



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA**

**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, HUMANIDADES Y ARTES**

**GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA**

**IDENTIFICACIÓN DE DULCES Y POSTRES TRADICIONALES ELABORADOS EN  
COLOMBIA RESALTANDO LUGARES Y PERSONAS QUE SE ENCARGAN DE SU  
PRODUCCIÓN**

**Presentado Por:**

**KATHERIN YULIETH SIERRA SERRANO**

**JHON ALEXANDER HERRERA ROMAN**

**Presentado a:**

**MARGARETH JULYANA HOLGUIN MARINO**

**Bucaramanga, Colombia 2021**

## Resumen

La alimentación es un factor importante que está presente en cada cultura o grupo poblacional de una determinada zona, gracias a sus preparaciones se puede determinar las costumbres, rituales, formas de vida y generalidades del territorio en el que se encuentran, por esto es importante cuidar y salvaguardar los platillos tradicionales o típicos de una región ya que estos abordan años de historia y costumbres de toda una comunidad.

De ahí, nace la iniciativa de investigar las preparaciones dulces presentes en Colombia, ya que, al ser un país con una extensa variedad de fauna y flora, que además cuenta con una gran diversidad de territorios y diferentes mosaicos de climas y microclimas, lo hacen un país rico en pluralidad cultural y gastronómica.

Para esta investigación se realizaron entrevistas a los productores y vendedores de dulces y postres tradicionales de Colombia, con el fin de obtener información sobre las costumbres, generalidades del territorio y la cultura detrás de sus preparaciones. Se visitaron algunos municipios de las regiones de Santander, Boyacá y la Guajira. Como resultado final se logró la elaboración de un artículo académico donde se expone las variedades de dulces presentes en las diferentes regiones seleccionadas, resaltando las costumbres presentes en el territorio y de igual forma destacando a las personas que se dedican a esta labor llena de historia y tradición.

*Palabras Clave:* Dulces y postres tradicionales, costumbres, diversidad cultural, territorialidad, comercialización de dulces, procesos artesanales.

## **Abstract**

Food is an important factor that is present in each culture or population group in a certain area. Thanks to its preparation is possible to determine the customs, rituals, ways of life and generalities of the territory in which they are found, for this it is important to take care and safeguarding the traditional or typical dishes of a region as these address years of history customs of an entire country.

Hence, the initiative to investigate the sweet preparations present in Colombia was born, since, being a country rich in cultural and gastronomic plurality.

For this research, interviews were conducted with producers and sellers of traditional sweets and desserts in Colombia, in order to obtain information about the customs, generalities of the territory and the culture behind their preparations. Some municipalities in the regions of Santander, Boyacá and la Guajira were visited. As a final result, an academic article was produced where the varieties of sweets present in the different selected regions are exposed, highlighting the customs present in the territory and in the same way highlighting the people who dedicate themselves to this work full of history and tradition.

*Key words:* traditional sweets and desserts, customs, cultural diversity, territoriality, commercialization of sweets, artisanal processes.

## Tabla de Contenido

Resumen.....	2
Abstract .....	3
Introducción.....	8
1.Planteamiento del Problema .....	9
1.1 Descripción del Problema: .....	9
1.2 Objetivos .....	10
1.3 Justificación .....	10
1.4 Delimitaciones y Limitaciones.....	11
2. Marco Contextual.....	12
2.1 Marco de Antecedentes .....	12
2.1.1 Internacionales.....	12
2.1.2 Nacionales.....	13
2.2 Marco Teórico .....	15
2.2.1 Dulces .....	15
2.2.1.1 Dulces Típicos Colombianos .....	16
2.2.1.2 Clasificación de Dulces.....	17
2.2.1.3 Métodos de Elaboración .....	18
2.2.1.4 Métodos de Conservación .....	19
2.2.2 Territorialidad .....	19

2.2.2.1 Generalidades del Territorio.....	20
2.2.2.2 Comercialización .....	20
2.2.3 La cultura del Dulce en Colombia.....	22
2.2.3.1 Clasificación de Dulces por Región .....	22
2.2.3.2 Identidad Cultural en Colombia.....	25
2.2.3.3 Conservación de Tradiciones .....	26
2.3 Marco Conceptual.....	26
2.4 Marco Legal.....	29
2.4.1 Ley 1185 de 2011. Salvaguarda, Protección, Recuperación y Divulgación del Patrimonio Cultural Colombiano. ....	29
2.4.2 Resolución 2674 de 2013 Establece que los Alimentos que se Fabriquen y Comercialicen en el Territorio Nacional, Requieren Notificación Sanitaria.....	29
2.4.3 Ley 1988 de 2019 por la cual se Establecen los Lineamientos para la “Formulación, Implementación y Evaluación de una Política Pública de los Vendedores Informales y se Dictan Otras Disposiciones”. ....	30
2.4.4 Ley Orgánica 1/1982, de 5 de mayo, Sobre Protección Civil del Derecho al Honor, a la Intimidad Personal y Familiar y a la Propia Imagen. ....	31
3. Metodología. ....	33
3.1 Enfoque y Método de Investigación. ....	33
3.2 Fases del Proyecto. ....	34
3.2.1. Fase1: Planteamiento del Problema.....	34
3.2.2. Fase 2: Revisión Bibliográfica.....	34
3.2.3. Fase 3: Delimitación de la Población.....	34
3.2.4 Fase 4: Definición de Metodología. ....	34

3.2.5 Fase 5: Recolección de Información. ....	35
3.2.6 Fase 6: Análisis de Recolección. ....	35
3.2.7. Fase7: Definición de Tipos de Dulce por Región. ....	35
3.2.8. Fase8: Elaboración de Reporte de Resultados. ....	35
3.3 Descripción de la Población Objeto.....	35
3.4 Instrumentos de Recolección de Información. ....	36
3.5 Validación de Instrumentos de Recolección. ....	36
3.6. Procedimiento en la Aplicación de Instrumentos .....	37
3.7. Análisis de Datos .....	37
3.8. Aspectos Éticos.....	38
4. Resultados. ....	39
4.1 Análisis por Población.....	39
4.1.1 Vendedores Ambulantes.....	39
4.1.2 Propietarios de Establecimientos.....	40
4.2 Análisis por Subcategorías. ....	40
4.2.1 Dulces Típicos Colombianos.....	40
4.2.2 Clasificación de Dulces. ....	41
4.2.3 Métodos de Elaboración. ....	42
4.2.4 Métodos de Conservación .....	44
4.2.5 Clasificación de Dulces por Región .....	45
4.2.6 Identidad Cultural .....	46
4.2.7 Tiempo de Permanencia en el Oficio.....	46
4.2.8 Conservación de Tradición. ....	47

4.2.9 Generalidades de Territorio .....	48
4.2.10 Comercialización .....	49
4.3 Resultados por Categorías .....	50
4.3.1 Dulces.....	50
4.3.2 La Cultura del Dulce en Colombia. ....	51
4.3.3 Territorialidad.....	52
Referencias Bibliográficas. ....	55

## **Introducción**

La investigación que se lleva a cabo en este proyecto, tiene como propósito, resaltar los productos dulces típicos de Colombia a partir de un documento escrito donde se presenten sus lugares de elaboración y personas que los fabrican. Para el desarrollo de la investigación se seccionó la información recolectada de la siguiente forma.

En el primer capítulo se plantea el problema junto con la idea general que se investigó, se definen los objetivos y se aclaran las limitaciones y delimitaciones que se tuvo para el desarrollo de la idea, además se explica el porqué de la investigación.

En el segundo capítulo se encuentran los antecedentes de trabajos similares que sirvieron de guía y dieron un posible panorama para el desarrollo del proyecto, también se evidencia el marco teórico que contiene información indispensable para la investigación, seguido a esto se elaboró un marco conceptual con el objetivo de contextualizar al lector y tenga mejor entendimiento del escrito, finalmente, se encuentra el marco legal en donde se notan las normativas legales que rigen la investigación.

En el tercer capítulo se evidencia la metodología y enfoque de la investigación, se definieron los instrumentos de recolección y la población objeto a la que va dirigida la toma de información.

En el cuarto capítulo se encuentran los resultados obtenidos en la investigación con su respectivo análisis en base a las categorías y subcategorías planteadas. Finalmente, en el quinto capítulo se encuentran las conclusiones y recomendaciones a las que se llegó después de haber realizado la investigación.



## **1.Planteamiento del Problema**

Colombia es un país que ofrece una gran variedad gastronómica por la riqueza y disponibilidad de alimentos, además cuenta con una gran gama de sabores dulces lo que lo lleva a ser un país con una amplia oferta de postres tradicionales y típicos autóctonos de cada región. Con el paso del tiempo su receta y métodos de preparación han ido cambiando por procesos industrializados dejando de lado el uso de técnicas ancestrales y eliminando productos característicos de la región por el uso de esencias y aditivos edulcorantes.

### **1.1 Descripción del Problema:**

Colombia es un país con una gran variedad de dulces que han sido elaborados desde los antepasados y que aún conservan su tradicional preparación, pasando de generación en generación. Cuenta con un sinnúmero de manjares tradicionales que son característicos de cada región, algunos de ellos se preparan únicamente en meses especiales del año, ya que están cargados de un alto nivel simbólico y prepararlos representan todo un rito. Otros por lo particular de sus cosechas, se elaboran en períodos puntuales del año, encontrándose singularmente solo durante estas épocas, convirtiéndolos en manjares exóticos y escasos.

Actualmente con la llegada de grandes dulcerías mecanizadas, se han perdido las formas tradicionales de prepararlos, además las materias primas en un principio se aprovechaban en mayor cantidad lo cual aportaba autenticidad de sabor y presentación a las diferentes preparaciones dulces.

Hoy en día no se conoce mucho de los dulces tradicionales, la principal causa es que se ha dejado atrás las recetas típicas y encontrarlas cada vez es más complejo, ya que muchos de sus comerciantes optan por preparaciones sencillas y con ingredientes artificiales, que dan como resultado un producto similar, pero no con la misma calidad y esencia.

No apropiarse de las recetas y no darlas a conocer generan una pérdida de cultura gastronómica lo que ocasiona que desaparezcan las preparaciones. En este contexto el proyecto busca dar solución a la siguiente pregunta ¿Qué importancia tiene Resaltar los productos dulces típicos de Colombia? Y de esta surgen algunas otras como ¿Cómo podemos documentar las variedades de dulces típicos en Colombia?, ¿Qué información es pertinente llevar en registro para dar a conocer los dulces colombianos?, ¿Qué relevancia cultural tienen los dulces en su región de origen?

## **1.2 Objetivos**

### **Objetivo General**

Resaltar los productos dulces típicos de Colombia a partir de un documento escrito donde se presenten sus lugares de elaboración y personas que los fabrican.

### **Objetivos Específicos**

- Identificar las diferentes variedades de dulces típicos elaborados en diferentes regiones del país.
- Elaborar un documento escrito donde se muestren los lugares y personas que aún elaboran los dulces típicos de Colombia.

