



Fundación Universitaria  
**SAN MATEO**

VIGILADA MINEDUCACIÓN

CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y AFINES

TÉCNICO PROFESIONAL EN PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS

RECONOCIMIENTO Y FOMENTO DE LA PRODUCCIÓN Y CONSUMO DEL  
CHIRRINCHI EN FONSECA-LA GUAJIRA

TRABAJO DE GRADO MODALIDAD DE OPCIÓN DE GRADO

SERGIO RICARDO ALVAREZ SALAZAR

JUAN ANGEL PARRA ARIZA

DIRECTOR (A)

LORENA CALVO RODRIGUEZ

BOGOTA D.C.

2020

*“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”.*

3

Chirrinche

## CONTENIDO

Introducción	10	<b>Capítulo I</b>	<b>11 Descripción del proyecto</b>	<b>11</b>
Justificación	12	Objetivos	14	<b>Capítulo II</b>
				<b>15 Marco teórico</b>
				15
				Proceso de elaboración del chirrinchi
				16
		<b>Capítulo III</b>	<b>18</b>	Diseño metodológico
				18
				Tipo de investigación.
				18
				Población.
				18
				Técnicas e instrumentos de recolección de datos.
				19
		<b>Capítulo IV</b>	<b>20</b>	Resultados de la investigación
				20
				Resultados del objetivo específico no. 1.
				20
				Resultados del objetivo específico no. 2.
				22
				Resultados del objetivo específico no. 3.
				26
		<b>Capítulo v</b>	<b>30</b>	Conclusiones y recomendaciones
				30
		<b>Bibliografía</b>	<b>31</b>	<b>ANEXO 1. Encuesta</b>
				<b>32</b>

4

Chirrinche

## Índice de Ilustraciones

Ilustración	1.....	17
Ilustración	2.....	21
Ilustración	3.....	22
Ilustración	4.....	23
Ilustración	5.....	23
Ilustración	5.1.....	24
Ilustración	6.....	24
Ilustración	7.....	25

Chirrinche

5

### **Dedicatoria**

Queremos dedicar este proyecto a todas las personas que han puesto su voto de confianza en nosotros, a nuestras familias que han sido parte fundamental en nuestro proceso, siendo un apoyo emocional incondicional, también a nuestros profesores que han ido formando nuestro carácter investigativo y a su vez nos hacen crecer profesionalmente.

6

Chirrinche

### **Agradecimientos**

Este proyecto no es solo un trabajo de nosotros dos, no hubiese sido posible sin las recomendaciones y la guía de nuestra tutora de proyecto Lorena Calvo Rodríguez, ni el acompañamiento y ayuda de Ana María Perdomo Losada, y sin la persona que nos habló al principio sobre la problemática que adoptamos como objeto de estudio y que, en su posición de habitante de Fonseca, hizo como nuestro intermediario al momento de las interacciones con otros habitantes del lugar, Jairo Parra Gómez.

7

Chirrinche

### **Abreviaturas**

**ml** Mililitros

**gr** Gramos

8

Chirrinche

### **Resumen**

Este trabajo se realizó enfocándose en la importancia de una bebida tan importante para nuestro patrimonio cultural como gastronómico; el chirrinchi (o chirrinche) su centro

de enfoque, mediante investigaciones realizadas se ha evidenciado la importancia de este producto para la cultura Wayúu, esta bebida tiene un contexto social y cultural que representa la unión del pueblo, una vez identificado los términos culturales que la definen se ha buscado mediante encuestas y análisis de datos la aceptación de esta bebida y su viabilidad en cuanto a la relación de la compra de la materia prima y su posible costo de venta, teniendo en cuenta que es una bebida tradicional lo cual agrega más valor por su importancia. Se puede concluir que realmente esta bebida usada en ritos, festividades o fechas importantes es aceptada hoy en día por la mayoría de personas encuestadas, lo cual puede permitir el sostenimiento de la misma y de lo que representa.

**Palabras clave.**

Chirrinchi, destilado, alambique, agua, panela, cultura, Wayúu, Fonseca.

