

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES HUMANIDADES Y ARTES

GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA

**RESALTAR LAS PREPARACIONES TRADICIONALES GASTRONÓMICAS DE LA
REGIÓN DE ARAUCA CAPITAL**

Presentado por:

GABRIEL EURÍPIDES ABRIL BENITEZ

LIZETH DAYANA QUIROGA VASQUEZ

Presentado a:

MARGARETH JULYANA HOLGUÍN MARIÑO

DOCENTE PROYECTO INTEGRADOR

Bucaramanga, Colombia, 2019

Tabla de contenido

| | |
|--|----|
| Resumen..... | 1 |
| Abstract | 2 |
| Introducción | 3 |
| 1. Planteamiento del problema..... | 5 |
| 1.1 Problema de investigación..... | 5 |
| 1.2. Objetivos..... | 8 |
| 1.2.1. Objetivo general..... | 8 |
| 1.2.2. Objetivos específicos | 8 |
| 1.3. Justificación..... | 9 |
| 1.4. Delimitaciones y limitaciones | 10 |
| 2. Marco contextual..... | 11 |
| 2.1. Marco de antecedentes..... | 11 |
| 2.1.1. Antecedentes Internacionales..... | 11 |
| 2.1.2. Antecedentes Nacionales..... | 16 |
| 2.2. Marco teórico..... | 16 |
| 2.2.1. Arauca. | 17 |
| 2.2.2. Gastronomía. | 18 |
| 2.2.3. Patrimonio. | 19 |
| 2.2.3.1. Patrimonio Natural. | 20 |

| | |
|--|----|
| 2.2.3.2. Patrimonio cultural..... | 20 |
| 2.2.3.3. Patrimonio cultural inmaterial..... | 22 |
| 2.2.4. Turismo..... | 25 |
| 2.3. Marco conceptual..... | 31 |
| 2.4. Marco legal..... | 34 |
| 3. Metodología..... | 39 |
| 3.1. Enfoque y método de investigación..... | 39 |
| 3.2. Fases de la realización..... | 40 |
| 3.3. Descripción de la población objeto (Población, participantes y selección de la muestra)..... | 42 |
| 3.4. Instrumentos de recolección de información..... | 43 |
| 3.5. Validación de instrumentos..... | 43 |
| 3.6. Procedimiento en la aplicación de instrumentos (descripción del proceso de recolección de información)..... | 44 |
| 3.7. Análisis de datos (descripción del proceso y presentación del cuadro de categorías con explicación)..... | 44 |
| 3.8. Aspectos éticos..... | 47 |
| 4. Resultados..... | 48 |
| 4.1. Resultados por población..... | 48 |
| 4.1.1. Matronas..... | 48 |

| | | |
|--------|--|----|
| 4.1.2. | Población juvenil araucana..... | 49 |
| 4.2. | Resultados por subcategorías..... | 57 |
| 4.2.1. | Gastronomía colombiana..... | 57 |
| 4.2.2. | Gastronomía llanera | 58 |
| 4.2.3. | Patrimonio cultural..... | 59 |
| 4.2.4. | Patrimonio cultural inmaterial gastronómico..... | 59 |
| 4.2.5. | Festividades..... | 59 |
| 4.2.6. | Atractivos turísticos de Arauca | 60 |
| 4.3. | Resultados por categorías | 60 |
| 4.3.1. | Gastronomía | 60 |
| 4.3.2. | Patrimonio | 62 |
| 4.3.3. | Turismo | 63 |
| 5. | Conclusiones y recomendaciones..... | 64 |
| 5.1. | Conclusiones..... | 64 |
| 5.2. | Recomendaciones | 65 |
| | Referencias Bibliográficas | 67 |
| | Anexos..... | 72 |

Resumen

El presente proyecto busca resaltar las preparaciones tradicionales de la capital del departamento de Arauca, Villa de Santa Bárbara de Arauca, más conocida como Arauca.

La idea surge a partir del poco reconocimiento que tiene la cultura gastronómica tradicional de esta región dentro de la población juvenil.

Para dar solución a esta problemática se localizaron las fuentes de información, que para este caso fueron las matronas de la región a quienes se les realizó una entrevista a cerca de sus saberes culinarios.

De acuerdo con la información obtenida, se concluyó que el poco conocimiento de los jóvenes sobre la gastronomía de la región se debía a la limitada información que se encuentra disponible y mediante un rápido acceso; por lo cual se plasmaron las principales preparaciones de la región y se expusieron mediante un perfil de Instagram que fue el producto final de este proyecto.

Palabras clave: Matrona, cocina tradicional, patrimonio inmaterial, festividades, gastronomía, pérdida

Abstract

This project seeks to highlight from the capital of the department of Arauca, Villa de Santa Bárbara de Arauca, better known as Arauca, the traditional dishes.

The idea arises from the little knowledge the region's youth population has on the traditional gastronomic culture.

In order to solve this problem, sources of information were identified, for this case it was the 'matronas' of the region who were interviewed about their culinary knowledge.

From the information obtained, it was concluded that the lack of young people's knowledge of the region's gastronomy was due to the limited information available and to rapid access; The main preparations in the region were presented through an Instagram profile, which was the final product of this project.

Key words: Matrona, traditional cuisine, intangible heritage, festivities, gastronomy, lost.

Introducción

Esta investigación fue realizada por estudiantes de Gastronomía y Alta Cocina de la universidad Autónoma de Bucaramanga, quienes notaron la gran pérdida de interés que tiene la población juvenil en la cultura tradicional de los lugares de los cuales son originarios; así que aprovechando que uno de los investigadores es oriundo de la ciudad Arauca, capital del departamento con igual nombre, se decidió enfocar geográficamente en esta zona históricamente desapercibido por el estado.

En el primer capítulo se planteó una serie de interrogantes por medio de los cuales se pudo llegar al porqué de dicha problemática, siendo la más importante de las interrogantes la búsqueda de una solución: ¿Cómo resaltar las preparaciones de cocina tradicional en la ciudad de Arauca para preservar las tradiciones gastronómicas de la región?

En el segundo capítulo, se hizo una investigación teórica centrada en proyectos similares, los términos y conceptos que se abarcaron en este proyecto y el soporte legal en el que estuvo fundamentado.

En el tercer capítulo, se definió la metodología mediante la cual se llevó a cabo la recolección de información necesaria para el desarrollo de la fase final del proyecto realizando la validación y aplicación de los instrumentos de recolección de información que fueron usados.

En el cuarto capítulo, se obtuvieron los resultados mediante una triangulación de la información obtenida mediante investigación teórica, trabajo de campo y encuestas virtuales; dichos resultados se clasificaron por población objeto de estudio, subcategorías y categorías.

Finalmente, mediante el análisis de los resultados se llegó a las conclusiones teniendo en cuenta los objetivos fijados desde el inicio del proyecto. También se propuso algunas

recomendaciones para futuros investigadores que utilicen este trabajo investigativo como fuente de inspiración o investigación teórica.

1. Planteamiento del problema

En este proyecto se evaluará la problemática que está enfrentando la gastronomía tradicional araucana frente a la falta de interés por parte de las nuevas generaciones en su cultura gastronómica.

1.1 Problema de investigación

La gastronomía cada día está tomando más importancia, a nivel mundial se ha implementado el rescate de las técnicas ancestrales y tradicionales como una forma de mantener y preservar distintas culturas para recordar a nuestros antepasados y sus tradiciones.

Dos grandes movimientos gastronómicos se han posicionado en los últimos años como de gran importancia, los cuales son “fast food” y “slow food”; en el primer movimiento se busca minimizar el tiempo de preparación de la comida sin tener en cuenta su tradición y la posible pérdida o ausencia de nutrientes para que el cliente no tenga un gasto sustancial de tiempo en su hora de comida y pueda invertir ese tiempo en cosas que para él sean más importantes; en el segundo se resalta el tiempo invertido en la obtención de un plato perfecto cuyos nutrientes y sabor están garantizados, dentro de esta corriente se resalta y se busca preservar la gastronomía tradicional.

La cocina tradicional es aquella que se transmite de forma oral, dichas preparaciones tienen un inicio distante, difícilmente reconocible debido a la forma en que se preserva; pueden tener cientos e incluso miles de años. Muchos de los productos que se utilizaban en la antigüedad aún están dentro de nuestra cultura gastronómica e igualmente aún se encuentran varias de sus técnicas de cocción, adobo y secado.

Colombia es un país con una gastronomía muy extensa y particular debido a su posición geográfica que permite cosechar todo tipo de alimento durante todo el año; dentro del territorio

nacional hay distintos ecosistemas por lo que en cada región la gastronomía es diferente. En gran parte del territorio nacional se han adelantado campañas para salvaguardar el patrimonio inmaterial, como la gastronomía tradicional; se ha encontrado que en la región de Arauca no hay dichas campañas, por lo que este proyecto se centra en su capital y cómo desarrollar una manera de proteger los saberes de las matronas, mujeres ejemplares de la región y grandes conocedoras de la tradición culinaria de la región.

Arauca, capital del departamento con el mismo nombre; se encuentra ubicada en el oriente del territorio colombiano en frontera con Venezuela, se ha caracterizado a través de la historia por ser la tierra del joropo (baile típico del llano colombo-venezolano); gracias al gran arraigo que tienen sus habitantes por sus costumbres y tradiciones autóctonas que se ven reflejadas en todo su comportamiento, aunque desafortunadamente se han ido perdiendo. Esta región cuenta con una extensa variedad de fauna y flora que posibilita su exótica y sabrosa gastronomía.

La cocina tradicional araucana, es una gastronomía colmada de sabores fuertes y variados; dentro de los cuales sobresalen el dulce de mamón, ternera a la llanera, sopas como el sancocho de gallina, de hueso e incluso el famoso sancocho trifásico, este último usado en las fincas como alimento principal, ya que aporta gran cantidad de energía que necesitan los trabajadores para llevar a cabo sus oficios.

Las técnicas que sobresalen en la cocina tradicional Araucana son generalmente muy básicas como los; guisados, estofados, asados, frituras, sancochos y secados. Estas técnicas tienen una duración prolongada por lo que se requiere paciencia para llevarlas a cabo y desarrollarlas como se deben.

En la cocina tradicional araucana se busca tener el menor desperdicio de alimentos posibles, debido a que está catalogada como zona de difícil acceso y de condiciones ambientales bastante impredecibles se dificulta la producción de algunos alimentos, un ejemplo de esto es la pata guisada que se hace a partir de las partes inferiores del ganado bovino y porcino, se acompaña generalmente de yuca y plátano; otro caso es el mute llanero que se prepara a partir de las tripas de la res, acompañado de yuca, plátano y papa constituye un alimento alto en valores nutricionales que son muy adecuados para suplementar la dieta necesaria para las personas dedicadas al trabajo de llano.

El plato más representativo y consumido durante las fiestas que se llevan a cabo entre el 4 y el 8 de diciembre de cada año; es el pisillo de chigüiro, uno de los más antiguos y con más variaciones de preparación, otro plato que solo es consumido durante fiestas o semana santa, además del chigüiro es el cachicamo guisado, este último genera demasiada controversia alrededor de su consumo, ya que es un animal que está considerado en peligro de extinción.

Durante los últimos años estas costumbres se han ido perdiendo; desde determinado punto de vista este desinterés por sus tradiciones se puede deber a la gran influencia que han tenido los países extranjeros en el territorio colombiano; ya que en gran medida nuestros jóvenes han adoptado una cultura forastera, y han dejado a un lado sus raíces; inclusive en algunos casos pueden llegar a avergonzarse de algunas tradiciones de su región.

Esto se genera debido a que jóvenes y adultos no ven con los mismos ojos sus tradiciones, que, con el paso del tiempo, destierran las costumbres tradicionales de la región, lo que ha llevado a la pérdida de tradiciones. Además de esto el consumo de chigüiro llanero se ha disminuido de manera preocupante, al igual que el de cachicamo y demás alimentos

anteriormente mencionados, lo que ha tenido repercusiones en los dueños de restaurantes de comida típica en la región.

Para dar solución a esta problemática se ha planteado una serie de interrogantes que ayudarán a realizar el exaltamiento de las técnicas y tradiciones de la cocina tradicional Araucana. ¿Cómo resaltar las preparaciones de cocina tradicional en la ciudad de Arauca para preservar las tradiciones gastronómicas de la región? Así mismo para desarrollar dicha pregunta se realizan otras interrogantes ¿Cuáles son las preparaciones tradicionales para resaltar? ¿Por qué se están perdiendo las tradiciones? ¿Por qué es importante hacer dicho resalte? ¿Cómo se van a resaltar? ¿Cuáles son los principales productos utilizados en la cocina tradicional de la región? ¿Quiénes son los (las) principales exponentes de la cocina tradicional en Arauca? ¿A qué se debe la constante pérdida de las tradiciones llaneras en la cocina tradicional?

1.2. Objetivos

A continuación, se informa el objetivo general del desarrollo del presente proyecto y los objetivos específicos a los que se quiere llegar con esta investigación.

1.2.1. Objetivo general.

Resaltar las preparaciones tradicionales gastronómicas consumidas en las festividades de

1.2.2. Objetivos específicos

- Identificar cuáles son las preparaciones tradicionales gastronómicas de la región Arauca consumidas en las festividades.

- Describir las preparaciones tradicionales gastronómicas preparadas en las festividades que se celebran en la región de Arauca, capital.

- Dar a conocer las preparaciones tradicionales gastronómicas de la región en la población Araucana para preservar su cultura a través de una página de Instagram.

1.3. Justificación

La cocina tradicional araucana es uno de los pilares principales que sostienen las tradiciones y la sociedad araucana, pero debido a influencias de culturas externas a la autóctona llanera, se ha notado la disminución del interés y conocimiento que los habitantes de la ciudad tienen sobre estos saberes y tradiciones, generando una problemática que podría llevar a que esta sociedad pierda su esencia, la misma que sus antepasados han transmitido de generación en generación durante los últimos siglos.

Debido a eso este proyecto tiene como principal objetivo dar a conocer las tradiciones gastronómicas de la región de Arauca capital, con el fin de proporcionar una herramienta que se pueda utilizar para incentivar un sentido de pertenencia entre los habitantes, a través de la documentación de las diversas técnicas tradicionales usadas por nuestros abuelos en las preparaciones gastronómicas que elaboraban en su día a día, esto se llevará a cabo de la mano de las personas que más conocimiento poseen en este tema, las que cuentan con este conocimiento tradicional, aquellas que lo recibieron de sus padres, abuelos, tíos etc. Se habla de las abuelas, o más conocidas “matronas” de la cocina Araucana y también de otras mujeres ejemplares que, aunque no tengan una edad avanzada poseen extensos conocimientos sobre esta cocina tradicional.

