varían entre turistas nacionales y extranjeros, encontrándose en un rango de edad entre 25 a 60 años. El siguiente grupo pertenece a turistas que tienen reservas para visitar el municipio, los meses comprendidos entre septiembre a diciembre del 2020 y enero del 2021, edades comprendidas entre los 28 a 57 años, turistas nacionales e internacionales.

3.4 Instrumentos de recolección de información

Los instrumentos usados para el desarrollo de la recolección de instrumentos de enfoque cualitativo fue la entrevista (Anexo No 1) con el fin de obtener información por parte de las cocineras tradicionales de Barichara ya que la:

... La entrevista permite un acercamiento directo a los individuos de la realidad. Se considera una técnica muy completa. Mientras el investigador pregunta, acumulando respuestas objetivas, es capaz de captar sus opiniones, sensaciones y estados de ánimo, enriqueciendo la información y facilitando la consecución de los objetivos propuestos. (Torrecilla, J. M. 2006, p.3)

Esta definición no puede ser mas acertada esta técnica fue decisiva para las bases que fundamentan mi investigación, poder escuchar las experiencias a través de estas mujeres fue un grato momento sus descripciones para las diversas preparaciones y técnicas usadas, no solo complementó mi proyecto, sino que lo enriqueció de valor sentimental y amor hacia nuestras tradiciones.

Además de la entrevista se realizó dos tipos de encuestas se llevó a cabo a través de la plataforma Google Forms (Anexo 2) dirigidas al un grupo de turistas que habían visitado Barichara y experimentado la oferta gastronómica actual y la otra encuesta (Anexo No 3) se dirigió a un grupo de turistas que planean visitar el municipio en los meses comprendidos entre octubre y diciembre del 2020, como se explica en

...lo que puede dar una idea de la importancia de un procedimiento de investigación que permite aplicaciones masivas y la obtención de una gran cantidad de información sobre un amplio abanico de cuestiones a la vez.

lo que puede dar una idea de la importancia de un procedimiento de investigación que permite aplicaciones masivas y la obtención de una gran cantidad de información sobre un amplio abanico de cuestiones a la vez. Anguita, J. C., Labrador, J., & Campos, J. D. (2003).

Este método me permite cuantificar los niveles de experiencias y percepciones de mi población estudio que es el sector turismo.

3.5 Validación de instrumentos

Para el proceso de validación y verificación de los instrumentos planteados se contó con la colaboración del Ingeniero de Mercados y docente del programa de Ingeniería de Mercados de la Universidad Autónoma de Bucaramanga Luis Gerardo Alférez Sandoval, quien después de su revisión y observaciones avaló las encuestas para su posterior ejecución. Las observaciones se entraron en:

- Mejorar la descripción de la población, incluyendo otras variables de segmentación. Por ejemplo, definir un rango de edades, nacionales y extranjeros...
- Esta medición es muy básica, bastante general, y no se define exactamente cuál de los aspectos de servicio fue bueno y cuál no.
- No es muy adecuado obtener la edad preguntando de esa manera. Lo correcto es hacerlo en una escala de intervalo, de acuerdo con el rango de edades que siempre se establece.

Una vez se corrigen se envían de nuevo al docente quien avala la composición de las encuestas procediendo a su ejecución.

3.6 Procedimiento en la aplicación de instrumentos

Con la participación de dos señoras oriundas del municipio de Barichara quienes accedieron a contar parte de sus historias por medio de una entrevista en audio, para la cual se uso dispositivos de grabación especiales para facilitar la transcripción y recolección de los datos, se les informó sobre el consentimiento que requiere su aprobación y que la información brindada sería utilizada para fines de este proyecto formativo.

Para el segundo grupo el cual concierne al sector turístico se contó con la información de clientes de la base de datos del Hostal Casa Real de Barichara, se procedió al envío de las encuestas, estas fueron divididas entre los turistas que ya habían tenido una experiencia gastronómica en el Municipio de Barichara y los turistas que tienen reservas a partir del mes de octubre a enero del 2021 para visitar el municipio.

3.7 Análisis de datos

La tabla 1 muestra la relación de las categorías y subcategorías tomando como base los objetivos planteados y el desarrollo del trabajo de investigación realizado. Además de ser una

herramienta de gran ayuda para la triangulación y estructuración de la teoría general del proyecto.

Dentro del proceso de investigación se establecieron las siguientes categorías: Cocina tradicional (conservación de tradiciones, cocineras tradicionales, técnicas gastronómicas), patrimonio (patrimonio cultural, patrimonio gastronómico), turismo (turismo gastronómico).

Sin embargo del trabajo de campo realizado emerge un aspecto importante, Producto local, nace del relato de las cocineras tradicionales que enfatizan el origen de su sazón de este aspecto que ante mis ojos había sido indiferente.