## **1.3 Justificación**

Colombia cuenta con una amplia variedad de productos dulces que provienen de una gran tradición culinaria, en varias regiones del país su origen se dio con la llegada de algunos manjares españoles y fue en el siglo XVII cuando se implementó el azúcar, con la siembra de caña por las islas del caribe, sumando la creatividad del pueblo colombiano, surgieron centenares de dulces, en los que se aprovechan en especial las exóticas frutas tropicales de cada región. Esto generó una identidad cultural. Consolidándose por generaciones y dando origen a nuestra cocina tradicional.

¿cómo hacer que no queden en el olvido las recetas tradicionales y autóctonas de los dulces típicos de Colombia? Investigar en diferentes regiones del país, dulces que

conserven su autenticidad, es de gran importancia si queremos resaltar los manjares propios de las diferentes regiones. Esta investigación se enfoca en recopilación de saberes culinarios de los dulces tradicionales y autóctonos, dirigida a todos los cocineros y futuros gastrónomos, con el fin de generar memoria y bases sólidas de apropiación con las preparaciones dulces del país.

La idea de investigación se quiere presentar a partir de la documentación escrita de la ubicación y personas que elaboran los diferentes dulces tradicionales.

#### **1.4 Delimitaciones y Limitaciones**

Este proyecto tiene como fin investigar y recopilar información de saberes culinarios autóctonos y tradicionales de los diferentes dulces típicos de Colombia. A partir de los datos recolectados se busca la creación de un libro que contenga información de los lugares de elaboración y algunas historias de vida de gente que por gran cantidad de años se ha dedicado a la fabricación de dulces tradicionales haciéndolos grandes portadores de conocimientos culinarios, pero en éste no se evidenciará la totalidad de los dulces típicos que cada región del país ofrece debido a los limitantes que el proyecto puede tener como: falta de cooperación o información incompleta por parte de productores artesanales de dulces, no disponibilidad de los dulces que solo se preparan en cierta temporada del año, poco acceso a lugares en donde se encuentren saberes tradicionales, recursos insuficientes para el desplazamiento a lugares muy recónditos del país.

## **2. Marco Contextual**

Para contextualizar este proyecto se tomaron como referentes autores nacionales e internacional que ahondan en temas como, materias primas, elaboración, distribución y valor cultural de los dulces. De esta manera nos dan una guía de como se ha llevado a cabo su reconocimiento en diferentes lugares con el fin de resaltar su proceso artesanal.

### **2.1 Marco de Antecedentes**

Para la investigación se encuentran suficientes antecedentes que contribuyen a guiar y considerar algunos puntos pertinentes en el estudio de dulces tradicionales de Colombia.

#### **2.1.1 Internacionales**

Velasco jurado y Christina Gisela (2012) estudiantes en tecnología en turismo de la universidad de las Américas de Quito realizaron una ruta gastronómica enfocada a los dulces típicos de la ciudad de Quito con el fin de promover el turismo, generar recursos y rescatar las tradiciones dulceras gastronómicas del sector, debido a que con la llegada de diferentes alimentos extranjeros la ciudad ha tenido que afrontar un proceso de aculturación y la industria dulcera ha sido una de las que se ha visto mayormente afectada, mediante su proyecto elaboraron un estudio con las temporadas de mayor flujo de turistas, las necesidades de los clientes potenciales y un plan de marketing para comercializar de mayor manera el servicio que ofrece la ruta gastronómica dulcera de la ciudad de Quito.

Mercedes Ontuña, Claudia Fuarez y Fanny Inuca (2010) estudiantes de la universidad regional autónoma de los Andes en Ibarra-Ecuador, realizaron un proyecto llamado dulce Ecuador que tiene como finalidad rescatar la tradición gastronómica del país, enfocada en dulces típicos, mediante un recetario que incluye las recetas detalladas de las preparaciones usando una terminología adecuada, que sea fácil de entender para todos. Además, incluyen una investigación de cada provincia en donde resaltan la labor de cada fabricante artesanal y el uso de productos autóctonos del lugar. Buscando así dejar un

precedente bibliográfico de saberes culinarios en Ecuador, lo cual era muy difícil de encontrar y una de las principales razones por las que se estaba perdiendo la tradición.

### **2.1.2 Nacionales**

Yadira Stella Peláez Ramírez Y Claudia p. Ballestas Barandica (2013) estudiantes de especialista en gerencia de proyectos en la Universidad EAN de Bogotá D.C realizaron un plan de negocios para crear una empresa de dulces tradicionales a base de fruta con el fin de dar a conocer los dulces tradicionales de la región del Cauca contribuyendo a la disminución del desperdicio de frutas que existe en la actualidad y reinventar las recetas más tradicionales para hacer que los dulces de la región sean reconocidos a nivel regional y nacional. En la investigación se propone capacitaciones constantes de los empleados para lograr combinaciones únicas de dulces en el mercado además de Incrementar la rentabilidad de Dulces mediante la optimización de los costos y la materia prima.

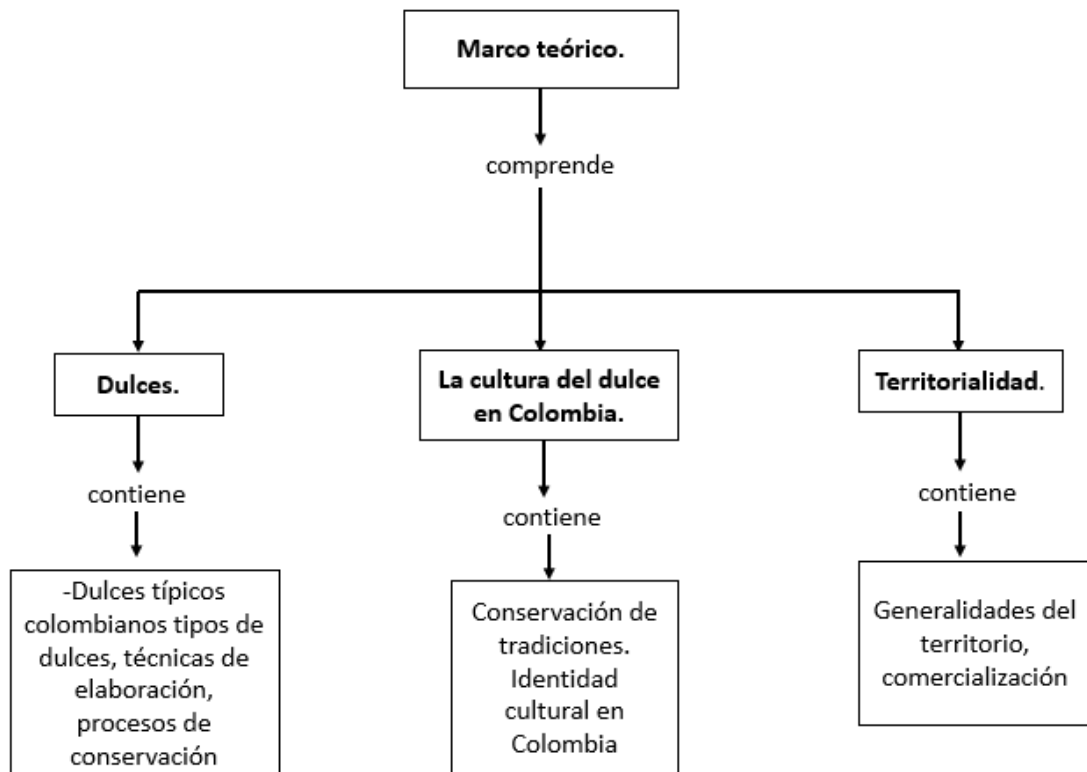
David Pinzón Esclava (2011) estudiante de ingeniería industrial de la Pontificia Universidad Javeriana de Bogotá en su proyecto busca ofrecer a los restaurantes de Bogotá una alternativa de postres para su menú ejecutivo, incluyendo productos provenientes de distintas regiones del país, la idea es generar una inclusión de los productores artesanales del país, lo que permite un impulso en la economía regional motivando a los productores locales a no dejar de preparar sus recetas y ofrecer productos de mayor calidad, Vinculándolos a un canal directo con el sector gastronómico de Bogotá. Además, restablecer en el consumidor sus raíces culinarias, generar sensibilidad social y aprecio por los valores culturales tradicionales de cada región de Colombia. Mediante una proyección de ventas y comparando los resultados con años anteriores Esclava (2011) dice “el sector de hotelería y restaurantes en Colombia, es uno de los sectores con mayor crecimiento en la economía nacional con un 5.95%, lo cual se traduce a cifras cercanas a los 6 billones de pesos (Ministerio de Educación Nacional, 2008). Por esta razón, se observa una proyección a futuro atractiva para el crecimiento y posicionamiento del negocio, en beneficio a los productores de dulces tradicionales de cada región”.

Luis Orlando moreno cruz, Gabriel Enrique pinzón Angarita, Juan Sebastián Tijaro Angarita y José Alfredo Pinzón Cárdenas (2012) estudiantes de gestión empresarial del instituto educativo municipal de Cundinamarca en Zipaquirá proponen en su proyecto la elaboración y distribución de postres 100% colombianos de la mejor calidad, con ingredientes frescos y recetas tradicionales. En donde se actuaría como distribuidor, de manera que se necesita el apoyo de los productores artesanales de dulces para su preparación. Formar una sociedad equitativa y justa en donde tanto el productor como el distribuidor se beneficien. Además, enfocarse en la innovación de la presentación y el servicio en los diferentes puntos de venta. Este proyecto fue realizado con el fin de desarrollar posibles ideas de negocio, que serán cedidas a los productores artesanales, acompañados de una capacitación y seguimiento para garantizar el éxito del negocio.

Laura Michel Castro Olivera y Jesús Enrique Julio Sierra (2013) estudiantes de administración industrial de la universidad de Cartagena elaboraron un estudio de factibilidad para la creación de una empresa de Postres y Dulces típicos nacionales e internacionales en la ciudad de Cartagena de Indias con el fin de brindar información cultural a sus visitantes de dulces típicos de la ciudad y dulces elaborados en diferentes países para brindar una experiencia multicultural y deleitable tanto para el gran número de turistas que frecuenta la ciudad como para los mismos cartageneros, además Se podrán apreciar nuevos estilos de cocina y nuevos sabores que contribuirían al desarrollo sociocultural y económico de la ciudad de Cartagena.

## 2.2 Marco Teórico.

Figura 1. estructura general de las temáticas investigadas en el proyecto.



### 2.2.1 Dulces.

Según la RAE dulce se define como:

“Que causa cierta sensación suave y agradable al paladar, como la producida por la miel”. Cuando hablamos de dulces, los seres humanos pensamos en los alimentos gustosos y apacibles al paladar, los dulces pueden mostrar y transmitir la autenticidad de cada lugar y cumplen un papel muy importante en la gastronomía ya que aportan notas suaves, cítricas, cremosas, frutales lo cual posiciona al dulce como el mejor complemento de los platos fuertes. Nuestro país es rico en preparaciones y complementos dulces que caen bien en cualquier momento y se adaptan a cualquier ocasión.

