





Fundación Universitaria  
**SAN MATEO**

Procesos Gastronómicos y de Bebidas  
Facultad de Ciencias Administrativas y Afines

Análisis histórico y sociocultural del guarapo en Cundinamarca

Trabajo de grado para optar por el título de Técnico Profesional en Gastronomía

Karen Nayely Ruiz Medina  
Jorge Arturo Sánchez Muñoz

Tutores  
Wilson Fernando Donato Padilla  
Roger Yesid Gutiérrez

Bogotá D.C  
2021

## **NOTA DE SALVEDAD DE RESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL**

*“La Fundación Universitaria San Mateo NO se hace responsable de los conceptos emitidos en el presente documento, el departamento de investigaciones velará por el rigor metodológico de la investigación”.*

## Tabla de contenido

<b>ÍNDICE DE TABLAS E ILUSTRACIONES</b>	<b>7</b>
<b>AGRADECIMIENTOS</b>	<b>8</b>
<b>RESUMEN</b>	<b>9</b>
PALABRAS CLAVE	9
<b>ABSTRACT</b>	<b>10</b>
KEY WORDS	10
<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>11</b>
<b>CAPITULO I</b>	<b>12</b>
<b>DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO</b>	<b>12</b>
PRESENTACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	12
<b>JUSTIFICACIÓN</b>	<b>13</b>
<b>OBJETIVOS</b>	<b>14</b>
OBJETIVO GENERAL	14
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	14
<b>CAPITULO II</b>	<b>15</b>
<b>MARCO TEÓRICO</b>	<b>15</b>
ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	15
<i>Base local</i>	<i>15</i>
<i>Base nacional</i>	<i>15</i>
<i>Base internacional</i>	<i>16</i>
BASES TEÓRICAS O FUNDAMENTOS CONCEPTUALES	17
<i>Marco teórico</i>	<i>17</i>
MARCO CONCEPTUAL	19
<i>Guarapo</i>	<i>19</i>
<i>Cultura</i>	<i>20</i>
<i>Tradición</i>	<i>20</i>
<i>Bebida típica</i>	<i>21</i>
BASES LEGALES DE LA INVESTIGACIÓN	21
<b>CAPITULO III</b>	<b>22</b>
<b>DISEÑO METODOLÓGICO</b>	<b>22</b>
TIPO DE INVESTIGACIÓN	22
POBLACIÓN	22
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	22
<b>CAPITULO IV</b>	<b>24</b>
<b>RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN</b>	<b>24</b>
RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 1	24
RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 2	25
<b>TABLA 1. RECETA ESTÁNDAR GUARAPO VERDE</b>	<b>26</b>
<b>TABLA 2. RECETA ESTÁNDAR GUARAPO FERMENTADO</b>	<b>27</b>

<b>TABLA 3. RECETA ESTÁNDAR GUARAPO DE PIÑA</b>	<b>28</b>
RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 3	29
<b>ANÁLISIS DE CONTENIDO</b>	<b>29</b>
<b>CAPÍTULO V.</b>	<b>31</b>
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b>	<b>31</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>33</b>
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:	33
<b>ANEXOS</b>	<b>38</b>
ANEXO 1	38
<i>Guion entrevista</i>	38
Entrevista semiestructurada	38
ANEXO 2	39
<i>Documento digitación entrevistas</i>	39
ANEXO 3	58
<i>Clip de vídeo</i>	58

## Índice de tablas e ilustraciones

Tabla 1. Receta estándar guarapo verde	25	Tabla 2. Receta estándar guarapo fermentado	
26	Tabla 3. Receta estándar	guarapo de piña	
27	Ilustración 1. Análisis	de contenido	
			28

## **Agradecimientos**

El agradecimiento de este proyecto va principalmente dirigido a DIOS por su bendición y misericordia, que nos permitió cada día una experiencia fructífera para la realización de esta investigación.

En segundo lugar, a nuestros queridos tutores Wilson Fernando Donato Padilla y Roger Yesid Gutiérrez que nos acompañaron y nos guiaron en todo el camino con mucho apoyo, paciencia, conocimientos y destrezas en la estructura de nuestro proyecto. Por último, a todas esas personas que aportaron en la realización de este con sus conocimientos y saberes del guarapo en la región de Cundinamarca.

## **Resumen**

La información recopilada en este proyecto se obtuvo mediante fuentes bibliográficas confiables y portadores de saberes del departamento de Cundinamarca, a través de entrevistas semiestructuradas, con el fin de analizar el contexto histórico y sociocultural del departamento alrededor del guarapo.

Luego, como resultado de lo anterior, se concluyó que el guarapo en Cundinamarca ha ido perdiendo territorio a favor de bebidas industriales, en mayor medida en las nuevas generaciones. No obstante, esta bebida tradicional sigue teniendo un fuerte arraigo en comunidades rurales, en particular, en el campesinado que la consume como bebida de trabajo de manera cotidiana.

### **Palabras clave**

- Guarapo
- Cultura
- Tradición
- Bebida típica

## **Abstract**

The information collected in this project was obtained through reliable bibliographic sources and carriers of knowledge from the department of Cundinamarca, through semi-structured interviews, to analyze the historical and sociocultural context of the department around the guarapo.

Then, because of the above, it was concluded that guarapo in Cundinamarca has been losing territory in favor of industrial beverages, to a greater extent in the new generations. However, this traditional drink continues to have a strong roots in rural communities, particularly in the peasantry who consume it as a work drink on a daily basis.

## **Key words**

- Guarapo
- Culture
- Tradition
- Typical beverage

## **Introducción**

El proyecto de grado tiene como finalidad la recopilación de información de manera sintética y analítica; acerca del guarapo, bebida tradicional de la región de Cundinamarca. El presente documento está compuesto por cinco capítulos en el cual el lector encontrará en el capítulo uno la fundamentación de la investigación donde se enmarca el propósito, la problemática y los objetivos del proyecto. Luego, en el capítulo dos se exponen todas las referencias teóricas, legales y el análisis conceptual del objeto de estudio; posteriormente en el capítulo tres se encontrará la metodología de estudio y la técnica de recolección de datos. En seguida, en el capítulo cuatro se exponen los resultados de la investigación siendo coherentes con lo propuesto en el primer capítulo. Por último, en el capítulo cinco se desarrollan las conclusiones y recomendaciones como puntos estratégicos de la investigación y como cierre se encontrarán los anexos y las referencias de la información recolectada para la elaboración del proyecto.

"Si recuperamos nuestra tradición, recuperamos nuestras raíces, y conoceremos lo que probablemente seremos" (Los autores, 2021)

## CAPITULO I

### Descripción del proyecto

#### Presentación del problema de investigación

El guarapo es una bebida tradicional de América Latina, la cual según Lorena Cordero (2013) se ve vinculada a hogares y familias campesinas siendo un tipo de bebida fermentada o sin fermentar, preparada a partir de la miel de caña o de panela. Su preparación se inicia disolviendo la miel o panela en agua y fermentando posteriormente, todo esto mediante el uso de un tipo de levadura conocida bajo el nombre de «cunchos», «zupias» o «madres», las cuales son el fruto de un posterior guarapo. No obstante, en los territorios cundinamarqueses paulatinamente la identidad asociada a la cultura gastronómica de esta bebida ha ido disminuyendo debido a diversos factores, entre los cuales se encuentran principalmente la falta de generación de conocimiento sobre el contexto sociocultural de la bebida.

Lo anterior se ve aunado en que las nuevas generaciones de los cundinamarqueses descuidan su cultura por falta de transmisión de los conocimientos, dejando a un lado el acervo cultural de su gastronomía. Esto, apoyado en la información disponible de Leydi Ariza (2019) en su trabajo titulado Fortalecimiento de la cultura gastronómica de Junín - Cundinamarca orientado a la infancia.

Como resultado de lo expuesto, el guarapo ha venido perdiendo relevancia en la población cundinamarquesa, en mayor medida, desde la llegada de la industria cervecera donde a través de campañas de desprestigio en contra de las bebidas tradicionales, indicando que no eran aptas para el consumo humano, y destacaron “no más chicha y cerveza antihigiénica” refiriéndose al guarapo. Así, se logró una invisibilización cultural de estas bebidas obviando todo el proceso artesanal y el componente identitario de estas (Valdés citado por Gómez, 2020).

Además, que el guarapo no solo satisface necesidades fisiológicas de los individuos, sino que hace parte del patrimonio cultural inmaterial (PCI) del territorio. Dado que según la política de salvaguardia del PCI (2015) está asociado a la tradición oral de las comunidades y los procesos productivos y festivos de estas.

### **Justificación**

En este trabajo de investigación se analiza la historia y contexto sociocultural del guarapo como bebida tradicional de la región cundinamarquesa, poniendo este proyecto a la disposición de la comunidad principalmente los jóvenes. Esto con el fin de fortalecer sus conocimientos y por ende el sentimiento de arraigo hacia las bebidas tradicionales de la región y su importancia cultural dentro del territorio. Permitiendo a su vez la salvaguarda de la tradición oral y los procesos productivos asociados al guarapo.

“Si deseamos preservar la cultura, debemos continuar creándola.” (Johan Huizinga, 2019, párr. 1)

## **Objetivos**

### **Objetivo general**

Analizar el contexto histórico y sociocultural del guarapo en Cundinamarca.

### **Objetivos específicos**

- Recopilar información acerca de la producción y consumo del guarapo en Cundinamarca.
- Identificar los procesos tradicionales de la elaboración del guarapo en el departamento de Cundinamarca.
- Indagar el contexto sociocultural del guarapo a través de portadores de saberes cundinamarqueses.

