



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, HUMANIDADES Y ARTES

PREGRADO EN GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA

PREPARACIONES DULCES CON HORMIGA CULONA

Presentado por

EDWIN LEONARDO SIERRA CHÁVEZ

WILLIAM ANDRÉS COSSÍO ROJAS

Docente proyecto:

MARGARETH JULYANA HOLGUIN MARINO

Bucaramanga, Colombia, noviembre 2019

Resumen

La presente investigación pretende impulsar el consumo de una materia prima icónica de Santander como lo es la hormiga culona, procesada en preparaciones dulces (snacks), dado que hasta el momento solo se utiliza en un solo tipo de preparación (snack salado); por este motivo es que nace la iniciativa de realizar un estudio sobre el consumo de la hormiga en las regiones de Barichara y San Gil, donde su producción y caza son unas de las actividades tradicionales más importantes para sus habitantes.

La principal problemática que se presentó fue la tradición que se tiene con el consumo y preparación de la hormiga, pues algunos de los habitantes sencillamente se niegan a consumir la hormiga preparada de una manera diferente a la comúnmente conocida; el reto fue llegar a construir una línea de productos dulces, respetando esas tradiciones, a través del análisis de la información recopilada de los recolectores, comerciantes y consumidores de la hormiga en los municipios de San Gil y Barichara.

Finalmente, se pudo concluir que la línea de productos creada con la hormiga sería un punto estratégico para la atracción de los extranjeros y el impulso del turismo gastronómico de la región, dado que en los análisis de los resultados, se vio muy marcada la tendencia por parte de consumidores, recolectores y productores (comerciantes) la afirmación de que sería muy interesante desarrollar una idea innovadora con la hormiga culona respecto a mezclarla con sabores dulces.

Palabras claves: turismo gastronómico, snack dulce, hormiga culona, entomofagia, cultura, población, gastronomía.

Abstract

This research aims to boost the consumption of an iconic Santander raw material such as is the culona ant, processed in sweet preparations (snacks), since so far it is only used in a single type of preparation (salty snack); for this reason, was born the initiative to carry out a study on the consumption of the ant in the regions of Barichara and San Gil, where its production and hunting are one of the most important traditional activities for its inhabitants.

The main problematic that arose was the tradition that is had with the consumption and preparation of the ant, because some of the inhabitants simply refuse to consume the ant prepared in a way different from the commonly known; the challenge was to build a line of sweet products, respecting those traditions, through the analysis of the information collected from the collectors, traders and consumers of the ant in the municipalities of San Gil and Barichara.

Finally, could was concluded that the product line created with the ant would be a strategic point for the attraction of foreigners and the promotion of gastronomic tourism in the región, since in the analysis of the results, was very marked the trend on the part of consumers, gatherers and producers (traders) the claim that it would be very interesting to develop an innovative idea with the hormiga culona regarding mixing it with sweet flavors.

Keywords: gastronomic tourism, sweet snack, hormiga culona, entomophagy, culture, population, gastronomy.

Tabla de contenido

Introducción	5
---------------------------	----------

1. Planteamiento del problema	8
1.1 Problema de investigación	8
1.2 Objetivos	10
1.3 Justificación.....	11
1.4 Delimitaciones y limitaciones.....	12
2. Marco contextual	14
2.1 Marco de antecedentes	14
2.2 Marco teórico	19
2.3 Marco conceptual	36
2.4 Marco legal.....	39
3. Metodología	42
3.1 Enfoque y método de investigación	42
3.2 Fases de la realización.....	43
3.3 Descripción de la población objeto	45
3.4 Instrumentos de recolección de información	45
3.5 Validación de instrumentos.....	46
3.6 Procedimiento en la aplicación de instrumentos	47
3.7 Análisis de datos.....	47
3.8 Aspectos éticos	49
4 Resultados.....	50
4.1 Triangulación por población	50
4.2 Resultados por subcategoría.....	54
4.3 Resultados por categoría	57
5 Conclusiones y recomendaciones	67
5.1 Conclusiones	67
5.2 Recomendaciones.....	68
Referencias bibliográficas	72

Introducción

La hormiga culona es un insecto reconocido por su atractivo y portentoso trasero que a su vez la hace el insecto más comercializado en la región de Santander. Son

recolectadas y cazadas por los campesinos para ser tostados vivos en un tiesto. La mayoría de los cocineros y consumidores coinciden en que la cola es la que da el mayor sabor. De acuerdo a la tradición de cada uno de los pobladores de las zonas donde se da la mayor producción y explotación de este particular animal como alimento o “Snack” autóctono, suelen comérselas espolvoreadas con sal, específicamente, en los valles de los municipios de San Gil y Barichara.

Según (Orozco, 2013) su particularidad es que se comen desde hace cinco siglos en Colombia. En esa época, los indígenas Guanes descubrieron que era un rico alimento y lo consideraban como su fuente de virilidad. Esta comida exótica ha sido considerada además de un negocio, un tesoro cuyo valor ha sido reconocido por generaciones. Ingredientes típicos y autóctonos como la hormiga culona en Santander, pueden potencializarse y volverse característicos de la alta cocina colombiana. Estas fusiones de alimentos nos llevarán a probar lo diferente, nos llevarán jugar con nuestro paladar y sorprenderlo con nuevos sabores y olores.

Este proyecto buscó resaltar la hormiga culona como producto autóctono local del departamento de Santander, reinventándola y creando preparaciones dulces para atractivo gastro-turístico de los visitantes de la zona y locales.

Dicha distinción se hizo a través de la exploración e innovación en la preparación de la hormiga culona, al mezclarlo con ingredientes dulces con el fin de ofertar a los tradicionales consumidores de las hormigas y a quienes deseen probar su sabor por primera vez, una nueva experiencia gastronómica con sabor local, sin dejar a un lado las tradiciones y costumbres de nuestros antepasados.

En los siguientes capítulos en los cuales se basa este proyecto se muestra cómo se desarrolló cada una de las fases y como se incorporando la información a medida que se iba avanzando.

El primer capítulo se muestra cómo se planteó la investigación y como se definió la pregunta problema, los objetivos y como crea una identidad hacia la hormiga culona, el segundo capítulo se aborda una serie de marcos como lo son el marco contextual, marco legal y marco contextual en ellos nos basamos en los temas a tratar para enfocar el proyecto y tomamos antecedentes que nos ayudaron a darle la base histórica al proyecto, en el capítulo 3 se habla sobre la metodología ya que partimos de cómo se llegó a la población objeto de estudio para recolectar la información y así poder definir qué productos aceptaría la comunidad.

Los capítulos 4 y 5 se definen la realización de una línea de productos que podrán promover el consumo de la hormiga culona gracias a la ayuda de la comunidad que fue la nos suministró la información sobre qué productos serían los más adecuados para este proyecto innovador.

1. Planteamiento del problema

En esta primera etapa del proyecto describimos el contexto donde ocurrió el hecho que investigamos identificando el estado actual del problema, en este caso, la hormiga culona, y el estado deseado de la misma. Nos centramos en la declaración de la problemática abordando las preguntas quién, qué, dónde, cuándo y el por qué la hormiga culona debería ser más valorada en la gastronomía colombiana.

1.1 Problema de investigación

La hormiga culona, conocida científicamente como hormiga alada (*Atta laevigata*), es un insecto que sale de sus hormigueros en busca de rayos solares para su apareamiento, cada determinado tiempo al año, exactamente después del invierno.

En estos hormigueros no solo se encuentran las hormigas culonas ya como las que se comercializan; también se encuentra las hormigas obreras y machos quienes se encargan de proteger los hormigueros de intrusos con sus feroces tenazas, estas hormigas obreras no se cazan ni comercializan, ya que su sabor no es apetitoso, ni tienen esos enormes traseros que tienen las hormigas culonas llenos de huevos, que las hacen tan particulares y de sabor atractivo para los consumidores.

De estos insectos, como fue mencionado anteriormente, lo atractivo y comercial es su portentoso trasero; entonces al ser recolectados y cazados por los campesinos, son despojados de sus cabezas, extremidades, y alas; para ser tostados vivos en pailas a fuego vivo, la técnica puede variar para cada cocinero. Sin embargo, todos coinciden que la cola es la que da el mayor sabor y suelen comerlas espolvoreadas con sal, según la tradición de cada uno de los pobladores de las zonas donde se da la mayor producción y explotación de este particular animal como alimento o “Snack” autóctono en la región de Santander,

Colombia. Entiéndase la palabra snack como un término usado en gastronomía para referirse a pasaboca; de origen inglés que precisamente traduce: "NOMBRE FEMENINO". Pequeña cantidad de alimento, como frutos secos, papas fritas o galletas saladas, que se toma como acompañamiento de una bebida en un establecimiento público." (Oxford University Press, 2018).

En la región de Santander y específicamente en los valles de los municipios de San Gil y Barichara, es donde se ve más marcado y arraigado la tradición y la cultura de comer hormiga culona, acreditándole a este pasa boca beneficios analgésicos, afrodisiacos y de vida prolongada en consumidores.

Según (Orozco, 2013) su particularidad es que se comen desde hace cinco siglos en Colombia. En esa época, los indígenas Guanes descubrieron que era un rico alimento y lo consideraban como su fuente de virilidad. Esta comida exótica ha sido considerada además de un negocio, un tesoro cuyo valor ha sido reconocido por generaciones.

Ingredientes típicos y autóctonos como la hormiga culona en Santander, pueden potencializarse y volverse característicos de la alta cocina colombiana. Estas fusiones de alimentos nos llevarán a probar lo diferente, nos llevarán jugar con nuestro paladar y sorprenderlo con nuevos sabores y olores. La experiencia que trae consigo probar lo diferente y combinar sabores entre regiones es bastante interesante y tiene mucho potencial; afirma (ANeIA, 2017).

Entendiendo lo importante y relevante que es para la cultura y tradición de los santandereanos este pequeño animalito, con este proyecto se quiere explorar e innovar en la preparación y aprovechamiento alimenticio de la hormiga culona, brindando la opción de mezclar este especial y particular sabor de la hormiga con algo dulce, buscando ofertar a los

tradicionales consumidores de las hormigas y a los que quieren probar su sabor por primera vez una nueva experiencia gastronómica con sabor local, sin abandonar todas las tradiciones y costumbres de los campesinos y antecesores, en su proceso de recolección y preparación, si no a partir de este producto ya establecido, reinventar y crear nuevas propuestas de un “Candy snack”, entendiéndose Candy Snack como un nuevo termino en la gastronomía que hace referencia a un pasa bocas dulce. Con esto llegamos al planteamiento de **¿Cómo resaltar La hormiga culona como producto autóctono local del departamento de Santander, en preparaciones dulces, para atractivo gastro-turístico de los visitantes de la zona y locales?**, y para esto se ha tomado una serie de sub-preguntas con el fin de ir encaminando la investigación hacia la solución deseada.

¿Qué contenidos nutricionales tiene la hormiga culona?

¿En qué municipios de la región de Santander se puede desarrollar este proyecto?

¿Cómo afectara o impactara de manera positiva el desarrollo de este proyecto en los municipios que se haga?

¿Hacia qué población va dirigida esta propuesta?

¿Cuántas variedades de producto se desarrollarán?

¿Qué consecuencias traerá el desarrollo de este proyecto en el sector turístico y hotelero de la región?

1.2 Objetivos

Objetivo general

Elaborar una línea de productos con la hormiga culona (snacks) a partir de la implementación de nuevas técnicas, para ampliar su aprovechamiento en diferentes campos de la cocina tradicional.

Objetivos específicos

- Exponer el significado histórico y cultural de la hormiga en la alimentación santandereana.
- Identificar los procesos de cultivo de la hormiga culona.
- Establecer las técnicas culinarias viables para la preparación de la línea de productos.
- Valorar la aceptación de la población al nuevo producto elaborado.

1.3 Justificación

¿De qué otra manera se puede comer la hormiga culona sin abandonar el legado que los ancestros han dejado a lo largo del tiempo?; esta es la pregunta que surge cuando se evidencia el uso poco creativo de esta materia prima, ya que su utilidad se da en gran parte en preparaciones de sal, desaprovechando lo que podría ser una joya en bruto para la gastronomía santandereana. Es entonces cuando surge la idea de innovar e introducir la hormiga en preparaciones dulces "Candy Snacks", y a su vez analizar el comportamiento de los comensales con el desarrollo de esta idea, identificando el agrado y aceptación que pueda tener, principalmente en aquellas personas conservadoras y arraigadas a sus costumbres milenarias al momento de comer.

Se llega a la idea de introducir la hormiga culona en el mercado de postres y preparaciones dulces, debido a que en la actualidad es un comercio inexplorado aun por gastrónomos y/o cocineros ancestrales, siendo esta una joya en bruto de la gastronomía local, y lo que la llevará a ser aún más comercializada y aceptada por personas que no la consumen o toleran por su fuerte sabor en las preparaciones de sal, o como se consumen hoy día, saladas y tostadas a fuego vivo.

Otra razón por la que se quiere llevar a la ejecución este proyecto, es la aplicación de nuevas técnicas de cocción, para llegar a una variedad de preparaciones con esta materia prima icónica en la región; la introducción de estas nuevas técnicas, de la mano con las técnicas ancestrales, buscarán ampliar las posibilidades de optimizar el producto final al que se quiere llegar, es decir llegar a un producto de muy buena calidad e inocuo, sin que su costo llegue a ser exuberante.