Título	Pregunta problema	Objetivo general	Objetivo específico	Categorías	Subcategorías
Fomento de recetas tradicionales para incentivo del turismo gastronómico en Barichara	¿Es la gastronomía tradicional un incentivo turístico?	Fomentar la cocina tradicional por medio de la promoción a través de un establecimiento turístico que resalta la labor de las cocineras tradicionales, con el fin de establecer en el pueblo de Barichara una identidad gastronómica que incentive el turismo a través de su cocina.	Identificar las cocineras tradicionales que han conservado costumbres y sabores alrededor de la gastronomía propia de la región, en el municipio de Barichara. Dar a conocer las recetas y tradiciones gastronómicas a partir de información digital y física en un establecimiento hotelero que resalta la labor de las cocineras tradicionales y sus establecimientos gastronómicos en el Municipio de Barichara.	Cocina tradicional Patrimonio Turismo	Conservación de tradiciones Cocineras tradicionales Técnicas gastronómicas Producto Local Patrimonio cultural Patrimonio gastronómico Turismo Gastronómico

Tabla 1. Tabla de categorías y subcategorías

3.8 Aspectos éticos

Una vez validados los instrumentos de recolección de datos se procede a la ejecución del proceso investigativo conforme los parámetros que se establecieron en el proyecto. Se informa a los participantes que el fin de su intervención es de carácter académico. Para esto se hizo la firma de un consentimiento (Anexo #4) donde se aclara lo dicho anteriormente.

4. Resultados

Con el fin de cuantificar y organizar datos de la teoría propuesta se desarrollaron dos tipos de encuestas, las cuáles estaban dirigidas al turista que visita Barichara y al turista que planea hacerlo, a su vez se conto con la participación de dos cocineras tradicionales de la región que narraron sus historias, el siguiente capítulo muestra los resultados de este instrumento de recolección.

4.1 Resultados por población

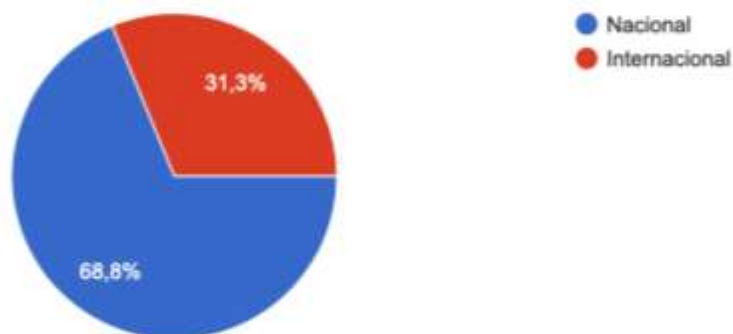
Para el desarrollo del siguiente capítulo se tubo en cuenta la información recolectada de un grupo de turistas que han visitado Barichara y otro grupo que planea hacerlo, por medio de encuestas desarrolladas por Google Forms se pudo acceder a la recolección de información que me permitió enriquecer y sustentar la teoría de mi proyecto. Además, se conto con la participación de dos cocineras tradicionales de la región quienes con sus historias llenaron de sentimiento, aportando un sentido de pertenencia a sus tradiciones y transmitiendo con cada palabra el amor por esos platos y recetas que fueron adoptados de sus madres y abuelas, siendo este el motivo por el cuál se lleva a cabo este proyecto.

4.1.1 Turistas que han visitado Barichara.

Se presenta a continuación el desarrollo de encuesta dirigida al turista que ha visitado y experimentado la oferta gastronómica de la región, evaluar la procedencia del turista con el fin de conocer el alcance de divulgación de la gastronomía tradicional de Barichara, es tan solo el inicio de esta evaluación.

1- Tipo de turista

16 respuestas

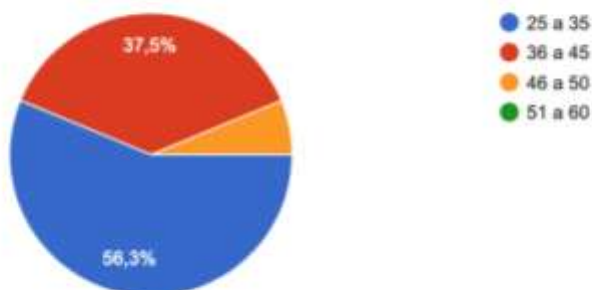


El resultado muestra una mayor incidencia de turista local en un 68,8%, y en un 31,3% de turista internacional.

Conocer el rango de edad es vital para este proyecto, ya que el objetivo de este es conocer el grupo de población que fomente y divulgue las tradiciones gastronómicas de Barichara, conocer si estas tradiciones llegan a nuevas generaciones nos permite alcanzar el objetivo del cual se basa este proyecto, y es que las tradiciones perduren y sean divulgadas en las personas que visitan Barichara.

2- En los siguientes rangos por favor indique su edad actual

16 respuestas

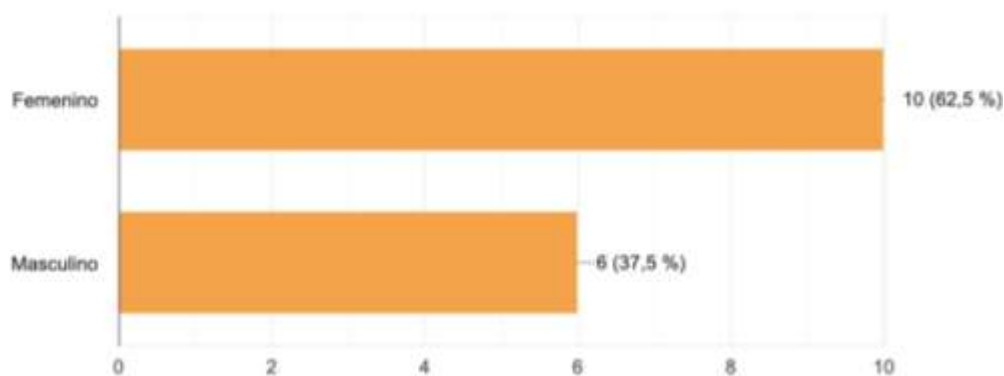


El resultado de la encuesta nos muestra que el mayor porcentaje concierne a un grupo de población que se encuentra entre los 25 a 35 años con un porcentaje del 56,3%, seguido del grupo de 36 a 45 años con un 37,5%, significa que las tradiciones gastronómicas de Barichara llegan a un grupo que puede fomentar las recetas tradicionales de la región.