## **CAPITULO II**

### **Marco teórico**

#### **Antecedentes de la investigación**

##### **Base local**

La chicha y el guarapo, al igual que el aguardiente de caña de azúcar traían consigo algunos inquietudes sobre los efectos nocivos desde el año 1599, posterior a esto se reconoció que la caña de azúcar posee varios inconvenientes, especialmente contra los indios naturales, los cuales por el cebo de la caña de azúcar se ausentaron de sus tribus por seguir el camino de la producción de guarapo y aguardientes de caña, lo cual produjo así la pérdida o deceso de varios de estos a causa de la prestigiosa y deliciosa bebida conocida por guarapo, chicha y aguardiente de caña. (Mora, 2019)

Esta base teórica ha sido seleccionada dado que fundamenta los aspectos socioculturales que en épocas coloniales se rumoraba importantes. Esto, facilitó entender aspectos históricos del guarapo y realizar una trazabilidad histórica hasta la actualidad. Teniendo en cuenta que para la realización del proyecto es significativo partir desde una base local del tema que contenga aspectos históricos y culturales.

##### **Base nacional**

Según una investigación de la Universidad de Antioquia que tiene por autor a Lorena Carreño (2010), el guarapo como definición colombiana se vincula a la mayoría de los hogares colombianos, el cual es una bebida obtenida a partir de la miel de caña o de panela, la cual se puede obtener disolviendo la miel o la panela y fermentando las con un tipo de levadura conocida como “cunchos” la cual se obtiene a partir de los restos de otros destilados del mismo, ya que sin

este fermento no se obtendría esta bebida; Investigación realizada por la universidad de Antioquia (Lorena Cordero, 2010, pág. 4)

La selección de esta base teórica se remonta al impacto generado por el guarapo en Colombia, como producto gastronómico y patrimonio cultural, donde ha estado presente dentro de la tradición colombiana, encontrándose en la mayoría de las regiones del país. De tal manera, se considera importante la selección de este referente teórico para entender el arraigo cultural que esta bebida tiene a nivel nacional y regional.

### **Base internacional**

Al noroeste del continente africano se ubica la isla Comera, donde se obtiene guarapo a partir de una palma caribeña, de la cual es utilizada la savia de esta para la obtención y producción de esta bebida.

Con base en lo anterior, hay escritos de esta bebida desde el siglo XVII en los cuales indican que su consumo se daba dentro de las poblaciones de indígenas, esclavos, tropas, etc.; y de forma más refinada se obtenía el aguardiente de caña (David Manso, 2019).

En el libro *Reminiscencias*, hay un párrafo que expone:

En la jarra o barril, en agua pura, se metía el papelón a derretir; luego se le agregan las conchas de piña y unos canutos de caña de azúcar pelados y cortados en trocitos; después con una paleta se meneaba bien y se dejaba reposar. Si se consumía el mismo día, se llamaba “guarapo fresco”. Si se dejaba para el día siguiente, estaba “entre fuerte y dulce”, y pasado los tres días, que ya comenzaba su fermentación, entonces era que se llamaba “guarapo fuerte”, muy gustable por cierto entre los caminantes tal como lo menciona (García, J. 1962. párr.1).

Esta base teórica, está enfocada principalmente en aspectos tales como el liderato en producción de caña de azúcar en las islas canarias y su expansión por toda América Latina. Así, esta teoría fue seleccionada a nivel internacional para conocer sobre los datos históricos que tuvo esta bebida en varios países extranjeros, presentando variaciones en sus sabores tradicionales adoptados de cada país.

## **Bases teóricas o fundamentos conceptuales**

### **Marco teórico**

La llegada de la caña de azúcar proveniente de la India se da junto con la venida de los españoles a América, donde se inician los cultivos de esta en varios países latinoamericanos. Luego, históricamente se rumora que los indígenas fueron los primeros en elaborar la bebida del guarapo.

A nivel Colombia, el guarapo se cataloga como una bebida tradicional de Cundinamarca la cual como se menciona anteriormente nace a partir de la caña de azúcar en América mencionada así por (Díaz, 2020, p.3).

De igual manera el cultivo de caña se introdujo en el mestizaje culinario durante la época de conquista española en América. Con la caña también llegaron los trapiches y el proceso de molienda, así como sus productos. En Colombia se sembró por primera vez en 1510 en Santa María Antigua del Darién; posteriormente en el Valle del Cauca. Así lo dice Mahecha, en su trabajo de investigación titulado “propuesta modelo de producción semi-industrial”, según parámetros comerciales para la producción en Bogotá de bebidas típicas colombianas chicha (vino de maíz) y agua de panela. (Mahecha, 2017, p.14)

En Cundinamarca el guarapo pertenece principalmente a hogares campesinos, donde está es indispensable en los largos horarios laborales, considerada así por ser una bebida que quita la sensación de hambre, es refrescante y considerada como suplemento para el desgaste físico, además de ello los españoles ayudaban al consumo del guarapo, puesto que les convenía porque era una bebida que podía ofrecer a los trabajadores de bajo costo. Así, también nace como costumbre que el trabajador hoy en día en las actividades de laboreo exijan que se les de esta bebida, teniendo en cuenta que históricamente esta bebida llegó a ser un medio de pago a trabajadores y a esclavos, tal como lo expresa Cordero (2012).

Por otra parte, en la actualidad ha mermado la tradición y conocimiento acerca de la producción y consumo del guarapo, disminuyendo el éxito que gozó en siglos anteriores. Lo anterior debido a que trajo consigo problemas en la salud del consumidor, siendo catalogado por el gobierno poscolonial como vicio popular, debido a la evasión de impuestos; esto aunado a la llegada de la industria cervecera, la cual ha poseído vínculos con el gobierno en cuanto a las normativas de ingesta de alcohol en Colombia. Tanto así que para finales del siglo XIX se declara “ No más chicha ni cerveza antihigiénica”; posterior a esto se crea la ley que reglamenta la producción de bebidas fermentadas, donde se determina que todos los establecimientos debieran tener altos estándares de calidad e infraestructura adecuada para la producción de bebidas alcohólicas; las características dejarían de ser las mismas a las que traían las bebidas tradicionales, por lo cual varios negocios caseros fueron desapareciendo con el tiempo, tal como lo dice Bejarano (1950) citado por Gómez (2020).

Hoy en día existen las comúnmente llamadas “guaraperias”, las cuales en su mayoría son informales, donde producen un guarapo totalmente puro, con el único defecto de que son establecimientos que no cuentan con los requerimientos normativos necesarios, los cuales son

control de fermentación, vida útil larga, implementos y materiales entre otros (Ardila y Castro citado por Gómez, 2020).

A pesar de lo anterior, en cuanto a las tradiciones como pueblo; el guarapo es servido tradicionalmente en totuma, la cual es una taza vegetal que se obtiene del árbol del mismo nombre, donde también se encuentra el zumbo, que también es una taza vegetal obtenida de una liana llamada calabaza; estos dos recipientes donde es servido el guarapo viene de la cultura indígena y campesina. (Rojas, 2020)

Su producción inicia desde cero tostando el maíz, luego lo muelen y por último pasa al proceso de cernido donde esta masa la mojan con agua y miel, la dejan hervir; se dice que se le puede agregar trigo y cebada. Pero a este guarapo se le da el nombre de los siete granos quedando con un mejor sabor; para su proceso de fermentación le dan de ocho a quince días. Así lo menciona Luz Marina Hurtado (2017).

Luego, al zumo de la caña de azúcar se le llama guarapo verde y cuando este zumo es sometido a cocción, llegando a punto melao se le llama guarapo melao. Como lo menciona Ocampo, J. (s,f) en la siguiente copla valletenzana:

“Dulcísimos guarapitos salidos de verdes matas,  
qui a los más encopetaos los hace voliar las patas.  
¡Ah guarapo pa'estemplao! Perú echami otro cuartillo:  
E qui a caballo regalao no se le mir'el cormillo.”

## **Marco conceptual**

### **Guarapo**

Como bebida tradicional de la región cundiboyacense es una de las más consumidas en jornadas laborales, esta se puede consumir en su presentación fermentada o sin fermentar, las cuales

se preparan con el cuncho de un guarapo anterior, la producción de esta se basa en el cuncho mencionado y el zumo de la caña de azúcar, fermentado durante un par de días, y el guarapo sin fermentar es la misma preparación solo con zumo de caña de azúcar. En Colombia se puede encontrar variedades de guarapo donde le adicionan frutas y es muy común encontrar el guarapo de piña, se dice que cuando el jugo de caña aún no es sometido al fuego se le llama guarapo verde y al que es sometido al fuego y esta al punto de la miel lo denominan guarapo melao (Sánchez & Sánchez, 2012).

### **Cultura**

Se considera cultura al conjunto de costumbres, conocimientos, ideas y tradiciones las cuales hacen la caracterización de un pueblo, un país o una ciudad, las cuales para esto se tiene en cuenta aspectos tales como costumbres, conocimientos, tradiciones e ideas, las cuales pueden llegar a representar los habitantes de estos lugares mencionados. (Mincultura, 1997, párr. 25)

### **Tradición**

La tradición es un legado del pasado que se transmite socialmente, que va de generación en generación y que se da en un grupo social, en los sectores urbanos o rurales, donde se fijan los campesinos y agricultores; esta tradición varía según la cultura, el tiempo y la sociedad, se dice que para mantener una tradición que lleva consigo varios conocimientos que se han mantenido desde la antigüedad, esta tradición va a ser renovada al tratar de mantenerla en el presente, puesto que va sufriendo cambios al pasar de una generación a otra (Nieto, 2020).

Por lo que se puede decir que la tradición es la pertenencia del pasado vivo en el presente (Marcos, s.f.).

