



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

**FOMENTAR LA COCINA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE OCAÑA COMO
HITO GASTRONÓMICO**

**Presentado por:
ANDRÉS LEONARDO MANTILLA TRIGOS
CAMILO ANDRÉS PEÑA GELVEZ**

**Presentado a:
MARGARETH JULYANA HOLGUIN MARINO**

BUCARAMANGA, SANTANDER, COLOMBIA 2019

Resumen

El presente proyecto de investigación se realizó con el propósito de fomentar la cocina tradicional del municipio de Ocaña como hito gastronómico. Para lo cual fue necesario identificar plenamente la situación de las cocinas del municipio de Ocaña en 2019. Esto permitió establecer un punto de partida y a partir de investigaciones previas establecer un proceso de investigación adecuado para la problemática. Durante la investigación se recurrió a información histórica y se apoyó en los fundamentos de investigadores nacionales como Castilla Corzo, F., Quintero Araujo, J. C., Vernet, D., & Sotelo Díaz, I. (2017). También destacan antecedentes internacionales de investigadores como Fidel Feria-Velázquez, F., & Calzada-Llanos, M. (2017). Y otros proyectos nacionales. Este fue un proyecto cualitativo el cual uso la entrevista como principal medios recolección de información brindada por los sujetos participantes (expertos investigadores, historiadores, guardianes del patrimonio y promotores gastronómicos) permitiendo obtener a los investigadores datos validos y reales. Los resultados obtenidos fueron codificados y clasificados según la categorización planteada en el análisis de la información. Estos datos después se triangularon con los marcos teórico y legal para obtener resultados verídicos y confiables. Los investigadores llegaron a la conclusión de que la cocina tradicional del municipio de Ocaña cuenta con una numerosa cantidad de platos y preparaciones autóctonas y que se encuentra en un proceso de avivamiento, también se identificó que existe un movimiento de cocina fusión tradicional que integra nuevos sabores y le da un nuevo atractivo a la gastronomía ocañera sin perder el alma tradicional. Se encontró una marcada tendencia de la cocina ocañera a expandirse a otras ciudades del país y el surgimiento de franquicias que planean una expansión internacional de la cocina tradicional ocañera. Llevando a los investigadores a escoger un medio de difusión de información virtual que permita fomentar la cocina ocañera.

Palabras clave: fomentar, guardián del patrimonio, promotor gastronómico, tradicional, cocina fusión, autóctono.

Abstract

This research project was developed with the purpose of promoting the traditional cuisine of the municipality of Ocaña as a gastronomic milestone. For which it was necessary to fully identify the situation of the kitchens of the municipality of Ocaña in 2019. This allowed us to establish a starting point and from previous research establish an appropriate research process for the problem. During the investigation, historical information was used and based on the foundations of national researchers such as Castilla Corzo, F., Quintero Araujo, J. C., Vernot, D., & Sotelo Díaz, I. (2017). International backgrounds of researchers such as Fidel Fera-Velázquez, F., & Calzada-Llanos, M. (2017) also stand out. And other national projects. This was a qualitative project which used the interview as the main means of collecting information provided by the participating subjects (expert researchers, historians, guardians of the heritage and gastronomic promoters) allowing researchers to obtain valid and real data. The results obtained were coded and classified according to the categorization proposed in the information analysis. These data were then triangulated with the theoretical and legal frameworks to obtain true and reliable results. The researchers concluded that the traditional cuisine of the municipality of Ocaña has a large number of native dishes and preparations and that it is in a process of revival, it was also identified that there is a traditional fusion cuisine movement that integrates new flavors and gives a new appeal to the gastronomy of Ocañera without losing the traditional soul. A marked tendency of the ocañera kitchen to expand to other cities of the country and the emergence of franchises that plan an international expansion of the traditional ocañera kitchen was found. Leading researchers to choose a means of disseminating virtual information that allows the promotion of ocañera cuisine.

Keywords: foster, heritage guardian, gastronomic promoter, traditional, fusion cuisine, autochthonous,.

Tabla de contenido

Contenido

Introducción.....	7
1. Planteamiento del problema	8
1.1.Descripción del problema.....	8
1.2.Objetivos.....	10
1.2.1. General	10
1.2.2. Específicos.....	10
1.3.Justificación	10
1.4.Delimitación.....	11
1.5.Limitaciones.....	12
2. Marco contextual	12
2.1.Marco de antecedentes	13
2.1.1. Nacionales	13
2.1.2. Internacionales	14
2.2.Marco teórico	17
2.2.1. Cultura	17
2.2.2. Ubicación geográfica	18
2.2.2.1.Coordenadas geográficas	18
2.2.2.2.Límites del municipio	19
2.2.2.3.Límites de la ciudad	20
2.2.2.4.Área, altura, temperatura y precipitación	20
2.2.2.4.1. Extensión municipal	20
2.2.2.4.2. Extensión ciudad	20
2.2.2.4.3. Altura del municipio	20
2.2.2.4.4. Altura de la ciudad	20
2.2.2.4.5. Temperatura municipal	20
2.2.2.4.6. Temperatura ciudad	20
2.2.2.4.7. Precipitación	20
2.2.2.5.Hidrografía	21
2.2.3. Historia	21
2.2.4. Patrimonio cultural inmaterial gastronómico y guardianes del patrimonio...24	
2.2.5. Cocina	25
2.2.5.1.Cocina colombiana.....	26
2.2.5.2.Gastronomía regional.....	29
2.2.5.3.Gastronomía ocañera.....	31
2.3.Marco conceptual.....	33
2.4.Marco legal.....	34
2.4.1. Política para el conocimiento, salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.....	35
2.4.2. ley 1185 de 2008	35

2.4.3. ley 1037 de 2006	35
3. Metodología.....	36
3.1.Enfoque y métodos de investigación.....	36
3.1.1. Enfoque.....	36
3.1.2. Métodos de investigación.....	37
3.2.Fases de realización.....	37
3.2.1. Fase inductiva.....	38
3.2.2. Fase teórica.....	38
3.2.3. Fase de construcción.....	38
3.2.4. Fase aplicativa.....	39
3.3.Descripción de la población objeto (Población, participantes y selección de la muestra)	39
3.4.Instrumentos de recolección de información.....	40
3.4.1. Historia de vida.....	40
3.4.2. Entrevista.....	40
3.4.3. Registro fotográfico.....	40
3.5.Validación de instrumentos de recolección.....	41
3.6.Procedimiento en la aplicación de instrumentos.....	41
3.7.Análisis de datos.....	42
3.8.Aspectos éticos.....	44
4. Resultados.....	45
4.1.Resultados por población.....	45
4.1.1. Promotores gastronómicos.....	45
4.1.2. Guardianes del patrimonio.....	47
4.2.Resultado por subcategorías.....	48
4.2.1 Hábitos y costumbres.....	49
4.2.2 Patrimonio.....	49
4.2.3 Identidad.....	50
4.2.4 Gusto.....	50
4.2.5 Ubicación geográfica.....	51
4.2.6 Historia.....	51
4.2.7 Gastronomía nacional.....	52
4.2.8 Gastronomía norte santandereana.....	52
4.2.9 Gastronomía ocañera.....	53
4.2.10 Comida fusión.....	53
4.3.Resultados por categorías.....	54
4.3.1. Cultura.....	54
4.3.2. Cocina.....	5
5. Conclusiones y recomendaciones.....	56
5.1.Conclusiones.....	58
5.2.Recomendaciones.....	58

Bibliografía.....	59
Anexos.....	61
Guion entrevista dirigida a guardianes del patrimonio.....	61
Guion entrevista a promotores de la gastronomía.....	63
Consentimiento informado.....	64
Fotografías.....	65

Lista de figuras

Figura 1. Marco teórico.

Figura 2. Fases de realización.

Introducción

El presente proyecto de investigación es producto del trabajo de estudiantes de gastronomía y alta cocina de la universidad autónoma de Bucaramanga (UNAB) los cuales plantearon fomentar la cocina tradicional del municipio de Ocaña como hito gastronómico, el cual desarrollaron mediante una investigación que desarrollaron en el municipio de Ocaña y su zona de influencia. En primera instancia se planteo la pregunta problema y una serie de objetivos que resuelven el problema anteriormente planteado. Se elaboró una justificación que explica los motivos de la investigación y hace una breve descripción del problema. Además de esto se describen las delimitaciones y limitaciones que dan influencia a la investigación y su aplicación.

En el marco contextual se dan a conocer diversas investigaciones de temáticas afines a la investigación planteada, además de esto se exponen las opiniones de expertos que abordan la temática nutriendo la investigación desarrollada. A continuación, se definió la metodología apropiada para los obtener resultados afines a los objetivos planteados y dar respuesta a la interrogante planteada. Además de esto se crearon una serie de herramientas para hacer un correcto uso de los datos obtenidos en el trabajo de campo. En esta etapa se definen las etapas del proyecto, los sujetos de estudio y la metodología de obtención de datos para resolver la investigación.

Una vez procesada y triangulada la información obtenida surgen una serie de resultados los cuales son clasificados según su categoría, generando una serie de conclusiones de la presente investigación y recomendaciones para futuras investigaciones. Con el objetivo de que la presente investigación sea un aporte teórico significativo de próximas investigaciones o el motivo de futuras investigaciones.

1. Planteamiento del problema

Desde la época de la colonia el municipio de Ocaña ha sido eje de influencia en los Santanderes, siendo una de las ciudades más importantes durante la colonia y principal destino de inmigrantes de diversas nacionalidades, que encontraron en ella su nuevo hogar. Dicho fenómeno valga la redundancia de colonización creó, una mixtura cultural que desembocó en una riqueza gastronómica influenciada por lugares como España, África, Rumania, Italia, medio oriente, Venezuela y por supuesto los nativos propios de la región los Hacaritama. Muchos platos encuentran sus orígenes en este periodo de la historia que fue también el origen de nuestra actual república de Colombia.

1.1. Descripción del problema

Hoy en día los ocañeros cuentan con preparaciones únicas en el país y otras que son la reinterpretación de platos preparados a nivel nacional que le dan sentido propio y nuevo significado a los platos. Todo esto sumado a su elevado sentido de pertenencia que hoy por hoy se está perdiendo por el desinterés de las nuevas generaciones que sienten un afecto más grande por la comida resultante de la globalización. El objetivo principal es fomentar la gastronomía del municipio partiendo de su población, haciendo un llamado de atención sobre la importancia de su cultura culinaria y por qué esta es tan valiosa a nivel nacional ya que es una de las pocas regiones cuyos platos se diferencian en su totalidad, de las preparaciones del resto del país, ejemplo claro de este fenómeno es su arepa que a pesar de ser una arepa su proceso de elaboración le da un giro, siendo esta la única arepa que al asarse se infla desprendiéndose su pellejo para permitir su relleno y dándole una familiaridad con el pan pita asado de los árabes que al asarse también se infla permitiendo su fácil relleno.