También se busca cautivar la atención de macroempresas para invertir en esta región productiva, y así poder exportar con facilidad esta materia prima transformada en el nuevo alimento obtenido; llevando un legado de cultura y tradición a los colombianos en el exterior y consigo, llevando un poco de Colombia y su gastronomía a otros países.

1.4 Delimitaciones y limitaciones.

La población que se investigó fue las personas adultas de Santander, de la cual se extrajo una muestra delimitada por municipios y edad. En este caso, los municipios en cuestión en Barichara y San Gil, ya que estos se encontraron la mayor producción y distribución de la hormiga culona y, por ende, podemos ser también las zonas donde más se evidencie la tradición del consumo de estas. Además, las personas adultas se segmentaron entre los 20 y 50 años debido a que la tradición ha sido transmitida oralmente a ellos por las generaciones anteriores.

Estos dos municipios son de gran importancia en la región de Santander y en esta investigación porque, a pesar de que estamos en pleno siglo XXI, se caracterizan por ser de los pocos lugares donde se ha aprendido a vivir y conservar sus tradiciones culturales.

Un estudio de la Universidad Industrial de Santander dictaminó que las hormigas culonas es un alimento que previene enfermedades de colesterol sanguíneo debido a su rica

fuelle en ácidos grasos no saturados. (Martínez, 2011) Lo cual se convierte en una razón más para promover el consumo de estas, pero también para que se conozca desde su significado histórico hasta las técnicas utilizadas por nuestros antepasados basadas en criarlas o cultivarlas lo que requería de gran esfuerzo y desapareció, o bien las técnicas actuales que en su mayoría consisten en “esperar que la naturaleza cumpla su ciclo anual.” (Martínez, 2011)

Una limitación que se presentó fue la recolección de la hormiga culona, debido a que, a pesar de que consumirlas es posible todo el año, ver emerger las hormigas culonas no es fácil después marzo y abril (Semana Santa), ya que es esta época la temporada de caza de las mismas. (Martínez, 2011) Además, a nivel histórico, no se encuentra información precisa y concisa. La información acerca de la historia del consumo de hormigas culonas se basa, en su mayoría, en vestigios que son validados solo por la tradición cultural.

Otra limitación que encontramos en el proceso de investigación es que las personas de la muestra, ya mencionada previamente, que han estado relacionadas con la tradición del consumo de la hormiga, en su mayoría, pertenecen en las áreas rurales de los municipios anteriormente nombrados. Estas zonas rurales son de difícil acceso puesto que, para llegar a las viviendas de estas personas, se requiere pasar por vías en muy mal estado, coloquialmente llamadas “trochas”.

Por último, encontramos que otra limitación fue la aceptación de algunas personas que ven el consumo de la hormiga culona como un tabú o una actividad repugnante; por ende, esto llevaría a tornar dificultoso el proceso de aceptación del producto en el momento de presentarlo.

2. Marco contextual

En este segmento del proyecto mostramos una serie de investigaciones realizadas a nivel regional, nacional e internacional que, debido al gran trabajo que realizaron, nos sirvieron de guía base para la realización del proyecto. De igual forma, se contextualiza al lector acerca de la terminología utilizada que pueda ser confusa para quienes deseen tener acceso y conocer más sobre el proyecto.

2.1 Marco de antecedentes

Las siguientes investigaciones y proyectos fueron desarrollados en diferentes contextos a nivel regional, nacional e internacional; y fueron tomados como soporte y guía para estudiar la viabilidad de la ejecución de este proyecto. En el contexto regional fue difícil encontrar investigaciones paralelas a lo que se quiere lograr con esta investigación, debido a que la idea del proyecto es novedosa y no ha sido estudiada aún.

2.1.1 Antecedentes internacionales.

La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de san pedro el saucito, sonora, México. (Torres & Fuente., 2009) En este trabajo se planteó que el estudio de las cocinas tradicionales nos puede permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias. Por otra parte, se analiza cómo han influido para que se produzca la transformación alimentaria tanto la urbanización como la globalización y las nuevas condiciones del mercado. Así mismo, planteamos que las cocinas tradicionales regionales constituyen parte del patrimonio intangible de las

sociedades y las comunidades, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales y locales. (Torres & Fuente., 2009) Concluye "que es en la cocina regional tradicional, en la que se contienen los saberes y prácticas que la constituyen como legado cultural y patrimonial; así mismo es en donde encontramos procesos de producción y apropiación patrimonial de un inventario gastronómico que se ha constituido como una respuesta o estrategia de ingreso económico de una comunidad rural. Al respecto, Álvarez (op.cit. 62) menciona que estos procesos y este inventario se encuentran vinculados a la dinámica global/local, y se vinculan con identidad, desarrollo cultural y turismo."

Maíz: alimento fundamental en las tradiciones y costumbres mexicanas. (Mejía, 2014) Este Proyecto busca recalcar la importancia del maíz para el pueblo mexicano, que con el paso de los años ha logrado mantener su identidad no en vano por la fuerza y majestuosidad de sus tradiciones y costumbres. Es cierto que hoy en día es la base de la alimentación de muchas familias a lo largo del territorio de México, en cada hogar a la hora del almuerzo, la comida e incluso la merienda, el maíz está presente en una gran variedad de formas, texturas y colores. (Mejía, 2014) Menciona en una de sus conclusiones "Las tradiciones y creencias mexicanas no estarían completas sin la presencia del maíz, sea cual sea la ocasión no puede faltar en los hogares la tortilla para acompañar un mole, unos sopas con nopales, los famosos "tacos", unas enchiladas, totopos, chilaquiles, quesadillas, y más aún, si hablamos de una festividad donde concurren gran cantidad de personas entre locales y visitantes, siempre abra uno o varios alimentos para servir que provengan del maíz."

La gastronomía tradicional del norte del estado de México. El caso de acambay. En esta investigación se abordó la gastronomía de los otomíes del municipio de

Acambay, en el Estado de México, como patrimonio gastronómico y se presentan los resultados del trabajo etnográfico que se llevó a cabo durante los meses de febrero a junio del 2012, en el cual se realizaron una serie de guías de observación, así como entrevistas semi-estructuradas y abiertas con la finalidad de obtener información sobre los usos y costumbres entorno a la cocina indígena. Este estudio pretende aportar información no documentada sobre el patrimonio cultural intangible, así como la gastronomía y su cocina tradicional de esta comunidad indígena. (Cisneros, Barrera, & Quintero-Salazar, 2014) concluyeron "La gastronomía indígena y en particular la otomiana de Acambay, muestra un importante patrimonio cultural gastronómico, reflejado en los hábitos y costumbres culinarias y en su cocina tradicional, por ello la importancia de este trabajo es de reflexionar sobre una serie de medidas, estrategias y políticas que se deben tomar para la salvaguarda de este patrimonio, ya que con la llegada de comida rápida y el paulatino incremento de los alimentos industrializados el patrimonio tradicional de estas comunidades se ve sumamente afectado."

2.1.2 Antecedentes nacionales.

Manejo, uso y aprovechamiento de frutales nativos de la amazonia colombiana.

(Hernández, y otros, 2007). Esta investigación tuvo origen en la Amazonia Colombiana. Este artículo muestra la importancia de algunas frutas autóctonas de la amazonia (Colombia) como el arazán, copoazú, cocona y demás, la influencia que tuvieron en la época de los 80's debido a que eran frutas exóticas, pero esto nos muestra lo importante que es preservar los territorios en los cuales son plantados y recolectados estos frutos debido a que si su ecosistema se mantiene estable los frutos no perderán sus propiedades, y logrando mantener y optimizar el fruto traerá mayor desarrollo a la región, este artículo fue

incluido porque allí se encuentra la solución a un problema que se presenta en la región, y servirá como guía en la región Santandereana para optimizar la producción de hormigas culonas, debido que se puede implementar un plan para mantener un ecosistema donde las hormigas pueden generar más colonias.

Optimización del proceso de elaboración del bollo de yuca en el municipio de san Juan Nepomuceno, Bolívar- Colombia. (Conde, Sarabia, & Granados., 2015). Esta investigación tuvo origen San Juan Nepomuceno (Bolívar-Colombia). La investigación tenía como objetivo mejorar la elaboración y producción de un producto autóctono de la región del Caribe que es el bollo de yuca, los cuales son considerados una gran fuente de economía debido a que por ser productos autóctonos les dan un valor agregado, también nos habla sobre cómo ser la línea de producción, almacenamiento y distribución, para garantizar que el producto sea entregado al consumidor en óptimas condiciones y para salvaguardar la riqueza gastronómica de una región, para conservar estas tradiciones y transmitir las a la nueva generación debido a que transmitir la cultura hace que se preserven las raíces y la identidad de cada región.

Composición de ñames frescos cultivados en Colombia y sometidos a freído por inmersión. (Armando Alvis, 2008) Esta investigación tuvo origen en Cerete, Córdoba Colombia. El propósito de este proyecto es cómo utilizar un producto teniendo en cuenta sus características organolépticas y aporte proteico del mismo, también muestra la importancia en algunas zonas del mundo por su gran valor nutricional y la comercialización, si la región del Caribe quiere exportar debe tener en cuenta los parámetros que se fijan en el estudio que realizaron los investigadores, desde su siembra y recolección, fabricación y distribución esto con el fin de crear una empresa que puede ofrecer un

producto de óptimas condiciones; pues habla de cómo se puede consumir este producto en presentaciones como el sancocho, mote de queso, cocido para acompañar carnes y pescados, y como tradición en semana santa se consume en postres y tortas.

2.1.3 Antecedentes regionales.

Rescatando los productos y la sazón de nuestros pueblos: crónica del acompañamiento a las “maestras de la gastronomía santandereana”. (Acebedo, 2017 proyecto en desarrollo). Origen: Bucaramanga (Colombia). El objetivo de este proyecto es rescatar y dar a conocer las técnicas o productos de Santander, que son empleados en la gastronomía tradicional de la región, ya que posee gran variedad a la hora de consumir estos productos y también para mantener el arraigo a nuestra tradiciones, y conservar y transmitir la cultura a próximas generaciones, como principales fuentes de información, recolección de datos y muestras (productos o técnicas) se entrevistaron a personas de la tercera edad, esto debido a que siempre ellos son los que ha pasado las técnicas y los productos de generación de generación por medios orales y principalmente porque son ellos quienes cumplen estas labores por motivos netamente tradicionales. Y el trabajo que es realizado es para no dejar que se pierdan estas costumbres tradicionales.

Proyecto de investigación aplicada rutas turísticas culinarias para el área metropolitana de Bucaramanga y sus alrededores. (Espindola, Dallos, & Jaimes, 2015). Origen Santander (Bucaramanga). El objetivo de este proyecto es promover la gastronomía regional, crear fuentes económicas a través del turismo gastronómico y ofrecer alternativas diferentes al turismo colombiano porque mucha gente siempre viaja a los mismos sitios para vacacionar, y como ofrece un turismo gastronómico con productos

autóctonos creara más fuente de ingresos al departamento. El medio para difundirlo serán rutas gastronómicas, las cuales serán realizadas o creadas en algunos pueblos tradicionales del departamento de Santander los que llaman la atención de extranjeros y de personas del país que vienen de visita, y así dar a conocer la riqueza gastronómica que posee el departamento, para llevar a cabo esta investigación se usara la etnografía, que recopilara los conocimiento culturales y gastronómicos.

