



**PROPUESTA DE PASTELERÍA MODERNA A PARTIR DE LA IMPLEMENTACIÓN
DE LA CHICHA SANTANDEREANA PARA LA SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO
CULTURAL INMATERIAL GASTRONÓMICO.**

Cristian Duvan Niño Buitrago

Daniela Espinel Silva

Omar Santiago Ballesteros Franco

Universidad Autónoma de Bucaramanga

Facultad de Ciencias Sociales, Humanidades y Artes

Gastronomía y Alta Cocina

Bucaramanga, Santander

2021



**PROPUESTA DE PASTELERÍA MODERNA A PARTIR DE LA IMPLEMENTACIÓN
DE LA CHICHA SANTANDEREANA PARA LA SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO
CULTURAL INMATERIAL GASTRONÓMICO.**

Presentado a:

Docentes

HILDA LORENA GARCÍA RODRÍGUEZ

MARGARETH JULYANA HOLGUÍN MARIÑO

Universidad Autónoma de Bucaramanga

Facultad de Ciencias Sociales, Humanidades y Artes

Gastronomía y Alta Cocina

Bucaramanga, Santander

2021

Resumen

En este proyecto se expone la propuesta de modificar productos de pastelería (Mousse, Cupcakes, Tartaletas) incluyendo como base la chicha santandereana con el propósito de fomentar su consumo tanto en jóvenes como en adultos, y así generar conciencia sobre la pérdida de tradiciones y costumbres en Santander. Para la construcción del mismo se recurrió a una ardua investigación y consulta de información tanto de documentos locales, nacionales e internacionales, entre estos se destacan “Propuesta para la elaboración de helados artesanales de bebidas tradicionales ecuatorianas (chicha resbaladera, rosero y penemempe) y su aceptación en la ciudad de Guayaquil” y “Historias Vivas de la Chicha y el Guarapo”.

Respecto al documento “Propuesta para la elaboración de helados artesanales de bebidas tradicionales ecuatorianas (chicha resbaladera, rosero y penemempe) y su aceptación en la ciudad de Guayaquil”, las autoras Karen Isabel Naula Rodríguez y Bianca Eloisa Salazar Rodríguez rescatan algunas bebidas tradicionales ecuatorianas mediante su uso en el helados con el objetivo de aumentar en su consumo en las nuevas generaciones. Se puede evidenciar la relación entre el documento y este proyecto, ambos tiene un enfoque de preservación de consumo y tradición mediante la implementación de la o las bebidas en productos de consumo popular.

En el siguiente documento consultado “Historias Vivas de la Chicha y el Guarapo”, el autor Alvaro Aguilar Castellanos expone la parte de tradiciones ligadas a la preparación y consumo no solo de la chicha sino de otras bebidas fermentadas como el guarapo, además trata también la importancia histórica e influencia en las tradiciones que estas bebidas han tenido en nuestro país desde la época prehispánica.

Para obtener una correcta estandarización de cada una de las recetas de los productos, fue clave desarrollar un extenso trabajo de recolección de información por medio de entrevistas a expertos en pastelería y expertos en bebidas fermentadas, cocineros ancestrales.

Teniendo en cuenta tanto la información obtenida mediante la investigación y consulta de documentos como las recomendaciones y consejos suministrados por los entrevistados, se procedió a la elaboración de unos productos de muestreo (Mousse, Cupcakes, Tartaletas) que serían enviados a unos expertos para ser evaluados mediante una rejilla de verificación organoléptica.

Contando con las observaciones aportadas por estos expertos, se debe tener en cuenta que existe la posibilidad de reajuste en las recetas estándar, ya que se recibieron tanto comentarios positivos como sugerencias de mejora. Pero también se analizó que la posibilidad de mejora es muy relativa al paladar de la persona que consume los productos, sin embargo, las recetas estándar presentadas tuvieron la aceptación suficiente como para cumplir con el objetivo del proyecto.

Palabras clave: Chicha, Maíz, Bebida tradicional, Bebida fermentada, Pastelería, Repostería, Cupcake, Mousse, Tartaleta, Salvaguarda, Patrimonio cultura, tradiciones.

Abstract

In this project exposes the proposal to modify pastry products (Mousse, Cupcakes, Tartlets) including chicha santandereana as a base with the purpose of promoting its consumption by both young people and adults, and thus generate awareness about the loss of traditions and customs in Santander. For the construction of it, an arduous investigation and consultation of information from local, national, and international documents were used, among these can highlight "Propuesta para la elaboración de helados artesanales de bebidas tradicionales ecuatorianas (chicha resbaladera, rosero y penemempe) y su aceptación en la ciudad de Guayaquil" and "Historias Vivas de la Chicha y el Guarapo".

Regarding the document "Propuesta para la elaboración de helados artesanales de bebidas tradicionales ecuatorianas (chicha resbaladera, rosero y penemempe) y su aceptación en la ciudad de Guayaquil", the authors Karen Isabel Naula Rodríguez and Bianca Eloisa Salazar Rodríguez rescue some traditional Ecuadorian drinks through its use in ice cream with the aim of augment its consumption in new generations. You can make evident the relation between the document and this project, both have a focus on preservation of consumption and tradition through the implementation of the drink (s) in popular consumer products.

In the following consulted document "Historias Vivas de la Chicha y el Guarapo", the author Alvaro Aguilar Castellanos exposes the part of traditions linked to the preparation and consumption not only of chicha otherwise of other fermented like guarapo, it also tries topics like the historical importance and influence on the traditions that these drinks have had in our country since pre-Hispanic times.

To obtain a correct standardization of each one of the recipes of the products, it was key to develop an extensive work of gathering information by means of interviews with experts in pastry and experts in fermented beverages, ancestral cooks.

Taking into account both the information obtained through the investigation and consultation of documents and the recommendations and advice provided by the interviewees, we proceeded to the production of sampling products (Mousse, Cupcakes, Tartlets) that would be sent to experts to be evaluated through an organoleptic verification grid.

Counting on the observations provided by these experts, it should be taken into account that there is a possibility of readjustment in the standard recipes since both positive comments and suggestions for improvement were received. But it was also analyzed that the possibility of improvement is very relative to the palate of the person who consumes the products, however, the standard recipes presented had the sufficiently accepted as to comply with the objective of the project.

Keywords: Chicha, Corn, Traditional drink, Fermented drink, Pastry, Pastry, Cupcake, Mousse, Tartlet, Safeguard, Cultural heritage, traditions.

Tabla de contenido:

Portada	1
Resumen	3
Abstract	5
Tabla de contenido:	7
Introducción	10
1. Planteamiento del problema	12
1.1. Descripción Del Problema	12
1.2 Objetivos	13
1.2.1 Objetivo General	13
1.2.2. Objetivos Específicos	14
1.3 Justificación	14
1.5 Delimitaciones y Limitaciones	15
1.5.1. Delimitaciones.	15
1.5.2. Limitaciones.	16
2. Marco Contextual	17
2.1. Marco De Antecedentes	17
2.1.1. Antecedentes Internacionales.	17
2.1.2. Antecedentes Nacionales.	20
2.1.2. Antecedentes Locales.	22
2.2. Marco Conceptual	24
2.2.1. Bebida tradicional:	24
2.2.2. Bebida fermentada:	24
2.2.3 Chicha Santandereana:	24
2.2.4. Fermentación alcohólica:	25
2.2.5. Levadura:	25
2.2.6. Maíz:	26
2.2.8. Receta:	26
2.2.9. Repostería moderna:	26
2.2.10. Pastelería Moderna:	27
2.2.11. Tradición Gastronómica:	27
2.3 Marco Teórico	27
2.3.1 Chicha	29
2.3.1.1 Maíz.	30
2.3.1.2 Bebida tradicional.	32

2.3.1.3 Bebida Fermentada.	34
2.3.1.4 Levadura.	35
2.3.1.5 Receta.	36
2.3.2 Pastelería	37
2.3.2.1 Técnicas.	39
2.3.2.2 Productos.	41
2.3.2.3 Pastelería Moderna.	44
2.3.3. Salvaguarda	45
2.3.3.1. Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico.	46
2.3.3.2. Cocinas Tradicionales.	47
2.3.3.3. Costumbres.	48
2.4 Marco legal.	50
3. Metodología	57
3.1 Enfoque y Método De Investigación.	57
3.2 Fases De La Realización.	59
3.3 Descripción De La Población Objeto.	60
3.4 Instrumentos De Recolección De Información.	61
3.5 Validación De Instrumentos De Información	61
3.6 Procedimiento En La Aplicación De Instrumentos.	62
3.7 Análisis De Datos.	64
3.8 Aspectos Éticos.	66
4. Resultados.	67
4.1 Resultados por población.	67
4.1.1 Expertos en bebidas fermentadas.	68
4.1.2 Cocineros ancestrales.	68
4.1.3 Expertos en pastelería.	69
4.1.4 Expertos Evaluadores	70
4.2 Resultados por subcategorías	74
4.2.1 Maíz	74
4.2.2 Bebida tradicional	75
4.2.3 Bebida fermentada	76
4.2.4 Levadura	78
4.2.5 Receta	79
4.2.6 Técnicas	80
4.2.7 Productos	81
4.2.7.1 Cupcakes.	82
4.2.7.2 Mousse	83

4.2.7.3 Tartaleta	84
4.2.8 Pastelería moderna	84
4.2.9 Patrimonio cultural inmaterial gastronómico	85
4.2.10 Cocinas Tradicionales	88
4.2.11 Costumbres	89
4.3 Categorías:	92
4.3.1 Chicha	93
4.3.2 Pastelería	94
4.3.3 Salvaguarda	94
5. Conclusiones y Recomendaciones.	97
5.1 Conclusiones.	97
5.2 Recomendaciones	100
Referencias Bibliográficas	101
Anexos	107
Anexo 1. Modelo de Cuestionario - Entrevista dirigida a cocinera(s) ancestral(es) y experto(s) en bebidas fermentadas	107
Anexo 2. Modelo de Cuestionario - Entrevista dirigida a experto(s) en pastelería	108
Anexo 3. Modelo de Rejilla de Verificación	109
Anexo 4. Modelo de Receta estándar:	110
Anexo 5. Consentimiento informado:	114

Introducción

El presente proyecto partió con la visión de modificar productos de pastelería y repostería tomando como base la Chicha santandereana. Esto con el propósito de fomentar su consumo tanto en jóvenes como en adultos y así generar conciencia sobre la pérdida de tradiciones y costumbres en Santander.

A continuación, se presenta el primer capítulo el cual se desarrolló el planteamiento del problema en el que se da a conocer la pregunta global y el por qué se busca dar solución. Seguido, se da a conocer el objetivo general en el cual giró en el desarrollo del proyecto y los objetivos específicos. Se presenta la justificación por la que motivó al desarrollo del trabajo y por último las limitaciones y delimitaciones. En estas últimas se dio a conocer la región del producto base de experimentación, los productos de pastelería que se utilizarán y las limitaciones que puedan afectar los objetivos propuestos.

Posteriormente se realizó el marco contextual en el cual se expuso antecedentes internacionales, nacionales y locales que están relacionados directa o indirectamente con el proyecto. También se expuso un listado de palabras clave en el cual se detalla un concepto amplio basado en referencias bibliográficas. Posteriormente, estas palabras clave se convertirían en las categorías y subcategorías del proyecto.

Para la metodología se definió el enfoque de investigación mixto, en el que se propone un estudio cualitativo y cuantitativo en el proyecto. Se definió la población objeto de estudio la cual estaría ubicada en el área metropolitana de Bucaramanga en un rango de edades de 40 a 70 años y se plasmó la participación de expertos en chicha santandereana y pastelería en la misma área. Posterior a ello, se definieron los instrumentos de recolección de información (entrevista, tabla organoléptica y receta estándar) y su correspondiente aplicación en la que participaron cocineros

ancestrales, expertos en bebidas fermentadas, pasteleros, un chef regional y un chef con experiencia en innovación. Por último, se reunieron los resultados verificando que cada proceso contara con una participación consensuada y transparente con cada uno de los participantes.

Con respecto a los resultados del proyecto, se tomó en cuenta la población objeto y las categorías y subcategorías presentadas en el marco contextual para construir un análisis objetivo de cada uno de los resultados obtenidos del estudio teórico y trabajo de campo realizados a lo largo del trabajo.

Por último, se analizó cada una de las partes del proyecto y se anotaron conclusiones específicas del trabajo de campo, procesos teóricos y resultados obtenidos del presente trabajo y se añadieron recomendaciones específicas para futuros proyectos orientados en temáticas similares.

1. Planteamiento del problema

En el siguiente capítulo se da a conocer la descripción del problema en el que se enfoca el proyecto, seguido de los objetivos generales y específicos. De seguido, se presenta la justificación del problema, es decir, la razón por la cual se motivó el desarrollo del proyecto y finalmente se exponen las delimitaciones y limitaciones del mismo.

La prohibición de la chicha y el guarapo a mediados del siglo XX condujo a una gran pérdida de la tradición gastronómica en Santander y todo el territorio nacional. Llegado 1992 se elimina la prohibición de la chicha como ley, aunque el daño a la producción y comercialización ya estaba marcado. De este modo, la venta de la bebida quedó apartada hacia las zonas rurales de Santander y posiblemente provocó un mayor distanciamiento entre habitantes de la ciudad y vendedores. Hoy en día la falta de información y familiaridad con la bebida en las nuevas generaciones es la gran preocupación para la cultura y tradición santandereana. (Aguilar, 2011).

1.1 Descripción Del Problema

En el transcurso del tiempo, la historia de Colombia ha sufrido una gran pérdida de costumbres y tradiciones culturales asociadas a la gastronomía de la época prehispánica y colonial. Específicamente en la región santandereana existe un gran potencial gastronómico de las bebidas ancestrales en el que cabe destacar la chicha de maíz.

Con la llegada de los Españoles al territorio Americano, la chicha fue rechazada por su preparación considerada “poco higiénica” por la aristocracia europea de la época. Posteriormente, sufrió una fuerte caída con la llegada de la cerveza, una bebida con un origen compartido en la fermentación aunque con un enfoque más industrial, ya que poseía mayores

estándares de higiene tanto en materia prima como en su fabricación, además de una aceptación social más alta por su procedencia europea.

Dado los muchos contratiempos por los que ha pasado, la chicha ha perdido gran parte de la acogida que tenía en las personas, siendo reemplazada por bebidas industrializadas y a su vez perdiendo toda la relevancia, tradiciones e hitos culturales ligados a la misma. Este mismo descenso en su popularidad ha generado la casi nula transmisión a generaciones más jóvenes quienes en muy raras ocasiones la conocen y mucho menos la han probado. (Aguilar, 2011).

A través del desarrollo de esta propuesta se buscó dar respuesta al siguiente interrogante *¿es factible el uso de la chicha en la pastelería moderna como método de salvaguarda?*, adicional a esta cuestión se desglosan más interrogantes cómo: ¿Es posible incorporar la chicha de maíz como ingrediente principal en la pastelería moderna? ¿Es recomendable el uso de la chicha de maíz en la pastelería? ¿Qué tan apetecible es un producto producido con chicha de maíz sobre uno convencional? ¿Los productos a base de chicha de maíz podrían ir dirigidos a cualquier tipo de público?

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo General

Incorporar la chicha santandereana en recetas de repostería y pastelería para fomentar su salvaguarda como patrimonio cultural a través de un proceso de modificación de los productos seleccionados.

1.2.2. Objetivos Específicos

- Realizar pruebas de experimentación con 3 recetas de pastelería donde sea posible la incorporación de chicha santandereana.
- Documentar el proceso de incorporación de la chicha santandereana en recetas de pastelería para fomentar su salvaguardia como patrimonio cultural.

1.3 Justificación

Son variadas las recetas tradicionales a base de maíz en Santander y todo el territorio nacional, tales productos comprenden la historia, la cultura y la identidad de una región. Sin embargo, una gran cantidad de preparaciones a base de maíz se están apartando de las cocinas tradicionales. Una de las grandes razones es el ritmo de vida, la cual se ha acelerado a tal punto que no permite vincular en la dieta diaria alimentos que conlleven procesos largos de alistamiento y preparación.

La globalización ha otorgado un vínculo cercano de nuestras costumbres con las preparaciones de otras regiones del mundo. Actualmente el consumo en productos que vienen empaquetados, instantáneos o en la llamada “comida rápida” empiezan a formar parte de la gastronomía de varios sectores de la región. Tales formas de consumo afectan negativamente, por ejemplo, el consumo de la chicha santandereana, la cual siempre se ha catalogado por ser una bebida de alta riqueza cultural. Su sabor fermentado, terroso y poco dulce es otra de las razones por las cuales este producto tiene poca aceptación en el paladar de las nuevas generaciones familiarizadas con productos azucarados.

Los productos elaborados en pastelería y repostería como los mousse, cupcakes, y tartaletas han sido acogidos desde su creación por niños y jóvenes gracias al contenido de dulzor

y formas de preparación. Existen preparaciones de bollería ancestral a base de maíz poco conocidas, pero aceptadas por las nuevas generaciones en Santander como son: la torta de maíz, regañonas, pan de maíz, envueltos y molidos. También se han aceptado, aunque en menor medida, preparaciones a base de licores como las tortas de vino, helado de brandy, sirope de licor y almíbar.

A través de esta propuesta se buscó desarrollar una línea de pastelería moderna empleando la chicha santandereana para la difusión de la cultura gastronómica en el departamento. Esto con el propósito de fomentar su consumo tanto en jóvenes como en adultos y así generar: 1. Conciencia sobre la pérdida de tradiciones y costumbres en Santander. 2. Un vínculo estrecho entre lo tradicional y lo moderno. 3. Un mecanismo promotor del rescate de la cultura inmaterial de la región santandereana. 4. Cubrimiento de la demanda de los productos dulces de las nuevas generaciones con una preparación que toma como base un producto ancestral. 5. Un acercamiento en todos los estratos sociales logrando una vinculación general del producto.

1.5 Delimitaciones y Limitaciones

1.5.1. Delimitaciones.

Para el desarrollo del proyecto se planteó incluir la chicha producida en el departamento de Santander en recetas de pastelería moderna, específicamente en tres preparaciones: cupcakes, tartaletas y mousses. Se enfocó al público en general, desde adultos de 30 años en adelante pero con un mayor énfasis en la población joven comprendida de los 10 a los 29 años, esto con el fin de fomentar el consumo en las nuevas generaciones y la trasmisión del legado cultural de la chicha santandereana.

1.5.2. Limitaciones.

En el desarrollo de la investigación se encontraron las siguientes limitaciones que pueden afectar el objetivo final del proyecto: La poca información bibliográfica y limitadas fuentes de entrevistas acerca de las bebidas tradicionales en especial de la chicha, con el fin de profundizar la obtención de datos específicos. Además se obtuvieron posibles fallos en el momento de la experimentación debido a que la chicha no ha sido empleada en preparaciones de pastelería moderna.

2. Marco Contextual

En esta sección se presentan fragmentos de proyectos e investigaciones que destacan la importancia de las bebidas ancestrales para la historia del hombre, siendo indispensable salvaguardar e incentivar su consumo a futuras generaciones. Estos documentos tratan temas como la implementación en preparaciones modernas y el estudio de su método de producción.

2.1. Marco De Antecedentes

En la búsqueda de antecedentes se encontró una gran parte de investigaciones y artículos relacionados con la salvaguarda y conservación de las bebidas fermentadas tradicionales, tanto en Colombia como de países como Chile, Ecuador y México. Por otro lado, no fue fácil encontrar investigaciones enfocadas a la innovación de productos a base de bebidas fermentadas, sin embargo se logró obtener un proyecto de rescate e innovación llamado “Propuesta para la elaboración de helados artesanales de bebidas tradicionales ecuatorianas (chicha resbaladera, rosero y penemempe) y su aceptación en la ciudad de Guayaquil” y además un recetario de preparaciones ancestrales tipo panadería/repostería realizado en México por Luis Sahagún Castellano.