## **Bebida típica**

Son consideradas todas como una expresión cultural de un pueblo, preparaciones líquidas que representan la cultura de un pueblo la cual ha logrado construir una identidad predeterminada al entorno de esta. Estas parten de la necesidad del ser humano de ingerir líquidos y de la curiosidad de adicionar nuevos ingredientes, de igual manera estas han hecho parte de una evolución gastronómica, donde se puede encontrar esta bebida en rituales, festividades gracias a su nivel de embriaguez que le da el alto proceso de fermentación (Ríos, 2020). Estas bebidas tienen varias características porque pueden ser espesas, líquidas, con fermento, sin fermento, elaboradas con harinas, granos, savia, hierbas, flores, aromáticas entre otras (Cocina local Ecuador, 2017).

## **Bases legales de la investigación**

El Ministerio de Cultura en el año 2015 desarrolló la política pública sobre PCI con el propósito de salvaguardar los elementos inmateriales que sostienen la identidad y pertenencia de una comunidad. Dado esto, en este ejercicio investigativo se aplica esta base legal debido a que abarca dos ámbitos de acción asociados al guarapo como bebida tradicional. En primer lugar, la tradición oral puesto que es el medio de comunicación y de expresión de portadores de saberes; incluyen también poesías, narraciones acerca de hechos históricos, enseñanzas sobre los procesos y técnicas de elaboración en relación con el guarapo.

Luego, la producción tradicional asociada a los procesos productivos y técnicas artesanales tradicionales que incluye prácticas artesanales enfocadas en la transmisión de saberes artesanales. Cabe resaltar que la gastronomía y los saberes culinarios fueron reconocidos como oficio artesanal por la Política de Artesanías del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en el año 2009.

## **CAPITULO III**

### **Diseño metodológico**

#### **Tipo de investigación**

El tipo de investigación desarrollado en el presente proyecto corresponde a una investigación de carácter cualitativo dado que “es un conjunto de técnicas de investigación que se utilizan para obtener una visión general del comportamiento y la percepción de las personas sobre un tema en particular”. (QuestionPro, 2021, Párr. 4)

#### **Población**

La población seleccionada se delimitó bajo los siguientes criterios:

- Personas nativas del departamento de Cundinamarca.
- Hombres y mujeres mayores de 50 años.
- Con experiencia y conocimientos acerca de la producción y/o consumo del guarapo.

La muestra seleccionada fue determinada de manera no probabilística, lo cual quiere decir que “es una técnica de muestreo en la cual el investigador selecciona muestras basadas en un juicio subjetivo en lugar de hacer la selección al azar” (QuestionPro, 2021, Párr. 1). Asimismo, el muestreo utilizado fue por conveniencia debido a que se seleccionaron las personas que cumplieran los requerimientos de la investigación y se pudieran llegar a estos de manera sencilla.

#### **Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

La investigación se vale de tres técnicas de recolección de la información que fueron desarrolladas de manera coherente a los objetivos propuestos, así:

- Análisis documental: “El análisis documental es una forma de investigación técnica, un conjunto de operaciones intelectuales, que buscan describir y representar los documentos de forma unificada sistemática para facilitar su recuperación” (Dulzaides, 2004 pág. 3).
- Análisis de contenido: según Berelson (1952) (citado por López, 2002, pág. 3), “es una técnica de investigación que pretende ser objetiva, sistemática y cuantitativa en el estudio del contenido manifiesto de la comunicación”.
- Entrevistas: Una entrevista es un intercambio de ideas u opiniones mediante una conversación que se da entre dos o más personas (Raffino, 2020. Párr. 2)

## CAPITULO IV

### Resultados de la investigación

A continuación, se presentan los resultados obtenidos del proyecto.

#### Resultados del objetivo específico no. 1

##### *Datos de producción y consumo del guarapo en Cundinamarca*

En el año 2019 el DANE realizó la Encuesta Nacional de Consumo de Sustancias Psicoactivas donde se pudo analizar que el consumo de alcohol o bebidas alcohólicas como cerveza chicha o licores fuertes, el 84.0% de las personas de 12 a 65 años en el total nacional informaron haber consumido alguna vez en su vida, 54,5% consumieron en los últimos 12 meses y 30,1% en los últimos 30 días. Por dominio, los departamentos de Boyacá y Risaralda registran las prevalencias de vida más altas con 92,9% y 92,5% respectivamente. Vaupés, por su parte, tiene la prevalencia del mes más alta con 49,8%.

Con respecto a los nuevos consumidores de alcohol, se observa que 25,9% de los hombres iniciaron su consumo de alcohol en el último año, frente al 19,0% de las mujeres. Por rangos de edad, se encuentra que los rangos de 12 a 17 y 18 a 24 años representan más del 50% de los nuevos consumidores en los últimos 12 meses (año) con incidencias de 24,4% y 31,8% respectivamente.

Frente a la edad de inicio de consumo de bebidas alcohólicas, la edad promedio en el total nacional fue 17,8 años, con un inicio más temprano de los hombres frente a las mujeres, 16,8 años y 18,7 años respectivamente. (DANE, 2019, pág. 10-13).

La primera empresa que comercializa e industrializa en envase personal o de un litro guarapo, chicha, masato y agua de panela se llama Food Industry, creada en noviembre de 2015 por Karem Paola Monroy y Cristian Belmote, ingenieros de alimentos que buscan rescatar productos típicos de Colombia que se han visto disminuidos en el territorio gracias a la industrialización y estándares de calidad. El guarapo, con el nombre comercial de Atiy que significa sueños, es un producto

elaborado a base de piña fermentada, con 4% de alcohol; lo comercializan en bares, restaurantes y en algunos colegios donde esté permitido (Agencia Pyme,2018).

### **Resultados del objetivo específico no. 2**

Las siguientes recetas estándar se elaboraron con base en el precio de la caña para el azúcar sin refinar.

**Tabla 1. Receta estándar guarapo verde**

		FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ARNES PROGRAMA DE GASTRONOMÍA Formato Receta Estandar				
FUNDACIÓN UNNERSITARIA SAN MATEO RECETA E STÁNDAR						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:			Guarapo Verde			
PESO PORCION	150 ml		RECETA No		001	
			# pax		5	
PLATO PRINCIPAL						
Código	Ingrediente	Unidad Medida	Cantida d Unitaria	Cantida d Total	Valor Unidad	Valor Total
A001	Caña de azucar	gr	500	2.500	\$ 4,14	\$ 10.350
<b>Costo total de materia prima</b>						<b>\$ 10.350</b>
Costo total de Materia Prima						\$ 10.350
Margen de error o variación en % ( 10% merma)						\$ 1.035
Costo total de la preparación						\$ 11.385
Costo de una porción						\$ 2.277
% Costo materia prima establecida por gerencia						35%
Precio potencial de venta de una porción						\$ 6.506
IVA o IPC					8%	\$ 520
Precio potencial de venta con impuesto						\$ 7.026
Precio Carta						\$ 7.500
Precio Real Venta						\$ 6.944
% Real de Costo de Materia Prima						33%
IVA o IPC generado						\$ 556
PREPARACIÓN						
<b>Imagen 1</b>			<b>Procedimiento:</b>			
			- Pelar bien las cañas. - Pásalas por el extractor de jugo y combinar en partes iguales con agua. - Añadir hielo al gusto.			
Joaquín. 2020. <i>Bebidas típicas de colombia</i> . Imagen. Recuperado de <a href="https://www.cuboinformativo.top/bebidas-tipicas-de-colombia/">https://www.cuboinformativo.top/bebidas-tipicas-de-colombia/</a> .						

Fuente: construcción propia de los autores, 2021.

**Tabla 2. Receta estándar guarapo fermentado**

		FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y AFINES PROGRAMA DE GASTRONOMÍA Formato Receta Estandar				
<b>FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO</b>						
<b>RECETA ESTÁNDAR</b>						
<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>		Guarapo Fermentado				
<b>PE SO PORCION</b>	150 ml	<b>RECETA No</b>		002		
		<b># pax</b>		5		
<b>PLATO PRINCIPAL</b>						
Código	Ingrediente	Unidad Medida	Cantida d Unitaria	Cantida d Total	Valor Unidad	Valor Total
A001	Maiz trillado	gr	40	200	\$ 1,40	\$ 280,0
A002	Caña de azucar	gr	500	2.500	\$ 4,14	\$ 10.350,0
<b>Costo total de materia prima</b>						\$ 10.630
Costo total de Materia Prima						\$ 10.630
Margen de error o variación en % ( 10% merma)						\$ 1.063
Costo total de la preparación						\$ 11.693
Costo de una porción						\$ 2.339
% Costo materia prima establecida por gerencia						35%
Precio potencial de venta de una porción						\$ 6.682
IVA o IPC					8%	\$ 535
Precio potencial de venta con impuesto						\$ 7.216
Precio Carta						\$ 7.500
Precio Real Venta						\$ 6.944
% Real de Costo de Materia Prima						34%
IVA o IPC generado						\$ 556
<b>PREPARACIÓN</b>						
<i>Imagen 2</i>		<b>Procedimiento:</b>				
		- Cocinar el jugo de caña de azucar hasta formar un melado. - Poner el maiz trillado en agua que lo cubra, durante un dia; luego se saca se escurre y de muele. - Se mezcla el malao con la masa y se deja fermentar durante tres dias o mas dias depende el gusto.				
		Recetas de mi colombia. 2021. Recuperado de <a href="https://recetasdemi.com/receta/guarapo/">https://recetasdemi.com/receta/guarapo/</a> .				

Fuente: construcción propia de los autores, 2021.