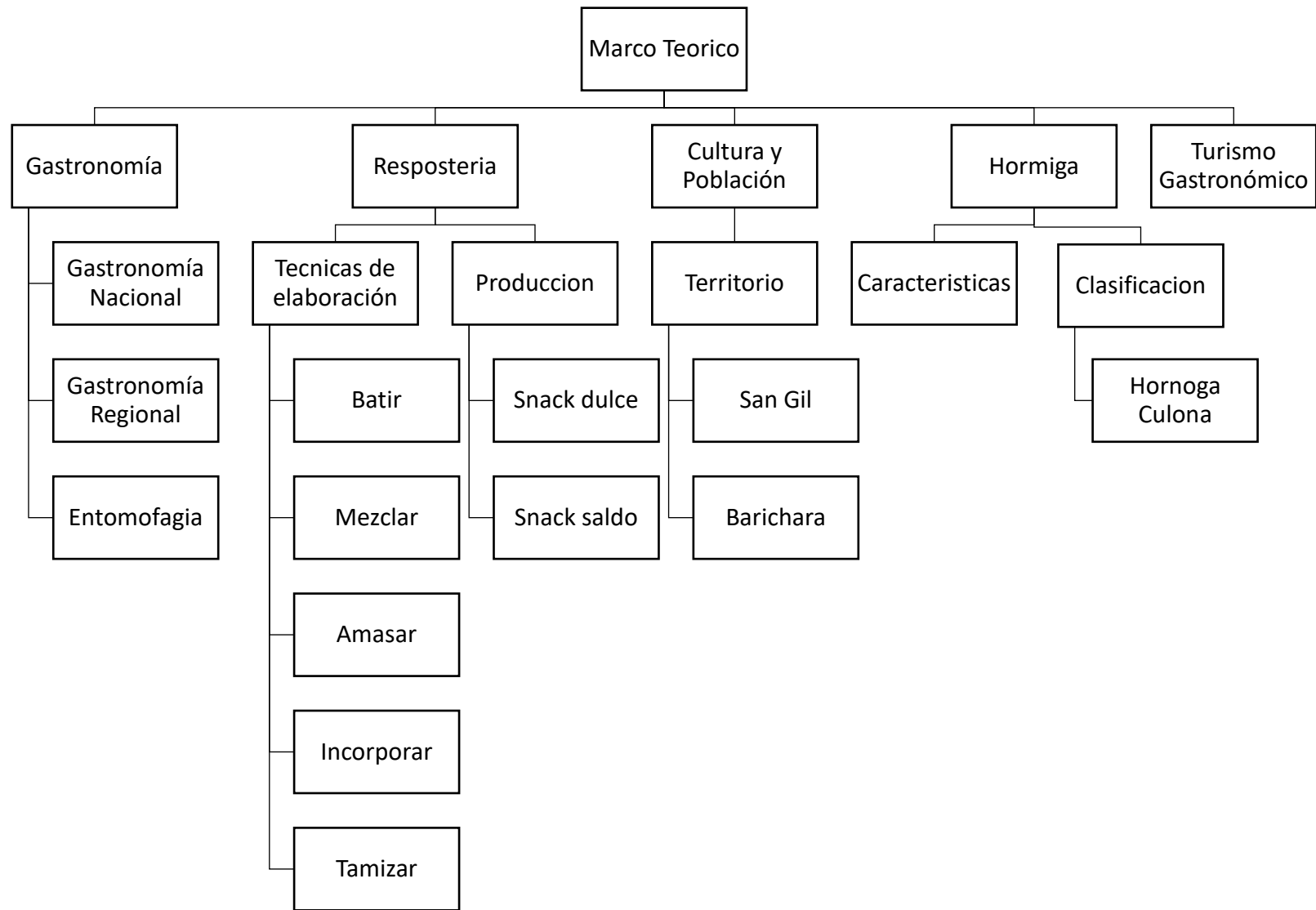
La santandereanidad desde la perspectiva de la gastronomía y la culinaria.

(Rubén, José, Fernanda, & Gianfranco, 2015). Esta investigación tuvo origen en Bucaramanga (Colombia). Este proyecto buscó realizar una investigación de como surgen y se consolidan la gastronomía santandereana, la cual ha tenido reconocimiento en Colombia, esto debido a la diversidad a la hora de comer sus platos típicos como lo son el cabro, la arepa de maíz pelado, la hormiga culona, bocadillo veleño, carne oreada y demás, como objetivo de sentirnos orgullosos de nuestra región por su gastronomía y culinaria que se encuentra en el diario vivir de los habitantes de la región. El método de investigación para la recolección de datos fue mediante algunos libros en los cuales informan las características, el origen, como se consumen y recolección de algunos alimentos, caza y tiempo para consumir los animales. Cabe resaltar que no solo se habla de la gastronomía y la culinaria, sino también nuestra literatura santandereana, las costumbres y la económico.

2.2 Marco teórico

En el siguiente mapa conceptual presentamos los temas principales que nos ayudaron a desarrollar el proyecto. En él se muestra la categorización y la clasificación en

orden de importancia de los temas y los subtemas correspondientes para obtener la información.



2.2.1. Gastronomía

Cuando se escucha la palabra gastronomía, lo primero que se viene a la mente de las personas es la comida y el proceso que llevan los alimentos para hacer fácil su digestión en los organismos. En el libro “Fisiología del gusto” el gastrónomo, abogado y político francés Anthelme Brillat-Savarin describe a la gastronomía como “un conocimiento, un entendimiento sobre todo lo que tiene que ver con la comida. Su objetivo es asegurar la supervivencia de la humanidad gracias a una alimentación sabrosa y adecuada” (Brillat-Savarin, 1852).

También, al hablar de gastronomía no se puede ignorar el hecho de pensar en las personas que preparan los alimentos. Los cocineros según el diccionario de Oxford son “personas que cocinan, en especial si se dedican a ello profesionalmente.” (Oxford Living Dictionaries, 2019) Es por esto que la gastronomía y todos sus componentes acompañan al hombre durante todo su proceso evolutivo, siendo un pilar de gran importancia para el desarrollo de la humanidad a lo largo del tiempo.

La gastronomía se entiende como un arte que, día a día, sorprende a chefs y comensales a la hora de la preparación y/o presentación debido a la innovación (artefactos tecnológicos que facilitan las preparaciones) y profundización constante sobre nuevas técnicas de elaboración y presentación.

2.2.1.1 Gastronomía Nacional.

Si anteriormente se hablaba de la gastronomía como el arte de satisfacer una necesidad del ser humano, cabe resaltar que alrededor del mundo podemos encontrar diversidad de creencias, religiones, cultura, y la gastronomía no es ajena a esta. “La experiencia universal de la cocina siempre se concreta en un espacio particular, por lo que

la localidad, y en algunos casos una unidad territorial mayor, la región, se convierte en el espacio apropiado de una experiencia culinaria definida, reconocible y única.” (Patiño Ossa, Carbonell Blanco, Gamboa, Duque, & Zea Fernández, 2012). Por tanto, se entiende que la gastronomía colombiana se construye a través de las diferencias de cultura, territorio, etnia y tradición, donde evidenciamos la diversidad entre los departamentos y regiones del país.

Colombia, al estar dividida en regiones, hace que la gastronomía nacional posea un valor agregado gracias a su rica variedad de flora y fauna. Factor que ha sido aprovechado desde la época colonial con la influencia de los españoles que llegaron al territorio y trajeron consigo sus costumbres y tradiciones. A pesar de que los indios aceptaron la cultura de sus colonizadores, no dejaron de un lado las propias. Es esta mezcla de costumbres (y sabores) el punto de partida de la caracterización de la gastronomía colombiana.

2.2.1.2 Gastronomía regional.

Para entrar en detalle del tema de interés; se debe enfocar la atención y explorar todo el tema gastronómico y cultural en la región de los Santanderes. “La comida santandereana es famosa no sólo por su inigualable sabor sino por su calidad y cuidadosa preparación. Esta región se encuentra conformada por Santander y Norte De Santander.” (Caballero de Gómez, 2013)

Sin embargo, en este punto, hay que discriminar la parte de Norte de Santander ya que a pesar de que hace parte de los Santanderes, es solo el departamento de Santander el punto focal de esta investigación. Específicamente, los municipios de Barichara y San Gil

donde es común el consumo de la hormiga culona que hace parte de la tradición culinaria de la zona.

(...) Las hormigas culonas son un manjar exclusivo de esta región, son hormigas de 2 a 3 de largo cuyo abdomen es abultado, éstas se preparan tostándose al fuego, por ello su textura es dura y crocante, es común encontrarlas por toda la región empacadas en diferentes tamaños a manera de pasabocas. (Caballero de Gómez, 2013, p.4).

Este tipo de alimentación particular refleja el pasado indígena de la región que sobrevive al paso del tiempo y se mezcla con la cultura colona que llega al territorio, trayendo consigo la ingesta de caprinos. Al mismo tiempo, gracias a las negritudes esclavas traídas por los españoles, se adopta la tradición de las sopas. Es así como se llega a obtener otro plato insignia del departamento de Santander, el conocido mute. Entonces, podemos concluir que Santander es un departamento de Colombia rico en tradiciones, cultura y gastronomía que persiste en resaltar sus costumbres y preservar algo que ha caracterizado su alimentación desde antes que su territorio fuera invadido por los extranjeros colonos, sus amadas hormigas culonas.

La región de Santander posee una riqueza histórica y cultural que también se transmite en la forma como se preparan y consumen los alimentos regionales. Cada plato típico lleva en sí un resumen de las tradiciones de un pueblo. Muchos de ellos, vemos que se originaron gracias a prácticas indígenas y otros, se desarrollaron gracias a la astucia de pueblos campesinos y guerreros que necesitaban ahorrar su comida, conservarla para tiempos de escases y así mismo transportarla a lugares lejanos sin que esta se dañara. (Pérez Pinzón, Almeyda Camargo, Cáceres Claro, & Buvoli Macareno, 2016, p.11)

SENA (como se citó en Pérez Pinzón, Almeyda Camargo, Cáceres Claro, & Buvoli Macareno, 2016) Al fusionar los conceptos de gastronomía y tradición se origina el concepto tradición culinaria. Concepto que en la actualidad está siendo popularizado debido a que se basa en la exposición de la tradición de una sociedad por medio de su gastronomía, el cual tiene una especial relevancia en el fortalecimiento de la identidad y el sentido de pertenencia.

La gastronomía santandereana va de la mano con la tradición que aún conserva de sus antepasados como lo son algunas preparaciones de que conserva y que son lo que representan al departamento de Santander, gastronómicamente hablando, como por ejemplo lo son algunos platos: la arepa de maíz pelado, la carne oreada, el bocadillo beleño, el cabro, la oblea, entre otros.

2.2.1.3 Entomofagia.

La entomofagia se conoce comúnmente como la práctica de comer insectos entre humanos, un hecho muy común en numerosos países de todo el mundo, pero principalmente en regiones de Asia, África y América Latina.

La ingesta de insectos complementa la dieta de aproximadamente 2.000 millones de personas, y se trata de un hábito que siempre ha estado presente en la conducta alimentaria de los seres humanos, aunque otra parte del mundo considere este hábito como un tabú o una acción repugnante. (Arte y Comida a través de la Entomofagia, 2015).

Esto permite entender como la ingesta de insectos toma importancia y relevancia y hacen parte de la dieta humana desde tiempo atrás, no solo porque no haya más alimento que ingerir si no por gusto y sabor.

Un error muy común que se comete al considerar los insectos como alimento, es que se piensa que sólo se consumen en períodos o zonas de hambre. Sin embargo, en la mayoría de los casos en los que forman parte de la dieta local básica, los insectos se consumen debido a su sabor y no porque no haya otras fuentes de alimentos disponibles. Ciertas especies de insectos, como la oruga de la mariposa emperador en África del sur y los huevos de hormiga tejedora en el sureste de Asia, pueden alcanzar precios elevados y se consideran un manjar exquisito. (Arte y Comida a través de la Entomofagia, 2015)

Aunque una parte de la sociedad ve el consumo de los insectos como un tabú, un pecado y hasta repugnante; otras personas lo hacen por tradición, supervivencia, por vivir una nueva experiencia, entre otras. De acuerdo con Manuel Pijoan en el artículo “El consumo de insectos entre la necesidad y el placer gastronómico”:

La entomofagia tampoco es una práctica rara, aberrante o meramente marginal: todavía hoy los insectos son una importante fuente de proteínas para los aborígenes australianos, para muchas culturas tribales de Sudamérica, de África, de Asia y de Oceanía, así como para otras poblaciones urbanas como los chinos de Pekín, los japoneses de Tokio o los mexicanos del Distrito Federal. (MANUEL PIJOAN)

Con base en el documento citado anteriormente, se evidencian pruebas que afirman que la ingesta de alimentos no es algo nuevo y lleva años de práctica. “Además de las pruebas arqueológicas que indican que esta práctica se remonta a los tiempos más antiguos, existen otras más antropológicas que evidencian la importancia que tuvieron los insectos en las dietas de nuestros antepasados homínidos” (MANUEL PIJOAN)

El consumo de insectos es una fuente inagotable de proteínas y, en algunos casos, de vitaminas, minerales y lípidos. Sin embargo, “a pesar de las ventajas de la entomofagia y

sus intentos de expansión en los últimos años, la aprensión del consumidor sigue siendo una de las grandes barreras para que los insectos se consideren fuentes viables de proteína en numerosos países occidentales.” (Arte y Comida a través de la Entomofagia, 2015)

No obstante, la historia se ha encargado de demostrarnos que los modelos de dieta son susceptibles de cambio rápidamente. Una muestra de ello es la aceptación del pescado crudo en forma de sushi por parte de los comensales. Además, no podemos hacer a un lado el papel importante que desempeña el sector alimenticio, desde la creación de nuevas recetas en los restaurantes hasta el diseño de nuevos productos alimenticios, a la hora de establecer la idea de los insectos como alimentos. (Arte y Comida a través de la Entomofagia, 2015)

2.2.2. Repostería

La palabra repostería y repostero provienen, etimológicamente, del término latino *repositorius* que significa persona encargada de reponer o guardar cosas. En la antigua casa real de castilla, el Repostero Mayor era un personaje de la alta nobleza. Sin embargo, al pasar de los años, la palabra repostero fue concentrándose en la persona (algunos casos el oficial) encargado de la confección de pastas, dulces y ciertas bebidas. (*Repostería*, 2007)

La repostería, al igual que la gastronomía, se considera un arte, pero en este caso, es el arte de elaborar todo tipo de dulces, confituras, mermeladas, jaleas, pasteles, bizcochos, helados, tartas, cremas, etc. La repostería es herencia de las civilizaciones que, a lo largo de los siglos, han enriquecido nuestras costumbres, la calidad y el arte de vivir. Constituye la esencia de unas tradiciones que, en silencio y con la mayor humildad, han consolidado los cimientos de nuestra cultura. Sin embargo, la repostería, a diferencia de la gastronomía, ha estado algo marginada, y se ha transmitido por recetas polvorientas que aparecían en los

viejos armarios de la cocina, o, en el mejor de los casos, por vía oral madres e hijos (sobretudo madres e hijas debido al machismo de la época en el que eran solo las mujeres quienes se dedicaban al arte de cocinar). (Jesús Ávila Granados, 2003)

La palabra repostería, antiguamente, significaba despensa, es decir, el lugar donde se guardaban todos los suministros del hogar y se elaboraban además de dulces y pasteles, embutidos y demás alimentos. En los palacios, el repostero mayor era la persona que estaba a cargo de las necesidades domésticas, tales como manteles, mesas, víveres y abarrotes. Este tipo de cargo, después de cierto tiempo, terminó siendo honorífico. No obstante, para principios del siglo XVIII, a palabra repostería significó el arte de confeccionar pasteles, postres, dulces, turrone, dulces secos, helados y bebidas licorosas.