Estas señoras merecen el respeto y la admiración de toda la sociedad llanera, más específicamente de la araucana, dado que son las que cuentan con la mayor cantidad de saberes tradicionales de esta cultura, por esta razón también se busca darles el reconocimiento que se merecen, resaltar su gran labor y darla a conocer de la mano de ellas, ya que, debido a su

avanzada edad, los jóvenes de la región no las conocen y no valoran todo lo que tienen por aportar a la sociedad y la cultura.

Lo anteriormente planteado se llevará a cabo de forma escrita, recopilando los saberes con los que cuentan las matronas de la región, en una sola fuente de información escrita, para realizar esta compilación se utilizarán fuentes orales, escritas y fotográficas, se plasmarán los relatos que aportarán las matronas, los productos autóctonos necesarios para elaborar los platos tradicionales y las preparaciones que se desarrollan a partir de estos; para llevar a cabo este proceso de la mejor manera posible, dicha fuente de información escrita será un perfil de Instagram en el que se plasmará la recopilación de toda la información que se logre recolectar.

1.4. Delimitaciones y limitaciones

Este proyecto fue realizado en la ciudad de Arauca, capital del departamento de igual nombre situado en el territorio de la República de Colombia, con una superficie 5.841 km² y con una población estimada de 93.000 habitantes; este proyecto fue dirigido principalmente a la población menor a 30 años, donde se denotó la mayor pérdida de las tradiciones, esto según las matronas consultadas hasta la fecha.

Teniendo en cuenta la esencia del proyecto se presentaron determinadas limitaciones como lo fue el deceso de una de las matronas que fueron nuestras fuentes de información debido a su avanzada edad, otra limitación fue un derrumbe que ocurrió en la vía al llano durante un viaje de recolección de información lo que dificultó en gran manera llegar a realizar la recolección de la información.

2. Marco contextual

La investigación se llevó a cabo en la ciudad de Arauca, capital del departamento con el mismo nombre, donde se ubicó una problemática basada en el poco interés que tiene la población juvenil en las tradiciones gastronómicas de la región. Para el desarrollo se investigaron antecedentes que tienen similares pilares, sin embargo, se han desarrollado en lugares diferentes.

También se llevó a cabo un marco teórico en donde se expuso la información encontrada sobre cada categoría y subcategoría que abarca este proyecto, y un marco conceptual en el que se definieron a fondo los términos que están presentes durante todo el desarrollo del proyecto y orientan el sentido del proyecto.

En el marco legal se da a conocer la norma bajo la cual se rige este proyecto.

2.1.Marco de antecedentes

Debido al poco material bibliográfico de calidad disponible dentro de la nación y la región, se utilizó mayoritariamente material internacional, los cuales corresponden a proyectos similares al que se está desarrollando, llevados a cabo en países latinoamericanos, alguno de estos son Argentina, México, Ecuador y Venezuela.

2.1.1. Antecedentes Internacionales.

Recuperación del patrimonio gastronómico de la provincia de Buenos Aires.

- ❖ Verónica Neiva, 2006, miembro del Instituto de Investigación de la universidad Nacional Mar del Plata plantea una propuesta para recuperar el patrimonio gastronómico de la provincia de Buenos Aires, a través de la compilación histórica uniendo la relación entre los nativos, colonos, gauchos e inmigrantes de

la región presentes en las fiestas gastronómicas y tradicionales, con el fin de fomentar el turismo.

Como conclusión se obtuvo que, en la zona de la provincia de Buenos Aires, existen más de 200 tipos de platos de cocina tradicional, entre los que se encuentran platos gauchos, colonos, indígenas y los inmigrantes, además se obtuvo como conclusión que los turistas no pueden llegar a imponer sus costumbres sobre las locales, que se debe crear una identidad gastronómica tan fuerte que logren imponerse sobre las estigmatizaciones.

Patrimonio cultural alimentario.

- ❖ Catalina Unigarro Solarte, 2010, del ministerio de cultura de Ecuador “se ocupa en trabajar una panorámica del patrimonio alimentario, la tradición culinaria en el Ecuador y plantea la necesidad de la realización de futuras investigaciones en este ámbito, de manera que, por un lado, se establezcan políticas que permitan resguardar la riqueza del patrimonio alimentario ecuatoriano y, por otro, se dé cuenta de la movilidad de las dinámicas en torno a nuestra tradición culinaria.” En otras palabras, este documento busca servir como una rúbrica o como una guía para futuras investigaciones relacionadas con la gastronomía iberoamericana.

En conclusión, cada región necesita unos lineamientos diferentes para desarrollar planes de rescate de patrimonio gastronómico, ya que a pesar de que integren un mismo país, cada una tiene costumbres diferentes, y para llegar a

desarrollar un plan que sea efectivo, primero se deben identificar las necesidades que cada región acarrea.

Identificación, rescate y revitalización de la gastronomía de Azuaya.

- ❖ Leonardo Torres León, 2011, se encarga de identificar términos los cuales sean entendibles para el lector, posterior a esto narra una breve historia de la Gastronomía de Azuaya y nombra sus productos autóctonos de la región, posterior a eso empieza a mostrar diferentes técnicas a las cuales son sometidos dichos productos con el fin de llegar a los platos típicos de esa región, los cuales busca revitalizar ya que se están perdiendo debido a la globalización que afronta diariamente Azuaya.

En conclusión, después de identificar los platos tradicionales de la región de Azuaya, se debe buscar la manera de preservarlos a pesar de la fuerte influencia de la globalización, para esto se debe crear una identidad nacional que gire en torno a la gastronomía y buscando la manera de crear nuevas técnicas que puedan llegar a ser aceptadas por la sociedad, en lo que respecta a la preparación de estos platos.

La importancia del rescate de la cocina barroca como arte culinario dentro de la cocina del estado de Puebla.

- ❖ Marcia Frías, Edgar Martínez, María Malcara y Monserrat Sánchez Orozco, 2001, Licenciados en Turismo del Instituto Politécnico Nacional de México muestran en su tesis una breve introducción a la cocina barroca, aclarando su significado,

componentes, y origen histórico dentro del estado de Puebla explicando su surgimiento y su arraigo entre los siglos XVI y XVII, identificando los productos y técnicas que la componen con sus respectivos orígenes y el trasfondo que tuvieron en diferentes etapas históricas tales como la prehistórica, la prehispánica, la hispánica y mestiza.

En conclusión, el periodo barroco que se desarrolló en México entre los siglos XVI y XVIII fue una época que marcó fuertemente la gastronomía mexicana, la que se llevó a cabo en los periodos del virreinato y tuvo influencias árabes, prehispánica, hispánica y africana, ya todas estas moldearon lo que actualmente es la cocina de ese país.

- ❖ Patrimonio alimentario y cocina ancestral. Vallejos Cazar Alex Francisco, 2017, Magister en Ecoturismo en Áreas Protegidas, docente Investigador de la Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ibarra – Ecuador. En este proyecto se buscó la conservación del patrimonio alimentario y la cocina ancestral de determinada región situada al oeste de Imbabura en Ecuador, el objetivo fue “analizar la situación actual de la gastronomía autóctona y tradicional de las comunidades kichwas y determinar las técnicas gastronómicas, utensilios y alimentos tradicionales utilizados en la preparación de recetas.”. Cuando se finalizó dicho proyecto se concluyó que nadie se había interesado en salvaguardar la cocina ancestral lo que había llevado a una pérdida de las costumbres ancestrales; a la finalización del proyecto quienes aún conservaban los saberes de la cocina ancestral son las mujeres mayores de la comunidad.

- ❖ Rescate y persistencia de los rubros gastronómicos ancestrales andinos: el saní. Yvonne Avendaño, 2015, Colegio Universitario Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos CUHELAV, Mérida – Venezuela. En esta investigación su autora buscó darle reconocimiento a una especia andina conocida como “el saní”, para lograr su propósito estuvo indagando sobre la falta de sensibilización que tienen la gran mayoría de personas en la conservación de sus rubros gastronómicos ancestrales, gracias a esto se concluyó que las personas que intentan preservar estos saberes ancestrales son objeto de prejuicio y discriminación, Avendaño logró que dicha especia fuera un ingrediente del “café temático etno-interactivo” de la estación la montaña, donde sus visitantes tendrán la oportunidad de conocer las propiedades de uno de los rubros ancestrales de la región.

- ❖ Ecuador Ancestral. Gonzalo David Carvajal Racines, 2016, UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo. Se buscó el rescate de las técnicas, platos, festividades, entre otras cosas que se llevaban a cabo antes de la colonización española con el fin de crear un prototipo de restaurante donde se exponen dichas tradiciones ancestrales el cual se presentó ante algunos comensales concluyendo que es difícil la reintroducción de estos platos a los que las personas no están acostumbradas; la aceptación de este exótico menú no fue la mejor, pero quienes se atrevieron a probar la distinta temática que se les brindaba quedaron satisfechos con la experiencia.

2.1.2. Antecedentes Nacionales.

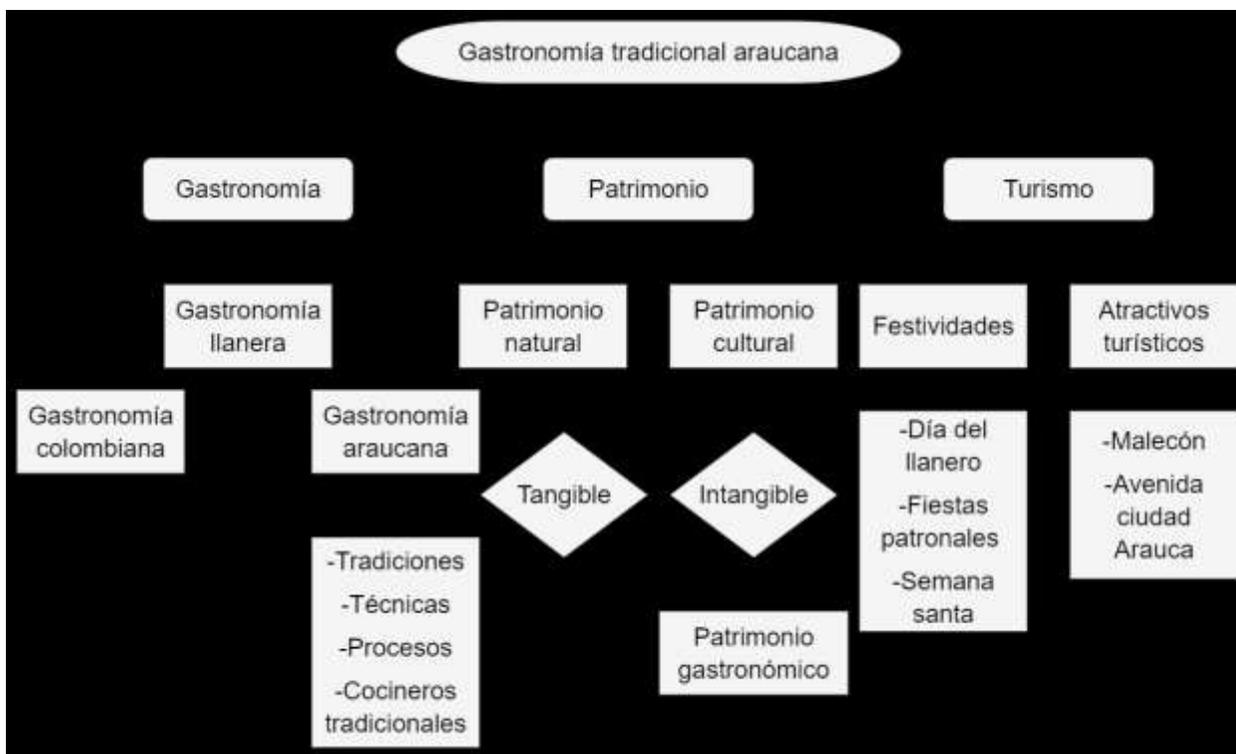
Cocina tradicional colombiana para los amantes del buen gusto: Una aproximación a la producción de la diferencia desde la nueva cocina colombiana.

- ❖ Jenny Lizeth Castillo Ríos, 2014, antropóloga de la universidad Javeriana de Colombia muestra en su tesis de grado, la identificación de productos y técnicas de cocina ancestral y tradicional, y busca a partir de ellos crear nuevos platos de “alta cocina”, que quiere decir esto, combinar técnicas y productos tradicionales con cocina profesional (técnicas más refinadas) con el fin de obtener platos de alta categoría., dejando de lado las estigmatizaciones provenientes de las altas sociedades contra las tradiciones culinarias de Colombia.

En conclusión, es posible rescatar los platos típicos y tradicionales del país, llevando su esencia a la actualidad, utilizando sus ingredientes en preparaciones más estéticas que sean más agradables a la vista, con el fin de que las nuevas generaciones dejen de lado las estigmatizaciones y empiecen a consumir las tradiciones gastronómicas del país.

2.2.Marco teórico

En el siguiente marco teórico se discutirán las posibles razones por las cuales se cree que se están perdiendo las tradiciones gastronómicas en el municipio de Arauca, además de eso se evaluarán diferentes puntos de vista y definiciones a partir de los cuales se nutrirán los conocimientos necesarios para llevar a cabo este proyecto.



Dado que el presente trabajo se centra en resaltar las técnicas y preparaciones tradicionales de la gastronomía que abarca determinada región es preciso aclarar ciertos conceptos como lo son el lugar de desarrollo de este.

2.2.1. Arauca.

El proceso de desarrollo de este proyecto se llevará a cabo en la ciudad de Arauca, capital situada en Colombia, cuyo nombre completo es Villa de Santa Bárbara de Arauca, fundada el 4 de Diciembre de 1780, por el misionero Jesuita Juan Isidro Davoín, “sus coordenadas geográficas N 07° 05′25″ - W 70°45′42″, y situada sobre el margen sur del río que lleva el mismo nombre” Gobernación de Arauca, 19 de Diciembre 2016, recuperado de:

<https://www.arauca.gov.co/gobernacion/municipios/municipio-de-arauca>

Conectado al norte a través del río Arauca con la hermana República Bolivariana de Venezuela, y hacia el interior del país por la ruta de los libertadores. A su vez, Arauca forma parte del Departamento homónimo, y lo conforma junto con otros 6 municipios, dentro de los

cuales los más cercanos a él, son Arauquita y Saravena, actualmente el municipio de Arauca es la capital de este departamento.

2.2.2. Gastronomía.

Debido a que este proyecto se centra en la parte gastronómica de la región es necesario aclarar los conceptos relacionados con este arte que estudia componentes etnográficos y demográficos, y que se encarga de darle un valor agregado a la necesidad fisiológica de la alimentación al volverla un arte; la gastronomía según Brillat de Savarin, se define 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, S (1825) La fisiología del gusto. París, Francia.” por el jurista francés Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826).