2.1.1. Antecedentes Internacionales.

“¡Viva la chicha nueva! La chicha en la vida popular y campesina chilena” es una investigación realizada por Amalia Castro San Carlos, Alejandra León, Felipe Cussen, Pablo Lacoste; estudiantes de la Universidad Finis Terrae de Santiago, Chile, Facultad de Comunicaciones y Humanidades, Escuela de Historia y fue publicada en febrero del año 2016.

La idea principal de esta investigación fue destacar la chicha como objeto popular en las tradiciones como la literatura y en la vida popular de la población campesina del valle central y

sur de Chile, la cual permanece en el tiempo y se contrapone a los estudios históricos que desacreditan los productos ancestrales por motivo de la modernización de la época involucrando nuevos estándares de aceptación en cuanto a productos locales, europeos y pseudo europeos. Castro et al. (2016) destacan la gran importancia en el diario vivir y en la tradición oral en el pasado la cual hoy se ha rezagado mayormente al ambiente rural. Pero tiene gran relevancia en la historia de Chile, puesto que antes de ser un país de vinos se hablaba más de la chicha como producto popular en todo tipo de celebraciones ya fueran cosechas, carnavales, fiestas patrias, eventos formales e incluso aquellas con finalidad política.

“Propuesta para la elaboración de helados artesanales de bebidas tradicionales ecuatorianas (chicha resbaladera, rosero y penemempe) y su aceptación en la ciudad de Guayaquil” es un trabajo de titulación realizado por Naula Rodríguez Karen Isabel y Salazar Rodríguez Bianca Eloisa, estudiantes de la Universidad de Guayaquil, Ecuador, Facultad de Ingeniería Química, Carrera Licenciatura en Gastronomía y presentado en marzo del año 2018. El objetivo principal del trabajo es rescatar las bebidas fermentadas y destiladas tradicionales de Ecuador empleándolas como base para la elaboración de helados, con el objetivo de aumentar el consumo de dichas bebidas tanto en la generación presente como en las futuras. Naula y Salazar (2018) estudiaron la cultura de cada una de las regiones de Ecuador para determinar qué bebidas sufrían mayor pérdida en su consumo y sus tradiciones, para fomentar el conocimiento de las mismas mediante la innovación mediante la producción de helados, un producto sólido, pero con todo el sabor de la receta original y concluyeron mediante un análisis sensorial realizado por docentes de su facultad que tienen gran aceptación en el público y por consiguiente fomentan el rescate de las bebidas.

“Recetario de alimentos, bebidas, postres, y usos medicinales elaborados a base de maíz en la época prehispánica y actual.” Es un recetario elaborado por Luis Sahagún Castellanos, México. En el artículo, Castellanos habla de un recetario mexicano de preparaciones a base de maíz, entre los cuales se encuentran preparaciones dulces como: gelatina, flan, pan, pastel, entre otros. Castellanos de antemano habla acerca de la historia del maíz, su influencia en la cultura mexicana, la planta del maíz, el cultivo del maíz, el maíz como alimento, otros usos del maíz, ritualidad del maíz, la importancia de la tortilla para México, la elaboración del nixtamal y las tortillas hechas a mano. Esto para ampliar el conocimiento del maíz y así proseguir con las preparaciones.

Después Castellanos muestra los diferentes usos del maíz, por ejemplo, en las carnes con preparaciones como: carne de cerdo con granos de elotes y calabacitas, pipían de tlaquepaque, puchero (cocido, caldo de res), carne de res en salsa verde con verduras y carne de res con mezcla de verduras mexicanas. En bebidas: pozol, tepache, chicha y tejuino. En chilaquiles: La elaboración de los totopos, los chilaquiles jaliscienses, los chilaquiles verdes de orizaba y los chilaquiles crocantes.

Castellanos también muestra platos con huitlacoche:

El huitlacoche o huitlacoche es un hongo que se forma en el maíz de las mazorcas y produce granos de elote grandes, hinchados y deformados. Estos hongos son de color negro en su interior y están cubiertos con una piel de color gris perla. (p. 35).

El autor habla del uso del maíz en preparaciones de sopas y pastas: arroz con maíz y pimiento, bollitos de elote, entre otros. Las preparaciones con pozoles y con atoles. Crema de maíz, ensaladas, pescados y guisados. Entre los que se destaca postres, dulces y panes con maíz, Castellanos resalta el postre Pinole tradicional jalisciense:

En aquellos tiempos, el pinole era, como hoy, maíz molido que se hacía un fino polvo y se dejaba secar. Sin embargo, entonces no se le agregaba ninguna clase de endulzante como suele hacerse en nuestros días. pinolli significa en náhuatl, simplemente, harina de maíz. Fue en la época colonial cuando se le comenzaron a agregar sustancias como el azúcar, la canela o el cacao, convirtiéndolo así en un postre que se volvió muy popular entre las clases sencillas de la Nueva España. (p. 150).

Además de este, Castellanos también muestra otras preparaciones como chía chihuahua, flan de elote, gelatina de elote, pan de elote, pastel de elote, pinole salado con chile, pinol de maíz, elaboración de pinole, ponteduro y postre de pinole.

2.1.2. Antecedentes Nacionales.

López-Arboleda, William Andrés; Ramírez-Castrillón, Mauricio; Mambuscay-Mena, Luz Adriana y Osorio Esteban, realizaron un proyecto académico sin fines de lucro llamado “Diversidad de levaduras asociadas a chichas tradicionales de Colombia”. El estudio fue publicado en la Revista Colombiana de Biotecnología, de la Universidad Nacional de Bogotá, en el año 2010. El propósito de la investigación fue analizar y clasificar las especies de levaduras encontradas en tres clases de chichas (piña, arracacha y maíz). Se resalta que es el primer trabajo en Colombia referente al estudio molecular de la composición de levaduras nativas. Según nos cuentan William Andrés et al. (2010) se analizó el proceso en tres fases de la preparación: inicial (cuando todos los ingredientes estaban reunidos), tumultuosa (se presentaba burbujeo apreciable y acumulación de gas) y final (una vez terminado el burbujeo), cada una con tres repeticiones.

En el caso de la chicha de maíz se inició su preparación con una cocción lenta del maíz antes de añadir ingredientes como panela, agua, clavos, etc., y se dejó fermentar durante 15 a 20 días. En su primera etapa (inicial) el contenido de levaduras era escaso debido a la precocción.

En las dos siguientes etapas, tumultuosa y final, se logró ver mayor presencia de levadura. Se estudiaron las cepas por separado y se organizaron en tablas dependiendo del nombre, número y proceso de la preparación y así se logró dar nombre a las principales levaduras. El análisis, en el caso de la chicha de maíz, demostró que las especies de levaduras dominantes fueron tres: *Candida tropicalis*, *Pichia guilliermondii* y *Pichia fermentans*. Los autores argumentan que la especie *Candida tropicalis* estuvo presente en las tres fases de la fermentación de la chicha de maíz y la relacionan con su capacidad de degradar carbohidratos complejos, aparte esta especie fue asociada a la contaminación de vinos y principal causante de pérdida de sus características organolépticas. Las dos siguientes especies de levaduras, *P. guilliermondii* y *P. fermentans*, fueron encontradas en la parte tumultuosa y final de la fermentación, así mismo se logra identificar la *P. fermentans* como especie dominante en la bebida fermentada llamada “champú” (alimento representativo de la zona suroccidental de Colombia).

William Andrés et al. 2010 resaltan la importancia sobre el conocimiento de la diversidad de especies de levaduras en las bebidas artesanales de Colombia, las cuales podrían ser útiles para fines industriales o futuras investigaciones en el campo de la biotecnología.

“Historias Vivas de la Chicha y el Guarapo” es un libro escrito por Alvaro Aguilar Castellanos y publicado en el año 2011 para la biblioteca virtual: La Fundación El Libro Total. Este texto se enfoca en las historias que rodean el mundo de la chicha y el guarapo. Su primer enfoque es el guarapo del cual relata el origen de la preparación y expone sobre su principal materia prima, la caña de azúcar. El autor presenta la vida en los trapiches desde la conquista hasta nuestros tiempos. De seguido trabaja el amplio tema de la chicha y la relación de los indígenas con ella, el cual iba mucho más allá de la alimentación incluyendo las ceremonias, ritos, fiestas, creencias religiosas. Además, el autor inserta recetas y pequeños datos históricos de

la chicha en diferentes sectores, tanto de Colombia como de Ecuador, Panamá, Venezuela y Nicaragua. Finalmente en el libro el autor invita a trabajar por la salvaguarda y conocer la tradición de las costumbres colombianas y latinoamericanas.

2.1.2. Antecedentes Locales.

“Salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico Santandereano” es una investigación realizada por Luz Marina Rodríguez Martínez y Wilson Arturo Cáceres Flórez, Docentes de la Universidad Autónoma de Bucaramanga y publicada en la Revista Jangwa Pana en el año 2016 en Santa Marta, Colombia. El objetivo principal de la investigación realizada por Rodríguez y Cáceres (2016) es rescatar los platos típicos Santandereanos, preservando la identidad de Santander en el área gastronómica, a través de visitas y entrevistas a hogares campesinos y plazas de mercado, entrevistando amas de casa y chefs, los cuales contaban sus costumbres y sus conocimientos culinarios teniendo en cuenta los platos que consumen con mayor frecuencia y su preparación habitual. Los autores buscan integrar en la carrera de gastronomía y alta cocina de la UNAB, los conocimientos culinarios de campesinos del departamento de Santander para la salvaguarda de este patrimonio cultural inmaterial; siendo estos quienes aún conservan la mayor tradición y preparación habitual de dichos platos típicos.

Teniendo en cuenta lo dicho por parte del “Ministerio de Industria y Comercio” y en el “Manual de Gestión del Patrimonio Cultural” (María Ángeles Querol, 2010), Rodríguez y Cáceres (2016) destacan que el conocimiento sobre patrimonio eleva el nivel cultural de las personas, forjando así una identidad histórica de una comunidad fortaleciendo sus tradiciones. Constituyendo a la Gastronomía dentro de los productos turísticos de una región determinada.

De allí se deriva que una forma de salvaguardar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial es identificar las preparaciones culinarias que están en peligro de

desaparecer, a fin de contar su elaboración, origen y tradiciones dentro de un módulo diseñado para la línea básica de conocimiento del programa profesional de gastronomía y Alta Cocina de la UNAB. (Rodríguez y Cáceres, 2016) (p. 45).

En la investigación realizada por Rodríguez y Cáceres (2016) se contemplaron varias fases, las cuales son, identificación de la muestra, aplicación de las entrevistas estructuradas, grupos focales, proceso de sistematización, análisis y presentación de la información, análisis de datos y triangulación de la información, diseño de la encuesta realizada, registros, intervención, rol de intervención de los participantes, consentimiento informado, formato de la UNESCO, entrevista estructurada a cocineros empíricos, amas de casa y campesinos y descripción del instrumento.

Por último, resaltan en el artículo:

Es importante destacar que los estudiantes tienen interés por aprender las recetas. Por esto es trascendental construir una cátedra para el programa de Gastronomía de la UNAB, que incluya temas que resaltan la importancia de la preservación del patrimonio gastronómico como son: su historia, características de cada plato, materia prima, formas de preparación, la cultura gastronómica, como también conocer las entidades que aportan a la preservación y a su vez desarrollar en clase los productos de la gastronomía típica de las provincias santandereanas, comenzando por la del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander. Esto ayudará a reconocer, valorar y dignificar la identidad cultural de los santandereanos. (p. 56)

2.2. Marco Conceptual

2.2.1. Bebida tradicional:

Aquellas elaboradas de manera tradicional con productos que brinda la naturaleza, en las diferentes culturas con fines de uso diario y saciar la sed de los actores sociales, durante las actividades cotidianas. (Alfaro & Huamanchoque, 2016).

2.2.2. Bebida fermentada:

Según Muñoz de cote (2010) El proceso de fermentación de una bebida es producido por la acción de las enzimas que ocasionan cambios químicos en las sustancias orgánicas. Este proceso es el que se utiliza principalmente para la elaboración de los distintos tipos de cerveza, para el proceso de elaboración de los distintos vinos y para distintos tipos de bebidas americanas tradicionales.

Por otro lado Aguilar (2011) dice que:

Las primeras manifestaciones de bebidas fermentadas eran sacadas de frutas en descomposición como la piña madura, o una variedad de platanillo que se exprimía o se machacaba hasta sacarle un jugo que se depositaba en unas múcuras de barro, muy parecidas a lo que hoy conocemos como moyas. (p.38)

2.2.3 Chicha santandereana:

Mora (1989) afirma que:

El maíz, originario de América, cumplió no solo funciones alimenticias, sino que permitió la elaboración de una bebida embriagante como la chicha, constituyéndose, uno y otro producto, en forjadores de la economía y la cultura prehispánicas.(p.18).

Por otro lado Aguilar (2011) explica:

Es de aclarar que el rico sabor de la chicha santandereana se debe exclusivamente a su manufactura, a su envoltura en hojas de caña brava, endulzar con panela rosada. Se puede utilizar el maíz amarillo maduro o tierno que también da muy buenos resultados. (p. 47)

2.2.4. Fermentación alcohólica:

El diccionario científico virtual Openstax CNX (2016) afirma que:

La reacción en la que se remueve un grupo carboxilo del ácido pirúvico y se libera dióxido de carbono en forma de gas; esta pérdida de carbono reduce la molécula por un átomo de C, produciendo acetaldehído. La segunda reacción remueve un electrón del NADH, formando NAD⁺ y etanol a partir del acetaldehído que acepta el electrón. Las levaduras producen etanol (alcohol en las bebidas alcohólicas) durante la fermentación del ácido pirúvico. (párr. 4)

2.2.5. Levadura:

Se denomina levadura o crecienta a cualquiera de los diversos hongos microscópicos unicelulares que son importantes por su capacidad para realizar la fermentación de hidratos de carbono, produciendo distintas sustancias. (Wikilibros contributors, 2015).

Carrillo & Audisio (2007) encontraron que las levaduras son hongos que forman sobre los medios de cultivo colonias pastosas, constituidas en su mayor parte por células aisladas que suelen ser esféricas, ovoideas, elipsoideas o alargadas. Las levaduras constituyen la causa más común de alteración de frutas y jugos, pues tienen azúcares fermentables que elevan la acidez de los alimentos. Por otro lado cabe destacar que las levaduras también forman parte de la microbiota de varios productos lácteos y cárnicos aptos para el consumo humano.

2.2.6. Maíz:

En un libro sobre el maíz en los trópicos, mejoramiento y producción (Paliwal, 2001) encontró que el maíz es una planta que tiene múltiples usos a lo largo de su desarrollo, desde las mazorcas jóvenes (baby), hasta las mazorcas verdes tiernas y granos ya maduros... Es uno de los granos alimenticios más antiguos que se conocen, pertenece a la familia de las poáceas de origen americano, lo ubican específicamente en México. El maíz es una planta completamente doméstica, no sobrevive de forma salvaje en la naturaleza y es un grano altamente productivo que se logra adaptar a una variedad de condiciones climáticas.

2.2.7. Patrimonio cultural inmaterial:

Se ocupa de las costumbres alimentarias, la riqueza cultural, las tradiciones, los hábitos y los conocimientos culinarios como base fundamental del ser humano en la sociedad. (Rodríguez & Cáceres, 2016).

2.2.8. Receta:

En un manual de costos de Studylib (2019) dice que:

Fórmula que se sigue para llevar a cabo la elaboración de algún alimento o bebida. Siguiendo paso a paso cada uno de los tiempos de preparación, así como la lista de ingredientes y proporciones. (P.1)

2.2.9. Repostería moderna:

Según García (2013) La repostería moderna es la encargada de la decoración y elaboración de postres, dulces y pasteles, dejando de lado lo tradicional e innovando en ingredientes y técnicas.

2.2.10. Pastelería Moderna:

Según Selyanina (2019) cuando hablamos de la pastelería moderna o de Autor, siempre nos referimos a aquellas elaboraciones que no existían en la pastelería clásica y se han ido creando por los chefs-pasteleros que han aportado su «granito de harina» en el desarrollo y crecimiento de este oficio.

2.2.11. Tradición Gastronómica:

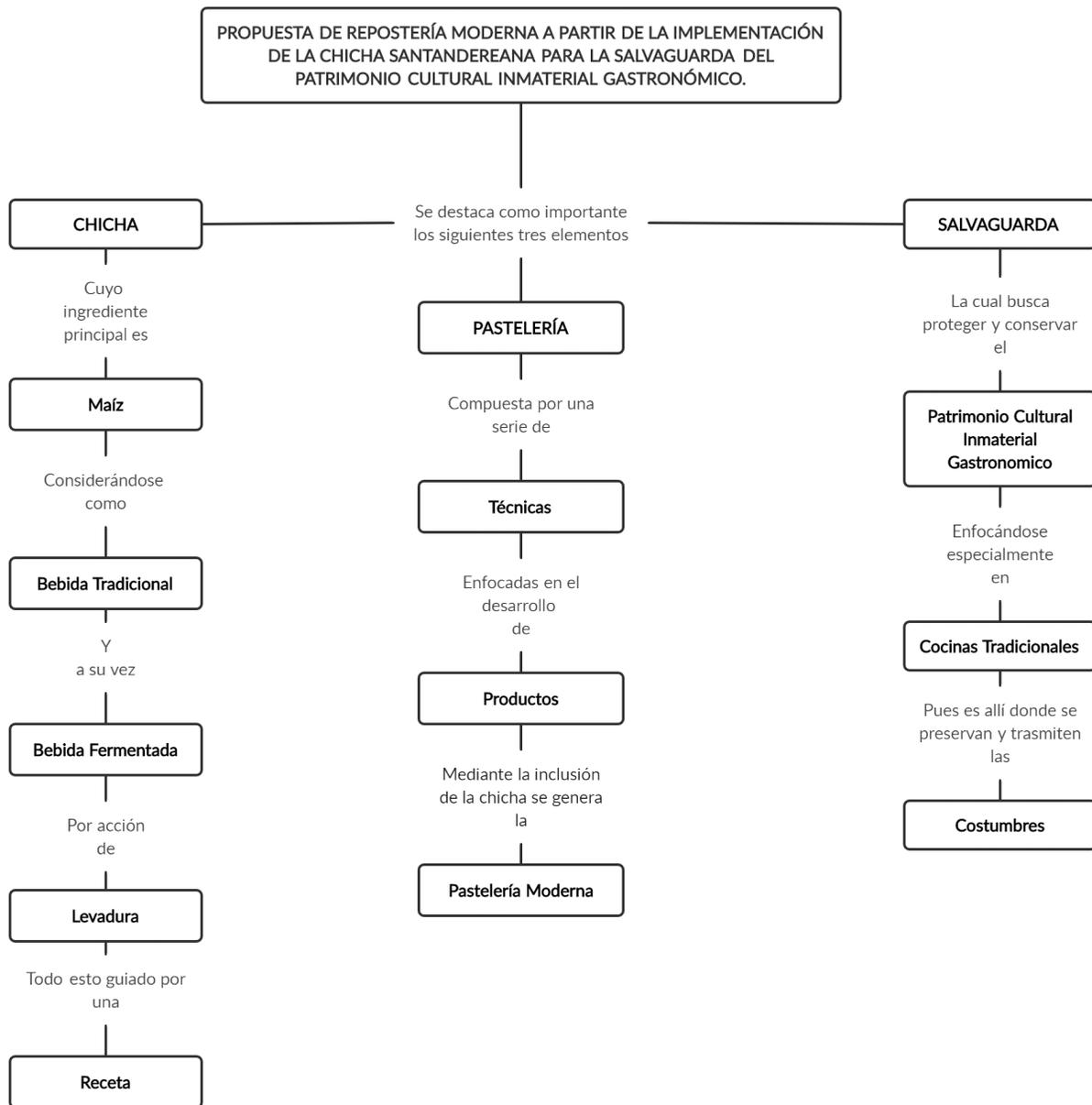
Según Galvis (2019) Es la comida típica consumida en una región, en donde se exhiben las diferentes costumbres y actividades de dicha región.