### **2.2.1.1 Dulces Típicos Colombianos.**

Colombia es un país muy diverso que cuenta con gran variedad de preparaciones dulces que han surgido de la cultura regional y que con el pasar del tiempo se han convertido en tradición generando identidad y significado en cada dulce. Teniendo en cuenta la importancia de los dulces como tradición de cada región notamos que muchos de ellos están quedando en el olvido, (Soto Galeano A 2018, p.22.) comenta:

En la actualidad se genera el desconocimiento del patrimonio gastronómico y la decadencia de las tradiciones por falta de información acerca de las mismas, lo que genera desinterés en las personas. Hoy en día se conocen los dulces como pasa bocas o aperitivos, pero lo que se desconoce es que estos han existido desde el año 1541.

Para dar un ejemplo de la importancia que tienen los dulces a nivel tradicional de cada región citaremos la reseña del video de Téllez L. D (2019) dulces colombianos, reflejos, universidad Jorge Tadeo lozano:

Los postres típicos colombianos son representativos de cada región, se observan algunas imágenes de algunos de ellos, obtenidos del dulce de varias frutas y de la elaboración casera. Pilar García se refiere a los dulces tradicionales que prepara arequipe de coco y las islas flotantes, en relación con este último manjar, Edmundo García cuenta cómo su familia empezó a prepararlo y José García menciona otros postres como mielmesabe, duraznos, dulce de fresa, flan de coco.



### 2.2.1.2 Clasificación de Dulces.

Tabla1. Clasificación de los dulces

<b>PAREDES BARRERA</b>	<b>PASCUAL LOZA MUÑOZ</b>	<b>CARLOS GAVIRIA</b>
Caramelo	Merengues	Tortas batidas
Cortes frutales	Chips	Bizcochos
Despulpados	Crujientes	Tortas pesadas
Frutas confitadas	Caramelo	Enyucados
Quebradizo	Hojaldre	Tartas
Cocadas negras y blancas	Pasta blanda	Galletas y colaciones
Dulce de piña	Pastas emulsionadas, montadas	Arequipes y manjares
Maito dulce de plátano	Bizcochos o batidos	Arroces con leche
Quesadillas	Pastas escaladas	Flanes y natilla
Pequeñas colaciones	Cremas a base de huevo	Cuajadas y cortados
Arrope de moras	Cremas con base de nata	Cocadas
Dulce de guayaba	Cremas con base de leche	Esponjados
Melcochas	Cremas con base de mantequilla	Dulces almibarados
Pinol	El praliné	Postres de panela
Dulces de salcedo	Azur fondant	Dulces de guayaba
Caña de azúcar	Soufflés	Des amargados
Dulce de mago	Mousses	Merengues
Gelatina dulce de coco	Bísquets glases	Gelatina de pata de res
Raspado de coco		

Nota. Lo anterior evidencia la variedad de dulces que existen en tres países, Colombia, Ecuador y España reconociendo éstos como parte de una cultura que involucra no sólo la materia prima con la que se elaboran sino las técnicas de elaboración y tradiciones propias de cada lugar de origen.

### **2.2.1.3 Métodos de Elaboración**

Los dulces tradicionales colombianos son elaborados de forma artesanal, por lo general estas técnicas se heredan por generaciones que aprenden de forma empírica. Teniendo presente que el proyecto está enfocado en nuestro territorio, vamos a profundizar en los métodos de elaboración que interesan para este caso.

Técnicas artesanales. Es un conjunto de pasos involuntarios o acciones que no posee algún conocimiento que en la actualidad y por parte científica da como resultado una técnica a lo que solían realizar. A todas estas técnicas artesanales se hace hincapié el batido de la melcocha en ganchos de madera de guayaba, el enfriamiento de la melcocha en piedras hechas a base de cemento, la forma de porcionar y empacar las melcochas con la ayuda de moldes de madera, la habilidad de rellenar las cajas con el dulce de guayaba y la poca información de la reacción calorífica de un vidrio como cuando lo realizan el embotellado del arropo de moras silvestres (Paredes Barrera, Hermógenes Andrés 2015, p.13).

Gracias a los procesos artesanales de la elaboración de dulces muchas culturas han aprendido los procesos de recepción, transformación y distribución de productos, Barrera, P., & Andrés, H. (2015) afirma:

Técnicas y métodos artesanales da referencia a los procesos empíricos ancestrales que solían utilizar para elaborar una gran diversidad de dulces, que la misma acopla a la cadena de producción a partir de la recepción de la materia prima, transformación de la materia prima y producto terminado que se encuentre en perfectas condiciones para la distribución y la exportación del mismo (p.16).

Los procesos artesanales juegan un papel importante en los métodos de elaboración de dulces típicos en Colombia, las técnicas que se aprendieron de forma empírica y que se transmiten por generaciones son lo que da un valor simbólico a cada producto.

#### **2.2.1.4 Métodos de Conservación**

Los dulces como cualquier otro alimento deben cumplir con ciertas medidas para su óptima preservación Michael Jamieson, Peter Jobber (2010) mencionan:

Las pérdidas por la mala conservación del alimento pueden ser resultado de muchos factores distintos: conocimientos insuficientes de la naturaleza de los productos, locales inadecuados y practicas diferente de almacenamiento, falta de medidas para combatir plagas, medios deficientes de comunicación y transporte, mal envasado y personal poco capacitado (pág.34).

Para lograr que un producto perdure se deben tener en cuenta diferentes factores que pueden ser físicos, químicos o biológicos. (Loza Muñoz, 2000, pág. 7) menciona.

Es evidente que desde la aparición del hombre existió la necesidad de alimentarse y por tanto la necesidad de conservar el alimento y fue sino hasta el descubrimiento de las técnicas del frío y calor, que aun en nuestros días utilizamos y sin las cuales no podríamos concebir la cocina actual. Efectos físicos: desecación del producto, pérdidas de vitaminas Efectos químicos: acidificación del producto, formación de gases en el envoltorio, enranciamientos.

Efectos biológicos: Por su propia fermentación, por microorganismos como bacterias y hongos, y por insectos y roedores.

En Colombia los métodos de conservación de los dulces tradicionales están condicionados a su forma de comercialización y a las características de los productos, que se obtienen de la zona y región en donde se producen.

#### **2.2.2 Territorialidad**

Para hablar y entender un poco acerca de la amplia gama de dulces que existen en Colombia debemos conocer su zona geográfica, la gran diversidad de productos y sobre todo reconocer a las personas que durante años han realizado productos artesanales y que han sido transmisores de conocimientos vitales para el desarrollo cultural de su región.

### **2.2.2.1 Generalidades del Territorio**

La cultura del dulce en Colombia se origina de forma artesanal y a base de productos típicos de diferentes municipios o regiones que van ligados a su zona geográfica.

Desde las llanuras amazónicas hasta las alturas de los Andes y las costas del Caribe y el Pacífico Colombiano presenta una gran variedad de ecosistemas que hacen de ella unos de los países con mayor biodiversidad del mundo. Colombia tiene el mayor número de especies por unidad de superficie del planeta. La flora y la fauna son las propias del imperio biogeográfico y la eco zona neo tropical. El ministerio de medio ambiente de Colombia divide el territorio en 21 unidades vegetales con características particulares, que a su vez se agrupan en zonas que forman mosaicos complejos y diversos (Santiago R. 2007, pág. 2).

La cocina colombiana se caracteriza por ser variada y auténtica en cada región, es esta autenticidad lo que hace imposible la creación de un solo plato que represente a todo el país. Existen diferentes rasgos y características específicos de cada cultura, (Ordoñez C.1984 pág. .12) afirma:

La cultura colombiana es la suma de diversas culturas regionales e igual su cocina. No existe un plato que pudiéramos llamar “nacional”, que condense todas las cocinas locales. La fortaleza de la cocina colombiana se encuentra precisamente en esa diversidad, en su capacidad para integrar diferentes productos y técnicas, y en la permanente conexión cultural con las expresiones culinarias de sus vecinos latinoamericanos, en un intercambio más fluidas e interesantes.

### **2.2.2.2 Comercialización**

La mayoría de los productos artesanales que se elaboran en Colombia se originan de la necesidad de muchas personas para subsistir. (Botero M, Herrera K, & Javela, L.2008 pag.29). Afirman:

El comercio informal puede considerarse un fenómeno en el que se realizan actividades que, de una u otra manera, reflejan las condiciones económicas y sociales en las que se encuentra nuestro país, tales como el bajo poder adquisitivo, políticas gubernamentales que buscan la generación de microempresas y cooperativas, desplazamientos forzados masivos y el incremento inusual en las tasas de desempleo y subempleo.

Reconocer la importancia y el arduo trabajo que a diario ejercen los vendedores ambulantes es fundamental en esta investigación, reconocer el sacrificio y esfuerzo de lo que implica ser vendedor ambulante (Gómez-Palencia, Castillo-Ávila, Banquez-Salas, Castro-Ortega, & Lara-Escalante, 2012, pag.448).

El sector de trabajo informal reúne a una población vulnerable, es mal remunerado, las jornadas son largas y extenuantes, y en general las precarias condiciones laborales afectan las condiciones de vida y salud. Algunos autores han descrito las condiciones laborales de las personas que se dedican al trabajo informal encontrando que los vendedores informales se encuentran expuestos a la polución y ruido de vehículos, trabajan por lo menos 6 días a la semana con un rango de 10 horas por día, en su mayoría no tienen seguridad social y adoptan posturas inadecuadas a la hora de comercializar sus productos.

En Colombia se ha creado una tradición muy fuerte a partir de la comercialización informal que nace con las vendedoras de cocadas conocidas como; palenqueras. (Parra D, Cruz M, Piza M, & Prieto A.2017, pág. 133).

Es importante aclarar que la comercialización se realiza no solo en la región, sino en el territorio nacional además con la población que no se encuentra directamente involucrada en el proceso. Inicialmente, el habitante contextualiza la situación histórica y actual del corregimiento. Este manifiesta que las mujeres palenqueras, durante años, han representado su cultura e identidad, al recorrer cada punto del territorio nacional, e incluso en otros países, con la Palanga en la cabeza. Es esta una tradición transmitida de

generación en generación y que incentiva el turismo para irrigar la economía local de nuevos ingresos.

### **2.2.3 La cultura del Dulce en Colombia**

La elaboración de dulces artesanales a partir de productos locales inevitablemente forma una cultura del dulce alrededor de todo lo que esto implica, las tradiciones, formas de preparación, lugar de origen e incluso los utensilios con los que se elaboran generan una identidad.