2.2.2.1. Gastronomía Colombiana

La gastronomía como tal es la forma artística de ver nuestros alimentos tradicionales de una forma más apetitosa y refinada; dicho esto y debido a los diferentes ecosistemas que se expanden por el planeta tierra, en cada región existe una gastronomía diferente, aunque hoy día se pueda encontrar cualquier comida en casi cualquier lugar del mundo gracias a la globalización; dentro de este concepto entra la gastronomía colombiana la cual explicada por un reconocido chef nacional, Carlos Gaviria, se define como “Colombia es un país de diversidades que configuran una nación multiétnica y multicultural, con una gastronomía exquisita y variada, productos de mares, montañas, llanuras, cuyo sabor está marcado por las propiedades térmicas de los suelos; estas condiciones le imprimen a nuestra cocina su particular identidad. Identidad impactada, además; por las dinámicas sociales, culturales, económicas y políticas. (Velásquez, 2017p.9).”

2.2.2.2. Gastronomía Llanera.

Colombia se divide en seis regiones las cuales son la Andina, Pacífica, Caribe, Insular, Amazonia y Orinoquia o Llanera, en cada una de estas regiones se pueden encontrar diferentes preparaciones con la misma esencia, pero diferentes productos o técnicas; la gastronomía llanera como la definiremos a continuación;

El llanero, prisionero en un mar de inmensidades, ha sabido adaptar sus hábitos alimenticios a su forzoso nomadismo, creando platos tan originales como la gallineta embarrada, hecha en su jugo, sin ollas ni enseres que cargar en su equipaje. También ha desarrollado un espíritu comunitario interesante al captar crías de cerdo salvaje que, ya gordas serán cazadas y disfrutadas por algún lejano congénere, que calmará su janipa con un buen golpe a la salud de su lejano y anónimo compañero. El Llano tiene también para los niños su plato propio: la cocuma (colada) preparada con el cocumo, plátano seco de gran valor alimenticio. La cachama, hermoso pescado de grandes posibilidades. (Ordoñez, 1984, p.117).”

Fragmento obtenido del gran libro de la cocina colombiana publicado por el ministerio de cultura nacional.

2.2.3. Patrimonio.

Para hablar de la importancia de la gastronomía en determinada región también es necesario hablar sobre patrimonio que es el título que se le da a determinado monumento, conocimiento, técnica, en sí, cierta cultura que se herede de una generación a otra en pro de fortalecer a la misma, el cual es definido por la UNESCO como:

Almirón, Bertoncello y Troncoso (2006) afirman que, en términos simples y generales, el patrimonio suele ser entendido como el acervo de una sociedad, esto es, el conjunto de

bienes (naturales o culturales, materiales o inmateriales) acumulados por tradición o herencia, común al conjunto de los individuos que constituyen esa sociedad.

En fin, patrimonio es todo lo que pertenece a un pueblo y lo representa a él o su cultura.

2.2.3.1.Patrimonio Natural.

A su vez el patrimonio tiene categorías que se dividen en subcategorías, dejando esto claro iniciaremos por definir lo que se denomina patrimonio natural que es constituido por elementos formados naturalmente los cuales han sido adoptados por determinadas culturas para representar sus características y es definido como:

Según la UNESCO (UNESCO,2014) Por patrimonio natural se entienden: los monumentos naturales constituidos por formaciones físicas y biológicas o por grupos de esas formaciones que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista estético o científico; las formaciones geológicas y fisiográficas y las zonas estrictamente delimitadas que constituyan el hábitat de especies animales y vegetales amenazadas, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la ciencia o de la conservación; los lugares naturales o las zonas naturales estrictamente delimitadas, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la ciencia, de la conservación o de la belleza natural.

2.2.3.2.Patrimonio cultural.

Otra categoría sería el patrimonio cultural el cual se basa en las estructuras generadas por las civilizaciones para su auto identificación como comunidad y que es definido por la UNESCO como:

El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma

popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas. (Definición elaborada por la conferencia mundial de la UNESCO sobre patrimonio cultural, celebrada en México en el año 1982, en García, 2011)."

❖ **Patrimonio cultural tangible.**

El patrimonio cultural a su vez se divide en patrimonio tangible (edificaciones o estructuras las cuales se pueden tanto ver como palpar) e inmaterial (que se refiere a los conocimientos, relatos e historias propias de un pueblo transferidas principalmente mediante tradición oral); el patrimonio tangible se define como, "Todas aquellas piezas, estructuras, lugares, etc., que tengan significado cultural para un determinado grupo humano... tanto objetos muebles, piezas y obras de arte exentas, como inmuebles, es decir, edificios, lugares, y zonas urbanas". (UNESCO, citados en Álvarez, 2005).

• **Patrimonio cultural tangible mueble.**

El patrimonio tangible de igual forma se divide en patrimonio mueble e inmueble; el primero que se refiere a aquellos monumentos los cuales se pueden movilizar de un lugar a otro sin que pierdan su valor histórico y cultural; según el Ministerio de Cultura de Colombia (MINCULTURA). *El conjunto de bienes que las comunidades, los grupos sociales y las instituciones públicas y privadas reconocen como parte de sus memorias e identidades, o como parte de las memorias e identidades de la nación, toda vez que les atribuye, entre otros, valores colectivos, históricos, estéticos y*

simbólicos. Por lo general, estos bienes son protegidos y transmitidos a las futuras generaciones.

- **Patrimonio cultural tangible inmueble.**

Por otro lado, el patrimonio inmueble se precisa como La Comisión Nacional de la UNESCO (Informe General de 1977-82, México) establece que el término bienes inmuebles se refiere a:

Una manifestación material, imposible de ser movida o trasladada: obras de la arquitectura civil, religiosa, militar, doméstica, industrial, como así también sitios históricos, zonas u objetos arqueológicos, calles, puentes, viaductos, entre otros. Esta categoría además incorpora a los vitrales, los murales, las esculturas, el amueblamiento que, como parte integral del patrimonio cultural inmueble, deben ser preservados en relación a las estructuras y medio ambiente para los que fueron diseñados.

Y son los bienes esencialmente inamovibles debido a que perderían su esencia ya se por el método mediante el cual fueron construidos o simplemente porque al ser desplazados dejarían de representar a la cultura que los construyó o adopto como representación de sí misma.

2.2.3.3. Patrimonio cultural inmaterial.

La segunda rama del patrimonio es el patrimonio cultural inmaterial, el cual se refiere a tradiciones culturales que se transmiten oral y principalmente de las antiguas generaciones a las nuevas con el fin de preservar su cultura para sí mismos y que se dificulte para un forastero adquirir conocimientos sobre dicha cultura si no indaga dentro de los individuos que conforman

determinada civilización o cultura, es decir no son bienes movibles o palpables y lo define la UNESCO como:

Aquellos usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas – junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes – que las 1. Los sitios naturales pueden pertenecer al patrimonio cultural, pues la identidad cultural está estrechamente relacionada con el medio ambiente natural en el que se desarrolla. Los ambientes naturales llevan la huella de miles de años de actividad humana y su apreciación es, sobre todo, una construcción cultural. Comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Se manifiestan en los siguientes ámbitos:

- a. tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;*
- b. artes del espectáculo;*
- c. usos sociales, rituales y actos festivos;*
- d. conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;*
- e. técnicas artesanales tradicionales.*

❖ Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico.

Dentro de estos conocimientos, técnicas, y tradiciones que se transmiten oralmente encontramos el patrimonio gastronómico, el cual dentro de la región que se explorará es mayormente custodiado por las denominadas “matronas” mujeres de avanzada edad que guardan los secretos de la gastronomía regional los cuales son una herencia de sus madres, abuelas e incluso las mujeres que laburaron en las cocinas de sus fincas o casas; definido por los siguientes autores como “los productos y técnicas

únicos y genuinos que cada región posee, que reflejan el diario vivir de las personas que habitan estos espacios, donde muestran su esencia como humanos” por Pérez y Cisneros.

Estos conocimientos también podían ser transmitidos externamente al hogar por medio de eventos sociales tales como los parrandos y fiestas llaneras que se llevaban a cabo antiguamente en las fincas y corregimientos aledaños al casco urbano de Arauca donde no solo se compartían bebidas embriagantes y bailes, si no también alimentos elaborados por los anfitriones y según Álvarez se soporta como “la herencia, que trata de los usos y costumbres de la especialidad culinaria. El patrimonio gastronómico es una interiorización colectiva de valores culturales como lo son: Gustativos, sociales, históricos, geográficos, etc.” (Álvarez, 2008:153).

Por otro lado, si vemos desde el punto de vista determinado únicamente en las preparaciones encontramos la siguiente definición dada por Gonzáles:

Refiriéndose solamente a las preparaciones, el patrimonio gastronómico, hace parte del patrimonio oral e inmaterial, ya que la transmisión y conservación de recetas, mezclas e ingredientes se han dado durante cientos de años y son propias de la cultura local de cada ciudad, región o país y forma parte de las características que cohesionan a un pueblo como nación. (González, 2013, p. 19).

En definición, el patrimonio gastronómico es lo que tiene una comunidad, lo que hace a una comunidad, lo que es una comunidad con respecto a sus tradiciones alimenticias, mantener los productos, técnicas y alimentos que tuvieron sus ancestros, consumiéndolos o usándolos hoy en día.

2.2.4. Turismo.

Estas tradiciones pueden resultar atractivas para otras personas, que se pueden interesar en ir directamente al lugar estudiado para poder vivir la experiencia de conocer esta “nueva gastronomía” lo que puede conllevar al aumento del turismo en la región; turismo el cual es definido según Bertonecello, 2002; Meethan, 2001 y como se citó en (Almirón, Bertonecello y Troncoso 2006).

Tradicionalmente, el turismo ha sido conceptualizado como un desplazamiento territorial con fines de ocio, motivado por la existencia en el lugar de destino de condiciones aptas y deseadas para la realización de estas actividades de esparcimiento. Tales condiciones suelen definirse como “atractivos turísticos”, también vistos como recursos.

Se trataría de rasgos inherentes a los lugares, que son puestos en valor o activados para y por el turismo. Distintos agentes intervienen en estos procesos de valorización, destacándose entre ellos los agentes económicos y el estado.

En otras palabras, se define como el desplazamiento voluntario de una o más personas hacia un sitio en específico, con fines de ocio, ya sea porque les atraen cosas materiales o inmateriales de dicho lugar.

En el municipio de Arauca se presentan ejemplos de esto, existiendo un turismo gastronómico, ya que la gastronomía llanera se desarrolla en estas tierras, y debido a sus riquezas en variedades de productos y técnicas, atrae a personas tanto del país, Colombia, como visitantes de otros países, dentro de los cuales destaca Venezuela.

Platos como la mamona de cerdo o res, el picadillo floreado, las hallacas, el pisillo de chigüire, cachicamo guisado, sopa de galápago, el venado guisado hasta el pato Güire guisado, representan la cara gastronómica del municipio de Arauca, además de la amplia gama de dulces presente en esta región, solo por nombrar algunos, son; el dulce de papaya, el dulce de mamoncillo, el gofio entre otros.

2.2.4.1.Festividades.

El turismo hacia la ciudad de Arauca se ve intensificado en las fechas en las que sus festividades se llevan a cabo, dando a entender que son las épocas de mayor afluencia de turistas a la región, se debe aclarar el concepto de festividad, que según Lara es;

La fiesta se ha definido de manera intuitiva como un espacio que materializa la carencia de los valores preponderantes de productividad y de progreso de la racionalidad moderna. Un espacio en el que no se trabaja, no se produce, no se cultiva, no se responde a las actividades cotidianas y no se piensa en el éxito duradero o en el desarrollo a largo plazo. (Lara, 2015, p.149).

2.2.4.2.Semana Santa.

Al ser Arauca un pueblo altamente cristiano y en su mayoría católico, la festividad de la semana santa es “sagrada” para pueblo araucano, teniendo como centro de atención gastronómico el jueves santo, día en el que se realiza la festividad de los 7 potajes, consiste en reunir a las familias alrededor de 7 platos (potajes), cada familia debe proporcionar uno o dos platos (dependiendo del tamaño de la familia), para así completar los 7, los platos más recurrentes o típicos de esta fecha son: la pirita carita de santo, arroz blanco, chigüiro en pisillo, bagre guisado, alguna crema o caldo que se utiliza como entrada, entre estos se pueden encontrar consomé de gallina o hueso, caldos de verduras llegando hasta las cremas de verduras, siendo la

más común, la de espinaca y brócoli, como postres se tienen la jalea de mango, arroz con leche, dulce de papaya o dulce de mamoncillo, dependiendo de la preferencia de la familia. Hay que resaltar que este acto se lleva a cabo a horas del almuerzo, ya que como es costumbre, después de terminarlo, se procede a ir al lavatorio de pies, que hace parte de los actos religiosos de la fe católica.

La semana santa, es una festividad muy arraigada, no solo en la sociedad araucana, si no en la sociedad colombiana en general, siendo Colombia en su mayoría un país católico, en esta se llevan a cabo numerosos ritos entre los cuales destacan las procesiones que constituyen el haber cristiano en el país, Suárez define esta actividad como

La celebración de procesiones constituye en todo el territorio de Colombia lo eminentemente popular, típico y común de la Semana Santa; en ellas hay, además, modalidades especiales determinadas por circunstancias de clima, sustrato étnico y medios de vida regional, etc. (Suárez, 2015, p.575)

2.2.4.3. Día del llanero.

Otra festividad muy importante para la sociedad araucana es la celebración del día departamental del llanero, que tiene como fecha de celebración el día 25 de Julio, según el portal online Contexto ganadero, El “Día del Llanero” es una de las celebraciones más importantes que tiene el pueblo araucano desde que se institucionalizó el 25 de julio de 2001, mediante la Ordenanza 038 de 2001 (...) En este día se exalta la labor llanera en el departamento. Muestras folclóricas, degustación gastronómica y presentación de artistas son algunas de las actividades que se desarrollarán en el marco del evento. (Publicado 25 Julio 2016). Algunas de las muestras folclóricas que se realizan en este día son, representaciones del baile del joropo, autóctono de la región de los llanos colombo-venezolanos, conciertos de música llanera, concursos de

declamación de poemas, sean inéditos, es decir creaciones de los concursantes, y que nunca antes hayan sido escuchadas, o ya escritos, en estos concursos se valora mucho el sentimiento con el cual el concursante de sentido a las palabras que salen de su boca, que se denote el sentimiento y la pasión con la cual dan vida a las letras que han compuesto; otra muestra folclórica son los concursos de interpretación de los instrumentos típicos de la región (Arpa, cuatro, maracas y bandola), todas estas muestras del folclor llanero, a la hora de ser presentadas y evaluadas, son el divisiones por edades, dándoles participación a todos, desde los más chicos, hasta los más ancianos.