2.3 Marco Teórico

En el presente texto se abordaron temas relacionados con la chicha, como son el maíz, la receta de la chicha santandereana, los conceptos de bebida tradicional y bebida fermentada. Por otra parte, se reunió información sobre la pastelería, sus técnicas y los productos elegidos para el proyecto. Finalmente se abordó el tema relacionado con la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial como objeto principal de la investigación. Todo lo anterior se construyó con el fin de reconocer el producto base a trabajar y las técnicas de pastelería que se debían utilizar para llevar a cabo el trabajo planteado sobre la implementación de la chicha santandereana en productos de pastelería.

Figura 1

Mapa conceptual marco teórico.



Nota Este mapa conceptual detalla el marco teórico de una forma ordenada, enlazando mediante pequeños enunciados cada tema, facilitando un correcto hilo conductor. Elaborado por Autores

2.3.1 Chicha

Una bebida que no podía faltar en festividades, ceremonias, celebraciones, matrimonios y en el alimento diario en la Colombia prehispánica fue la chicha. Los Nativos le otorgaron a la bebida preparada con maíz, significados y valores que le permitían girar en torno a casi todas las actividades de la vida diaria. Tanto así que la palabra “chicha” tenía su propio significado y los cronistas españoles se enteraron de tal distinción a medida que iban interactuando con los nativos. “La ‘chicha’, palabra de los aborígenes que al descomponerla significa: CHI: nuestro, CHA: varón. Ellos aludían a la chicha como una bebida fermentada para ser tomada por el hombre o varón”. (Aguilar 2011)

Existe una gran variedad de chichas en todo el territorio Americano, cada pueblo indígena adoptó un tipo de maíz nativo para elaborar dicha bebida. Según la técnica de preparación que adopte cada pueblo, la chicha puede tener un resultado espeso o de consistencia líquida ligera aportando notas más refrescantes. En el caso de Perú existe un tipo de chicha líquida ligera llamada chicha morada. CocineroPeruano (2020) afirma que:

La chicha morada es una bebida típica peruana, tan o más querida que la InkaKola se elabora mediante una variedad de maíz de color morado muy intenso (conocido simplemente como "maíz morado") que se cultiva ampliamente en la cordillera de los Andes, aunque también se le cultiva en otras zonas de América, pero en una escala mucho menor.

Así como en Perú, en Colombia son utilizadas técnicas y maíces nativos para la preparación de chichas. Específicamente en Santander, la chicha se realiza con un tipo de maíz amarillo llamado porva, la cual, debido a su técnica de preparación le aporta un espesor

característico a la bebida. Cabe resaltar que, si bien la chicha se elabora con distintos tipos de maíces en distintas regiones, cada maíz cuenta con una característica similar; y es el uso de la especie de los “Maíces harinosos”

Este tipo de maíz se usa para hacer una gran variedad de comidas sobre todo en el altiplano andino. Comúnmente se usan como mazorcas asadas y parcialmente reventadas y los granos maduros tostados; otros productos típicos son la "kancha" y la "chicha", bebidas similares a la cerveza. (Paliwal,2007, p. 57)

A lo anterior podemos inferir que el maíz se reconoce como producto principal para la chicha de distintas regiones de América. Dicho producto popular en épocas prehispánicas (maíz) no solo fue el ingrediente principal en la chicha santandereana, pues también con él se lograba hacer distintos tipos de arepas, envueltos y preparaciones similares a lo que hoy conocemos como mazamorra.

2.3.1.1 Maíz.

El consumo del maíz fue una costumbre ampliamente arraigada en los indígenas que poblaron las tierras colombianas. Gracias a estudios antropológicos realizados a este grano, se dice que tiene origen en tierras americanas, específicamente en México. Wilkes (1985) como se cita en Paliwal (2001) expone “La evidencia más antigua del maíz como alimento humano proviene de algunos lugares arqueológicos en México donde algunas pequeñas mazorcas de maíz estimadas en más de 5.000 años de antigüedad fueron encontradas en cuevas de los habitantes primitivos”.

Con la llegada de los Conquistadores a las Américas, comenzó el intercambio cultural y descubrimientos de nuevos alimentos que se cultivaban en la zona. Uno de los productos que le empezaron a prestar mayor importancia fue al grano del maíz y su comportamiento en diferentes climas. Poco tiempo después, Los Conquistadores vieron viable poder cultivarlo y comercializarlo en Europa. Ya para el año 1500 en la segunda llegada de Cristóbal Colón, El maíz estaba siendo cultivado en una gran parte de Europa y expandiéndose poco a poco a países de Asia central. Al respecto Saldarriaga (2012) afirma que:

En las Antillas los conquistadores se dieron cuenta de la importancia del maíz en las dietas aborígenes y con cierta rapidez lo integraron en sus estructuras de consumo... De esta manera, los europeos le otorgaron un valor cultural agregado como producto perteneciente a la civilización y no a las raíces salvajes, alejadas de la cultura (p.195).

Para muchas comunidades indígenas de la Nueva Granada y Popayán el maíz era un sustento básico en su vida diaria y un producto integrador de las actividades comunitarias. En Santander habitaba una raza indígena a la cual se le atribuía el nombre de Guanes. La cultura Guane trabajaba con excelencia los tejidos y el maíz, los cuales intercambiaban con otros pueblos indígenas mediante una larga conexión de caminos del comercio que se ubicaban en zonas específicas de la topografía Colombiana. Los Guanes hicieron parte de las culturas indígenas que fueron estudiadas etnográficamente por los cronistas Españoles, Ordoñez nos cuenta que:

Los Guanes, eran, según nos dicen los cronistas españoles, altos y fuertes, hecho que atribuían a su alimentación a base de frutas, poca carne y mucho pescado. Su principal cultivo era el maíz, que llamaban aba. Con él preparaban una sopa, suque

—mazamorra—, unas tortas llamadas bun o tajitafun —arepas—, y una bebida llamada chicha, que puede traducirse como «bebida para hombre». (2012, p.309)

En las últimas décadas, la receta de la chicha ha luchado por mantenerse intacta en la memoria de las nuevas generaciones debido al rechazo de varios países de Latinoamérica, entre ellos Colombia, en la elaboración, producción y consumo de la misma durante casi 100 años. Así pues, debido a su historia y el valor cultural que le rodea, la chicha se puede nombrar como una bebida tradicional.

2.3.1.2 Bebida tradicional.

La bebida tradicional se puede entender por una bebida prehispánica o de la Nueva Granada la cual se le atribuyen valores de tradición de cultura inmaterial otorgada por las prácticas de la misma a través de generaciones. En Colombia existen gran variedad de bebidas tradicionales como son: el tinto, el agua de panela, la lulada, el masato, la chicha, el guarapo, entre otras. Cada bebida posee distinta antigüedad en tradición y cualidades frescas o fermentadas en su composición.

En Barichara se prepara la chicha de maíz como en el resto de Santander, sin embargo, se diferencia en dos pequeños detalles: se le agrega clavos y canela para otorgarle un sabor original. Particularidades como esta, hizo que para el año 2005 la alcaldía de Barichara expidiera un decreto que adoptara a la bebida tradicional chicha como patrimonio cultural e inmaterial del pueblo. Aguilar resume el decreto así:

Por medio del cual se crea un patrimonio cultural inmaterial para el municipio de Barichara Santander, el concejo municipal, en uso de sus atribuciones legales y

constitucionales y en especial las conferidas por la ley 136 de 1994 y considerando: que el municipio de Barichara no posee un producto que culturalmente lo identifique a niveles externos, que culturalmente e históricamente Barichara ha tenido como bebida tradicional la chicha, la cual identifica a nuestra región desde tiempos de nuestros antepasados, los indios Guanes como descendientes de los Chibchas, que se hace necesario crear un patrimonio cultural inmaterial como complemento de nuestros platos típicos y como herencia conservada de identidad; que se ha promocionado a nivel literario, en diversos escritos siendo popular, sin que hasta la presente se muestre como producto autóctono de algún pueblo específico. Se acuerda: adáptese la chicha como patrimonio cultural inmaterial de Barichara, copia del presente acuerdo será enviado al Ministerio de Cultura y la UNESCO como entidades que reconocen el patrimonio cultural de nuestra nación y de la humanidad respectivamente, firmado por concejales y alcalde el 12 de diciembre de 2005” (2011, p. 399-400).

Por otra parte, en México Los investigadores Hernandez, D. Del Rosario M, Rojo Burgos, M. Venturasecuendio, M y Solórzano, A (2017) detallan sobre una preparación fermentada de origen mexicano llamado “Sende”, hecha a base de maíz germinado que “puede fermentarse con diferentes métodos y saborizar con una gran variedad de ingredientes”. La nombran como bebida tradicional, ya que posee una tradición prehispánica, al igual que la chicha en Barichara.

Por último, se debe conocer que la chicha es una bebida tradicional que normalmente contiene cierto grado de contenido de alcohol. Sin embargo, se puede consumir tanto fresca (sin alcohol) como fermentada (con alcohol). Dependiendo del tiempo que se deje la chicha en su contenedor la fermentación en ella será cada vez más alta. Normalmente esta reacción química

no se controla, ya que tradicionalmente se calcula en días los niveles de fermentación que se quiera en ella.

2.3.1.3 Bebida Fermentada.

Antes de ahondar en el tema de la bebida fermentada, se debe dar paso al significado de fermentación, el cual es un proceso químico interesante, ya que no solo sucede en las bebidas, si no en cualquier producto que contenga azúcar y levaduras. Las levaduras son microorganismos vivos que se alimentan principalmente de azúcar que al estar en un ambiente óptimo generan reacciones químicas que logran fermentar la masa madre de un pan, el jugo de la vid del vino o la chicha y el guarapo. Según Pollan:

La fermentación es la transformación de los alimentos por diversas bacterias y hongos y por las enzimas que producen estos. Los seres humanos utilizan este poder transformador para elaborar alcohol, para conservar los alimentos, y para volverlos más digeribles, menos tóxicos o más sabrosos. (2012, p.27)

En Santander, tradicionalmente utilizamos este poder transformador de fermentación en torno a las bebidas. Los indígenas no sabían qué ocurría en una moya de barro llena hasta el tope con agua, maíz y miel. Sin embargo, su conocimiento empírico les propició generar fermentación y elaborar una de sus bebidas más tradicionales, la chicha. Así pues, Aguilar confirma en un pequeño pasaje de su libro que “La chicha, para los que no lo saben es una bebida fermentada de maíz, deliciosa y refrescante.” (2011, p. 290)

La chicha representa tanto una bebida tradicional como una bebida fermentada. Dos conceptos que unidos daría como resultado que la chicha santandereana es una bebida tradicional

fermentada. Ya que cuenta con una tradición prehispánica que se conserva patrimonialmente y que es una bebida fermentada que fue elaborada por los indígenas de la región para su alimentación.

Por último, es necesario reconocer aquellos microorganismos que hacen posible obtener el producto final. Como lo afirma Aguilar y Gómez en sus trabajos, se finaliza el proceso de elaboración de la chicha santandereana dentro de una moya de barro y se deja fermentar durante varios días. Tal proceso lo llevan a cabo las levaduras.

2.3.1.4 Levadura.

Las levaduras son unos microorganismos que ayudan al proceso de fermentación. Existen diferentes tipos de levadura y la hay tanto fresca como en polvo. La levadura fresca es la utilizada en las fermentaciones de bebidas tradicionales (chicha) esta transforma los azúcares en alcohol y gas carbónico. Así es como Cabrera (2012) afirma que:

Son organismos unicelulares, agrupados en la subdivisión de las talofitas, formadas por los hongos ascomicetos, de formas esférica y elipsoidal, se encuentran ampliamente difundidas en la superficie terrestre, especialmente en viñedos, frutales y huertos. Su tamaño puede oscilar entre 1-5 micras de anchura y de 1-10 micras de longitud en las formas ovoidales, con un diámetro de 5 micras en las esféricas. Las células de las levaduras son, en general, de mayor tamaño que las de las bacterias. (p. 25)

López, W. Ramírez, M. Mambuscay, L. Osorio, E. (2010) afirman que:

Al inicio del proceso es posible detectar la mayor diversidad de levaduras, y a medida que el proceso avanza a las fases intermedia y final aparecen levaduras que se caracterizan principalmente por su alcohol-resistencia y alto poder fermentativo como la especie *Saccharomyces cerevisiae*. La intervención de las diferentes especies de levaduras aportan propiedades organolépticas al producto final. (p. 177)

Existen variedad de chichas como maíces en América, y la receta de la chicha santandereana se ha mantenido casi que intacta a través de los años. Antiguamente dicha receta se transmitía de voz a voz y en un proceso de ‘ver y hacer’. Hoy día gracias a la tecnología, la receta se ha plasmado en libros, blogs y videos de distintos autores y voceros de la tradición.

2.3.1.5 Receta.

Según StudyLib (s.f) una receta es una “Fórmula que se sigue para llevar a cabo la elaboración de algún alimento o bebida”.

Vargas expone el proceso tradicional prehispánico de preparar la chicha, una receta y técnicas que hoy día se vería poco ortodoxo y antihigiénico, pero que en su tiempo significó todo un ritual sagrado.

La chicha de maíz o chicha de jora, por tradición se preparaba masticando el maíz para hacer la mezcla y luego se dejaba fermentar en una olla de barro con especias y panela. Actualmente se muelen los granos de la mazorca con un molino (2017).

Por otro lado Aguilar (2011) expone el largo proceso de la receta de la chicha santandereana, primero comienza nombrando la elección de los mejores maíces, los cuales son

molidos con una piedra. Después describe el proceso de realización de los bollos de maíz y su cocción en vapor por 3 a 4 horas. En la etapa final se sacan los bollos de la olla, se muelen y se agregan a la moya de barro junto con agua de panela hasta que quede una consistencia ligeramente espesa. (p. 223 -228).

Yuli Niño (s.f) en su video de YouTube ‘Chicha de Maíz’ documenta el procedimiento de preparación de la chicha santandereana a manos de una matrona santandereana llamada Valentina Games Camacho. En su preparación utiliza harina de maíz, agua, panela y hojas de bijao. En el video se evidencia el paso a paso, los tiempos y las técnicas de elaboración. Finalmente Games muestra el producto final y evidencia la localidad donde se graba el video, siendo específicamente en el pueblo de Páramo, Santander.

En la actualidad la chicha santandereana es poco consumida y conocida por los jóvenes; Teniendo en cuenta esto, la intención del presente proyecto fue implementar dicha bebida tradicional en productos de pastelería moderna con el objetivo de incentivar su consumo, y de esta manera salvaguardar la chicha santandereana como patrimonio cultural inmaterial gastronómico del departamento.

2.3.2 Pastelería

En el año 2018 se llevó a cabo el III salón de pastelería y repostería en Bogotá, Colombia; Fueron renombrados chefs pasteleros de Latinoamérica, en donde uno de los temas principales fueron el uso de productos locales en la pastelería y la importancia de la tradición y las técnicas al iniciar en este arte tan poco incursionado en la cocina. Para seguir hablando de pastelería primero se debe definir, Larousse Cocina mx (s, f) dice que es:

El conjunto de las preparaciones dulces o saladas que precisan de la presencia de una pasta como soporte o como envoltorio, y por lo general cocidas al horno. La pastelería también designa el establecimiento en el que se elaboran y se venden estos productos.

Para aclarar más lo que significa pastelería, Zambrano, A. López, K. (2018) Afirman que:

El término pastelería se refiere al establecimiento donde se producen o se comercializan distintos tipos de alimentos dulces, como pasteles, tortas, tartas, facturas y otros. Existen, de todos modos, establecimientos conocidos por otros nombres que también venden pasteles y dulces, como las panaderías y las confiterías. El pastelero como mínimo realiza: pasteles diversos, a partir de masas y cremas fundamentales; la bollería; los pasteles individuales; los bocaditos. Asegura la presentación artística, que interviene prácticamente en cada pastel, y que se llama la “decoración”.

La decoración en la pastelería juega un papel fundamental pues atrae al comensal por medio de la vista antes de ser degustado. Pero para hablar de decoración debemos hablar de la creatividad que el pastelero o repostero quiera transmitir. Es por eso que se debe tener conocimiento de lo que es un repostero. Ruíz, J. (2014) menciona que “Su oficio es el de repostero, el cual se encarga de realizar postres clásicos; asimismo trabaja con salsas, rellenos, pastas, nougat, mermeladas, caramelos, mazapanes, bizcochos, merengues, helados, tartas y cremas”.

Teniendo una idea más concisa acerca de la pastelería y del oficio del pastelero, se define lo que son las técnicas para ampliar el conocimiento acerca de este arte.

2.3.2.1 Técnicas.

Las técnicas según la The Free Dictionary es la “Habilidad para usar los procedimientos o recursos de una ciencia o arte.”

Es por eso que el pastelero debe tener una habilidad y conocimiento previo, así como Navarro, V. afirma que “Existen una serie de técnicas y utensilios básicos que todo pastelero-confitero debe conocer y dominar. De este modo, cabe destacar ciertas técnicas básicas como batir, mezclar, amasar, incorporar y tamizar.” (p. 28).

Existen otras técnicas, pero para efectos de comprensión y profundización de las temáticas se centró en la definición de las anteriores.

- Batir: Larousse cocina mx (s,f) dice que es:

Trabajar enérgicamente un elemento o preparación para modificar su consistencia, aspecto o color. Para dar cuerpo a una masa fermentada, se bate con las manos sobre un mármol de pastelería; para montar huevos a punto de nieve, se baten con un batidor de globo en un cuenco; para mezclarlos en una terrina, se baten con un tenedor.

- Mezclar: Larousse cocina mx (s,f) dice que es:

Reunir ingredientes sólidos o líquidos en un utensilio de preparación y mezclarlos para preparar una preparación, una pasta o una masa, etc. La mezcla se realiza a mano (pastas de hojaldre, brisée, sablée), con la ayuda de un instrumento (espátula, cuchara de servicio, batidor, tenedor, cubiertos) o con la máquina

(mezcladora, picadora, molino). Cuando se trata de añadir a una preparación elementos batidos (claras de huevo, crema para batir), se debe mezclar delicadamente con una espátula de madera, plástico o goma, procurando que la preparación conserve toda su ligereza. Por el contrario, ciertas mezclas se hacen groseramente para que conserven una cierta textura (relleno, terrina).

-Amasar: Larousse cocina mx (s,f) dice que es: “Trabajar harina con uno o varios elementos, con las manos o con la ayuda de una batidora eléctrica o manual, a fin de mezclar totalmente los ingredientes y obtener una masa lisa y homogénea”.

- Incorporar: Larousse cocina mx (s,f) dice que es:

Añadir un elemento a una preparación, masa o pasta y mezclarlos muy bien. Los huevos de una pasta choux se incorporan uno a uno. Las claras de huevo batidas a punto de nieve de una genovesa o de buñuelo, se incorporan delicadamente, cortando la pasta, sin revolver.

-Tamizar: Larousse cocina mx (s,f) dice que es:

Filtrar a través de un colador, una manta de cielo o una estameña un caldo, una salsa, una crema fina, un jarabe o una jalea que deben ser muy lisos. Para colar las salsas espesas se prensan en un chino metálico con la ayuda de una mano de mortero, a fin de eliminar los grumos que pudiera haber. También se utiliza este término para deshacer grumos de ingredientes secos o preparaciones, por ejemplo, harinas.

Una vez explicadas algunas técnicas de pastelería, se revisó el concepto de productos, enfocando aquellos en los que se puede implementar como ingrediente base la chicha santandereana, tales como lo son: los mousses, cupcakes y tartaletas.