La facilidad de comunicación y la sensibilidad ante las nuevas experiencias suelen pertenecer a características que identifican el género, es por eso la importancia de este criterio ya que nos puede orientar el alcance de divulgación de las recetas tradicionales.

3- Sexo

16 respuestas

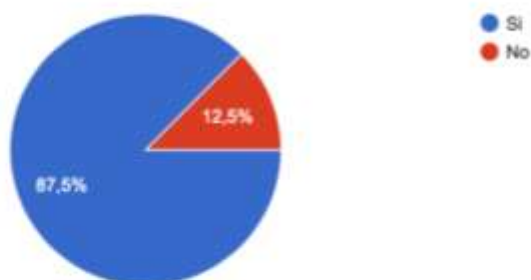


El resultado obtenido muestra un mayor índice de turistas de sexo femenino con un porcentaje del 62,5% mientras que en un 37,5% pertenece a un grupo masculino.

Es importante conocer las intenciones del turista en cuanto a sus intereses gastronómicos poder definir si al visitar el municipio llama su atención la gastronomía tradicional es vital para el desarrollo de este proyecto.

4- Antes de su viaje a Barichara, ¿tenía expectativas o deseos de consumir en restaurantes que ofrecen alimentos y bebidas típicas de la región?

16 respuestas

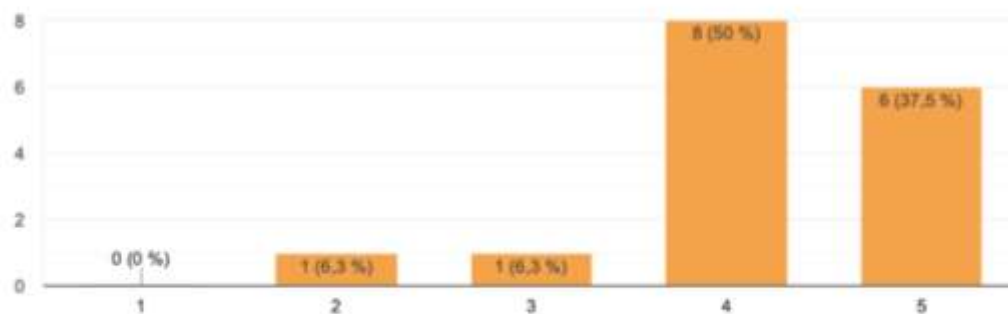


El porcentaje del 87,5% muestra el interés por conocer la cocina tradicional del municipio este tipo de información incentiva el objetivo principal de este proyecto ya que solo el 12,5 % no tiene expectativas por conocer los platos tradicionales de la región.

Parte de que las recetas tradicionales tenga buena aceptación ante el turista dependen de los establecimientos gastronómicos que la ofrecen por lo que este rango es muy importante para la investigación desarrollada considerando el rango: 1 deficiente y 5 excelente.

5- Por favor evalúe su experiencia en los restaurantes que estuvo durante su estancia en Barichara.

16 respuestas

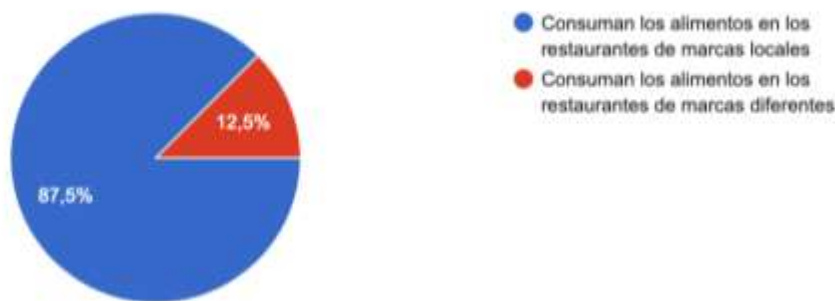


Notamos que un 6,3% tuvo una experiencia no muy agradable en uno de los establecimientos que ofrece los platos tradicionales seguido de un 6,3% estos factores deben trabajarse de tal forma que mejore la experiencia gastronómica del turista debemos trabajar para que sus porcentajes sean igual o mejor que los que muestran una experiencia buena cómo el 50% que refleja la tabla o el 37,5% que presentó una experiencia excelente, ese debe ser nuestro objetivo.

Con la amplia oferta gastronómica a la que se ven obligados los destinos turísticos con el fin de brindar al turista opciones que otorguen una grata experiencia, no podemos dejar a un lado lo que busca el turista al llegar a un municipio como Barichara es importante conocer los gustos del turista es por eso el planteamiento del punto a continuación.