9

Chirrinche

**Abstract**

This work was carried out focusing on the importance of a drink as important for our cultural and gastronomic heritage, being the chirrinchi (or chirrinche) its center of focus, through research carried out the importance of this product for the Wayúu culture has been evidenced, this drink has a context social and cultural that represents the union of the people, once the cultural terms that define it have been identified, the acceptance of this drink and its viability in terms of the relationship of the purchase of the raw material and its possible cost of sale, taking into account that it is a traditional drink which adds more value due to its importance. It can be concluded that this drink used in rites, festivities or important dates is accepted today by the majority of people surveyed, which can allow the maintenance of it and what it represents.

**Key words.**

Chirrinchi, distillate, alembic, water, panela, culture, Wayúu, Fonseca.

10

Chirrinche

**Introducción**

El presente proyecto muestra la recopilación de información en cuanto a la producción del chirrinchi en el municipio de Fonseca en La Guajira, ya que en los últimos años se ha notado una disminución en la producción y consumo de esta bebida tradicional, la cual se produce en medio de un contexto socio-cultural muy importante para el pueblo Wayúu.

A parte de profundizar y resaltar la importancia de esta bebida, se aplicaron encuestas a pobladores del municipio de Fonseca para lograr establecer el conocimiento de estos frente a la producción y comercialización del Chirrinchi.

Por último la finalidad del proyecto fue fomentar la producción y el consumo del Chirrinchi en el municipio de Fonseca en La Guajira.

11

Chirrinche

**CAPÍTULO I****DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO****Presentación del problema de investigación**

La presente investigación se centra en la resaltar y proteger nuestro patrimonio gastronómico, puntualmente el relacionado con la cultura gastronómica del municipio de Fonseca ubicado en La Guajira; este municipio se ha caracterizado por la explotación ganadera y agrícola; en esta última se destacan cultivos como el plátano, la malanga, la patilla, el tomate, y en menor cantidad la caña panelera; de esta última una pequeña cantidad se utiliza para la producción artesanal del chirrinche, bebida tradicional y ancestral de la región, la cual está íntimamente relacionada con el desarrollo histórico del departamento y con tradiciones indígenas Wayúu.

Desafortunadamente, hoy en día diferentes sociedades, entre estas incluidos los

Guajiros, tienden a descuidar y posteriormente a perder las tradiciones que los identifica y que de alguna manera han llegado a definir su cultura y su modo de ser. Dicha pérdida, para algunos autores está relacionada con la estandarización de productos, servicios y culturas que trae el proceso de globalización de un modo intrínseco (Rios Ramirez & Aleman Diaz, 2019). Es así como la producción del chirriche en la Guajira; ha venido disminuyendo en los últimos años, lo que al mismo tiempo refleja una pérdida cultural del sector.

En la búsqueda de mantener viva la tradición que rodea el consumo de esta bebida, así como su historia y método de elaboración, se abre paso a la pregunta problema “¿Cómo fomentar la producción y consumo del chirrinche en Fonseca?”.

12

Chirrinche

## **Justificación**

Con esta investigación se busca resaltar y rescatar una parte importante del patrimonio cultural y gastronómico colombiano, en este caso del departamento de La Guajira; mediante la búsqueda de herramientas que permitan fomentar y aumentar la producción y el consumo de chirriche bebida ancestral y tradicional (Nieto, 2020). La investigación se realiza debido a que con el pasar del tiempo se ha evidenciado una pérdida en la tradición de fabricación y consumo de esta bebida.

Abordando el problema de investigación se podrá rescatar la historia y los beneficios que este producto puede otorgar, concientizando a los pobladores del municipio y a la comunidad en general sobre su importancia y el potencial de ingreso económico a la región productora.

13

Chirrinche

## **Objetivos**

### **Objetivo general**

Fomentar la producción y el consumo del chirrinche en el municipio de Fonseca en La Guajira.

## Objetivos específicos

- Interpretar el contexto socio-cultural de la fabricación y consumo de chirrinche en el municipio de Fonseca en la Guajira.
- Evaluar la viabilidad de la producción de esta bebida con respecto a su aceptación por parte de los residentes de Fonseca.
- Evidenciar la importancia de esta bebida para la comunidad Wayúu.