2.3.2.2 Productos.

El producto es cualquier cosa que se ofrece en un mercado para la atención, adquisición, uso o consumo capaces de satisfacer una necesidad o un deseo. El concepto de producto no está limitado a objetos físicos. Cualquier cosa capaz de satisfacer una necesidad puede denominarse producto. Son bienes tangibles e intangibles. Miranda (2006)

Inicialmente se habla acerca de los mousses siendo estos postres fríos. Puigbó (1999) afirma que “Las mousses son elaboraciones esponjadas por la intervención de otras elaboraciones (nata, merengue, ...). Serán más o menos esponjosas en función de la preparación que incorporamos al sabor inicial”. (Pág. 79).

Figura 2

Mousse de chocolate.



Nota Fotografía tomada de *Mousses*

(<https://gastronomiaycia.republica.com/2008/03/04/receta-de-mousse-de-chocolate-i/>) por Gastronomía & Cía., 2008.

Según Bardon (2010) y Mijan (2007) como se cita en Medina Condo, E., Uscca

Thaquima Y. (2018) expone que:

Los cupcakes (pastel o queque de taza) son pequeños queques individuales hechos a base de harina, margarina o mantequilla, huevo y azúcar, y cuya denominación parte del tamaño en partes iguales de cada ingrediente y la forma de distribuirlos en moldes pequeños el cual ahorra mucho tiempo en la cocina, presentan una base cilíndrica y una superficie más ancha, con forma de hongo. La parte de abajo suele estar envuelta con papel especial de repostería o aluminio, y aunque su tamaño puede variar presentan un diámetro inferior al de la palma de la mano de una persona adulta. (Bardón et al. 2010).

El cupcake es un postre rico en minerales como calcio, fósforo y hierro los cuales son aportados por las harinas, son de consumo masivo al que se le puede adicionar componentes que aumenten sus propiedades nutritivas y saludables o simplemente que mejoren sus características organolépticas. (Mijan, 2007).

Figura 3

Preparación de cupcakes paso a paso.





Nota Tomado de *Cupcakes* (p.126 - 127) por E.B. Medina, Y.K. Ussca, 2018, Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa. Facultad de ingeniería de procesos. Escuela de ingeniería de industrias alimentarias.

Y por último se abordó el significado de las tartaletas

...es un tipo de alimento generalmente dulce y que es a menudo cocido al horno y después rellenado con capas de algún tipo de dulce cremoso o untuoso.

La palabra tarta proviene del francés *tarte*, probablemente variante de *tourte* (siglo XIII), y a su vez procedente del latín vulgar *torta*, elipsis de *torta panis* o pan redondo. A menudo, la tarta es el postre de elección para las ocasiones ceremoniales, particularmente las bodas o las fiestas de cumpleaños N,N. (s,f)

Figura 4

Tartaletas de Frutas



Nota Tomado de *Las tartaletas de frutas* (<http://ratatouille.cl/receta-tartaletas-de-frutas/>)

[Fotografía], por Delphine, 016, Ratatouille.

2.3.2.3 Pastelería Moderna.

Constantemente se escucha hablar acerca de nuevos postres, tortas con nuevos sabores y decoraciones muy creativas, siendo éstas muy atractivas para los comensales. Es decir, la pastelería moderna permanece en una constante evolución, pues los pasteleros cada vez están más creativos en sus preparaciones. Selyanina, M. (2019) dice:

Cuando hablamos de la pastelería moderna o de Autor, siempre nos referimos a aquellas elaboraciones que no existían en la pastelería clásica y se han ido creando por los chefs-pasteleros que han aportado su «granito de harina» en el desarrollo y crecimiento de este oficio.

Toledano, M. (2015) expresa que

En la cocina de autor se emplean nuevos productos, técnicas, artefactos y utensilios que permiten innovar de manera sorprendente. Algunos de ellos son la máquina de vacío que conserva los alimentos muy frescos, el pacojet que tritura y emulsiona

los alimentos congelados para hacer sorbetes y helados, y los hornos mixtos que combinan calor seco con calor húmedo, por mencionar solo algunos. El montaje también juega un papel fundamental, ya que se debe animar al comensal por medio de los colores, texturas, formas y sabores para que el platillo se quede guardado en su memoria.

Los productos son fundamentales en la pastelería moderna pues hacen parte de la innovación y creatividad del plato que el chef pastelero va a realizar. Es por eso que el propósito de esta investigación fue agregar la chicha en recetas tradicionales. Es así como Wordpress afirma que:

La pastelería en la modernidad es pan de cada día, no solo son esas técnicas tan hermosas y complicadas de hacer, también lo son todos esos productos que ocupan y perfeccionan productos y técnicas conocidas. El simple uso de una gelatina o gel ya damos paso a pastelería moderna, ya que esas técnicas ni se pensaban usar en la época antigua, como en la prehistoria que fue donde se incursionó tímidamente esta disciplina.

Al innovar en el uso de la chicha como ingrediente fundamental en las preparaciones de pastelería se buscó como principal elemento incentivar el consumo de la chicha santandereana para su aceptación y reconocimiento de jóvenes y adultos de la región.

2.3.3. Salvaguarda

Se entiende por salvaguardia a la idea de transferir el patrimonio cultural (Conocimientos, técnicas, tradiciones, monumentos, entre muchos otros elementos que hacen parte de la identidad de un grupo social) entre generaciones para evitar que dicha identidad cultural se pierda con el pasar del tiempo y de las generaciones.

2.3.3.1. Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico.

Se entiende por patrimonio cultural todos aquellos elementos que han pasado de generación en generación hasta llegar a las generaciones presentes. Dicho patrimonio se divide en dos, el patrimonio cultural material referente está compuesto por todos aquellos bienes muebles e inmuebles que han sido heredados de generaciones pasadas, y el patrimonio cultural inmaterial el cual se compone de representaciones, usos, técnicas, conocimientos, tradiciones y costumbres que se han transmitido entre individuos y/o comunidades a través del tiempo.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO (s.f.) expone un concepto de patrimonio cultural que explica mejor esta división.

El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.

Para hablar más específicamente de patrimonio cultural inmaterial y los elementos que pueden considerarse como parte del mismo, Ortiz C., Camila M. (2020) exponen que

Por patrimonio cultural inmaterial se entienden aquellos usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Y se pueden seguir definiendo más aspectos de patrimonio, pero los más importantes en el trabajo serán los anteriores (p. 33).

Saura, A. (2015) amplía este conocimiento agregando dos ítems inherentes al ámbito de la alimentación:

- Cultura alimentaria: “el complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre que, cuando, como, con quien y porque se come lo que se come en una determinada sociedad”.

- Patrimonio alimentario: “una selección de parte de su cultura alimentaria, a la que se le atribuye carta de tradicionalidad” (p. 13).

2.3.3.2. Cocinas Tradicionales.

Las cocinas tradicionales son espacios donde permanecen tradiciones ligadas a la gastronomía y el patrimonio cultural inmaterial gastronómico, es allí donde las cocineras de antaño pueden transmitir dichos saberes ancestrales a las nuevas generaciones. Como explican Meléndez Torres, J. y Cañez De la Fuente, G. (2009)

... Es 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 conocidas y transmitidas de generación en generación.

De esta forma, la cocina tradicional regional constituye un patrimonio construido social e históricamente. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que se ha recreado y transformado localmente.

Desde una perspectiva enfocada más en lo valorativa y menos cultural, Rodríguez Hernández E., García Carmona J. y Gutiérrez Sánchez C. (2018) expresan lo siguiente sobre cocina tradicional:

... La cocina tradicional se puede entender como un múltiple abanico de estrategias de valorización y resistencia cultural, así como también destacar el valor sobre el aprovechamiento de los recursos autóctonos de la región. Estas estrategias se basan en el potencial endógeno presentes en un determinado espacio, y se caracteriza por buscar autonomía productiva, mantener y fortalecer la identidad y cultura local, así como incluyendo un fuerte arraigo tradicional y de territorio (p. 38).

2.3.3.3. Costumbres.

Las costumbres son los hábitos, comportamientos y perspectivas adoptados por un individuo o una comunidad para distinguirse de otros individuos o grupos sociales. Estas influyen en gran medida el desarrollo de la cultura y el desarrollo de dichas comunidades. Ocampo J. (2006) expresa acerca de costumbres lo siguiente,

Las costumbres delimitan el conjunto de cualidades e inclinaciones y usos que forman el carácter distintivo de un pueblo determinado. Costumbre significa hábito, modo habitual de obrar o proceder establecido por tradición o por la repetición de los mismos actos y que puede llegar a adquirir fuerza de precepto. Ellas se van transmitiendo de generación en generación. Alrededor de las costumbres y tradiciones, nos interesamos por las creencias populares, los mitos y leyendas, la música y bailes típicos, los trajes típicos, la literatura popular, las coplas, los refranes, la medicina popular, las comidas típicas, los fiestas tradicionales y todas aquellas manifestaciones populares de la vida cotidiana que son el «haber del pueblo», su herencia ancestral y su legado.

Estudiamos las «supervivencias» que han permanecido por tradición a través del tiempo; las vigencias más típicas, más sencillas y cotidianas, que precisamente por tener tal carácter son dominio del pueblo, que se aceptan y transmiten de generación en generación con gran facilidad (p. 5).

Las costumbres impulsan el desarrollo tanto de individuos como de comunidades o grupos sociales, Ramírez, M. (2009) confirma esto mediante lo siguiente.

La costumbre tiene la doble función de ser motor y guía de las sociedades tradicionales. No excluye la innovación y el cambio hasta cierto punto, aunque la petición de compatibilidad o identidad con sus antecedentes le impone límites considerables. Brinda a cualquier cambio, de resistencia o innovación, "la sanción del precedente, la continuidad social y de la ley natural tal como se expresan en la historia.

El sentido de costumbre depende también de lo compatible que esta sea con el individuo, comunidad o grupo social sin importar el tiempo, Herrejón, C. (1994) explica este concepto de forma explícita.

El sentido y el valor social de la costumbre reside en la cohesión que otorga al grupo en cualquier momento dado; también es la salvaguarda de su identidad, pero en su referencia al tiempo solo se considera su antigüedad y no el proceso de transmisión (p. 146).

Herrejón, C. (1994) también habla acerca de la fuerza que tienen las costumbres sobre el individuo, grupo social o comunidad, siendo en ocasiones como una ley de conducta que reglamenta determinados elementos.

El sentido y el valor social de la costumbre reside en su fuerza de conducta general, de comportamiento generalizado que permea lo cotidiano y lo especialmente memorable;

conducta general que se impone como norma y regula el funcionamiento del grupo en las diversas circunstancias: obrar conforme a la costumbre goza de legitimidad en ese grupo social; obrar contra ella es ilegítimo; obrar fuera de ella es sospechoso de ilegitimidad o al menos inquietante.

Teniendo en cuenta lo tratado anteriormente se puede concluir que a través de la innovación en pastelería mediante la inclusión de la chicha santandereana, es posible fomentar la salvaguarda de dicha bebida, así como su popularización en un público más joven acostumbrado a preparaciones con sabores novedosos. Con esto se logra una correcta relación entre transmisión de conocimiento y preservación de costumbres por parte de las generaciones pasadas y destinada a las generaciones futuras.

2.4 Marco legal.

A continuación, se abordaron las normativas que se deben tener en cuenta para el proceso de elaboración y comercialización de alimentos. Entre ellos se habla del decreto **3095 de 1997** y su modificación en la **resolución 2674 de 2013**, el cual contempla unas diferencias enfocadas a la ampliación de conceptos y rigurosidades. Se revisó el **decreto 1686 de 2012** que establece a grandes rasgos el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, almacenamiento, distribución y transporte de bebidas alcohólicas destinadas al consumo humano.

Finalmente se analizó un compendio de documentos legales relacionados con la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial consignado en la **Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en Colombia**. También se abordó el **Decreto 2941 de 2009**

correspondiente a tradiciones y costumbres culinarias, y por último se tuvieron en cuenta las acciones de la UNESCO referentes al tema.

De la resolución 2674 de 2013 comparada con su antecesor, el decreto 3095 de 1997, propone una mejoría al control de la trazabilidad de las materias primas y alimentos desde la producción hasta su distribución. Por otra parte, vela por el cumplimiento de dicha resolución en todos los establecimientos en los que se fabriquen alimentos, de no hacerlo se procederá a sus respectivas sanciones.

Resolución 2674 de 2013 por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

Que el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social. Que conforme con lo anterior, se hace necesario establecer los requisitos y condiciones bajo las cuales el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, como autoridad sanitaria del orden nacional, deberá expedir los registros, permisos o notificaciones sanitarias. (resolución 2672, 2013)

Decreto 1686 de 2012 Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano.

Que el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia, dispone: "(...) Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (...)" Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprueba el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio, el cual contiene, entre otros, el "Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias" y el "Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio" (OTC) que reconocen la importancia de que los Países Miembros adopten medidas necesarias para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos para la protección de la salud y la vida de las personas.

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 26 de la Decisión Andina 376 de 1995 los Países Miembros podrán mantener, elaborar o aplicar reglamentos técnicos en materia de seguridad, protección a la vida, salud humana, animal, vegetal y protección al medio ambiente. Que de acuerdo con lo señalado en los artículos 9, 11, 23 Y 24 del Decreto 3466 de 1982 los productos de bienes y servicios sujetos al cumplimiento de norma técnica oficial obligatoria o reglamento técnico, serán responsables por las condiciones de calidad e idoneidad de los bienes y servicios que ofrezcan, correspondan a las previstas en la norma o reglamento.

Que el artículo 7 del Decreto 2269 de 1993, señala entre otros, que los productos o servicios sometidos al cumplimiento de un reglamento técnico deben cumplir con estos, independientemente de que se produzcan en Colombia o se importen. Que se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice la calidad de estos productos, estableciendo los requisitos sanitarios que deben cumplir las bebidas alcohólicas, como

una medida necesaria para proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma. Que para garantizar la calidad de las bebidas alcohólicas, los establecimientos donde se fabriquen, elaboren, hidraten y envasen, deben certificarse en Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, por lo que se hace necesario a través del presente reglamento técnico establecer los requisitos y procedimientos para la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM.

Del presente Decreto se hizo énfasis en los capítulos II y IV:

Capítulo II. prácticas permitidas y no permitidas para la elaboración de bebidas alcohólicas. Establece: “Parágrafo 1.- Los procesos de fermentación deben realizarse a partir de materias primas de origen agrícola, bajo condiciones controladas que eviten la proliferación de microorganismos diferentes a las levaduras propias de la fermentación alcohólica”.

Capítulo IV. aseguramiento y control de calidad Artículo 36.- Sistema de aseguramiento y control de calidad. “Los establecimientos donde se fabriquen, elaboren, hidraten y envasen bebidas alcohólicas, deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas desde la obtención de materias primas e insumos hasta la distribución y venta de productos terminados”.

En el trabajo propuesto se incorporó la chicha santandereana fermentada como ingrediente base en recetas de pastelería. Debido a que en Colombia la chicha fue vetada para el consumo humano por casi 50 años y que actualmente no posee una normativa oficial que permita

su comercialización se propuso impulsar el consumo de esta bebida en productos de pastelería los cuales el consumidor reconoce fácilmente como lo son los mousse, cupcakes y Tartaletas.

Como se enunció anteriormente la chicha no cuenta con una normativa oficial en Colombia, sin embargo, se llevó a cabo los procedimientos necesarios para la elaboración de un producto inocuo al consumo humano aplicando como modelo el **Decreto 1686 de 2012** anteriormente expuesto.

La chicha santandereana como bebida tradicional fermentada se puede considerar como parte del patrimonio cultural inmaterial del departamento, por ello fue necesario recolectar documentación legal nacional e internacional para direccionar correctamente el objetivo de investigación sobre la recuperación de dicha bebida tradicional.

La Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en Colombia, publicada por el ministerio de cultura en el año 2009 tiene como objetivo salvaguardar y respetar el patrimonio cultural inmaterial de comunidades, grupos sociales e individuos. Además de sensibilizar nacional e internacionalmente sobre la importancia de dicho patrimonio y de su correcta conservación, todo esto se logra mediante el cumplimiento de determinados ítems como son identificación de elementos patrimoniales, capacitación de la población local, preservación mediante instituciones enfocadas en el tema, entre muchas otras funciones relacionadas.

Decreto 2941 de 2009 por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 397 de 1997 modificada por la Ley 1185 de 2008, en lo correspondiente al Patrimonio Cultural de la Nación de naturaleza inmaterial, considera:

Que la Ley 1185 de 2008 modificó el Título II de la Ley 397 de 1997 relativo al Patrimonio Cultural de la Nación, estableció el Sistema Nacional de Patrimonio Cultural de la Nación y fijó un Régimen Especial de Protección y estímulo para los bienes materiales que hubieran sido o sean declarados como Bienes de Interés Cultural, así como un Régimen Especial de Salvaguardia y estímulo para las manifestaciones inmateriales de dicho Patrimonio que por sus especiales condiciones, representatividad o riesgo hayan sido o sean incluidas en una Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial.

Que la Ley 1185 de 2008, modificatoria del Título II de la Ley 397 de 1997, estableció Que el Sistema Nacional de Patrimonio Cultural de la Nación tiene incidencia en todos los niveles territoriales y está bajo la coordinación general del Ministerio de Cultura, el cual tiene la facultad de fijar lineamientos técnicos y administrativos, a los que deben sujetarse las entidades y personas que integran dicho sistema.

En lo que compete al proyecto se tuvo en cuenta el artículo 8 correspondiente a “Campos de alcance de la lista representativa de patrimonio cultural inmaterial”. Dicho artículo integra 12 manifestaciones de patrimonio cultural inmaterial, destacando la número 11 **Cultura culinaria** que se define como “Prácticas tradicionales de transformación, conservación, manejo y consumo de alimentos”.

Ya en un ámbito más internacional es la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO quien está encargada de velar por el reconocimiento, salvaguarda y preservación del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad mediante la implementación de determinadas acciones en las cuales debe tener un papel fundamental la comunidad, grupo social e individuo. Se debe velar porque dichos elementos

patrimoniales mantengan su contexto cultural de tradición infundido por las generaciones pasadas evitando que sean alterados en la actualidad y/o a futuro.

3. Metodología

3.1 Enfoque y Método De Investigación.

El presente trabajo posee un enfoque mixto, ya que se analizó tanto el método cualitativo como el cuantitativo. Hernández R. (2014) argumenta que:

Los métodos mixtos representan un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación e implican la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta, para realizar inferencias producto de toda la información recabada (metainferencias) y lograr un mayor entendimiento del fenómeno bajo estudio (pág. 534).

Dentro del enfoque cuantitativo el autor explica que (...) “Utiliza la recolección de datos para probar hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico, con el fin establecer pautas de comportamiento y probar teorías. (pág. 37). En cuanto al enfoque cualitativo, el autor afirma que este (...) Utiliza la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación”. (pág. 39)

En cuanto al enfoque cuantitativo, se abordaron dos alcances (exploratorio y experimental) que especifican el desarrollo de la investigación. En el primer alcance, Hernández R. (2014) argumenta que: (...) “se realiza cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes”. (pág. 91).

