

Bebidas ancestrales y prácticas tradicionales a partir de la caña de azúcar en Villeta, Cundinamarca

Ancestral Drinks and Traditional Practices Through Sugarcane in Villeta (Cundinamarca)

 <https://doi.org/10.52948/sosquua.v5i2.948>

ALVELAYIS NIETO MEJÍA*

Fundación Universitaria San Mateo
Colombia

JOHN FREDY MUÑOZ VERGARA**

Asesorías y Consultorías Turísticas S.A.S
Colombia

*anietom@sanmateo.edu.co

 <https://orcid.org/0000-0002-4532-0732>

**john@asesoriasturisticas.com

 <https://orcid.org/0000-0003-4283-804X>

Artículo de investigación

Recepción: 3 de agosto de 2023

Aceptación: 10 de septiembre de 2023

Cómo citar este artículo

Muñoz Vergara, J., & Nieto Mejía, A. (2023). Bebidas ancestrales y prácticas tradicionales a partir de la caña de azúcar en el municipio de Villeta Cundinamarca. *Sosquua*, 5(2). <https://doi.org/10.52948/sosquua.v5i2.948>

Resumen:

Este estudio pretende poner de manifiesto el conjunto de prácticas, saberes y conocimientos asociados al uso de la caña de azúcar en la preparación de bebidas ancestrales y cómo a partir de su recreación se puede lograr la salvaguardia, protección y divulgación de la tradición en el municipio de Villeta, Cundinamarca, Colombia. La metodología se estructuró a partir del enfoque cualitativo y como método de investigación se utilizó la etnografía; las técnicas de recolección de información empleadas fueron la matriz de análisis fotográfica y la entrevista semiestructurada; además, los datos se analizaron a partir del software de análisis cualitativo Atlas.ti. Los hallazgos indican que las prácticas culturales asociadas a la elaboración de bebidas tradicionales generan importantes beneficios sociales a la región manifestados en la identidad cultural y la posibilidad de monetización desde sus usos turísticos. Se concluye que los saberes asociados a la preparación de bebidas ancestrales se pueden transformar en un patrimonio vivo que garantice la continuidad desde la recreación y la reivindicación que sus portadores logren a partir del rescate y la salvaguardia de su memoria.

Palabras clave: bebidas ancestrales, saberes, tradiciones, gastronomía y cultura.

Abstract:

This study aims to reveal the set of practices, knowledge and knowledge associated with the use of sugar cane in the preparation of ancestral drinks and how can be achieved through its recreation, the safeguarding, protection, and dissemination of the tradition in the municipality from Villeta Cundinamarca. The methodology structured based on the qualitative approach and uses ethnography as a research method; The information collection techniques used were the photographic analysis matrix and the semi-structured interview and the analyzed the data using the qualitative analysis software Atlas.ti. The findings indicate that the cultural practices associated with traditional beverages production generate relevant social benefits to the region manifested in cultural identity and the possibility of monetization from its tourist uses. It concludes that the knowledge associated with the preparation of ancestral drinks could transformed into a living heritage that guarantees continuity from the recreation and the vindication that its bearers achieve from the rescue and safeguarding of their memory.

Keywords: Ancestral drinks, knowledge, traditions, gastronomy; culture.

Introducción

Mediante un diálogo abierto con pobladores del municipio de Villeta, en Cundinamarca, Colombia, fue posible la caracterización de las bebidas que se pueden catalogar como poseedoras de una tradición ancestral, debido a los tipos de productos y técnicas utilizadas en su elaboración que se remontan a tiempos anteriores a la llegada de los españoles a la región del Gualivá.

Con el objetivo principal de identificar todas las prácticas tradicionales que están estrechamente vinculadas a la preparación de bebidas ancestrales a base de caña de azúcar y sus derivados, se realizó un trabajo de campo en el municipio de Villeta y sus áreas de influencia. El fin consistió en documentar la manera en que se preparan esas bebidas, sus técnicas, los ingredientes utilizados y otros elementos conexos, que tienen un alto nivel de relevancia al momento de definir esos secretos que permiten crear las mezclas adecuadas para la creación de una original bebida de origen.

Debido a la necesidad de observar, documentar e interpretar unas realidades propias de la sociedad rural de Villeta, ligadas a la elaboración de bebidas típicas a base de caña panelera, se hizo uso de la investigación cualitativa y de las diversas herramientas y técnicas propias de este enfoque. Por ejemplo, el registro fotográfico, la observación social y la entrevista guiada por un cuestionario semiestructurado, permitiendo la caracterización etnográfica que recabó información de valor para aportar nuevas teorías y categorías investigativas y de conocimientos, en torno a la creación de un recurso turístico basado en la gastronomía tradicional villetana.

Para lograr estos objetivos metodológicos fue necesario la inmersión en profundidad para entrevistar a un grupo de personas que cuentan con un marcado arraigo y tradición regional. Lo anterior, unido a una rica tradición gastronómica, a un vínculo al sector productivo de alimentos derivados de la caña de azúcar; además, participan de distintas iniciativas que buscan impulsar el crecimiento regional desde la actividad turística y gastronómica.

La ancestralidad ligada a las bebidas que se producen en la región de Gualivá, y en especial en Villeta, se evidencia en la documentación histórica que se encuentra en distintos repositorios universitarios y bibliotecas; aquellas que acumulan investigaciones y crónicas de distintas épocas y autores que se dedicaron a elaborar líneas de tiempo de los distintos recursos naturales y alimenticios con que contaban los indígenas y la población mestiza en sus distintas épocas. Asimismo, el uso que ellos le daban a esos recursos para la elaboración de comidas y bebidas y las técnicas utilizadas para dichas preparaciones.

Mediante el proceso investigativo se lograron identificar cuatro bebidas consideradas ancestrales, debido al pasado histórico en su elaboración y utilización de ingredientes por parte de los antepasados de las personas participantes del estudio. Estas no se limitan a esa secuencia temporal, sino que algunas de estas bebidas eran elaboradas por las comunidades indígenas que habitaban el territorio, antes de la llegada de los españoles a la zona.

Las personas que colaboraron con la presente investigación ayudaron a construir un valioso documento que contiene los saberes e historias aportadas por los participantes que han mantenido vivas las tradiciones aprendidas de sus predecesores generacionales, manteniendo las recetas originales y buscando que las mismas sean documentadas y divulgadas entre las comunidades académicas para asegurar su permanencia en el tiempo.