14

Chirrinche

## CAPÍTULO II

### MARCO TEÓRICO

#### Antecedentes de la Investigación

En la cultura del Caribe existe un sin número de preparaciones centradas en el desarrollo de elementos ceremoniales; entre dichas preparaciones se destaca el chirrinche, bebida destilada que se produce en regiones como el Magdalena y La Guajira; esta bebida es ceremonial y estaría en la categoría de ancestral de los destilados colombianos. Es una destilación que luego pasa por procesos de maceración con hierbas y especias propias de la región; en cada “caserío” wayuu tiene un sabor y una característica única (Ríos Rojas, 2020). El chirrinche a parte de estar dentro de la categoría de lo ancestral, también se encuentra catalogado como un aguardiente, teniendo en cuenta que esta denominación se les otorga a los destilados obtenidos de un producto que se ha fermentado (Ballesteros, 2020).

La relación que tiene la producción de esta bebida con el municipio de Fonseca, se remonta a la época de las expediciones españolas, precisamente durante la conquista, cuando las tropas de dicha nación perseguían a los indígenas que habitaban en la sierra nevada de Santa Marta, los cuales se vieron obligados a desplazarse al río Ranchería donde se establecieron, posterior a esto Agustín Fonseca (catalán) y Agustín Aarodi (italiano) fundaron el actual poblado. Tiempo después el chirrinche se introduce a La Guajira por medio de los europeos y su técnica de destilación; se dice que para estas épocas había mucho contrabando en esta región lo cual permitía el intercambio entre miembros de la tribu wayuu y europeos de bienes manufacturados, entre ellos el ron (*chirrinche*, 2013).

El ron tiene como base en su elaboración la caña de azúcar al igual que el guarapo que se

consumía en esos tiempos, lo que se hizo para ese entonces fue aplicar la técnica del destilado. Hoy en día ya no se consigue fácilmente estas bebidas, debido a que es ilegal instalar artefactos como el alambique en lugares de molienda de caña para la producción de los licores que surge de esta (Ríos Rojas, 2020).

15

Chirrinche

### **Proceso de elaboración del chirrinchi**

En el libro “¡a...ay...Colombia!” se describe perfectamente el proceso de producción de esta bebida: “Así conocieron la forma como doña Ismaelina preparaba el chirrinche, usando un alambique fabricado en arcilla horneada. Primero ponía a fermentar el jugo de caña durante varios días en una vasija de barro horneado, hasta el punto que ella determinaba con su pericia. Después lo pasaba a otro recipiente, el alambique, también de barro que tenía una tapa con una abertura en el centro en forma de tubo y que sobresalía unos cinco centímetros, lo colocaban sobre la candela, hasta que sus vapores empezaban a salir por la tapa. Cuando llegaba a este punto, colocaban otro punto de un metro de largo, igualmente de barro y que calzaba exactamente sobre el agujero de la tapa, para conducir los vapores, a otra vasija que recogía el alcohol puro, condensado y enfriado.” (Vivas Sarria, 2013).

Como se mencionó anteriormente, para la elaboración de esta bebida se necesita como materia prima agua y panela, ya es decisión de quien la prepare agregarle algún otro ingrediente para mejorar o cambiar su sabor; estos ingredientes se ponen en un tanque para que empiece el proceso fermentativo durante cinco o seis días, durante este tiempo se le va midiendo el nivel de dulce; como herramienta adicional se necesita de un alambique (Fig. 1), que está compuesto por varios tanques de cobre en los cuales se calienta la mezcla a fuego lento, con el fin de que esta se evapore y al final se pueda obtener gota a gota el chirrinche (Romero, 2018)

En el alambique es donde se da el proceso de destilación; este es construido por miembros de la comunidad y está compuesto por los tanques, un fogón y una alberca pequeña donde va cayendo el producto destilado, el cual es embotellado de manera artesanal, si se desea bajar su nivel del alcohol se puede agregar más agua al gusto, pero lo ideal es que el producto final tenga aproximadamente 17 grados de alcohol.