Debido a que se buscó estandarizar la receta estándar de cada uno de los productos, se hizo necesario aplicar el segundo alcance. Según Martínez H. (2012) menciona que el alcance experimental (...) “consiste en la observación del objeto de estudio y en la manipulación de una

o más variables independientes bajo condiciones rigurosamente controladas, con la finalidad de comprobar, demostrar o reproducir ciertos fenómenos, hechos o principios en forma natural o artificial”.(pág. 90)

Pasando al enfoque cualitativo y teniendo en cuenta la importancia de rescate de tradiciones que tiene el proyecto, se abordó el contexto o diseño narrativo. Según Martínez H. (2012) el diseño o diseños narrativos ... “Pretenden entender la sucesión de hechos, situaciones, fenómenos, procesos y eventos donde se involucran pensamientos, sentimientos, emociones e interacciones, a través de las vivencias contadas por quienes los experimentaron”. (pág. 488)

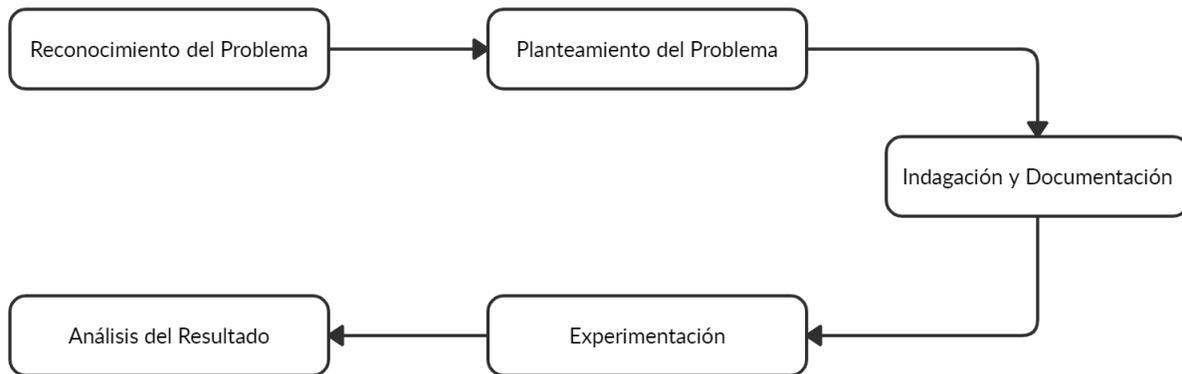
En un contexto más general y teniendo en cuenta los dos enfoques tanto el cualitativo como el cuantitativo es pertinente incluir la investigación descriptiva, puesto que está evalúa no sólo factores cuantitativos sino también elementos cualitativos que son de interés para el presente proyecto. Según Niño M. (2011) la investigación descriptiva consiste en

... Describir la realidad objeto de estudio, un aspecto de ella, sus partes, sus clases, sus categorías o las relaciones que se pueden establecer entre varios objetos, con el fin de esclarecer una verdad, corroborar un enunciado o comprobar una hipótesis. Se entiende como el acto de representar por medio de palabras las características de fenómenos, hechos, situaciones, cosas, personas y demás seres vivos, de tal manera que quien lea o interprete, los evoque en la mente. (pág. 33)

3.2 Fases De La Realización.

Figura 5

Fases de la realización del proyecto



Nota. Por Autores.

El proyecto se realizó en las siguientes fases:

1. Reconocimiento del problema: En la actualidad se presenta una pérdida de tradiciones por parte de las nuevas generaciones, la llegada de productos extranjeros ha desplazado los productos autóctonos, es especial las bebidas ancestrales, relegando su consumo a generaciones pasadas y ambientes más rurales.
2. Planteamiento del problema: Los productos de pastelería, son algunas de las preparaciones más consumidas por los jóvenes en la actualidad, ya sea por la popularización de las mismas como por su agradable sabor. Para resolver la problemática de pérdida de tradiciones, se planteó la fusión entre lo ancestral (bebidas ancestrales) y lo moderno (productos de pastelería).
3. Investigación y documentación: En la búsqueda de documentación relacionada con el tema central de esta investigación (salvaguarda de la chicha santandereana y su

implementación en pastelería) se consultó documentos relacionados con la salvaguarda y conservación de bebidas fermentadas tradicionales tanto nacionales como internacionales. Por otra parte, se obtuvieron muy pocos resultados acerca de la implementación de dichas bebidas en distintas preparaciones. Como ejemplo la obtención del documento que trata sobre la elaboración de helados de chicha.

4. Experimentación: Se planteó como primer elemento de la experimentación la preparación de la chicha santandereana y el análisis de sus propiedades como tiempo de fermentación, grado de alcohol, diferencia entre la producción artesanal e industrial. Terminado el proceso de preparación y análisis de la chicha, se formuló su incorporación en productos de pastelería moderna tales como mousses, tartaletas y cupcakes.
5. Análisis del resultado: Se realizó una reunión de personas con amplio conocimiento en cada área tanto de la pastelería como de las bebidas ancestrales (chicha). Se les dio a probar una muestra de cada preparación y un formato en el cual consignaron comentarios y sugerencias acerca de dichas preparaciones.

3.3 Descripción De La Población Objeto.

La chicha santandereana es una bebida fermentada que va ligada a tradiciones y costumbres, no solo en su preparación sino también en su consumo, por lo cual para el presente proyecto se centró como población de estudio los habitantes del departamento de Santander, específicamente Bucaramanga y su área Metropolitana (Floridablanca, Girón y Piedecuesta) que tradicionalmente preparan la chicha de maíz para su sustento o su consumo. Estas personas generalmente se encuentran en puntos estratégicos de la ciudad como plazas de mercados y rutas cercanas a los municipios. Su rango de edad oscila entre los 40 y 70 años.

También, se contó con el apoyo de evaluadores expertos en chicha santandereana y pastelería, a quienes se les proporcionó una muestra por producto junto con un formato donde puedan consignar sus comentarios, críticas, sugerencias, etc. Esta primera retroalimentación sensorial fue tomada en cuenta para la conclusión final del proyecto y será la base para un posible desarrollo en futuras pruebas.

3.4 Instrumentos De Recolección De Información.

Como instrumento de recolección de información se utilizaron dos tipos de entrevista, la primera se le asignó a la(s) cocinera(s) ancestral(es) y experto(s) en bebidas fermentadas de la región (ver Anexo 1.) y la segunda estuvo direccionada a experto(s) en pastelería (ver Anexo 2.). Según Folgueiras, el principal objetivo de una entrevista “es obtener información de forma oral y personalizada sobre acontecimientos, experiencias, opiniones de personas. Siempre participan, como mínimo, dos personas” (2016). También se hizo uso de una rejilla de verificación en el cual se plasmó una serie de preguntas y una puntuación de 1 a 5 del que 1 sea el menos favorable y 5 el más favorable (ver Anexo 3.); Esta tabla se les facilitó a los evaluadores de las tres preparaciones propuestas en el presente proyecto. Finalmente, se construyó una tabla tipo receta estándar (ver Anexo 4.) para llevar un seguimiento estricto de las experimentaciones realizadas durante la realización del proyecto, en dicha tabla se anexaron las observaciones organolépticas de cada experimento.

3.5 Validación De Instrumentos De Información

Para el proceso de validación y verificación del formato de las entrevistas realizadas a expertos en bebidas fermentadas y pastelería, y la aprobación de la rejilla de verificación junto con los modelos de receta estándar de los productos, se contó con la participación de la docente e

Ingeniería Química Maria Inés Jaramillo Gutiérrez quien cuenta con una larga experiencia en gestión, desarrollo y ejecución de proyectos I + D + i en el área de saneamiento ambiental, biotecnología y nanotecnología. Actualmente impulsa los productos y servicios desarrollados en la red de Tecnoparque SENA Bucaramanga. Tras la validación de los instrumentos la docente aprobó cada uno de los instrumentos presentados y resaltó el trabajo realizado en su construcción.

3.6 Procedimiento En La Aplicación De Instrumentos.

Experto en bebidas ancestrales, se contactó vía Instagram, es un chef con amplio conocimiento sobre el maíz y sus derivados, cuenta con una buena trayectoria en el ámbito gastronómico contando con su propio restaurante, ubicado en Barichara, Santander. Respondió la entrevista de manera amplia, no solo enfocándose en temas gastronómicos sino también dando un poco de contexto histórico y ofreció su apoyo en caso de ser necesario. Además se le informó que la entrevista era con fines académicos y sin fines de lucro.

Cocinero ancestral #1, el cual se contactó vía telefónica, tiene experiencia en la producción y comercialización de la chicha mediante la producción y venta de su emprendimiento chichería “El gran cacique”, respondió de forma presencial debido a que es una persona de avanzada edad y no cuenta con conocimientos digitales. Respondió claramente a todas las preguntas con base en la experiencia que ha acumulado a través de los años, además se le informó que la entrevista era con fines académicos y sin fines de lucro.

Cocinero ancestral #2, se contactó de manera presencial en la plaza de Floridablanca, Santander. Tiene conocimiento en la producción de chicha y venta de la misma. Respondió de manera amplia sobre sus conocimientos ancestrales sin embargo no dio mucha información

acerca de la receta de la chicha y tenía muy poco conocimiento de los postres. Además se le informó que la entrevista era con fines académicos y sin fines de lucro.

Experto en pastelería, se contactó por vía WhatsApp, se dedica profesionalmente a la docencia en el área de la pastelería, repostería y panadería, se le expuso resumidamente el presente proyecto y el interés por el apoyo y recomendaciones que de él vinieran, se le informó que la entrevista era con fines académicos y sin fines de lucro. Atendió amablemente a la entrevista y de manera concisa, además realizó recomendaciones en las recetas y ofreció su apoyo en caso de ser necesario.

3.7 Análisis De Datos.

En esta tabla se plasmó la secuencia teórica del proyecto, se partió desde el título, seguido de la pregunta problema, la cual hace posible la primera guía para todo el proceso de experimentación con la chicha santandereana, e indica los pasos clave para la creación de los objetivos (general y específicos) y se finaliza por mencionar las categorías y desglosar cada una en sus respectivas subcategorías.

Tabla 1

Orden cronológico para análisis de datos.

Título	Pregunta problema	Objetivo general	Objetivo específico	Categorías	Subcategorías
Propuesta de repostería moderna a partir de la implementación de la chicha santandereana para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial gastronómico.	¿Es factible el uso de la Chicha en la repostería moderna como método de salvaguarda?, adicional a esta cuestión se desglosan más interrogantes cómo: ¿Es posible incorporar la chicha como ingrediente principal en la repostería moderna? ¿Es recomendable el uso de la chicha en la repostería? ¿Qué tan apetecible es un producto producido con chicha sobre uno convencional? ¿Los productos a base de chicha podrían ir dirigidos a cualquier tipo de público?	Incorporar la chicha santandereana en recetas de repostería para fomentar su salvaguarda como patrimonio cultural a través de un proceso de tecnificación de los productos seleccionados.	Identificar las características de la chicha santandereana artesanal e industrial para definir la más apta en la incorporación de recetas de repostería.	Chicha	- Maíz - Bebida Tradicional - Bebida Fermentada - Levadura - Receta
			Realizar pruebas de experimentación con 3 recetas de repostería donde sea posible la incorporación de chicha santandereana.	Pastelería	- Técnicas - Productos - Pastelería Moderna
			Documentar el proceso de incorporación de la Chicha santandereana en recetas de repostería para fomentar su salvaguarda como patrimonio cultural.	Salvaguardia	- Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico - Cocinas Tradicionales - Costumbres

Nota Esta tabla describe el orden cronológico análisis de datos del proyecto mediante los siguientes enunciados: Título, Pregunta problema, Objetivo general, Objetivo específico, Categorías y Subcategorías. Elaborado por Autores.

3.8 Aspectos Éticos.

Se partió con el debido proceso de la validación de los instrumentos de recolección con un profesional capacitado, esto dio paso a la realización de entrevistas que se plantearon para expertos en bebidas fermentadas, cocineros ancestrales y expertos en pastelería. Cada uno de ellos obtuvo el debido consentimiento informado acerca de los propósitos netamente académicos del proyecto y los aspectos legales que protegerían la información suministrada. A su vez se comunicó que todas las entrevistas quedaron evidenciadas en grabaciones de voz y transcripciones digitales para tener el registro completo exigido por la Universidad Autónoma de Bucaramanga. (ver Anexo 5.)

4. Resultados.

En el presente capítulo se exponen los resultados obtenidos mediante entrevistas y rejilla de análisis organoléptico; en cuanto a las entrevistas se obtuvo información relacionada con las categorías y subcategorías expuestas en el orden cronológico para análisis de datos (ver Tabla 1). Mediante una conversación fluida se resolvieron las preguntas planteadas en los anexos según el área de conocimiento de cada entrevistado. (ver Anexo 1 y Anexo 2).

Para la rejilla de análisis organoléptico se tomó en cuenta las categorías a la hora de escoger tres expertos; en cuanto a chicha se escogió un experto en cocina regional santandereana, en pastelería una experta en este campo con experiencia en su emprendimiento llamado “Ángel de María mi dulce compañía”. Por último, un chef con experiencia en la innovación gastronómica, para que mediante este se promueva la salvaguarda.

4.1 Resultados por población.

En las entrevistas se identificaron las tres primeras poblaciones las cuales son: expertos en bebidas fermentadas, cocineros ancestrales y expertos en pastelería, obteniendo información acerca de historia, anécdotas, métodos de preparación y consejos para la implementación de la chicha en los productos objeto de este proyecto. En la rejilla de análisis organoléptico se identificó la última población como expertos evaluadores, personas a las cuales se le envió una muestra de cada producto (Cupcakes, mousse, tartaletas) junto con una copia del formato de análisis organoléptico donde se obtuvo una retroalimentación acerca de los productos mencionados anteriormente. A continuación, se detallan dichas poblaciones.

4.1.1 Expertos en bebidas fermentadas.

Teniendo en cuenta las entrevistas realizadas a los expertos en bebidas fermentadas se concluyó que la chicha es una bebida que está pasando por un proceso de pérdida de tradición, producción y consumo; se ha visto reducida su venta a plazas de mercado y alguna que otra chichería. Dichos lugares de comercialización de la chicha son mayormente manejados por personas de la tercera edad, lo que evidencia la pérdida de interés de las nuevas generaciones por conocer sobre su preparación, su sabor y todas aquellas tradiciones ligadas a esta bebida que lleva presente en nuestra historia desde tiempos prehispánicos.

También, se pudo comprobar que el consumo de la chicha se ha desplazado a un ambiente más rural, los expertos en bebidas fermentadas coincidieron en que unos de los mayores consumidores de chicha son los jornaleros de las fincas y parcelas rurales. Además, estuvieron de acuerdo en que la mayoría de consumidores de chicha son personas mayores de 40 años, aunque hay una pequeña fracción de jóvenes que la consumen. En cuanto a productos de pastelería y repostería moderna, los expertos en bebidas fermentadas destacaron que es algo innovador no solo por las variaciones de los productos ejemplo sino por la elección de la chicha, puesto que no es tan popular su uso en recetas de cocina como lo es el del guarapo.

4.1.2 Cocineros ancestrales.

Con base en las entrevistas realizadas a cocineros ancestrales se pudo evidenciar que su relación con la chicha está ligada de manera significativa a tradiciones familiares, mayormente a sus padres quienes fueron los que transmitieron los conocimientos sobre la preparación, consumo y venta desde muy temprana edad. Además de dichos conocimientos heredados han ampliado su saber mediante la investigación y el proceso de prueba/error. Así mismo, en la explicación de la

preparación de la chicha de maíz, se concuerda que los métodos, productos y procesos son cercanamente similares a los aprendidos en la infancia.

Otro elemento que destacan los cocineros ancestrales, es la escasa posibilidad de transmisión de conocimientos debido al poco interés que expresan las nuevas generaciones por preparar, consumir y vender no solo la chicha, sino muchas otras bebidas ancestrales. Por último, cabe destacar que los dos cocineros ancestrales a los que se entrevistaron tienen poco o nulo conocimiento de los productos de la pastelería moderna, sin embargo, después de una pequeña contextualización se vieron particularmente interesados por la incorporación de la chicha de maíz en Cupcakes, Mousse y tartaletas.

4.1.3 Expertos en pastelería.

Al hablar con el experto en pastelería se mostró interesado por la inclusión de la chicha, ya que según él hasta la fecha de la entrevista solo había conocido una preparación de pastelería o repostería que incluyera esta bebida fermentada, dicha preparación eran unos mantecados mojados con chicha, pero solo los probó, no los preparó él mismo. Además, habló de un intento de galletas a base de masato de arroz que realizó con algunos alumnos.

El experto en pastelería también dio su perspectiva acerca de la textura, consistencia, sabor y color que deberían tener los productos ejemplo en su estado final y algunos consejos para lograr una efectiva inclusión no solo de la chicha sino también de todo su sabor. Por ejemplo, en cuanto a los Cupcakes dijo que lo que más le gusta a las personas es que queden con una textura esponjosa y húmeda, sobre el Mousse aconsejó sobre el cuidado con la temperatura ambiente y sugirió el uso de un gelificante para ayudar a mantener la consistencia, por último sobre la Tartaleta incitó a realizar una reducción de chicha que pudiera usarse tanto en la base como en el relleno para así involucrar el sabor por completo en el producto.

4.1.4 Expertos Evaluadores

El primer evaluador que diligenció la rejilla de análisis organoléptico fue el experto en cocina regional santandereana y bebidas tradicionales. El experto completó toda la rejilla de evaluación relleno cada cuadro disponible de 1 a 5 como se le había indicado y adicional dejó una observación. El Cupcake obtuvo una calificación total de 5 en todas las características a evaluar. La Tartaleta consiguió puntuaciones que variaron entre 4 y 5, sin embargo, en el cuadro de “aspecto” el experto dio una calificación de 3. Se evidenciaba la razón de su postura en el cuadro de “Observaciones” apuntando que el tamaño de la tartaleta debía ser más pequeña. Por último, el Mousse obtuvo también calificaciones altas, tres de ellas que son: aspecto, sabor y balance obtuvieron puntuación de 4 y en el resto de características a evaluar la puntuación fue de 5. A continuación se presenta la tabla diligenciada con sus correspondientes observaciones:

Figura 6

Rejilla de verificación diligenciada por experto # 1.

CARACTERÍSTICAS	VALORACIÓN DEL PRODUCTO		
	CUPCAKE	TARTELETA	MOUSSE
ASPECTO	5	3	4
AROMA	5	5	5
TEXTURA	5	5	5
SABOR	5	4	4
BALANCE	5	4	4
PRESENCIA DE LA CHICHA	5	5	5
ESTRUCTURA	5	5	5
COLOR	5	5	5
INNOVACIÓN	5	5	5
OBSERVACIONES: Más pequeña la tartaleta.			

El segundo evaluador fue el chef experto en innovación gastronómica. El experto completó toda la rejilla de evaluación relleno cada cuadro disponible de 1 a 5 como se le había indicado y adicionalmente dejó tres observaciones. En primer lugar, el Cupcake obtuvo una calificación total de 5 en todas las características a evaluar. La Tartaleta, en cambio, fue la que menos favoritismo tuvo en esta evaluación, completando 5 características (textura, sabor, balance, presencia de la chicha y estructura) con calificación de 3 puntos. Se evidencia la razón de su postura en el cuadro de “observaciones” sugiriendo que el tipo de conservación de la Tartaleta no era el adecuado y tampoco su masa y la presencia del maíz tostado. Por otro lado, el aroma, color e innovación obtuvieron calificaciones de 5 puntos y el aspecto de 4 puntos. Por último, el Mousse obtuvo una calificación perfecta de 5 puntos en cada una de las características. A continuación, se presenta la tabla diligenciada con sus correspondientes observaciones:

Figura 7

Rejilla de verificación diligenciada por experto # 2.