**Tabla 3. Receta estándar guarapo de piña**

		FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y AFINES PROGRAMA DE GASTRONOMÍA Formato Receta Estandar				
RECETA ESTÁNDAR						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:		Guarapo De Piña				
PESO PORCION	150 ml	RECETA No		003		
		# pax		5		
PLATO PRINCIPAL						
Código	Ingrediente	Unidad Medida	Cantida d Unitaria	Cantida d Total	Valor Unidad	Valor Total
A001	Piña	gr	50	250	\$ 2,00	\$ 400,0
A002	Caña de azucar	gr	500	2.500	\$ 4,14	\$ 10.350,0
<b>Costo total de materia prima</b>						\$ 10.750
Costo total de Materia Prima						\$ 10.750
Margen de error o variación en % ( 10% mema)						\$ 1.075
Costo total de la preparación						\$ 11.825
Costo de una porción						\$ 2.365
% Costo materia prima establecida por gerencia						35%
Precio potencial de venta de una porción						\$ 6.757
IVA o IPC					8%	\$ 541
Precio potencial de venta con impuesto						\$ 7.298
Precio Carta						\$ 7.500
Precio Real Venta						\$ 6.944
% Real de Costo de Materia Prima						34%
IVA o IPC generado						\$ 556
PREPARACIÓN						
<b>Imagen 3</b> 			<b>Procedimiento:</b> - Cocinar la cascara y el corazón de la piña con el zumo de la caña de azucar. - Dejar reposar. - Fermentar de tres dias en adelante.			
Chavez,J. 2011. <i>Ingredientes para el guarapo de piña para 8 personas</i> .Imagen. Recuperado de <a href="http://fernadochavezseña.blogspot.com/2011/09/ingredientes-para-el-guarapo-de-pina.html">http://fernadochavezseña.blogspot.com/2011/09/ingredientes-para-el-guarapo-de-pina.html</a> .						

Fuente: construcción propia de los autores, 2021.

### Resultados del objetivo específico no. 3

#### Análisis de contenido

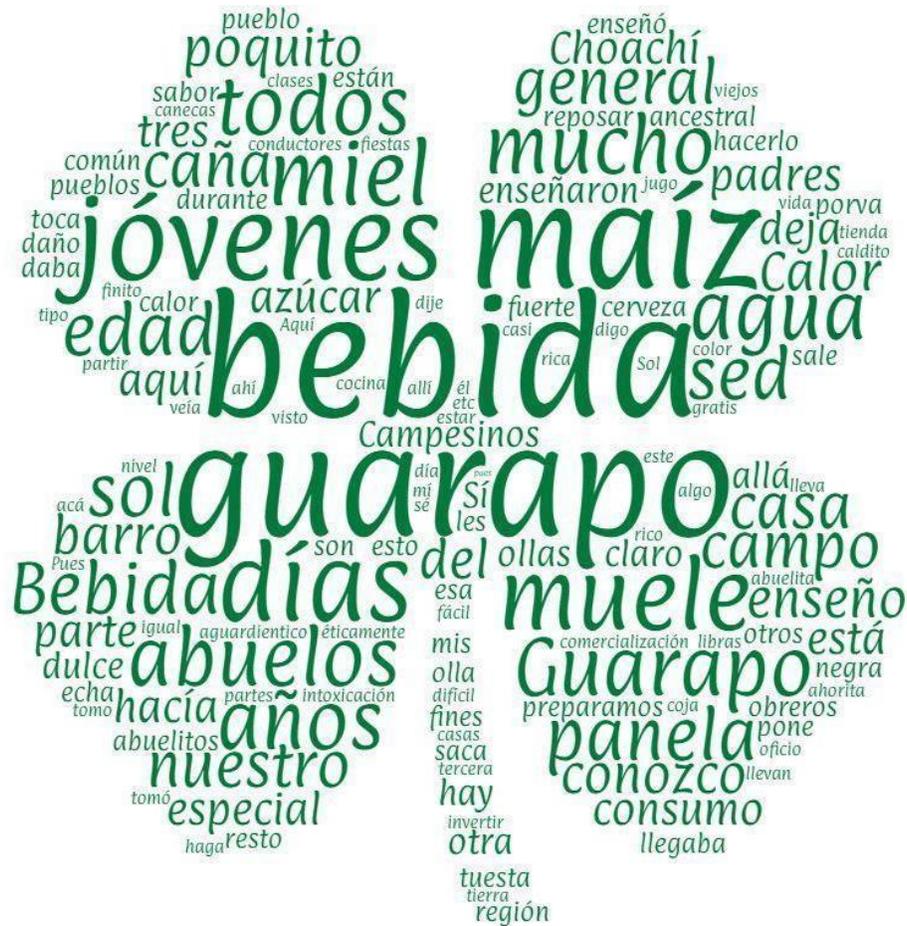


Ilustración 1. Nube de palabras. Fuente: Los autores, 2021.

Con esta recolección de información por parte de algunos portadores de saberes se pudo analizar que el guarapo es considerado como una bebida ancestral y tradicional en los pueblos principalmente para aquellos campesinos y amas de casa que lo suelen consumir en las largas jornadas de trabajo, festividades o simplemente en los días calurosos. Los portadores dicen que el guarapo más consumido es el fermentado puesto que es más refrescante y calma la sed, como también corroboran que el guarapo no presenta cambios significativos en su producción, sin embargo, se ha venido perdiendo la tradición de su consumo con el tiempo.

Muchos de los portadores entrevistados son de la tercera edad por lo que varios saben hacer el guarapo desde sus infancias. Este conocimiento fue transmitido de manera intergeneracional por sus padres o abuelos así: para la elaboración se coge el maíz porva se pone a tostar, luego se pasa por el molino y se deja fermentar con agua, miel o panela, generalmente ese proceso de fermentación dura tres días y lo realizan en ollas de barro. El tiempo depende de lo fermentado que se quiera dejar el guarapo, por lo general lo consumen son las personas adultas puesto que los jóvenes de hoy en día prefieren otras bebidas como las gaseosas; estos portadores afirman que no conocen y que no han consumido el guarapo industrial, aunque el señor Miguel Augusto Lavado Herrera comenta que en su municipio (Choachí) no se ha perdido el consumo del guarapo debido a que allá la mayoría son campesinos y se consume a diario y constantemente.

## CAPÍTULO V.

### Conclusiones y recomendaciones

#### Conclusiones

- Esta investigación permitió conocer un poco más la tradición del consumo de guarapo en Cundinamarca, la cual se rumoraba importante para los pobladores de esta región, por lo que trae consigo años de historia y tradición, permitiendo también entender de igual manera que esta bebida típica de la región cundinamarquesa, influyo en los aspectos socioculturales de los pobladores de esta.
- Se deduce también que un número desconocido de familias de la región son partícipes en la producción artesanal de esta bebida, teniendo en cuenta que todo esto se realiza desde los hogares, con el fin de que sea compartida en ocasiones especiales, ya sea con amigos o familiares, tomando que esta también puede ser disfrutada a cualquier hora, para refrescar los momentos calurosos del día o como bebida hidratante del jornal.
- Se reconocen distintas preparaciones de esta bebida en la región cundinamarquesa, teniendo en cuenta su valor pluricultural en diferentes departamentos y ciudades latinoamericanas. Afirmado así si valor cultural y el arraigo hacia esta bebida típica.
- Se permite conocer también que, a través del tiempo la tradición del guarapo ha disminuido y cambiado, todo esto enfocado a la llegada de las industrias alcohólicas que se instalaron en Colombia con el paso del tiempo, haciendo que disminuyera el consumo de esta bebida tradicional. Actualmente existen personas del común que consideran el guarapo como una bebida excepcional y exquisita al paladar, la cual debe ser producida y consumida a diario

## **Recomendaciones**

- Se recomienda a aquellas personas que tomen como base este proyecto investigativo, enfocarse en aspectos como la recolección de información brindada por portadores del saber y tradición de la región cundinamarquesa los cuales pueden llegar a brindar una información más exacta y propia acerca del tema de investigación.
- Salvaguardar la tradición de un producto típico latinoamericano y colombiano, tal cual como lo es el guarapo.
- De igual manera, se recomienda realizar un reconocimiento de esta bebida en sus municipios de origen, conocer sus métodos de preparación y la tradición histórica que trae consigo esta bebida.

## Bibliografía

### Referencias bibliográficas:

- Ardila, P. (2010). *El guarapo comunero*. Recuperado de <https://www.vanguardia.com/deportes/mundial-de-futbol/el-guarapo-comunero-XQVL68653>
- Ariza, L. (2019). *Fortalecimiento de la cultura gastronómica de Junín - Cundinamarca orientado a la infancia [proyecto de grado]*. Fundación Universitaria San Mateo, Bogotá. Recuperado de <http://caoba.sanmateo.edu.co/jspui/bitstream/123456789/118/1/Fortalecimiento%20de%20la%20cultura%20gastrono%CC%81mica%20de%20Juni%CC%81n%20-%20Cundinamarca%20orientado%20a%20la%20infancia-convertido.pdf>
- Agencia Pyme. (2018). *Centro de negocios*. Recuperado de <https://www.agenciapyme.com/2018/09/03/bogota-food-industry/>
- Cordero, L. (2013). *Guarapo una bebida del pueblo colombiano [archivo PDF]*. Recuperado de <https://dadun.unav.edu/bitstream/10171/35169/4/Cordero.pdf>
- Cuervo, L. (1913). *Consumo de alcohol en Colombia*. Recuperado de [http://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/3604/1/CuervoLuis\\_1913\\_EstadisticaConsumoAlcohol.pdf](http://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/3604/1/CuervoLuis_1913_EstadisticaConsumoAlcohol.pdf)
- Cenicaña. (2014). *Fechas históricas de la agroindustria de la caña en Colombia*. Recuperado de <https://www.cenicana.org/fechas-historicas-de-la-agroindustria-de-la-cana-en-colombia/>

Cely, M., Palacios, F., y Rueda, J.(2019). *Identificación de platos típicos del municipio de Anapoima (Cundinamarca) como parte de una estrategia que impulse la cultura gastronómica [tesis]*. Fundación Universitaria Los Libertadores, Bogotá. Recuperado de [https://repository.libertadores.edu.co/bitstream/handle/11371/2896/Cely\\_M%C3%B3nica\\_Palacios\\_Freily\\_Rueda\\_Jos%C3%A9\\_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.libertadores.edu.co/bitstream/handle/11371/2896/Cely_M%C3%B3nica_Palacios_Freily_Rueda_Jos%C3%A9_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Contreras,L, Jurado, A y Riveros, E. (2017). *Inventario gastronómico del municipio de Une, Cundinamarca* [proyecto de grado].Universitaria Agustiniiana, Bogotá. Recuperado de <http://repositorio.uniagustiniana.edu.co/bitstream/handle/123456789/324/ContrerasSilva-LuisCarlos-2018.pdf?sequence=4&isAllowed=y>