Por qué fomentar la gastronomía de Ocaña. La riqueza gastronómica de esta ciudad posee características como la anterior mencionada y se dan en muchos platos de esta región haciendo que esta se digna de ser destacada y tomada como base de la cultura gastronómica de los Santanderes. Lamentablemente los jóvenes no están interesados en ella lo que genera un fenómeno de aculturación gastronómica, descuidando los saberes ancestrales que vuelven única a Ocaña. En nuestros días los adultos mayores son los portadores de este saber ancestral y desafortunadamente muchos de ellos son los únicos conocedores de estas preparaciones. Por esta razón ellos son un pilar importante de la investigación a efectuar. Mediante historias de vida se plantea darles reconocimiento a estas personas que durante años han conservado la tradición permitiendo tener acceso a ella actualmente, otro pilar importante son los establecimientos gastronómicos que venden hoy en día las preparaciones tradicionales y al campesino que mantiene vivas las preparaciones como la cebolla ocañera y el “bolegancho”.

Los métodos de investigación como la etnografía y las historias de vida, así como la consulta de material bibliográfico y audiovisual permitirán llegar a la gran mayoría de preparaciones, previamente contempladas y también a rastrear el significado cultural histórico del porqué de estos platos. Brindando una noción más clara de la influencia inmigratoria que ha creado y transformado este patrimonio gastronómico.

1.2. Objetivos.

1.2.1. General.

- Fomentar la cocina tradicional del municipio de Ocaña como hito gastronómico.

1.2.2. Específicos.

- Identificar los platos y preparaciones que hacen única la gastronomía ocañera.
- Describir la amplia oferta culinaria de este municipio y su zona de influencia.
- Impactar de manera positiva la cocina tradicional ocañera resaltando su autenticidad y atractivo por medios de difusión de información virtual.

|1.3. Justificación.

Fomentar la cocina tradicional del municipio de Ocaña como hito gastronómico es un proyecto orientado al reconocimiento de la riqueza culinaria de un pueblo que a lo largo de su historia ha sido el hogar de muchos inmigrantes que al mezclarse con los oriundo aportaron a su diverso y delicioso repertorio de preparaciones un toque único, caracterizando al municipio de Ocaña por su sazón. Este diamante en bruto de la gastronomía nacional espera por alguien que lo identifique, describa e indague en su significado gastronómico y su origen. Acrecentando su significado culinario y patrimonial.

Llevar la riqueza gastronómica más allá de sus cocinas propias es un aporte cultural significativo para la región de los Santanderes debido a los estrechos lazos que se forjaron a lo largo de la historia entre Bucaramanga, Cúcuta, Ocaña y Socorro. Dicha unión generó en estas ciudades una gran acogida de la gastronomía ocañera que se mezcló con las preparaciones oriundas de cada una y posicionando a la arepa, el pan y sus cebollas como referente gastronómico de Ocaña, pero no es lo único que merece ser destacado de su riqueza culinaria.

Todo esto es razón suficiente para investigar y crear un repositorio físico de los platos y preparaciones ocañeras, además de los saberes ancestrales detrás de la elaboración de estos, por esta razón a los guardianes del patrimonio gastronómico les urge transmitir este conocimiento a alguien que se apropie de ellos y los transmita fomentando su conocimiento, reforzando la identidad gastronómica que es motivo de orgullo de los ocañeros.

1.4. Delimitaciones.

En este proyecto se estudia la gastronomía y las preparaciones del municipio de Ocaña del departamento de Norte de Santander, Colombia. Se enfoca en el reconocimiento de los platos y preparaciones del municipio de Ocaña en 2018 partiendo de los guardianes del patrimonio gastronómico y la evolución de su cocina tradicional entre los siglos XIX y XX. Este proyecto no tiene como fin la elaboración de un recetario. Se plantea elaborar un texto en el que se recopilen los sabores y saberes ancestrales, el origen y el significado cultural de las preparaciones del municipio de Ocaña y hacer un reconocimiento a esas personas que mantienen vivos los platos y preparaciones de la ciudad.

1.5. Limitaciones.

Las limitaciones de la investigación podrían ser la falta de cooperación de los conocedores de la gastronomía del municipio de Ocaña y las preparaciones muertas, es decir que son sabores y saberes ancestrales que ya nadie sabe cómo se dicho plato o preparación, otra limitante serían los platos y preparaciones fuera de temporada, es decir que se preparan con un producto escaso o solo se ejecutan en fechas específicas.

2. Marco contextual

La gastronomía de un país, región o ciudad ha sido considerada durante muchos años como eje central en la construcción de identidad cultural. Demostrando la importancia de fomentarla y hacerla llegar a la población general para fortalecer el sentido de pertenencia y construir una memoria histórica a partir de sus preparaciones. Estos platos cuentan una historia y marcan un referente principal a la hora de conocer una cultura. En ese sentido es necesario profundizar en el porqué de la gastronomía del municipio de Ocaña partiendo de diversas fuentes que orientan y dan sentido a la investigación.

2.1. Marco de antecedentes

Se encontraron diversos antecedentes internacionales y nacionales que estudian la gastronomía de ciudades, regiones y países. Esto genera un punto de partida en la investigación y afirma las bases del proyecto. Cabe destacar que hasta la fecha no se han encontrado antecedentes regionales.

2.1.1. Nacionales

Castilla Corzo, F., Quintero Araujo, J. C., Vernot, D., & Sotelo Díaz, I. (2017). Identificación histórica, geográfica y cultural en la elaboración de dulces tradicionales de valledupar: Un acercamiento para su conocimiento técnico. *Perspectivas En Nutrición Humana*, 19(2), 209-223. En el proyecto se habla de las elaboraciones de los dulces tradicionales de Valledupar que traen consigo una historia que remonta en la época de la conquista de América en donde los españoles trajeron consigo técnicas culinarias y una materia prima que sería muy importante para marcar a Valledupar

como la ciudad con un gran auge para los dulces artesanales y esta sería la caña de azúcar en donde los indígenas usaban este producto para hacer una gran variedad de dulces a partir de frutas, tubérculos y otros ingredientes que tenían al alcance de su mano.

Los métodos utilizados para el desarrollo del proyecto son el trabajo de campo y la consulta de material bibliográfico para identificar los procesos de la elaboración de dulces de Valledupar.

Con la investigación se concluyó que el factor histórico es importante debido a como llegó este producto al país y como se mezcló a las tradiciones de los indígenas y estas se hibridaron para crear nuevos productos que hoy en día sobresalen en la región del Caribe.

2.1.2. Internacionales

Latorre Quintana, Y. (2007). "Nuestra cocina sorprende por su variedad y sabor". *Revista Veritas*, (61), 12. En el proyecto del Dr. Sergio Zapata Acha se destaca por dedicarse 10 años de su vida a su diccionario que trascendió toda la historia gastronómica peruana y ganador del premio Gourmand World Cookbook Awards en el 2006. Su diccionario se resalta por mostrar de una manera única la gastronomía que tiene por ofrecer Perú y ser reconocida nacional e internacional.

Lo que el Dr. Sergio Zapata ve como una problemática es que por culpa de las modas se pueda perder esta tradición culinaria y lo que él busca es que la tradición y la innovación se unan para llevar más allá las cocinas peruanas y re descubrir un nuevo mundo gastronómico.

Fidel Fera-Velázquez, F., & Calzada-Llanos, M. (2017). Rescate, preservación y salvaguarda del patrimonio gastronómico holguinero. *Retos Turísticos*, 16(3), 1-11. La investigación por parte de estos dos estudiantes era rescatar, preservar y salvaguardar el origen del patrimonio gastronómico de Holguín y favorecer la presencia de las instalaciones de los sectores para vincular estos establecimientos con respecto a su entorno, costumbres y tradiciones.

Para esto se hizo un trabajo de campo que constaba de 4 etapas 12 tareas, esto quiere decir hacer una encuesta a la población determinada y construir basado en el trabajo investigado la mejora de los establecimientos gastronómicos para resaltar más la cultura gastronómica y el comercio de los cubanos.

Ya identificados los problemas e implementar acciones para el rescate de la preservación y la salvaguarda del patrimonio gastronómico holguinero, proceden a satisfacer las necesidades de los clientes. Esto lleva a un incremento positivo por parte de los establecimientos de la cocina cubana mejorando la imagen y tradiciones de la región.

Cruz, M. S. R., & Simões, M. d., Lourdes Netto. (2010). PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO Y POLÍTICAS PÚBLICAS inmigración, hibridación e interculturalidad (región sur de bahía - brasil). *Estudios Y Perspectivas En Turismo*, 19(6), 1136-1149. En el proyecto se habla sobre el estudio del patrimonio cultural gastronómico de la región del sur de bahía, para analizar su potencial para el turismo sustentable. Se analiza la contribución gastronómica de diversas culturas y su mestizaje, para poder así preservar la identidad gastronómica y apoyar a los actores sociales.

En la investigación inicial se hizo un reconocimiento de la tradición y se investigaron fuentes históricas para descubrir quienes aportaron a su cocina tradicional. También se estudiaron a diversos antropólogos en busca de una fuente para aclarar el concepto de patrimonio cultural gastronómico, y se hizo etnografía para conocer la población de objeto de estudio.

La conclusión del proyecto fueron que las prácticas culturales y el ejercicio de la ciudadanía en el contexto actual requieren una reflexión sobre el sentido de lugar en el mundo donde lo local y global conviven y que se debe aprender y comprender el gusto alimentario, los hábitos y las costumbres para preservar la cultura gastronómica y que el patrimonio cultural gastronómico es una parte ineludible al establecer relaciones sociales y darse a conocer en otros lugares.

Barros, C. (2007). Identidad Gastronómica. *Hospitalidad ESDAI*, (12), 97-109. En este proyecto se habla de cómo la identidad gastronómica de los mexicanos se construyó y muestra como también la identidad gastronómica de los mismos se hace notar en otros países donde existen colonias mexicanas. También se habla de cómo la gastronomía de las personas que emigran se conservan hasta por 3 y 4 generaciones para después hibridarse con la cultura gastronómica del lugar a que se llegó.

Para la realización de este proyecto se tuvo en cuenta el estudio de registros históricos para identificar los grupos culturales que contribuyeron a la construcción de su gastronomía y como esos grupos también tienen una gastronomía resultante de la hibridación de otras culturas haciendo un contraste entre sus principales ingredientes para encontrar similitudes en su significado cultural. También se analizaron antiguos recetarios y se compararon con recetarios posteriores para estudiar la evolución de la

identidad gastronómica mexicana y como las presencias de nuevos grupos inmigrantes alteraron sus platos y sus costumbres a la hora de comer.

Se llegó a la conclusión de que los mexicanos siempre han sido amantes de probar lo que la naturaleza ofrece y que por su naturaleza antojadiza adoptan fácilmente los platos de otras culturas y con el paso del tiempo estos terminan adaptándose a la gastronomía mexicana para construir una identidad gastronómica.