16





*Ilustración 1. Alambique. Fuente (Romero, 2018)*

Se han encontrado trabajos de grado que hablan sobre aguardiente artesanal saborizado, como lo es el “estudio de factibilidad financiera para la creación de una empresa productora de aguardiente artesanal saborizado”, en donde se puede evidenciar por medio de gráficas y de su investigación factores favorables en la creación de una aguardiente artesanal; en dicha investigación se menciona la falta de innovación y competitividad por parte de las empresas productoras de destilados ya que siempre se ha comprado y seguido las mismas marcas, por lo tanto los destilados artesanales tienen un plus de innovación junto con su chispa de competitividad que le puede faltar a otros licores.

El chirrinche no solo tiene un plus por ser artesanal, sino que también tiene su fuerza al estar adherido a la cultura wayuu. Se sabe que esta bebida se utilizaba en fechas importantes como velorios o matrimonios ya que esta representa unión para los miembros de la tribu, también hemos de hablar de su fácil producción ya que para esta solo necesitamos los siguientes materiales e ingredientes: agua, panela, olla de barro y un alambique.

### **CAPÍTULO III**

#### **Diseño metodológico**

Se desarrolló una investigación de tipo exploratorio, aplicando encuestas a algunos pobladores del municipio de Fonseca en La Guajira y a comunidad perteneciente al gremio de los alimentos y bebidas. Las encuestas están estructuradas con el fin de proporcionar información sobre la viabilidad del consumo y comercialización de la bebida en el territorio de Fonseca.

### **Tipo de investigación.**

La presente investigación es de tipo exploratoria. La investigación exploratoria consiste, según Nelson Morales en: “proveer una referencia general de la temática, a menudo desconocida, presente en la investigación a realizar”, lo cual es adecuado para nuestra investigación ya que sus características se ven reflejadas en la problemática que tratamos (Morales, n.d.)

### **Población.**

La población escogida y que presenta la problemática a investigar es la del municipio de Fonseca, ubicada en el departamento de La Guajira. El municipio es famoso por la especial preparación de la iguana, plato muy apetecido en la gastronomía guajira. Sus tierras son altamente productivas, propicias para el desarrollo de la agricultura y la ganadería, ya que se encuentra en el valle del Río Ranchería, río que baña el municipio y lo dota de balnearios y hermosos paisajes.

La relación entre Fonseca y el chirrinche (o chirrinchi) se da porque con este licor se han celebrado innumerables eventos, carnavales, solemnes festividades y hasta la muerte. Los indígenas para celebrar el encuentro del alma de un ser querido con Maleigua, realizan unos ceremoniosos eventos hasta el amanecer, y durante días beben el néctar. La llegada y partida de un ser querido donde esta mitológica figura, es una fiesta bien celebrada. Un ejemplo de festividad celebrada con chirrinche es el Festival del Retorno, que se celebra todos los años allí. Esta fiesta se celebra todos los meses de agosto en

18

Chirrinche

honor al patrono del pueblo San Agustín y una canción popular ha surgido de esta: “*Chirrinchi y Folclor*”, cuyo autor es Armando José Olmedo Larrazábal y es interpretada por los Nikys. Se evidencia una relación larga y estrecha entre este departamento y la bebida que centra esta investigación. (Colombia turismo web, n.d.)

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

Para recolectar datos en el municipio recurriremos a encuestas que incluyen preguntas de tipo abiertas y dicotómicas; con el fin de analizar con más profundidad las posibilidades y el potencial que tiene la bebida en esta población.

19

Chirrinche

## **Capítulo IV**

### **Resultados de la investigación**

#### ***Resultados del objetivo específico no. 1.***

Fonseca, cómo municipio que compone el departamento de La Guajira es rico en historia indígena y tradiciones de las cuales hoy en día se mantienen algunas. Julio Oñate Martínez (2012) en una columna que realizó para el pilón, nos contextualiza sobre la situación que tiene el chirrinche en la ciudad de Valledupar: "El chirrinche nunca ha perdido vigencia en los paladares de nuestra gente provinciana y hoy se sigue consumiendo en los centros urbanos, pero siempre procedentes del área rural". Esta cita no está muy lejos de la situación que la bebida vive en el departamento de La Guajira, lugar que guarda estrecha relación con ella y sus pobladores en sus buenos y malos momentos.