En conclusión, la repostería está considerada como un arte delicado debido a la cuasi-infinita variedad de ingredientes que se utilizan para su preparación y, además, por las diferentes presentaciones que pueden tener las mismas al mezclar sabores y consistencias.

2.2.2.1. Técnicas de elaboración.

2.2.2.1.1. Batir.

Acción de remover enérgicamente unos ingredientes en estado líquido o semilíquidos, pasando a estado esponjoso por la incorporación de aire, aumentando su volumen y cambiando su textura. Se hace con ayuda de un batidor, manual (varillas) o eléctrico. (David García & Víctor J. Navarro Tomás, 2016) La mezcla a batir debe de tener un alto contenido en grasa o huevo, para que así pueda emulsionar y absorber aire mediante el batido. Las operaciones de batido más frecuente son:

Batidos: para todo tipo de bizcochos

Claros: para merengues o claras a punto de nieve

Nata: en elaboraciones de pastelería

Cremas: para sabayones, muselinas...

2.2.2.1.2. *Mezclar.*

Nos podemos ayudar de un batidor, una lengua de goma, una espátula, unas palas (mediante maquina) e incluso las propias manos. Su finalidad consiste en mezclar o ligar diversas materias o ingredientes, sin darle exceso de trabajo para que las masas o cremas no cojan nervio. (David García & Víctor J. Navarro Tomás, 2016) Se hará con un lento movimiento circular.

Mezcla para preparación de cakes

Mezcla para preparación de magdalenas

Mezcla de masas secas azucaradas

Mezcla de frutas o sabores a la nata

2.2.2.1.3. *Amasar.*

Es mezclar una masa hasta llegar a afinarla. Se utiliza el término para el trabajo con masa de harina y algún elemento húmedo. Se puede realizar a mano o a máquina, en función de su tamaño. En máquina (kitchen) el gancho es el que hace la función de amasado.

2.2.2.1.4. *Incorporar.*

Es la acción de conseguir que una materia prima penetre dentro de otra mediante la mezcla. En función de la mezcla que pretendamos hacer (materia dura, blanda o líquida) utilizaremos un utensilio o herramienta determinado, como batidor de mano, lengua, espátula o espumadera. Ejemplos son; incorporar huevos a la masa del petisú, azúcar a

claras en el proceso de montado o cobertura a la nata para convertirla en trufas. (David García & Víctor J. Navarro Tomás, 2016)

2.2.2.1.5. Tamizar.

La finalidad de esta operación es homogeneizar el producto y retener en la tela del tamiz las impurezas ajenas al producto original, como restos de cáscaras o grumos. (David García & Víctor J. Navarro Tomás, 2016) Existen tamices, cribas o cedazos de diferentes mayas en cuanto al espesor de sus agujeros:

Malla fina: harinas, azúcar glas

Malla media: purés, frutos secos...

Malla ancha, granillos, crocantes...

2.2.2.2. Producción.

2.2.2.2.1. Snacks salados.

Aunque muchas veces cuando hablamos de repostería las personas inmediatamente se imaginan productos en los que su elemento esencial es el azúcar, a lo largo del tiempo podemos notar que también este campo abarca aperitivos tipo snack salados como lo son las hormigas culonas. Su proceso de producción empieza con la recolecta de la hormiga culona en los hormigueros. Acto seguido son retiradas las patas y alas del insecto para ser tostadas en calderos de barro con una pizca de sal. Por último, son envasadas o empacadas, según las preferencias del comercializador.

2.2.2.2.2. Snacks dulces.

Sin embargo, el eje de esta investigación es innovar esos snacks salados y convertir los snacks de hormiga culona en snacks dulces y de mayor agrado para el consumidor. La

producción de estos snacks plantea conservar las tradiciones de recolección de hormigas culonas con la diferencia de que en su preparación será incluido el elemento indispensable de la repostería como lo es el azúcar, pero también se busca implementar otros ingredientes utilizados a gran escala como los son los huevos, la harina, la leche, mantequilla, frutas, chocolate, esencias, merengues, etc.

2.2.3. Cultura y población.

Colombia es un país multicultural y pluriétnico. Las riquezas culturales que alrededor de las incontables manifestaciones, expresiones y memorias, cimientan el desarrollo activo de las poblaciones asentadas en el extenso territorio nacional; nos permite encontrarnos día a día con la posibilidad imperante de establecer momentos de interlocución, acción e interacción, a través del diálogo cultural. (*Diversidad*, 2012).

Según la página oficial del DANE, Santander cuenta con una población de 1.916.336 habitantes, aproximadamente, para 2018. De los cuales, 46 mil pertenecen a San Gil y 9 mil a Barichara, aproximadamente. Santander es un departamento de gran movilidad demográfica, lo que ha llevado a sus habitantes a conquistar extensas regiones del país, de su propio territorio y de otros departamentos.

Además, se caracteriza por su tendencia luchadora y trabajadora, herencia de los indígenas con quienes el mestizaje español fue rápido y fácil. En época precolombina los habitantes de la región pertenecientes a la macrofamilia Chibcha eran comunidades de guanes, laches, chitareros y de familia caribe eran carares, opores y yarigués. Los alimentos exóticos hacían parte de la cultura Guane, en especial el consumo de hormiga culona que antiguamente se llamaba *cóprico*. En la lengua guane significaba “comida

nupcial” que era obsequiada a los novios como un ritual antes del matrimonio. (Basado en: Reporte periodístico para página social *En Santander decimos*).

2.2.3.1. Territorio.

El departamento de Santander se encuentra situado al noreste del país, en la región andina. Con una superficie de 30.537 km², aproximadamente, que representan alrededor del 2.7% del territorio. Limita por el Norte con los departamentos de César y Norte de Santander, por el Este y por el Sur con departamento de Boyacá y por el Oeste con el río Magdalena que lo separa de los departamentos de Antioquia y Bolívar.

2.2.3.1.1. San Gil.

San Gil cuenta con una cultura de más de 327 años de historia, forjada junto a las costumbres de esta tierra guanentina, tierra que ha crecido al paso de los años, convirtiéndose hoy en un epicentro de desarrollo de Santander.

San Gil es una de las ciudades más importantes de la troncal del oriente. Se reconoce como la Capital Turística de Santander desde Julio de 2004. Estos reconocimientos llegan a fortalecerla como polo de desarrollo, centro turístico y despensa agrícola del sur de Santander, apreciándose el acelerado crecimiento de su población, del mercado regional y de sus actividades financieras, industriales, comerciales y académicas. (Gobernación de San Gil, 2017)

2.2.3.1.2. Barichara.

Ubicado en la provincia de Guanentá es la Capital Cultural de Santander. Barichara etimológicamente significa “lugar de descanso” en lengua Chibcha. Su población es reconocida por sus construcciones de finales del siglo XVIII; el sector antiguo de la

población fue declarado patrimonio cultural del país. Localizada a 110 km de Bucaramanga y 21 km de San Gil.

La cultura de Barichara se centra en sus ancestros. Su historia forma parte del eje de la colonización y por eso sus habitantes hablan con orgullo de las grandes personalidades oriundas de la ciudad que han estado al frente de las decisiones importantes del país.

(Escobar, E. (s.f.) Barichara.com)

2.2.4. Hormiga.

“Las hormigas son excepcionales entre los insectos por su dominancia como depredadores, excavadores y herbívoros, y su historia evolutiva quizá sea la de mayor éxito entre los metazoarios terrestres.” (López-Riquelme & Ramón, 2010) el autor muestra que la hormiga ha existido desde mucho tiempo atrás y posee gran importancia en el mundo animal.

“Debido a su abundancia ejercen una influencia importante en muchos hábitats, controlando el crecimiento poblacional de otros artrópodos, removiendo y aireando grandes cantidades de suelo en bosques y praderas y haciendo circular nutrientes esenciales para otras formas de vida.” (López-Riquelme & Ramón, 2010) debido a que son grandes excavadoras, juegan un papel importante en la restauración y recuperación del suelo que habitan.

Las hormigas son insectos muy versátiles que se adaptan al cualquier tipo de cambio que sufre su hábitat, también son reconocidas por la protección la reina hormiga y la colonia según lo afirma el siguiente texto El Mundo Feliz De Las Hormigas. “Todas las hormigas viven en enormes familias constituidas por una o varias madres (llamadas reinas) y su progenie de hembras estériles (llamadas obreras).”

“La mayoría de las especies de hormigas no causan daño al ser humano y algunas son incluso beneficiosas para el medio ambiente por tener un importante papel como especies polinizadoras, dispersantes de semillas o depredadoras de otras plagas.” (Flores, Luiz Carlos Da Silva & Tricárico, 2018) De acuerdo con los autores las hormigas son de gran ayuda a la humanidad porque cumplen con su trabajo de restablecer los ecosistemas.

“La cabeza de la familia es la reina, la única que se reproduce y de la cual todas descienden”. (Flores, Luiz Carlos Da Silva & Tricárico, 2018) Con base en el anterior texto la hormiga reina es la encargada de la colonia ya que todos hacen lo ella le ordenan.

2.2.4.1 Características.

“Reina: Solo existe una reina por colonia; sin embargo, cada cierto tiempo nacen nuevas reinas con alas, las cuales salen y se reproducen con otros machos para formar nuevas colonias.” (Flores, Luiz Carlos Da Silva & Tricárico, 2018)

“Machos reproductores: Aparecen en ciertas épocas del año, son alados y solo sobreviven un corto tiempo para reproducirse.” (Flores, Luiz Carlos Da Silva & Tricárico, 2018) en cuanto a la forma de fecundar de las hormigas se efectúa en las primeras horas del día cuando salen los primeros rayos del sol.

“La mayoría de los huevos de las reinas crecen para convertirse en hormigas sin alas, asexuales u obreras (no tienen capacidad de reproducirse)”. (Flores, Luiz Carlos Da Silva & Tricárico, 2018) Esto se hace para poder mantener segura su colonia y no tener que cambiar de hábitat.

2.2.4.2 Clasificación.

Las hormigas se clasifican por tipo de hormigas que existen en las colonias donde los rangos o cargos que posee cada una de ellas, hace que se le asigne un trabajo en

específico para asegurarse a la colonia u hormiguero, cada trabajo que se le asigna a cada tipo de hormiga es acorde a las características que posee el insecto.

2.2.4.2.1 Hormiga Culona.

La hormiga culona es un alimento que se colida como un símbolo del departamento de Santander, Colombia. Es un alimento que posee una gran importancia en los municipios de Barichara y San Gil ya que allí son donde se encuentra la producción, recolección y procesamiento de este alimento y también se aprecia el mayor consumo.

Otra razón por la cual la hormiga culona es un símbolo del Departamento de Santander fue la gran importancia que le otorgaron los indígenas guanes ya que utilizaban en muchos rituales.

2.2.5. Turismo gastronómico.

Un pilar importante del turismo y su desarrollo como una economía auto sostenible en las diferentes partes del mundo ha sido la Gastronomía, y es en esta donde las diferentes autoridades competentes que rigen el turismo en los diferentes lugares se han apoyado y han visto como un atractivo de suma importancia para resaltar los lugares y explotar sus productos autóctonos y que caracterizan a una región determinada.

Sin embargo, para que el turismo gastronómico se convierta en una opción para el desarrollo debe existir:

1) Articulación entre la producción de la materia prima, los alimentos que integran los platos y la industria turística. La producción debe estar en condiciones de aprovisionar a los restaurantes para evitar traer productos del exterior y así dejar los beneficios en el lugar. De esa forma se evita el egreso de recursos hacia otros lugares de producción y también se evita la polución creada por los sistemas de transporte para el abasto.

2) Participación de los mercados de chacareros o pequeños productores quienes generalmente se instalan al costado del camino. (Centro de Investigación y Desarrollo del Turismo de la Universidad Nacional de San Martín & Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2008).

Ahora bien, con este proyecto se quiere llegar a lograr que una materia prima típica del territorio de Barichara y San Gil en la región de Santander, como lo es la hormiga culona, llegue a ser un atractivo turístico de estos dos municipios; además de generar una oportunidad de economía sostenible para los habitantes de esta zona.

2.3 Marco conceptual

En este capítulo representamos toda la información acerca de los conceptos claves abordados en el proceso de nuestra investigación que permiten al lector familiarizarse con la temática y así, ser comprendida con mayor facilidad.