2.2 Marco teórico

Para conocer a fondo la cocina tradicional de municipio de Ocaña, Norte de Santander es necesario examinar diversos textos que nos ponen en contexto de la situación real de la ciudad, dando una idea completa de la gran diversidad cultural y como llegó a ser lo que es hoy en día. Para esto hay que abarcar algunas áreas del conocimiento para esclarecer el panorama gastronómico y cultural ocañero.



Figura 1. Marco teórico

2.2.1. Cultura.

Hablar de la cocina tradicional del municipio de Ocaña. Norte de Santander, Colombia implica hablar de cultura. según la RAE cultura es el “Conjunto de las manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo.” lo que quiere decir que es necesario estudiar a fondo, la ubicación geográfica, historia y costumbres, para definir la identidad del ocañero y enmarcar las tradiciones culinarias que entran como patrimonio cultural y definir a sus guardianes del patrimonio.

2.2.2. Ubicación geográfica.

El municipio de Ocaña está localizado al nororiente del territorio colombiano, en el departamento de Norte de Santander. La ciudad está ubicada en la zona centro occidental del municipio, a continuación, se describirán las coordenadas geográficas, límites del municipio, límites de la ciudad, área, altura, temperatura y precipitación, y hidrografía.

2.2.2.1. Coordenadas geográficas.

- Sur (05o 10’ 1.83” Latitud Norte; 70a 24’ 54.92” Longitud oeste de Greenwich).
- Norte (05o 19’ 1.19” Latitud norte, 70a 24’ 39.78” longitud oeste de Greenwich)
- Este (05o 19’ 6.84” latitud Norte, 70a 24’ 43.8” longitud oeste de Greenwich).
- Oeste (05o 18’ 56.94” latitud Norte, 70a 24’ 41.33” longitud oeste de Greenwich).

2.2.2.2. Límites del municipio.

- Norte: con los Municipios de Teorama, Convención y El Carmen.
- Sur: Municipio de San Martín y Municipio de Río de Oro.
- Oriente: con el municipio de la Playa, San Calixto y Ábrego.
- Oeste: con el departamento del Cesar.

2.2.2.3. Límites de la ciudad.

- Norte: Corregimiento de Venadillo
- Sur: Corregimiento de Buenavista, Agua de la Virgen y La Ermita.
- Oriente: Corregimientos Llano de los Trigos, El Puente, Portachuelo y Las Liscas.
- Occidente: Corregimiento de Venadillo.



[Imagen de Anónimo]. (Norte de Santander. 2011). Libro desfile de los genitores.

Ministerio de cultura, Ocaña, Norte de Santander.

2.2.2.4. Área, altura, temperatura y precipitación.

2.2.2.4.1. Extensión municipal.

627.72 km², equivalente al 0.0541% del país y al 2.76% del departamento.

2.2.2.4.2 Extensión ciudad.

6.96 kilómetros cuadrados, equivalente al 1.11% del área total del municipio

2.2.2.4.3. Altura del municipio.

Entre 400 y 2600 metros sobre el nivel del mar. Su promedio es 1.500 msnm.

2.2.2.4.4. Altura de la ciudad.

1.185 metros sobre el nivel del mar.

2.2.2.4.5. Temperatura municipal.

Varía entre 13o C a 25o C.

2.2.2.4.6. Temperatura ciudad.

19°C

2.2.2.4.7. Precipitación.

entre 1.000 y 2.000 milímetros anuales.

2.2.2.5. Hidrografía.

Río Catatumbo que nace en Ábrego, toma el nombre de Algodonal y desemboca en el Lago Maracaibo; Río Tejo y varias quebradas

2.2.3. Historia.

Para comenzar a hablar de la gastronomía del municipio de Ocaña, Norte de Santander. Primero se debe estudiar la historia de esta ciudad que desde 1570, año de su fundación, resalta por su peculiar cultura en donde primó la tradición española. Es bien sabido que cuando los españoles llegaron a América traían su modo de vida y muchos elementos necesarios para mantener sus tradiciones, sin embargo, también adaptaron algunas características de la cultura nativa “Cuando los españoles zarparon en el segundo viaje de Colón a las islas del Caribe, en 1493, además de la espada y la cruz, embarcaron algunos animales domésticos: caballos, vacas, aves de corral y cerdos. Pensaban enriquecer la dieta, como quiera que, al llegar por primera vez a América, encontraron que la base de la alimentación indígena eran maíz, plátano, papa y yuca” (Arango Navarro, 2007, p.59). Además de traer alimentos aportaron diversos métodos de cocción, estos dos junto con el mestizaje de la cultura precolombina resultaron en un diverso universo gastronómico. Jáuregui (como se citó en Torres & De, 2009) piensa que para satisfacer la necesidad básica de comer utilizamos los productos que culturalmente aceptamos como comestibles; para ingerirlos los hemos domesticado, adaptado, condimentado y combinado o sometido a todo tipo de manipulaciones físico-químicas con la finalidad de mejorar su textura e incrementar su palatabilidad, para luego ser deglutidos tras un ceremonioso ritual en el que intervienen más artefactos y más regulaciones. Retomando la historia del municipio de Ocaña o Nueva Madrid como se le llamaba en ese entonces, encontramos que para el año 1585 en las tierras de influencia de la ya nombrada como ciudad del nuevo reino de granada.

existía producción de ingredientes y preparados para consumo propio y exportación a otras regiones del nuevo reino.

Grandes energías dedicábanle los neomadrileños al cultivo de algodón y las plantaciones de trigo. res o cuatro molinos establecidos en la ciudad eran apenas bastantes a triturar todo el que se producía, de tan buena calidad y tan abundantemente, que de solo Caracica pagaban el Capitán Luis Téllez Blanco diez cargas como diezmo, sin contar las magníficas cosechas de Unarama o valle de Turmeros y la no escasa producción de otras haciendas. ni eran tampoco extrañas las mujeres a este florecimiento industrial. hacendosas e inteligentes, contribuían a él poderosamente con su trabajo humilde y silencioso y además de la panela podía exportar la Nueva Madrid, gracias a ellas, (lienços, bizcochos, bizcochillos, manteca, longanizas, dulces, jamones), que enviaban a la provincia de Antioquia y principalmente a Zaragoza, con la cual mantenía activísimo comercio. y como no solo las voces de este florecimiento industrial llegaban a Cartagena y Santa Marta, sino que con ellas y iban también las grandes cantidades de harina que del terruño, de Pamplona y principalmente de los famosos valles de Zuratá los comerciantes de Ocaña remitían.

(Amaya, 1950, p.24)

Desde sus inicios la mujer aportó mucho al desarrollo culinario de la ciudad. como se aprecia en el texto anteriormente nombrado no era poca la producción de esta naciente ciudad, ni era poco relevante el comercio de productos que desde la Nueva Madrid se exportaban a otras regiones del Nuevo Reino de Granada. otorgando gran relevancia desde el punto de vista gastronómico. brindando un punto de partida para

conocer los aportes de poblaciones inmigrantes que transformaron a esta ciudad en una capital gastronómica y en un eje cultural de la región.

Una población importante en ocaña son los gitanos. así, también conocidos como pueblo ROM (palabra que significa gente en romanés), se dio casi a la par con la de los primeros colonos; tanto así, que es posible afirmar que en el tercer viaje de Colón a estas tierras navegaron cuatro ROM (Pacheco, 2011). estos llegaron a ocaña y se hibridaron con la cultura española de la comercial ciudad y cambiaron sus tiendas por viviendas permanentes y mezclaron sus saberes con los de los ocañeros para dar más complejidad a la cultura ocañera. también a finales del siglo XIX llegaron a Ocaña los sirios libaneses (los turcos), quienes aportaron mucho a la gastronomía ocañera con sus condimentos y sabores únicos. como dice Pacheco (2011) “Las primeras familias sirio-libanesas llegaron a Ocaña y la región a finales del siglo XIX. Su laboriosidad y sentido de unidad lograron, con el correr de los años, afianzarse en la comunidad provincial de la cual son hoy exponentes destacados” (p.77). esto denota la gran importancia de los inmigrantes en la región, sin dejar de mencionar a otros tantos que por ser minorías no son mencionados en muchos textos históricos. otra importante etnia presente en Ocaña es la africana, era el puerto donde desembarcaron los esclavos para ir al interior del país y para laborar en la creciente ciudad que con los años dio como resultado una fuerte presencia de mestizos producto de los amoríos entre blancos y negros. resultando en una cocina rica en técnicas “afro”.

En conclusión, la ciudad de Ocaña, Norte de Santander es una tierra que prosperó comercialmente y fue punto de paso obligado para muchas personas de diversas

culturas que en su paso dejaron un legado rico en sabores e ingrediente que hoy en día son considerados propios.

2.2.5. Patrimonio cultural inmaterial gastronómico y guardianes del patrimonio.

El patrimonio cultural inmaterial gastronómico es un conjunto de platos y preparaciones que destacan de la gastronomía típica de una sociedad y que por su importancia y popularidad se vuelva una pieza infaltable dentro del repertorio culinario de sus pobladores. Torres & De (2009) señala que “los saberes y las prácticas que componen las cocinas tradicionales regionales, constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades y son pieza fundamental de las economías regionales y locales” (p.6). estos platos, acompañados de todo el ritual detrás de su preparación y consumo, deben ser protegidos y transmitidos para fortalecer la cultura del municipio de Ocaña, Norte de Santander con el pasar de los años y prevenir su desaparición por causa de la globalización y el mestizaje con otras culturas del territorio nacional. Ibid (como se citó en Torres & De, 2009) afirma que dicho patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración. Por ello en torno a las cocinas, históricamente se han organizado las sociedades dando forma a una gama inmensa de estilos de vida relacionadas con la producción en el campo, los sistemas de abasto y comercialización de alimentos, las técnicas y procedimientos de prepararlos, los artefactos y objetos de uso y los modos de compartir la mesa. Es decir que los alimentos forman parte fundamental de las economías regionales y locales y su

conservación, preservación y aprecio posibilitan estimular su potencial e impacto sobre otras vertientes de la vida material y simbólica de cada lugar.

Está claro que el patrimonio cultural inmaterial gastronómico abarca mucho más que solo comer. es un medio de prolongación de valores y estilos de vida propios de cada cultura, asegurando así que estos se conserven y se manifiesten como una característica propia de la cultura de un lugar. En este caso de la ciudad de Ocaña. ahora si bien el patrimonio es algo que se debe cuidar y transferir a las generaciones futuras debe existir alguien encargado de la promoción y protección del patrimonio.