En Fonseca, la relación no es muy diferente, al igual que para los Wajúu; a lo largo del departamento la bebida sigue acompañando a sus habitantes en celebraciones festivas y de despedida. Entre las festividades que se organizan en el municipio, la llamada fiesta del Retorno resalta importancia para los habitantes y resalta en historia del Chirrinchi, porque la fiesta va de la mano con su consumo. La frase "Fonseca, volver a ti es repetir la dicha de nacer" define lo que significa el Festival del Retorno. Esta celebración nace en 1972 como iniciativa de un grupo de fonsequeros que quería homenajear la integración y el reencuentro entre familiares y amigos, que por distintas razones se habían ausentado de su querida tierra. Se buscaba que los fonsequeros con mayor tiempo fuera del pueblo que los vio nacer, regresaran a finales del mes de agosto, para celebrar en honor a San Agustín, patrono del Municipio, el tan añorado retorno.

Durante la celebración de esta fiesta resalta una canción que destaca lo que se festeja en la misma e incluso lleva el nombre de la bebida: "Chirrinchi y folclor". La canción en palabras de José Armando Olmedo Avila:

"Lleva la letra su nombre en honor a una bebida fermentada de la caña de azúcar, a la que se le conoce como Chirrinche o Chirrinchi. Desde hace muchos siglos se consume

20

Chirrinche

en estas tierras. Con este licor se han celebrado innumerables eventos, carnavales, solemnes festividades y hasta la muerte".

El Chirrinchi es una bebida que va de la mano con la historia de Fonseca, que trasciende la simpleza y vanidad del acto de embriagarse y pasa a ser parte de la misma identidad del lugar y de los habitantes, acompañándolos y los eventos importantes de su vida y produciéndose para alimentar el alma de la gente que allí habita (Olmedo, n.d.)



*Ilustración 2. Reunión wayuu. fuente(castaño, n.d.)*

21

Chirrinche

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

Para el desarrollo de este objetivo, se realizó una entrevista con trabajadores de una empresa de licor artesanal de Riohacha-La Guajira; la empresa llamada Asawaa, cuya actividad económica incluye la elaboración de licor artesanal del cual el chirrinchi está entre su repertorio de bebidas alcohólicas. El contacto con la empresa demuestra como la venta de licor artesanal como el chirrinche es una estrategia viable, no solo a nivel local y departamental si no también nacional, pues la misma empresa realiza envíos a nivel nacional. La empresa también se encarga de hacer visible el chirrinche a nivel internacional pues cuenta con tours por toda La Guajira en los cuales los mayores clientes resultan ser extranjeros. Es importante aclarar que para el caso de Asawa la producción del chirrinchi y del resto de sus productos se realiza siguiendo la normatividad vigente

dictada por el INVIMA.



*Ilustración 3. Logo de Asawaa (Asawaa.com)*

De otro lado, para el desarrollo de este objetivo a parte de realizar la investigación en el mercado, también fueron aplicadas dos encuestas, una dirigida a la población de Fonseca en general (Anexo 1.) y otra dirigida a pobladores de Fonseca pero que se encuentran vinculados al sector gastronómico, por medio de bares o restaurantes (Anexo 2). Las encuestas fueron realizadas por medio de formularios de google forms, ya que debido a la difícil situación actual no fue posible realizar trabajo de campo directamente en el municipio.

22

Chirrinche

Desafortunadamente el tamaño de la muestra fue muy pequeño, por lo que no se logró realizar una estimación muy precisa frente a las preguntas planteadas; aún así a continuación se muestran los resultados obtenidos para las personas no pertenecientes al sector gastronómico y de bebidas.

Chirrinche

Chirrinche

Según los resultado obtenidos, se puede decir que las personas encuestadas conocen o saben de la existencia del chirrinchi, al mismo tiempo los resultados promediados de las encuestas revelan una aceptación notable de los ciudadanos hacia la comercialización y la posibilidad de lanzar la bebida a la venta en las presentaciones típicas y a la par que las bebidas de más consumo a nivel nacional.