Cocina local Ecuador. (2017). *Bebidas tradicionales una expresión cultural*. Recuperado de <http://www.urko.rest/cocinalocalblog/bebidastradicionales>

Departamento Administrativo Nacional de Estadística -DANE. 2019. *COLOMBIA - Encuesta Nacional de Consumo de Sustancias Psicoactivas en Población General - ENCSPA- 2019*. Recuperado de <http://microdatos.dane.gov.co/index.php/catalog/680/datafile/F18>

Diaz, E. (2020). *Guarapo y carnaval [archivo PDF]*. Recuperado de [http://fundaciondelmacizo.org/wp-content/uploads/2020/02/GUARAPO-Y-CARNAVAL\\_Edy-G-D%C3%ADaz.pdf](http://fundaciondelmacizo.org/wp-content/uploads/2020/02/GUARAPO-Y-CARNAVAL_Edy-G-D%C3%ADaz.pdf)

Dulzaides, M. 2004. *Análisis documental y de información: dos componentes de un mismo proceso*. Recuperado de

[http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1024-94352004000200011](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1024-94352004000200011)

Enrique, Sanchez & Carlos, Sanchez. (2012). *Paseo de olla*. Recuperado de <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo10.pdf>

Gomez, J.(2020).*Diseño de un sistema de re-significación y comercialización sostenible del guarapo de panela (caso de aplicación la provincia de guanentá del departamento de*

santander)[trabajo de grado]. Pontificia universidad javeriana, Bogotá. Recuperado de

<https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/50053>

Hurtado,L.(2017). *Un patrimonio cultural campesino que desaparece: valoración y divulgación del oficio y uso del cedazo en tota (boyacá) [proyecto de grado]*.Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia , Tunja. Recuperado de

<https://repositorio.uptc.edu.co/handle/001/2485>

Licores y otras cosas más. (2019). De guarapos caña y papelón. Recuperado de

<https://franchoxbar.wordpress.com/2019/01/12/de-guarapos-cana-y-papelon/>

López, F. (2002). El análisis de contenido como método de investigación. Revista de educación, N° 4, 167 – 179. Recuperado de:

<http://rabida.uhu.es/dspace/bitstream/handle/10272/1912/b15150434.pdf;El>

Mahecha,S. (2017).*Propuesta modelo de producción semi-industrial según parámetros comerciales para la producción en Bogotá de bebidas típicas colombianas chicha (vino de maíz) y agua de panela [proyecto de grado]*. Fundación universitaria los libertadores, Bogotá.

Recuperado de

<https://repository.libertadores.edu.co/bitstream/handle/11371/1166/mahechasandra2017.pdf?sequence=2&isAllowed=y>

Martínez, C. (2012). *Mesa y cocina en el siglo XIX*. Recuperado de

<https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo07.pdf>

Marcos, J. (s,f). *La tradición, el patrimonio y la identidad*. Recuperado de

<http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mchecha/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>

Ministerio de comercio, industria y turismo. (2009). *Política de turismo y artesanías*.

Recuperado de

<http://www.bogotaturismo.gov.co/sites/intranet.bogotaturismo.gov.co/files/Politica%20Turismo%20y%20Artesanias.pdf>

Ministerio de cultura. (2003). *Política de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Recuperado de

[https://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/salvaguardia-patrimonio-cultural-inmaterial/Documents/03\\_politica\\_salvaguardia\\_patrimonio\\_cultural\\_inmaterial.pdf](https://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/salvaguardia-patrimonio-cultural-inmaterial/Documents/03_politica_salvaguardia_patrimonio_cultural_inmaterial.pdf)

Mora, G. (2019). *Chicha, guarapo y presión fiscal en la sociedad colonial del siglo XVIII*. Recuperado de

<https://revistas.unal.edu.co/index.php/achsc/article/view/35949/37069>

Nieto, A. (Ed.). (2020). *Perspectivas turísticas: una discusión entre lo social y lo cultural*. Editorial Universitaria San Mateo.

Noguera, S. (2015). *Un museo en Cundinamarca que rescata prácticas ancestrales*. Recuperado de

<https://www.elespectador.com/noticias/bogota/un-museo-en-cundinamarca-que-rescata-practicas-ancestrales/>

Ocampo, J. (s,f). *En la comida folclórica de Boyacá encontramos las supervivencias españolas y chibchas [archivo PDF]*. Recuperado de:

<https://es.slideshare.net/NATHAGo/en-la-comida-folclrica-de-boyac-encontramos-las-supervivencias-espao-las-y-chibchas>

QuestionPro. 2021. *Que es la investigación cualitativa*. Recuperado de

<https://www.questionpro.com/es/investigacion-cualitativa.html>

QuestionPro. 2021. *Muestreo no probabilístico: definición, tipos y ejemplos*. Recuperado de

<https://www.questionpro.com/blog/es/muestreo-no-probabilistico/#:~:text=El%20muestreo%20no%20probabil%C3%ADstico%20es,hacer%20la%20selecci%C3%B3n%20al%20azar.>

Raffino, M. 2020. *Qué es una entrevista*. Recuperado de <https://concepto.de/entrevista/>

Redacción el tiempo. (2000). *Guarapo de la totuma al envase*. Recuperado de <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-1300815>

Ríos, L & Aleman, J. (2019). *Las bebidas tradicionales del altiplano cundiboyacense y su vinculación con el turismo*. Recuperado de <https://bdigital.uexternado.edu.co/bitstream/001/1503/1/BAA-spa-2019->

[Las bebidas tradicionales del altiplano cundiboyacense y su vinculacion con el turismo](#)

Redacción El Tiempo. (1995). *Un departamento con mucha historia*. Recuperado de <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-481087#:~:text=Cundinamarca%20fue%20asiento%20de%20la,la%20actual%20capital%20en%201538.>

Ríos, J. (2020). Bebidas tradicionales y ancestrales del Caribe colombiano. *Sosquua*, 2(1), 48-56. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i1.138>

Sistema nacional de información cultural. (s.f). *Colombia cultural*. Recuperado de

<http://www.sinic.gov.co/SINIC/ColombiaCultural/ColCulturalBusca.aspx?AREID=3&SECID=8&IdDep=25&COLTEM=211#:~:text=%E2%80%9CHace%203.000%20a%C3%B1os%2C%20en%20la,%2C%20Nueva%20historia%20de%20Colombia>

## **Anexos**

### **Anexo 1**

#### **Guion entrevista**

##### **Entrevista semiestructurada**

Buenos días mi nombre es Karen Ruiz y mi compañero Jorge Sánchez somos estudiantes de gastronomía de cuarto semestre de la Fundación Universitaria San Mateo y esta encuesta está enmarcada en el proyecto análisis histórico y sociocultural del guarapo en Cundinamarca; el cual tiene como propósito analizar el contexto histórico y sociocultural que nos puedan brindar aquellos portadores de saberes de Cundinamarca.

A continuación, voy hacerle una serie de preguntas para conocer su punto de vista acerca de ellas.

**La pregunta número uno** es me podría indicar ¿Cuál es su nombre completo?, ¿Cuántos años tiene? y ¿Cuál es su municipio de crianza?

**La segunda pregunta** es en el transcurso de su vida ¿Qué conoce como guarapo?

**La tercera pregunta** es se le llama guarapo a la bebida que se obtiene de la caña de azúcar, que puede ser con o sin fermento ¿Cuál de los dos es el que más se consume en su municipio de crianza? y ¿Por qué?

**La cuarta pregunta** es en su municipio de crianza ¿Quienes consumen más esta bebida?  
y ¿Cuándo se consume?

**En la quinta pregunta** considera usted ¿Qué ha cambiado el guarapo? Si su respuesta es  
sí ¿Por qué?

**Como sexta pregunta** ¿Considera usted que se ha perdido la tradición de consumir  
guarapo? si su respuesta es sí ¿Por qué?

**en la séptima pregunta** me puede decir si ¿Sabe hacer guarapo? si su respuesta es sí  
¿Desde cuándo sabe elaborar el guarapo?, ¿Cómo se hace? y ¿Quién fue la persona que le  
enseñó?

**Y para finalizar** usted ¿Ha probado algún guarapo industrial? si su respuesta es sí ¿Cómo  
le pareció?, ¿Nota alguna diferencia al guarapo tradicional?

Bueno para terminar fue un gusto recibir las opiniones y su punto de vista acerca del  
guarapo en su municipio de crianza; quedamos muy agradecidos.

## **Anexo 2**

### **Documento digitación entrevistas**

#### *Encuesta #1*

Buenos días mi nombre es Karen Ruiz y mi compañero Jorge Sánchez somos estudiantes de gastronomía de cuarto semestre de la Fundación Universitaria San Mateo y esta encuesta está enmarcada en el proyecto análisis histórico y sociocultural del guarapo en Cundinamarca; el cual tiene como propósito analizar el contexto histórico y sociocultural que nos puedan brindar aquellos portadores de saberes de Cundinamarca.

A continuación, voy hacerle una serie de preguntas para conocer su punto de vista acerca de ellas.

Leonor Rodríguez Ramírez, 44 años, Tena Cundinamarca

**La pregunta número uno** es me podría indicar ¿cuál es su nombre completo? ¿cuántos años tiene?

¿Cuál es su municipio de crianza?