Las bebidas típicas son tradicionalmente elaboradas y consumidas con un carácter festivo. Sin embargo, mediante el estudio se logró ampliar el espectro de uso de estas bebidas, debido a que se evidenció que las personas también las consumen por motivos alimenticios con algunos alimentos de consumo corriente, o por motivos de hidratación y estimulación energética durante las jornadas laborales de los trabajadores de plantaciones de caña, café y de las ramadas donde se realizan las moliendas.

Además, se evidenció que las preparaciones de las bebidas tradicionales se realizan con los productos producidos en las fincas donde habitan o trabajan quienes las preparan, buscando así facilitar el acceso a los ingredientes y reducir costos en la producción de dichas bebidas, que se constituyen en sustitutos de otras bebidas alcohólicas o alimenticias de mayor costo y más difícil acceso.

Los ingredientes utilizados para preparar las bebidas y producidos en las mismas fincas de quienes las preparan son el maíz, como elemento base para las chichas que contienen. También está la miel de caña de azúcar; la misma usada en el proceso de destilación del aguardiente artesanal (chirrinche) o para endulzar el exquisito chocolate con balú. Entonces, es claro que el municipio de Villeta posee una gran riqueza patrimonial intangible en temas gastronómicos, debido a los saberes y técnicas de preparación asociadas a sus bebidas ancestrales y a los platos típicos que las familias de larga trayectoria en la región suelen utilizar en la producción de sus bebidas.

La caña de azúcar como insumo gastronómico y práctica ancestral

Desde el punto de vista patrimonial es importante la identificación del conjunto de prácticas tradicionales en la elaboración de bebidas que aún se mantienen vigentes en Villeta, y que se podrían clasificar como ancestrales,

término definido por la Real Academia Española (RAE, 2020) como prácticas que “proceden de una tradición remota o muy antigua”. De tal manera, posterior al proceso de identificación de estas prácticas, se llevará a cabo un proceso de registro y documentación de la información recabada, para incluirla en un documento que será socializado y dará origen a otros productos que harán parte de la apropiación del conocimiento.

Las prácticas utilizadas históricamente por los pobladores de la región pueden arrojar importantes elementos culturales que se podrán individualizar y documentar para convertirlos en patrimonio vivo del pueblo que “otorga a sus depositarios un sentimiento de identidad y continuidad, ya que cada uno de ellos lo hace suyo y lo recrea constantemente” (Sekik, 2010, p. 188). Así, no es solo el fruto de esos procesos lo que tiene un inmenso valor, sino también (o aún más valor) los saberes y conocimientos inmateriales de los practicantes, lo que finalmente hace que la labor documental del proceso de investigación por parte del investigador cobre una mayor relevancia por el carácter divulgador que cada informe investigativo y sus posteriores productos poseen intrínsecamente.

Los resultados de un correcto proceso de caracterización del patrimonio cultural inmaterial (PCI) de un pueblo trae grandes beneficios sociales a la región, debido a que genera un alto nivel de identidad en los pobladores, quienes aprenden a valorar adecuadamente lo que anteriormente se consideraba sin valor o insignificante por ser parte de la cotidianidad. A su vez, aprendiendo a monetizar las riquezas que representa el arraigo a una tierra ancestral, los saberes y costumbres ligados a un estilo de vida natural, la comercialización de los productos artesanales y muchos otros productos autóctonos que se pueden comercializar gracias a la actividad turística. Esto les permitirá mejorar sus economías mediante la diversificación de ingresos y, finalmente, recobrará valor el balance medioambiental al valorarse mucho más la conservación de lo natural del territorio como fuente de atracción turística.

En una objetiva narración Ramos (2005) cuenta como “Sebastián de Belalcázar se había embarcado para América en 1507” (p. 50) y continúa documentando el rastro de la llegada de la caña de azúcar a Colombia de la siguiente forma:

Se sabe que hacia 1548 en San Miguel de Piura –años antes Belalcázar había sido allí teniente del Gobernador Francisco Pizarro– había cañas dulces para elaborar azúcares y confitar frutas con su miel.

Tras la fundación de Quito y Guayaquil, Belalcázar se aventuró hacia el Norte y creó Cali y Popayán en 1536, retornando luego a la primera. Con ánimo de poseer gobernación propia en esos territorios, renunció en 1538 a su comandancia quiteña y se enrumbo hacia Popayán con acopio

de vituallas, sedas, paños y 5.000 negros e indios de servicio, además de yanaconas. Nada raro que para la travesía se aprovisionara de cañas dulces que dejar en su destino y remitir a Cali. 1538 es, pues, la fecha conjeturable de introducción de la planta en ambas ciudades. (...)

De todo lo anterior puede colegirse que Belalcázar no fue solo el primer sembrador de las cañas fundadoras en el Valle del Cauca, en 1538 o en 1541, sino también su primer beneficiario, mediante trapiche manual, con lo que sería además el primer artesano o industrial de la gramínea, aunque en muy reducida escala doméstica. (p. 50).

Confirmados los anteriores datos, Cecilia Restrepo (2007) enuncia:

Según Víctor Manuel Patiño en su libro 'Esbozo Histórico sobre la Caña de Azúcar': 'La caña vino a Colombia en el año 1538 a través del Puerto de Cartagena y dos años después en 1540 entró por Buenaventura al valle geográfico del Río Cauca, plantándose inicialmente en la margen izquierda del río Cauca, en Arroyo Hondo y Cañas Gordas, lugares muy cercanos a Cali, donde operaron sendos trapiches paneleros'. Para el mismo autor la penetración en el resto del país se hizo a partir de María La baja en Bolívar, Valle de Apulo, Ríonegro y Guaduas en Cundinamarca, Valle de Tensa en Boyacá y Vélez en Santander.

Bebidas ancestrales

La importancia de una sana alimentación es cada vez más relevante a nivel mundial. Para lograr ese objetivo se recomienda una correcta hidratación, como lo manifiesta Ramos (2007) cuando afirma que para mantener la salud en general se debe mantener la buena hidratación al ser el agua la que "provee un medio para las reacciones bioquímicas y fisiológicas dentro de los tejidos celulares y es esencial para mantener un adecuado volumen sanguíneo y así la integridad del sistema cardiovascular" (p. 3).

La necesidad básica del ser humano de beber líquidos para mantenerse hidratado y saludable se ha suplido de manera natural por la humanidad bebiendo distintos tipos de líquidos, empezando por el más abundante y accesible para el hombre en la naturaleza como el agua. Pero la humanidad no se ha limitado a solo beberla, sino que ha ido experimentando a través de la historia con aditamentos que le den color o sabor diferenciado a ese líquido vital.