Teniendo en cuenta lo anterior, a continuación se muestra la receta estandar del chirrinche y los costos de producción de la bebida, para la cual solo se necesitan 2 ingredientes, por lo tanto, la inversión resulta ser baja para las ganancias que se pueden obtener de la venta de esta bebida. La bebida en teoría resulta viable por su baja inversión, sin considerar los aspectos legales y normativos que se deben cumplir y seguir para lanzar al mercado una bebida de este tipo.

### **Resultados del objetivo específico no. 3.**

Los Wayúu, son una comunidad indígena que según la ONIC (Organización Nacional Indígena de Colombia) basada en sus estudios ubica a la tribu Wayúu en la península de La Guajira al norte de Colombia y al noroeste de Venezuela en el estado de Zulia.

La comunidad, como muchas otras, tiene tradiciones y costumbres que las hacen únicas y de ello, surgen ritos que tienen gran importancia para los integrantes de la misma. La tribu, entre sus ritos y celebraciones (ya sean festejos o despedidas) hace uso del chirrinchi, el cual, los acompaña de manera simbólica y pasa a ser parte de la identidad de la comunidad no sólo como una simple bebida, si no, también como una parte importante de la historia y la vida de sus miembros.

26

Chirrinche

Usan esta bebida de manera simbólica para rituales como la muerte y el matrimonio, y llega a ser vista como un líquido medicinal y que aleja los malos espíritus. El chirrinchi es su bandera, esa que los une, que comparten en cada espacio en los que se encuentran y que fue acogida como tradición por los habitantes de La Guajira (Michelle Romero, 2012).

Para los Wayúu el matrimonio es crucial por el prestigio que otorga tener la capacidad de realizar una alianza que supone tener disponibilidad de recursos y el apoyo de los suyos (el pago a la familia de la novia representado en animales, joyas, hamacas y vasijas.). El entierro está a cargo de las mujeres, quienes preparan al muerto: lo recogen, lo bañan y lo colocan en el ataúd para luego ser exhumado dos años después para incineración. (RPP Noticias, 2012).

Retomando el entierro, en la Cultura Wayuu, la gente muere dos veces. La primera, cuando el cuerpo desaparece físicamente del alma y se libera, para seguir viviendo en Jepirra (el paraíso terrenal donde van a descansar las almas después de la muerte). La segunda, cuando se exhuman los restos y son colocados en un sitio definitivo y se hace un velorio como si hubiera muerto nuevamente.

En el primer entierro, cuando los conocidos del fallecido van llegando a la ceremonia, se les brinda según su posición económica chivos u ovejos vivos, chicha y abundante



chirrinchi. Por otro lado, al muerto, en su primer entierro se le da a beber “chirrinchi para que dure el cuerpo”, esto evita una rápida descomposición en los dos o tres días que dura el velorio.

Transcurridos los dos o tres días del velorio, el cuerpo es colocado en una fosa o en una tumba de cemento. Dentro de la urna, se depositan provisiones de agua, carne, chicha de maíz. Si en vida del fallecido éste gustaba el chirrinchi o el tabaco, también se incorpora. Al finalizar el entierro, a los visitantes de menor posición económica que deciden marcharse se les regala un pedazo de carne, chirrinchi y tabaco para que disfruten en su camino.

En el segundo entierro, el cual ocurre 10, 12 o 15 años después de la muerte del wayúu se invita a los parientes y no parientes de la familia. Se reúnen en una casa próxima para

27

Chirrinche

desplazarse al cementerio o allí mismo desde el día anterior al ritual. En la madrugada, antes de que salga el sol, los hombres de la familia abren y rompen la entrada de la tumba. “*Se comienza la exhumación, rompen la bóveda, extraen la urna, los hombres hacen esto*” (Fernández, R., Documental, 2016). Todos los miembros de la familia pueden presenciar este momento, hay que despejar siempre del lado en que se abre la urna para que circule la brisa y pueda soplar en la dirección en la que se abre la misma. Al abrir el ataúd se rocían los huesos con licor o chirrinchi, se inicia el ritual de sacar los restos o jipü, lo primero que se saca es el cráneo o cabeza, y luego se van limpiando y seleccionando cada uno de los huesos, se aparta de cualquier fibra o material que haya permanecido para ello se limpian con alcohol o chirrinchi “que protege de los yoluja (espíritus de los muertos)” y se va metiendo en el cofre funerario del segundo entierro. (Castillo, C., 2000)