CARACTERÍSTICAS	VALORACIÓN DEL PRODUCTO		
	CUPCAKE	TARALETA	MOUSSE
ASPECTO	5	4	5
AROMA	5	5	5
TEXTURA	5	5	5
SABOR	5	3	5
BALANCE	5	3	5
PRESENCIA DE LA CHICHA	5	3	5
ESTRUCTURA	5	3	5
COLOR	5	5	5
INNOVACIÓN	5	5	5
OBSERVACIONES: 1. Tipo de conservación 2. Masa de la tartaleta 3. Maíz de la tartaleta			

El tercer evaluador que diligenció la rejilla de análisis organoléptico fue la experta en pastelería. El experto completó toda la rejilla de evaluación relleno cada cuadro disponible de 1 a 5 como se le había indicado y adicional dejó una observación. En primer lugar, el Cupcake obtuvo una calificación de 4 en aspecto, aroma y sabor; 3 en textura, sabor, balance e innovación y finalizando con un 2 en presencia de la chicha. La Tartaleta obtuvo una calificación de 5 en aspecto, aroma, textura, sabor, balance y presencia de la chicha y 4 en color e innovación. Y por último el Mousse obtuvo una calificación de 5 en aroma, textura, sabor e innovación; 4 en aspecto y color y finalizando con un 3 en balance. A continuación se presenta la tabla diligenciada con sus correspondientes observaciones:

Figura 8

Rejilla de verificación diligenciada por experto # 3.

CARACTERÍSTICAS	VALORACIÓN DEL PRODUCTO		
	CUPCAKE	TARALETA	MOUSSE
ASPECTO	4	5	4
AROMA	4	5	5
TEXTURA	3	5	5
SABOR	3	5	5
BALANCE	3	5	3
PRESENCIA DE LA CHICHA	2	5	5
ESTRUCTURA	4	5	4
COLOR	4	4	4
INNOVACIÓN	3	4	5
OBSERVACIONES: Me pareció muy interesante el sabor final de los productos, en general muy rico con la mera presencia del sabor principal.			

Por último, se logró evidenciar tanto factores en común como diferenciados entre los evaluadores. En el caso del Cupcake, los dos primeros expertos concordaron con una calificación

total de 5 para todos las características evaluadas. Sin embargo, la experta en pastelería calificó con 3, características como textura, sabor, balance e innovación. Se rescatan los cuadros de aspecto, aroma, estructura y color, los cuales obtuvieron una calificación de 4. A nivel general el cupcake obtuvo una calificación óptima satisfaciendo en todos los aspectos a dos expertos y una calificación media para el último evaluador.

Las tartaletas obtuvieron una puntuación significativa en dos características evaluadas, en aroma y textura la calificación fue de 5 en cada una de las tres rejillas. El experto en cocina tradicional santandereana comentó que debería presentarse un poco más pequeña la tartaleta y el experto en innovación gastronómica comentó que se debía mejorar en la conservación, la textura de la masa y eliminar el maíz tostado de la tartaleta. La evaluadora experta en pastelería puntuó el color y la innovación con 4 y las demás características con una puntuación de 5 sin ningún comentario referido hacia la tartaleta. Finalmente, a nivel general, se evidencia que la tartaleta cuenta con buena aceptación en características referentes al aroma, el sabor y la estética, sin embargo para el experto en innovación gastronómica las características anteriormente nombradas fueron las que menor favoritismo obtuvieron.

El mousse fue el producto medianamente mejor aceptado, el experto en cocina tradicional santandereana lo puntuó con un total de 42 puntos de los 45 posibles. El experto en innovación lo puntuó con un total de 45 de 45 puntos posibles. Y la experta en pastelería con un 40 de 45 puntos posibles. Cabe resaltar que la única calificación por debajo de 4 está ubicada en la característica de balance. Se concluye que el Mousse tuvo una aceptación bastante favorable con escasos aspectos a mejorar.

4.2 Resultados por subcategorías

En esta sección se encuentran los análisis de las entrevistas realizadas a la población objeto propuesta en los instrumentos de recolección teniendo en cuenta la información recolectada en el marco teórico y legal del presente trabajo.

4.2.1 Maíz

Existe una gran variedad de maíces extendidos por toda América y el mundo, uno de ellos es el maíz porva o amarillo utilizado, entre otras cosas, para elaborar chicha. Recalca el experto en bebidas fermentadas “el maíz es increíblemente versátil, tenemos el maíz desde granos dulces, granos grandes, tenemos harina de maíz de diferentes colores, prefermentos, bebidas, chicha morada sin fermento en Perú”. Gracias a esta variedad en maíces, se tiene una riqueza gastronómica en toda Colombia, en especial en Santander. En donde se utiliza el maíz para diferentes tipos de sopas, arepas, envueltos, postres y en la chicha. Esta riqueza gastronómica nace en tiempos prehispánicos, en donde los Guane utilizaban el maíz para sus sustento básico, Bien lo recalca el experto en bebidas fermentadas “El maíz hace parte de un producto también prehispánicos porque la gastronomía colombiana se divide antes y después de la llegada de los españoles, entonces uno de los productos más antiguos es el maíz y aparte que del maíz se derivan sopas, harinas, arepas y era el 80 – 70 % de la dieta de los Guanes”.

4.2.2 Bebida tradicional

Figura 9

Bebidas tradicionales fermentadas de Santander



Nota: La fotografía muestra 5 tipos de bebidas tradicionales fermentadas, las cuales son masato de arroz fresco, guarapo de uva, chicha de corozo, chicha de maíz y chicha de arroz, ordenadas de izquierda a derecha. Tomada por autores.

Se consideran bebidas tradicionales, a aquellas bebidas que han estado presente en la mesa de los Colombianos durante muchos años, incluso desde épocas prehispánicas. El experto en bebidas fermentadas argumenta que la chicha es una preparación prehispánica preparada en gran medida por los muiscas que se encontraban en el altiplano Boyacense.

El tiempo y las costumbres generacionales enmarcan a la chicha de maíz en la categoría de bebida tradicional, sin embargo, no siempre se pudo tomar de manera legal. Para inicios del siglo XIX, desde la orden de altos mandos del gobierno colombiano, comenzaron a implementar mecanismos de mala publicidad para que varias bebidas típicas, incluidas la chicha, salieran del mercado. “Pero era algo que le estaban quitando a los indígenas y a partir de esto se crean las chicherías en los pueblos y más que todo en las capitales, ilegales, pero que al fin al cabo los mismos españoles iban a consumir allí”.

Actualmente se pueden preparar o tener a la mano bebidas tradicionales como el café, el agua de panela, masatos y jugos. Sin embargo, la chicha de maíz es un producto de poca oferta y alcance en las zonas urbanas. El experto en bebidas fermentadas comenta que “todavía no se encuentra una botella en una tienda que diga ‘chicha santandereana’, no es distribuible por su preparación artesanal y nadie ha querido”.

4.2.3 Bebida fermentada

Figura 10

Bebidas fermentadas tradicionales en Santander



Nota La fotografía muestra 4 tipos de bebidas fermentadas tradicionales, ordenadas de izquierda a derecha son chicha de maíz, guarapo de uva, chicha de arroz y masato de arroz. Tomada por autores.

Se considera bebida fermentada a aquel producto que se obtiene a partir de la fermentación de los azúcares de frutas o granos. El proceso se da mayormente en reposo, las levaduras presentes en el líquido consumen los azúcares que posteriormente se convertirán en partículas de dióxido de carbono. En Colombia se encuentran bebidas fermentadas de origen

industrial como las cervezas y los vinos, y de origen artesanal como el masato, el guarapo y la chicha.

La chicha de maíz se obtiene después de un proceso tradicional, en donde las levaduras presentes en el maíz consumen el azúcar del grano y del añadido en la receta y posterior a ello se obtiene una bebida alcohólica con dos niveles claros de fermentación: fresca y fuerte. Según argumenta el cocinero ancestral, las bebidas fermentadas tienen estos dos estados de fermentación que son aceptados por el público, quienes son los que le encargan bebidas frescas: (de más o menos dos días de fermentación) o fuertes (más de tres días de fermentación). El experto en bebidas fermentadas afirma que:

La chicha que utilizaron por ejemplo los Muiscas para celebraciones o en su diario vivir no era chicha tan fermentada, era una chicha que podían beber bastante sin emborracharse, pero la que utilizaban en las chicherías si era de mayor grado de fermentación.

Figura 11

Bebidas fermentadas tradicionales en Santander



Nota La fotografía muestra 4 tipos de bebidas fermentadas tradicionales, ordenadas de izquierda a derecha son masato de arroz, chicha de maíz, chicha de arroz y guarapo de uva. Tomada por autores.

Actualmente el área metropolitana de Bucaramanga no cuenta con un negocio que venda bebidas fermentadas artesanales, sin embargo, hay pueblos como Barichara que aún conservan chicherías en las que se ofrecen productos como el guarapo y la chicha de maíz. Esta situación deja en evidencia que las bebidas fermentadas industriales han ido ganando terreno en el comercio local y segregando a las bebidas artesanales a lugares alejados de las zonas urbanas. Una de las razones de las diferencias comerciales que tienen las dos categorías de bebidas está en su elaboración y saneamiento. Teniendo en cuenta lo anterior, para el proyecto se ha tomado como referencia el artículo 7 del Decreto 2269 de 1993, en donde hacen total énfasis sobre las buenas prácticas de manufactura (BPM) en todo el proceso de elaboración de bebidas fermentadas.

4.2.4 Levadura

Las levaduras son unos microorganismos que ayudan al proceso de fermentación. Existen diferentes tipos de levadura y la hay tanto fresca como en polvo. La levadura fresca es la utilizada en las fermentaciones de bebidas tradicionales (chicha) esta transforma los azúcares en alcohol y la levadura en polvo es usada mayormente para procesos de panadería.

Estos organismos vivos cumplen una función importante en la preparación de múltiples alimentos en todo el mundo. Productos y preparaciones como masa madre, vinos, cervezas, encurtidos, quesos y bebidas artesanales, son algunos ejemplos de lo que se puede lograr con el uso adecuado de las levaduras. Debido a lo anteriormente nombrado, para la elaboración de bebidas fermentadas como la chicha de maíz, se debe tener en cuenta buenas prácticas como las expuestas en el artículo 7 del Decreto 2269 de 1993:

Capítulo II. prácticas permitidas y no permitidas para la elaboración de bebidas alcohólicas. Establece: “Parágrafo 1.- Los procesos de fermentación deben realizarse a partir de materias primas de origen agrícola, bajo condiciones controladas que eviten la proliferación de microorganismos diferentes a las levaduras propias de la fermentación alcohólica”.

4.2.5 Receta

Una receta se define como una fórmula de la composición de un producto en el que se anotan ingredientes y procesos paso a paso para obtener un resultado final deseado. La chicha de maíz santandereana cuenta con tres clases de ingredientes base: panela, maíz y agua, y cuenta con procesos específicos que se deben cumplir para garantizar la textura y el sabor de la misma. Tres de los procesos claves para su preparación están en el endulzado, el cernido y el fermentado. El experto en bebidas fermentadas aclara que la chicha de maíz no siempre fue como se conoce hoy en día en Santander, primero porque en las épocas prehispánicas no existía la panela, ya que la caña de azúcar no había llegado a territorios americanos, en cambio dejaban que el maíz se fermenta con su misma azúcar o usaban la miel de abejas. Y segundo por su proceso de cernido:

Por ejemplo a los indígenas les daban una chicha que no estaba tan colada o que no era tan perfecta o que no era tan de buen sabor y a los españoles y a los terratenientes, los que tenían un poco más de dinero que pagaban mejor la chicha tenían una de mejor calidad.

Cabe aclarar que el cernido se comenzó a realizar con la llegada de la colonia y con el pasar del tiempo se fue adaptando en las cocinas ancestrales. El cocinero ancestral #2 comenta que el maíz amarillo debe estar “...jecho, ya seco, se cocina y se muele, se cuela y se hace la

chicha, que quede la sola harinita”. Así mismo, el experto en bebidas fermentadas comenta la etapa del cernido en la receta:

... La primera vez estábamos investigando haciendo un documental del canal Tro precisamente venimos a donde una señora aquí en Barichara que hace chicha y nos mostró todo el proceso, todo el cernido, y después degustamos el proceso final.

Por último, en etapa de fermentación tradicionalmente se realiza en vasijas de barro en donde la bebida pasa un tiempo de mínimo dos días para que empiecen las levaduras a hacer el proceso de fermentación. Hay que tener en cuenta que si se utiliza una vasija nueva debe pasar por un proceso de curado antes de iniciar la receta. El cocinero ancestral #1 comenta que este proceso es esencial para facilitar el proceso de fermentación de la chicha, sin este curado previo puede que no se dé un resultado deseado de fermentación, sabor y textura “... La chicha la fermento con la misma chicha. Los barriles ya están curados.”

4.2.6 Técnicas

Son diversas las técnicas que se pueden utilizar tanto en pastelería como en otras áreas de la cocina, así lo relata el experto en bebidas fermentadas:

... Técnica de cocina de vanguardia como la esferificación, que cabe en pastelería, panadería, en cocina caliente, en cocina fría, bueno, listo y si yo hablo de esferificación de chicha, lo puedo poner sobre un plato caliente, si, lo puedo poner sobre un postre, si, lo puedo poner en una bebida, tal vez, como guarapo con esferificaciones de chicha.

Entonces vemos que ya estamos viendo la versatilidad de un producto no visto desde el sabor, sino desde la técnica.

Las técnicas son un factor fundamental para que el producto final tenga las características adecuadas en cuanto a sabor y textura. En el caso de los cupcakes el experto en pastelería dijo:

Cuando preparo cupcakes, tener en cuenta que la humedad del producto debe ser buena, porque generalmente se comete el error de que el producto quede seco y ese es casi que el problema general de los cupcakes... Pues quedan bien dorados y bien húmedos.

Para el caso de los mousses el experto en pastelería relato lo siguiente

Los mousses el problema es la temperatura del ambiente, siempre manejar un término con un poco de gelificante o no gelificante; con la temperatura que hace acá que es tan variable es muy complicado. Por eso pues el mousse es un producto más de tierra fría, que es más chévere y más estable en tierra fría que en el calor.

Las tartaletas son un producto más versátil de manejar y con múltiples técnicas para realizar el experto en pastelería relató lo siguiente

La pasta de la tartaleta quede friable, bien friable que usted se la pueda comer y se le desbarate en la boca, por eso hay que usar muy buena mantequilla y una receta que pues permita esas características. Generalmente en el medio la gente trabaja es una pasta quebrada maluquita que se hace con una fórmula que se llama el uno, dos, tres; le ponen una parte de azúcar, dos de grasa y tres de harina y queda muy dura. Si la pasta es friable y es suave, ósea si es crujiente, crocante el relleno puede ser más blando todavía, entonces una pasta dura obliga un relleno duro.

4.2.7 Productos

En cuanto a productos nos centramos en productos de pastelería, haciendo un énfasis en los Cupcakes, los Mousse y las Tartaletas. Según el experto en bebidas fermentadas:

... En la Tartaleta por ejemplo, se sentiría más rico porque el Mousse no tiene tanta textura como tiene una Tartaleta, en ella tenemos un sabor crocante, entonces los tres son diferentes, los tres tienen diferente intención y los tres serían para diferente público.

Además, el experto comentó que cada producto (cupcakes, mousse y tartaletas) son para públicos de diferentes edades, Cupcakes para niños y Mousse y Tartaletas para adultos y jóvenes.

4.2.7.1 Cupcakes.

Figura 12

Cupcake de chicha



Nota Cupcake de chicha con chantilly de chicha y gotas de reducción de chicha coronado con maíz tostado. Tomada por Autores.

Figura 13

Receta estándar del cupcake de chicha

PROPUESTA DE REPOSTERÍA MODERNA A PARTIR DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA CHICHA SANTANDEREANA PARA LA SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL GASTRONÓMICO.			
FORMATO DE RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA:		Cupcakes	EXPERIMENTO No
N° PORCIONES:		15	1
FECHA:		19/4/21	
INGREDIENTES	UND DE MEDIDA	CANTIDAD	
Harina	Gramos	200	
Azúcar Blanca	Gramos	200	
Mantequilla Sin Sal	Gramos	100	
Huevos	Unidad	2	
Chicha	Mililitros	260	
Esencia de vainilla	Gramos	6	
Polvo de hornear	Gramos	8	
OBSERVACIONES: Se bate la mantequilla junto con el azúcar hasta cremar, se le agrega la vainilla para saborizar. Después se agregan los huevos uno a uno. Agregar el polvo de hornear a la harina y revolver. Por último agregar a la crema la harina y la chicha alternadamente. Hornear a 180°C por 20 minutos.			

Nota En este formato de receta estándar se detallan los ingredientes, cantidades y observaciones para la preparación del cupcake de chicha.

4.2.7.2 Mousse

Figura 14

Mousse de chicha



Nota Mousse de chicha sobre base de bizcochuelo de chicha, decorado con crema chantilly de chicha y maíz tostado triturado. Tomada por Autores.

Figura 15

Receta estándar del mousse de chicha

PROPUESTA DE REPOSTERÍA MODERNA A PARTIR DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA CHICHA SANTANDEREANA PARA LA SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL GASTRONÓMICO.			
FORMATO DE RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA:	Mousse	EXPERIMENTO No.	1
N° PORCIONES:	10	FECHA:	19/4/21
INGREDIENTES	UND DE MEDIDA	CANTIDAD	
Claras De Huevo	Gramos	80	
Agua	Mililitros	80	
Azúcar Blanca	Gramos	230	
Crema De Leche	Mililitros	200	
Chicha	Mililitros	200	
Gelatina Sin Sabor	Gramos	6	
Agua	Mililitros	30	
OBSERVACIONES: Para el merengue Italiano batir las claras hasta medio montar. Hacer un almibar calentando el azucar y el agua hasta llegar a los 115°C. Agregar el almibar en hilo a las claras y batir hasta que este bien montado. Para la crema chantilly batir la crema de leche junto con el azúcar hasta que esté bien montado y agregarle la chicha. Hidratar la gelatina y agregarla al chantilly, batir hasta que este bien integrado. Por último Integrar muy bien el merengue y la chantilly.			

Nota En este formato de receta estándar se detallan los ingredientes, cantidades y observaciones para la preparación del mousse de chicha.

4.2.7.3 Tartaleta

Figura 16

Tartaleta de chicha



Nota Tartaleta de chicha hecha con masa tipo Brisée con un relleno de reducción de chicha gelificada y decorado con chantilly de chicha y maíz tostado. Tomada por Autores.

Figura 17

Receta estándar del tartaleta de chicha

INGREDIENTES		UND DE MEDIDA	CANTIDAD
PROPUESTA DE REPOSTERÍA MODERNA A PARTIR DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA CHICHA SANTANDEREANA PARA LA SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL GASTRONÓMICO.			
FORMATO DE RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA:	Tartaleta	EXPERIMENTO No.	1
N° PORCIONES:	4	FECHA:	19/4/21
Harina Pastelera		Gramos	250
Mantequilla Sin Sal		Gramos	125
Azúcar Blanco		Gramos	30
Huevo		Unidad	1
Chicha		Gramos	220
OBSERVACIONES: Para la masa briséé batir la harina, la mantequilla y el azúcar después agregar el huevo y la chicha y amasar hasta que todo este bien integrado. Para el relleno reducir la chicha hasta que esté bien espesa.			

Nota En este formato de receta estándar se detallan los ingredientes, cantidades y observaciones para la preparación del tartaleta de chicha.

4.2.8 Pastelería moderna

La pastelería ha ido evolucionando con el transcurrir del tiempo, gracias a la adición de nuevos ingredientes e incluso de nuevas técnicas, haciendo que los pasteleros exploren cada vez más su creatividad e imaginación. En el presente proyecto tenemos la inclusión de la chicha santandereana como ingrediente principal en los productos de pastelería (Cupcakes, Mousse y Tartaletas). Según el experto en bebidas fermentadas la chicha puede ser incluida tanto en pastelería como en panadería haciendo diversos productos como masas, pan, postres e implementarla tanto en platos dulces como salados. Preparar un Mousse con diferentes capas y grados de fermentación de la chicha llamaría mucho más la atención de los comensales o un Cupcake con un grado de fermentación en específico, siendo más provocativos los productos.