Hormiguero: Esta palabra hace alusión a un sitio o paraje donde viven las hormigas. Grupo, montón o conjunto de hormigas que están en este lugar. (Definiciona, s/f)

Paila: Recipiente de metal, loza o hierro enlozado, grande, redondo y poco profundo, que está provisto de un mango y se lo utiliza para cocinar. (Lexico, 2019)

Innovar: Es utilizar el conocimiento, y generarlo si es necesario, para crear nuevos productos, servicios o procesos, que son nuevos para la empresa, o mejorar los ya existentes, consiguiendo con ello tener éxito en el mercado. (Lexico, 2019)

Autóctono: La etimología del término Autóctono procede del latín “autochthōnes”, y ésta a su vez se deriva del griego “αὐτόχθων”, cuyo significado es propio de la tierra o generado por sí mismo de la tierra. (Lexico, 2019)

Etnografía: es una rama de la antropología, un método de estudio o de investigación directa que tiene como objetivo observar y registra las prácticas culturales y los comportamientos sociales, decisiones y acciones de los diferentes grupos humanos, es decir, su identidad y sus estilos de vida. (Lexico, 2019)

Salvaguardar: Defender, amparar, proteger algo o a alguien. (Real Academia Española, 2017)

Organoléptica: Se refieren al conjunto de estímulos que interactúan con los receptores del analizador (órganos de los sentidos). El receptor transforma la energía que actúa sobre él, en un proceso nervioso que se transmite a través de los nervios aferentes o centrípetos, hasta los sectores corticales del cerebro, donde se producen las diferentes sensaciones: color, forma, tamaño, aroma, textura y sabor. (Lexico, 2019)

Exuberante: Este vocabulario se dice por lo general a cualquier elemento o cosa muy copiosa, cuantiosa, abundante, grandiosa, numerosa, pródiga, prolífica, innumerable, prolífica, colmado, rico o abundoso, sin importar la secuencia o también en lo infinito, indefinido o que no tiene medida o proporción. (Lexico, 2019)

Tabú: se utiliza en el lenguaje común para hacer referencia a todas las actitudes, acciones, comportamientos o conjunto de valores que pueden ser opuestos a lo socialmente aceptable y por tanto entendidos como peligrosos, desagradables, cuestionados o no aceptados por la mayor parte de la población. (Lexico, 2019)

Virilidad: Este término se refiere a la cualidad, índole, estado, característica, condición, esencia, virtud, constitución, aspecto, propiedad, atributo, característica, calidad o naturaleza de viril, lo que es peculiar delo varón o del hombre, también suele decir en la

masculinidad. Edad en que el hombre haya adquirido de todo vigor en que es susceptible y que no haya declinado. (Lexico, 2019)

Snack: son un tipo de alimento que en la cultura occidental no es considerado como uno de los alimentos principales del día (desayuno, almuerzo, comida, merienda o cena). Generalmente se utilizan para satisfacer temporalmente el hambre, proporcionar una mínima cantidad de energía para el cuerpo o simplemente por placer. (Lexico, 2019)

Inocuo: La palabra inocuo proviene etimológicamente del latín “innocuus” con el significado de inofensivo. Está formada por el prefijo “in” que indica negación o privación y por “nocuus” que puede traducirse como “dañino”. (Lexico, 2019)

Turismo gastronómico (gastro-turismo): El turismo gastronómico, también conocido como gastroturismo, es una novedosa forma de viajar, cada vez más consolidada en el ámbito turístico internacional. ¿Su razón de ser? Que la cocina o gastronomía del país que se visite sea la actividad preponderante durante el recorrido. (Rodríguez, s/f)

Vestigio: procede del vocablo latino *vestigium*. El término tiene varios significados y se utiliza para nombrar a los pedazos, los restos o las huellas de alguna cosa, ya sea física o simbólica. (Perez Porto & Merino, 2010)

Intangible: Este término se refiere que no se puede ser percibido, tocado o sentido, puede ser un calificativo de todo aquello que no tiene la presencia física y corpórea, también se relaciona directamente con la sutilidad. Que merece algún respeto y no se puede dañar o alterar. (Lexico, 2019)

Entomofagia: Se entiende la ingesta de insectos y arácnidos o artrópodos en general, como alimento para los humanos y los animales, se trata de un hábito alimenticio muy extendido en algunas culturas de la Tierra. (Lexico, 2019)

2.4 Marco legal

Esta sección presenta la normatividad que rige la investigación y la que permite que sea aplicable en la vida cotidiana. Desde resoluciones que establecen los requisitos de salubridad al momento de fabricación de nuestro producto hasta los campos de acción que abordamos para salvaguardar un producto considerado patrimonio cultural, la hormiga culona.

2.4.1. Ministerio de Salud y Protección Social Resolución 2674 de 2013

Esta resolución establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

2.4.2. Convención y política de salvaguardia del PCI asociado a los eventos de la vida cotidiana

La vida cotidiana está permeada por innumerables manifestaciones de PCI que tienen por ámbito principal el hábitat humano, la alimentación, los roles de género, y como eje, el ciclo vital de las personas. Comprende saberes, prácticas y valores relacionados... a prácticas tradicionales de transformación, conservación, manejo y consumo de alimentos...

2.4.3. Campos de acción del Ministerio de Cultura prioridades y focalización

Para el Ministerio de Cultura todas las manifestaciones de PCI son importantes; sin embargo, la amplitud y complejidad de estas manifestaciones hace necesario establecer un esquema de prioridades y un ejercicio de focalización para hacer un mejor y más eficiente uso de los recursos públicos y lograr mayor eficacia en las acciones. La política tiene como eje el fortalecimiento de la capacidad social de gestión del PCI por parte de las comunidades y colectividades. Hacia este objetivo deben apuntar las principales actividades de la presente política. La Política dará prioridad a manifestaciones asociadas a la transformación, conservación, manejo y consumo de alimentos (gastronomía); entre otras.

Según el programa Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, como se dice es un programa creado por el ministerio de cultura para mantener la cultura de un el país y no perder las tradiciones que se han convertido en patrimonio de la nacional.

“Para el Ministerio de Cultura es muy importante la salvaguardia y el fomento de esta modalidad de patrimonio cultural, y por ello desde el año 2007 viene promoviendo, en su Programa Nacional de Estímulos, un Concurso Nacional de Cocina Tradicional enfocado en la recuperación, recreación y divulgación de la riqueza culinaria del país.”, se resaltó la recuperación, recreación y divulgación de la hormiga culona atreves de productos que se crearon con el fin de que ser aceptados y reconocidos por el país.

“Colombia es un país de regiones, y cada una de ellas tiene sus propias expresiones culinarias. También, cada vez se toma más conciencia de la necesidad e importancia del estudio y difusión de las cocinas regionales”, en gran parte se debe que en cada región se vio influenciada por diferentes culturas y su demografía.

“BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.”, este fue uno de puntos más importantes ya la hormiga culona al tener una temporada de caza determinada, debíamos realizar una cadena de frío la cual nos garantizó mantener la propiedades organolépticas de la hormiga culona.

“Los alimentos congelados deben estar a temperaturas iguales o superiores a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ bajo cero.” Esto se realizó con el fin de que la hormiga culona no desarrollé ETAS (Enfermedades de transmisión alimentaria) y para garantizar que conservo sus propiedades.

“Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.”, estos se garantizan por medio de la inocuidad de los alimentos al momento de darle un procedimiento correcto al momento se generar una preparación.

3. Metodología

Este capítulo desarrolla la aplicación del proyecto de investigación, describe el enfoque y método, las fases en las que se llevó a cabo la realización con la descripción de cada una, la validación de las pruebas, los instrumentos que se utilizaron para obtener la información y la forma en la que se obtuvo; cabe destacar que las personas que fueron clave para el desarrollo de la investigación estuvieron de acuerdo con su participación y la aplicación de los instrumentos de realización y esta consta en los consentimientos informados que fueron entregados a cada una.

3.1 Enfoque y método de investigación

La investigación adoptó un enfoque cualitativo debido a que la idea tuvo un sentido sociocultural entorno a la alimentación y a las costumbres de un pueblo que en su dieta tienen incluida la ingesta de insectos. Se toma desarrolla a través del método cualitativo debido a que se propuso una nueva forma de consumo de hormiga culona en la región santandereana, que a su trajo consigo ciertos cambios por parte de los habitantes de la zona al aceptar o pensar adoptar que la ingesta tradicional variara y se le diera cabida a una nueva propuesta gastronómica.

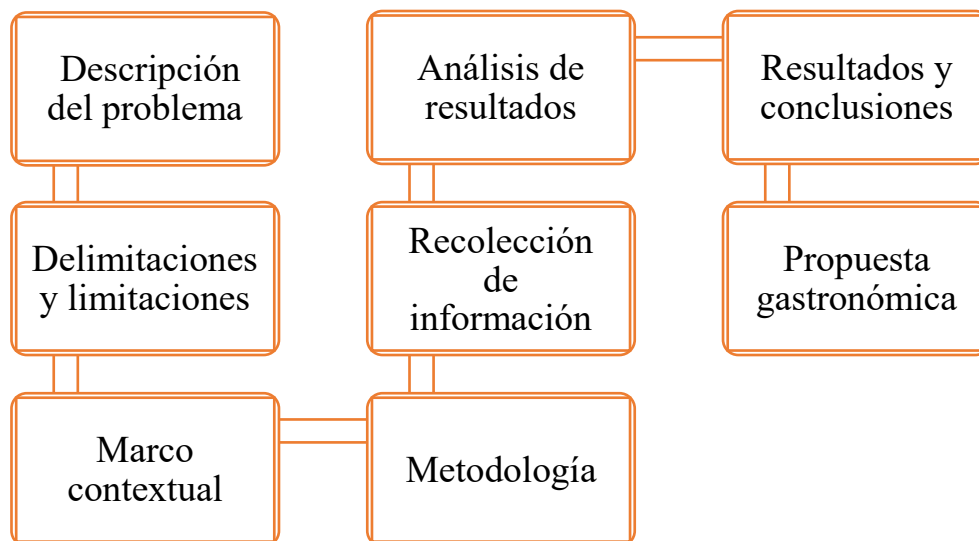
El paradigma cualitativo posee un fundamento decididamente humanista para entender la realidad social de la posición idealista que resalta una concepción evolutiva y del orden social. Percibe la vida social como la creatividad compartida de los individuos. El hecho de que sea compartida determina una realidad percibida como objetiva, viva, cambiante, mudable, dinámica y cognoscible para todos los participantes en la interacción social. (Jorge Martínez Rodríguez, 2011).

El método de investigación del proyecto fue de tipo exploratorio, ya que al ser un alimento tradicional la información que se puede encontrar no es muy exacta porque cada persona tiene técnicas y preparaciones muy distintas y solo unas pocas son precisas.

Para llevar a cabo este proceso de investigación se visitaron los sitios o municipios donde se cultivan, se procesa y se consume el alimento. Para esto se determinó una población específica a la cual se le realizó entrevistas y encuestas con el propósito de conocer los procesos de preparación.

Los estudios exploratorios sirven para preparar el terreno y, por lo común, anteceden a investigaciones con alcances descriptivos, correlacionales o explicativos. Por lo general, los estudios descriptivos son la base de las investigaciones correlacionales, las cuales a su vez proporcionan información para llevar a cabo estudios explicativos que generan un sentido de entendimiento y están muy estructurados (tomado de metodología de la investigación, por Carlos Fernández Collado, Pilar Baptista Lucio)

3.2 Fases de la realización



Descripción del problema: se planteó una situación problemática en el ámbito gastronómico que incluyera costumbres, raíces, y rescate de las mismas implementando nuevas técnicas y la inclusión de ideas innovadoras para la solución de la problemática; de esta forma fue como se adoptó la idea de rescatar el consumo de la hormiga culona en Santander.

Lo siguiente, fue descubrir y describir el problema principal; se encontró con que el consumo de la hormiga culona se ha limitado mucho a los productos salados, o simplemente como es más común encontrarla, tostada y con sal, como pasaboca; teniéndola muy poco en cuenta para las preparaciones dulces y desaprovechando el potencial de la hormiga como materia prima icónica de la región de Santander.

Teniendo clara la situación problemática; para la delimitación y limitación del territorio, nos ubicamos en una zona específica del departamento de Santander donde se centró la investigación, tomando a la población de los municipios de Barichara y San Gil, hombres y mujeres mayores de 20 años, ya que este segmento poblacional tiene conocimiento en cuanto al consumo de hormigas en sus respectivas zonas y se ha transmitido la tradición y cultura de generación en generación; además de ser en estas zonas donde más se ve la producción, caza y recolecta de la hormiga en el país.

En la estructuración del marco contextual, donde se soportó la investigación junto con investigaciones similares ya realizadas en otros territorios tanto nacional como internacionalmente, asimilando la viabilidad del proyecto; también se esclarecieron términos y conceptos de forma que se pudiera estructurar bien el proyecto y tuviera bases sólidas.

La metodología con la cual se desarrolló el proyecto investigativo definió las técnicas de recolección de datos e información, estableciendo el método investigativo y llevando a cabo pruebas piloto que arrojen posibles resultados para el análisis hipotético antes de llevar la investigación a la zona de trabajo.