Un guardián del patrimonio gastronómico es una persona que a pesar de las nuevas herramientas y cambios en los hábitos de las nuevas generaciones, ejecuta los platos y preparaciones tradicionales siguiendo los saberes ancestrales, métodos y rituales tradicionales detrás de un alimento, es ese sentido Torres & De (2009) especifica que “En este trabajo entendemos por saberes culinarios aquellos sustratos inmateriales-subjetivos, no tangibles como las significaciones, representaciones, sentidos de pertenencia, creencias, tabúes, temores, y afectos, además de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia directa o mediante la transmisión (transgeneracional, familiar, externa, intragénero o intraclase) de un portador de la cultura culinaria o gastronómica determinada”(p.10). afirmando que un guardián del patrimonio es un portador de la cultura y de manera consciente o inconsciente la transmite a otros congéneres mediante la culinaria que elabora día a día.

2.2.6. Cocina

La cocina está directamente relacionada a un acto evolutivo que a lo largo de los siglos ha forjado la identidad de los pueblos del mundo. Martínez Velandia (2016) dice. “La historia de las cocinas tiene implícito como factor fundamental la transición de lo crudo a lo cocido, es inevitable mencionar que, sin importar la ubicación del hombre, sus influencias culturales, sociales, religiosas y el idioma materno, su sistema alimentario ha evolucionado de manera igualitaria” (p.71). Es decir que, si bien la cocina es un acto de la alimentación, también tiene un importante significado cultural en cualquier parte del mundo, teniendo esta misma una evolución equitativa en todo el globo terráqueo. Siendo la misma una tradición en constante cambio debido a las mixturas culturales que generan un intercambio de sabores y saberes.

2.2.6.1. Cocina colombiana

El origen de la cocina colombiana tal cual como la conocemos hoy en día tiene sus orígenes en la llegada de los españoles al territorio llamado por ellos “las indias” el 12 de octubre de 1492 a la isla de la española. Sin embargo, este periodo de exploración no fue muy significativo para la gastronomía nacional. El verdadero mestizaje ocurre en el periodo de la colonia.

La principal fusión en la cocina se da en la Conquista, en el siglo XVI, cuando al llegar los españoles se inicia un proceso de adaptación a las tierras visitantes, tratando de acoplarse al terreno y conociendo su sistema de alimentación. La búsqueda de adaptar los productos de aquellas tierras a los platos costumbristas de aquella España

transitoria entre la Edad Media y la edad moderna, genera un cambio sustancial en la alimentación de la región. (Martínez Velandia, 2016, p.74)

Los españoles llegaron con un repertorio de costumbres a las recién descubiertas tierras y llegaron en busca de cómo implantarlas y adaptarlas a su nuevo hogar en la búsqueda perpetuar sus tradiciones alimentarias con los ingredientes nativos. Con el paso de los años y tras verse menguada la población indígena a causa de las rebeliones y las enfermedades, se tomó la decisión de traer mujeres negras africanas a América. Martínez Velandia (2016) afirma. “El español pensó en traer a la mujer negra años después con el fin de que se encargara de la preparación de sus alimentos, por la desconfianza de que los platos preparados por los indígenas fueran envenenados. De esta manera se da la principal fusión de la cocina colombiana con la integración de ingredientes nativos y foráneos, la implementación de técnicas y utensilios provenientes de España y África” (p.77).

La llegada de esta nueva servidumbre produjo lo que sería el principal cambio que forjó los orígenes la actual cocina colombiana. Este fue un momento clave en la gastronomía nacional, la cocina se enriqueció con elementos como los fritos, de origen africano, también ingredientes como el coco y el plátano, se volvió una cocina pesada en ingredientes. Martínez Velandia (2016) denota. “Esta última fue fundamental en la constitución de la nueva cocina, cargada de ingredientes, color y con mayor fuerza en el sabor; la técnica de la fritura profunda se estableció aquí gracias a la herencia africana, así como la incorporación del coco y el plátano en la cocina. También se implementó el uso de las hojas de las plantas en la cocción de alimentos” (p.78).

No solo la mixtura con la cocina africana derivó en nuestra riqueza culinaria. Los españoles aportaron la base cárnica del menú colombiano, así como también llegaría utensilios esenciales en la cocina. Martínez Velandia (2016) respecto al tema dice. “Sustanciales cambios llegarían con el ingreso de importantes productos tales como el cerdo, la res, los condimentos, sin contar los adminículos que facilitarían toda la cadena desde la parte operativa en la fase de producción de los cultivos, hasta los utensilios para cocinar y servir los platos” (p.78). Otro actor importante en la construcción de la cultura gastronómica colombiana es la influencia de los moros, árabes y judíos, ellos aportaron el protocolo y el uso de utensilios en la mesa, así como el orden de servir los platos y uno de los fuertes colombianos, los dulces. Martínez Velandia (2016) afirma que. “Aquí entra con gran importancia la influencia árabe y judía, con aportes como la necesidad de consumir los alimentos en la mesa con un orden específico, uso de cubiertos y la incorporación de los dulces en el menú, labor que desarrollarían por excelencia las monjas en los conventos” (p.78).

A partir de la evidencia se entiende que la cocina colombiana es muy diversa debido la variada influencia cultural de otros pueblos que intervinieron en la construcción del país. es imposible dejar fuera a los alemanes y sirio-libaneses, turcos, que llegaron a finales del siglo XIX. Dentro de la carta culinaria colombiana destacan las sopas, los guisados, fritos y asados que se encuentran presentes en todos los rincones de la nación, además de ingredientes como el ajo, la manteca de cerdo, el achiote, la cebolla el tomate y diversos tipos de harinas y quesos frescos que se combinan para crear irresistibles delicias únicas en el continente.

2.2.6.2. Gastronomía Regional

La gastronomía de Norte de Santander tiene sus inicios en la colonización de España. Los españoles llegaron a América trayendo en sus barcos una gran variedad de productos que no existían en ese entonces en el continente americano como el cerdo, la carne vacuna, el pollo, el trigo, entre otros. (Carrillo Peñaloza, 2014) dice. “Norte de Santander es un departamento que se ubica al nororiente de la región Andina, donde presenta gran riqueza histórica, económica, cultural y gastronómica; esta riqueza puede estar influenciada en el continente americano por las tradiciones que se presentaron, en la conquista y colonia de los españoles y alemanes” (p.24). Demostrando que el departamento posee una compleja variedad de preparaciones que tienen un origen diverso. De los Ríos, Estrada, Moreno, Patiño, Yances, (como se cita en Carrillo Peñaloza, 2014) De igual manera, este departamento se puede ver afectado por la migración sirio-libanesa que se dio en el vecino país de Venezuela, llegando así a fraguarse gran diversidad en sus platos típicos referido a sus ingredientes y preparaciones de estos mismos.

Dichos productos y preparaciones tienen una gran importancia en los platos típicos de este departamento ya que son parte de diversas preparaciones como el sancocho o el mute. (Carrillo Peñaloza, 2014) dice. “Plato Norte santandereano típico de los domingos que se compone de ingredientes tales como el callo, tendón, macarrones, garbanzos, ahuyama y variedad de papas, entre otros” (p.24). El mute es un plato donde no pueden faltar las vísceras de res, callo o mondongo. Esta preparación proviene de platos españoles como la olla podrida, que es una sopa de diversos ingredientes cargada

de especias que se sancochaban durante varios días y de una primitiva preparación indígena. (Carrillo Peñaloza, 2014) afirma. “Desde ese momento hasta la llegada de los españoles se han ido presentando diferentes cambios en la receta, ya sea manteniendo ingredientes principales tales como el maíz que era proveniente del continente americano o agregando alimentos que en el momento del origen no se encontraban disponibles” (p.25). El mute es un plato de los Santanderes y que demuestra la familiaridad entre los departamentos del otrora gran Santander. (Castellón, Fontecha, 2018) “Algunos autores ubican los orígenes históricos de esta preparación en el contexto del grupo indígena guane. Los integrantes de esta etnia preparaban un caldo seco de maíz al que, gracias a la influencia europea, posteriormente se le fueron agregando otros ingredientes” (p.187). El mute se puede encontrar en municipios como Cúcuta, Pamplona, Ocaña, Bucaramanga, Socorro, Zapatoca, entre otros. Siendo uno de los principales actores en la culinaria de la región.

Otro plato típico de la región es el capón relleno que al igual que el mute es una preparación típica de los Santanderes. El capón es un rollo de carne relleno a base de carne, zanahoria, habichuela y huevo. En Santander se encuentra en los municipios de Girón y Bucaramanga y en Norte de Santander casi en la totalidad de su territorio siendo este conocido como capón o muchacho relleno en algunas poblaciones. Esta preparación es muy reconocida por ser el uno de los protagonistas en las cenas navideñas. Daza (como se citó en Carrillo Peñaloza, 2014) El capón relleno es un plato norte santandereano exquisito el cual, también es llamado muchacho relleno en otras regiones del país. En España se utiliza un pollo joven, carne que posee buen sabor; donde contiene: frutos secos, huevos, carne de cerdo y albaricoques, mezclado con un

tipo de licor y finas hierbas. Esta preparación a nivel del departamento de Norte de Santander contiene diferencias notorias tales como: que dentro va relleno de carne, zanahoria, habichuelas, huevo, condimentos y especias que se utilizan en el momento de sazonar la carne.

En la gastronomía de los Santanderes no solo resaltan estos platos, también se puede agregar a la lista un sin fin de ingredientes, platos y preparaciones como el queso, el chocolate, el café, los panes y dulces. Además de bebidas fermentadas como el masato, el guarapo y la chicha. Todos estos productos son la base de la diversidad culinaria de los Santanderes. Departamentos que han tenido un gran intercambio gastronómico desde tiempos inmemorables. Estos intercambios son la base de lo que hoy en día es la gastronomía regional. Una cocina llena de sabores y saberes ancestrales digna de ser estudiada y reconocida por su variedad y autenticidad.

2.2.6.3. Gastronomía ocañera

La gastronomía del municipio de Ocaña es el resultante de un mestizaje cultural en el que predomina la herencia indígena y española. con platos y preparaciones como el ajiaco ocañero y el guisado de barbatuza. como dice en el diario el Tiempo (El Tiempo, 1996) “En materia gastronómica, esta ciudad cuenta con un menú propio: la arepa con queso, el guiso de barbatuza, el ajiaco ocañero de frijol billorro y el mute con cebollitas hacen las delicias de los visitantes” (p.1). Estos son solo algunos de los exponentes de la gastronomía del municipio que cuenta con más platos y preparaciones de los que se cree. Ocaña tiene cuatro preparaciones insignia reconocidas a nivel

nacional, la arepa ocañera, el pan ocañero, preparado con un fermento a base de guarapo, las cebollitas ocañeras y el bolegancho, destilado popular del municipio, estos gozan de un puesto privilegiado en su menú, pero la lista no para ahí.