El experto en pastelería manifestó haber consumido un envuelto elaborado con chicha de maíz, siendo el único producto que conoce con esta bebida fermentada. Además, comentó de la tartaleta que su masa podría llevar cierto porcentaje de chicha haciendo una masa más ligera y con un relleno cremoso. Resaltó el uso de la chicha en productos de dulcería como galletas, bocadillos, manjares.

Por otro lado, el cocinero ancestral comentó haber preparado una torta con chicha de maíz, de corozo y de chontaduro.

4.2.9 Patrimonio cultural inmaterial gastronómico

Con el pasar de los años se ha evidenciado una preocupante pérdida de tradiciones en las nuevas generaciones, esto es expuesto por parte de Cristian, uno de los autores del presente proyecto mediante el siguiente texto.

“... el conocimiento de la chicha se está perdiendo en las nuevas generaciones, la gente no la prueba muy seguido, tampoco los muchachos, se han como muy alejado de la cultura de la bebida tradicional y pues nos quisimos enfocar mucho en la chicha y pues queremos también que con ayuda de estos postres que son muy modernos, muy famosos entre nosotros los jóvenes, pues se pueda de pronto aportar un grano de arena al conocimiento de esta bebida...”

En la actualidad las nuevas generaciones adquieren interés por las tradiciones más por investigación que por transmisión de sus mayores, el experto en bebidas fermentadas #1 comenta esto y explica de donde proviene su interés por la chicha

“... Estoy entre investigando y viviendo entre Barichara, Zapatoca, Guane precisamente buscando la esencia de lo que en la ciudad se pierde un poco, pero acá estamos con la posibilidad de tener mayor contacto con esas personas que lo hacen, vuelvo y repito, no es quien, sino que, es que a mí me interesa la chicha específicamente porque es algo que siempre nos han querido quitar, desgraciadamente por eso.”

El experto amplía lo anteriormente dicho y añade que la innovación es una manera de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial gastronómico.

... Es por algo que es como ser un poco arrogante ante lo que pasó en el pasado, volverlo a tomar y decir: listo, no nos la pudieron quitar por eso es que la chicha está, por ejemplo, en este pan de mestiza...

La chicha es una bebida prehispánica, es decir, que ya estaba aquí antes de la colonización española. Era mayormente una bebida para indígenas, pero también le gustaba a algunos españoles como expone el experto a continuación “... Ese contacto es especial porque

siempre la chicha al tomarla se puede sentir lo que tomaban los indígenas, pero también los españoles, con esto se emborrachaba, también las chicherías eran centros de comercio...”

Es importante no solo rescatar la chicha por rescatarla, sino fomentar la popularidad de su sabor para que sea aceptado en las nuevas generaciones, el experto en bebidas fermentadas #1 expone este punto diferenciando el rescate innecesario y la salvaguarda indispensable

... En serio esto está masticado por las abuelitas y que entre más picha tenga la jeta, queda mejor” entonces de verdad la intención es rescatar estas recetas o cuál es la verdadera intención, ¿saber que estuvo?, ¿saber que fue importante? ¿Saber que hay un sabor que puede ser aceptado por los jóvenes o por un rango de edad mayor que el que tienen ahorita y que lo van a hacer a través de la pastelería? Eso sería como lo importante, si tú me dices a mí “Yo quiero rescatar la chicha, yo lo ignoro, pero si usted me dice a mí, yo no estoy rescatando la chicha, yo lo que quiero es que usted vuelva y sienta lo que es probar la chicha, lo estoy pintando diferente, ¿cierto? Es muy diferente la intención con la que se hacen las cosas, ¿sí? Eso es lo que pienso.”

El objetivo del presente proyecto es salvaguardar la chicha y sus tradiciones por medio de la implementación de esta bebida en productos como Tartaletas, Cupcakes y Mousse; pero también se busca sentar precedente para que otros cocineros se motiven a salvaguardar otros productos ancestrales, esto lo explica Santiago, uno de los autores del presente proyecto

... Fomentar con el consumo de los jóvenes, o sea, retomar el consumo de la chicha mediante la pastelería que es tan popular en los jóvenes, pero también queremos centrar un precedente, una base para que para los que vienen detrás de nosotros, como creando su proyecto, digan vean podemos trabajar la chicha, el masato, el guarapo para tema de innovación, fomentar su consumo y su rescate de cierta forma...

Es de destacar lo importante que es el apoyo de las instituciones educativas como el SENA mediante grupos de investigación que fomenten la salvaguarda, esto lo expone el cocinero ancestral # 1 “... Nosotros tenemos un grupo del SENA, para rescatar lo que ya se está perdiendo, y yo me encargué de las bebidas, otro de las chorotas, y así distintas comidas que han venido perdiendo su tradición.”

4.2.10 Cocinas Tradicionales

Cuando se habla de cocinas tradicionales se piensa en la cocina de la abuela, de las personas mayores, pero este término puede remontarse mucho más atrás hasta la época prehispánica en donde los indígenas ya realizaban preparaciones y bebidas como expone el experto en bebidas fermentadas:

Los indígenas obtenían la mayoría de bebidas precisamente porque no tenían agua potable, pero utilizaban el agua para hacer estas bebidas que son la chicha de maíz, el guarapo de la panela y a partir de estos obtenían sus bebidas...

Además al hablar del consumo de la chicha, el experto comentó algunas tradiciones y recetas que surgieron a partir del consumo de la chicha y que pueden estar ligadas a esta bebida:

... También se cuentan historias gastronómicas con la preparación del cabro, por ejemplo, en Barichara antes no había luz en las noches, pero si había chicherías y muchos de los señores dueños de fincas o trabajadores tenían, como no había luz ni gas la mayoría cocinaban con manteca de cerdo. La historia es que ellos se quedaban bebiendo chicha, después no podían ver por donde devolverse y ya borrachos se quedaban en el pueblo y hasta el otro día llevaban la manteca para poder cocinar el cabro...

El experto hace especial énfasis en el tema de rescate de tradiciones, aclarando lo complicado que es rescatar/replicar una preparación del pasado teniendo en cuenta variables como ingredientes, utensilios, diferencia entre recetas, entre otros puntos importantes

... Yo discuto mucho con la gente que está rescatando tradición o con los programas o proyectos que están rescatando tradición porque rescatar tradición es algo muy trillado. Yo no puedo rescatar un mute que hacían hace 40 años porque primero que él mute es una receta más familiar, el mejor mute es el de mi abuelita y el de nadie más y entonces como yo rescato una receta de esas santandereanas y cualquier persona que esté tratando de rescatar se está contradiciendo, primero los ingredientes de hace 40 años no son los mismos, las ollas de hace cuarenta años nos son las mismas, la persona que lo hacía hace cuarenta años no es la misma, de pronto yo puedo buscar historias, ver cómo la hacían, pero yo replicar esa receta es imposible.

Con el paso del tiempo no solo las recetas han cambiado, sino que también en los ingredientes, el cambio en el ambiente y en la tierra ha modificado la estructura y el sabor de los alimentos y por consiguiente de las preparaciones en que se usan. “Hasta el sabor de los mismos ingredientes, ¿no? Porque con el pasar del tiempo también el sabor de los vegetales, de todo esto cambia, ha cambiado tanto por la tierra, tanto por los químicos, todo eso cambia.”

En tiempos prehispánicos, la chicha era consumida no solo en eventos y celebraciones sino que también en la vida diaria, lo que produjo que al llegar los españoles fueran abiertas las llamadas “chicherías”, el experto hace especial hincapié en esto:

... La chicha que utilizaron por ejemplo los muiscas para celebraciones o en su diario vivir no era chicha tan fermentada, era una chicha que podían beber bastante sin

emborracharse, pero la que utilizaban en las chicherías si era de mayor grado de fermentación...

4.2.11 Costumbres

El experto en bebidas fermentadas destaca especialmente que como colombianos se debe conocer el producto, su importancia y saber cómo tomarlo de forma que se mantenga presente y de cierta forma 'vivas' todas aquellas tradiciones que estén ligadas. "Digamos que ese sorbito de vaso de chicha que me sirvieron, no solamente fue esa sensación de revuelque en el estómago porque la primera vez que tomas chicha no es fácil, es bastante pesado..."

Uno de los motivos por el cual las generaciones jóvenes se están interesando por la investigación es como por una pura casualidad se encuentran con un atisbo de historia interesante y que despierta las ganas de estudiarla, de preservarla y de promoverla para darla a conocer a otras personas; explica el experto en otras palabras.

Al indagar un poco con el experto sobre otras bebidas fermentadas, se llega a la conclusión de que cada una de ellas tiene una importancia distinta, en el caso de la chicha se relaciona más al tiempo prehispánico y de la colonia. En cambio, otras bebidas como por ejemplo el masato tiene un contexto más decembrino y de finales de año.

Al tener en cuenta lo involucrada que está la chicha en la creación o modificación indirecta de un sin número de recetas y tradiciones, con el solo hecho de su consumo. Esto es otra relación que crea el experto entre la costumbre del consumo de chicha con las variaciones en recetas como el cabro:

... Hay muchas historias a partir de ahí se genera que el cabro en Barichara no solamente se hace asado sino también hay un cabro guisado y eso depende de la zona geográfica donde estés porque Barichara, Guane, Cepita va alrededor del Chicamocha y se supone

que donde hace más calor es donde lo hacen asado y donde hace más frío lo hacen guisado, y ahí es donde como es que un producto como la chicha históricamente puede cambiar una receta como la del cabro; poniéndoles esa conexión y qué historias se han entrelazado con la chicha por ejemplo.

La pérdida de tradiciones y consumo de la chicha no solo es por la falta de interés de las nuevas generaciones sino también por la falta de transmisión por parte de las generaciones pasadas y el tema organoléptico presente en la bebida

... De chiquitos a nosotros no nos dieron chicha, pero si masato, entonces básicamente nuestra cultura gastronómica, mi cultura gastronómica, tengo 27 años, joven santandereano, a mí nunca me dieron chicha de pequeño, ahora como me la voy a tomar de grande...

... El ser humano es un animal de costumbres, entonces por lo mismo, no estamos acostumbrados a sentir la sensación, a tener el sabor, pero si nosotros hubiéramos estado en otra época y era lo que nos hubiera tocado tomar, a nuestros 20 años sería como tomar pola y todo el mundo alegre.

En el caso del cocineros ancestrales “1 se puede evidenciar que en su familia hubo una correcta transmisión de tradiciones, más exactamente de padres a hijos

... Me interesé por la chicha cuando yo era niño. Yo veía a mi mamá que hacía chicha. Yo era como su ayudante, yo era el que le molía el maíz. Cuando eso solo se hacía de maíz, no sabía hacer más...

Por otro lado el cocinero ancestral “2 comenta: “Por medio de mis papás, a ellos les gusta hacerla, ósea, fue un interés de seguir la tradición de ellos.”

Otro ejemplo de un obstáculo en la transmisión de tradiciones de generación en generación podría ser el interés económico que tienen algunos cocineros ancestrales por no enseñar la preparación por miedo a tener una competencia; por otro lado, se evidencia que hay cocineros que se interesan en transmitir su conocimiento. A continuación se pueden ver estas dos posturas en las entrevistas a los cocineros ancestrales.

Al cocinero ancestral #2 al ser preguntado si ha tenido la oportunidad de transmitir su conocimiento a alguna persona que se vea interesada por el proceso de elaboración de la chicha de maíz santandereana, contestó “No, no se puede. Solo yo”

En el caso del cocinero ancestral #1 comenta que:

“Si, el otro día vino un profesor de la UNAB y les di una conferencia en el Hostal. Allá si fue práctica, yo llevé todo listo para llegar y prepararla, los estudiantes allá prepararon chicha de maíz y de corozo, masato y guarapo con las instrucciones que yo le di. Eso fue espectacular. Llevé una chicha lista para que ellos supieran cómo debía quedar. Me gustaría que vinieran aquí, lo bueno es que sea práctico, yo les digo como es la manera de cocinarse, para colarlo de un día para otro y de ahí para adelante lo que quieran dejar en fermentación

El cocinero ancestral #1 también expuso otro de los principales problemas por los cuales tanto él como otros cocineros y expertos no han podido transmitir tradiciones gastronómicas “A mi familia, a mis nietos no, de pronto si no hubieran existido los celulares como en mi época de pronto. Lo moderno ha cambiado el pensamiento de los muchachos.”

También se evidencia mediante los datos suministrados por los cocineros ancestrales que su consumo aparte de las plazas de mercado, se ha trasladado en gran medida para las zonas rurales y pueblos “... Es más notorio en la parte rural, en un pueblo se vende mucho. En el

festival del maíz de Florida se vende muchísima chicha, pero si la parte rural tiene mucha relevancia.”

4.3 Categorías:

En esta sección se plasmó el análisis de los datos recolectados de acuerdo a las categorías desarrolladas en el marco teórico del presente proyecto.

4.3.1 Chicha

La Chicha en su palabra general se define como una bebida tradicional fermentada, ya que su modo de preparación y definición data de la época prehispánica en América latina. Uno de los productos más usados por los aborígenes para preparar la chicha fue el maíz. Este producto, originario de la parte central de América, se extendió por todo el territorio Americano y se convirtió en el principal sustento alimenticio de muchos de los pueblos aborígenes. Se tienen vestigios de preparaciones a base de maíz como: Arepas, Envueltos y China.

En Colombia, Los Guane, ubicados en los territorios que hoy comprende Santander, usaban el maíz para su alimentación básica. Entre sus preparaciones se encontraba la Chicha, que principalmente se componía únicamente de maíz y agua para luego dejarse fermentar en una vasija de barro. Tras la colonización española la receta de la chicha de maíz en Santander se modificó, insertando la panela como endulzante básico y en algunos pueblos como en Barichara, se le incorporó clavos y canela para realzar los sabores.

Hoy en día para la elaboración de chicha de maíz santandereana se utiliza un tipo de maíz amarillo duro, el cual se muele y se cocina envuelta en hojas de plátano o vijao, posterior a ello se deja cocinar un máximo de 3 horas y después se macera con una panela. Terminado el proceso se tamiza sobre una vasija de barro la harina cocida previamente macerada junto con

agua de panela. Finalmente se tapa y se deja fermentar por mínimo tres días. El resultado es una bebida alcohólica amarilla de consistencia espesa y textura arenosa.

La chicha de maíz se ha transmitido por generaciones en todo el territorio santandereano, pese a que hoy en día es una bebida relegada que muchos jóvenes y gente adulta evitan consumir debido a la poca familiaridad que tienen de su sabor, existen cocineras rurales que se sustentan gracias a este tipo de preparaciones.

4.3.2 Pastelería

La pastelería es una arte en la cual se realizan diversas preparaciones dulces como por ejemplo pasteles, postres, dulces, galletas. Con el pasar de los años los pasteleros han implementado nuevos ingredientes y técnicas a las diferentes recetas, surgiendo así la pastelería moderna. Realizar un buen procedimiento en las técnicas es imprescindible para tener como resultado un buen producto, con las características adecuadas en cuanto a sabor, textura y armonía de cada uno de los productos.

Los productos en pastelería son muchos como por ejemplo: tortas, postres fríos, masas, galletas, cupcakes, cremas. En el presente proyecto se escogieron tres productos los cuales son cupcakes, tartaletas y mousse, en cada uno de ellos implementando técnicas diferentes; pero con un ingrediente principal en común la chicha de maíz. La chicha es una bebida fermentada muy poco utilizada en la pastelería, son escasas las personas que hacen una preparación a base de esta bebida.

La incorporación de la chicha de maíz en los productos da lugar a la pastelería moderna, innovando así el uso tanto de las técnicas como de la inclusión de productos nuevos o muy poco utilizados en este campo.

4.3.3 Salvaguarda

Al hablar de salvaguarda de tradiciones gastronómicas se debe tener en cuenta que esta no solo hace referencia a la preservación y rescate del patrimonio cultural gastronómico, sino que también tiene especial cuidado con las cocinas tradicionales y todas aquellas costumbres asociadas a la alimentación que han tenido los Santandereanos por generaciones. Con el pasar del tiempo se ha presentado una pérdida de estas tradiciones entre generación y generación.

Algunas de las tradiciones heredadas por nuestros ancestros como por ejemplo el consumo, producción y comercialización de la chicha y costumbres relacionadas con esta bebida no son más que un recuerdo de épocas prehispánicas, afectadas en gran medida por la llegada del vino traído por los españoles en la época de la colonia y más adelante con la llegada de bebidas más industrializadas y con mayor producción e higiene como la cerveza; todos estos factores han generado que lo relacionado con la chicha se quede mayormente en una población adulta de 30 años en adelante.

Además se ha hecho evidente como la chicha ha perdido poco a poco terreno en las ciudades, estando presente en algunas plazas de mercado y chicherías “clandestinas”, lo que reduce en gran medida la posibilidad de que los jóvenes tengan fácil acceso a dicha bebida y esto a su vez afecta enormemente toda la cultura que solía girar alrededor de su consumo. Pero no es el único problema que afronta la chicha en la actualidad, pues también se ha evidenciado la falta de interés por parte de las nuevas generaciones por conocer sobre su producción tradicional desde cero.

Sin embargo estas problemáticas no se presenta en todos los jóvenes, algunos si se están interesando no solo por la chicha sino por la salvaguarda de muchos otras preparaciones que se están perdiendo con el pasar del tiempo, aunque dicho interés no es heredado es un interés más

significativo porque requiere una investigación a profundidad y pasión tanto por la preparación como por todas aquellas costumbres que están de cierta manera asociados a la misma. Uno de los enfoques dados para fomentar la salvaguarda es la innovación, las formas más populares son cambiar la presentación completamente, pero conservando su sabor y usar la preparación como materia prima presente en otra preparación que tenga una popularidad mucho mayor.

Para concluir, con el pasar de los años se irán perdiendo tradiciones y preparaciones por falta de popularidad en las nuevas generaciones, por lo cual se debe fomentar la salvaguarda tanto en su preparación tradicional como por medios que tengan bastante popularidad como puede ser la innovación.

5. Conclusiones y Recomendaciones.

En el presente capítulo se evidencian las conclusiones finales después de analizar cada una de las etapas realizadas a lo largo del proyecto planteado. Se tomó en cuenta el planteamiento del problema donde se propuso los objetivos, pasando por el marco contextual donde se desarrolló todo el proceso investigativo, posteriormente se desarrolló un trabajo de campo e investigación en la metodología y finalmente se expuso los resultados obtenidos con los instrumentos de recolección de acuerdo a cada categoría planteada en el marco contextual. Por último, se propuso recomendaciones para aquellas investigaciones posteriores a la presente que quieran intervenir en temas relacionados con innovación y uso de la chicha en productos de pastelería.

5.1 Conclusiones.

El presente proyecto partió con la visión de modificar productos de pastelería y repostería tomando como base la chicha santandereana para incentivar la difusión del patrimonio gastronómico de la región. Para inicio del proyecto se definieron tres productos de objeto de estudio y experimentación: mousse, cupcakes y tartaleta y se estudiaron los procesos puntuales para la preparación de la chicha y su historia desde el origen del maíz hasta la problemática cultural y social que generó la prohibición de la chicha en Colombia. Para el logro satisfactorio a la pregunta global del proyecto: ¿Es factible el uso de la chicha en la pastelería moderna como método de salvaguarda?, y a los objetivos expuestos en el planteamiento del problema, se llevaron a cabo pruebas experimentales de las técnicas básicas de pastelería junto con la chicha santandereana.

Dichas pruebas se sustentaron en un marco contextual en el que se presentaron proyectos e investigaciones relacionados con historia, salvaguarda y conservación de las bebidas

fermentadas tradicionales y sobre las técnicas clásicas y modernas de la pastelería para la realización de mousses, cupcakes y tartaletas. En esta etapa se evidenció que las investigaciones enfocadas a la innovación de productos a base de bebidas fermentadas, a nivel nacional e internacional, son escasas y que el estudio de la chicha santandereana en todo ámbito es casi nulo. Esto generó un reto a lo largo del proyecto, ya que sería pionero en la investigación e implementación de una bebida tradicional en los tres productos nombrados anteriormente.