7- Cuando realiza viajes turísticos, es usual que usted y su familia:

16 respuestas

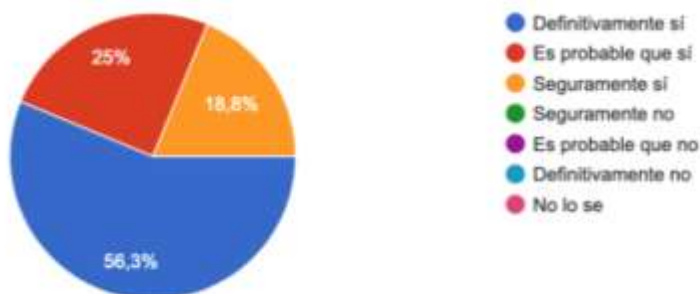


Es muy grato saber que el 87,5% de los turistas desean conocer las tradiciones e historia de los platos que dan identidad a la región, y poder indagar sobre ese 12,5% al que no le interesa las tradiciones gastronómicas de la región.

La identidad encierra factores que distinguen una región de otra, poder conocer la percepción del turista sobre la identidad gastronómica de Barichara nos da la pauta sobre el trabajo a realizar en la región este punto es sin duda el detonante que mueve mi investigación.

8- De acuerdo con su experiencia y apreciación, ¿considera usted que Barichara posee una identidad gastronómica?

16 respuestas



El 56,3% asegura que Barichara posee una identidad gastronómica un poco más de la mitad de los turistas da esta valoración debemos enfocarnos en el 25% que nos dice que probablemente sí y más aún en ese 18,8% que afirma que seguramente sí la posee, si Barichara no fortalece su identidad gastronómica que la hará diferente entre cualquier otra región del país? Este resultado apoya el objetivo de mi investigación.

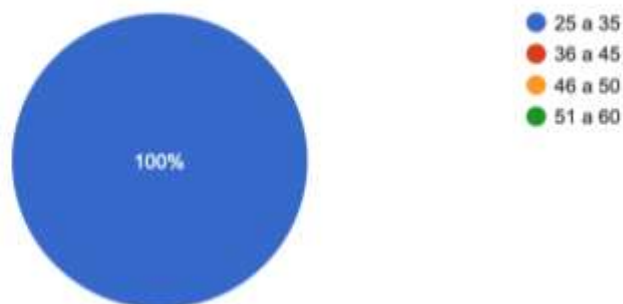
4.1.2 Resultado de encuesta al turista que planea visitar Barichara.

Conocer la percepción y las ideas de las personas que aún no ha experimentado la gastronomía de Barichara me orienta a una deducción de mi teoría, poder encontrar las fallas que se cometen en el proceso son vitales para el desarrollo del objetivo final de mi proyecto.

El enfoque de este proyecto se centra en el fomento de las recetas y platos tradicionales de Barichara, es claro que nuestro público objetivo es las personas que se encuentren en un rango de edad que no conozcan de estas tradiciones es por eso la importancia del siguiente cuestionamiento.

1- En los siguientes rangos por favor indique su edad actual

4 respuestas

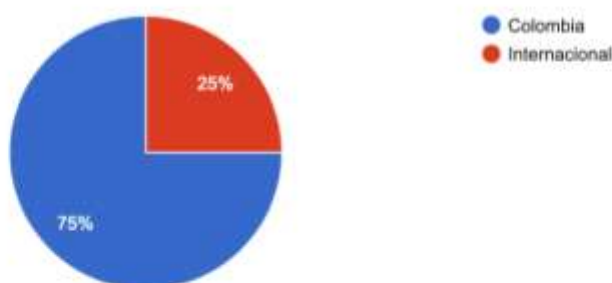


Poder conocer que las tradiciones llegan a un público de 25 a 35 años en un 100% es de suma importancia, es ese el legado cultural que deseamos dejar con esta investigación que las nuevas generaciones divulguen esas tradiciones que deben permanecer en la historia del municipio de Barichara y que Colombia debe proteger como legado patrimonial.

Sabemos de la afluencia que tiene Barichara como destino turístico al ser nombrado Monumento Nacional y Patrimonio Histórico y Cultural de la Humanidad, su turismo en masa crece cada día, por lo que por medio del siguiente punto conoceremos el origen de sus turistas.

2- Tipo de turista

4 respuestas

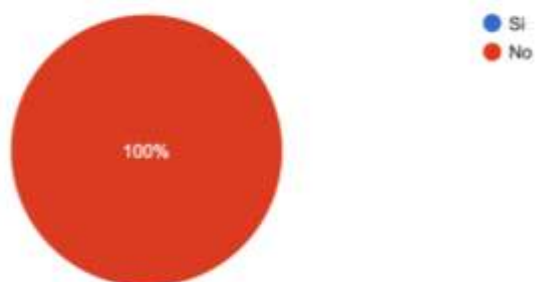


Notamos que el 75% es un turista nacional, entendiéndose como las personas que conocen o poseen idea de las tradiciones del municipio, esas personas que culturalmente se identifican con la región, mientras que el 25% es un turista que posee una percepción de las tradiciones de Barichara por consulta o que simplemente no conoce nada sobre las tradiciones y platos de la gastronomía.

El turista actual es del tipo que consulta e investiga sobre su destino, cuando generan expectativa sobre el lugar al que irán se debe tener claro lo que se ofrece, como anfitrión la identidad gastronómica debe ser clara, el siguiente cuestionamiento nos orientará sobre el tipo de turista que visitará el municipio.

3- Antes de realizar su viaje, ¿ha consultado o consulta los platos tradicionales de la gastronomía de Barichara?