En el proceso de experimentación con el agua el hombre históricamente ha hallado la manera de convertirlo, además de fuente de hidratación, en bebidas medicinales, suaves o refrescos, suplementos alimenticios, fermentados y en bebidas espirituosas o alcohólicas. Para ello hace uso de

todos los recursos naturales disponibles en su entorno, tal como sucedió con la planta de té que fue llevada desde China a Japón y utilizada por los monjes budistas entre el siglo VIII y IX a. C. (García, 1997, p. 195).

Si se unen los dos análisis anteriores donde se habla de las necesidades básicas del ser humano y la experimentación con ese líquido vital llamado agua, surgen entonces los gustos y preferencias del ser; además de una nueva necesidad de las personas de consumir calorías para tener fuerzas para desarrollar sus faenas diarias. Es ahí donde aparece la necesidad del consumo de alimentos ricos en dulce, como los que enumera Delgadillo (2014), “los higos, los dátiles, las uvas, diversos granos, como la malta, el sorgo dulce” (p. 44), y continúa narrando cómo los primeros seres humanos, en su búsqueda permanente de mejora en sus estilos de vida, descubrieron las propiedades básicas del azúcar como son la de resaltar el sabor de alimentos insípidos, realzar los colores de otros productos alimenticios que se activan con la sacarosa, conservar o, de manera más elaborada, fermentar otros alimentos con distintos propósitos.

Durante esa investigación empírica primitiva del hombre se produce el descubrimiento de una planta que sirve para todos estos fines, como describe Jiménez et al. (2014):

La caña de azúcar, cañadulce o cañamiel es un cultivo herbáceo de tallo leñoso que tradicionalmente se ha empleado como fuente de sacarosa, comúnmente conocida como azúcar de mesa. El nombre científico de la caña de azúcar es *Saccharum officinarum* y se cultiva en muchos países tropicales y subtropicales de todo el mundo (Aguilar-Rivera et al., 2010). Cuando se piensa en caña de azúcar, se asocia con la producción de sacarosa. Sin embargo, recientes investigaciones muestran propiedades de la caña de azúcar que inciden en la salud de los consumidores, ya que es fuente importante de ingredientes fisiológicos activos. (p. 31).

El jugo se compone principalmente de sacarosa y en relación con ello se han dado a conocer valores de energía digestible tan altos como 15.35 kJ/g de masa seca, explicando, por lo tanto, su alta digestibilidad (González et al., 2006). El jugo de caña contiene entre 15 y 20% de sólidos totales, de los cuales alrededor del 80% son azúcares solubles, principalmente sacarosa, es libre de contenido fibroso y bajo en proteína por lo que es una fuente básicamente energética (Solís-Fuentes et al., 2010). Se considera que el jugo de caña de azúcar es 3.8 veces más energético que un cereal (Solís-Fuentes et al., 2010). (pp. 32-33).

Patrimonio inmaterial alimentario

Para definir el patrimonio inmaterial es relevante parafrasear y citar la completa definición de Olivera (2011), quien no solo habla de la composición física, histórica, económica y sociopolítica del territorio; además, agrega los sucesos inmateriales que se suceden en ese territorio, y que pueden ser igual o más importantes que algunos elementos materiales y de una evidente visibilidad. Según Olivera estas realidades son:

Dignas de ser analizadas por la Geografía, ya que son capaces marcar un espacio con huellas materiales reflejos de su existencia o con determinados comportamientos humanos, y que tienen un gran significado simbólico e identitario que ayudan a formar el sentido del lugar. (p. 664).

Las expresiones culturales inmateriales, como continúa Olivera, cobran gran importancia en la medida en que se reflejan en el mundo material. Además, asevera que “lo material y lo inmaterial son inseparables (Timón Tiemblo, 2009; Ruggles, 2009), como el cuerpo y el alma de un territorio” (p. 670).

Si el patrimonio intangible se logra documentar como un rescate de la memoria, pero también como una acción de registro de las nuevas manifestaciones culturales; se logrará salvaguardar, evitando su eminente pérdida (González y Querol, 2014) pues lo más “importante es la toma de conciencia de que estamos trabajando con un tipo de patrimonio fugaz y cambiante (tradiciones intangibles)” (p. 306).

Por otro lado, el patrimonio inmaterial ligado a la gastronomía, que Moreira (2006) nombra como “el patrimonio alimentario”, en cual incluye todo el “conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas (...) que están asociadas a la alimentación” (p. 3); hacen parte de las razones por las cuales un viajero se desplaza desde su zona de confort hasta un destino turístico, donde además de la gastronomía típica, consumirá su cultura y naturaleza. Ha sido tal la importancia que ha tomado ese patrimonio alimentario o gastronómico en distintos destinos nacionales e internacionales que le ha dado origen al turismo gastronómico, permitiéndole a varios países convertirse en verdaderas potencias gastronómicas a nivel mundial.

Matta (2011) comenta que surge un nuevo paradigma patrimonial que ha causado gran revuelo el cual denomina como “las culturas alimentarias”. Al respecto, cita a Quintero (2005) indicando que la gastronomía ha sido “introducida por la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (UNESCO, 2003), debido a su relación estrecha con las nociones de cultura –en su sentido antropológico–, de memoria y de identidad” (p. 196), constituyendo así una patrimonialización de la gastronomía, que le permitirá ser apropiada, conservada y valorizada.

Metodología

La metodología se orientó desde un enfoque cualitativo buscando comprender la influencia cultural de las bebidas ancestrales a partir de la caña de azúcar en Villeta. Esto permitió extraer generalidades que sirvieran como punto de partida para futuros análisis en distintos contextos territoriales. Para lograr el objetivo trazado la estructura metodológica se definió a partir de dos fases, las cuales fueron momentos distintos, pero complementarios en el proceso de consecución de la información.

Es importante mencionar que la etnografía (Vergara, 2013) entregó elementos fundamentales en la definición de ese camino lógico y coherente de la siguiente manera: la primera fase tuvo como propósito realizar la caracterización fotográfica de las bebidas ancestrales y las prácticas culturales asociadas a su preparación a partir de matrices de caracterización etnográfica y aplicando la técnica de observación participante. La información fue sistematizada a partir de matrices del análisis documental sintetizado en el modelo que propone Cornejo (2009).