El acto que da inauguración a este día es la cabalgata llanera y el cruce del río Arauca a lomos del corcel, actividad a la cual se le miden solo los más aguerridos jinetes llaneros, ya que, esta actividad es conocida como alto riesgo, debido a las fuertes corrientes y caudales que manifiesta el río para las fechas que se tiene la celebración.

2.2.4.4.Festividades de Santa Bárbara.

Al finalizar la fiesta del día de los araucanos no cuentan con alguna festividad cultural sino hasta entrado Diciembre, llanero, para ser específicamente , del 4 al 8 de Diciembre, fecha donde se celebran las festividades de Santa Bárbara de Arauca, patrona del municipio y la fundación del municipio, a manos del misionero jesuita, que fundó la ciudad el día 4 de Diciembre de 1780, según El Sistema Nacional de Información Cultural, En Arauca se celebra la fiesta de Santa Bárbara el 4 Diciembre. Generalmente la programación se realiza para tres días. Cada día está representado por los alcaldes de fiestas, de los gremios ganadero, agricultor y comerciante.

Las Fiestas Patronales de Santa Bárbara de Arauca son un evento consolidado dentro del llano araucano, espacio de reencuentro con las expresiones autóctonas que permiten la

permanencia de una identidad criolla, aspecto consustancial en esta región, donde las miradas mutuas entre la región colombo-venezolana se dan con una óptica filial y de lógica cultural, más que política. Sistema Nacional de Información Cultural. (2018). Festividades-Arauca.

Describiendo más a fondo la festividad de Santa Bárbara de Arauca, el día 4 de diciembre, inicia la festividad con la serenata a Arauca, donde se reúnen cantantes de música llanera, de talla nacional e internacional, reunidos para cantarle a la ciudad, este acto tiene como epicentro, el fórum de los libertadores o la plazoleta de la alcaldía, esta festividad empieza desde las 12 am y va hasta entradas las 7 am del mismo día, después de la serenata, se lleva a cabo la cabalgata llanera, este acto se inicia al frente de la catedral Santa Bárbara de Arauca, antes de que arranque la cabalgada, monseñor, el máximo líder de la Diócesis de Arauca, lleva a cabo una pequeña ceremonia donde se bendicen a los jinetes y caballos, esto con el fin de santificar el trabajo que, en conjunto, realizan jinete y corcel; después de la bendición y el arranque de la cabalgata, se procede a iniciar la Santa Misa, presidida por monseñor, en la catedral, en esta eucaristía se llevan a cabo ritos religiosos, tales como , bautizos, primeras comuniones, confirmaciones, matrimonios, hasta ordenanzas de nuevos sacerdotes. Al mismo tiempo, sobre la avenida ciudad de Arauca, se lleva a cabo el montaje de puestos de comidas típicas llaneras, montaje de locales callejeros de ventas de sombreros, ponchos y todo tipo de implementos de uso cotidiano para el llanero, puestos de bebidas, puestos de juegos de azar, y por supuesto tarimas donde, a través del día, diversos grupos culturales o cantantes se presentan.

2.2.4.5. Atractivos turísticos de Arauca.

Arauca cuenta con muy pocos atractivos turísticos, ya que las últimas administraciones han dejado que los pocos que había, cayeran en decadencia. Acerenza identifica los atractivos turísticos como el componente más importante del producto turístico «por cuanto son los que

determinan la selección, por parte del turista, del punto del destino de su viaje, y son los que generan por tanto, una corriente turística hacia su localización «Apunta asimismo que «constituyen el principal motivo para que el turista lo visite [al destino]» y «son capaces de satisfacer las motivaciones primarias de viaje de los turistas» (1984: 211 y 213).

❖ **Avenida ciudad de Arauca.**

La avenida ciudad de Arauca es el lugar escogido para llevar a cabo esta festividad, debido a que es la primera carrera que tuvo el pueblo, es decir, Arauca empezó a ser construida y habitada a partir de este sitio, desde que el misionero Juan Isidro Daboín fundó el municipio en el año de 1780, con las primeras familias que llegaron a asentarse al municipio en compañía de los indígenas nativos, hasta el día de hoy. Actualmente la avenida Ciudad de Arauca es conocida como la carrera 19 y abarca prácticamente todo el ancho del pueblo, un dato interesante sobre esta avenida es que es la única avenida que aún conserva su arquitectura colonial y republicana temprana.

Aún situados en el mismo 4 de diciembre, pero en las horas de la noche, se llevan a cabo conciertos a lo largo de la ciudad, teniendo como tarima principal el fórum de los libertadores, donde no solo se presentan cantantes, sino también donde se lleva a cabo la elección y coronación de la señorita Arauca. Cabe recalcar que este día es un día festivo, es decir no hay actividad laboral en todo el día en el municipio.

Los días 5 6 y 7 de diciembre se lleva a cabo diferentes muestras culturales, entre estas se encuentran los campeonatos de coleo, feria ganadera y presentaciones de diferentes artistas, no sólo de música llanera, sino también de música urbana, vallenatos, merengues entre otros.

El día 8, se marca el final de las fiestas patronales con “la quema de pericles”, pericles es un muñeco, relleno de paja y pólvora, que simboliza todo lo malo que ha pasado en el municipio

en el año, con la quema de este se busca alejar los problemas de la ciudad en los años venideros, además de ser atractivo para la vista de sus espectadores.

❖ **Malecón ecoturístico**

Construido bajo la administración del médico Jorge Cedeño, entre los años 2000 al 2003, comprende un paseo peatonal y ciclista desde el puente internacional hasta el Fórum de los Libertadores, por la ribera del río Arauca. Contando con varios espacios de recreación infantil tales como parques, canchas de futbol y gimnasios bio-saludables, además de contar con murales hechos por artistas araucanos. En la actualidad el malecón se encuentra abandonado por parte del estado y habitado por inmigrantes venezolanos, que se han tomado la zona como su domicilio, generando inseguridad y problemas sanitarios.

2.3.Marco conceptual

Para este marco se contemplaron los términos que tienen mayor relevancia en el desarrollo del proyecto y orientan el sentido del proyecto, dándoles definiciones académicas para facilitar el entendimiento del proyecto al lector.

Cocina tradicional: en la cocina tradicional en donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación.

Cocina: Arte o manera de guisar de cada país y de cocinero. como una estructura que incluye cuatro elementos: 1) un limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio (por capacidad de acceso y utilización de energía); 2) el modo característico de preparar esos alimentos (cortados, asados, cocidos, hervidos, fritos, etc.); 3) el principio o los

principios de condimentación tradicional del alimento base de cada conjunto social; y 4) la adopción de un conjunto de reglas relativas al status simbólico de los alimentos, el número de comidas diarias, que los alimentos se consuman individualmente o en grupo, etc. Las cocinas, así consideradas, pueden tener varias dimensiones (étnica, nacional y/o regional, etc.).

Coleo: El coleo es parte integral de la vida del llanero. Esto es mejor que las corridas de toros dicen; más emocionante y menos violento. Para los neófitos, el reto consiste en tumbar un toro cogiéndolo de la cola.

Demográfico: Ciencia que tiene como finalidad el estudio de la población humana y que se ocupa de su dimensión, estructura, evolución, y caracteres generales considerados fundamentalmente desde un punto de vista cuantitativo.

Fiestas patronales: Las manifestaciones religiosas como las peregrinaciones y las fiestas patronales, las cuales junto con el turismo religioso pueden inscribirse en un campo más amplio en donde se enfatice el hecho de que los rituales realizados dentro están en constante tensión con las acciones cotidianas de los grupos sociales que producen y transmiten valores que le dan sentido a las prácticas cotidianas y a los sistemas establecidos.

Foráneo: Forastero, extraño.

Gastronomía: Conjunto de platos y usos culinarios propios de un determinado lugar. Comprender a la gastronomía como un arte, ya que contiene una técnica, un proceso creativo y una composición, lo que concibe la posibilidad de incorporarla como una de las bellas artes, al resaltar sus cualidades creativas y excepcionales.

Herencia cultural: Este es el caso de muchos de los planes orientados a la preservación del patrimonio cultural, que buscan conservar y resaltar aquellos valores excepcionales y atributos únicos de un sitio o una manifestación y que, como herencia cultural, buscan ser transmitidos a las futuras generaciones. Muchos de los indicadores construidos en la cultura apuntan sólo a la medición de la conservación del bien material, o a la cantidad de asistentes en la puesta en escena de una manifestación cultural, pero poco miden los valores sociales contenidos en ellos, que son, en última instancia, lo que permite contar con la voluntad social para invertir en su conservación.

Janipa: Palabra indígena que significa hambre.

Joropo: El joropo es un género musical colombiano venezolano, que cuenta con un gran carácter folclórico.

Matrona: Persona especialmente autorizada para asistir a las parturientas. Madre de familia. La matrona está reconocida como un profesional responsable y que rinde cuentas y que trabaja en asociación con las mujeres para proporcionar el necesario apoyo, cuidados y consejo durante el embarazo, parto y el puerperio, dirigir los nacimientos en la propia responsabilidad de la matrona y proporcionar cuidados al neonato y al lactante.

Multiétnica: Que comprende o reúne varias etnias.

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

Pérdida: Carencia, privación de lo que se tenía.

Pericles: Muñeco relleno de paja.

Potajes: Caldo de olla u otro guisado. Guiso hecho con legumbres, verduras y otros ingredientes que se come especialmente en los días de abstinencia. Bebida o brebaje en que entran muchos ingredientes. El almuerzo, generalmente, se basaba en una ensalada para compartir y un plato principal bastante abundante reuniendo alimentos de distintos grupos, siendo lo más normal el “cuchareo”, lo que ellos llamaban “comida”: potaje (garbanzos, alubias o lentejas, “puchero” o el tradicional cocido), un guiso de patatas con carne o de arroz y a veces pasta. Casi siempre añadían a los guisos, para que fueran más completos, carne o pescado.

Tradición: Doctrina, costumbre etc., conservada en un pueblo por transmisión padres-hijos. El concepto “tradición” que desde su origen marcaba la idea de la permanencia de una comunidad en el tiempo ha dejado de ser un sinónimo de un conservadurismo ultramontano; en el ámbito de las ciencias sociales ya no designa las “supersticiones” que obstaculizaban el Progreso.

Tradiciones gastronómicas: La identidad y razón de ser de los países en el mundo es dado en su mayoría por su tradición gastronómica, ya que, los ingredientes, utensilios, forma de preparar, servir o comer son factores que asientan costumbres, creencias, pensamientos e identidad, lo cual, les crea único y diferente el uno del otro.

2.4.Marco legal

Este proyecto tiene relación con el patrimonio inmaterial de la región porque se enfoca en el resalte de las preparaciones tradicionales que se realizan desde hace mucho tiempo, en su mayoría las personas que elaboran estos platos y a su vez las que son las encargadas de transmitir

este conocimiento son las denominadas matronas de cada familia, la manera en que transmiten estos conocimientos es de manera oral y a su vez práctica.

Para este proyecto se usó como soporte legal lo expuesto en la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, en su capítulo 3. Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en el plano nacional, destinado al marco colombiano.

*SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL EN EL PLANO
NACIONAL*

ARTÍCULO 11: FUNCIONES DE LOS ESTADOS PARTE

Incumbe a cada Estado parte:

a) adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio;

b) entre las medidas de salvaguardia mencionadas en el párrafo 3 del artículo 2, identificar y definir los distintos elementos del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio, con participación de las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales pertinentes.

ARTÍCULO 12: INVENTARIOS

1. Para asegurar la identificación con fines de salvaguardia, cada Estado parte confeccionará con arreglo a su propia situación uno o varios inventarios del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio. Dichos inventarios se actualizarán regularmente.

2. Al presentar su informe periódico al Comité de conformidad con el artículo 29, cada Estado parte proporcionará información pertinente en relación con esos inventarios.

ARTÍCULO 13: OTRAS MEDIDAS DE SALVAGUARDIA

Para asegurar la salvaguardia, el desarrollo y la valorización del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio, cada Estado parte hará todo lo posible por:

a) adoptar una política general encaminada a realzar la función del patrimonio cultural inmaterial en la sociedad y a integrar su salvaguardia en programas de planificación;

b) designar o crear uno o varios organismos competentes para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio;

c) fomentar estudios científicos, técnicos y artísticos, así como metodologías de investigación, para la salvaguardia eficaz del patrimonio cultural inmaterial, y en particular del patrimonio cultural inmaterial que se encuentre en peligro;

d) adoptar las medidas de orden jurídico, técnico, administrativo y financiero adecuadas para:

i) favorecer la creación o el fortalecimiento de instituciones de formación en gestión del patrimonio cultural inmaterial, así como la transmisión de este patrimonio en los foros y espacios destinados a su manifestación y expresión;

ii) garantizar el acceso al patrimonio cultural inmaterial, respetando al mismo tiempo los usos consuetudinarios por los que se rige el acceso a determinados aspectos de dicho patrimonio;

iii) crear instituciones de documentación sobre el patrimonio cultural inmaterial y facilitar el acceso a ellas.

ARTÍCULO 14: EDUCACIÓN, SENSIBILIZACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES

Cada Estado parte intentará por todos los medios oportunos:

a) asegurar el reconocimiento, el respeto y la valorización del patrimonio cultural inmaterial en la sociedad, en particular mediante:

i) programas educativos, de sensibilización y de difusión de información dirigidos al público, y en especial a los jóvenes;

ii) programas educativos y de formación específicos en las comunidades y grupos interesados;

iii) actividades de fortalecimiento de capacidades en materia de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, y especialmente de gestión y de investigación científica; y

iv) medios no formales de transmisión del saber;

b) mantener al público informado de las amenazas que pesan sobre ese patrimonio y de las actividades realizadas en cumplimiento de la presente convención;

c) promover la educación sobre la protección de espacios naturales y lugares importantes para la memoria colectiva, cuya existencia es indispensable para que el patrimonio cultural inmaterial pueda expresarse.

Artículo 15: Participación de las comunidades, grupos e individuos

En el marco de sus actividades de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, cada Estado parte tratará de lograr una participación lo más amplia posible de las comunidades, los grupos y, si procede, los individuos que crean mantienen y transmiten ese patrimonio, y de asociarlos activamente a la gestión del mismo.

La que abarca desde los artículos 11 al 15, que son referentes a lo que el proyecto va dirigido y necesita aplicar para lograr el cumplimiento del objetivo establecido que es dar a conocer las preparaciones gastronómicas tradicionales de la región de Arauca-Arauca, para evitar la desaparición de las mismas. (Ministerio de cultura, 2011

3. Metodología

Dentro de este ítem se explica el enfoque y método de investigación que fueron utilizados durante la realización de este proyecto para la obtención y posterior evaluación de la información recolectada.