**La segunda pregunta** es en el transcurso de su vida ¿Qué conoce como guarapo?

Es una bebida que sale de la caña de azúcar y el maíz que consumimos todos los cundinamarqueses, en especial las personas adultas de 20 años en adelante.

**La tercera pregunta** es Se le llama guarapo a la bebida que se obtiene de la caña de azúcar, que puede ser con o sin fermento ¿cuál de los dos es el que más se consume en su municipio de crianza? y ¿por qué?

La fermentada porque la otra es apenas un caldito que suelta la caña y eso debe obtener otros productos para que no haga daño, mi padre decía que eso hace daño tomarlo así puro, entonces no tiene fermento la bebida es fermentada.

**La cuarta pregunta** es en su municipio de crianza ¿Quienes consumen más esta bebida?

Todo Cundinamarca yo que conozca todas las personas de esta región consumimos el guarapo ¿cuándo se consume?

En el momento en el que se va uno al trabajo lo lleva uno como bebida esa es la bebida tradicional en la casa es como tomarse el jugo después del almuerzo, como sentarse a tomar una gaseosa esa es la bebida.

**En la quinta pregunta** considera usted ¿qué ha cambiado el guarapo? Si su respuesta es sí ¿por qué?

No no ha cambiado; porque se prepara lo mismo, ha disminuido la preparación el consumo, pero no ha cambiado.

**Como sexta pregunta** ¿Considera usted que se ha perdido la tradición de consumir guarapo? si su respuesta es sí ¿por qué?

Si se ha perdido porque ya no hay personas para trabajar, está muy costoso invertir en el cultivo, los jóvenes tampoco lo consumen ellos ahora prefieren la gaseosa, los jugos etc.

**En la séptima pregunta** me puede decir si ¿Sabe hacer guarapo?, ¿cómo se hace?

Si se hacer guarapo, se tuesta el maíz, porva o maíz normar la cantidad que usted desee una libra dos libras lo tuesta en un tono un color café claro no lo debe dejar quemar, lo parte en molino lo deja unos tres días con miel le agrega agua de a poquita de los tres días en adelante se puede preparar y ya le da el tono del guarapo ya le da el sabor.

¿desde cuándo sabe elaborar el guarapo?

Desde los 7 años ha elaborado el guarapo.

**Y para finalizar** usted ¿ha probado algún guarapo industrial? si su respuesta es sí ¿cómo le pareció?, ¿nota alguna diferencia al guarapo tradicional?

No, solo conozco el guarapo tradicional.

Bueno para terminar fue un gusto recibir las opiniones y su punto de vista acerca del guarapo en su municipio de crianza; quedamos muy agradecidos.

## *Encuesta #2*

Buenos días mi nombre es Karen Ruiz y mi compañero Jorge Sánchez somos estudiantes de gastronomía de cuarto semestre de la Fundación Universitaria San Mateo y esta encuesta está enmarcada en el proyecto análisis histórico y sociocultural del guarapo en Cundinamarca; el cual

tiene como propósito analizar el contexto histórico y sociocultural que nos puedan brindar aquellos portadores de saberes de Cundinamarca.

A continuación, voy hacerle una serie de preguntas para conocer su punto de vista acerca de ellas.

**La pregunta número uno es** me podría indicar ¿cuál es su nombre completo?, ¿cuántos años tiene? y ¿cuál es su municipio de crianza?

Juan Antonio Díaz, 59, Tena Cundinamarca.

**La segunda pregunta es** en el transcurso de su vida ¿Qué conoce como guarapo?

Es una bebida que todos los campesinos la utilizamos desde la vida de mis abuelos.

**La tercera pregunta es** Se le llama guarapo a la bebida que se obtiene de la caña de azúcar, que puede ser con o sin fermento ¿cuál de los dos es el que más se consume en su municipio de crianza? y ¿por qué?

La fermentada y caña de azúcar, porque es una bebida original para nosotros los trabajadores duro; siempre esa bebida la utilizamos porque por aquí por lo que calienta mucho tenemos que utilizarla bien fermentadita.

**La cuarta pregunta es** en su municipio de crianza ¿Quienes consumen más esta bebida? y ¿cuándo se consume?

Aquí la consumimos toda la mayoría de Trabajadores aquí los campesinos, pero ya la mayoría nosotros los mayores de edad porque ya los jóvenes se les ofrece un vasito de guarapo y no ellos quieren gaseosa cualquier otra bebida.

**En la quinta pregunta considera usted** ¿qué ha cambiado el guarapo? Si su respuesta es sí ¿por qué?

**como sexta pregunta** ¿Considera usted que se ha perdido la tradición de consumir guarapo? si su respuesta es sí ¿por qué?

**En la séptima pregunta** me puede decir si ¿Sabe hacer guarapo? si su respuesta es sí ¿desde cuándo sabe elaborar el guarapo?,¿cómo se hace? y ¿Quién fue la persona que le enseñó?

Si yo lo sé hacer, el guarapo comienza uno desde los conchitos en adelante que nosotros llamamos conchitos hay que partir un maíz porva que llamamos nosotros se parte bien finito todos los días se le va echando un poquito de agua un poquito de panela durante 15 días para que el coja el fermento, panela o miel le echamos y durante los 15 días ya podemos disfrutar nuestra bebida común y corriente, de nuestro guarapito, me enseñaron mis abuelos hace más o menos unos 45 años.

**Y para finalizar** usted ¿ha probado algún guarapo industrial? si su respuesta es sí ¿cómo le pareció?, ¿nota alguna diferencia al guarapo tradicional?

Industrial como la cerveza, si como la cerveza y, pero nosotros si nos tomamos una, pero por ahí por las tardecitas cuando ya salimos porque de resto nuestro guarapito porque eso nos sale muy caro. La diferencia por lo que es muy costosa.

Bueno para terminar fue un gusto recibir las opiniones y su punto de vista acerca del guarapo en su municipio de crianza; quedamos muy agradecidos.

### *Encuesta #3*

Buenos días mi nombre es Karen Ruiz y mi compañero Jorge Sánchez somos estudiantes de gastronomía de cuarto semestre de la Fundación Universitaria San Mateo y esta encuesta está enmarcada en el proyecto análisis histórico y sociocultural del guarapo en Cundinamarca; el cual tiene como propósito analizar el contexto histórico y sociocultural que nos puedan brindar aquellos portadores de saberes de Cundinamarca.

A continuación, voy hacerle una serie de preguntas para conocer su punto de vista acerca de ellas.

**La pregunta número uno** es me podría indicar ¿cuál es su nombre completo?, ¿cuántos años tiene? y ¿cuál es su municipio de crianza?

Mercedes Leguisamo, 88, Tena Cundinamarca.

**La segunda pregunta** es en el transcurso de su vida ¿Qué conoce como guarapo?

Bebida para quitar la sed.

**La tercera pregunta** es Se le llama guarapo a la bebida que se obtiene de la caña de azúcar, que puede ser con o sin fermento ¿cuál de los dos es el que más se consume en su municipio de crianza? y ¿por qué?

El guarapo con fermento es tradicional para el campo y el trabajador.

**La cuarta pregunta** es en su municipio de crianza ¿Quienes consumen más esta bebida? y ¿cuándo se consume?

Trabajadores, cuando quieran tomar cuando se está trabajando.

**En la quinta pregunta** considera usted ¿qué ha cambiado el guarapo? Si su respuesta es sí ¿por qué?

No no a cambiado.

**Como sexta pregunta** ¿Considera usted que se ha perdido la tradición de consumir guarapo? si su respuesta es sí ¿por qué?

Si se ha perdido porque algunos toman otros no toman gaseosas o limonada.

**En la séptima pregunta** me puede decir si ¿Sabe hacer guarapo? si su respuesta es sí ¿desde cuándo sabe elaborar el guarapo?, ¿cómo se hace? y ¿Quién fue la persona que le enseñó?

Se cocina agua con maíz se parte y se fermenta unos tres días se le echa dulce se moja así y a lo que ya este se pone a cocinar se envuelve en hojas y se pone a cocinar lo deja reposar y lo muelen

se desata la masita, hay sacan el guarapo ya lo que ya esta le echa la miel, toca dejarlo fermentar un día pa otro o unos dos días. Mi mama me enseñó

**Y para finalizar usted** ¿ha probado algún guarapo industrial? si su respuesta es sí ¿cómo le pareció?, ¿nota alguna diferencia al guarapo tradicional?

No he probado el guarapo industrial

Bueno para terminar fue un gusto recibir las opiniones y su punto de vista acerca del guarapo en su municipio de crianza; quedamos muy agradecidos.

#### *Encuesta #4*

Buenos días mi nombre es Karen Ruiz y mi compañero Jorge Sánchez somos estudiantes de gastronomía de cuarto semestre de la Fundación Universitaria San Mateo y esta encuesta está enmarcada en el proyecto análisis histórico y sociocultural del guarapo en Cundinamarca; el cual tiene como propósito analizar el contexto histórico y sociocultural que nos puedan brindar aquellos portadores de saberes de Cundinamarca.

A continuación, voy hacerle una serie de preguntas para conocer su punto de vista acerca de ellas.

**La pregunta número uno** es me podría indicar ¿cuál es su nombre completo?, ¿cuántos años tiene? y ¿cuál es su municipio de crianza?

Mi nombre es Jineth torres, tengo 28 años y soy de Mosquera.

**La segunda pregunta** es en el transcurso de su vida ¿Qué conoce como guarapo?

Bebida tradicional de acá todos los días se toma los fines de semana en fiestas, reuniones familiares.

.

**La tercera pregunta es** Se le llama guarapo a la bebida que se obtiene de la caña de azúcar, que puede ser con o sin fermento ¿cuál de los dos es el que más se consume en su municipio de crianza? y ¿por qué?

El fermentado por lo general es el que más se toma más cuando está haciendo mucho calor le refresca a uno la garganta.