La segunda fase estuvo orientada a conocer las percepciones de los habitantes del municipio de Villeta respecto a las bebidas ancestrales y sus tradiciones asociadas. Se realizaron entrevistas semiestructuradas en las cuales participaron campesinos del municipio. La sistematización de la información obtenida en las entrevistas se realizó a partir del software de análisis cualitativo Atlas.ti, el cual permitió identificar convergencias que definieron categorías que posteriormente se plasmaron en una red gráfica. Es de mencionar que, para el proceso de análisis de la información fueron determinantes los aportes de la teoría fundamentada de los datos de Andréu et al. (2007), pues ayudó a estar atentos a la emergencia de categorías novedosas.

Por su parte, la selección de los informantes se realizó a partir de cuatro criterios fundamentales, como lo proponen Bertoldi et al. (2006):

- Criterio teórico: desde la concepción del “actor local” aplicado a los habitantes del municipio de Villeta, los cuales deberían ser oriundos del territorio, que habitaran el área rural y que se dedicaran a la producción de caña de azúcar.
- Criterio metodológico: se convocaron grupos de acuerdo con su acción territorial, definiendo individuos social y culturalmente relevantes (habitantes del área rural) y se procuró mantener la heterogeneidad en rangos de edades (entre 30 y 80 años).
- Criterio instrumental: los informantes fueron seleccionados de manera aleatoria según rango de edad y lugar de residencia.

- Criterio subjetivo: el cual implicó una reflexión permanente sobre el nivel de participación, relacionamiento e involucramiento como científicos y sujetos sociales, para estar vigilantes frente a valoraciones y prejuicios que pudieran afectar el desarrollo de la investigación.

Resultados

Las bebidas a base de caña de azúcar producidas en Villeta

Las bebidas tradicionales en las regiones normalmente se elaboran con los productos alimenticios que más se producen y están disponibles en cada una de las tierras aledañas. En el caso de Villeta son dos los productos alimenticios de mayor producción: el maíz y la caña de azúcar; elementos ampliamente utilizados en la producción de chicha, considerada por muchos pobladores de América, sobre todo del área Andina, como una bebida alcohólica, producto del fermento del maíz con agua y miel de caña de azúcar.

Es necesario resaltar que “la caña de azúcar es uno de los productos agrícolas que, históricamente, ha sido base para el desarrollo agroindustrial y comercial en las regiones tropicales de América, Asia y África (entre los Trópicos de Cáncer y Capricornio)” (Solís-Fuentes et al., 2010, p. 53).

Caracterización de la caña de azúcar

Para entender mejor el poder nutricional de la caña de azúcar, se puede citar a Solís-Fuentes et al. (2010), quienes mencionan: “cuantitativamente, el jugo de caña o guarapo es básicamente agua y un conjunto de sólidos disueltos y en suspensión de mayor diversidad y complejidad que una solución de sacarosa, que es su componente mayoritario” (p. 54). Por consiguiente, se puede deducir que las bebidas preparadas con guarapo de caña no son solo un bebida efímera, sino que contiene un alto contenido nutricional, como se puede observar en la tabla 1, donde se desglosa línea a línea la riqueza alimenticia contenida en esta bebida.

De acuerdo con la información técnica del guarapo de la caña de azúcar, se observa que es una bebida rica en contenido energético que proporciona fuerza a quien la consume, razón por la cual, y de manera inconsciente, los consumidores de este tipo de alimento deben sentir la necesidad de consumirla. Además, teniendo en cuenta la diferencia evidente que se produce en el estado de ánimo y el rendimiento físico al consumir este rico zumo de caña, que en última instancia representa un costo mínimo para el agricultor que la cosecha.

Tabla 1. Composición típica del guarapo de caña en porcentajes (Chen, 1991)

Componentes	Sólidos solubles Masa %
Azúcares	75-92
Sacarosa	70-88
Glucosa	2-4
Fructosa	2-4
Sales	3.0-4.5
Ácidos inorgánicos	1.5-4.5
Ácidos orgánicos	1.0-3.0
Ácidos orgánicos	1.5-5.5
Ácidos carboxílicos	1.1-3.0
Aminoácidos	0.5-2.5
Otros no azúcares orgánicos	
Proteínas	0.5-0.6
Almidón	0.001-0.050
Gomas	0.30-0.60
Ceras, grasa, fosfátidos	0.05-0.15
Otros	3.0-5.0

Nota. Tomado de Solís-Fuentes et al. (2010, p. 54).

Caracterización etnográfica de las bebidas elaboradas a base de caña de azúcar

Para facilitar la comprensión de la importancia y el gran legado cultural de las bebidas ancestrales preparadas con productos a base de caña de azúcar, se presentan a continuación los formatos de caracterización etnográfica, en donde se detallarán las generalidades, los distintos tipos de alimentos utilizados en la preparación y las instrucciones entregadas por los distintos actores regionales entrevistados, para llevar a cabo dichas preparaciones.

Tabla 2
Formato de caracterización etnográfica 1

Formato de caracterización etnográfica de preparaciones gastronómicas típicas

1. Generalidades

1.1. Nombre:	Mario Fernando Ardila
1.2. Departamento:	Cundinamarca
1.3. Municipio:	Villeta
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad:	Barrio El Centro
1.5. Dirección/Ubicación:	Parque de la Molienda – parque central
1.6. Tipo de clima:	Templado
1.7. Temperatura promedio:	23 c

2. Tipo de alimentos utilizados

2.1. Frutas y verduras	Cuáles: varias, según el gusto del consumidor.
2.2. Cereales	Cuáles:
2.4. Legumbres o leguminosas	Cuáles:
2.5. Tubérculos	Cuáles:
2.6. Leche y derivados lácteos	Cuáles:
2.7. Carne, pescado y huevos	Cuáles:
2.8. Otros	Cuáles: caña de azúcar, anís, canela.

3. Preparación gastronómica

3.1. Descripción de la preparación	3.2. Registro fotográfico
------------------------------------	---------------------------

Se corta la caña, se extrae el jugo en el trapiche, este jugo es sometido a un proceso para descachazarlo y sacarle todas sus impurezas. Una vez ese jugo está catalogado como limpio, empieza un proceso de evaporación del agua. Todo ese jugo se convierte en miel, consecuencia de la evaporación del agua que se hace en la hornilla. Temperatura: entre 130° y 140°. Tiempo para llegar a punto de miel: entre 45 y 60 min. Se dejan reposar y empieza todo el proceso de destilación en alambiques, en su gran mayoría hechos artesanalmente, donde empieza el proceso de destilación hasta generarse lo que es el alcohol. Luego, dependiendo de la persona, le agrega su toque personal o sus toques ancestrales: algunos les gusta el anisado, la canela, jugos frutales (para un sabor frutal) y ahí ya queda hecho el aguardiente. Ese tiempo de destilación es de otra hora.