4 respuestas

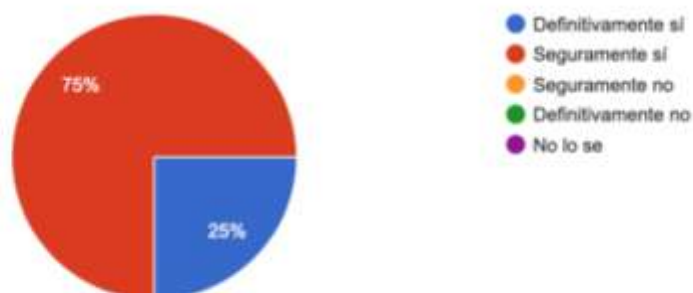


La evidencia es clara el 100% de turistas que planean visitar Barichara ha consultado sobre las tradiciones gastronómicas del municipio si al llegar no se cumple con sus expectativas creará una mala experiencia que será fomentada restándole valor a nuestras tradiciones.

No solo se trata de los platos, son las historias de las cocineras las que dan valor a estas tradiciones, poder conocer si es del interés para el turista.

4- Durante su visita a Barichara y sus restaurantes, ¿le interesaría conocer la historia de los platos de a la cocina tradicional de Barichara?

4 respuestas

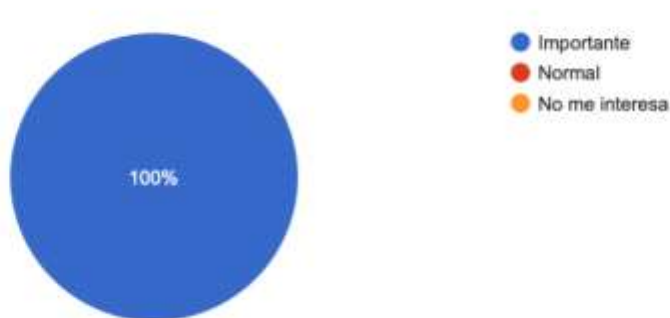


Si el 75% desea conocer sobre las historias que encierran los platos tradicionales y el 25% nos abre las puertas para el desarrollo del objetivo de esta investigación, es por eso por lo que se debe trabajar de forma clara y atractiva sobre el fomento de las cocineras tradicionales.

Conocer el interés del turista en cuanto lo que desea encontrar en el sector gastronómico del lugar que visitara permitió direccionar mi investigación.

5- Por favor indique qué tan importante son para usted las tradicionales gastronómicas del lugar que visita:

4 respuestas



Si al 100% le interesa conocer las tradiciones gastronómicas de Barichara por que no se da esta información?, es importante que al fomentar las tradiciones e historias de la gastronomía tradicional de Barichara está sea dinámica, despertando así el interés del turista.

Conocer las preferencias sobre los lugares que desean conocer los turistas en cuanto a los sabores que desean probar, es el desarrollo del siguiente cuestionamiento.

6- En sus viajes turísticos, ¿qué tipo de restaurantes prefiere?

4 respuestas



El 100% opta por sabores típicos abriendo las oportunidades para intensificar los platos tradicionales en el mercado local del municipio de Barichara.

4.1.3 Cocinera tradicional en campo de acción.

La información recolectada por parte de una cocinera tradicional quien posee un establecimiento gastronómico deja ver en su cotidianidad el legado de cocina tradicional ese mismo que fue transmitido por sus generaciones, a su vez un concepto de la divulgación de sus recetas para ella estas están intactas y considera que Barichara posee un fuerte patrimonio gastronómico, ya que ella es una embajadora de sus recetas conservando las técnicas y productos locales, en sus palabras "... Los sabores de acá de Barichara las hierbas todo lo que le echo todo es de aquí esa es la sazón mía".

Lo anterior refleja la perspectiva de una mujer que vive de la industria gastronómica y como embajadora de sus tradiciones las fomenta a través de sus platos, impartiendo un patrimonio lleno de historias y técnicas tradicionales.

4.1.4 Cocinera tradicional de hogar.

Al inicio de este proyecto mi prioridad fue las cocineras tradicionales esas abuelitas que han cocinado toda su vida con los procesos y técnicas de sus antecesoras poder reunir la información por parte de ellas era vital para mi proyecto, una de las entrevistas fue a una de esas cocineras una mujer que ha cocinado con las técnicas y procesos heredados de su mamá y la madre de ella, la percepción de esta mujer es completamente diferente, para ella sus tradiciones han sido olvidadas y considera que Barichara no posee en la actualidad una identidad gastronómica, el uso de productos nuevos han dañado las recetas tradicionales y la falta de interés por las nuevas generaciones en conocer las recetas están vendiendo al turista que visita Barichara una cocina ajena a sus tradiciones.

Estos conceptos afianzan la teoría en la importancia del patrimonio gastronómico, para la comunidad de Barichara sus tradiciones están siendo vendidas y canjeadas por un comercio ajeno a su región.

4.2 Resultados por subcategorías

Reconociendo las subcategorías desarrolladas a lo largo del proceso de investigación se procede al análisis que permite la relación de estas y sus posibles conclusiones.

4.2.1 Conservación de tradiciones.

Más allá de impartir el conocimiento adquirido por generaciones se debe contar con un sentido de pertenencia, es adueñarse y presumir esos procesos que se hacen únicos e irrepetibles es dar y darse un espacio en la historia, contando con el interés del turista tal y como reflejan las encuestas se debe incitar al fomento de las tradiciones gastronómicas de Barichara ya que esta es una de las falencias actuales que presenta el municipio, la amplia oferta gastronómica que se

ofrece en la región carece de identidad, siendo este concepto de gastronomía el ofrecido al turista, conservar y fomentar nuestras tradiciones debe ser un deber de todos los sectores que promueven el turismo en Barichara.