3.1. Enfoque y método de investigación

Debido a que el presente proyecto se fundamenta en la información recolectada por medio de entrevistas y encuestas se optó por un enfoque de corte cualitativo dado que no es viable medir cuantitativamente los resultados, Hernández define el enfoque cualitativo como:

El enfoque cualitativo también se guía por áreas o temas significativos de investigación. Sin embargo, en lugar de que la claridad sobre las preguntas de investigación e hipótesis preceda a la recolección y el análisis de los datos (como en la mayoría de los estudios cuantitativos), los estudios cualitativos pueden desarrollar preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección y el análisis de los datos. Con frecuencia, estas actividades sirven, primero, para descubrir cuáles son las preguntas de investigación más importantes; y después, para perfeccionarlas y responderlas. La acción indagatoria se mueve de manera dinámica en ambos sentidos: entre los hechos y su interpretación, y resulta un proceso más bien “circular” en el que la secuencia no siempre es la misma, pues varía con cada estudio. (Hernández, 2014, p.7)

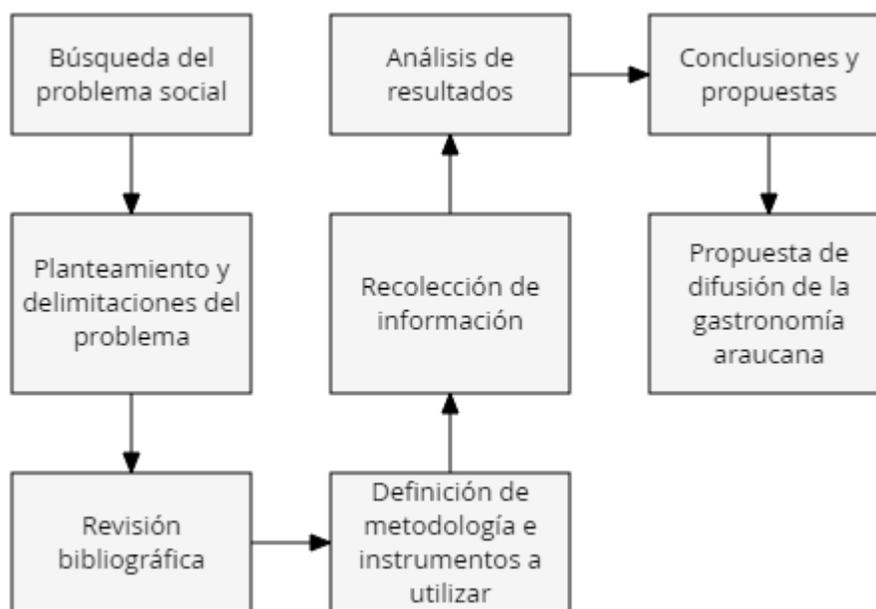
Y se podría puntualizar que el enfoque cualitativo según Hernández (2014) “Utiliza la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación.” (p.7) por lo que dentro del desarrollo de la recolección de información se aplicaron ciertos cambios a la idea principal de investigación.

El método de investigación del presente proyecto fue realizado de forma clara y ordenada guiándose por el enfoque cualitativo y un tipo de investigación descriptiva, por consiguiente, se basó principalmente en la información recolectada por el medio investigativo y escasamente por las fuentes bibliográficas encontradas, el método se describe por Barrera et, como:

La palabra método proviene de dos vocablos: meta (fin, propósito) y odos (camino); es decir, etimológicamente hablando, método es el camino para alcanzar un fin, el medio de que nos valemos para llegar con seguridad a cualquier meta. Popularmente, cuando empleamos la palabra método lo hacemos para dar a entender que esa actividad o modo de actuar se lleva a cabo en forma ordenada.

(Barrera, Bawman, Esquer, Rochín, 2008, p. 45)

3.2.Fases de la realización



Búsqueda del problema social: se analizó la situación de la posible área de estudio desde la perspectiva de un joven originario de la región y un foráneo; mediante ese análisis se

llegó a la conclusión que se estaba presentando una pérdida del patrimonio cultural inmaterial gastronómico de la región a estudiar dentro de la comunidad joven.

Planteamiento y delimitaciones del problema: al denotar que la región inicial de estudio efectivamente posee un problema con la preservación de su patrimonio cultural inmaterial gastronómico debido a la falta de apropiación de su cultura por parte de los jóvenes de la región quienes se mostraron desinteresados por la salvaguarda de su cultura, se decidió focalizar la zona de estudio en el municipio de Arauca, capital y algunas zonas de sus alrededores.

Revisión bibliográfica: se procedió a realizar una revisión bibliográfica en la que descubrimos que la información gastronómica de la región es prácticamente nula ya que aparentemente no se ha realizado una apropiada protección del patrimonio cultural inmaterial gastronómico del sector; motivo por el cual el proyecto se basó principalmente en la información recolectada por los desarrolladores.

Definición de metodología e instrumentos a utilizar: teniendo en cuenta la anterior fase se optó por un método analítico en el cual se cuestionó el problema y se descompuso en sus elementos para obtener un panorama más amplio y claro; debido a esto se utilizaron como instrumentos de recolección de datos las entrevistas y encuestas, los cuales generaban mayor comodidad a los individuos que contribuyeron con la realización de la recopilación de información.

Recolección de información: la información se recolectó por medio de entrevistas a las mujeres conocedoras de la gastronomía tradicional Araucana, quienes muy amablemente no solo concedieron las entrevistas, también mostraron los productos con los que se conforman las preparaciones que constituyen la cocina tradicional araucana; por otro lado, a los adultos jóvenes

se les realizó una encuesta escrita en la que se dictaminó sus conocimientos sobre la gastronomía tradicional araucana.

Análisis de resultados: los resultados de la recolección de información se analizaron, encontrando una falta de apropiación cultural por parte de los jóvenes de la región y un desconsuelo por parte de las matronas quienes no atribuyen solo a los jóvenes la pérdida, si no a sus padres al no inculcarles un aprecio hacia sus raíces.

Conclusiones y propuestas: Con base en esos resultados se llegó a la conclusión que es necesario tomar medidas para evitar la pérdida de estas costumbres lo más pronto posible; se llegó a la conclusión que la forma más rápida y efectiva de llegar a los jóvenes es mediante las redes sociales.

Propuesta de difusión de la gastronomía araucana: por tal motivo la propuesta de este proyecto fue la creación de un perfil de Instagram con fotos donde se difunden los productos y preparaciones que componen la gastronomía araucana.

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

Para el presente proyecto de estudio, las poblaciones que se tuvieron en cuenta fueron las matronas criadas y que aún viven en la región de Arauca capital y sus alrededores; y algunos jóvenes araucanos en edad “adulto joven”.

Se tuvo en cuenta que fueran mujeres quienes hayan sido cercanas a la cocina (fuese laborando o en sus casas) durante la mayor parte de sus vidas y tuviesen amplio conocimiento de la gastronomía regional, sus técnicas, procedimientos y productos.

Por otro lado, los jóvenes encuestados oscilan entre los 18 a 30 años para comprender su percepción frente a la gastronomía tradicional que identifica al municipio de Arauca.

3.4. Instrumentos de recolección de información

En el desarrollo del proyecto se utilizaron como instrumentos de recolección de información encuestas aplicadas a jóvenes de la región de Arauca (ver anexo 2) y entrevistas a las matronas y cocineras tradicionales de dicha región (ver anexo 3).

Por medio de la encuesta se pretende demostrar la relevancia de lo desarrollado durante el proyecto y el impacto que el mismo tiene en los jóvenes poco conocedores de la cocina tradicional de su región.

De acuerdo con García Ferrando (1993), una encuesta es una investigación realizada sobre una muestra de sujetos representativa de un colectivo más amplio, que se lleva a cabo en el contexto de la vida cotidiana, utilizando procedimientos estandarizados de interrogación, con el fin de obtener mediciones cuantitativas de una gran variedad de características objetivas y subjetivas de la población. La medición mediante encuesta puede ser efectuada, y de hecho es el procedimiento más frecuente, de modo esporádico y coyuntural con el fin de tantear la opinión pública en relación con algún tema de interés. (Chiner, 2009, p.2)

Por otro lado, la entrevista se realizó a mujeres que comprenden la cocina tradicional de la región desde un arraigo emocional que en varios casos nace en un ambiente familiar, siendo así que se decidió tomar la definición del proceso de la entrevista como “una conversación que se propone con un fin determinado distinto al simple hecho de conversar” (Universidad Nacional Autónoma de México, p.2) es un instrumento técnico de gran utilidad en la investigación cualitativa, para recabar datos.

3.5. Validación de instrumentos

Para la correcta realización de la recolección de información necesaria para llevar a cabo este proyecto se solicitó la corrección de los instrumentos de recolección a la docente de la

Universidad Autónoma de Bucaramanga, Hilda Lorena García Rodríguez, quien orientó el correcto desarrollo de los instrumentos de recolección de la información; llevándonos a modificar algunas preguntas para que nuestro interlocutor pudiera comprendernos fácilmente teniendo en cuenta que las personas a quienes se entrevistaron en su mayoría no tienen estudios y todos sus conocimientos son empíricos; en cuanto a la encuesta se cambiaron unas preguntas abiertas a preguntas con opciones, lo que la hiciera más sencillas de responder.

3.6. Procedimiento en la aplicación de instrumentos (descripción del proceso de recolección de información)

Las entrevistas se realizaron en diferentes fechas (18 de abril y 15 de agosto de 2019), en los lugares donde residen las entrevistadas, sus fincas para ser más exactos. Así mismo, el trabajo de observación se realizó los días correspondientes a las fechas de las festividades, de manera presencial y de primera mano.

Las festividades corresponden a las fiestas de santa Bárbara de Arauca, celebrada entre el 4 al 8 de diciembre; la festividad de los 7 potajes que se realiza el jueves santo de cada año y el día departamental del llanero, celebrado el 25 de Julio en el departamento de Arauca.

3.7. Análisis de datos (descripción del proceso y presentación del cuadro de categorías con explicación)

Durante el desarrollo de esta investigación se contó con la buena disposición de las matronas de la región quienes se encuentran muy interesadas en resaltar y dar a conocer la gastronomía de su región y quisieron colaborar en todo lo pertinente a este proyecto; las encuestas fueron difundidas en las redes sociales por un oriundo de la región y tuvo una buena

acogida por una gran cantidad de jóvenes araucanos quienes se dispusieron a participar llenando la encuesta virtual.

Se procedió a crear una tabla en donde se plasmó un breve desglose de los temas involucrados en esta investigación, como el por qué es apropiado tomar una postura frente a este tema y los objetivos a los que se espera llegar mediante este proyecto. Se espera que esta tabla sintetice y explique lo anteriormente escrito.

| Ámbito temático | Problema de investigación | Pregunta de la investigación | Objetivo general | Objetivos específicos | Categorías | Subcategorías |
|------------------------|---|---|--|---|-------------------|------------------------|
| Cultura gastronómica | La notable pérdida de las preparaciones tradicionales gastronómicas de la región de Arauca y el poco interés de la población joven para preservarlas. | ¿Cómo resaltar las técnicas de cocina tradicional en la ciudad de Arauca para preservar las tradiciones gastronómicas de la región? | Resaltar las preparaciones tradicionales gastronómicas de la región de Arauca, capital, que se encuentran prontas a desaparecer. | Identificar cuáles son las preparaciones tradicionales gastronómicas de la región Arauca. Describir las preparaciones tradicionales gastronómicas de la región de Arauca, capital. Dar a conocer las preparaciones tradicionales gastronómicas de la región en la población Araucana para preservar su cultura. | Gastronomía | Gastronomía colombiana |
| | | | | | | Gastronomía llanera |
| | | | | | | Gastronomía araucana |
| | | | | | Patrimonio | Patrimonio natural |
| | | | | | | Patrimonio cultural |
| | | | | | Turismo | Festividades |
| | | | | | | Atractivos turísticos |

*Tabla No. 1 desarrollada por D.Q. y G.A. en la cual se desglosan los temas relevantes para el desarrollo del proyecto “Resaltar las preparaciones tradicionales de la ciudad de Arauca” y se da una breve explicación sobre el ámbito temático, la pregunta de investigación y los objetivos que se quieren alcanzar con la realización de este.

3.8. Aspectos éticos

En esta investigación se ha tenido en cuenta diversos aspectos éticos como los consentimientos informados (ver anexo 1) que han firmado las matronas araucanas que muy amablemente han apoyado el proceso de desarrollo del presente proyecto en los cuales queda claro el uso que se dio a la información que se ha recibido por parte de ellas, así mismo cuando se difundió la encuesta virtual se informó a los participantes el destino de los datos que se recolectaron mediante este instrumento.

4. Resultados

Dentro de este proyecto se llevaron a cabo diversos métodos de recolección de información propios de la investigación cualitativa, como encuestas y entrevistas; mediante las cuales se pudo recolectar la información necesaria para el desarrollo del mismo. En este capítulo se expone la triangulación de los resultados obtenidos mediante la fase de investigación y el análisis de resultados contrastados con el marco legal y teórico.

4.1. Resultados por población

Para el presente estudio la población objeto corresponde a las matronas y los jóvenes de la región araucana quienes desde la parte de recolección de datos son nuestras fuentes de información y desde el ámbito aplicativo nuestro objetivo del plan de desarrollo final de este proyecto. Para cada población se utilizó un instrumento de recolección de información diferente, teniendo en cuenta las aptitudes y habilidades de cada estamento poblacional.

4.1.1. Matronas

Se entrevistó a matronas de la región araucana quienes coinciden en que el interés de las generaciones más jóvenes por aprender y preservar la gastronomía típica de la región que ha decaído por la falta la importancia o interés sociocultural y gubernamental.

En su mayoría este conocimiento tradicional gastronómico fue heredado a una temprana edad; por parte de madres, abuelas y tías a las mujeres con quienes tuvimos el gusto de hablar. A todas se les sintió el amor y la pasión cuando hablaban de la cocina de su tierra, se sienten orgullosas de ser quienes custodian tan valiosos conocimientos.