Nota. Aguardiente, destilación. Fuente: Mario Ardila

4. Análisis e interpretación

4.1. Historia de la bebida e importancia de su preparación.

Desde la colonia ya se estaba destilando y tomando aguardiente. Vemos también cómo en la Quinta de San Pedro Alejandrino en Santa Marta quedan vestigios de trapiches muy rudimentarios para exprimir y sacar los jugos de la caña; se hacía una destilación y esas mieles eran llevadas a varias de las islas del Atlántico para posteriormente refinarlas y hacer los famosos rones.

4.2. Saberes asociados a la preparación (técnicas y conocimientos que han sido legados).

El aguardiente es un producto muy propio de nuestra tierra y tradicional; viene desde los españoles en la colonia, cuando se tomaban las famosas onces en las puertas de las casas coloniales, como sucede en Honda, Tolima.

Nota. Elaboración propia.

Tabla 3
Formato de caracterización etnográfica 2

1. Generalidades

1.1. Nombre:	Yuli Beltrán
1.2. Departamento:	Cundinamarca
1.3. Municipio:	Villeta
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad:	Vereda Cune
1.5. Dirección/Ubicación:	Vereda Cune
1.6. Tipo de clima:	Templado
1.7. Temperatura promedio:	23 °c

2. Tipo de alimentos utilizados

2.1. Frutas y verduras	Cuáles:
2.2. Cereales	Cuáles:
2.4. Legumbres o leguminosas	Cuáles: maíz
2.5. Tubérculos	Cuáles:
2.6. Leche y derivados lácteos	Cuáles:
2.7. Carne, pescado y huevos	Cuáles:
2.8. Otros	Cuáles: miel de caña de azúcar

3. Preparación gastronómica

3.1. Descripción de la preparación	3.2. Registro fotográfico
------------------------------------	---------------------------

Para hacer la chicha se parte el maíz, se aplica la miel, se revuelve ese maíz con la miel de caña de azúcar y luego se hace como un tamalito, se envuelve en hojas de plátano, se envuelve en costal y se echa a los fondos donde se está cocinando el melao. Ahí se cocina ese maíz dos días, se saca, se destapa, se lava muy bien, y empieza uno a cortar ese tamal que sale de maíz, lo corta y luego lo pasa al molino y empieza uno a preparar la chicha.



Nota. Harina de maíz porva, olla de barro para fermentar la torta de maíz cocido y la aguamiel para crear la chicha. Fuente propia

4. Análisis e interpretación

4. Análisis e interpretación

4.1. Historia de la bebida e importancia de su preparación

Generalmente, aquí en la cultura del campo es que tú ves a tu mamá desde que estás pequeña y vas viendo todo lo que ella está haciendo, entonces tu aprendes a ver cómo se hace la chicha, el masato, un tamal, todas esas cositas tú vas aprendiendo durante toda tu vida; mi mami tiene hoy en día 68 años y desde ahí uno empieza a ver que esa era la bebida típica que se hacía el 31 de diciembre.

4.2. Saberes asociados a la preparación (técnicas y conocimientos que han sido legados)

Hay muchas formas de hacer chicha, porque yo he preguntado y algunas personas me dicen hacerlo de diferente manera, nosotros por lo que tenemos trapiche yo creo que mi abuela aprovechaba esa parte de que había molienda, para cocinar el maíz en ese dulce, entonces es como lo típico en esta zona donde hay trapiche, de cocinar el maíz de esa forma.

Nota. Elaboración propia.

Tabla 4
Formato de caracterización etnográfica 2

Formato de caracterización etnográfica de preparaciones gastronómicas típicas

1. Generalidades

1.1. Nombre:	Beatriz Osmar
1.2. Departamento:	Cundinamarca
1.3. Municipio:	Villeta
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad:	Barrio El Centro
1.5. Dirección/Ubicación:	Barrio El Centro
1.6. Tipo de clima:	Templado
1.7. Temperatura promedio:	23 c

2. Tipo de alimentos utilizados

2.1. Frutas y verduras	Cuáles:
2.2. Cereales	Cuáles:
2.4. Legumbres o leguminosas	Cuáles: balú, cacao
2.5. Tubérculos	Cuáles:
2.6. Leche y derivados lácteos	Cuáles: leche (opcional)
2.7. Carne, pescado y huevos	Cuáles:
2.8. Otros	Cuáles: agua, miel de caña de azúcar o panela.

3. Preparación gastronómica

3.1. Descripción de la preparación

Para un pocillo de chocolate, una pastilla de chocolate sin azúcar se pone a hervir el agua, se le agrega el chocolate sin azúcar y unos gramos de panela o miel para endulzar, según el gusto; cuando ha hervido un poco, entonces se le agrega leche al gusto. Aparte yo cocino el balú con cáscara, y cuando ya siento que está blandito, le quité la cascarita,



3.2. Registro fotográfico

cuando ya está el chocolate, en la licuadora mezclo uno o máximo dos balú por un pocillo de chocolate. En resumen, por un pocillo de chocolate: una pastilla de chocolate, un balú y de pronto unas dos cucharadas de miel de Caña o miel de panela y la leche al gusto; yo utilizo licuadora para que quede mejor. No se siente el sabor a balú.



Nota. Chocolate, balú. Imágenes tomadas de Vázquez (2020) y Procolombia (s.f.).

4. Análisis e interpretación

4.1. Historia de la bebida e importancia de su preparación

Aquí las abuelas de generación en generación le dan esas enseñanzas a uno para criar a los niños y para que los niños nazcan o crezcan más fuertes. Entonces el chachafruto o balú es un alimento ancestral que lo utilizaban los indígenas pancharos y se consume muy bien con el chocolate y se endulza con panela para darle un valor nutritivo y un sabor más especial. Para nadie es un secreto que las abuelas cuidaban mucho la alimentación de sus hijos, el chocolate hace parte de un alimento ancestral que a los niños se les da porque los fortalece, les da bastante fuerza. Aquí se acostumbra a tomar un buen chocolate que se enriquece con otras cosas, y un valor importante es utilizar panela o miel de caña en vez de azúcar.