Arepa, base de nuestra alimentación, Sopas: sancocho de gallina, la sopa de arroz, y la de frijol «villorrio», con el cual se prepara el «ajiacó» con hueso de cola o de cadera, yuca, plátano, papa y ahuyama, acompañado con cilantro o limón (anteriormente usaban naranja agria de la huerta más cercana.) En navidad el tamal. La barbatusca: (*erythrina umbrosa*) flor pequeña de color rojo naranja y forma de pajarito. Se le quita el pistilo, se «sancocha», se deja macerar en agua-masa hasta por dos días, se machaca y se guisa con cebollas, tomates, sal, ajo y pimienta. Se come revuelta con huevos pericos o con pescado bagre. La cebolla y la cocota. Los dulces caseros merecen renglón especial. Son los más tradicionales el arequipe de leche, el dulce de piña con tomate y coco, las jaleas, cocadas, arifiques, mantequillados y muchos otros. (Pacheco, 2011, p.25).

En Ocaña técnicas como la conserva de cebollitas o la interpretación de recetas como los como buñuelos ocañeros y el tamal ocañero son muestra del diverso mundo de la cocina de la ciudad. este repertorio gastronómico ha ido evolucionando a través del tiempo. Es importante resaltar que este municipio tiene combinaciones de los Santanderes. Que a su vez son el resultado de la gran variedad de preparaciones tradicionales que encontraron en el municipio de Ocaña su hogar y son de gran importancia en la mesa de los ocañeros, que se enorgullecen de su gastronomía.

2.3. marco conceptual.

El siguiente marco conceptual explica una serie de términos necesarios para la comprensión del presente proyecto ayudando al lector a entender e interpretar la investigación aquí desarrollada.

1. Patrimonio gastronómico: platos y usos culinarios adquiridos a lo largo del tiempo por cualquier razón. Patrimonio: conjunto de los bienes y derechos propios adquiridos por cualquier título. Gastronomía: Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar. Tomado de la RAE
2. Inmigrar: Dicho de una persona: Llegar a un país extranjero para radicarse en él. Tomado de la RAE
3. Guardián del patrimonio: Persona que cuida y posee un conocimiento sobre un patrimonio cultural. Guardián: Persona que guarda algo y cuida de ello. Patrimonio: Conjunto de los bienes y derechos propios adquiridos por cualquier título. Tomado de la RAE.
4. promotor gastronómico: que promueve la gastronomía haciendo lo necesario para que esta sea lograda. construido a partir del termino promotor de la RAE.
5. Fomentar la cocina tradicional: promover, impulsar o proteger la cocina que por diversos motivos se considera propia de un lugar.

6. Aculturar:

Incorporar a un individuo o a un grupo humano elementos culturales de otro grupo.

Tomado de la RAE

7. Saberes ancestrales: Saber: Tener noticia o conocimiento de algo. Ancestrales:

Procedente de una tradición remota o muy antigua. Tomado de la RAE

8. Preservar:

Proteger, resguardar anticipadamente a alguien o algo, de algún daño o peligro. Tomado de la RAE

9. Salvaguardar: Defender, amparar, proteger algo o a alguien. Tomado de la RAE

2.4 Marco legal.

El presente proyecto al ser una investigación destinada al fomento de las cocinas tradicionales las cuales hacen parte del patrimonio inmaterial cultural sigue una serie de políticas de salvaguarda contempladas en las normas colombianas.

2.4.1. política para el conocimiento, salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.

dicha política explica que la cocina tradicional es uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial de Colombia y que es un deber cuidar estas técnicas y preparaciones ancestrales que tienen sus orígenes en diferentes culturas como la indígena, árabe, española y africana, que con el paso del tiempo resultó en una mezcla que dio origen a platos únicos. Que cumplen una función de comunicación con el entorno inmediato,

también funciona como cohesionador de la cultura, siendo esta política adoptada por el ministerio de cultura en 2009 y publicada en 2012.

2.4.2. ley 1185 de 2008 por la cual se modifica y adiciona la ley 397 de 1997 ley general de cultura.

Dicha ley tiene como principal propósito la salvaguardia, protección, conservación, recuperación, sostenibilidad y divulgación del patrimonio cultural de Colombia. Garantizando la postergación de estos conocimientos tan importantes para el desarrollo y el sostenimiento cultural del país.

2.4.3. ley 1037 de 2006 Por medio de la cual se aprueba la “Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial”, aprobada por la Conferencia General de la Unesco en su XXXII reunión, celebrada en París y clausurada el diecisiete (17) de octubre de dos mil tres (2003), y hecha y firmada en París el tres (3) de noviembre de dos mil tres (2003).

Esta ley acoge los acuerdos establecidos en la convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, conferencia de la UNESCO en 2003. Considerando la importancia que reviste el patrimonio cultural inmaterial como crisol de la diversidad cultural y garante del desarrollo sostenible. Destacando la importancia de investigar sobre el patrimonio cultural inmaterial.

3. Metodología

3.1. Enfoques y métodos de investigación

3.1.1. Enfoque.

El proyecto tuvo un enfoque cualitativo el cual se basa en la construcción de información sobre la marcha y no requiere un orden específico, este se centra en el estudio social del ser.

Es un proceso total de estudio sobre la naturaleza del mundo social, precisamente, porque es apropiada en aquellas situaciones más complejas y móviles de la sociedad. Su labor está centrada en el conocimiento en profundidad y no en su reducción a variables y objetos de investigación. Es un proceso simultáneo de construcción del conocimiento, en tanto las estrategias utilizadas para su desarrollo no se presentan en una secuencia lógicamente orientada, no obstante, el ordenamiento conceptual y distributivo de las tareas a realizar de acuerdo a las preguntas provisionales y al conocimiento emergente, durante su realización. En tal sentido, esta característica propia de la investigación cualitativa involucra necesariamente, grupos conceptuales como esquemas subyacentes del mundo que estamos indagando. Es por ello, que los momentos que conforman el proyecto de investigación desde su iniciación, exigen del investigador una labor cotidiana de análisis y construcción de la información. (Rojas, Patiño, 2005, p.33).

3.1.2. Métodos de investigación.

Los métodos de investigación aplicados al proyecto fue la entrevista semiestructurada que se aplicó para conocer a fondo a los guardianes del patrimonio y los investigadores. también la teoría fundamentada (Rojas, Patiño,L.2005) menciona que la teoría fundamentada “Exige la comparación y contrastación constante de los aspectos centrales de la investigación respecto a las fuentes teóricas y a la información emergente; está centrada en la búsqueda del proceso básico psicosocial.” (P.42).

3.2. Fases de realización

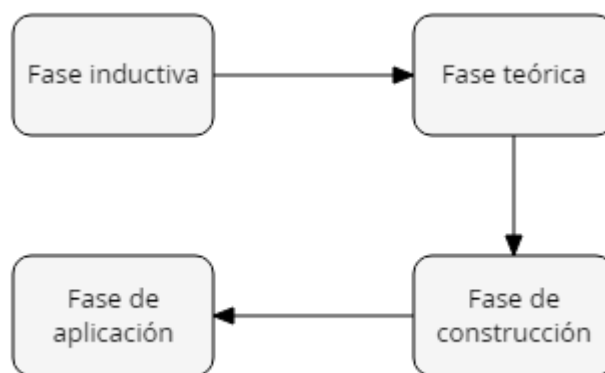


Figura 2. Fases de realización

3.2.1. Fase inductiva.

En esta fase se hizo una lluvia de ideas sobre problemáticas gastronómicas del departamento de Norte de Santander y se llegó a la conclusión de que la cocina

tradicional ocañera era la más idónea para ser investigada debido a su reciente expansión por los Santanderes y su deterioro causado por la globalización.

3.2.2. Fase teórica

En esta fase se hizo una investigación previa para conocer más a fondo todo lo que llevo a Ocaña a convertirse en una de las potencias culinarias de los Santanderes. También se hizo una búsqueda y revisión de antecedentes internacionales y nacionales para tener idea de cómo se ha desarrollado el tema de fomentar la gastronomía propia de un municipio, región o país. Sumado a esto en la construcción del marco teórico se hizo una investigación profunda sobre todos los lineamientos culturales de Ocaña, su influencia histórica y gastronómica además de la forma en la que esta se integra al entorno nacional.

3.2.3. Fase de construcción.

Se indagó acerca del método más apropiado para la investigación definiendo los lineamientos base para el método aplicable al proyecto. Una vez definido el método se procedió a la construcción de herramientas para recolectar los datos necesarios para estudiar la cocina tradicional del municipio de Ocaña y poder fomentarla. Para esto se realizó una serie de encuestas, entrevistas e historias de vida, en el municipio de Ocaña como parte de la ejecución del proyecto de investigación. Después de esto se tomaron los datos recolectados, se compararon con la teoría inicial y se elaboró un plan de acción para concluir la investigación.

3.2.4. Fase aplicativa

Se creó con base a los conocimientos adquiridos un documento en el que se depositan los saberes ancestrales, los platos, las preparaciones y los guardianes del municipio de Ocaña.

3.3. Descripción de la población objeto (Población, participantes y selección de la muestra)

En el presente proyecto la población objeto de estudio que se contempló fueron las personas, mayores de 18 años, propias del municipio de Ocaña, Norte de Santander, dedicadas a la elaboración y promoción de platos y productos presentes en la gastronomía típica del municipio. Elaborándolos de manera tradicional y siguiendo técnicas ancestrales. También se tuvo en cuenta a la población en general para identificar el estado actual del conocimiento sobre la gastronomía ocañera identificando los platos considerados propios para los ocañeros. Se seleccionó la población mayor en especial para tener un conocimiento específico sobre las tradiciones culinarias del municipio.

3.4. Instrumentos de recolección de información

Para el proyecto desarrollado como instrumentos de recolección de datos se usó la encuesta la historia de vida, la entrevista y el registro fotográfico.

3.4.1. Historia de vida

La historia de vida es una técnica investigativa de carácter cualitativo que se ubica en marco biográfico, siendo su principal objeto el análisis de la transcripción de lo que el investigador obtiene mediante el relato de toda una vida o de momentos concretos de la misma. Oído de la misma persona o de terceros, es decir, de personas que aportan datos sobre el sujeto estudiado (Cotán, 2012).

3.4.2. Entrevista

Como una de las principales herramientas de recolección de datos se utilizó la entrevista así como dicen Denzin y Lincoln (como se cita en Vargas, 2012) la entrevista es “una conversación, es el arte de realizar preguntas y escuchar respuestas”. Como técnica de recogida de datos, está fuertemente influenciada por las características personales del entrevistador.

3.4.3. Registro fotográfico

En áreas de estudio profesional fuera de la de diseño, como la antropología y la sociología visual, a la fotografía se le concede el carácter de componente metódico en la investigación. Esto quiere decir, como señala Markus Banks, que se procede metodológicamente mediante la creación de representaciones visuales (estudiar sociedades por medio de la producción de imágenes).