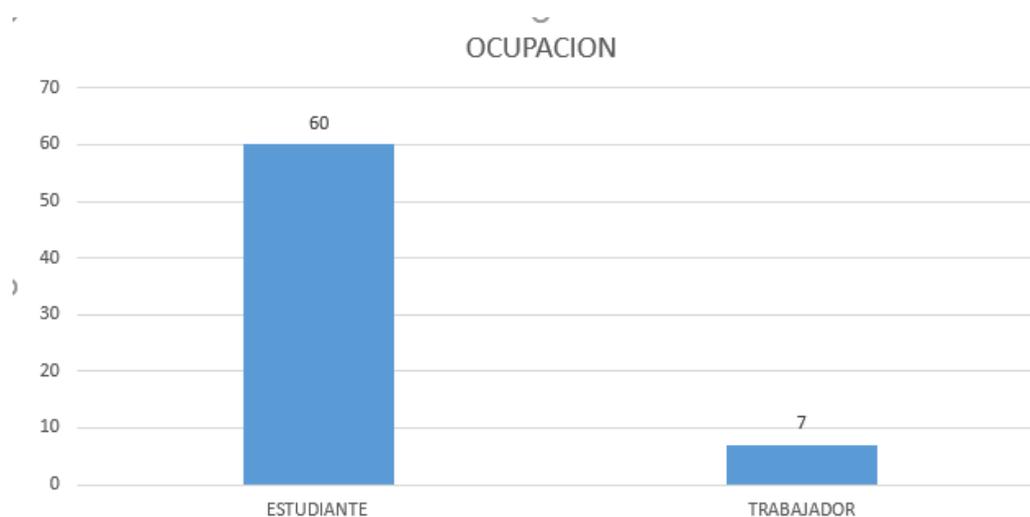
Ellas afirman que su gusto es preparar comida para bastante gente, no les gusta casi cocinar cuando están pocos en casa, sus platillos predilectos son aquellos con los que muestran

descontento, tales como, el picadillo, sancocho, pisillo de carne seca, la galápago, entre otros, porque se han alterado sus preparaciones tradicionales; las mismas que ellas intentan preservar y heredar.

Una las matronas, nos comentó como el actual alcalde de Arauca realizó un programa de cursos para jóvenes araucanos en los cuales ella les enseñó las técnicas y preparaciones básicas de esta cocina y nos decía que veía bastante interés en los muchachos por aprender pero que quizá hacía falta más apoyo e interés gubernamental, como por ejemplo la realización de más cursos en donde cada vez más jóvenes se interesen por aprender y preservar la tradición gastronómica y cultural del lugar en que se han criado.

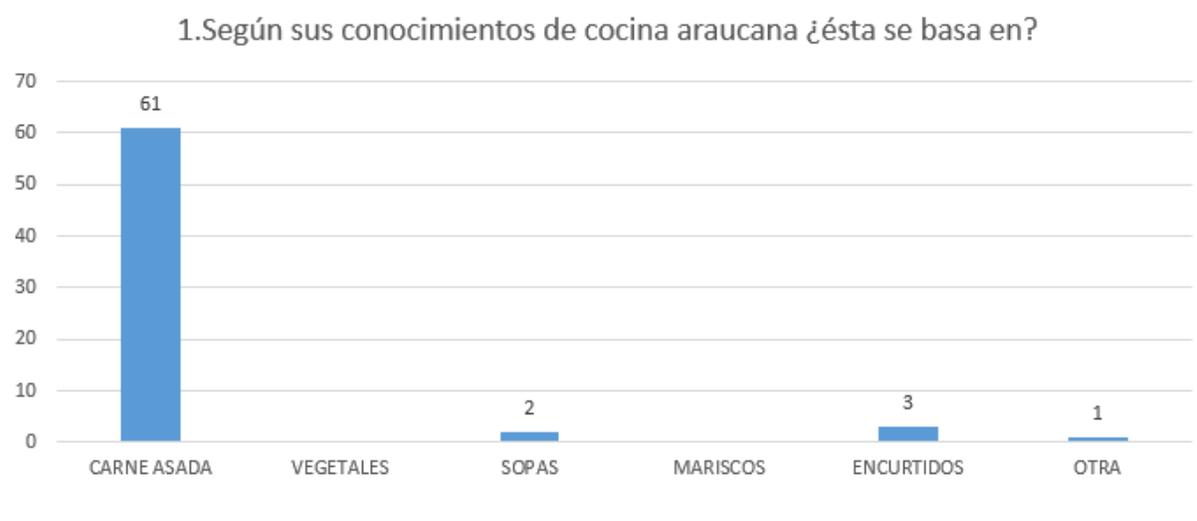
4.1.2. Población juvenil araucana

Para la población juvenil araucana optamos por un instrumento de recolección de información que fuese más apropiado y cómodo para nuestra población objeto de estudio; por lo que se decidió utilizar una encuesta virtual mediante la cual evaluamos los conocimientos previos que poseían los jóvenes araucanos antes del desarrollo de esta investigación. A continuación, se dan a conocer los resultados obtenidos en cada uno de los ítems de la encuesta.



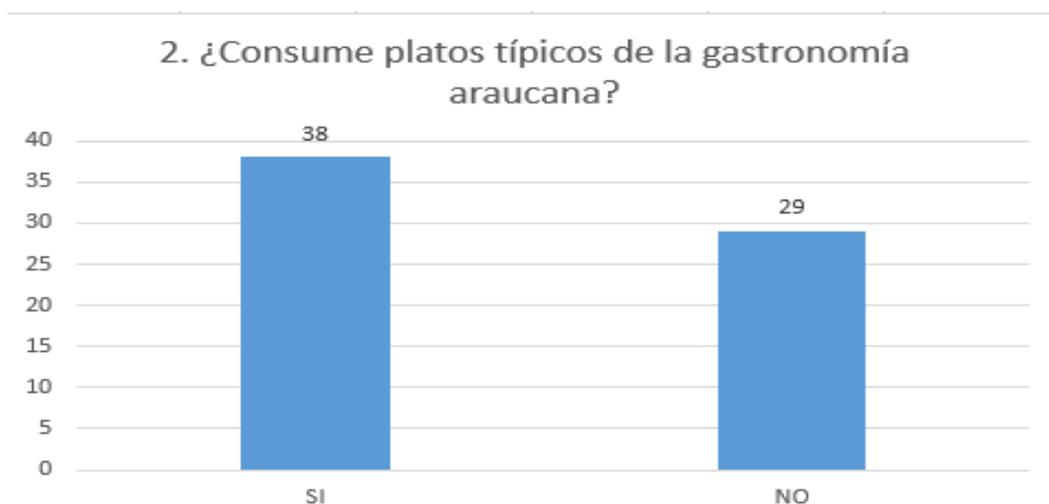
Gráfica N° 1.

Se puede observar que la mayoría de encuestados pertenecen a la población de estudiantil. La gráfica muestra la cantidad de encuestados y la ocupación que realizan, el 89,6% de respondió ser estudiante, mientras el 10,4% restante son trabajadores, esto se debe a que todos los encuestados tienen edades comprendidas entre los 18 y 30 años.



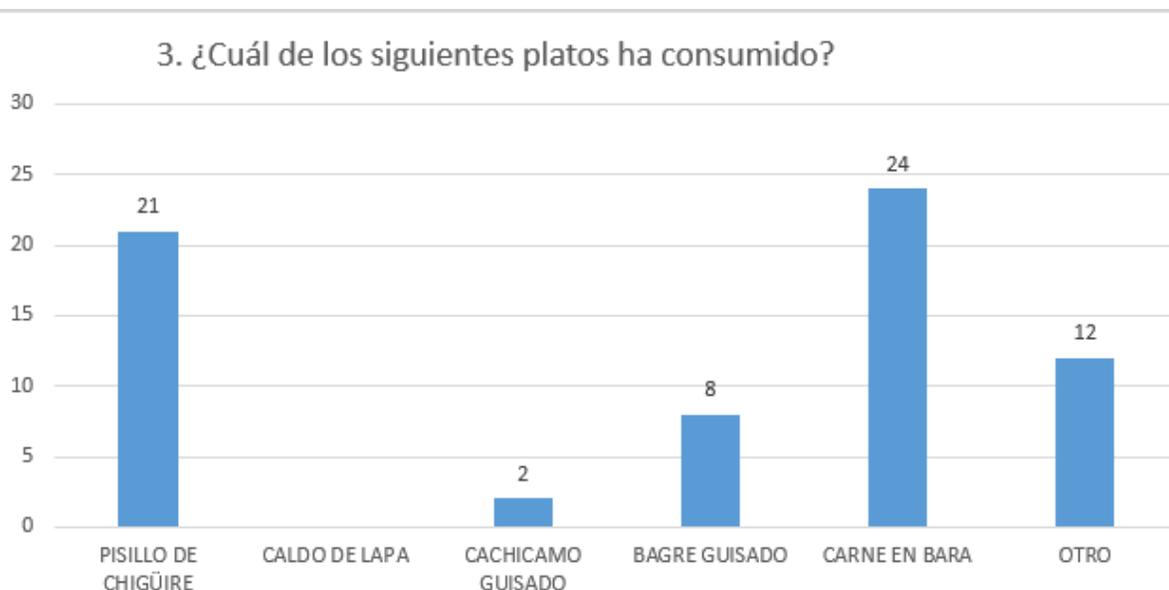
Gráfica N° 2.

La carne a la llanera es el plato más conocido de la cocina llanera según los encuestados, seguido por los encurtidos y sopas, nadie respondió la opción de vegetales. Más del 90 % de la población encuestada, dice que la cocina araucana se basa en la carne asada, esto se debe a que la región es ganadera, y es un producto de fácil acceso, además la mayoría de los restaurantes venden este plato. Por no decir que la carne a la llanera es la preparación más reconocida de la región a nivel nacional.



Gráfica N° 3.

La mayoría de los encuestados consumen platos típicos de la gastronomía araucana. El 56,7 % de la población encuestada consume platos típicos de la región, el 43,3% de la población afirma no consumirlos, esto se puede presentar debido a diferentes factores, uno de estos es la influencia de gastronomías externas a la región, o el simple hecho de no vivir ya en la ciudad de Arauca, lo que puede llevar a no consumirlos, ya que los productos no se encuentran en otras regiones.



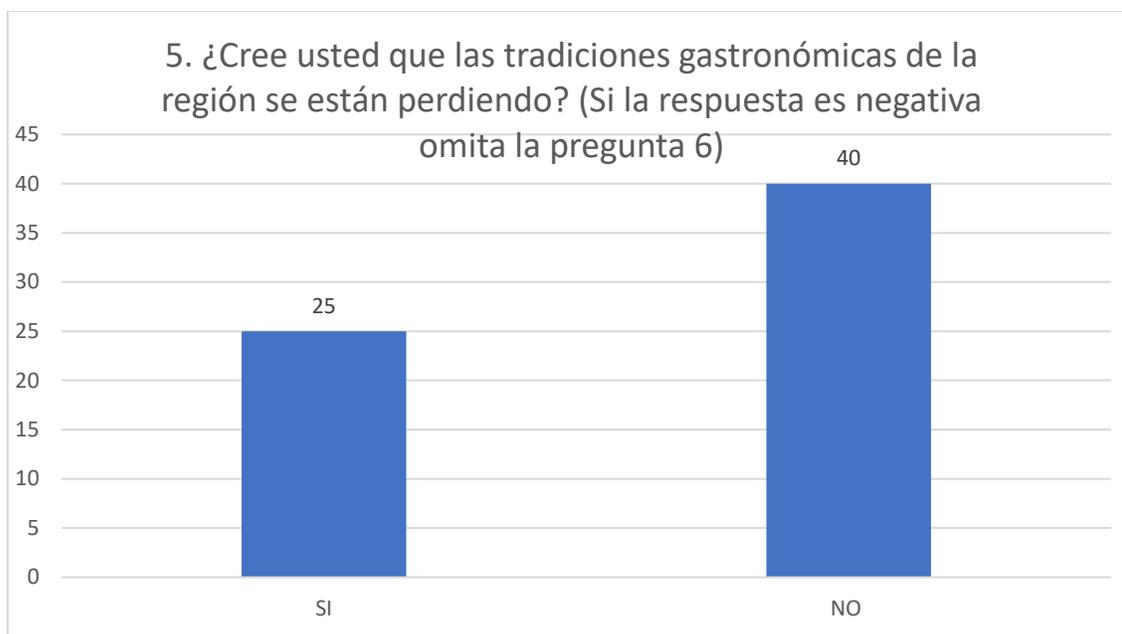
Gráfica N° 4.

Se encuentran variadas las opiniones sobre los platos que más han consumido, existiendo una pequeña diferencia entre la carne en bara y el pisillo de chigüire, quedando estos como los más consumidos por los encuestados. La mayoría de los encuestados ha consumido carne en bara, al ser el plato más popular y de fácil acceso, seguido por el pisillo de chigüire, que es el más consumido en fechas especiales. El bagre y el cachicamo (también consumido en fechas especiales) son los menos consumidos por la población juvenil y otro tipo de platos son consumidos en un 8%.



Gráfica N° 5.

Se observa una clara división de respuestas donde las reuniones familiares y festividades son las circunstancias más comunes donde se consumen los platos típicos de la región. En la siguiente gráfica se muestran las circunstancias en las cuales los encuestados han consumido los platos típicos de la gastronomía araucana, las festividades y las reuniones familiares son las ocasiones en las que más se consumen, seguidas por cuando están en casa y reuniones sociales, la opción menos seleccionada fue la de otro.

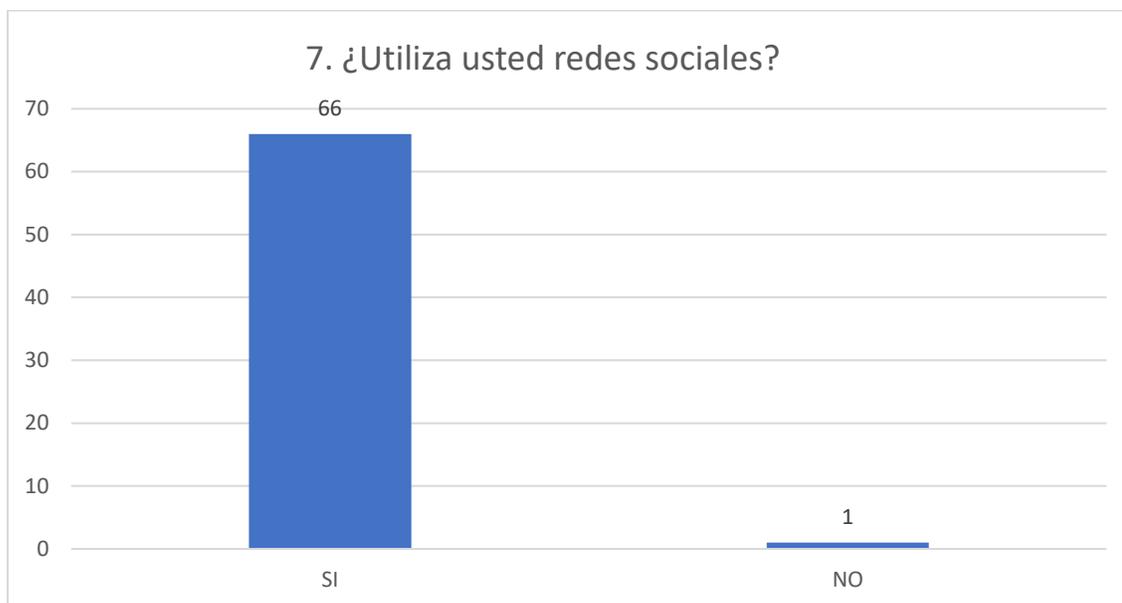


Gráfica N° 6.