Seguido de esto se llevó a cabo la recolección de datos e información en la zona de trabajo; obteniendo así la información que se necesitó de la población objeto de estudio para de esta forma llegar al análisis de datos y resultados.

Por último, con los análisis de los resultados arrojados por las encuestas y herramientas utilizadas en la recolección de la información, se sacaron conclusiones y se obtuvo un producto final en respuesta a la situación problemática.

3.3 Descripción de la población objeto

La población objeto de estudio fue tomada de habitantes de los municipios de San Gil y Barichara, personas mayores de 20 años, que participaron voluntariamente de la investigación; la recolección de datos la obtuvimos a través de entrevistas, encuestas y algunos libros, estos últimos con el fin de argumentar algunos puntos de vista que se tiene sobre el producto de nuestro proyecto.

La muestra se tomó en los municipios, efectuando las entrevistas y encuestas en proporciones iguales para cada municipio de tal forma que obtuvimos un número de datos balanceados en las dos zonas.

3.4 Instrumentos de recolección de información

3.4.1. Encuesta

Según (López-Roldán & Fachelli, 2015), La encuesta es una de las técnicas de investigación social de más extendido uso en el campo de la Sociología que ha trascendido

el ámbito estricto de la investigación científica, para convertirse en una actividad cotidiana de la que todos participamos tarde o temprano.

Teniendo en cuenta el sentido social al que estuvo orientado la investigación, se optó por tomar la encuesta como instrumento de gran relevancia e importancia, para la recolección de la información que se necesitó para poder desarrollar de forma eficiente el proyecto, y así se hizo participé a sectores de la población que suman importancia y dan valor a la esencia de este trabajo.

3.4.2. Entrevista

“La entrevista es, por definición, un acto de interacción personal, espontáneo o inducido, libre o forzado, entre dos personas, entrevistador y entrevistado, en el cual se efectúa un intercambio de comunicación cruzada, a través de la cual, el entrevistador transmite interés, motivación confianza, garantía y el entrevistado devuelve, a cambio, información personal en forma de descripción, interpretación y evaluación” (Ruiz Olabuénaga, 2012).

Atendiendo a las necesidades que exigió el proyecto en cuanto a la recolección de información se refiere, se optó por tomar la entrevista como segundo método clave de obtención de datos, ya que iba a ser determinante el interactuar directamente con la población objeto de estudio y de esta forma lograr una buena cantidad de información útil para la investigación.

3.5 Validación de instrumentos

En la validación de los instrumentos de recolección, se recurrió al director del programa de gastronomía y alta cocina de la universidad autónoma de Bucaramanga (UNAB) Wilson Arturo Caceres Florez, quien también es profesional en administración

turística y hotelera; para la correspondiente asesoría y corrección de las preguntas desarrolladas en las entrevistas y encuestas a ejecutar en este proyecto. Los cambios o correcciones de las preguntas fueron muy pocos y superficiales como, por ejemplo, cuestiones de redacción y que las preguntas se fueran desarrollando en un orden lógico y encadenado.

3.6 Procedimiento en la aplicación de instrumentos

Los instrumentos de recolección de información que se tuvieron en cuenta a la hora de desarrollar la investigación fueron el de la entrevista y la encuesta las cuales se llevaron a cabo a personas que habitan los municipios de Sal Gil y Barichara, en un rango de edades de oscila entre 20 y 50 años, ya que estas personas poseen la tradición entorno a la hormiga culona. Se realizaron dos tipos de entrevistas a la población debió a que se presentó una segmentación: recolectores los cuales realizan el proceso de cazar el producto y los comerciantes porque ellos son los que procesan el producto y son los encargados hacer que la tradición se expanda a otras partes del departamento.

La encuestas de realizaron a los consumidores debido a que de ellos dependió el que la línea de productos que propusimos fuera aceptada y tuviera un gran impacto para expandir el consumo de la hormiga culona.

3.7 Análisis de datos

En la siguiente tabla se resume la información genera del proyecto que relaciono el porqué de la investigación, el problema principal, la temática y los objetivos que comprende esta, de igual manera se definieron las categorías y subcategorías que se tuvieron en cuenta para la aplicación de los instrumentos de recolección de datos.

Ámbito temático	Problema de investigación	Pregunta de investigación	Objetivos generales	Objetivos específicos	Categorías	Subcategorías
Gastronomía tipa de la región de Santander (el consumo y tradición de la hormiga culona)	El desaprovecha miento de la hormiga culona como materia prima típica de la región y la aceptación de nuevos productos por parte de la población que consume la hormiga culona por tradición	¿Cómo resaltar La hormiga culona como producto autóctono local del departamento de Santander, en preparaciones dulces, para atractivo gastro- turístico de los visitantes de la zona y locales?	Elaborar una línea de productos con la hormiga culona (snacks) a partir de la Implementación de nuevas técnicas, para ampliar su aprovechamiento o en diferentes campos de la cocina tradicional.	Exponer el significado histórico y cultural de la hormiga en la alimentación santandereana. Identificar los procesos de cultivo de la hormiga culona. Establecer las técnicas culinarias viables para la preparación de la línea de productos. Valorar la aceptación de la población al nuevo producto elaborado.	Gastronomía	Gastronomía nacional Gastronomía regional Entomofagia
					Repostería	Técnicas de elaboración Producción
					Cultura y Población	Territorio
					Hormiga	Características Clasificación
					Turismo gastronómico	

3.8 Aspectos éticos

En la realización del proyecto, se pudo obtener la mayor información que se recolecto mediante los instrumentos de recolección de datos, entrevista y encuesta, en los municipios donde se producen y se consumen las hormigas culonas tradicionalmente, teniendo en cuenta que uno de los instrumentos de recolección de datos (la entrevista) se aplicó a la población recolectora y comerciante, donde los entrevistados firmaron un consentimiento para establecer qué la información otorgada solo se usaría para la investigación. A los consumidores que realizaron la encuesta también se les comunico que la información otorgada seria anónima y se utilizaría solo con fines académicos.

4 Resultados

En primer lugar, aplicamos encuestas a consumidores de los municipios en cuestión con el propósito de conocer el rango de aceptación de la hormiga culona en forma de snack dulce en el mercado santandereano. Luego, realizamos entrevistas a comerciantes y recolectores de la hormiga, para que, por medio de su experiencia en la producción y mercadeo de ésta, nos permitieran conocer el nivel de factibilidad de lanzar al mercado un producto innovador a base de hormiga culona.

Luego de hacer un análisis a la información obtenida, se realizó la clasificación por categorías y subcategorías; a su vez, se hizo la respectiva triangulación de los datos obtenidos en la fase exploratoria y la base documental para comprobar la veracidad de la información.

4.1 Triangulación por población

La combinación de la base documental y la información obtenida de carácter exploratorio nos permitió conocer la realidad de la población pertinente a la investigación, segmentada en recolectores, productores, chef experto y consumidores residentes de los municipios de San Gil y Barichara.

4.1.1. Recolectores

De acuerdo con la base documental y la exploratoria, podemos concluir que la época de recolecta de hormiga culona son los meses de abril y mayo en los días soleados que trascienden después de noches de fuertes precipitaciones.

Un día típico para los recolectores, en época de hormiga, empieza a las cinco de la mañana cuando se dirigen hacia las veredas aledañas con botas o chocatos, sombrero, camisa manga larga, agua y balde para separar su hormiguero, ya que estos por el beneficio que

brinda la venta de hormiga, son muy demandados en la época; razón por la cual esta práctica, más que una tradición, es una manera de ingresos extras para los hogares de la región en tiempos de caza.

Cabe aclarar que, aunque en el momento de cazar no importa el tamaño o peso de la hormiga, sí se debe tener en cuenta que se esté recolectando a la hormiga reina y no la montera. Ya que las primeras son las de mayor calidad y más aptas para el consumo. Estas se caracterizan por ser cafés a diferencia de las monteras que son peludas y negras.

4.1.2. Productores

En la mayoría de los casos, son los mismos recolectores quienes se dedican a producir la hormiga culona. No obstante, hay ocasiones en las que quienes la producen compran la hormiga viva y se encargan solo del proceso básico de producción. Luego de esto, pasan a ser tostadas en un tejo a fuego lento mientras se le añade sal al gusto del productor para realizar el proceso de almacenamiento y distribución.

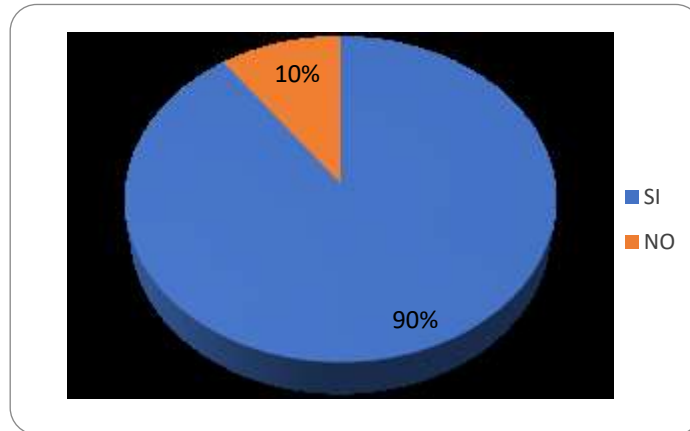
La hormiga en su proceso de tostado segrega sus propias grasas, Por esta razón, en la preparación, no se le debe agregar aceite para ser tostada ya que esto ocasiona que el producto se vuelva perecedero.

4.1.3. Consumidores

Los resultados sobre los consumidores de hormiga culona son basados en los datos estadísticos arrojados por las encuestas realizadas a los mismos en los municipios en cuestión, por ende, podemos concluir que el 90% (ver gráfico 1.) de la población estudio conoce la hormiga culona. Sin embargo, el consumo de esta es muy bajo ya que, según datos

estadísticos, el 77% de la misma, afirma que solo la consumen una vez al año, es decir, en época de recolecta. (Ver gráfico 2.)

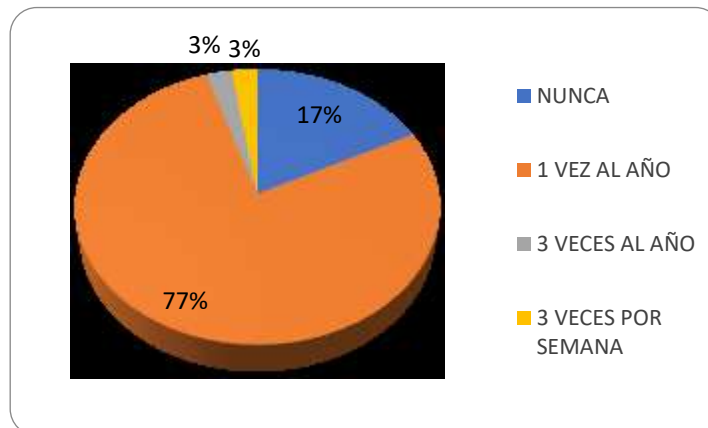
Gráfico 1. ¿Conoce usted la hormiga culona como alimento?



Fuente:

Elaboración propia con base en resultados encuestas.

Gráfico 2. ¿Con qué frecuencia consume la hormiga culona?

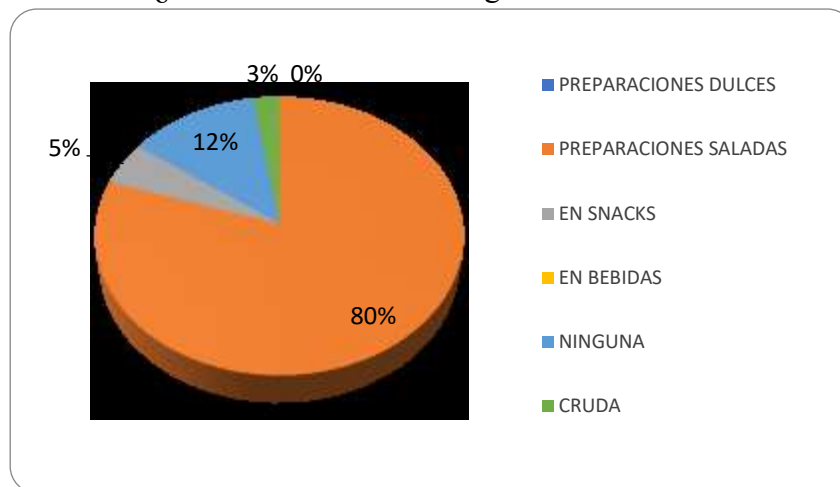


Fuente: Elaboración propia con base en resultados encuestas.