**La cuarta pregunta es** en su municipio de crianza ¿Quienes consumen más esta bebida? y ¿cuándo se consume?

Por lo general lo consumen más los obreros, amas de casa los conductores cuando está haciendo mucho mucho sol y de resto los demás lo consumimos los fines de semana reuniones o simplemente pa calmar la sed.

**En la quinta pregunta** considera usted ¿qué ha cambiado el guarapo? Si su respuesta es sí ¿por qué?

Pues la verdad todos los abuelitos tienen una manera de hacerlo y uno de joven tiene otra, pero por lo general es la bebida más rica que tiene la ciudad.

**Como sexta pregunta** ¿Considera usted que se ha perdido la tradición de consumir guarapo? si su respuesta es sí ¿por qué?

**En la séptima pregunta** me puede decir si ¿Sabe hacer guarapo? si su respuesta es sí ¿desde cuándo sabe elaborar el guarapo?, ¿cómo se hace? y ¿Quién fue la persona que le enseñó?

Pues si a mí me enseñó mi abuelito más o menos desde los ocho años, pues siempre teníamos sed porque nos poníamos hacer oficio a mover la tierra y pues nos daba muchísima sed y nos daban era guarapo y queríamos aprender todos como se hacía.

**Y para finalizar usted** ¿ha probado algún guarapo industrial? si su respuesta es sí ¿cómo le pareció?, ¿nota alguna diferencia al guarapo tradicional?

No por lo general eso uno no lo encuentra en tiendas eso es más lo que uno hace en la casa para tener, y uno en la casa lo tiene gratis uno vaya a una tienda y bien caro.

Bueno para terminar fue un gusto recibir las opiniones y su punto de vista acerca del guarapo en su municipio de crianza; quedamos muy agradecidos.

#### *Encuesta #5*

Buenos días mi nombre es Karen Ruiz y mi compañero Jorge Sánchez somos estudiantes de gastronomía de cuarto semestre de la Fundación Universitaria San Mateo y esta encuesta está enmarcada en el proyecto análisis histórico y sociocultural del guarapo en Cundinamarca; el cual tiene como propósito analizar el contexto histórico y sociocultural que nos puedan brindar aquellos portadores de saberes de Cundinamarca.

A continuación, voy hacerle una serie de preguntas para conocer su punto de vista acerca de ellas.

**La pregunta número uno** es me podría indicar ¿cuál es su nombre completo?, ¿cuántos años tiene? y ¿cuál es su municipio de crianza?

Buenos días mi nombre es Miguel Augusto Lavado Herrera, soy Choachí, tengo 49 años.

**La segunda pregunta** es en el transcurso de su vida ¿Qué conoce como guarapo?

Lo que conozco como guarapo en Choachí es una bebida que la fabricamos nosotros mismos en nuestro pueblo para consumo y comercialización en nuestro municipio de Choachí

**La tercera pregunta** es Se le llama guarapo a la bebida que se obtiene de la caña de azúcar, que puede ser con o sin fermento ¿cuál de los dos es el que más se consume en su municipio de crianza? y ¿por qué?

Nosotros en Choachí consumimos el fermentado porque lo hacemos lo preparamos con melado de caña o miel o panela que es el que más se consume por que se prepara en chorote o en olla de barro y se fermenta que es una bebida comercializada.

**La cuarta pregunta** es en su municipio de crianza ¿Quienes consumen más esta bebida? y ¿cuándo se consume?

Choachí, ubaque y Nemocón

**En la quinta pregunta** considera usted ¿qué ha cambiado el guarapo? Si su respuesta es sí ¿por qué?

Pues en nuestro pueblo más bien no se ha perdido el consumo del guarapo debido a que allá la mayoría somos campesinos y lo consumimos a diario y constantemente.

**Como sexta pregunta** ¿Considera usted que se ha perdido la tradición de consumir guarapo? si su respuesta es sí ¿por qué?

**En la séptima pregunta** me puede decir si ¿Sabe hacer guarapo? si su respuesta es sí ¿desde cuándo sabe elaborar el guarapo?, ¿cómo se hace? y ¿Quién fue la persona que le enseñó?

El guarapo si lo se preparar porque me lo enseñó mi madre hace más o menos 40 años porque en la actualidad tengo 49 años y no lo enseñaron a preparar de diferentes formas, guarapo fermentado y guarapo común pero el que más se prepara es el fermentado.

**Y para finalizar** usted ¿ha probado algún guarapo industrial? si su respuesta es sí ¿cómo le pareció?, ¿nota alguna diferencia al guarapo tradicional?

No señor, me gusta lo que preparamos en nuestro municipio, bueno para terminar fue un gusto recibir las opiniones y su punto de vista acerca del guarapo en su municipio de crianza; quedamos muy agradecidos.

*Encuesta #6*

Buenas noches mi nombre es Jorge Sanchez y mi compañera Karen Ruiz somos estudiantes de gastronomía de cuarto semestre de la Fundación Universitaria San Mateo y esta encuesta está enmarcada en el proyecto análisis histórico y sociocultural del guarapo en Cundinamarca; el cual tiene como propósito analizar el contexto histórico y sociocultural que nos puedan brindar aquellos portadores de saberes de Cundinamarca.

A continuación, voy hacerle una serie de preguntas para conocer su punto de vista acerca de ellas.

**La pregunta número uno** es me podría indicar ¿cuál es su nombre completo?, ¿cuántos años tiene? y ¿cuál es su municipio de crianza?

Buenas noches mi nombre es Monica Muñoz Cely , tengo 47 años, soy de aca de Bogota.

**La segunda pregunta** es en el transcurso de su vida ¿Qué conoce como guarapo?

Se que es una bebida ancestral porque mi padre la hacía cuando yo era pequeña, cocinaba la aguapanela y la dejaba fermentar adicional a eso no tengo ni idea de que más le echaban.

**La tercera pregunta** es Se le llama guarapo a la bebida que se obtiene de la caña de azúcar, que puede ser con o sin fermento ¿cuál de los dos es el que más se consume en su municipio de crianza? y ¿por qué?

Pues hace mucho tiempo la fermentada que era la que hacía mi papá.

**La cuarta pregunta** es en su municipio de crianza ¿Quienes consumen más esta bebida? y ¿cuándo se consume?

Los abuelos, mi papá todos los días cuando llegaba de trabajar.

**En la quinta pregunta** considera usted ¿qué ha cambiado el guarapo? Si su respuesta es sí ¿por qué?

Pues si por que ya es muy como te digo he escaso donde la venden o donde la preparan ya no se ve con mucha frecuencia.

**Como sexta pregunta** ¿Considera usted que se ha perdido la tradición de consumir guarapo? si su respuesta es sí ¿por qué?

Sí por lo mismo por lo que no están como las personas de antes, los abuelos de antes que eran los que mayormente la preparaban.

**En la séptima pregunta** me puede decir si ¿Sabe hacer guarapo? si su respuesta es sí ¿desde cuándo sabe elaborar el guarapo?, ¿cómo se hace? y ¿Quién fue la persona que le enseñó?

No

**Y para finalizar** usted ¿ha probado algún guarapo industrial? si su respuesta es sí ¿cómo le pareció?, ¿nota alguna diferencia al guarapo tradicional?

No señor

Bueno para terminar fue un gusto recibir las opiniones y su punto de vista acerca del guarapo en su municipio de crianza; quedamos muy agradecidos.

### *Encuesta #7*

Buenas noches mi nombre es Jorge Sanchez y mi compañera Karen Ruiz somos estudiantes de gastronomía de cuarto semestre de la Fundación Universitaria San Mateo y esta encuesta está enmarcada en el proyecto análisis histórico y sociocultural del guarapo en Cundinamarca; el cual tiene como propósito analizar el contexto histórico y sociocultural que nos puedan brindar aquellos portadores de saberes de Cundinamarca.

A continuación, voy hacerle una serie de preguntas para conocer su punto de vista acerca de ellas.

**La pregunta número uno** es me podría indicar ¿cuál es su nombre completo?, ¿cuántos años tiene? y ¿cuál es su municipio de crianza?

Buenas noches mi nombre es Yeimy Tatiana Sanchez, tengo 28 años, soy de aca de Bogota.

**La segunda pregunta es** en el transcurso de su vida ¿Qué conoce como guarapo?

Pues hasta donde yo me acuerdo mi abuelito hacia el guarapo en la casa para cuando le daba mucha sed, cuando llegaba de trabajar, para compartir en familia entonces es más como una bebida de casa.

**La tercera pregunta es** Se le llama guarapo a la bebida que se obtiene de la caña de azúcar, que puede ser con o sin fermento ¿cuál de los dos es el que más se consume en su municipio de crianza? y ¿por qué?

Bueno por lo general se consume es la fermentada que es la que le da ese toquecito fuerte cuando uno tiene sed.

**La cuarta pregunta es** en su municipio de crianza ¿Quienes consumen más esta bebida? y ¿cuándo se consume?

Por lo general, los abuelitos, los obreros, los trabajadores de las fábricas de ladrillo cuando hacía mucho sol o cuando salían de trabajar.

**En la quinta pregunta** considera usted ¿qué ha cambiado el guarapo? Si su respuesta es sí ¿por qué?

Si, claro se ha perdido mucho la tradición por que antes lo hacían la aguapanela y la ponían a fermentar en canecas o en ollas de barro ya ahoritica eso no hacen nada de eso porque ya ni las ollas de barro las hacen.

**Como sexta pregunta** ¿Considera usted que se ha perdido la tradición de consumir guarapo? si su respuesta es sí ¿por qué?

Por lo general si por que ya está prohibido dicen que no es una bebida éticamente creada para el consumo lo consideran más como un líquido de intoxicación por decirlo así.

**En la séptima pregunta** me puede decir si ¿Sabe hacer guarapo? si su respuesta es sí ¿desde cuándo sabe elaborar el guarapo?, ¿cómo se hace? y ¿Quién fue la persona que le enseñó?