La mayoría de los encuestados tuvo una respuesta negativa ante la pregunta realizada, afirmando el hecho de que las costumbres no se están perdiendo. En el punto 5 de la encuesta realizada, el 62,5% de la población encuestada afirma que no se están perdiendo las tradiciones gastronómicas, pero el 37,5 % afirma que, si se están perdiendo.

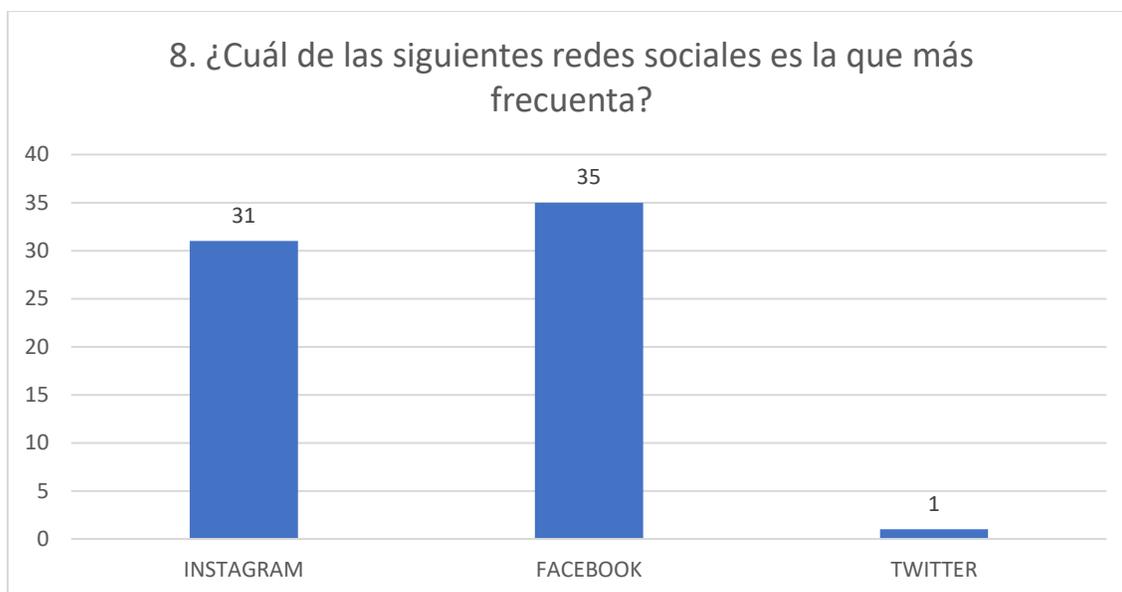
Según los encuestados, en la pregunta número 6 de la encuesta “¿Por qué cree usted que suceda ésta pérdida?”, ésta pérdida sucede debido a la influencia de otras gastronomías, no solo nacionales, sino también globales, esto gracias a la globalización en la cual el mundo está inmerso; otra razón es debido a que la mayoría de platos tradicionales solo pueden ser consumidos en festividades especiales, por los limitantes del consumo de los animales ligados a estas preparaciones; la razón menos común dada es que las personas conocedoras de las recetas se las guardan, mostrando un hermetismo a la hora de compartir los “secretos” de estas preparaciones; pero la que más acorde va con las opiniones de las matronas entrevistadas es la

falta de interés por parte de las nuevas generaciones de conocer las tradiciones gastronómicas, prefiriendo el facilismo de la comida rápida.



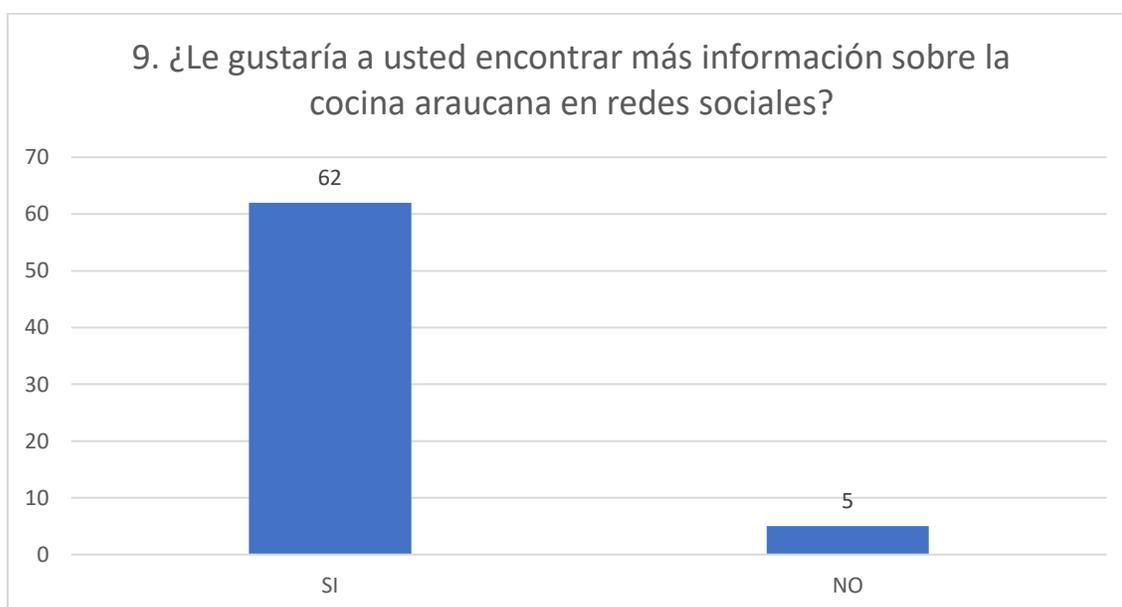
Gráfica N° 7.

La pregunta número 7, destinada para la fase final de este proyecto; el 99,33% de la población encuestada usa redes sociales, lo que facilita la trasmisión del conocimiento recolectado en esta investigación por medio de estas.



Gráfica N° 8.

Como resultado de la encuesta se muestra las redes en las cuales se puede difundir de manera eficaz la información objeto de esta investigación. Facebook es la red social más usada por los encuestados, seguida por Instagram con muy poca diferencia, Twitter solo es usada por una sola persona.



Gráfica N° 9.

La mayoría de los encuestados desea recibir más información al sobre la cocina araucana. El 96.65% de los encuestados desearía conocer más con respecto a la cocina araucana por medio de las redes sociales, solo en 3.35% muestra una negativa ante esta propuesta, esta respuesta positiva abre las puertas a la preservación de los platos tradicionales de la cocina araucana en los jóvenes de la región, ya que denota interés en ellos por aprender sobre su gastronomía.

4.2. Resultados por subcategorías

A continuación, se dan a conocer los resultados por subcategoría teniendo en cuenta la información recolectada. Está corresponde a cada uno de los ítems analizados en el estudio.

4.2.1. Gastronomía colombiana

La gastronomía colombiana forma parte importante en la investigación llevada a cabo, presente, no sólo en técnicas sino también en productos, algunas técnicas colombianas usadas de manera permanente son los envueltos, frituras, guisados y hervidos, productos como la yuca, papa, plátano, arroz, carne y aliños tales como el tomate, el cebollín y el ajo forman parte esencial de la gastronomía colombiana, los anteriores fueron identificados tanto en los diarios de campo como en las entrevistas.

Las matronas coincidieron en que la cocina colombiana, es muy parecida, pero a la vez muy variada, es decir, que se utilizan productos similares, técnicas parecidas pero los resultados varían bastante, dependiendo de cada región.

4.2.2. Gastronomía llanera

La gastronomía llanera es la principal gastronomía observada en todas las fases de la investigación, ésta es resultado de la mezcla de productos tanto autóctonos como traídos de diferentes partes del país.

Productos autóctonos como el onoto, el cilantro bragueta e viejo, los pimentones criollos, el galápagu, cachicamo, venado, pato güire, babilla y pescados como el bagre, coporo y curito son los más usados en la cocina criolla, estos han sido mezclados con productos traídos de otras partes del país y del mundo, tales como el ganado vacuno y porcino, aves de corral como los pollos, gallinas y patos, arroz, maíz, plátano (usando también las hojas) y papa, por no dejar de lado los aceites vegetales y la manteca de cerdo, son solo unos de los productos que conforman la gastronomía llanera.

Las técnicas utilizadas en la gastronomía llanera son muy variadas, las más usadas en la mayoría de los platos son: el asado presente en todo tipo de carnes, el más claro ejemplo es la carne a la llanera, o como se conoce en el interior del país como mamona; el hervido, usado en la preparación de sancocho de gallina o hueso, picadillo floreado o en el mismo empantalonado de galápagu; el envuelto en las hayacas, tungos de arroz y de mazorca (en baño maría), las cachapas y los quesos como el queso de mano y el queso criollo, estos son hechos por medio de prensados.

La gastronomía llanera se caracteriza por ser matriarcal, es decir, que es completamente dominada por las mujeres, otra característica es el ser tradicionalista, los platos que se hacen hoy en día siguen las mismas pautas y recetas de hace muchos años, estas han sido transmitidas de generación en generación de manera oral, de madres a hijas y nietas.

Ejemplo de lo anterior son las señoras María Marles, Isilda Jara y María Peroza, las cuales son las líderes de sus cocinas, dueñas de recetas y técnicas tradicionales que han ido transmitiendo a sus descendencias, y a diferentes personas que se han acercado a ellas buscando sus conocimientos con respecto a la gastronomía llanera, contaba la señora Isilda que ella ha enseñado a sus hijas y nietas las preparaciones tradicionales de Arauca, además ha sido exponente de la misma en el marco nacional, llevando la gastronomía llanera a la ciudad de Bogotá, en las salidas de campo también se evidenció la tradicionalidad con la que las matronas preparan sus platos, todo lo cocinan a leña, y usando solo los aliños tradicionales para sus comidas; Para las frituras, predomina el uso de la manteca de cerdo, esto con el fin de aprovechar al máximo los recursos disponibles.

4.2.3. Patrimonio cultural

El patrimonio cultural en esta investigación está definido entre los platos tradicionales y las muestras culturales descritas en los diarios de campo, estos son los bailes del joropo, la música llanera, las declamaciones, poemas y las canciones, además de las jergas de gallos y juegos como el coleo, la zaranda y el bolo criollo.

4.2.4. Patrimonio cultural inmaterial gastronómico

Son los saberes transmitidos de generación en generación, estos son el uso de productos, técnicas y preparaciones que son dadas de manera verbal, un ejemplo de esto es la preparación del pisillo de chigüire que hace la señora Isilda Jara, la cual se ha preparado de la misma forma que la preparaba su abuela, la cual se la enseñó cuando ella era muy joven.

4.2.5. Festividades

Las festividades son el pilar de la gastronomía araucana en la actualidad, son los días en los cuales se muestran los platos tradicionales, donde salen las cocineras a mostrar todas sus habilidades y conocimientos.

Los siete potajes, en semana santa, el día del llanero en julio y el día de la araucanidad en diciembre permiten tener gastronomía típica durante todo el año. Según las matronas entrevistadas, la festividad de los siete potajes es la más importante de todas, porque cuenta con un tinte católico, y es el día en el cual las cocineras están más reunidas en familia, y el día en el cual se hacen más preparaciones, las cuales son generalmente más de siete.

4.2.6. Atractivos turísticos de Arauca

Actualmente los atractivos turísticos de Arauca se encuentran en total abandono por parte del gobierno local, esto dicho por la señora Isilda y Maria Marles, refiriéndose específicamente al malecón ecoturístico de Arauca, que se encuentra completamente ocupado por inmigrantes y habitantes de calle, lo que ha hecho que no solo la población local, sino también los visitantes no sientan atracción por ir a este sitio.

Los únicos atractivos turísticos que aún son visitados son los monumentos, monumento al llanero, al coleo y el más atractivo es el monumento a la firma del acta de independencia, este es el más reciente y mejor hecho con el que cuenta Arauca.

4.3. Resultados por categorías

Desde una perspectiva más general este proyecto se edifica desde tres pilares como lo son la gastronomía, el patrimonio y el turismo; enfocados hacia una región en específico como en este caso lo es Arauca, Colombia.

4.3.1. Gastronomía

La gastronomía como tal es un concepto muy amplio que abarca todo lo relacionado con la necesidad fisiológica de alimentarse; este proyecto se enfoca principalmente en la gastronomía vista a través de las matronas de la región de Arauca, capital y los jóvenes hacia quienes está destinada esta investigación.

Por lo tanto, al hablar de gastronomía dentro de esta investigación se podría decir que es el acto de alimentarse por medio de las preparaciones tradicionales que se han desarrollado y han perseverado a lo largo de los años acoplándose a las influencias de diversas corrientes tradicionales gastronómicas que han llegado a la región.

Aunque los jóvenes de la región han demostrado poco conocimiento sobre la gastronomía tradicional de su región, la región es altamente tradicionalista

Las preparaciones gastronómicas tradicionales consumidas dentro de las festividades que se celebran en la región Arauca, capital, son las siguientes:

Carne a la llanera: Preparación insignia de la región de Arauca capital, esta preparación es la favorita de muchos araucanos, siendo la más consumida en los restaurantes típicos llaneros, adobada con solo sal, y cocinada a fuego indirecto alimentado de leña. Acompañado de papa salada, yuca cocina y el ají que no puede faltar. (ver anexo 4)

Cerdo frito: Adobado con sal, comino con una pisca de onoto y frito en un caldero con manteca de cerdo. (ver anexo 5)

Cachama guisada: “Relajada” para romper las espinas, adobado con sal, ajo, pimentón y cebollín, cocinada en caldero con un poco de manteca de cerdo. (ver anexo 6)

Pira carita de santo: Grano preparado en olla a presión con agua y sal, esto se hace para ablandar, después de ablandarlos se les agrega cebollín, pimentón y cilantro bragueta e viejo picado finamente, con un poco de ajo machacado esto para darles sabor, se guisan ambos y se sirven. (ver anexo 7)

Empantalonados de galápagos: Se cogen las tortugas, se despresan y se guardan los caparazones para darle gusto al caldo, se hace el caldo, en el fogón de leña, se pone el agua y se le echa sal, bastante, se echan las presas de la tortuga con sus caparazones, se le agrega cebollín y cilantro bragueta de viejo para darle sabor al caldo. A parte se prepara harina de trigo como si se fuera a hacer empanadas, se agrega sal a la masa y se guarda hasta que estén suaves las presas, se sacan y se envuelven en esa masa, y se devuelven al caldo hasta que la masa este cocida, antes de servir se retiran los caparazones y se deja listo para servir, se le agrega cilantro y cebollín picados finamente. (ver anexo 8)

Pisillo de Chigüiro: Se toma el chigüiro previamente salado, se mete en agua en una olla a presión y se pita 7 veces, cada vez que pita se cambia el agua, se pica el pimentón criollo en cuadritos y el cebollín finamente, después se sofría en manteca de cerdo, mientras se pican y fritan los aliños, se pilonea el chigüiro, se quitan los nervos de la carne, cuando está limpia la carne, se mezclan la carne con el guiso, se incorporan bien los sabores y se sirve. (ver anexo 9)

4.3.2. Patrimonio

El patrimonio dentro de esta investigación se ve evidenciado en el conocimiento de las matronas sobre la cocina tradicional de su región; quienes han sido las encargadas de mantenerlo y transmitirlo a las nuevas generaciones para salvaguardar este legado.