4.2.2 Cocineras tradicionales.

Ellas, orgullosas transmiten el sentimiento y los grandes recuerdos que poseen de sus tradiciones, de los desayunos en casa con su gran número de hermanos, como nos atrevemos a privar de estas historias al turista, a las personas que buscan en Barichara un patrimonio e identidad, los datos de la investigación manifiestan el deseo del turista por los platos típicos de la región, es un trabajo que debe desarrollarse desde el sector hotelero ya que por medio de las reservas se puede orientar e invitar al turista a esos pequeños restaurantes o comedores caseros y que sean ellas, las protagonistas quienes cuenten su historia.

4.2.3 Técnicas gastronómicas.

Un sinfín de maneras y procesos tienen en su memoria las cocineras tradicionales, la variedad de métodos usados desde sus abuelas se han ido perdiendo por la modernidad e implemento de nuevos electrodomésticos, poder conocer las técnicas usadas en los platos tradicionales de Barichara es un privilegio que debe darse al turista o a la persona interesada en conocer sobre el patrimonio gastronómico de la región.

4.2.4 Producto local.

Solo quien es fiel a sus tradiciones podría decir que un producto hace la diferencia, que un condimento puede alterar el sabor y sazón de un plato, un exceso o un producto procesado puede dañar por completo el resultado final de una preparación, este fue el común denominador de las cocineras tradicionales que infirieron en varios aspectos, sin embargo en este las dos

estuvieron de acuerdo, como los productos básicos que vemos hoy en día pueden enaltecer la cocina actual, la invitación es a regresar a lo básico a esos sabores que crearon nuestra memoria gustativa y se remontan siempre a un recuerdo.

4.2.5 Patrimonio cultural.

Los esfuerzos en la recolección de información de la cultura de pueblos y de los grandes países se centran en la grandeza y el reconocimiento de las regiones, a partir de la esencia que poseen las familias y las vivencias que se tejen alrededor de la mesa, estas que forjaron a cada uno de sus miembros haciéndolos parte de un legado cultural, de ahí que este proyecto mas allá de reunir recetas desea reconocer el patrimonio cultural de Barichara, evidenciar por medio de sus historias el tesón de sus cocineras tradicionales, según se evidenció en las encuestas existe un deseo del turista por conocer parte de sus historias solo que no se cuenta con un espacio que ofrezca esta información restándole importancia dentro de un ámbito cultural a la región.

4.2.6 Patrimonio gastronómico.

Poder reconocer la gastronomía tradicional de Barichara y la labor de sus cocineras como contribución al patrimonio gastronómico de la región además de otorgar identidad, caracterizaría el municipio por su cocina dando un valor agregado y fomentando la cocina de pequeños establecimientos de la región ya que por la amplia oferta actual convoca y reúne a empresarios que ven en el municipio una oportunidad de lucro sin aportar a la comunidad.

4.2.7 Turismo gastronómico.

Entre las motivaciones de los turistas esta el interés por vivir y experimentar la diversidad cultural, la búsqueda de autenticidad junto a la vivencia de historias para contar alrededor de un

plato, Todas estas motivaciones pueden ser enlazadas desde la gastronomía. Analizar la satisfacción de los visitantes sobre la cocina típica y las características de la demanda es útil para que los restaurantes mejoren la oferta gastronómica y de esta forma impacten de manera positiva en la experiencia de los visitantes al visitar el municipio, esto puede ayudar como incentivo para el turismo en Barichara, ya que como evidencian la encuesta existe un interés previo sobre la gastronomía de la región.

4.3 Resultados por categorías

El desarrollo del proceso investigativo permitió por medio del análisis de las subcategorías facilitar la triangulación de la información, basados en el planteamiento inicial del proyecto se pudo deducir las siguientes teorías.

4.3.1 Cocina tradicional.

La riqueza que encierra este concepto y el campo de desarrollo es invaluable, los beneficios que puede traer a una comunidad en particular puede traspasar fronteras, si se cuenta con un grupo de personas interesadas en aprender y conocer las técnicas e historias que encierran los platos tradicionales de Barichara, se deben diseñar propuestas que sean atractivas desde el turismo donde se de a conocer la identidad del municipio, el problema actual de Barichara y su gastronomía radica en la amplia oferta que se ofrece al turista, es por eso que se debe fomentar los establecimientos de cocineras tradicionales con el fin que el turista aprenda y divulgue las costumbres gastronómicas de la región, otorgándole así identidad al municipio.

4.3.2 Patrimonio.

Que es el patrimonio sin comunidad sin tradición, de allí la importancia en conservar las tradiciones, Barichara es un municipio de grandes oportunidades comerciales lo que ha llevado al

comercio de foráneos que de una u otra forma influyen la cultura nativa del municipio, al traer sus costumbres ajenas a la región apartando al local que no cuenta con los recursos para los montajes a los que ellos tienen acceso vendiendo una imagen confusa del patrimonio que debe caracterizar Barichara.