Pues mi abuelito me enseñó la receta que la ponga en práctica seguido no mucho, mi abuelo me enseñó cuando tenía como unos quince años y él nos ponía hacer la aguapanela que quedara bien cargada de dulce y la poniamos a enfriar y luego a reposar en una olla de barro tapada.

**Y para finalizar** usted ¿ha probado algún guarapo industrial? si su respuesta es sí ¿cómo le pareció?, ¿nota alguna diferencia al guarapo tradicional?

No eso lo consigue uno en las tienditas pobres de los pueblos o en los barrios viejos.

Bueno para terminar fue un gusto recibir las opiniones y su punto de vista acerca del guarapo en su municipio de crianza; quedamos muy agradecidos.

### *Encuesta #8*

Buenas noches mi nombre es Jorge Sanchez y mi compañera Karen Ruiz somos estudiantes de gastronomía de cuarto semestre de la Fundación Universitaria San Mateo y esta encuesta está enmarcada en el proyecto análisis histórico y sociocultural del guarapo en Cundinamarca; el cual tiene como propósito analizar el contexto histórico y sociocultural que nos puedan brindar aquellos portadores de saberes de Cundinamarca.

A continuación, voy hacerle una serie de preguntas para conocer su punto de vista acerca de ellas.

**La pregunta número uno** es me podría indicar ¿cuál es su nombre completo?, ¿cuántos años tiene? y ¿cuál es su municipio de crianza?

Buenas noches mi nombre es David Antonio Sanchez Muñoz, tengo 28 años, soy de aca de Bogota.

**La segunda pregunta** es en el transcurso de su vida ¿Qué

conoce como guarapo?

Pues yo conozco el guarapo que se hace con panela y el otro que es como fuertecito.

**La tercera pregunta es** Se le llama guarapo a la bebida que se obtiene de la caña de azúcar, que puede ser con o sin fermento ¿cuál de los dos es el que más se consume en su municipio de crianza? y ¿por qué?

La verdad el hecho en panela, porque es más dulce más rico.

**La cuarta pregunta es** en su municipio de crianza ¿Quienes consumen más esta bebida? y ¿cuándo se consume?

Pues de los que yo distingo y de los municipios que yo he trabajado pues se consume casi todos los días y los consumen más que todo las personas ya de edad.

**En la quinta pregunta** considera usted ¿qué ha cambiado el guarapo? Si su respuesta es sí ¿por qué?

Pues la verdad si por en un tiempo pues era una forma de tomar más fácil el fermentado era un poquito más suave para consumirlo ahoritica ya es muy fuerte muy ácido es como uno estar tomando otro tipo de bebida.

**Como sexta pregunta** ¿Considera usted que se ha perdido la tradición de consumir guarapo? si su respuesta es sí ¿por qué?

Sí, porque ahorita no se comparte como antes, que uno veía el grupo de amigos en sus casas tomando su guarapito o algo así ya ahoritica no se ve.

**En la séptima pregunta** me puede decir si ¿Sabe hacer guarapo? si su respuesta es sí ¿desde cuándo sabe elaborar el guarapo?, ¿cómo se hace? y ¿Quién fue la persona que le enseñó?

Pues la verdad yo lo se hacer hace como dos años y me lo enseñó hacer mi abuelita, pues a mi enseñaron hacerlo como en forma de aguapanela.

**Y para finalizar** usted ¿ha probado algún guarapo industrial? si su respuesta es sí ¿cómo le pareció?, ¿nota alguna diferencia al guarapo tradicional?

No la verdad no.

Bueno para terminar fue un gusto recibir las opiniones y su punto de vista acerca del guarapo en su municipio de crianza; quedamos muy agradecidos.

### *Encuesta #9*

Buenas noches mi nombre es Jorge Sanchez y mi compañera Karen Ruiz somos estudiantes de gastronomía de cuarto semestre de la Fundación Universitaria San Mateo y esta encuesta está enmarcada en el proyecto análisis histórico y sociocultural del guarapo en Cundinamarca; el cual tiene como propósito analizar el contexto histórico y sociocultural que nos puedan brindar aquellos portadores de saberes de Cundinamarca.

A continuación, voy hacerle una serie de preguntas para conocer su punto de vista acerca de ellas.

**La pregunta número uno** es me podría indicar ¿cuál es su nombre completo?, ¿cuántos años tiene? y ¿cuál es su municipio de crianza?

Buenas noches mi nombre es Jose Rodolfo Muñoz Cely, tengo 53 años, me crié en el municipio de Bogotá Distrito Capital, pero mi padrecito y mi madrecita si eran de origen campesino osea uno de Macheta y la otra del Cocuy.

**La segunda pregunta** es en el transcurso de su vida ¿Qué conoce como guarapo?

Una bebida tradicional, ancestral de nuestros antepasados, en especial de los campesinos que utilizaban mucho.

**La tercera pregunta es** Se le llama guarapo a la bebida que se obtiene de la caña de azúcar, que puede ser con o sin fermento ¿cuál de los dos es el que más se consume en su municipio de crianza? y ¿por qué?

La verdad yo lo conozco de ambas presentaciones con caña de azúcar y con panela negra más específicamente ese la tomo mucho en el campo, cuando voy al campo allí tomé mucho guarapo de ese.

**La cuarta pregunta es** en su municipio de crianza ¿Quiénes consumen más esta bebida? y ¿cuándo se consume?

Pues la verdad eso lo consumen mas, pues mas que todo los señores ya de edad que son originarios del campo, y en el campo lógicamente si lo consumen todas las clases de personas por que eso es lo que llevan más cuando están cultivando cuando les da sed porque allá es muy difícil conseguir una cervecita una gaseosa eso por allá muy poco entonces toca guarapito o el famoso whisky tres oples para que conozcan un poquito.

**En la quinta pregunta** considera usted ¿qué ha cambiado el guarapo? Si su respuesta es sí ¿por qué?

Pues la verdad no, si es la bebida tradicional que yo conozco no ha cambiado mucho, la única diferencia es que en algunas partes para que en fuerte un poquito más le echan aguardientico pero no cambia mucho.

**Como sexta pregunta** ¿Considera usted que se ha perdido la tradición de consumir guarapo? si su respuesta es sí ¿por qué?

Sí, claro en especial en las grandes ciudades, en los pueblos también esto más que todo lo consume uno mucho a nivel de los agricultores en el campo.

**En la séptima pregunta** me puede decir si ¿Sabe hacer guarapo? si su respuesta es sí ¿desde cuándo sabe elaborar el guarapo?, ¿cómo se hace? y ¿Quién fue la persona que le enseñó?

Pues la verdad no, pero si lo he visto como lo hacen con agüita ya puede ser con la panela negra como le dije o con caña de azúcar y lo hacen mucho en especial para que quede de buen sabor en ollas de barro.

**Y para finalizar** usted ¿ha probado algún guarapo industrial? si su respuesta es sí ¿cómo le pareció?, ¿nota alguna diferencia al guarapo tradicional?

No señor, para nada eso no.

Bueno para terminar fue un gusto recibir las opiniones y su punto de vista acerca del guarapo en su municipio de crianza; quedamos muy agradecidos.

#### *Encuesta #10*

Buenos días mi nombre es Karen Ruiz y mi compañero Jorge Sánchez somos estudiantes de gastronomía de cuarto semestre de la Fundación Universitaria San Mateo y esta encuesta está enmarcada en el proyecto análisis histórico y sociocultural del guarapo en Cundinamarca; el cual tiene como propósito analizar el contexto histórico y sociocultural que nos puedan brindar aquellos portadores de saberes de Cundinamarca.

A continuación, voy hacerle una serie de preguntas para conocer su punto de vista acerca de ellas.

**La pregunta número uno es** me podría indicar

¿Cuál es su nombre completo? Luz Mery Roa Leguizamo

¿Cuántos años tiene? 50 años

¿Cuál es su municipio de crianza? Tena Cundinamarca

**La segunda pregunta es** en el transcurso de su vida ¿Qué conoce como guarapo?

Es una bebida tradicional.

**La tercera pregunta es** Se le llama guarapo a la bebida que se obtiene de la caña de azúcar, que puede ser con o sin fermento ¿cuál de los dos es el que más se consume en su municipio de crianza? y ¿por qué?

Con fermento, porque aquí por la calor se utiliza más con fermento.

**La cuarta pregunta es** en su municipio de crianza ¿Quienes consumen más esta bebida?

Los de la tercera edad.

¿cuándo se consume?

Se consume más esto, por lo que el trabajo.

**En la quinta pregunta** considera usted ¿qué ha cambiado el guarapo? Si su respuesta es sí ¿por qué?

No aquí en la región no se ha cambiado el guarapo, sigue igual la tradición.

**Como sexta pregunta** ¿Considera usted que se ha perdido la tradición de consumir guarapo? si su respuesta es sí ¿por qué?

Si se ha perdido porque los que más lo consumen son los de la tercera edad, porque ya los jóvenes ellos no consumen el guarapo.

**En la séptima pregunta** me puede decir si ¿Sabe hacer guarapo?, ¿cómo se hace?

Si, me enseñó mi mamá y se compra el maíz, se parte, se deja en agua con miel y se deja 8 días, después se saca, se muele y se hecha a cocinar y ya después se saca y se hace lo del guarapo con miel.

¿desde cuándo sabe elaborar el guarapo?

Desde pequeña

**Y para finalizar** usted ¿ha probado algún guarapo industrial? si su respuesta es sí ¿cómo le pareció?, ¿nota alguna diferencia al guarapo tradicional?

No, no lo he probado

Bueno para terminar fue un gusto recibir las opiniones y su punto de vista acerca del guarapo en su municipio de crianza; quedamos muy agradecidos.

### **Anexo 3**

#### **Clip de vídeo**

<https://youtu.be/p9rsjrXcHEc>