#### **2.2.3.1 Clasificación de Dulces por Región**

Fundamental es comentar otro aspecto muy acertado de la manera de investigar de Carlos Ordoñez Caicedo, quien para organizar el inmenso territorio de nuestro país procedió a formular una división conformada por ocho grandes regiones, las cuales en conjunto abarcan completamente el área geográfica de Colombia.

Ordoñez hace una clasificación de la gastronomía propia de cada región, mediante ésta, se identifican los dulces elaborados en los diferentes departamentos. Logrando evidenciar cada la variedad de dulces en el territorio colombiano. A continuación, se mencionan.

- **Costa pacífica:** arroz de leche de coco, cabellito de papaya biche, cocadas, chancacas, jalea de árbol del pan.
- **Antioquia y viejo caldas:** alfandoques, arequipe, bolitas de yuca en miel, crema de café, dulce de mamey, flan de naranjas agrias, fresas con crema agria, gelatina negra, gelatina blanca, María luisa, mazamorra, natilla, pionono, sopa borracha, torta de batata, vitoria calda.
- **Llanos y amazonia:** dulce de huevos de tortuga, dulce de marañón, dulce de pomarroza, plátano pasó.
- **Valle, Cauca y Nariño:** almojábanas con miel de abejas, arroz de leche, caspiroletas, desamarrado, empanadas de arroz de leche, manjar blanco,

postre de tomates, queso de mandarina, tajadas en melado, torta de coco, torta de postres.

- **Santanderes:** bocadillo9 veleño, cortado de leche de cabra, dulce de grosellas.
- **Costa atlántica:** alegrías de burro, dulce de icacos, enyucado, flan de mango, calandraca, papaya rellena, pie de mango.
- **Tolima y Huila:** casquitos de guayaba, dulce de guayaba, jalea de guayaba, nochebuena.
- **Boyacá y Cundinamarca:** brevas con arequipe, brevas en almíbar, cuajada con melao, dulce de feijoas, dulce de parpayuelas, dulce de tomate de arbol, dulce de moras, esponjado de curuba, merengues, plátanos maduros asados, postre de natas, torta de manzana, torta de mojicón, torta de mojicón cubierta, (Ordoñez, C. 2002).

La búsqueda de los productos dulces de Colombia se ha realizado de muchas maneras de igual forma su clasificación varía según el autor y el año en que se realiza la investigación, (Gaviria Arbeláez, C. 2016). Así mismo, nos muestra la siguiente clasificación:

#### **Arequipes y manjares:**

- Antioquia y viejo caldas: arequipe amarillo de sopetran, arequipe de Medellín, arequipe tirudo, oblea antioqueña.
- Caribe: dulce de ñame, dulce frijol cabecita negra, mongo mongo o calandraca.
- Cundinamarca y Boyacá: arequipe de Cundinamarca.
- Pacífico: dulce de yuca pradera, manjar blanco, obleas y arequipe de ordanillo.
- Santanderes: arequipe de papaya.

**Arroces con leche:**

- Antioquia y viejo caldas: arroz con leche de santa rosa de osos
- Empanadas de arroz con leche de armenia.
- Cundinamarca y Boyacá: arroz de tres leches.
- Pacífico: arroz de leche vallecaucano, arroz de leche pacífico, postre de coco y arroz, torta de postres.

**Flanes y natilla:**

- Antioquia y viejo caldas: flan de café de Chinchiná, flan de mandarina, flan de naranjas agrias, postre de café, natilla antioqueño, natilla de chocolate de la ceja, postre deditos, postre de limón.
- Caribe: flan de coco y piña, flan de mango.
- Cundinamarca y Boyacá: flan de leche, leche asada.
- Pacífico: natilla de Palmira.
- Santanderes: flan de ciruela, postre de limón.

**Cuajadas y cortados:**

- Antioquia y viejo caldas: cortado de miguelucho
- Cundinamarca y Boyacá: cuajada de melao, cuajada de mora, postre de natas, mielmesabe, postre de cuajada.
- Pacífico: mielmesabe del valle.
- Santanderes: cortado de leche de cabra, chicharrones de cuajada.

**Cocadas:**

- Antioquia y viejo caldas: cocadas de Caucasia, coco turrado de turbo.
- Caribe: alegrías de millo y coco, coquitos acaramelados, cocadas palanqueras.
- Pacífico: chancacas, cocada tumaqueña, cocadas de guapi.



**Postres de panela:**

- Antioquia y viejo caldas: panelitas de Chigorodó, alfondoques.
- Caribe: panelitas de ajonjolí de san Pelayo, melcochas
- Cundinamarca y Boyacá: negritos cundí, cotudos, coquetas zipaquireñas.
- Pacífico: negritos, panelitas de leche, melcochas, alpargatas, maní turrado.

**2.2.3.2 Identidad Cultural en Colombia**

Cuando hablamos de una identidad cultural, se incluyen diferentes factores como lo muestra (García, G. A. 2003, pág. 4).

El ser humano es, en general, un desprevenido perceptor del paisaje. Es decir, un involuntario receptor de los múltiples y variados estímulos provenientes del lugar que habita. La identidad cultural de un territorio reside en la coherencia de sus elementos sabiamente entretejidos por la naturaleza. La identidad del paisaje cultural es más compleja, pues se construye no solamente con la relación de elementos entre sí, sino primordialmente con la manera como los efectos de la acción humana se superponen o entrelazan con el medio primigenio.

Si bien la identidad nace de la relación del ser humano con el medio en que habita, también se relaciona con todos los datos y características propias del lugar, según (Uribe, S.2006, pág. 4).

Para la gestión de la identidad, el punto de partida es la identificación de aquello que distingue al territorio y que diferencia lo que allí se produce de otros territorios y sus producciones. La construcción de la identidad y de la imagen territorial puede basarse en aspectos históricos, culturales, ambientales, productivos, entre otros. Asimismo, se debe identificar el nivel de desarrollo institucional del territorio. Por otro lado, en cada territorio se deben identificar las ventajas competitivas con base en las particularidades territoriales

y culturales que pueden servir para la construcción de una identidad y una imagen territorial.

### **2.2.3.3 Conservación de Tradiciones.**

El territorio es fundamental para la construcción de identidad, y es a partir de esto que se genera una conducta repetitiva que se transmite con el paso de generaciones (Arévalo, J. M. (2004) dice. Pág. 927).

Si la tradición es la herencia colectiva, el legado del pasado, lo es también debido a su renovación en el presente. La tradición, de hecho, actualiza y renueva el pasado desde el presente. La tradición, para mantenerse vigente, y no quedarse en un conjunto de anacrónicas antiguallas o costumbres fósiles y obsoletas, se modifica al compás de la sociedad, pues representa la continuidad cultural. De aquí, justamente, su versátil capacidad de cambio y de adaptación cultural.

Si bien el concepto de tradición generalmente es asociado a algo más simbólico y representativo hay quienes piensan que esto no es así, (Eric J. Hobsbawm and Vicent Sanz Rozalén (2001) pág. 168) afirman:

La mayoría de las tradiciones que creemos que tienen un origen remoto son, en realidad, unas invenciones bastante recientes. "Invención de la tradición" Un conjunto de prácticas y rituales regidas habitualmente por unas normas y por un ritual de naturaleza simbólica, que tratan de inculcar a partir de su reiteración constante determinados valores y normas de comportamiento, lo que automáticamente implica un vínculo con el pasado.

## **2.3 Marco Conceptual.**

- a) Aculturación: entendemos este fenómeno como la incorporación de un individuo a un grupo humano, elementos culturales de otro grupo, según Marcos Valdés (sociólogo) la aculturación es un indicador de desestructuración social y cultural, lo cual se asocia al nivel del "contacto interétnico", sin embargo, este enfoque no

puede ser aplicado mecánicamente en un sentido lineal, sino que debería ser multilínea. Valdés, M. (2002).

- b) Artesanal: en el ámbito gastronómico hablamos de alimentos elaborados artesanalmente cuando se excluye el uso masivo de aditivos y conservantes Lancibidad, G. (2004). menciona que “lo artesanal comprende la producción de alimentos a predominio mayoritariamente manual. Esto no excluye el uso de máquinas, pero lo minimiza”.
- c) Identidad cultural: factor determinado por el espacio geográfico, hechos históricos y las condiciones socioeconómicas -del lugar. “El concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior” Molano, O. L. (2007).
- d) Cocina tradicional: Es la base de cada cultura, en ella se refleja parte de su historia y evolución “La cocina colombiana tradicional, típica y popular le debe su origen a los campesinos, afros, indígenas y colonizadores” Castillo Ríos, J. L. (2014). (Bachelor's thesis, Facultad de Ciencias Sociales).
- e) saberes culinarios: “En el abordaje teórico de los saberes se asume que los mismos, como procesos y productos de la creación humana, se encuentran insertos en la cultura de los pueblos. Por lo tanto, a los fines de obtener una visión de los procesos dentro de los cuales se forma el saber es pertinente, caracterizar los rasgos culturales donde se mueve el hombre para poder comprender la constitución de su saber” Núñez, J. (2004).

El término culinaria, se emplea como adjetivo para referirse a aquello vinculado a la cocina. El arte culinario, también llamado la culinaria, es una manera muy imaginativa y original de preparar varios alimentos, es el arte de preparar y cocinar expresando las ideas artísticas y plasmándolas a través de los alimentos o medios relacionados con la alimentación,

variando según la cultura en la que se encuentre el artista, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. Tipos de arte-arte culinario (2017).

- f) dulces típicos: “se habla de dulces cuando un producto genera un sabor agradable y sutil en el paladar que no es agrio ni salobre” María Merino (2017) recuperado de definición de /dulce/. Típico se puede definir como “producto ligado espacialmente a un territorio y culturalmente a unas costumbres o modos, con un mínimo de permanencia en el tiempo o antigüedad, y debiendo poseer unas características cualitativas particulares que le diferencien de otros productos.” Albert, P. C., & Muñoz, A. C. G. (1996). Productos típicos, territorio y competitividad. Agricultura y sociedad, 80, 81.
- g) portadores de conocimientos: los portadores, según Julián Pérez Porto (2015) (hace referencia a las personas que llevan algo y pueden transmitirlo. Johan Hesse en Teoría del conocimiento (2011) dice que” En el fenómeno del conocimiento se encuentran frente a frente la conciencia y el objeto: el sujeto y el objeto. Por ende, el conocimiento puede definirse como una determinación del sujeto por el objeto. Un conocimiento es verdadero si su contenido concuerda con el objeto mencionado.” es decir que el conocimiento puede proceder de la experiencia y del contacto con la realidad, entonces entendemos que se adquiere conocimiento mediante la transmisión de saberes entre familias, a través de relatos, prácticas y tradición.
- h) productores artesanales: “La producción artesanal, desde los primeros tiempos hasta nuestros días, ha ido construyendo los rasgos emblemáticos de nuestra identidad, como individuos y como colectivo. Este proceso ha estado determinado por el medio ambiente y la realidad cultural, social y económica; surgiendo expresiones, símbolos, códigos lingüísticos, viviendas, vestuarios, artesanías, gastronomía. Es así, que los artesanos crean y recrean a diario nuestras tradiciones mediante las creencias, artes y valores, las prácticas y tradiciones que

se transmiten de generación en generación y que sugieren la presencia de una memoria que vive en el espíritu del pueblo, ubicando las experiencias ancestrales en su labor diaria y constituyendo una referencia obligada de nuestra idiosincrasia”  
Bustos Flores, C. (2009).