Aunque se observó que el 80% de las personas consumen la hormiga culona en preparaciones saladas, el 12% no las consumen, un 5% las consumen en snacks y un 3% las consumen crudas (Ver gráfico 3.); la mayoría de las personas estarían dispuestas a probar una preparación diferente a base de hormiga culona dado que un 58% de la población encuestada cree que una nueva propuesta gastronómica (snack dulce) con la hormiga culona

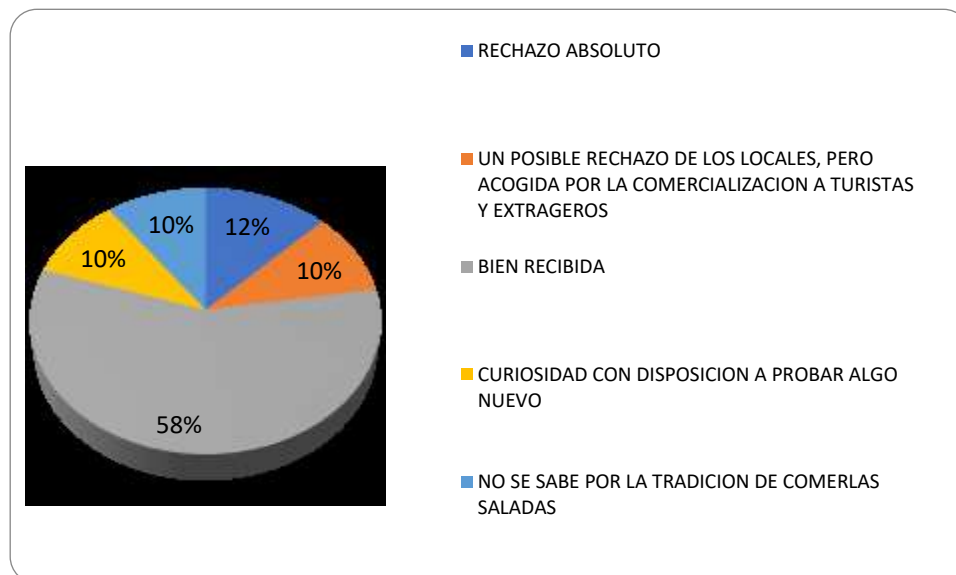
como materia prima principal, sería bien recibida en la región; mientras que un 12 % cree que la comunidad local la rechazaría completamente. (Ver gráfico 4.)

Gráfico 3. ¿Cómo consume la hormiga culona?



Fuente: Elaboración propia con base en resultados encuestas.

Gráfico 4. ¿Qué impacto cree usted que tendría en su población, una propuesta gastronómica diferente (snack dulce) a la comúnmente conocida (snack salado) al momento de consumir la hormiga culona?



Fuente: Elaboración propia con base en resultados encuestas.

Lo curioso es que el 10% de la población sugiere que puede existir rechazo del consumo local, pero le apuestan a que sería muy acogido por la población turista, ya sea de

otras regiones de Colombia o extranjeros. Por otra parte, el otro 20% de la población se divide en los que creen que existiría la curiosidad del consumidor por probar algo nuevo y los que no saben cómo reaccionarían los locales ante una nueva propuesta debido al arraigo de la región a consumirlas tostadas y saladas. (Ver gráfico 4.)

4.1.4. Chef experto

Los resultados arrojados por la encuesta realizada al chef experto, permitió analizar y discriminar el tipo de preparaciones posibles a desarrollar en la propuesta final de la línea de productos; se estudiaron las técnicas viables para trabajar con la hormiga y como jugar con los matices de sabores y aromas, ya que la hormiga es un producto delicado y no en cualquier preparación funcionaria, también se logró concluir que sabores como el chocolate y los frutos secos son muy compatibles con la misma; fue así como se logró establecer los siete productos a ejecutar en la propuesta gastronómica.

4.2 Resultados por subcategoría

El siguiente análisis hace referencia a cada una de las subcategorías que surgieron a la hora del desarrollo del proyecto, esto gracias a la información obtenida en las encuestas y las entrevistas realizadas a cada uno de los participantes.

4.2.1. Gastronomía nacional

De acuerdo con los participantes, la gran mayoría considera que la hormiga está subvalorada en la gastronomía nacional (cocina colombiana) debido a que hay otros platos o preparaciones regionales, como la bandeja paisa, que se hallan mejor posicionados no solo a nivel nacional sino también a nivel internacional. Cabe resaltar que la hormiga culona se ha exportado hacia algunos países como España y México, pero no se consume

como un alimento, sino que ha sido tomada en cuenta para la realización de estudios ligados con los beneficios a la salud.

4.2.2. Gastronomía regional

La información obtenida fue que entre los santandereanos no existe un arraigo hacia el consumo de alimentos de insectos como el de la hormiga culona, sin importar que provenga de la misma región que habitan, a excepción de los municipios de San Gil y Barichara donde la mayoría de la población ha consumido la hormiga culona al menos una vez en su vida.

Debido a esta falta de regionalismo, la gastronomía santandereana no ha podido surgir en el ámbito internacional y tampoco es muy apetecida a nivel nacional. Son muy pocos los colombianos que desean vivir la experiencia de conocer la historia de porqué en Santander se consume la hormiga culona y visitan la región con el fin de darle un nuevo sabor a su paladar.

4.2.3. Entomofagia

La mayoría de los participantes consideraron a la hormiga como un alimento como sustituto de otras proteínas, pero por el alto costo y la poca oferta se hace realmente imposible consumirla a diario, por otro lado, los participantes que no lo consideran como una proteína es debido a que lo consumen acompañadas con maíz pira o maíz tostado y solo lo ven como un pasabocas o snack.

4.2.4. Producción

Los resultados arrojados por las entrevistas y encuestas evidencian la gran acogida por parte de la población de un cambio en la presentación tradicional de la hormiga culona como aperitivo salado elaborado por medio de un proceso tradicional de recolección, tostado y empacado. Gran parte de la población estuvo de acuerdo con la creación de una línea que productos los cuales rompe los esquemas de lo convencional, con el fin de promover el consumo de la hormiga culona, dando paso a productos como galletas, helado, ponqué, salsa, entre otros, elaborados a base de hormiga culona. Cabe resaltar que al realizar esta propuesta gastronómica esta subcategoría se divide en snack dulce y snack salado.

4.2.5. Territorio

Según la información recolectada pudimos encontrar que en los municipios de San Gil y Barichara son los territorios donde se recolecta la hormiga culona propia y la de mejor calidad para su comercialización. Dado que existen territorios como los Llanos Orientales donde también se caza y se produce la hormiga, pero esta no es la apta para el consumo, dado que es la hormiga negra y no la propia reina que por sus características organolépticas ofrece una mejor experiencia gastronómica al paladar del consumidor.

Además, el hecho de que comercialicen la hormiga negra y no la propia culona, que es más escasa, hace que el producto de mejor calidad como lo es el Santandereano, pierda valor en el mercado y a su vez, se brinde una experiencia errónea del verdadero sabor de la hormiga culona.

4.2.6. Características

La hormiga culona es la última en salir del hormiguero el día de caza, su color es marrón a diferencia de las hormigas que salen primero que ellas, las cuales se caracterizan por ser negras debido a que tienden a ser peludas. Además, es característico de la culona que su cabeza sea lisa y brillante, su abdomen sea prominente debido a la alta proteína animal que contiene, la cual le facilita la etapa reproducción.

4.2.7. Clasificación

De acuerdo con la información recolectada por quienes tienen más cercanía con la recolección de la hormiga como lo son los campesinos de la región, podemos clasificar a las hormigas de la especie *Atta laevigata* en: aviones, cabezones, obrera, soldados y culona. Donde los aviones son los primeros en salir para dar aviso del estado del clima, seguido están los cabezones quienes con el fin de proteger a la hormiga reina, logran perforar la piel de los recolectores, las obreras y soldados son las que más abundan, son las encargadas de salir en las noches a recolectar la comida para llevar al hormiguero; por último, encontramos a la hormiga reina u hormiga culona es la hormiga apta para su consumo.

4.3 Resultados por categoría

4.3.1. Turismo gastronómico

La población estuvo de acuerdo que al implementar técnicas de innovación para la creación de una línea de productos de hormiga (snack) y así se promover el consumo y se creó una nueva tradición entorno a la forma de cómo se consume la hormiga y también porque aumentó el consumo de personas locales que ven esta práctica con buenos ojos.

4.3.2. Cultura y población

El departamento de Santander es caracterizado por su tendencia luchadora y trabajadora, herencia de los indígenas con quienes el mestizaje español fue rápido y fácil. En la época precolombina, los alimentos exóticos hacían parte de la cultura Guane, en especial el consumo de hormiga culona que antiguamente se llamaba “cóprico”. En la lengua guane significaba “comida nupcial” que era obsequiada a los novios como un ritual antes del matrimonio por su contenido afrodisíaco.

4.3.3. Gastronomía

La gastronomía es el arte de satisfacer una necesidad del ser humano. Desde la época precolombina el ser humano se ha dedicado a la recolección de diversos alimentos para su consumo. De allí la tradición del consumo de hormiga culona arraigado principalmente en la región de Santander.

Hablamos de la gastronomía como un arte dado que a través de los años se ha venido innovando en las técnicas de preparación para ofrecer al comensal una experiencia gastronómica más agradable para el gusto, así como se logró hacer con la hormiga culona cumpliendo el objetivo del Programa Nacional de Estímulos enfocado en la recuperación, recreación y divulgación de la riqueza del país tal y como se expuso en el marco legal del proyecto.

4.3.4. Repostería

La repostería, al igual que la gastronomía, se considera un arte, pero en este caso, es el arte de elaborar todo tipo de dulces, confituras, mermeladas, jaleas, pasteles, bizcochos, helados, tartas, cremas, etc. Se considera un arte delicado debido a la cuasi-infinita variedad

de ingredientes que se utilizan para su preparación y, además, por las diferentes presentaciones que pueden tener las mismas al mezclar sabores y consistencias.

4.3.5. Hormiga

La hormiga, al ser un insecto abundante, dominante, depredador y herbívoro ayudan a restablecer ecosistemas gracias al control del crecimiento poblacional de otros artrópodos y que continuamente remueven y airean grandes cantidades de suelo en bosques y praderas, haciendo circular nutrientes esenciales para otras formas de vida. Característica además por ser leales a su colonia y a su reina.

Además, hormiga de la familia attini es apetecida por su exquisito sabor no solo en las regiones de los Santanderes sino también a nivel nacional e internacional, aunque no tanto como se desearía.

A continuación, se presenta la línea de productos tipo snacks propuesta de acuerdo a los resultados obtenidos y teniendo en cuenta las técnicas sugeridas y comentadas por el chef experto.

- Donas rellenas de dip agri-dulce de hormiga

Para la masa:

-harina de trigo 400 gr

-fécula 100 gr

-azúcar 75 gr

-margarina 75 gr

-levadura fresca 10 gr

-huevos 1 unidad

-esencia de vainilla 1cc

-sal 5 gr

-agua 200 cc

Preparación: activar la levadura disolviéndola en el agua junto con una parte pequeña de la azúcar y la harina total de la preparación; aparte mezclar los otros ingredientes, seguidamente y dejada activar la levadura, mojar con la levadura activada y amasar hasta obtener una buena elasticidad, llevar a la mesa para porcionar, se estira la masa hasta un grosor de alrededor de 2-3 cm y se cortan círculos que se pondrán sobre una lata enharinada y se tapan con un plástico dejando reposar por al menos 40min. Después de esto, se fritan en aceite a temperatura media alta. Cuando se enfríen, hacerles perforaciones pequeñas por los lados para poder ser rellenos.

Para el relleno:

-queso crema 100 gr

-leche condensada 150 gr

-crema de leche 50 gr

-cocoa en polvo 20 gr

-hormiga culona 20gr

Preparación: se bate la crema de leche hasta formar picos, aparte se mezclan el resto de los ingredientes (queso crema, leche condensada, cocoa en polvo, y hormigas culonas); luego se incorpora esta mezcla a la crema de leche de forma envoltoria no dejando que se caiga la mezcla, y por último se dispone esta mezcla final en una manga para rellenar las donas.

- Rosquillas con masa de hormiga culona, glaseadas con chocolate y hormiga culona

Para la masa:

- harina de trigo 400 gr
- fécula 100 gr
- azúcar 75 gr
- margarina 75 gr
- levadura fresca 10 gr
- huevos 1 unidad
- esencia de vainilla 1cc
- sal 5 gr
- agua 200 cc
- hormigas culonas semiprocesadas

Preparación: activar la levadura disolviéndola en el agua junto con una parte pequeña de la azúcar y la harina total de la preparación; aparte mezclar los otros ingredientes, seguidamente y dejada activar la levadura, mojar con la levadura activada y amasar hasta obtener una buena elasticidad, llevar a la mesa para porcionar, se estira la masa hasta un grosor de alrededor de 2-3 cm y se cortan círculos y se les hace una perforación en el medio con el dedo para que así tomen la forma de la rosquilla, luego se pondrán sobre una lata enharinada y se taparan con un plástico dejando reposar por al menos 40min. Después de esto, se fritan en aceite a temperatura media alta.

Para la decoración:

- cobertura de chocolate
- hormigas culonas enteras

se derrite la cobertura y se cubren las rosquillas junto con unas hormigas en su parte superior.

- Repollas con relleno de crema pastelera de chocolate y hormigas culonas

Para la masa:

-harina de trigo 150 gr

-agua 200 cc

-margarina 125 gr

-azúcar 2.5 gr

-sal 2.5 gr

-huevos 3.5 unidades

Preparación: colocar el agua, la sal, la margarina y el azúcar al fuego; cuando la margarina este derretida en su totalidad, agregar la harina y mezclar hasta que la masa se desprenda de la olla, se deja enfriar completamente. Posteriormente, se agregan los huevos uno por uno hasta que la masa quede homogénea y se integren bien los huevos. Poner la mezcla en una manga pastelera con boquilla risada grande y formar las repollas en una lata semiengrasada, hornear a 170°C durante 25 min aproximadamente. Después de horneadas dejar reposar para rellenar.