4.2. Saberes asociados a la preparación (técnicas y conocimientos que han sido legados).

Debido a que me motivé a tener una alimentación más saludable, a ser un poco más vegetariana porque la tendencia ahora es reemplazar la proteína animal; entonces decidí criar a mi hija con balú y con panela o con miel de caña porque la caña, o el jugo de la caña y en especial ya la miel de caña, aún conserva vitaminas y sobre todo hierro; es muy nutritiva y especial para los niños para prevenir la anemia y si lo mezclamos con alimentos como el balú o chachafruto y el chocolate, pues es una mezcla bastante poderosa para la alimentación de los niños.

Nota. Elaboración propia.

Tabla 5
Formato de caracterización etnográfica 4

Formato de caracterización etnográfica de preparaciones gastronómicas típicas

1. Generalidades

1.1. Nombre:	Heidi Guillen
1.2. Departamento:	Cundinamarca
1.3. Municipio:	Villeta
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad:	Vereda Alto de Torres
1.5. Dirección/Ubicación:	Trapiche Don Pedro
1.6. Tipo de clima:	Templado
1.7. Temperatura promedio:	23 c

2. Tipo de alimentos utilizados

2.1. Frutas y verduras	Cuáles:
2.2. Cereales	Cuáles: maíz
2.4. Legumbres o leguminosas	Cuáles:
2.5. Tubérculos	Cuáles:
2.6. Leche y derivados lácteos	Cuáles:
2.7. Carne, pescado y huevos	Cuáles: mano/pata de res
2.8. Otros	Cuáles: miel de caña de azúcar

3. Preparación gastronómica

- 3.1. Descripción de la preparación 3.2. Registro fotográfico

Para la chicha con pezuña o mano de res, usted pica la pezuña y la pone a hervir. El maíz tiene que desgranarlo y tostarlo como para hacer una mazamorra, ahí se pone a hervir con la pezuña hasta que se deshace y el maíz se florea bien ese granito, bien blandito, y a lo que esté frío, le saca todo ese hueso con cuidado, con la mano, y ahí se muele el maíz, y en el caldo que sobra usted lo cuele y le echa la miel de caña de azúcar y hace la chicha, esa es muy rica, muy deliciosa.



Nota. Tinaja de barro para fermentar la chicha de maíz con mano de res y la aguamiel, para crear la chicha. Fuente propia.

4. Análisis e interpretación

- 4.1. Historia de la bebida e importancia de su preparación

Lo que mi madre me cuenta es que la hacía la abuela, las tías, las hermanas de la abuela, que eran las que hacían ese tipo de bebidas, y pues, por ende, ella también las aprendió hacer; porque pues creció como en ese ambiente, en ese tipo de cosas y pues que mi mamá cocina desde los siete años, entonces pues sabe hacer un montón de cosas.

- 4.2. Saberes asociados a la preparación (técnicas y conocimientos que han sido legados).

Hay que rescatar todo ese tipo de tradiciones y saberes de nuestros abuelos, de nuestros padres, porque lastimosamente con el tiempo se han venido perdiendo mucho, entonces sería genial que las nuevas generaciones puedan conocer y rescatar esas tradiciones, pues fueron nuestras primeras bebidas que se hicieron y es bueno que las nuevas generaciones aprendan de esa historia para que trasciendan.

Nota. Elaboración propia.

Análisis de la caracterización etnográfica sobre bebidas ancestrales a base de caña de azúcar

Cuando se desean analizar las actividades culturales de una sociedad, la caracterización etnográfica presta un inigualable aporte porque facilita la observación de un grupo social en su entorno natural sin alterar los escenarios originales. A su vez, le permite la flexibilidad a los actores de mantener su cotidianidad, mientras el investigador observa, recaba información, documenta y archiva esas realidades, que para los poseedores de los saberes son actividades comunes y corrientes debido a que hacen parte de su día a día, pero que para el observador foráneo son motivo de asombro y novedad; toda esa gama de situaciones reales que recrearán ciertos imaginarios sociales, o transformarán unas realidades arraigadas en las entrañas de la sociedad que está siendo sujeto de investigación, gracias a los resultados entregados por el investigador.

Las bebidas y el espíritu festivo

Una vez más se evidencia que las actividades sociales de tipo festivo de la humanidad se han amenizado con una amplia gama de bebidas y comidas típicas de cada región. Sin embargo, dada la riqueza agrícola de sus territorios y su variada cultura campesina, en Latinoamérica estas fiestas son aún más animadas, coloridas y ricas en gastronomía típica. Tal y como lo reseña Borrero (2007), en cualquier tipo de festividad popular, campesina o religiosa, abunda una gran variedad de bebidas, comidas y ritmos musicales; componentes importantes y definitivos del espíritu festivo, sin los cuales no podrían concebirse la actividad social como fiesta.

De acuerdo con los datos entregados por los distintos pobladores de Villeta, que participaron en el estudio y quienes habitan distintas zonas rurales y urbanas del municipio; coinciden en reseñar que las principales festividades que invitan a la celebración con la gran variedad de bebidas ancestrales a base de caña de azúcar son las reuniones familiares para las fechas especiales como las distintas ceremonias religiosas (matrimonios, bautizos, primeras comuniones y confirmaciones), seguido por esa amplia cultura devocional heredada de los españoles (Díaz et al., 2012) que invitan a la celebración sacra. Luego, como fiestas familiares principales del año, se reúnen para las navidades, celebraciones de año nuevo y días de la madre. Le siguen a estas festividades las ferias y fiestas patronales y las actividades cívicas.

Bebidas fermentadas espirituosas durante la jornada laboral

Finalmente, y siguiendo al anterior compendio de actividades sociales y festivas, llama la atención el surgimiento de una constante que dista mucho de las anteriormente mencionadas, y es el caso del consumo de bebidas fermentadas espirituosas, como lo son los distintos tipos de chichas y destilados artesanales. Por ejemplo, el aguardiente artesanal o chirrinche, durante el desarrollo de sus jornadas labores como parte de una costumbre social normalizada por la tradición.

Para aportar a este análisis es necesario citar algunos de los pasajes documentados a lo largo de las entrevistas llevadas a cabo; lo que Hernández-Ramírez (2018) llama la inmersión en campo, durante la cual el señor Mario Ardila en su reseña histórica comentaba cómo los destilados artesanales de caña de azúcar eran muy comunes en las zonas donde habían sembradíos de café y caña, pues servían para menguar el frío típico de los cafetales durante las mañanas de recolección de las cosechas cafeteras.