## **2.4 Marco Legal.**

Este proyecto se basa en la recopilación de productos dulces artesanales típicos de algunas regiones de Colombia mediante la documentación escrita y fotográfica de conocimientos tradicionales de los vendedores, respetando los parámetros legales y políticas públicas de protección a la venta informal, protección de datos y normativa respecto a la elaboración de productos artesanales. A continuación, se describen las normativas que competen al ejercicio de investigación para su óptimo desarrollo.

### ***2.4.1 Ley 1185 de 2011. Salvaguarda, Protección, Recuperación y Divulgación del Patrimonio Cultural Colombiano.***

Dicha ley tiene como objetivo la salvaguardia, protección, recuperación, conservación, sostenibilidad y divulgación del patrimonio cultural con el propósito de servir como testimonio para la identidad cultural nacional, tanto en el presente como en el futuro. Los controles de interés social y cultural son determinados y evaluados por el ministerio de cultura o el archivo general de la nación.

### ***2.4.2 Resolución 2674 de 2013 Establece que los Alimentos que se Fabriquen y Comercialicen en el Territorio Nacional, Requieren Notificación Sanitaria.***

Esta resolución establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y los requisitos correspondientes a permisos o registros sanitarios con el fin de proteger y garantizar la salud de las personas. Es relevante

en nuestro proyecto específicamente el artículo 5 de la resolución 2674 de 2013 dice lo siguiente.

Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas.

Para este proyecto es pertinente lo anterior, ya que estos artesanos son distribuidores de productos dulces y deben cumplir con los mínimos estándares de salubridad que indica la norma, así como con el empaque y los tiempos estimados de caducidad del producto, para garantizar la salud de los consumidores.

#### ***2.4.3 Ley 1988 de 2019 por la cual se Establecen los Lineamientos para la “Formulación, Implementación y Evaluación de una Política Pública de los Vendedores Informales y se Dictan Otras Disposiciones”.***

Esta ley tiene por objeto establecer los lineamientos generales para la formulación de la política pública de los vendedores informales, con el fin de garantizar los derechos a la dignidad humana, al mínimo vital, al trabajo y a la convivencia en el espacio público. El artículo 3 de la ley 1988 del 2 de agosto de 2019 da la siguiente clasificación de vendedores ambulantes:

- Vendedores Informales Ambulantes: Los que realizan su labor, presentan diversas expresiones artísticas o prestan sus servicios recorriendo las veredas y demás espacios de uso público, sin estacionarse temporal o permanentemente en un lugar específico, utilizando sus capacidades, un elemento móvil portátil o su propio cuerpo para transportar las mercancías;
- Vendedores Informales Semiestacionarios: Los que realizan su labor recorriendo las vías y demás espacios de uso público, estacionándose de manera transitoria en un lugar, con la facilidad de poder desplazarse a otro sitio distinto en un mismo día,

utilizando elementos, tales como carretas, carretillas, tapetes, telas, maletas, cajones rodantes o plásticos para transportar las mercancías;

- Vendedores Informales Estacionarios: Son las personas que para ofrecer sus bienes o servicios se establecen de manera permanente en un lugar determinado del espacio público, previamente definido por la respectiva autoridad municipal o distrital, mediante la utilización de kioscos, toldos, vitrinas, casetas o elementos similares;
- vendedores informales periódicos: Realizan sus actividades en días específicos de la semana o del mes, o en determinadas horas del día en jornadas que pueden llegar a ser inferiores a las ocho horas.
- Vendedores informales ocasionales o de temporada: Realizan sus actividades en temporadas o períodos específicos del año, ligados a festividades, o eventos conmemorativos, especiales o temporadas escolares o de fin de año.
- Temporalidad: la expresión temporal para efectos de la presente ley se refiere al término de implementación de las políticas de reubicación o formalización a iniciativa de los entes responsables, bajo ninguna circunstancia se podrá interpretar la expresión temporal como un plazo perentorio impuesto por la administración a los vendedores informales.

Con la anterior clasificación nos será más fácil la identificación de los vendedores ambulantes, sus horarios, lugares habituales y formas de trabajo, lo que nos permitirá optimizar el tiempo, hacer acercamientos oportunos a sus áreas de trabajo y no interrumpir los momentos en que sus ventas son mayores.

#### ***2.4.4 Ley Orgánica 1/1982, de 5 de mayo, Sobre Protección Civil del Derecho al Honor, a la Intimidad Personal y Familiar y a la Propia Imagen.***

Dicha ley protege la imagen y la intimidad personal y familiar frente a todo tipo de intromisiones ilegítimas que se hagan públicas sin tener el consentimiento previo de la persona, el Artículo 8 que dice que.

No se reputarán, con carácter general, intromisiones ilegítimas las actuaciones autorizadas o acordadas por la Autoridad competente de acuerdo con la ley, ni cuando predomine un interés histórico, científico o cultural relevante.

Pará la protección de datos personales que competen en este proyecto como los testimonios y registros fotográficos es necesario suscitar el interés cultural por parte de las autoridades y la autorización legal con consentimiento de las personas entrevistadas.



### **3. Metodología.**

A continuación, se mostrará la descripción de la metodología, su enfoque cualitativo, instrumentos de estudio y las fases en que se divide este proyecto y demás aspectos importantes para el análisis y cumplimiento de los objetivos de esta investigación.

#### **3.1 Enfoque y Método de Investigación.**

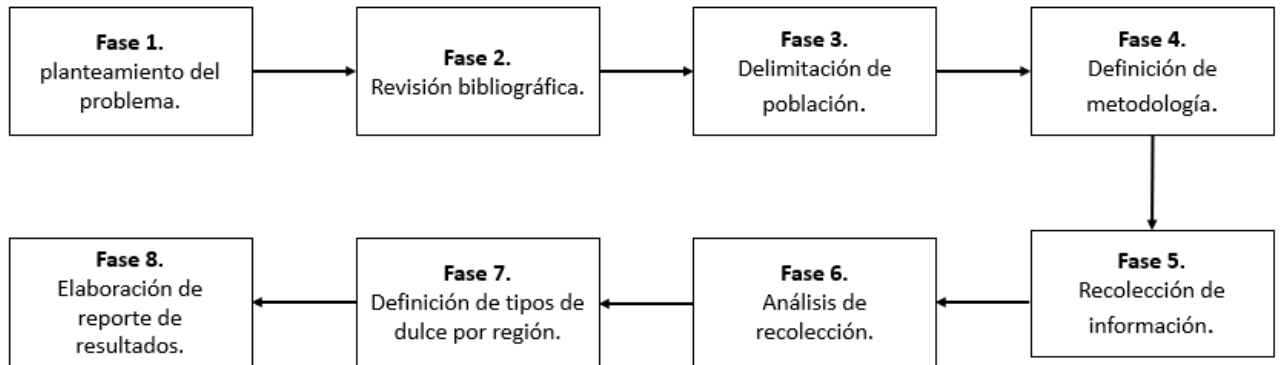
Sé proyectó alcanzar los objetivos de la investigación teniendo en cuenta los procesos tradicionales para la elaboración de dulces y las historias alrededor de las personas que han seguido este oficio durante generaciones, para esto se previó hacer una búsqueda de personas que se dediquen a la preparación de productos dulces y postres, ya sea para la venta o consumo personal y realizar visitas, De acuerdo con Martínez (2011):

La investigación cualitativa busca la comprensión e interpretación de la realidad humana y social, con un interés práctico, es decir con el propósito de ubicar y orientar la acción humana y su realidad subjetiva. Por esto en los estudios cualitativos se pretende llegar a comprender la singularidad de las personas y las comunidades, dentro de su propio marco de referencia y en su contexto histórico-cultural.

El proyecto está orientado por las ideas, creencias y actividades que influyen directamente con el propósito de la investigación, se basa también en la formulación constante de preguntas para la recolección y análisis de datos. A través de observación y entrevista hacia el grupo de investigación que serían personas mayores de la región andina y caribe del país, portadoras de conocimientos culinarios enfocados en la elaboración de dulces artesanales a partir de los productos característicos de su región.

## 3.2 Fases del Proyecto.

Figura1. Etapas de descripción de la investigación.



### 3.2.1. Fase1: Planteamiento del Problema.

En esta fase se indagó acerca de los tipos de dulces que existen en Colombia y en el escaso conocimiento que hay acerca de ellos y de las personas que los fabrican, a partir de esto se plantearon objetivos para el desarrollo del proyecto.

### 3.2.2. Fase 2: Revisión Bibliográfica.

En esta fase se buscó la suficiente información documental y bibliográfica con temas relacionados con el proyecto, que sirven como apoyo para el enfoque de las consultas y lugares de recolección de datos.

### 3.2.3. Fase 3: Delimitación de la Población.

En esta fase se seleccionó a la población de adultos mayores y personas que llevan mucho tiempo en la elaboración de dulces artesanales ya que son los portadores de conocimientos culinarios tradicionales que son fundamentales para el desarrollo del proyecto.

### 3.2.4 Fase 4: Definición de Metodología.

En esta fase después de definir el proyecto como cualitativo ya que se basa en la recolección de información tradicional transmitida por generaciones en diferentes regiones del país, se decidió usar la metodología explicativa complementada con historias de vida.

### **3.2.5 Fase 5: Recolección de Información.**

En esta fase se procedió a recorrer los lugares en donde se encuentran los artesanos. Se visitaron los locales, negocios y ventas ambulantes en donde se fabricaban y comercializan los dulces. Con el permiso de ellos se tomó evidencia fotográfica y se documentaron las entrevistas en donde contaron sus historias alrededor de la dulcería, cuanto tiempo llevan en este oficio y como lo aprendieron.

### **3.2.6 Fase 6: Análisis de Recolección.**

En esta fase se analizaron y organizaron las entrevistas y registros de la recolección de datos para llegar a algunas conclusiones con respecto a la calidad de la información reunida y su concordancia con los objetivos del proyecto, para determinar si es necesario hacer otra recolección o ya se puede avanzar a la siguiente fase.

### **3.2.7. Fase7: Definición de Tipos de Dulce por Región.**

En esta fase se definieron y organizaron los diferentes tipos de dulces por región y a las personas involucradas en su fabricación y comercialización de acuerdo a la información obtenida en las fases anteriores.

### **3.2.8. Fase8: Elaboración de Reporte de Resultados.**

En esta fase se reportaron los resultados y se concluyó la indagación acerca de dulces artesanales y las personas que los elaboran. Se determinó si los objetivos fueron cumplidos en su totalidad, se registró un análisis del proceso y se elaboró un producto final en donde se encuentra todo lo que se planeó resaltar con este proyecto.