3.5. Validación de instrumentos de recolección.

Para el proceso de validación de los instrumentos de recolección de datos se contó con la opinión profesional de la antropóloga Indira Quiroga docente del programa de gastronomía y alta cocina de la universidad autónoma de Bucaramanga. Quien avaló los guiones de entrevista para guardianes del patrimonio y promotores de la cocina tradicional y sugirió replantear un objetivo específico el cual fue corregido según indicaciones de la antropóloga.

3.6. Procedimiento en la aplicación de instrumentos

Inicialmente se hizo un viaje de reconocimiento al municipio de Ocaña donde se visitaron diversos establecimientos gastronómicos y turísticos, sumado a esto se dialogó con personas residentes en la ciudad para identificar personajes representativos del panorama culinario y cultural de la provincia de Ocaña. Posteriormente en un segundo viaje se hizo un acercamiento a los individuos seleccionados para informarlos sobre el proyecto y su finalidad con el propósito de acordar una cita para conversar y en medio de la conversación realizar la entrevista de tal manera que el sujeto entrevistado no lo percibiera.

3.7. Análisis de datos

Para el propósito de procesar la información recolectada en el trabajo de campo se identificaron dos categorías primarias dentro de las cuales se puede organizar los datos recolectados. Durante la investigación se establecieron como categorías la cultura y la

cocina. dentro de la primera se contempló todo lo que tiene que ver con los hábitos y costumbres de Ocaña, así mismo todo lo que tiene que ver con los aspectos históricos y todo aquello que define a la identidad del ocañero. Y la segunda categoría abarca todo aquello que se relaciona con la gastronomía partiendo de lo macro a lo micro, es decir contempla a la cocina desde el ámbito nacional hasta el municipal. Cabe destacar que inicialmente se contemplaron los aspectos generales para luego categorizar los datos específicos de cada categoría.

Titulo	Objetivos	Preguntas	Categorías	Subcategorías
Fomentar la cocina tradicional del municipio de Ocaña como hito gastronómico	General: <ul style="list-style-type: none"> Fomentar la cocina tradicional del municipio de Ocaña como hito gastronómico. 	<ul style="list-style-type: none"> ¿Cómo fomentar la cocina tradicional del municipio de Ocaña como hito gastronómico? 	<ul style="list-style-type: none"> Cultura. 	<ul style="list-style-type: none"> Hábitos y costumbres. Patrimonio. Identidad. Gusto. Ubicación geográfica Historia.
	<hr/> Específico: <ul style="list-style-type: none"> Identificar los platos y las preparaciones que hacen única a la gastronomía ocañera. Describir la amplia oferta culinaria de este municipio y su zona de influencia. Impactar de manera positiva la cocina tradicional ocañera resaltando su autenticidad y atractivo por medios de difusión de información virtual 	<ul style="list-style-type: none"> ¿Por qué las cocinas tradicionales del municipio de Ocaña, norte de Santander se están perdiendo? ¿Qué método de investigación implementar para fomentar la gastronomía de Ocaña? ¿Por qué los guardianes del patrimonio son importantes y como proteger su conocimiento? 	<ul style="list-style-type: none"> Cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> Gastronomía nacional. Gastronomía norte santandereana. Gastronomía ocañera (municipal). Cocina fusión.

3.8. Aspectos éticos

Para proteger la identidad de los colaboradores y la autenticidad de los datos recolectados los participantes fueron informados previamente que la participación era voluntaria y que no otorgaba derecho a remuneración alguna, además de que su aporte era de carácter anónimo. Previamente a esto se les presentó de manera clara el proyecto y sus objetivos. Esto con la finalidad de persuadir a los sujetos a participar de la investigación, para finalizar una vez aprobado se les presentó un consentimiento, que se entregaba por constancia de que la información suministrada será utilizada con fines académicos. Del cual existe copia firmada por cada uno de los participantes.

4. Resultados

Una vez aplicados los instrumentos de recolección de información se organizaron por categorías dándole un orden a los datos obtenidos. Cada categoría contiene información clara sobre el desarrollo de la investigación facilitando su lectura y comprensión yendo de lo macro a lo micro, es decir se inicia resaltando la información general para luego ir a los datos mas específicos. Se destaca que el producto final de esta investigación es una herramienta informativa que se enfoca en promover la cocina tradicional ocañera y destacar su importancia a nivel cultural.

4.1. Resultados por población

Teniendo en cuenta que el proyecto está enfocado en fomentar la cocina tradicional ocañera se contó con el apoyo de sujetos que aportaron al desarrollo de éste como promotores gastronómicos, guardianes del patrimonio o desde un punto mixto como guardianes y promotores. A continuación, se desglosan los resultados obtenidos por población.

4.1.1. Promotores gastronómicos

Los promotores gastronómicos en general expresaron el deseo de dar a conocer la cocina tradicional y la cultura ocañera a nivel nacional. Cada uno de ellos desde un punto de vista único y diferente, un historiador, un agente turístico, un escritor, entre otros, piensan muy diferente, esto permitió nutrir la investigación que se realizó. Cabe destacar que, aunque son puntos de vista muy diferentes todos apuntan al fomento de la

cocina tradicional, todos coinciden en destacar el protagonismo de la arepa ocañera y los rituales detrás de su preparación, además de una cantidad de platos que la acompañan. Con el historiador se encontró que la cocina tradicional ocañera es similar a la cocina tradicional mexicana, también se encontró que su fruta insignia la cocota es de origen centro americano, la vajilla de peltre y el proceso de elaboración de la arepa ocañera se compara con la vajilla campesina mexicana también de peltre y la elaboración de las tortillas mexicanas, México y Ocaña sostienen a la horchata como una de sus bebidas tradicionales y culturalmente existe una danza mexicana llamada la danza de los tecuanes que en Ocaña es parte de su tradición siendo popularmente conocida como la danza del tigre o la matanza del tigre. Lo que lo llevó a colaborar en la escritura de un libro de cocina tradicional ocañera. Todos estos datos dan pie a futuras investigaciones a nivel cultural y gastronómico. El promotor turístico encontró que la cocina tradicional es una fuente de turismo increíble gracias a la singularidad de la cocina tradicional ocañera, la cual aún conserva muchos de sus rituales y supersticiones alrededor del fogón. El propietario de la franquicia tiene como filosofía dar lo mejor de su casa al comensal, al ser criado en una familia tradicionalista aprendió de la mano de sus padres a elaborar las preparaciones tradicionales de su tierra, esto lo llevó a descubrir que a la gente de todo el país le parece única y deliciosa la comida ocañera lo que lo llevó a ser uno de los principales protagonistas del panorama gastronómico ocañero y promover a Ocaña llevando un rincón de su ciudad a diferentes puntos del territorio colombiano. También destacan que culturalmente Ocaña cuenta con un sinfín de atractivos turísticos que se relacionan con su gastronomía, como la Semana Santa, la ermita, la playa, entre otros. Ellos expresan con gran preocupación la tendencia que existe entre las nuevas

generaciones de desestimar el valor de la cocina típica, por esto sus esfuerzos en renovar la cocina tradicional se centran en hacerla atractiva y de fácil acceso por medio de las nuevas tecnologías, la venta de platos tradicionales y manuales de cocina para aquellos que deseen aprender. En algunos casos llegando a fusionarla con platos tradicionales de otros países para captar la atención de la población en general pero especialmente de los jóvenes que actualmente apuestan por la comida extranjera, llevándonos a un nuevo proceso de mestizaje que un día también será reconocido como tradicional.

4.1.2. Guardianes del patrimonio

Los guardianes del patrimonio surgen de diferentes orígenes y también pueden ser “*millenials*”. Fue lo que se descubrió en Ocaña. Durante la investigación se contó con la participación de un guardián de alrededor de 70 años y dos mas jóvenes de aproximadamente 36 años quienes siendo relativamente jóvenes portan un conocimiento ancestral adquirido por gusto y por las circunstancias de su juventud, la cual los acercó a sus orígenes y los llevó a enamorarse del patrimonio cultural inmaterial gastronómico ocañero. Un factor común de los guardianes del patrimonio es un acercamiento a temprana edad con la cocina tradicional, también aplican sus conocimientos a fines económicos, siendo en muchos casos su principal fuente de ingresos. En general ellos ven con gran respeto e interés todo aquello que rodea el fogón ocañero y trabajan para que estos conocimientos se fortalezcan y no se pierdan con el pasar de los años. Entre ellos no solo se encuentran cocineros y cocineras tradicionales quienes sin indagar mucho en el origen de sus recetas atribuyéndolas usualmente a sus abuelos o padres. Particularmente es común que estos cocineros se aferren al sentido de nostalgia que

evocan sus preparaciones hablando de los recuerdos que rememoran al momento de hacer sus platos o de consumirlos. Por otro lado, también existen académicos que desde sus investigaciones contribuyen al fortalecimiento, la conservación y el rescate de saberes ancestrales que están en peligro de desaparecer. Ellos también hablan con mucha nostalgia al momento de compartir sobre la gastronomía ocañera, recuerdan momentos de su juventud que con el paso de los años tomaron importancia junto con sus investigaciones, un ejemplo de esto es cuando se refieren a las golosinas que de niños consumían sentados en un parque o después de misa, dichos recuerdos los llevaron a investigar y profundizar en los orígenes de las delicias ocañeras que hoy en día se encuentran a salvo consignadas en recetarios disponibles en versiones digitales y físicas. Su trabajo es una garantía de que, aunque descansen en paz aquellos ancestrales conocedores quienes vendían sus productos en las calles de la Ocaña de antaño, sus conocimientos están a salvo gracias a la labor de estos guardianes quienes procuran mantener viva la memoria y convertir la tradición oral de aquellos personajes centenarios, en libros y artículos sobre cocina tradicional ocañera.

4.2 Resultado por subcategorías

Para facilitar la comprensión de la información recolectada de forma más específica se dividieron los datos por subcategorías que comprenden de manera puntual temas específicos esenciales para construir un correcto análisis de información. Por parte de la categoría de cultura se cuenta con seis subcategorías y por parte de la categoría de cocina se cuenta con cuatro categorías de las cuales una de ellas es una subcategoría emergente la cual fue catalogada como cocina fusión.

4.2.1. Hábitos y costumbres

Dentro de los datos obtenidos se descubrió que los ocañeros son principalmente católicos y devotos fervientes, muchos de sus platos son hoy símbolo de alguna festividad católica. También se encontró que es costumbre tener en el patio de la casa toda clase de plantas comestibles y medicinales, razón por la cual sus ingredientes están presentes a lo largo y ancho de la antigua provincia de Ocaña atribuyéndole la virtud de ser una tierra que consume lo que produce y mantiene muy activa la siembra y cría de sus ingredientes mas representativos y ancestrales. Una de las razones más importantes que ha facilitado la expansión a nivel nacional de su cocina tradicional es la característica hospitalidad del ocañero quien es un excelente anfitrión y procura dar a conocer sus sabores a todo el que llega a su casa, aun estando lejos de su tierra natal. Dicha actitud a permitido que la cocina tradicional del municipio de Ocaña tenga muchos adeptos a nivel nacional e incluso internacional.