Por su parte, Heidi Guillén y Yuli Beltrán comentaban cómo los trabajadores de las plantaciones de caña y en los días en los que se lleva a cabo la molienda, históricamente, los trabajadores refrescan sus jornadas con deliciosas bebidas fermentadas en distintos grados, como las variedades de chichas, el guarapo y el masato.

De bebidas típicas a bebidas comerciales

Es evidente la evolución que están teniendo los productos derivados de la caña de azúcar, como la panela y las bebidas típicas en el municipio de Villeta, los cuales tenían una connotación de ser productos populares o de consumo para segmentos rurales. Sin embargo, gracias a los distintos actores municipales como los empresarios privados o los estamentos y actores gubernamentales que han invertido tiempo y dinero en investigación, innovación y desarrollo; se ha logrado transformar la oferta de productos alimenticios derivados de la caña de azúcar en unos productos más estructurados, diferenciados y con un toque de distinción, que apuntan a nuevos segmentos de consumidores más exigentes (tabla 6).

Figura 6. Estufa eficiente ecoamigable



Nota. Productos Don Pedro. Fuente página web.

Figura 7. Cerveza artesanal a base de panela



Nota. Dulce Morena. Fuente página web.

Figura 8. Productos derivados de la panela



Nota. Productos Aima. Fuente propia.

(...) nuestra perspectiva de análisis trata de superar los viejos postulados que asociaban ruralidad con agricultura, definiéndola como contrapuesta a lo urbano-moderno-industrializado, para centrarse en aquellos aspectos que explican el diseño de una nueva realidad rural, consecuencia de la función representacional que estos espacios tienen en las sociedades postindustriales (Urry, 1995), convirtiéndose en proveedores de bienes y servicios que incorporan las nociones de calidad, naturaleza, territorio y tradición. (p. 257).

Discusión

Patrimonio inmaterial ligado a la preparación de bebidas ancestrales a base de caña de azúcar

Ahora bien, se evidencia que por medio de la tradición oral y escrita se ha ido haciendo una importante transferencia del patrimonio inmaterial, contenedor de todos esos saberes y conocimientos gastronómicos ancestrales que permiten a las nuevas generaciones degustar los sabores de un pasado lejano, que merece ser rescatado y divulgado.

La mayoría de los pobladores del municipio de Villeta son conscientes de la importancia de sus diferentes riquezas patrimoniales, sobre todo el patrimonio inmaterial que poseen. Lo anterior, por haber tenido unos antepasados predecesores a la colonia, tan emblemáticos y representativos de la región, como lo fue la comunidad indígena Panche. Al respecto, Muñoz (2020) menciona:

Los pobladores de la región del Gualivá (pero no limitados a esta región) para el momento del arribo de los conquistadores era el pueblo Panche, como lo describe Ochoa (1945): “Estaban asentados, pues, en ambas riberas del río Magdalena, ocupando parte de la región occidental y de la oriental de los departamentos de Cundinamarca y Tolima, respectivamente” (p. 25). La autora continúa diciendo que estaban emparentados con otras culturas semejantes a ellos como eran los Pantagora y los Pijao. (p. 92).

Fue así entonces como los panches acumularon un conjunto de saberes ancestrales, sobre todo en temas gastronómicos y, en especial, la preparación de bebidas fermentadas como la chicha de maíz, cereal que contaba con grandes plantaciones en la zona, pues ellos “cultivaron especialmente maíz, algodón, piña, yuca y aguacate. Fueron además recolectores de frutos y raíces y apreciaban y utilizaban la miel que sacaban de las colmenas criadas en las grietas de las rocas y en los árboles” (Ochoa, 1945, p. 302).

Preparación de bebidas tradicionales a base de caña de azúcar

Gracias a los valiosos aportes hechos por los participantes en el presente estudio, se puede aseverar que las distintas bebidas ancestrales que ellos preparan provienen de un legado generacional que han tratado de rescatar y mantener intacto, solo permitiéndose ciertas variaciones que poco modifican las recetas originales, para luego retransmitir estos saberes a sus descendencias. Además, se nota que existe una clara conciencia de la importancia que representa para la región el rescate de los saberes ligados a la preparación de esas bebidas típicas de las cuales conocen medianamente su historia, pero de lo que sí están muy seguros en general es de que este patrimonio inmaterial debe ser divulgado en la academia para que sea conocido y prevalezca en el tiempo, evitando que se quede en el olvido.

Las principales razones que motivan la elaboración de las bebidas tradicionales más populares son las que cumplen con las condiciones de economía y facilidad de acceso a los insumos necesarios para estas preparaciones, que normalmente son fermentados espirituosos como la chicha, pues debido a los altos costos de las bebidas alcohólicas comerciales como la cerveza, el aguardiente y el ron, las bebidas fermentadas de elaboración casera se constituyen en la alternativa ideal para muchas familias.

Como comentó la empresaria Heidi Guillen en un pasaje de la entrevista que se le realizó en su finca panelera:

¡Gaste usted cervezas para las familias que se reunían, que eran grandes... de 100 o de 150 personas!, entonces, pues era mucho más económico y más fácil preparar la chicha, el masato o tener guarapo para el consumo; y pues causa casi que el mismo efecto que la cerveza, no?

Es grato observar la evolución positiva que han sufrido muchos de los productos típicos villetanos. Ahora se ofrecen en distintas presentaciones, con distintos sabores, envolturas y elaboradas fórmulas que invitan a consumir estos productos, que llevan en su gran mayoría la impronta de las manos laboriosas de los campesinos que, con esmero, cultivan y transforman la caña de azúcar que se convierte en el insumo principal para la elaboración de tan amplia variedad de consumibles.

Para que las actividades comerciales que se ejecutan alrededor de los nuevos y variados productos derivados de la caña panelera trasciendan y tengan un gran impacto nacional e internacional, deberán buscar alinearse con la mayor cantidad posible de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), siendo los más importantes los de orden medioambiental, sociocultural y económico. Estos tres objetivos son relevantes, pero los más representativos deberán ser los que incentiven a las sociedades rurales a seguir produciendo elaboraciones de calidad, para recibir unos pagos justos por esa creación que los animará, finalmente, a permanecer en sus tierras generando riqueza para la cadena de valor productiva agrícola territorial.

Conclusiones

El estudio permitió identificar cuatro bebidas ancestrales que se elaboran con miel de caña de azúcar o sus derivados como la chicha de maíz cocido en fondos de molienda, la chicha de pezuña de res, el aguardiente artesanal o chirrinche, producto de la destilación de la miel de caña de azúcar y el chocolate con balú. Algunas de ellas se remontan hasta la época previa a la conquista, pero sufrieron algún tipo de modificación en su receta original, como en el caso de la chicha y el chocolate, dada la introducción de la miel de caña o panela en el menú de los pobladores autóctonos de la región. La mayoría de este conjunto de bebidas gozan de reconocimiento a nivel regional y nacional.