Para el relleno:

-leche 200 cc

-maicena (fécula) 20 gr

-azúcar 50 gr

-yema de huevo 1 und

-cocoa 15 gr

-hormiga culona 10 gr

Preparación: poner a hervir la $\frac{3}{4}$ partes de la totalidad de la leche con el azúcar, aparte mezclar el $\frac{1}{4}$ restante con la maicena, la yema de huevo y la cocoa; cuando rompa hervor la leche con el azúcar, se le adiciona la mezcla de la maicena de un solo golpe sin dejar de revolver, incorporar también las hormigas y seguir revolviendo hasta que espese. Dejar reposar para rellenar las repollas.

- Cocadas con hormiga culona

Ingredientes:

-coco rallado 100 gr

-panela 60 gr

-zumo de naranja 20 cc

-hormiga culona 30 gr

Preparación: se ralla el coco y se pone a cocinar junto con la panela y el zumo de la naranja, se espera hasta que todos los ingredientes se incorporen bien y se reduzca en su mayoría el líquido se le agregan las hormigas, se mezcla toda la preparación, se porciona y se deja enfriar.

- Galletas de maíz con hormiga culona

Ingredientes:

-harina de maíz 200 gr

-harina de trigo 100 gr

-bicarbonato de sodio 5 gr

- hormigas culonas 80 gr
- polvo de hornear 5 gr
- azúcar 150 gr
- margarina 50 gr
- esencia de vainilla 2.5 cc
- leche 60 cc
- sal
- color amarillo al gusto
- azúcar de grano grande para untar

Preparación: Mezclar el azúcar con la margarina, agregar la esencia, la sal y el color; aparte mezclar la harina de maíz con la harina de trigo, las hormigas culonas enteras, el polvo de hornear y el bicarbonato, y después agregar a la mezcla del azúcar con la margarina. Amasar mojando con leche y estirar la masa, cortar porciones de medio centímetro de grosor, untar con el azúcar y poner en una lata engrasada para hornear durante 15 min a una temperatura de 160°C.

- Muffins de zanahoria y hormiga culona.

Ingredientes:

- harina de trigo 300 gr
- azúcar 250 gr
- zanahoria 250 gr
- margarina 175 gr
- huevos 3 unidades
- polvo de hornear 5 gr

- corteza de naranja 2.5 gr
- vainilla ½ cc
- almendras 60 gr
- hormigas culonas 20 gr

Preparación: elaborar una crema con el azúcar y la margarina. Aparte cernir la harina junto al polvo de hornear. Rallar las zanahorias y semiprocasar el 90% de las hormigas, dejar el otro 10% para la decoración del muffin. Adicionar huevos intercaladamente con harina a la mezcla cremada al tiempo ir adicionando la zanahoria y la hormiga semiprocasada, seguir incorporando hasta terminar con todos los ingredientes y tener una mezcla homogénea. Servir la mezcla en capachillos con ayuda de una manga pastelera; decorar en la cima del muffin con una hormiga entera y almendra picada. Llevar al horno precalentado a 160°C por 20 minutos.

- Snickers de hormiga culona

Ingredientes:

- cobertura de chocolate 300 gr
- azúcar 100 gr
- maní 50 gr
- mantequilla 50 gr
- crema de leche 100 cc
- leche condensada 70 gr
- masmelo 100 gr
- agua 50 cc
- hormiga culona 50gr

Preparación: derretir 150 gr de cobertura de chocolate para poner de base en un recipiente cuadrado cubierto de papel parafinado, llevar a refrigeración mientras se prepara la siguiente capa, en un sartén derretir a fuego bajo 30 gr de mantequilla junto con el masmelo y revolver hasta que la mezcla quede líquida, seguidamente agregar la leche condensada y seguir revolviendo hasta obtener una mezcla homogénea, sacar el recipiente del refrigerador y poner esta siguiente mezcla que será la segunda capa, volver a poner en refrigeración mientras se prepara la siguiente capa. Para la tercera capa, se pone a hacer caramelo con el azúcar el agua y el restante de la mantequilla a fuego alto una vez obtenido el caramelo agregar la crema de leche e incorporar hasta que se homogenice la mezcla, seguidamente se le agrega el maní y las hormigas; se retira nuevamente el recipiente de la nevera donde estamos haciendo nuestra preparación y agregamos esta tercera capa; una vez más lo ponemos a refrigerar mientras repetimos el proceso de la primera capa con el chocolate restante para ponerle la última capa a nuestro snickers, teniendo la cobertura derretida de la última capa, retiramos del refrigerador nuestro recipiente con la preparación y se dispone a ponerle esta capa final, seguido a esto volvemos con el recipiente al refrigerador hasta que la preparación este totalmente compacta y podamos porcionarla.

5 Conclusiones y recomendaciones

Tomando los objetivos del proyecto como parte esencial y primordial del siguiente capítulo y pasando por el análisis de los datos obtenidos por la población objeto de estudio, se llegan a las siguientes conclusiones y recomendaciones que describen el cumplimiento de las metas propuesta en la investigación, con la obtención de un resultado contundente llamado línea de productos con la hormiga culona, a continuación, las conclusiones.

5.1 Conclusiones

Durante el desarrollo de la investigación en la región de Barichara y san gil, se pudo entender y comprender la importancia de una materia prima icónica de la región para sus habitantes y el arraigo tradicional de su consumo desde los tiempos de la colonia; dado que en su mayoría tanto consumidores locales, como comerciantes y recolectores de la hormiga culona, ven este animal como un alimento esencial y complementario en la alimentación de los santandereanos, además de aportar un valor agregado y un privilegio a resaltar de su cultura.

También se pudieron identificar aspectos relevantes sobre el cultivo y la recolección de la hormiga culona, gracias a las entrevistas con los recolectores, quienes coincidieron en

datos como las fechas de recolección, necesidades climatológicas, entre otros aspectos claves, que determinan cuando hacer una adecuada extracción del producto, para su mayor aprovechamiento y poder comercializar el producto en un estado óptimo.

Por otra parte, se decide qué tipo de técnicas usar en la preparación de la línea de productos, basados en argumentos e información suministrada por el experto en pastelería, quien afirma lo viable que es trabajar con la hormiga culona en preparaciones de snacks dulces, dado que el producto se lleva bien con el calor, y con su sabor característico se obtendría una interesante explosión de sabores en boca al ser combinado con diferentes tipos de azúcares; el experto también afirma que técnicas como la bollería y galletería serían de gran importancia y a tener en cuenta al pensar crear una línea de productos con la hormiga.

Entonces, fue así como se obtuvo la creación de una variedad de productos dulces tomando como referencia y materia prima principal la hormiga culona, jugando con matices en sabor, innovando en técnicas de preparación con la hormiga, y obteniendo una serie de productos dulces para la propuesta gastronómica.

5.2 Recomendaciones

Por último se recomienda a comerciantes del producto, seguir innovando y llevar la hormiga culona a comercios más amplios e impulsar su consumo en la región nacional, de tal forma que se valore y se aprecie esta materia prima tradicional de la región de los Santanderes sin llegar a romper con las tradiciones que se tienen en torno a ella.

Se sugiere a recolectores seguir manteniendo las tradiciones al momento de recolectar la hormiga, compartir estas experiencias y tradición cultural con sus familias y siguientes generaciones inculcándoles los valores a los jóvenes para que así tengan un

sentido de pertenencia arraigado a su región y permitan mantener un legado vivo con el pasar de los años.

Para finalizar se invita a los consumidores a degustar y probar nuevas ideas o propuestas gastronómicas con las hormigas culonas, para así impulsar el producto nuevo, darlo a conocer a los extranjeros y turistas que buscan nuevas experiencias gastronómicas típicas de cada región que visitan, para así lograr llevar la hormiga a lugares y personas donde se estigmatiza el consumo de insectos y romper esos tabúes.

Anexos

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 PREPARACIONES DULCES CON HORMIGA CULONA

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 al cuestionario y a la entrevista serán codificadas usando un número de identificación y, por lo tanto, serán anónimas.

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

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

Acepto la participación en el proyecto de grado PREPARACIONES DULCES CON HORMIGA CULONA

Cuyo propósito es “Elaborar una línea de productos con la hormiga culona (snacks) a partir de la implementación de nuevas técnicas, para ampliar su aprovechamiento en diferentes campos de la cocina tradicional.”

Nombre del Participante	Firma del Participante	Fecha
-------------------------	------------------------	-------



Preguntas para los consumidores (encuesta)

1. ¿Conoce usted la hormiga culona como alimento?

SI NO

2. ¿Con que frecuencia consume la hormiga?

3. ¿Cómo consume la hormiga?

Preparaciones Dulces Preparaciones saladas En snacks En Bebidas

4. ¿Estaría dispuesto a consumir la hormiga culona en alguna otra preparación?

SI NO

5. ¿Le ha transmitido el consumo de la hormiga culona?

SI NO

6. ¿Cree usted que actualmente en las familias se siguen transmitiendo la tradición del consumo de la hormiga culona?

SI NO

Si su respuesta es no, mencione que otro medio conoce que permita transmitir la

tradición del consumo de la hormiga culona: _____

7. ¿Qué impacto cree usted que tendría en su población, una propuesta gastronómica diferente (snack dulce), a la comúnmente conocida (snack salado) al momento de consumir la hormiga culona?

Referencias bibliográficas

- Acebedo, M. (2017 proyecto en desarrollo). RESCATANDO LOS PRODUCTOS Y LA SAZÓN DE NUESTROS PUEBLOS: CRÓNICA DEL ACOMPAÑAMIENTO A LAS “MAESTRAS DE LA GASTRONOMÍA SANTANDEREANA”. *Revista La Tercera Orilla UNAB*, 1-6.
- ANeIA. (01 de noviembre de 2017). *Universidad de los andes - facultad de administracion*. Recuperado el 14 de marzo de 2018, de AGRONEGOCIOS E INDUSTRIA DE ALIMENTOS: <https://agronegocios.uniandes.edu.co/2016/11/01/de-los-indigenas-guane-a-la-comida-fusion/>
- Armando Alvis, C. V.-M. (2008). *Composicion De Ñames Frescos Cultivados En Colombia Y Sometidos A Freido Por Inmersion*. Cerete, Córdoba Colombia.
- Cisneros, H. F., Barrera, M. L., & Quintero-Salazar, B. (2014). La gastronomía tradicional del norte del Estado de Mexico. El Caso de Acambay. *Cuadernos Interculturales. Volumen 1*, 13-34.
- Conde, C., Sarabia, E. C., & Granados., E. L. (2015). OPTIMIZACION DEL PROCESO DE ELABORACION DEL BOLLO DE YUCA EN EL MUNICIPIO DE SAN

- JUAN NEPOMUCENO, BOLIVAR-COLOMBIA. *Revista de la Facultad de Ciencias Básicas - Universidad de Pamplona*, 1-9.
- Espindola, E. V., Dallos, I. A., & Jaimes, J. L. (2015). PROYECTO DE INVESTIGACIÓN APLICADA RUTAS TURÍSTICAS CULINARIAS PARA EL ÁREA METROPOLITANA DE BUCARAMANGA Y SUS ALREDEDORES. *Revista Científica Integral SENNOVA*, 1-17.
- Hernández, M. S., Barrera, J. A., Carrillo, M., Bardales, X., Martínez, O., & Fernández, J. P. (2007). *MANEJO, USO Y APROVECHAMIENTO DE FRUTALES NATIVOS DE LA AMAZONIA COLOMBIANA*. Amazonas.
- Lexico. (18 de Septiembre de 2019). *Lexico powered by Oxford*. Obtenido de <https://www.lexico.com/es/definicion/innovar>
- Martínez, A. G. (7 de Octubre de 2011). *El Guane*. Obtenido de El Guane: <http://elguane.blogspot.com.co/2011/10/las-culonas-son-historia.html>
- Mejía, J. d. (2014). Maíz: Alimento fundamental en las tradiciones y costumbres Mexicanas. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 425-432.
- Orozco, D. (2013). *Las deliciosas hormigas culonas*. Recuperado el 1 de 03 de 2018, de Veinte mundos: <https://www.veintemundos.com/magazines/43-de/>
- Oxford Living Dictionaries*. (02 de 2019). Obtenido de Oxford Living Dictionaries: <https://es.oxforddictionaries.com/>
- Oxford University Press. (2018). *oxforddictionaries*. Obtenido de Español Oxford living dictionaries : <https://es.oxforddictionaries.com/definicion/snack?locale=es>
- Real Academia Española. (2017). *Diccionario Real Academia Española*. Obtenido de Diccionario Real Academia Española: <http://dle.rae.es/?w=diccionario>

Rubén, P. P., José, A. C., Fernanda, C. C., & Gianfranco, B. M. (2015). LA
SANTANDERIANIDAD DESDE LA PERSPECTIVA DE LA
GASTRONOMÍA Y LA CULTURA. *Revista La Tercera Orilla*, 1-17.

Torres, J. M., & Fuente., G. M. (NOVIEMBRE de 2009). *Scientific Electronic Library
Online*. Recuperado el 13 de MARZO de 2018, de
[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-
45572009000300008](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008)