Posteriormente al análisis de la información recolectada se elaboró un marco teórico en donde se plasmaron en cada una de las categorías y subcategorías, los contenidos estudiados anteriormente. El orden de ellas se siguió desde las categorías clave que fueron: chicha, pastelería y salvaguarda. En ‘chicha’ se abordó a grandes rasgos el origen del maíz, el uso y preparación de la chicha indígena, el contexto de lo que significa una ‘bebida tradicional fermentada’ y la gradual pérdida de la tradición. En ‘pastelería’ se definió su término, las técnicas, y los productos utilizados generalmente en su área y se abordaron aquellos en los que podríamos basarnos para la realización del proyecto. Por último, se definió el término ‘salvaguarda’ y subcategorías como: patrimonio cultural, cocinas tradicionales y costumbres.

Cabe resaltar que durante todo el proceso de experimentación se tomó en cuenta el decreto 1686 de 2012 planteado en el marco legal, el cual garantiza, entre otras cosas, el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en la realización y empaque de los alimentos.

Para la metodología se planteó un enfoque mixto en el que intervino la observación, experimentación, la descripción y la fundamentación teórica. También, se definió la población objeto que serían habitantes de la zona metropolitana de Bucaramanga y tuvieran relación social o laboral con la chicha de maíz. Para una mejor profundización del proyecto se eligió a dos

cocineros ancestrales, un experto en bebidas fermentadas y un pastelero para realizarles una entrevista, las cuales dieron grandes aportes al reconocimiento histórico de la chicha y consejos sobre el manejo de esta en la etapa de experimentación.

Finalmente, se realizó el proceso de la experimentación con cada uno de los tres productos propuestos obteniendo un resultado satisfactorio para el equipo de trabajo en sabor, aroma y presentación. Todo lo anterior se plasmó en un modelo de receta estándar. Posterior a ello se contactó con tres profesionales del área gastronómica para que calificaran en una rejilla de análisis organoléptico las pruebas físicas de cada uno de los productos.

Las calificaciones fueron tanto similares como variadas de un experto a otro. De los tres productos estudiados (mousse, cupcakes y tartaletas) el mousse fue el producto con mejor aceptación obteniendo puntuaciones por encima de 40 puntos de los 45 puntos posibles. El cupcake obtuvo una calificación excelente para los dos primeros expertos, sin embargo, en la tercera calificación obtuvo un puntaje por debajo de los 40 puntos. Finalmente, la tartaleta fue el producto que más regular estuvo, ya que los expertos encontraron falencias en el sabor de la crema, la conservación y el tamaño.

En conclusión, se obtuvo un proceso enriquecedor en ámbito teórico y experimental. Se logró cumplir con cada uno de los objetivos y responder, debidamente, a la pregunta problema. No obstante, se deja abierta la posibilidad de que se pueda mejorar técnicamente algunos aspectos organolépticos de cada preparación para lograr una aceptación más profunda en la introducción de productos santandereanos en recetas de repostería para su difusión gastronómica tradicional.

5.2 Recomendaciones

Es de destacar el precedente que este y otros proyectos han sentado al motivar a las presentes y nuevas generaciones a salvaguardar, incentivar y transmitir el patrimonio cultural, en especial en el ámbito gastronómico con el fin de evitar la pérdida no solo de preparaciones y recetas sino de todas aquellas tradiciones y costumbres que se han creado alrededor de las mismas. Para ello es importante destacar el uso de métodos alternativos como la inclusión de estas preparaciones como materia prima en productos de consumo más popular, creando una fuerte unión entre lo tradicional y lo moderno.

Otro aspecto a recalcar es la importancia que debe tener para el programa de gastronomía y alta cocina de la UNAB el hecho de fomentar la participación de los estudiantes en la conservación y difusión de los saberes gastronómicos ancestrales mediante la implementación de diversos procedimientos de salvaguarda como pueden ser la innovación en su uso, la recolección y consignación de recetas en material documental, el intercambio de tradiciones gastronómicas entre regiones por medio de los estudiantes foráneos, entre otros.

Referencias Bibliográficas

- Aguilar A. (2011). *Historias vivas de la chicha y el guarapo*. Bogotá, Colombia: Fundación El Libro Total.
- Alfaro Huamantuco, L. M. & Huamanchoque Mamanchoque, Y. V. (2016). “*Influencia de la modernidad occidental en las elaboraciones de las bebidas tradicionales, en el contexto sociocultural de los pobladores del valle del colca, caylloma – arequipa, 2016*” (Tesis) Recuperada de BASE (Bielefeld Academic Search Engine).
- Artes culinarias/Ingredientes/Levadura. (2015). en *Wikilibros* recuperado de:
https://es.wikibooks.org/w/index.php?title=Artes_culinarias/Ingredientes/Levadura&oldid=257084
- Cabrera Diaz, F. (2012) *Bebidas Fermentadas* [curso de bebidas fermentadas, Universidad nacional abierta y a distancia]. Repositorio - Universidad Nacional Abierta y a Distancia.
- Cáceres, F, W. & Rodríguez, M, L, M. (2016). Salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico Santandereano. *Jangwa Pana*, 15(1), 43 - 57. Doi:
<http://dx.doi.org/10.21676/16574923.1748>.
- Carrillo, L & Audisio M.C. (2007). levaduras. En “*Manual de microbiología de los alimentos*” (p.40-43). San Salvador de Jujuy: Asociación Cooperadora de la Facultad de Ciencias Agrarias.
- Cocineroperuano(2020). Chicha morada.
<https://www.cocineroperuano.com/bebidas/35-tipicas/104-chicha-morada.html>
- Hernandez, D. Del Rosario M, Rojo Burgos, M. Venturasecuendio, M y Solórzano, A. (2017) *Estandarización de la producción de una bebida tradicional a base de maíz (Sende)*. Revista de Sistemas Experimentales. Vol.4 (No.10 25-33), 25-30.

http://www.ecorfan.org/bolivia/researchjournals/Sistemas_Experimentales/vol4num10/Re vista_de_Sistemas_Experimentales_V4_N10_4.pdf.

Hernández, R. (2014) Metodología de la investigación. McGraw-hill / interamericana editores, s.a.

Herrejón Peredo C. (1994). Tradición. Esbozo de algunos conceptos. Relaciones. Estudios de historia y sociedad.

Galvis, R (2019). Gastronomía, un mundo de tradiciones. *Revista COCINarte*. 1(1). (p.1).
Recuperado de: <http://cocinarte.co/gastronomia-un-mundo-de-tradiciones/>

García, A. (2013) “*Repostería moderna*” (p. 2-5). Recuperado de:
<https://prezi.com/nbpwc32itxje/reposteria-moderna/>.

Larousse cocina mx. (S.F.) *Pastelería*. Recuperado el 20 agosto de 2020, de:
[//laroussecocina.mx/palabra/pasteleria/?El%20peque%C3%B1o%20Larousse%20Gastro nomico%20en%20espa%C3%B1ol](http://laroussecocina.mx/palabra/pasteleria/?El%20peque%C3%B1o%20Larousse%20Gastro nomico%20en%20espa%C3%B1ol).

Larousse cocina mx. (S.F.) *Batir*. Recuperado el 20 agosto de 2020, de:
<https://laroussecocina.mx/palabra/batir/?El%20peque%C3%B1o%20Larousse%20Gastro nomico%20en%20espa%C3%B1ol>

Larousse cocina mx. (S.F.) *Mezclar*. Recuperado el 20 agosto de 2020, de:
<https://laroussecocina.mx/palabra/mezclar/?El%20peque%C3%B1o%20Larousse%20Ga stronomico%20en%20espa%C3%B1ol>

Larousse cocina mx. (S.F.) *Amasar*. Recuperado el 20 agosto de 2020, de:
<https://laroussecocina.mx/palabra/amasar/?El%20peque%C3%B1o%20Larousse%20Gast ronomico%20en%20espa%C3%B1ol>

Larousse cocina mx. (S.F.) *Incorporar*. Recuperado el 20 agosto de 2020, de:

<https://laroussecocina.mx/palabra/incorporar/?El%20peque%C3%B1o%20Larousse%20Gastronomique%20en%20espa%C3%B1ol>

López, W. Ramírez, M. Mambuscay, L. Osorio, E. (2010) Diversidad de levaduras asociadas a chichas tradicionales de Colombia. *Revista Colombiana de Biotecnología*, volumen 12, número 12, pág. 176-186.

<https://revistas.unal.edu.co/index.php/biotecnologia/article/view/18560/38211>

Martinez, H. (2012) Metodología de la investigación. Cengage Learning editores.

Medina Condo, E., Uscca Thaquima Y. (2018). *ELABORACIÓN DE CUPCAKES A PARTIR DE HARINA DE MASHUA (Tropaeolum tuberosum), UTILIZANDO COMO AGENTES FERMENTADORES LEUDANTES QUÍMICOS*. [Tesis de grado Publicada, Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa]

<http://repositorio.unsa.edu.pe/bitstream/handle/UNSA/6346/IAmeceob.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

Meléndez Torres, Juana María, & Cañez De la Fuente, Gloria María. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(spe), 181-204. Recuperado en 15 de septiembre de 2020.

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es.

Miranda, Claudia (26 de julio de 2006) *Mikuisine*. El producto gastronómico.

- Mora de Tovar, G. (1989). Chicha, guarapo y presión fiscal en la sociedad colonial del Siglo XVIII. *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, 0(16-17), 15-47.
Recuperado de <https://revistas.unal.edu.co/index.php/achsc/article/view/35949/37069>
- Muñoz de cote. J. (2010). “Las bebidas alcohólicas en la historia de la humanidad” (p. 42-52) en: AAPAUNAM Academia, Ciencia y Cultura. Recuperado de:
<https://www.medigraphic.com/pdfs/aapaunam/pa-2010/pae101i.pdf>.
- Naula Rodríguez, K., Salazar Rodríguez B. (2018) Propuesta para la elaboración de helados artesanales de bebidas tradicionales ecuatorianas (chicha resbaladera, rosero y penemempe) y su aceptación en la ciudad de Guayaquil [Trabajo de titulación, Universidad de Guayaquil]. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/41794>
- Navarro, V. (2007). ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA. ideas propias EDITORIAL.
<https://es.scribd.com/doc/236165838/Elaboraciones-Basicas-Para-Pasteleria-resposteria-1>.
- N, N.(s.f) Pastelería y repostería paso a paso.
<https://es.scribd.com/document/477186135/Pasteleria-y-Repoteria-Paso-a-Paso-Mas-de-1000-Recetas-Curso-Avanzado-pdf>.
- Niño, V. (2011) Metodología de la investigación Diseño y ejecución. Ediciones de la U.
- Ocampo López J. (2006). Folclor, costumbres y tradiciones colombianas. Editores Colombia S.A
- Openstax.(2016). Fermentación del ácido láctico. En “*Fermentación*”. Recuperado de:
<https://cnx.org/contents/gVkbcg1b@5/Fermentaci%C3%B3n>.
- Ordoñez Caicedo C. (2012). *Gran libro de la cocina colombiana*. Biblioteca Nacional de Colombia.

Organización de las Naciones Unidas para la educación, la Ciencia y la Cultura. (s.f.). ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?

<https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

Ortiz C., Camila M. (2020). Ruta turística en la Candelaria como experiencia cultural que permita conocer la tradición gastronómica cundiboyacense [Trabajo de grado para optar por el título en Hotelería y Turismo]. Universidad Agustiniana.

<http://repositorio.uniagustiniana.edu.co/handle/123456789/1398>

Paliwal. L. R. (2001). Introducción al maíz y su importancia. En “*El Maíz en los trópicos, mejoramiento y producción*” (p. 1-3). Roma: Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación.

Pollan, M. (2012) *El arte de la fermentación*. Gaia editorial.

Puigbó, I. (1999). Técnicas de pastelería para la restauración. Cooking Books.

<https://es.scribd.com/document/373399159/Tecnicas-de-pasteleria-para-la-restauracion-pdf>

Ramírez Batalla, Miguel Ángel. (2009). Tradición y costumbres en la religión romana. *Nova tellus*, 27(1), 247-294.

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-30582009000100009&lng=es&tlng=es

Rodríguez Hernández E., García Carmona J. y Gutiérrez Sánchez C. (2018). La Cocina Tradicional en el territorio del grupo originario Kumiay de Ensenada Baja California: su salvaguarda en el Mundo globalizado. *KIKAME*, Volumen 5. (No. 5), Páginas 25 - 39.

<https://core.ac.uk/download/pdf/268579584.pdf>

Ruíz, J. (2014) Conexiones gastronómicas - pastelería y repostería. Revista El Conocedor.

<https://revistaelconocedor.com/conexiones-gastronomicas-pasteleria-y-reposteria/>.

Saldarriaga, G. (2012). *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y*

XVII: Segunda edición corregida y mejorada. Ministerio de cultura.

Saura A. (2015). Patrimonio Gastronómico y Museos [Trabajo de fin de Grado]. Escuela

Universitaria de Turismo Cartagena. Recuperado de:

<https://repositorio.upct.es/handle/10317/5316>

Selyanina, M. (2019) Pastelería de autor. Pastry club.

<https://www.pastryclub.com/pasteleria-autor/>

StudyLib (S.f). “*Receta estándar - Manual de costos de A y B*”. Recuperado de:

<https://studylib.es/doc/647766/receta-est%C3%A1ndar---manual-de-costos-de-a-and-b>

The Free Dictionary (2020) Técnica. Recuperado el 20 de agosto de 2020, de:

<https://es.thefreedictionary.com/t%C3%A9cnica>.

Toledano, M. (2015) *La cocina de autor (o como educarnos como comensales)*. Animal

Gourmet.
[ps://www.animalgourmet.com/2015/01/30/la-cocina-de-autor-o-como-educarnos-como-comensales/](https://www.animalgourmet.com/2015/01/30/la-cocina-de-autor-o-como-educarnos-como-comensales/).

Vargas, K. (2017). *Chicha, bebida tradicional colombiana*.

<https://www.elcampesino.co/chicha-bebida-tradicional-colombiana/>

Wordpress (23 octubre del 2017) Pastelería en la modernidad.

<https://pasteleriaenlamodernidad.wordpress.com/2017/10/23/pasteleria-en-la-era-modern>

a/

Zambrano, A. López, K. (2018). *Análisis de las propiedades del siglalon (Vasconcellea stipulata) para su aplicación culinaria en pastelería*. [Trabajo de Titulación de Licenciatura, Universidad de Guayaquil] Facultad de Ingeniería Química.

Anexos

Anexo 1. Modelo de Cuestionario - Entrevista dirigida a cocinera(s) ancestral(es) y experto(s) en bebidas fermentadas

1. ¿Cómo obtuvo el interés por la chicha?
2. ¿Dónde o de quién adquirió sus conocimientos sobre la chicha?
3. ¿Qué receta de chicha de maíz conoce? ¿Cómo es su preparación?
4. ¿Cada cuanto tiempo realiza esta preparación?
5. ¿Cada cuanto tiempo consume chicha?
6. ¿Las personas a su alrededor consumen a menudo la chicha? ¿Entre que edades existe un mayor consumo?
7. ¿Para usted, cuáles son los principales estados de fermentación de la chicha? ¿según usted, cuál es la etapa de fermentación que prefieren los consumidores de chicha?
8. ¿Ha tenido la oportunidad de transmitir este conocimiento? ¿De qué manera y a quienes?
9. ¿La venta de la chicha hace parte de su sustento de vida? ¿Cómo fomenta usted el consumo de la chicha encaminado a evitar su pérdida?
10. ¿En qué rango de edades se encuentran las personas que le compran chicha?
11. ¿Cree usted que se vende/consume más chicha en el sector rural o en el urbano?
12. ¿Ha realizado alguna preparación en la que se incluya como ingrediente la chicha?
13. ¿Conoce usted preparaciones a base de chicha?
14. ¿Había escuchado usted acerca de la implementación de la chicha en productos de pastelería como bizcochos, postres, tortas, etc.?
15. ¿Alguna vez ha consumido cupcakes, tartaletas y/o mousses? (contextualización)

16. Teniendo en cuenta que la idea principal de este proyecto es la implementación de la chicha en productos de pastelería, ¿Cuál de los tres productos le genera más curiosidad para realizar dicha implementación?

Anexo 2. Modelo de Cuestionario - Entrevista dirigida a experto(s) en pastelería

1. ¿Cómo surgió su pasión por la pastelería?
2. Como experto, ¿Qué puede decirnos acerca de las características de los cupcakes, tartaletas y mousses basados en la receta que usted prepara?
3. ¿Cree usted que la modificación de los ingredientes en dichas preparaciones genera una desnaturalización y pérdida de identidad en las mismas? Por ejemplo, la sustitución de la mantequilla por aceite de coco en la repostería vegana. ¿Qué tan positivo considera estas modificaciones en la pastelería/repostería?
4. ¿Es de su agrado la Chicha de Maíz? ¿De dónde proviene su gusto por dicha bebida?
5. ¿Conoce usted preparaciones de pastelería a base de Chicha? ¿Cuáles?
6. ¿Ha realizado alguna preparación que lleve Chicha de Maíz?, ¿cuál?
7. En caso de ser negativa la respuesta a la pregunta anterior. ¿En qué producto de pastelería implementaría como ingrediente base la chicha de maíz?
8. ¿Qué producto(s) de pastelería cree usted que facilita la incorporación de la chicha de maíz?
9. Basándose en su experiencia ¿Cuál de las tres preparaciones implementadas en este proyecto (Cupcakes, Tartaletas y Mousses) le genera más expectativa y qué deberíamos tener en cuenta a la hora de realizar estas preparaciones, incluyendo en ellas la chicha?

Anexo 3. Modelo de Rejilla de Verificación

Al momento de la evaluación organoléptica de los productos por parte de los expertos, se realizó una breve explicación del proyecto y se entregó una copia del siguiente formato a cada evaluador (Experto/s en bebidas ancestrales, Experto/s en pastelería y Experto/s en Innovación), donde calificaron de 1 a 5 cada uno de los productos, siendo 5 la máxima puntuación y 1 la mínima.

CARACTERÍSTICAS	VALORACIÓN DEL PRODUCTO		
	CUPCAKE	TARTELETA	MOUSSE
ASPECTO			
AROMA			
TEXTURA			
SABOR			
BALANCE			
PRESENCIA DE LA CHICHA			
ESTRUCTURA			
COLOR			
INNOVACIÓN			
OBSERVACIONES:			

Anexo 4. Modelo de Receta estándar:

Al momento de la experimentación se propuso realizar un modelo de receta estándar para cada producto en el que incluimos la chicha santandereana (cupcakes, mousse y tartaleta). En

Anexo 5. 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 PROPUESTA DE PASTELERÍA MODERNA A PARTIR DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA CHICHA SANTANDEREANA PARA LA SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL GASTRONÓMICO

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

Se informa que la participación es absolutamente voluntaria e implica unos minutos de su tiempo para responder a unas preguntas que el estudiante investigador realice de manera oral o escrita, la conversación se grabará de manera que el estudiante pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado con el único fin de alimentar el estudio realizado con información relevante, esta información será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas a la entrevista serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no

responderlas. De tener inquietudes sobre su participación, puede contactar al teléfono 6436111 ext. 319 Universidad Autónoma de Bucaramanga.

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

Acepto la participación en el proyecto de grado PROPUESTA DE PASTELERÍA MODERNA A PARTIR DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA CHICHA SANTANDEREANA PARA LA SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL GASTRONÓMICO

Cuyo propósito es INCORPORAR LA CHICHA SANTANDEREANA EN RECETAS DE PASTELERÍA PARA FOMENTAR SU SALVAGUARDIA COMO PATRIMONIO CULTURAL A TRAVÉS DE UN PROCESO DE TECNIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS SELECCIONADOS.

Firma del Participante

Fecha