El patrimonio tratado en mayor proporción es el patrimonio cultural inmaterial gastronómico dentro del cual se incluye la cultura gastronómica que se evidencia en esta investigación.

En este sentido, dentro de la categoría “Patrimonio” se abarca todo el desarrollo del proyecto como tal, ya que es un plan de salvaguarda de la sabiduría gastronómica y cultural que poseen algunas mujeres y que corre riesgo de ser olvidada.

4.3.3. Turismo

El turismo en la región de Arauca se ve reflejado principalmente en los lugares en que transcurren las festividades más importantes, tales como la semana santa, el día departamental del llanero y las fiestas patronales de santa Bárbara de Arauca, donde los residentes y visitantes se reúnen para celebrar el significado de ser araucano.

Por esta razón, el turismo también se encuentra directamente entrelazado a la religiosidad, más específicamente la iglesia católica que es organizadora de gran parte de estas festividades y tiene mucha influencia en esta región por la gran cantidad de feligreses.

5. Conclusiones y recomendaciones

En este apartado se exponen las conclusiones a las que se llegaron por medio de la investigación realizada a lo largo del desarrollo de este proyecto, también se dan algunas recomendaciones a posibles investigadores que quieran tomar este proyecto como base de su propia investigación.

5.1. Conclusiones

Las preparaciones tradicionales de la región aún se encuentran presentes y muy arraigadas en las personas mayores, esto se evidencia claramente en los eventos culturales y festividades celebradas a lo largo del año. Por otro lado, la población joven de la región, aunque si es consciente de las preparaciones tradicionales y algunos las han consumido, no se esmeran por aprenderlas y transmitir las.

Para identificar cuáles eran las preparaciones tradicionales consumidas en las festividades que se celebran en la región Arauca, capital, se realizaron entrevistas a las matronas de la región y una encuesta virtual por medio de las cuales, quedó en evidencia que los jóvenes araucanos tienen un escaso conocimiento sobre la gastronomía de su región, el cual, según las matronas se debe a varias razones, tales como la falta de apoyo sociocultural y gubernamental, la globalización, entre otras.

Con el fin de propagar este conocimiento tradicional albergado en las mentes de las matronas a la población juvenil araucana, se creó un perfil de Instagram en el que se publica esporádicamente material fotográfico acompañado por una descripción. Este perfil tuvo gran acogida por parte de los jóvenes de la región quienes lo han seguido e interactuado.

Todas las matronas entrevistadas para este proyecto se mostraron felices y en parte agradecidas por el interés que este proyecto tuvo en aportar a la salvaguarda del conocimiento tradicional que las une. Y muy dispuestas a colaborar en cualquier proyecto que les permita transferir sus conocimientos a las generaciones más jóvenes.

5.2.Recomendaciones

Para la elaboración de una investigación o proyecto de grado similar a este se dan diversas recomendaciones que se explicarán a continuación:

Tener amplio material bibliográfico disponible, es necesario para tener varios puntos de vista sobre lo que se busca exponer en la investigación, comparando diferentes opiniones con el fin de escoger la que más se acerque al objeto de estudio.

Conocer al menos a dos personas que sean portadoras del conocimiento que se busca preservar, las personas son las fuentes de conocimiento más importantes en una investigación de corte cualitativo, y más si se trata de conocimiento cultural tradicional, esto aplica para cualquier región o sector de este ámbito que sea seleccionado para una investigación, se recomienda conocer al menos dos personas con el fin de tener puntos de vista distintos o que se soporten entre sí acerca de un mismo tema, con el fin de garantizar disponibilidad de al menos una persona que ayude con la investigación.

Conocer la población objetivo, para facilitar la disposición de las personas en la participación en la investigación que se llevará a cabo, es importante que la población conozca al investigador, esto generará apertura de la población objeto de estudio, lo que le permitirá al investigador obtener más datos sobre los mismos.

Realizar un cronograma dónde se plasmen las fechas en las cuales se realizarán las actividades de recolección y análisis de datos, esto brindará mayor orden al proceso de investigación.

Mantener un orden de ideas y tener claro los objetivos de investigación que se quieren alcanzar, el orden juega un papel importante en la realización de una investigación; saber hasta dónde se va a llegar, lo que se hará y lo que no, facilitará el proceso de recolección de información, concentrando los esfuerzos en la consecución de los objetivos anteriormente planteados.

Referencias Bibliográficas

- Álvarez, M., y Medina, F. (2008) Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América.
- Anónimo. (2011). Avenida ciudad de Arauca-Colombia. Recuperado de <http://avenidaciudadarauca.blogspot.com/>
- Avendaño, Y. (s.f). Rescate y persistencia de los rubros gastronómicos ancestrales andinos: el saní. Mérida, Venezuela; venezolanos CUHELAV.
- Bertoncello, 2002; Meethan, 2001 como se citó en (Almirón, Bertoncello y Troncoso 2006).
- Bolaños Díaz, P. B. (2009). EVOLUCIÓN DE LOS HáBITOS ALIMENTARIOS. DE LA SALUD A LA ENFERMEDAD POR MEDIO DE LA ALIMENTACIÓN. Recuperado 20 agosto, 2019, de http://www.tcasevilla.com/archivos/evolucion_de_los_habitos_alimentarios._de_la_salud_a_la_enfermedad_por_medio_de_la_alimentacion.pdf
- Brillat, S (1825) La fisiología del gusto. París, Francia.
- Caraballo Perichi, C. C. (2011). Patrimonio Cultural. Un enfoque diverso y comprometido. Recuperado 20 agosto, 2019, de <https://www.mec.gub.uy/innovaportal/file/102642/1/01-ciro-caraballo--unesco-patrimonio-cultural.pdf>
- Carvajal, G. (2016). “Ecuador ancestral” menú ecuatoriano (tesis pregrado). Universidad San Francisco de Quito USFQ, Quito, Ecuador.

Castillo, J. (2014). Cocina colombiana para amantes del buen gusto: una aproximación a la producción de la diferencia desde la nueva cocina colombiana (tesis pregrado).

Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia,

Centro de Desarrollo de las Ciencias Sociales y Humanísticas en Salud. (2018). Patrimonio gastronómico en personas mayores. Recuperado 20 agosto, 2019, de

<http://scielo.sld.cu/pdf/hmc/v18n2/1727-8120-hmc-18-02-171.pdf>

Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.

(2005). La cocina como patrimonio intangible. Recuperado 20 agosto, 2019, de

http://www.ba.gov.ar/areas/cultura/cpphc/archivos/libros/temas_6.pdf#page=13

Confederación Internacional de Matronas. (s.f.). Definición Internacional de Matrona de la

Confederación Internacional de Matronas. Recuperado 20 agosto, 2019, de

<https://www.federacion-matronas.org/wp-content/uploads/2018/01/definicion-matrona-icm-2011.pdf>

CONtexto Ganadero. (2016, Julio 25). Hoy se celebra el día departamental del llanero en Arauca.

CONtexto Ganadero. Recuperado de <https://www.contextoganadero.com/regiones/hoy-se-celebra-el-dia-departamental-del-llanero-en-arauca>

HOLOPRAXIS ciencia, tecnología e innovación. Recuperado de:

<http://www.revistaholopraxis.com/index.php/ojs/article/viewFile/9/9>

Lara, S. (2015). Usos y debates del concepto de fiesta popular en Colombia. Recuperado de

<http://www.scielo.org.co/pdf/antpo/n21/n21a07.pdf>

Madrazo Miranda, M. M. (2005, diciembre). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. Recuperado 20 agosto, 2019, de <https://www.redalyc.org/pdf/281/28150907.pdf>

Mejía López, L. M., Hernández López, R. H., & Mejía Castillo, S. M. (2013a, 29 noviembre). Cocina y arte. Recuperado 20 agosto, 2019, de http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf

Meléndez Torres, J. M., & Cañez de la Fuente, G. M. (2010, enero). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. Recuperado 20 agosto, 2019, de <https://www.redalyc.org/pdf/417/41712087008.pdf>

Ministerio de cultura (2011) Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

Ministerio de Cultura. (s.f) Patrimonio cultural mueble. Recuperado de <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/patrimonio-cultural-mueble/Paginas/default.aspx>

Monsalve Malagón, A. M. (s.f.). CULTURA Y TRADICIÓN GASTRONÓMICA LA CLAVE MEXICANA PARA EL RECONOCIMIENTO MUNDIAL. Recuperado 20 agosto, 2019, de <https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/11641/2018angelicamonsalve.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Navarro, D. (2015). Recursos turísticos y atractivos turísticos: Conceptualización, clasificación y valoración.

- Neiva, V. (2006). Recuperación del patrimonio gastronómico de la provincia de Buenos Aires. Facultad de ciencias económicas y sociales Universidad Mar del Plata. Volumen (°27), p. 79.
- Ordóñez, C (1984) Gran libro de la cocina colombiana. Colombia. Min Cultura.
- Pérez, M., y Cisneros, W. (s.f). El lado cultural del patrimonio gastronómico mexicano. México.
- REDACCION EL TIEMPO. (1992, 23 marzo). COLEO: DEPORTE DE FORTALEZA. Recuperado 5 agosto, 2019, de <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-73467>
- REDACCION EL TIEMPO. (2005, 30 junio). LLANERISMOS, PATRIMONIO QUE SE DEBE PRESERVAR. Recuperado 5 agosto, 2019, de <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-1638229>
- Sarmiento, A. S. (2017). TAME, CUNA DE LA LIBERTAD Y CIUDAD SIN FRONTERAS. Recuperado 5 agosto, 2019, de <https://tamemitierra.jimdo.com/joropo-su-significado/>
- Sistema Nacional de Información Cultural. (2018). Festividades-Arauca. Recuperado de <http://www.sinic.gov.co/SINIC/ColombiaCultural/ColCulturalBusca.aspx?AREID=3&SECID=8&IdDep=81&COLTEM=215>
- Suárez, L. (1962). Celebración de la semana santa en algunos lugares de Colombia. Colombia. THESAURUS.
- Torres, L. (s.f). Identificación, rescate y revitalización de la gastronomía azuaya.
- UNESCO. (1982). Patrimonio Cultural. Recuperado de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>

UNESCO. (2014) Patrimonio. Recuperado de

<https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>

Unigarro, S. (2010). Patrimonio cultural alimentario. Quito, Ecuador: Fondo editorial ministerio de cultura.

Universidad de Granada. (s.f.). DEFINICIÓN. Recuperado 5 agosto, 2019, de

<https://www.ugr.es/~fabad/definicionDemografia.pdf>

Vallejos, A. (2017, 10 de febrero). Patrimonio alimentario y cocina ancestral.

Velásquez (como se citó en Gaviria, 2017).

Anexos

Anexo 1. Consentimiento.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES HUMANIDADES Y ARTES

PROGRAMA DE GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA PARTICIPANTES EN INVESTIGACIÓN

Realce de las técnicas, productos y preparaciones tradicionales gastronómicos de la región

Arauca capital

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

Se informa que la participación es absolutamente voluntaria e implica unos minutos de su tiempo para responder a unas preguntas que el estudiante investigador realice de manera oral o escrita, la conversación se grabará de manera que el estudiante pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado con el único fin de alimentar el estudio realizado con información relevante, esta información será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas a la encuesta o 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 incómoda, 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 “Realce de las técnicas productos y preparaciones tradicionales gastronómicos de la región Arauca Capital”.

Cuyo propósito es: Dar a conocer las técnicas y productos tradicionales de la región en la población Araucana para preservar su cultura.

Firma del Participante

Fecha

Anexo 2. Guion entrevista.

Entrevistador: Buenos días (tardes, noches), nos encontramos con (nombre del entrevistado), y a continuación vamos a tener una charla donde realizaremos diferentes preguntas sobre la vida y la experiencia con la cocina araucana que tiene nuestra invitada.

1. ¿En qué ciudad nació?
2. ¿Cuántos años tiene?
3. ¿A qué se dedica?
4. ¿Cómo fue su contacto con la cocina araucana?
5. ¿Desde qué edad tuvo contacto con esta cocina?

6. ¿Cuál es el plato que más le gusta comer?
7. ¿Cuál es el plato que más le gusta preparar?
8. ¿Qué preparaciones han dejado de hacerse?
9. ¿Qué opina acerca del estado actual de la cocina araucana?
10. ¿Qué nivel de interés cree que tienen los jóvenes araucanos con respecto a su cocina?
11. ¿Qué solución recomendaría para acabar con ese problema de desinterés?

A medida que se van realizando las preguntas puede que surjan sub-preguntas, dependiendo de cada una de las respuestas. La principal idea de esta entrevista es conocer los puntos de vista u opiniones que tiene una persona que está metida en la gastronomía araucana.

Anexo 3. Encuesta Conocimientos cocina Araucana.

Nombre: _____

Edad: _____

Ocupación:

Estudiante _____

Trabajador _____

1. Según sus conocimientos de cocina Araucana ¿Ésta se basa en?
 - Carne Asada.
 - Vegetales.
 - Sopas.
 - Mariscos.
 - Encurtidos.

2. ¿Consume platos típicos de la gastronomía Araucana?
- Si.
 - No.
3. ¿Cuál de los siguientes platos ha consumido?
- Pisillo de Chigüire.
 - Caldo de Lapa.
 - Cachicamo guisado.
 - Bagre guisado.
 - Carne en Bara.
4. ¿Bajo qué circunstancia las ha consumido?
- En casa.
 - Reuniones familiares.
 - Reuniones sociales.
 - Festividades.
5. ¿Cree usted que las tradiciones gastronómicas de la región se están perdiendo? (Si la respuesta es negativa omita la pregunta 6)
- Si.
 - No.
6. ¿Por qué cree usted que sucede esta pérdida?

7. ¿Utiliza usted redes sociales?

- Si.
- No.

8. ¿Cuál de las siguientes redes sociales es la que más frecuenta?

- Instagram.
- Facebook.
- Twitter.
- Otra.

9. ¿Le gustaría encontrar más información sobre la cocina araucana en redes sociales?

- Si.
- No.

Fotografías

Anexo 4.



Anexo 5.



Anexo 6.**Anexo 7.**

Anexo 8.



Anexo 9.