4.2.2. Patrimonio

Ocaña como muchos municipios a nivel nacional tienen un patrimonio, este puede ser material o inmaterial, la ciudad por ejemplo es reconocida como capital religiosa debido a dos apariciones religiosas conocidas como la virgen de Torcoroma y el Jesús cautivo, también posee un parque nacional natural, área única nacional llamado los Estoraques, esta la elaboración de la arepa y el pan que son únicos en el panorama nacional.

4.2.3. Identidad

La identidad de los ocañeros es algo muy marcado en la sociedad y a pesar de que hoy en día ya no son una sola gran provincia, los diferentes pueblos alrededor la ciudad que conformaban la antigua provincia aún se consideran uno solo y eso se nota en características como su jerga, su alimentación y su estilo de vida. Dentro de la investigación se encontró que gran parte de los platos típicos de Ocaña son un fuerte símbolo de identidad provocando que se conserven sus recetas ancestrales con muy pocas modificaciones, también se descubrió que el ocañero muestra su cocina como el símbolo de su parafernalia cultural, y como símbolo de la cocina esta la arepa ocañera que es el motivo de orgullo de sus cocinas. Se encontró que entre los siglos XVII y XIX Ocaña fue escenario de una ola migratoria multicultural que nutrió su acervo cultural dándole una significativa importancia durante los siglos de la colonia, además de que hoy en día cuenta con una muestra de identidad digna de promover en toda Colombia que es el desfile de los genitores, este rememora los etnias que colonizaron estos territorios y mantiene viva la tradición de sus pueblos de origen llevando a Ocaña a tener platos considerados propios pero que fueron adoptados de otras culturas como el caso del plato árabe.

4.2.4. Gusto

Dentro de la investigación se encontró que el gusto del ocañero es conservador y de sabores marcados. El uso de la alcaparra y el vino blanco como ingredientes denota que su principal influencia sería la cocina española, pero es interesante ver como el oriundo

de Ocaña adoptó la comida indígena como parte de su tradición, lo que da un sabor muy herbal a los platos de este municipio. Otro de sus ingredientes principales es el comino que le da a sus platos un sabor fuerte y muy específico. Sin embargo, el gusto no solo se refiere a la alimentación, el ocañero en la investigación demostró ser un ser preocupado y que recibe con gran placer toda muestra cultural o histórica.

4.2.5. Ubicación geográfica

Dentro de los datos recolectados se encontró que la ubicación geográfica de Ocaña fue un punto a favor para el desarrollo de la población, la antigua provincia de Ocaña poseía casi todos los pisos térmicos, además de ser el punto de acceso de la mercancía que llegaba al país. Todo esto le permitió ser un lugar beneficiado por la migración y la calidad de sus productos que pasaban por el antiguo puerto real en gamarra, que era parte de la provincia. La ciudad de Ocaña cuenta con un clima con una temperatura media de 18 grados lo que la hizo atractiva para vivir debido al parecido con el clima madrileño. Tanto así que originalmente fue bautizada como Santa Ana de Ocaña de la Nueva Madrid.

4.2.6. Historia

La historia de la ciudad de Ocaña es una historia que como se hablaba en categorías anteriores fue un centro comercial de gran importancia en el país ya que éste era el puerto real, claro está que antes de este periodo en el momento de su fundación. Los grupos indígenas de la zona como los hacaritama se mezclaron con la cultura española surgiendo como fruto de esta mezcla la elaboración de platos como la arepa ocañera y la

barbatusca. Volviendo al periodo colonial, Ocaña fue una ciudad con un gran apogeo comercial y cultural hasta principios del siglo XX lo que ha dejado una huella imborrable en ella que hoy es el motivo de orgullo y trabajo de muchos Ocañeros.

4.2.7. Gastronomía nacional

Como cualquier municipio parte del territorio colombiano, su cocina no se escapa de seguir las pautas de la gastronomía nacional, existen tamales, arepas, caldos, guisados, dulces, pero todos ellos con métodos únicos y otros tomados de otras regiones o culturas. No es muy difícil darse cuenta de que, dentro de las capitales gastronómicas de Colombia, se encuentra Ocaña. Muchos de los platos ocañeros son una adaptación de platos nacionales como el caso del ajiaco que, en este caso, en Ocaña se elabora a base de frijoles, pero en la región cundiboyacense se hace a base de papas. O el caso del tamal que en gran parte del país es de maíz y en el caso del tamal ocañero este es de arroz.

4.2.8. Gastronomía norte santandereana

Acercándonos mas a la cocina tradicional ocañera, surge que también posee su propia versión de platos regionales como el caso del mute, el sancocho y ciertos dulces. Sin embargo, persiste la tendencia que se descubrió a lo largo de la investigación de darle un nuevo sentido a los platos tradicionales. En algunos casos es notable la alteración que sufrieron por circunstancias económicas o culturales.

4.2.9. Gastronomía ocañera

Esta subcategoría es de gran importancia ya que en este punto se desglosa la influencia que sufrió la cocina ocañera a lo largo de la historia marcando como principal tendencia la pauta nacional que es un mestizaje de tres principales cocinas, la africana, la española y la indígena. Sin embargo, en Ocaña también hay presencia de otras culturas que aportaron a la construcción de lo que hoy en día es considerado como propio.

4.2.10. Cocina fusión

Durante la investigación surgió una nueva subcategoría, la cual abarca todo aquello que tiene que ver con la cocina tradicional que se fusiona con otras cocinas del mundo, son notorios varios casos y es de tenerse en cuenta que la cocina tradicional en si es una construcción de diferentes cocinas que llegaron con las olas de inmigrantes en siglos pasados, ellos hicieron de la antigua provincia de Ocaña su hogar. Hoy en día existe un nuevo movimiento de cocina fusión el cual surge por la necesidad de hacer atractivos platos e ingredientes tradicionales que estaban siendo menospreciados y olvidados por las nuevas generaciones, gracias a esto surgen platos reconocidos por su éxito en el panorama de la nueva cocina ocañera como la causa ocañera, la areburguer, el areperro y bebidas como el bolecafé. A pesar de ser una ramificación de la cocina tradicional, en la cultura del ocañero de hoy en día crece la imagen de que la arepa puede ser hamburguesa o perro, que la causa lleva barbatúsca y que el bolegancho se toma mezclado con jugo, café o cualquier otra bebida.

4.3 Resultados por categoría

Con el fin de abarcar las diferentes subcategorías y facilitar la comprensión de la información se agruparon los datos por categorías que abarcan las conclusiones por subcategoría llevándonos a englobar de forma resumida temas específicos esenciales para construir un correcto análisis de información. Las categorías principales son cultura y cocina.

4.3.1. Cultura

Dentro de la totalidad de la investigación se encontró una marcada consistencia entre los datos obtenidos en el marco teórico y el trabajo de campo. Desde principios del siglo XVI Ocaña fue una ciudad estratégica en el territorio nacional. Al ser el puerto real del entonces llamado nuevo reino de granada, los pueblos migrantes encontraron al paso por la ciudad un clima familiar al de su tierra natal y establecieron en la provincia un centro de comercio que despachaba productos de todo tipo al resto del país. Lo que creó una sociedad ilustre en la que los neogranadinos residentes en Ocaña disfrutaban de la comodidad de Europa en las Indias. Allí se cultivaba y se molía trigo, se fabricaban longanizas, se tomaban los mejores vinos, se encontraban los mejores tapices y mobiliario para la casa, así mismo también era el centro de comercio de esclavos. En cuanto a sus hábitos y costumbres cabe destacar que a la antigua provincia de Ocaña llegaron diferentes grupos étnicos entre ellos los españoles, africanos, sirio-libaneses, franceses, entre otros; que se mezclaron con los Hacaritama los originales residentes de la antigua provincia. También se descubrió que en algún punto de la historia pueblos de

centro y norte de América emigraron a los territorios de Ocaña, donde sus costumbres se mezclaron con la sociedad ocañera y surgieron similitudes en su forma de hablar, bailes y platos. La mayoría de su población profesa el catolicismo y la ciudad es reconocida como capital religiosa, esto promueve el turismo en masas. Y no solo es el turismo religioso, Ocaña también posee atractivos naturales, lo que la hace parte de los proyectos nacionales de turismo sostenible, uno de los fuertes de la ciudad es su gastronomía tradicional que está viviendo un proceso de reanimación y esta cobijada bajo las normativas de salvaguarda del patrimonio. La ciudad tiene un punto a favor y es que el ocañero es muy regionalista y se esfuerza en mantener viva la historia a través de diferentes medios como el desfile de los genitores el cual se celebra en diciembre, o las fechas patrias las cuales reviven en el ocañero ese espíritu liberal debido a que muchos sucesos de la época independentista sucedieron en Ocaña y por este valor histórico para la nación, Ocaña está por convertirse en destino turístico nacional.

4.3.2. Cocina

La cocina se erigió como categoría por el enfoque gastronómico de nuestro proyecto, dentro de la investigación se encontró que el fogón tradicional ocañero tiene generalidades con la cocina nacional y de norte de Santander. Descubrimos que en las entrañas de su cocina existen técnicas e influencias que, por su antigüedad, no sabemos si surgieron en Ocaña o por el contrario llegaron al municipio. Lo que si descubrimos es que Ocaña desde sus inicios fue protagonista de platos y preparaciones autóctonos, uno de ellos, por no decir el más antiguo de su menú es la barbatasca que a pesar de sus orígenes indígenas encontró lugar en la mesa española. También posee una arepa con

una característica única en el país, su pellejo. La arepa ocañera habitualmente va servida con queso y es el acompañamiento de una gastronomía con fuertes influencia árabes y españolas, donde en vez del guiso criollo, muy tradicional en las diferentes cocinas nacionales, la gastronomía tradicional ocañera tiene como base el vino blanco, la alcaparra y la aceituna, fuera de la tradicional manteca de cerdo que es popular a nivel nacional. Por otro lado, la ciudad cuenta con un menú de dulces muy de origen hispano-africano, los cuales también tienen pares nacionales y otros únicos como su arepa como es el caso de los mantequillados. Es curioso como desde el punto de vista gastronómico existe una fuerte influencia mexicana, similitudes como la arepa y la tortilla recién asadas son innegables, así como la horchata y la vajilla popular ocañera la cual es de peltre estos elementos también son parte de la cultura culinaria del mexicano. Se encontró que el ocañero es muy dado a la escritura y existen innumerables registros históricos que permiten rastrear el origen de sus platos, quienes y como lo consumían. En esta categoría fue muy valioso el aporte de los datos obtenidos por trabajo de campo ya que estos aclararon muchos vacíos existentes en la teoría y así mismo la teoría dio sentido a muchos datos obtenidos por los participantes como la evolución en la forma del fogón tradicional ocañero y la evolución de sus platos. Es importante decir que dentro del movimiento de rescate de las cocinas tradicionales y su expansión fuera de las fronteras de los municipios de origen, se encuentra que la cocina tradicional ocañera esta fortaleciéndose a un ritmo acelerado y cada día es mas conocida en el país, con esto surgió una cocina “neotradicional” que fusiona exitosamente platos e ingredientes típicos ocañeros con recetas e ingredientes de otras partes del mundo, sin afectar su característica tradicional.