## **3.3 Descripción de la Población Objeto.**

La población objeto en la que se centra este proyecto son las personas dedicadas a elaborar y vender dulces artesanales con experiencia y conocimientos de técnicas tradicionales usando frutas características de su región, para esto nos enfocaremos más en adultos mayores que puedan contar una historia a partir de sus vivencias en base a su oficio de fabricar dulces insignia y representativos de sus pueblos, ciudad o región.

La selección de lugares para la recolección de datos será: Santander, Boyacá y Riohacha-Guajira esto con el fin de resaltar la variedad de sabores y dulces que pueden encontrarse en los diferentes departamentos colombianos.

### **3.4 Instrumentos de Recolección de Información.**

Para recopilar información precisa del proyecto se decidió tomar el instrumento de recolección entrevista (anexo#1) “Se define como una reunión conversar e intercambiar información entre una persona (el entrevistador) y otra (el entrevistado) u otras (entrevistados)... En el último caso podría ser tal vez una pareja o un grupo pequeño como una familia o un equipo de manufactura.” (Hernández, 2017). A través de este método se logró recolectar la información necesaria para identificar y promocionar detalles oportunos que son relevantes en este tema de investigación. De esta forma se desarrolló un tipo de entrevista dirigida a nuestra población objetiva, teniendo como base a nuestros objetivos y temas desarrollados.

### **3.5 Validación de Instrumentos de Recolección.**

La validación de los instrumentos construidos para este estudio se realizó en dos fases, en primer lugar, la docente Indira Quiroga Dallos antropóloga de la universidad Nacional, mencionó la importancia de organizar las preguntas para que estas tuvieran un hilo conductor en la recolección de información y los participantes se sintieran más cómodos al ser entrevistados. Ver anexo (#2).

En segundo lugar Carlos Arauz, ingeniero de alimentos y docente de pastelería en la universidad autónoma de Bucaramanga (UNAB) determinó que las preguntas planteadas para aplicar en la entrevista, eran acertadas y competentes para la recolección de información, sin embargo, sugirió completar y mejorar algunas preguntas, para que estas permitieran la recopilación de información más específica entorno a los productos indagados y se manejara un lenguaje más amable al preguntar sobre las normas de bioseguridad en la población. Ver anexo (#3).

### 3.6. Procedimiento en la Aplicación de Instrumentos.

El instrumento de recolección aplicado fue la entrevista abierta. (anexo 1) aplicada a un grupo específico de personas pertenecientes a la población objeto, para esto se realizaron varias salidas de campo en donde se visitaron los lugares en donde elaboran los dulces y se solicitó a los productores autorización para realizarles preguntas con respecto a su oficio y a su trayectoria, en total se realizaron 10 entrevistas las cuales brindaron información relevante sobre los dulces tradicionales colombianos y la historia detrás de ellos desde su experiencia.

### 3.7. Análisis de Datos.

En la siguiente tabla se puede detallar la estructura de la metodología usada para el desarrollo del proyecto, su clasificación de información entre categorías y subcategorías, organizando el foco mayor de interés para el proceso de análisis.

**Tabla 2.** *Categorías y subcategorías.*

Título	Pregunta problema	Objetivo general	Objetivo específico	Categorías	Subcategorías
IDENTIFICACIÓN DE DULCES Y POSTRES TRADICIONALES ELABORADOS EN COLOMBIA RESALTANDO LUGARES Y PERSONAS QUE SE ENCARGAN DE SU PRODUCCION .	No apropiarse de las recetas y no darlas a conocer generan una pérdida de cultura gastronómica lo que ocasiona que desaparezcan las preparaciones. En este contexto el proyecto busca dar solución a la siguiente pregunta ¿Qué importancia tiene Resaltar los productos dulces típicos de Colombia? Y de esta surgen algunas otras como ¿Cómo podemos documentar las variedades de dulces típicos en Colombia?, ¿Qué información es pertinente llevar en registro para dar a conocer los dulces colombianos?, ¿Qué relevancia cultural tienen los dulces en su región de origen?	Resaltar los productos dulces típicos de Colombia a partir de un documento escrito donde se presenten sus lugares de elaboración y personas que los fabrican.	Identificar las diferentes variedades de dulces típicos elaborados en diferentes regiones del país	Dulces	.Dulces típicos colombianos .Clasificación de los dulces .Metodos de elaboracion .Metodos de conservación
			Elaborar un documento escrito donde se muestren los lugares y personas que aún elaboran los dulces típicos de Colombia		La cultura del dulce en Colombia
				Territorialidad	.Generalidades del territorio .Comercializacion

### **3.8. Aspectos Éticos.**

Para la recolección de información fue necesario el uso de un documento, con el fin de evidenciar el consentimiento del participante de forma voluntaria y acceder a que todos los datos suministrados sean presentados en un documento escrito, el cual quedará consignado en la biblioteca virtual de la universidad con acceso a todo público (anexo4).

## **4. Resultados.**

En este capítulo se aborda el análisis del trabajo de campo que se realizó en Girón, Floridablanca, Bucaramanga, Iza, Tibasosa y Riohacha entrevistando a diferentes comerciantes de dulces con el fin de reunir información que contribuya a alcanzar los objetivos planteados para el proyecto.

### **4.1 Análisis por Población.**

Dando una vista a nivel general y concentrando la información en grupos poblacionales se encontró que la mayoría de los productores artesanales de dulces adquirieron sus conocimientos de forma heredada, realizando el oficio a manera de homenaje y con el fin de seguir la tradición familiar, también se encontró que una pequeña parte de los comerciantes que no llevan tanto tiempo fabricando dulces tradicionales han aprendido el oficio como forma de sustento y respondiendo a la demanda turística que hay en la región.

#### **4.1.1 Vendedores Ambulantes.**

Hablando con algunos vendedores informales y respondiendo a la pregunta ¿Qué tienen de diferentes sus dulces? Encontramos que todos coincidían en la forma artesanal y casera que usaban para sus preparaciones siendo productos frescos, libres de conservantes o algún tipo de aditivo y con ingredientes naturales.

En pueblos donde hay mayor actividad turística, los vendedores de dulces no necesariamente llevan mucho tiempo fabricándolos y no adquirieron su conocimiento de forma tradicional, sino que vieron en los dulces una oportunidad para basar su economía, gracias a que es un producto llamativo para el público, en especial para los turistas y que se comercializa muy bien en temporadas vacacionales. Por otra parte, hay vendedores que aprendieron la labor a forma de herencia, pasando las recetas y formas de elaboración de generación en generación y aunque también basan su economía en la comercialización de dulces artesanales, le dan un valor sentimental con el pensar que entregan parte de su

historia en cada producto, además llevan con orgullo su tradición familiar lo que los lleva a ser más reconocidos en la población dulcera.

#### **4.1.2 Propietarios de Establecimientos.**

Basándonos en la información recolectada logramos ver que los propietarios de establecimientos iniciaron comercializando dulces de manera informal, pero con el pasar del tiempo encontraron la forma de llegar a más personas y expandirse sin dejar de lado la tradición, generalmente estos productores tienen un conocimiento heredado por al menos de tres generaciones. Actualmente los establecimientos más antiguos siguen usando la misma receta desde hace más de 50 años, hay algunos que incluso no se atreven a cambiar de proveedores porque piensan que esto podría cambiar el sabor y la calidad de sus dulces, con la llegada de la industrialización algunos establecimientos optaron por agregar algunas máquinas para poder tener una cadena de producción acorde con la demanda, pero manteniendo la misma esencia del producto. Algunos de los propietarios de las dulcerías piensan que hay que adaptarse al paso del tiempo y a las épocas por lo que han decidido educarse y buscar productos que les permitan la conservación de los dulces por más tiempo y que no influyan en su sabor o alteren la calidad del resultado final.

#### **4.2 Análisis por Subcategorías.**

En la siguiente fase se aborda el análisis de los datos obtenidos en el trabajo de campo a través de las entrevistas hechas a los productores de dulces tradicionales y típicos colombianos en contraste con el marco conceptual del proyecto.

##### **4.2.1 Dulces Típicos Colombianos.**

Los dulces típicos de Colombia se caracterizan por la implementación de productos locales y naturales. la variedad en las preparaciones, métodos de elaboración y presentación cambian según la región en la que se encuentren. hay diferentes preparaciones a base de frutas y lácteos, a base de verduras confitadas, de panela e incluso el uso de proteínas y colágeno como el huevo y pata de res. En los últimos años la calidad de los dulces



colombianos ha destacado siendo atractivos no solo a nivel nacional sino para muchos turistas extranjeros como lo cuentan algunos vendedores de los que entrevistamos.

*fotografía 1. Obleas de Floridablanca*



*fotografía 2. Merengón de Iza*



#### **4.2.2 Clasificación de Dulces.**

En Colombia se pueden encontrar diferentes clases de dulces, dos de las categorías que más destacan son los dulces de platico y los dulces de pastilla. Los dulces de pastilla son los que se pueden dividir en porciones individuales, pequeñas y de textura consistente lo que hace que pueda comerse de uno o dos bocados. Los dulces de platico son los que tienen una textura más suave y cremosa, Don Humberto Rodríguez dice “los de pastilla son los que se parten en cuadrado, de sidra, de apio, de arroz con leche, guayaba con leche, café, chocolate, arequipe, de coco, los otros son unos que quedan más claritos que se sirven en platico Cómo hacían los abuelos anteriormente, un poco más diluidos entonces quedan, así como para un postrecito”. Entre los dulces encontrados también sobresalen otros como: los confites, las cocadas, las gelatinas y las obleas.

*Fotografía 3. Coco relleno Riohacha Guajira.*



*Fotografía 4. Gelatina de pata Bucaramanga*



#### **4.2.3 Métodos de Elaboración.**

Los métodos de elaboración varían de acuerdo al producto, al realizar las entrevistas se encontró que las obleas originalmente solo se hacían con arequipe, los principales comerciantes de obleas preparan su propio arequipe utilizando azúcar y leche en ollas de aluminio, con una cocción larga que dura 4 o 5 horas y batiendo la mezcla constantemente con cucharones de madera, antiguamente se utilizaban ollas de cobre, pero hoy en día está prohibido su uso por salubridad. Con el paso del tiempo empezaron a agregarse otros elementos a las obleas como queso, frutas o mermeladas, algunos productores optaron por incursionar en la heladería y desarrollaron cremas heladas y obleas congeladas, por otro lado,

hay quienes prefirieron seguir con sus recetas tradicionales, no agregaron ningún elemento y son conocidos por tener las obleas originales.