4.3.3 Turismo.

La industria turística es considerada como una opción para el desarrollo porque depende mayormente de recursos naturales o arquitectura existentes, por lo tanto, no requiere de mayor inversión en capital para infraestructura, este puede ser una fuente de ingresos para zonas rurales empobrecidas o aisladas sin embargo ¿que pasa cuando la oferta ofrecida al turismo no pertenece a la región? Es decir, cuando foráneos instalan sus costumbres afectando la identidad que la caracteriza, Barichara hace unos años era un pueblo donde en cada esquina se veía a un campesino tomar su guarapo o chicha, la soledad de sus calles a las 6 pm hacían de este casi un pueblo fantasma hoy en día los campesinos han preferido vender sus casas a estos empresarios que desean emprender sus negocios, dejando de lado las costumbres que representaba esta tierra.

El turismo de una región debe ser responsable a las costumbres e historias de la misma debe transmitir algo, considero que ese es el mayor problema que vive Barichara en su turismo actual no posee identidad esta ha sido robada por empresarios que desean lucrarse de un pueblo que abrió sus puertas al turismo pero que cerro las puertas a sus creencias y costumbres.

4.4 Resultados

Como propuesta de investigación se formuló el fomento de historias y recetas de las cocineras tradicionales las cuales por medio de información digital se otorgará a las reservas

efectuadas en el Hostal Casa Real, Barichara, se adjunta boletín informativo que circula a partir del mes de noviembre.



RESTAURANTE EL COMPA

Embajadora de tradiciones

Clga, sin señora ni doña, es un restaurante que opera hace más de 40 años en el municipio de Barichara es un fiel embajador de sus tradiciones sus sabores van a la presentación de sus platos, aprendió de su abuela, su abuela es el producto local y los condimentos con los que aprendió.

Platos de infancia

Mamadera de maíz amarillo molida en casa llaves brava basada en harina, frijón y plátano

Sopa de picón

Sopa de arepa, este plato lo recuerda con nostalgia era uno de los platos que servía su Mamá a ella y sus 10 hermanos consistía en nata de leche y la arepa del día anterior, hoy en día lo prepara en casa para su esposo e hijos.



Teresa Chaparro

Hagarte sus tradiciones a sus hijos, sus preparaciones y técnicas son enseñadas en su cocina actual, manifiesta que que estas preparaciones se han ido perdiendo es por eso que fortalece su legado gastronómico hacia sus hijos y nietos.

Recuerda una preparación que su madre aún prepara y es la Sopa de sillo, una preparación basada en maíz amarillo pero de una consistencia negra, sus productores la usan así que cada domingo prepara esta arepa para su familia y el almuerzo de charota, sin ningún tipo de esos condimentos de hoy en día, solo cebolla y tomate.



5. Conclusiones y recomendaciones

En este artículo se presentan los resultados de una investigación realizada hacia el sector turístico del municipio de Barichara donde se evaluaron diversas teorías acerca de las percepciones y expectativas del turismo local e internacional en cuanto a la gastronomía tradicional de este municipio.

5.1 Conclusiones

El abordaje a la preservación del legado cultural de las cocineras tradicionales requiere una metodología diferente por la naturaleza de las informantes, por esa razón no se creará un recetario, ya que el objetivo es establecer las bases de aquellas mujeres que han cimentado la cocina tradicional de Barichara a través del fomento de sus historias.

Este proyecto será la base para reconocer la identidad gastronómica de la región, tendrá un aspecto social sobre la construcción de una cocina regional auténtica, ya que consolida la identidad de las cocineras tradicionales a partir de un registro de su legado gastronómico y cultural. Barichara hace parte del patrimonio de la humanidad de Colombia y en consecuencia su desarrollo turístico se establece principalmente sobre el eje patrimonial. Sin embargo el turismo desconoce las tradiciones gastronómicas de la región dejando muestra de lo aislado de su patrimonio cultural.

Como aplicación pragmática los resultados obtenidos son aplicables por medio de un boletín semestral que será enviado a las reservas efectuadas en un hostel del municipio de Barichara, este ilustrará las historias de las cocineras tradicionales y sus aportes al patrimonio

gastronómico de la región, se tomó la decisión de hacerlo de forma virtual por medio de whatsapp y correo electrónico ya que la propuesta inicial de promocionar por medio físico fomentaría el uso de papel u otros implementos poco agradables con el medio ambiente y buscamos reducir el impacto ambiental.

5.2 Recomendaciones

El campo de desarrollo para ejecutar este trabajo de investigación es muy favorable, el turista siempre está abierto a las sugerencias que brinda el anfitrión del lugar que visita así que se debe manejar una información dinámica y novedosa que despierte en el turista la necesidad de visitar y de conocer sobre el patrimonio gastronómico de Barichara.

Referencias Bibliográficas

- Arévalo, J. M. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de estudios extremeños*, 60(3), 925-956.
- Anguita, J. C., Labrador, J., & Campos, J. D. (2003). La encuesta como técnica de investigación. Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos (II). *Atención primaria*, 31(9), 592-600. (p.92)
- Carlos Ordoñez (2012) en el Gran libro de la Cocina Colombiana
- El gran libro de la cocina colombiana Ordoñez Caicedo 2012 (p.23)
- Estrella de los Ríos (2002) La cocinanza comedida
- García Canclini, N. (1999). Los usos sociales del patrimonio cultural. Consejería de Cultura. Junta de Andalucía. pagina 17
- González, M. (2013). Manual de turismo para agentes emprendedores de negocios en PYMES. España,
- Gonzalo David Carvajal Racines (2016) Estudiante de la Universidad San Francisco de Quito en su Tesis "Ecuador Ancestral"
- Hernández-Sampieri, R., & Mendoza, C. (2018). Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. *Mexico: Editorial Mc Graw Hill Education*. (p 612)