5. Conclusiones y recomendaciones

Una vez finalizado el proceso de análisis y recolección de información se llegó a diversas conclusiones que son relevantes para la investigación y para nutrir los conocimientos existentes en anteriores investigaciones. Además de esto se especifican una serie de recomendaciones que dan pie a futuras investigaciones que puedan ser realizadas por expertos en el tema como estudiantes de gastronomía, gastrónomos, investigadores y emprendedores de la rama de la cocina tradicional.

5.1. Conclusiones

Una vez procesada la información obtenida y triangulada con el marco teórico y legal de la investigación dio a conocer una serie de resultados que dieron respuesta a la pregunta de cómo fomentar la cocina tradicional del municipio de Ocaña como hito gastronómico y debido a las tendencias de las nuevas generaciones se concluyó que esta se debe fomentar a través de medios de difusión de información virtuales. Se concluyó que la cocina tradicional ocañera posee platos autóctonos en abundancia como la arepa ocañera, la barbatrusca, el pollo alcaparrado, la horchata, el buñuelo ocañero, la empanada de coco, etc. Dichos platos se encuentran registrados varios recetarios siendo el más importante hasta ahora el de recetas que cuentan la historia. En cuanto a la oferta del municipio, se encontró que el municipio de Ocaña cuenta con establecimientos que se dedican a fomentar la cocina tradicional y su cultura desde diferentes puntos de vista según el pensamiento de sus propietarios, unos piensan en darle un toque “fast food” a la

criolla, otros evocan la cocina de la abuela y hay quienes sostienen que la gastronomía tradicional va de la mano con el estilo de un café.

5.2. Recomendaciones

Durante el desarrollo de la investigación se encontró que existen grandes vacíos históricos respecto al origen de muchos platos y preparaciones que van desde la época precolombina hasta la actualidad. Se recomienda para futuras investigaciones profundizar en el aspecto histórico. Además de esto se recomienda una investigación que identifique y profundice en la relación cultural del municipio de Ocaña y México. Es importante tener plenamente categorizada la información obtenida para evitar posibles confusiones que ralenticen el proceso de obtención de resultados, si esta categorización no esta plenamente realizada el proceso se torna complejo. Se recomienda profundizar en la influencia de la cocina árabe sobre la gastronomía ocañera. Así mismo, es recomendable investigar sobre la influencia Hacaritama en la cocina tradicional.

Bibliografía.

- Amaya, A. (1950). Los genitores. Bogotá, Colombia: Antares.
- Arango Navarro, F. A. (2007). El cerdo en la gastronomía antioqueña. *Revista Lasallista De Investigación*, 4(1), 58-66.
- Barros, C. (2007). Identidad Gastronómica. *Hospitalidad ESDAI*, (12), 97-109.
- Retrieved
from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=fua&AN=27104407&lang=es&site=ehost-live>
- Castilla Corzo, F., Quintero Araujo, J. C., Vernot, D., & Sotelo Díaz, I. (2017). Identificación histórica, geográfica y cultural en la elaboración de dulces tradicionales de valledupar: Un acercamiento para su conocimiento técnico. *Perspectivas En Nutrición Humana*, 19(2), 209-223.
doi:10.17533/udea.penh.v19n2a07
- Castellón, L. y Fontecha, J. (2018). La gastronomía: una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander. *Turismo y Sociedad*, XXII, pp. 167-193. doi: <https://doi.org/10.18601/01207555.n22.09>
- Castrillon Peñaloza, A, M. (2014) Descripción cuali-cuantitativa de cuatro platos típicos de Norte de Santander. repositorio universidad javeriana. Recuperado de
<https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/16031/CarrilloPenaLozaAngelaMaria2014.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Cruz, M. S. R., & Simões, M. d., Lourdes Netto. (2010). PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO Y POLÍTICAS PÚBLICAS inmigración, hibridación e interculturalidad (región sur de bahia - brasil). *Estudios Y Perspectivas En Turismo*, 19(6), 1136-1149. Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=fua&AN=56642107&lang=es&site=ehost-live>

Equipo de redacción El Tiempo. (1996) Norte de Santander para ver. Bogota: El Tiempo casa editorial. Recuperado de <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-334565>

Fidel Feria-Velázquez, F., & Calzada-Llanos, M. (2017). Rescate, preservación y salvaguarda del patrimonio gastronómico holguinero. *Retos Turísticos*, 16(3), 1-11. Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=fua&AN=128056115&lang=es&site=ehost-live>

Latorre Quintana, Y. (2007). "Nuestra cocina sorprende por su variedad y sabor". *Revista Veritas*, (61), 12. Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=fua&AN=61477591&lang=es&site=ehost-live>

Martínez Velandia, L. E. (2016). El lenguaje de la alimentación y su transición en colombia. *Hospitalidad ESDAI*, 29, 69-83. Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=fua&AN=121475744&lang=es&site=ehost-live>

Pacheco Garcia, M. J. (2011). Desfiles de los genitores. Recuperado de

<http://www.sinic.gov.co/SINIC/>

Torres, J. M. M., & De, I. F. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. el caso de san pedro el saucito, sonora, México. *Estudios Sociales: Revista De Investigación Científica*, , 181-204.

Anexos.

1. Guion entrevista dirigida a guardianes del patrimonio

Posterior a un encuentro con el sujeto a estudiar donde se le haga una introducción acerca del propósito de la investigación se acordará una cita con el tiempo suficiente por sesión para obtener información concreta.

Se inicia la sesión.

- Se pregunta el nombre del sujeto, su edad y su ocupación.
- Se le pide contar como fue su crianza. Para identificar datos como su cultura y su entorno social. Buscando datos importantes sobre su familia y como eran las comidas en la cotidianidad y en eventos especiales. ¿Dónde nació? ¿Cómo era la situación económica en su casa materna? ¿Qué comía su familia? ¿Cómo era la cocina de su casa materna? ¿qué elementos usaban en la cocina?
- Se preguntará cuales fueron los primeros acercamientos con la cocina. ¿Quién le enseñó? ¿por qué empezó a cocinar? ¿Cuál es el primer plato que preparó?
- Se conducirá al sujeto a contar su historia en la cocina. ¿Cuántos años lleva cocinando? ¿Por qué la cocina le gusta tanto? ¿usted ha enseñado a alguien más a cocinar estos platos o preparaciones?
- Una vez identificado los platos que la persona conoce se procederá a conducir la conversación hacia la elaboración de dichas preparaciones. ¿cómo elabora usted (la preparación) desde la compra de los ingredientes hasta el momento en que lo sirve? (si el entrevistado nombra utensilios o productos desconocidos para el investigador se le

pedirá por medio de pregunta que defina dicho objeto o producto) ¿usted hace estos platos para la venta o para el consumo propio? (si elabora el producto para la venta se le hará las siguientes preguntas ¿Qué tanto le compran? ¿hace cuánto lo vende? ¿Cómo empezó a venderlo? ¿en los últimos años ha aumentado o disminuido la cantidad de clientes? ¿a como lo vende? ¿hay alguien en la familia que quiera heredar el negocio? ¿Cuándo usted era joven, también vendían estos productos o era de consumo casero? ¿las personas que le compran este producto son personas jóvenes o adultos mayores? ¿Qué suelen decirles sus clientes sobre el producto?) ¿qué tan seguido lo prepara? ¿alguna vez ha probado otra manera de preparar el producto? ¿Qué piensa los más jóvenes de la familia de este plato?

- Para terminar se le hace una última pregunta ¿piensa usted que este plato o preparación corre el riesgo de desaparecer? Si la respuesta es positiva ¿Qué se puede hacer para evitar la pérdida del mismo?

Guion entrevista a promotores de la gastronomía

Dirigida a investigadores y promotores de la cocina tradicional.

Posterior a un encuentro con el sujeto a estudiar donde se le haga una introducción acerca del propósito de la investigación se acordará una cita con el tiempo suficiente por sesión para obtener información concreta.

Se inicia la sesión.

- Se pregunta el nombre del sujeto, su edad y su ocupación.
- Se le preguntara que opina sobre la situación actual de la cocina tradicional ocañera.

- Le será pedido que cuente acerca de su trabajo y que está haciendo para para fomentar la cocina tradicional de Ocaña.
- ¿Cómo obtuvo el conocimiento sobre la cocina tradicional ocañera?
- ¿Qué hace tan importante a la cocina tradicional ocañera?
- ¿Qué lo motivo a trabajar en pro de la cocina ocañera?
- ¿Qué opina sobre las nuevas generaciones en relación con la cocina tradicional ocañera?
- ¿Cuáles son los cinco platos más importantes de la gastronomía ocañera?
- ¿hay algún plato de la cocina ocañera que sea único en el país?
- ¿Cuáles son las raíces de la cocina ocañera?
- ¿Cuáles son los utensilios tradicionales de una cocina ocañera?
- ¿Por qué se ven más restaurantes típicos ocañeros fuera de la ciudad y no dentro del municipio?
- ¿si se hiciera una ruta gastronómica de cocina tradicional ocañera cuáles serían los lugares a visitar?
- ¿cree que la gastronomía ocañera puede ser un referente a nivel nacional?
- ¿Qué se puede hacer para evitar que la cocina tradicional de Ocaña quede en el olvido?
- Para finalizar se le preguntará si desea aportar algo más.

2. 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 FOMENTAR LA COCINA TRADICIONAL DEL
MUNICIPIO DE OCAÑA COMO HITO GASTRONÓMICO**

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 parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas. De tener inquietudes sobre su participación, puede contactar al teléfono 6436111 ext. 319 Universidad Autónoma de Bucaramanga.

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

Acepto la participación en el proyecto de grado fomentar la cocina tradicional del municipio de Ocaña como hito gastronómico.

Cuyo propósito es fomentar la cocina tradicional del municipio de Ocaña como hito gastronómico.

Nombre del Participante
Fecha
(En letras de imprenta)

Firma del Participante
__ / __ / ____

3. Fotografías



Fotografía 1. Arepa ocañera de maíz amarillo asándose en fogón tradicional.



Fotografía 2. Arepas ocañeras de maíz amarillo y maíz blanco sobre hoja de bijao.



Fotografía 3. Arepa ocañera de maíz blanco con acompañamiento de queso costeño rayado y nata artesanal



Fotografía 4. Elaboración de un pastel ocaño.



Fotografía 5. Batea, utensilio usado para amasar la masa de la arepa.



Fotografía 6. Utensilios antiguos de cocina.