Los dulces de cuadrito y de platico se elaboran a partir de frutas y verduras como apio, yuca, coco, sidra, arroz entre otros, se hacen en ollas grandes agregando todo el contenido y dándole una cocción larga y se mezclan con palas de madera, algunos productores hacen estas cocciones en fogones de leña, pero actualmente la mayoría por practicidad prefiere usar estufas industriales o caceras, una vez terminada la cocción se vierte la mezcla en recipientes de madera para que los dulces tomen la textura deseada. Los confites y el turrón también se hacen a partir de frutas, pero a diferencia de otros dulces para realizarlos utilizan agua y azúcar, después de la cocción se bate en un trozo de madera llamado garabato para darle el punto al que se desea llegar, para después ser porcionado y empacado.

Hay productos que se realizan para aprovechar específicamente una materia prima como es el caso de los dulces de feijoa o la gelatina de pata. Para elaborar los dulces y postres de feijoa se utiliza una licuadora industrial, algunos fabricantes utilizan maquinas especializadas para manejar correctamente la materia prima, estos dulces tienen una cocción de al menos 5 horas para llegar al punto en el que se pueda transformar en cualquier dulce, postre o incluso licor. La gelatina de pata se hace a partir del colágeno de la pata de res, leche y panela, primero se debe hacer la melcocha y después se lleva a la batidora, aunque la batidora es útil para llegar al punto de la gelatina no es suficiente, después hay que seguirla batiendo en un garabato de madera hasta obtener la textura deseada para después ser porcionada y empacada, es importante aclarar que la gelatina de pata tiene un tiempo de caducidad menor a los otros dulces, por lo que se recomienda hacer solo la cantidad justa de acuerdo a las ventas y los vendedores recomiendan a sus clientes consumirla en menos de 10 días.

Las cocadas y dulces que evocan a las costas del país son productos a base de fruta, azúcar, leche, panela y en algunos casos especias para mantener los sabores, para

realizarlos se necesitan ollas o calderas grandes, ingredientes de calidad y “palotes” para mezclar, generalmente se realizan cada dos días para evitar malos sabores además las palenqueras prefieren vender productos frescos ,algunas cocineras como doña Nilta Caceres dicen tener un palito dulce en la mano y afirma que solamente las morenas saben hacer esos dulces.

*Fotografía 5. Tablas de madera para dulces Girón*



#### **4.2.4 Métodos de Conservación**

La conservación de los productos es muy importante para su comercialización, los productores de dulces artesanales al optar por no usar ningún tipo de aditivos ni conservantes en sus preparaciones aprendieron a usar de manera adecuada las materias primas y los tiempos de cocción que se debe aplicar para cada producto, lo que les permite saber cuánta producción se debe hacer y en cuanto tiempo se debe vender para evitar que el producto se dañe o pierda calidad. María Calixto vendedora de gelatina de pata dice “la gelatina se mantiene fresca durante 8 días, yo personalmente no la recomiendo comer después de los 10 días porque no tiene ninguna clase de conservantes se tendrá que llenar de hongos, de montones, no es conveniente a menos que usted la conserve en la nevera y ya le duraría un poquito más” este método lo aplican la mayoría de los vendedores informales de dulces. Por otra parte los fabricantes de dulces que han logrado constituir sus empresas y tienen ventas superiores decidieron apoyarse en productos que los ayuden a que sus dulces tengan una

mayor vida útil sin perder su calidad, uno de los más antiguos y reconocidos productores de dulces Carlos Jiménez fundador de “obleas del amor” dice “ no podemos dejar contaminar el alimento y luego creer que con químicos vamos a arreglar el problema, eso hace mucha gente y yo digo que tenemos que estudiar más sobre procesos son técnicas, porqué usar una cosa, porqué usar la otra, nosotros utilizamos un bicarbonato es sencillamente un estabilizador pero hay que saber usarlo no es malo un ácido cítrico, no es malo un benzoato, no es malo, es la técnica para hacerlo”. Hay que destacar que todos los productores de dulces a pequeña o gran escala coinciden en la buena manipulación de los alimentos, el uso de materias primas de calidad, el manejo de las temperaturas y el uso de elementos de bioseguridad para evitar la contaminación de sus productos y así mantener sus estándares de calidad.

#### 4.2.5 Clasificación de Dulces por Región

**Tabla 3.** Clasificación de dulces por región.

Clasificación de Dulces por Región.				
Santander	Girón	Floridablanca	Bucaramanga	Simacota
	Arequipe	obleas	gelatina de pata	dulce de leche
	dulce de sidra	arequipe	arequipe	dulce tomate arbol
	dulce de apio	dulce de apio	cocadas	dulce de sidra
	dulce de arroz	dulce de guayaba		dulce de arroz
	dulce de yuca	dulce de arroz		
	dulce de leche	dulce de mora		
	dulce de limón	dulce de sidra		
		fresas con crema		
Boyacá	Tibasosa	Iza	Sogamoso	
	arequipe de feijoa	leche asada	alfondoques	
	caramelos de feijoa	merengon	turrón	
	chocolate de feijoa	postre de natas	confites	
	leche de feijoa	postre maracuya		
		postre tres leches		
		postre de kiwi		
	postre de guanaba			
		postre de frutos roj		
		postre de milo		
Guajira	Riohacha			
	alegría			
	enyucado			
	coco con piña			
	coco con leche			
	caballito			
	coco relleno			

#### **4.2.6 Identidad Cultural.**

Los dulces al igual que muchas otras preparaciones gastronómicas nos pueden contar sobre la historia, forma de vida, actividades o rituales en un grupo poblacional. De acuerdo a la información reunida en las entrevistas, los dulces hacen parte de la cultura de cada región. Santander estuvo muy marcado por los dulces de platico, que se servían de sobremesa, los cuales elaboraban las abuelas a base de frutas con sus instrumentos especiales, como la pala de madera y ollas de cobre. En Boyacá se generó una identidad dulcera en municipios como Iza que actualmente es reconocido por sus postres a base de fruta, crema y huevos. Empezó por una actividad sencilla en el pueblo, organizada por la alcaldesa hace aproximadamente 26 años llamada “tardes domingueras” que consistía en dar un espacio en la plaza principal del pueblo, en donde las personas compartían sus recetas y vendían sus postres, con el tiempo la actividad se popularizó llamando la atención de otros municipios e incluso de turistas, lo que posicionó a Iza como el pueblo de los postres. Por otro lado, el municipio de Tibasosa es un gran productor de feijoa y ha basado gran parte de su economía en la elaboración y comercialización de productos derivados de ella, entre los que destacan dulces y postres como el arequipe de feijoa, torta de feijoa, y caramelos de feijoa.

Los fabricantes de dulces se han encargado de dar a conocer parte de la cultura de sus regiones por medio de sus productos, Ya sean vendedores ambulantes como las palenqueras que evocan a sus lugares de origen por su manera particular de comercializar sus dulces en la cabeza o las empresas formalmente constituidas, que por su gran trayectoria y productos han sido reconocidas por entidades municipales y departamentales como parte fundamental del desarrollo cultural de los municipios.

#### **4.2.7 Tiempo de Permanencia en el Oficio.**

Se encontró que los productores con mayor permanencia en el oficio que fueron entrevistados llevan más de 50 años fabricando dulces, tienen un conocimiento heredado de al menos tres generaciones y tratan al máximo de apegarse a las recetas y proceso originales sin realizar cambios que puedan alterar la calidad del producto final, otros productores llevan

entre 20 y 26 años en el oficio y los productores que tienen menor tiempo elaborando y distribuyendo dulces llevan entre 4 y 10 años, sus conocimientos no son de herencia familiar netamente sino que también han realizado cursos o talleres con las abuelas de distintas regiones las cuales tienen una mayor trayectoria en el oficio.

*fotografía 6. Don Humberto fundador de dulces “el amigo del pueblo”*



#### **4.2.8 Conservación de Tradición.**

Las personas que se dedican a la elaboración de dulces tienen un gran aprecio y respeto por las tradiciones, gran parte sus productos giran en torno a esto porque para ellos representan su historia familiar, en algunos casos esa historia familiar tiene más de 100 años, como Huberto Rodríguez propietario de “el amigo del pueblo” que aprendió a elaborar dulces con su padre quien ya llevaba 50 años preparando y comercializando productos dulces en Santander. Además de seguir con precisión los procesos y recetas tradicionales los productores también se encargan de transmitir sus conocimientos a sus hijos e incluso a sus nietos, quienes entran a colaborar en los negocios con aportes modernos o posibles mejoras para la cadena de producción, sin dejar de lado los procesos originales. Es importante resaltar que no solo los grandes distribuidores de dulces mantienen sus tradiciones, los vendedores informales son fundamentales para la conservación de recetas y preparaciones ya que se

mueven a lo largo del país, lo que genera que lleven sus productos a otros lugares, manteniendo la esencia de su región, dando a conocer su cultura y tradiciones.

Las fechas especiales han generado que los dulces se comercialicen de mejor manera debido al gran flujo de personas, los que viajan a los municipios con fines religiosos o turísticos en semana santa, vacaciones o fiestas decembrinas se encuentran con una gran variedad de productos, los clientes han generado sin saberlo una tradición ya que los productores al identificar las épocas en la que mejor se venden sus productos aumentan su producción e incluso desarrollan productos especiales de acuerdo a la festividad y que se exhiben solo en esos días.

#### ***4.2.9 Generalidades de Territorio.***

Entre las zonas destacadas en la producción y venta de dulces tradicionales, se encontró que el casco antiguo de los pueblos y malecones son los lugares más predilectos para encontrar la cultura dulcera que hace parte de la región, estos escenarios cuentan con visitas por parte del turismo religioso o turismo cultural, los cuales aportan a la cultura dulcera, también se encontraron comerciantes de dulces tradicionales en zonas centrales de la ciudad, en general se observó que algunos proveedores de dulces que se ubican en estas zonas, no son originarios de allí sino que comercializan los dulces típicos de su región en las zonas centrales de otra ciudad ya que sin atractivos para los residentes oriundos de la zona.



*fotografía 7. Girón-Santander*



*Fotografía 8. Iza-Boyacá*



#### **4.2.10 Comercialización.**

La venta de dulces tradicionales se da de diferentes formas, existe la venta informal en la cual el comercializador de dulces se ubica en una zona clave para la venta y se estaciona en un solo sitio, también está el vendedor informal que permanece en movimiento por una zona determinada. Los vendedores de dulces tradicionales que ya se constituyeron como empresa logran sus ventas en locales o tiendas físicas, además cuentan con aliados en otras regiones del país los cuales ayudan a su promoción y venta.

*fotografía 9. Vendedora informal gelatina de pata*



fotografía 10. Establecimiento de venta de dulces de feijoa Tibasosa



### **4.3 Resultados por Categorías**

En base a la información recolectada, se procede a compilar los datos de manera más amplia en sus respectivas categorías.