Honeyda Wilchez Zorrilla, Olivia Balanta, 2017 trabajo de grado Universidad nacional abierta y a distancia UNAD licenciatura en etnoeducación escuela de ciencias de la educación ecedu, Palmira 2017

López Bernal, Oswaldo (2004). La sustentabilidad urbana. Revista Bitácora Urbano Territorial, 1(8),8-14. [fecha de Consulta 8 de Abril de 2020]. ISSN: 0124-7913. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=748/74800801>

López Guzmán, T. L., Ribeiro, M. A., Orgaz-Agüera, F. O. y Marmolejo Martín, J. A. (2015). El turismo en Cabo Verde

Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(SPE), 181-204.

Norma Fuller (2009) en el libro Turismo y cultura entre el entusiasmo y el recelo, Perú.

Oliveira, S. P. R. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 738-752.

Padilla, C. (2006) "Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico", ponencia presentada en el *VII Congreso Internacional de Sociología Rural*. Quito, Ecuador, 20 –24 de noviembre. pág. 2

REYES-MAY, O. M., RODRÍGUEZ-CIH, J. C., & KANTÚN-RAMÍREZ, M. Cocineras tradicionales de Yucatán: sustentabilidad y legado del Mayab.

Trabajo de Grado Tecnólogo en Gastronomía autor: Adrian Gabriel Cañar Moya, Instituto superior tecnológico de turismo y hotelería ITHI, Quito, Ecuador, 2013

Troncoso Pantoja, C. (2018). Patrimonio gastronómico en personas mayores. *Humanidades Médicas*, 18(2), página 173

Turismo y cultura Entre el entusiasmo y el recelo Norma Fuller, Pontificia Universidad Católica del Perú, 2009

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y la Cultura, 1998 recuperado de: <https://ich.unesco.org/doc/src/01851-ES.pdf> (p.8)

Torrecilla, J. M. (2006). La entrevista. *Madrid, España: Universidad Autónoma de Madrid.* (p.3)

Thompson, I. (2010). Definición de encuesta. *Recuperado de <https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/encuestas-definicion.html>.*

Anexos

1. Instrumentos de recolección de información

Anexo 1 entrevista cocineras tradicionales

¿Usted cree que los platos tradicionales con los que usted creció se ven reflejados en los restaurantes de Barichara?

¿Usa usted las técnicas con las que usted aprendió?

¿Qué platos recuerda usted de su mamá, recetas que guarda en su memoria de esa comida tradicional de Barichara?

¿La comida se basaba en sopas?

Anexo 2. Encuesta turista que visito Barichara

<https://forms.gle/S9MYP7hFMiNsjMcP9>

1-Tipo de turista

Nacional

Internacional

2.En los siguientes rasgos por favor indique su edad actual

25 a 35

36 a 45

46 a 50

51 a 60

3.Sexo

Femenino

Masculino

4- Antes de su viaje a Barichara, ¿tenía expectativas o deseos de consumir en restaurantes que ofrecen alimentos y bebidas típicas de la región?

Si No

5- Por favor evalúe su experiencia en los restaurantes que estuvo durante su estancia en Barichara.

Deficiente

Regular

Muy buena

Buena

Excelente

6- Por favor indique qué tan importante sería para usted tener la posibilidad de conocer la historia de los platos típicos de la región.

Muy importante

Importante

Poco importante

Nada importante

7- Cuando realiza viajes turísticos, es usual que usted y su familia:

Consuman los alimentos en los restaurantes de marcas locales

Consuman los alimentos en los restaurantes de marcas diferentes

8- De acuerdo con su experiencia y apreciación, ¿considera usted que Barichara posee una identidad gastronómica?

Definitivamente si

Es probable que si

Seguramente si

Seguramente no

Es probable que no

Definitivamente no

No lo se

Anexo 3. Encuesta destinada al turista que visitará Barichara

<https://forms.gle/wEASi6fM2H1i77nJ7>

1-En los siguientes rangos por favor indique su edad actual

25 a 35

36 a 45

46 a 50

51 a 60

2-Tipo de turista

Colombia

Internacional

3- Antes de realizar su viaje, ¿ha consultado o consulta los platos tradicionales de la gastronomía de Barichara?

Si

No

4- Durante su visita a Barichara y sus restaurantes, ¿le interesaría conocer la historia de los platos de a la cocina tradicional de Barichara?

Definitivamente si

Seguramente si

Seguramente no

Definitivamente no

No lo se

5- Por favor indique qué tan importante son para usted las tradicionales gastronómicas del lugar que visita:

Importante

Normal

No me interesa

6- En sus viajes turísticos, ¿qué tipo de restaurantes prefiere?

Comida típica

Comida internacional

Comida rápida

Anexo 4. Consentimiento informado

**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 SILVIA CAROLINA MOTTA GUALDRON**

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 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 parece 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 SILVIA CAROLINA MOTTA GUALDRON

Cuyo propósito es Fomentar la cocina tradicional por medio de la promoción a través de un establecimiento turístico que resalta la labor de las cocineras tradicionales, con el fin de establecer en el pueblo de Barichara una identidad gastronómica que incentive el turismo a través de su cocina.

Nombre del Participante
(en letras de imprenta)

Firma del Participante

Fecha