La preparación de bebidas ancestrales se ha constituido en un patrimonio social de los villetanos; su producción se ha centrado en el territorio en donde el factor humano hace uso de sus recursos más próximos para dar significado a sus sistema de creencias y tradiciones. Los habitantes rurales son poseedores de un patrimonio social y promotores de la cultura local, la cual se ve amenazada por nuevas formas de consumo y la misma

modernidad que margina los saberes rurales por considerarlos retrasados frente a nuevos productos y tendencias que dictaminan los mercados emergentes.

La bebidas ancestrales elaboradas a partir de la caña de azúcar en Villeta evidencian un importante posicionamiento respecto al consumo de bebidas industriales como las cervezas y las gaseosas. Gracias a su divulgación como bebidas tradicionales y autóctonas de la región, esta permite narrar una historia de tradición. Así entonces, la integración de las bebidas ancestrales en las prácticas turísticas posibilita su activación patrimonial, en tanto que se da relevancia a lo local, autóctono y auténtico, creando condiciones para la patrimonialización cultural de las bebidas artesanales.

Referencias

- Aguilar, E., López, I. y Pérez, A. (2009). Innovación y calidad: la construcción de los nuevos espacios rurales. En A. Leizaola y J. Hernández (Coords.), *Miradas, encuentros y críticas antropológicas* (pp. 257-260). Universidad de Sevilla. <https://idus.us.es/handle/11441/49530>
- Andréu, J., García-Nieto, A. y Pérez, A. (2007). *Evolución de la teoría fundamentada como técnica de análisis cualitativo*. Centro de Investigaciones Sociológicas.
- Bertoldi, S., Fiorito, M. y Álvarez, M. (2006). Grupo focal y desarrollo local: aportes para una articulación teórico-metodológica. *Ciencia, Docencia y Tecnología*, 33(1), 111-131. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17162006000200005
- Borrero, A. (2007). Alimentos y bebidas en las fiestas populares y en los mitos. *4Sentidos*, (1), 27-31.
- Cornejo, L. (2009). Planificación turística sustentable en la región de Coquimbo. Evaluación y aportes metodológicos. *Cuaderno de Investigación Urbanística*, (65), 15-34. <http://polired.upm.es/index.php/ciur/article/view/1053>
- Delgadillo, O. L. (2014). *La caña de azúcar en la historia ambiental del valle geográfico del río Cauca (1864-2010)* [Tesis doctoral, Pontificia Universidad Javeriana]. Repositorio institucional PUJ. <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/15735>
- Díaz, A., Galdames, L. y Muñoz, W. (2012). Santos Patronos en Los Andes: Imagen, símbolo y ritual en las fiestas religiosas del Mundo Andino Colonial (siglos XVI-XVIII). *Alpha*, (35), 23-39.

- García, F. (1997). *El arte del té en el Japón*. *Laboratorio de Arte. Revista del Departamento de Historia del Arte*, (10), 195-210. <https://doi.org/10.12795/LA.1997.i10.13>
- González, S. y Querol, M. (2014). *El patrimonio inmaterial*. Catarata.
- Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *CUHSO. Cultura-Hombre-Sociedad*, 28(1), 154-176. <http://dx.doi.org/10.7770/0719-2789.2018.cuhso.01.a01>
- Jiménez, R., González, N., Hernández, M. y Ojeda, N. (2014). La caña de azúcar como alimento funcional. *Revista Iberoamericana de Ciencias*, 1(3), 31-39. <http://www.reibci.org/publicados/2014/agosto/3300112.pdf>
- Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes: Revista de Estudios sobre Patrimonio Cultural*, 24(2), 196-207.
- Moreira, R. (2006, octubre 18-21). *Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos* [Ponencia]. III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios", Andalucía, España. https://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/3560/1/2006.03.001_.pdf
- Muñoz, J. (2020). Turismo gastronómico en Villeta, Cundinamarca: una alternativa para revitalizar el destino. En A. Nieto (Ed.), *Gastronomía y turismo: una reflexión cultural* (pp. 53-111). Fundación Universitaria San Mateo. <http://palma.sanmateo.edu.co/index.php/catalogo/20-coleccion/76-gastronomia-y-turismo-una-reflexion-cultural>
- Ochoa, B. (1945). Los panche: lecciones para primeros conocimientos. *Boletín de Arqueología*, 1(4), 299-311. <https://www.icanh.gov.co/index.php?idcategoria=8176>
- Olivera, A. (2011). Patrimonio inmaterial, recurso turístico y espíritu de los territorios. *Cuadernos de Turismo*, (27), 663-677. <https://revistas.um.es/turismo/article/view/140151>
- Procolombia. (s.f.). *Waliwex Hydro Balu*. <https://tinyurl.com/yfvnqa5s>
- Ramos, D. (2007). Cambios hidroelectrolíticos con el ejercicio: el porqué de la hidratación. *Documento de Investigación*, (15). https://doi.org/10.48713/10336_3669
- Ramos, O. (2005). Caña de azúcar en Colombia. *Revista de Indias*, 65(233), 49-78. <https://doi.org/10.3989/revindias.2005.i233.376>
- Real Academia Española. (s.f.). *Diccionario de la Lengua Española*. <https://dle.rae.es/>

- Restrepo, C. (2007, marzo). *Historia de la panela colombiana, su elaboración y propiedades*. Historia de la Cocina. <https://www.historiacocina.com/paises/articulos/colombia/panela.htm>
- Sekik, N. (2010). A propósito del patrimonio inmaterial: una reflexión sobre la destreza de las mujeres de Túnez. *Quaderns de la Mediterrània*, 13, 188-192.
- Solís-Fuentes, J., Calleja-Zurita, K. y Durán-de-Bazúa, M. (2010). Desarrollo de jarabes fructosados de caña de azúcar a partir del guarapo. *Tecnología, Ciencia, Educación*, 25(1), 53-62. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=48215094007>
- Vergara, A. (2013). *Etnografía de los lugares: una guía antropológica para estudiar su concreta complejidad*. Ediciones Navarra, CONALCUTA.
- Vázquez, B. (2020, octubre 10). *Cómo hacer chocolate a la taza con Thermomix*. La Vanguardia. <https://tinyurl.com/yg5nbh2x>