#### **4.3.1 Dulces.**

A lo largo de la investigación se evidenció la gran diversidad de preparaciones dulces típicas de Colombia, que al ser un país agrícola brinda toda clase de frutos y azúcares naturales los cuales son aprovechados y transformados en manjares o aperitivos. Los dulces tradicionales representativos de cada región, son los principales protagonistas de la cultura o identidad de la zona y varían desde la materia prima hasta los métodos de elaboración que utilizan en cada región. Los dulces al ser elaborados de forma artesanal sus técnicas y recetas son heredadas por generaciones que se encargan de transmitir la cultura, tradición o historia de la zona, las técnicas que más destacan son la batida a mano, batida con mermita o batida en garabato.

Los dulces cuentan con procesos artesanales por lo cual su forma de conservación varía en las ventas a pequeña o gran escala que posean los productores, los que cuentan con ventas menores optan por garantizar frescura en sus productos y sus tiempos para la producción son más constantes ya que al no usar ningún conservante, sus productos no

poseen una vida útil larga, por el contrario los comerciantes y productores de dulces tradicionales que tienen mayor demanda optan por el uso de conservantes aplicando técnicas adecuadas que no interfieran en la calidad o sabor de sus productos y así lograr una mayor extensión en su comercialización.

La clasificación de dulces más popular que se encontró en los diferentes municipios visitados fueron los dulces de platico y los dulces de pastilla en los cuales destacan: arequipes, manjares, cocadas, postres de panela, merengues, dulces con base de leche, dulce de guayaba, obleas y gelatina de pata, todos estos tipos de dulce aportan a la cultura y economía de cada región, por esto es importante apoyar la tradición dulcera del país y resaltar la gran variedad de sabores y texturas presentes en cada población.

#### ***4.3.2 La Cultura del Dulce en Colombia.***

Gracias a la gran diversidad agrícola presente en Colombia y a las diferentes culturas y tradiciones que existen en las regiones del país, se pueden observar una gran variedad de preparaciones dulces que se elaboran con los productos locales que ofrece la zona. En Santander se encontró una cultura del dulce a base de fruta y leche como: manjares, arequipes, mermeladas y bocadillos. Boyacá cuenta con dulces a base de frutas que más se producen en la región como la feijoa, de la cual elaboran todo tipo de dulces, amasijos y bebidas, también es una región que ha adaptado el uso de algunas técnicas europeas para la producción de sus postres como el merengón y los postres de natas y leche. En la región Caribe destacó el uso del coco, la panela, arroz, papaya y leche para la elaboración de dulces más famosos como: cocadas, caballitos, alegrías, cocos rellenos y enyucados.

La mayoría de las personas dedicadas a la producción y comercialización de dulces típicos en Colombia cuentan con una gran tradición familiar de al menos tres siglos en la cual transmiten sus saberes, técnicas y recetas de postres o dulces tradicionales de generación en generación creando así una identidad cultural reconocida en la zona y que además representa las costumbres de una población, algunos otros comerciantes de dulces que han

incursionado en el campo dulcero han aprendido de la producción y venta gracias al apoyo de la comunidad, la formación a través de distintos cursos y la ayuda de personas mayores que tienen más conocimiento en la elaboración de manjares y postres.

### **4.3.3 Territorialidad.**

Cada región de Colombia cuenta con culturas y tradiciones diferentes, toda esta diversidad se ve reflejada en sus platos típicos y claramente en sus dulces tradicionales. A través de la investigación realizada se logró identificar las zonas que concentran una mayor venta y producción de dulces como los cascos antiguos de los pueblos, malecones y calles centrales de ciudades en las cuales hay un mayor flujo de personas, las ventas de dulces tradicionales de manera informal es la forma más usual para lograr su comercialización representando así las condiciones económicas y sociales por las que atraviesa el país, un ejemplo de venta informal que representa la cultura, tradición y economía de Colombia son las palenqueras que no solo comercializan sus dulces en su territorio sino que lo hacen de forma informal recorriendo diferentes regiones de Colombia, en las entrevistas realizadas nos encontramos que en Bucaramanga y Riohacha se encontraban varias palenqueras originarias de la región caribe específicamente de San Basilio del Palenque.

La comercialización informal nace de la necesidad de buscar un apoyo económico y gracias a esto algunos vendedores han logrado constituirse como empresa o microempresa, logrando así un mayor alcance de distribución de sus productos y un mayor reconocimiento a nivel nacional por la cultura del dulce que se presenta en la región lo cual aporta al turismo cultural y gastronómico.

## **5. Conclusiones y recomendaciones.**

En este capítulo se pueden apreciar las conclusiones a las que se llegaron después de realizar el proyecto de investigación, teniendo en cuenta cada etapa que se llevó a cabo y los objetivos planteados inicialmente. También se pueden apreciar algunas recomendaciones para aquellos que les interese desarrollar un estudio de investigación similar o dar continuidad al mismo con base en lo que se logró en este proceso.

### **5.1. Conclusiones**

En base a los objetivos específicos que se plantearon en esta investigación, se propuso la identificación de las diferentes variedades de dulces tradicionales o típicos elaborados en algunas regiones del país, con el fin de realizar un documento escrito, que mostrara los lugares y personas dedicadas a la elaboración de dulces y postres en Colombia, lo cual se logró a través de salidas de campo y entrevistas realizadas a la población objeto. Luego de esto, se hizo un análisis profundo de la información recolectada en la cual se logró determinar aspectos generales de las regiones que fueron punto de investigación y en base a esto construir el documento mencionado anteriormente.

Finalmente, se concluyó que la diversidad de productos dulces presentes en Colombia, son un claro ejemplo de la variedad de tradiciones y culturas que están presentes en cada región del país, la extensa lista de preparaciones cuenta con un alto nivel de folclor colombiano, que vale la pena resaltar y rescatar como parte de nuestra identidad nacional.

### **5.2 Recomendaciones**

Para las futuras investigaciones que decidan conformar sus proyectos de forma similar, se recomienda tener en cuenta varios factores como: la organización del tiempo, facilidad de desplazamiento a los lugares que se quieren investigar, hacer previas investigaciones de la zona antes de su traslado, evaluar con profundización si el formato que se realizó de entrevista si es asertiva respecto al tema que se quiere investigar.

Al momento de llevar a cabo la salida de campo y hacer la recolección de información, se debe tener en cuenta que no todas las personas se sienten cómodas al ser entrevistadas, por esto es importante tener una actitud confiable, presentarse y explicar con claridad las intenciones educativas que posee el proyecto.

Por último, al realizar la selección de información para la elaboración del documento final, es necesario leer varias veces cada entrevista y compararlas, así se puede llegar a una identificación de diferencias o similitudes, que pueden aportar a la formulación general de características presentes en cada zona o grupo poblacional que se investigó.

## Referencias Bibliográficas.

- Otuña M. Fuarez C. Inuca F. (2010). *Proyecto dulce Ecuador*. Educación UNIANDES, 1-18. Recuperado de <https://es.slideshare.net/MECHITA12/proyecto-dulcecuador-3027178>
- Pinzón D. (2011). *Creación de una empresa comercializadora de dulces típicos colombianos en la ciudad de Bogotá*, recuperado de: <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/7424/tesis579.pdf?sequence=1&isAllowed=y> javeriana
- Moreno L.O. Pinzón G.E. Tijaro J.S. Pinzón J.A (2012). *postres el patriarca* recuperado de: <https://es.slideshare.net/postreselpatriarca/proyecto-de-gradopostreselpatriarca-15042540>
- Ramírez P. Y. Ballestas G.S. C.P (2013) *Plan de negocios Dulces del Morichal* recuperado de: <https://repository.ean.edu.co/handle/10882/5115>
- Castro L.M. Sierra J.E. (2013). *Estudio de factibilidad para la creación de una empresa de postres y dulces típicos nacionales e internacionales en la ciudad de Cartagena de indias* recuperado de: <https://docplayer.es/22920894-Laura-michel-castro-olivera-jesus-enrique-julio-sierra.html>
- Velasco C. G. (2012). *Ruta turística vivencial gastronómica enfocada a los dulces tradicionales de la ciudad de Quito*. Educación Universidad de las Américas, Quito. Recuperado de: <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/2145>
- Conceptos y definiciones tomados de RAE <http://www.rae.es/> 2017

## **ANEXOS.**

### **Anexo A. Entrevista personas relacionadas.**

Modelo de entrevista

Universidad autónoma de Bucaramanga

Identificación de diferentes productos dulces típicos y tradicionales elaborados en regiones de Colombia resaltando su preparación y personas que los elaboran.

Katnerin Sierra.

Jhon Herrera.

#### **DULCES TIPICOS COLOMBIANOS.**

1. ¿Cuáles son los tipos de dulces que vende?
2. ¿Qué ingredientes e instrumentos utiliza para la elaboración de los dulces y por qué?
3. ¿Considera usted que estos dulces son diferentes a otros? ¿Por qué?

#### **COMERCIALIZACION.**

4. ¿De esta ciudad en que zona considera que hay mayor venta de dulces?
5. ¿Por qué vende los dulces en esa zona?
6. ¿Qué tipos de clientes compran sus dulces?
7. ¿Cómo los distribuye? ¿Tiene algún intermediario para la comercialización?

#### **METODOS DE ELABORACION.**

8. ¿Cómo prepara los dulces? ¿tiene alguna herramienta o truco que sea indispensable para lograr el sabor del dulce o postre?
9. ¿las preparaciones de los dulces dependen de algún factor como el clima, la temporada, etc.? ¿podría explicarlo?
10. ¿Cómo hacen para que todos los dulces o postres no pierdan su sabor auténtico?



### **LEY ORGANICA 1/ 1982.**

11. ¿Por qué decidió vender dulces? Nos puede contar su historia en relación con el oficio que desempeña.

12. ¿Quién le enseñó a prepararlos? ¿Existe una historia de tradición en torno a los dulces en su familia?

### **IDENTIDAD CULTURAL EN COLOMBIA.**

13. ¿Ha recibido algún reconocimiento por parte de la comunidad en su labor? ¿Cuál?

14. ¿Tiene clientes que lo apoden o le llamen de otra forma amistosa, por sus productos? ¿Cómo?

15. ¿Sus productos han sido recomendados por su buen sabor y calidad?

### **NORMAS Y BPM.**

16. ¿Cómo es el lugar en donde se elaboran los dulces?

17. ¿Qué precauciones toma para evitar que se contaminen los dulces?

18. ¿Cuáles son las normas mínimas de bioseguridad que aplica para evitar la propagación del covid?

**Anexo B. Consentimiento Informado.**

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

**CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA PARTICIPANTES EN INVESTIGACIÓN**

**PROYECTO DE GRADO: IDENTIFICACION DE DULCES Y POSTRES TRADICIONALES  
ELABORADOS EN COLOMBIA RESALTANDO LUGARES Y PERSONAS QUE SE  
ENCARGAN DE SU PRODUCCIÓN.**

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.

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

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

Acepto la participación en el proyecto de grado \_\_\_\_\_

Cuyo propósito es resaltar los productos dulces de Colombia a partir de un documento escrito donde se presenten sus lugares de elaboración y personas que los fabrican.

-----  
Nombre del Participante

Firma del Participante

Fecha