La tribu Wayúu tiene una estrecha historia y relación con el chirrinchi, la cual para ellos va más allá de considerarse una simple bebida a pasar a ser una parte fundamental de las alegrías y despedidas de los seres queridos, así como también símbolo de protección espiritual. Ambos, tanto tribu como bebida, actualmente luchan por mantener su existencia en una época en la que el modernismo resulta muy atractivo para las nuevas generaciones, seduciéndolas con nuevas tendencias que invaden territorios y son apropiadas por las personas que los habitan extinguiendo en su paso las tendencias, tradiciones, cosas y bebidas más frágiles por su falta de “popularidad” y visibilidad ante el mundo.

Así como con este trabajo se busca que no se pierda la bebida de un sector en específico (Fonseca), y mediante las luchas por denominación de origen se busca reconocer a nivel nacional e internacional, los Wayúu luchan por rescatar y fortalecer sus costumbres y tradiciones, esto mediante el Festival de la Cultura Wayúu. Tanto la tribu como la bebida tienen una gran importancia y riqueza cultural, pero ambas, deben hacerse notar y llegar a ser visibles ante un mundo hostil para que no queden en el olvido y en su posterior desaparición.

28

Chirrinche



Ilustración 7. Delimitación de la tribu Wayúu (El Heraldo, 2015)



*Ilustración 8. Integrantes Wayúu (PUEBLOS INDÍGENAS, 2020)*

29

Chirrinche

## CAPÍTULO V

### Conclusiones y recomendaciones

El Chirrinche, aunque sigue formando parte de la vida y de los recuerdos de los ciudadanos de Fonseca ha perdido su ritmo y cantidad de producción, sin embargo, basados en los resultados de las pruebas realizadas a los ciudadanos de Fonseca que en su mayoría de edad ejercen una profesión relacionada con el mundo de las bebidas alcohólicas, y otras personas que son ajenas a esta profesión, concluimos que la bebida no solo puede volver a producirse como antes en el municipio, si no que, es viable para entrar en el mercado competitivo de los licores populares e incluso incursionar en el mundo de la coctelería.

El chirrinche tiene el potencial para competir en el mercado no sólo local sino nacional, esto por su económica y simple producción, las cuales en su simpleza resultan en una bebida con características organolépticas que resultan agradables para los consumidores.

30

Chirrinche

## BIBLIOGRAFÍA

Ballesteros Mejía, M. (2020). El rescate de los ingredientes patrimoniales colombianos por medio del turismo gastronómico. *Sosquua*, 2(2), 23–32.

<https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i2.145>

Chirrinche. (2020, Junio 26). *Wikipedia, La enciclopedia libre*.

<https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Chirrinche&oldid=127246094>

Colombia turismo web. (n.d.). *Fonseca*. Colombia Turismo Web. Retrieved octubre 20, 2020, from

<http://www.colombiaturismoweb.com/DEPARTAMENTOS/GUAJIRA/MUNICIPIOS/FONSECA/FONSECA.htm>

Morales, N. (n.d.). *Investigación exploratoria: Tipos, metodología y ejemplos*.

<https://www.coursehero.com/file/65585722/Investigaci%C3%B3n-Exploratoriapdf/>. Retrieved octubre 20, 2020, from

<https://www.coursehero.com/file/65585722/Investigaci%C3%B3n-Exploratoriapdf/>

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

Olmedo, J. A. (n.d.). *Chirrinchi y Folclor*.

<http://joseolmedoavila.blogspot.com/2018/04/chirrinchi-y-folclor.html>.

<http://joseolmedoavila.blogspot.com/2018/04/chirrinchi-y-folclor.html> 3

Ríos Rojas, J. P. (2020). Bebidas tradicionales y ancestrales del Caribe colombiano.

*Sosquua. Revista Especializada en Gastronomía*, 2(1), 48-56.

Chirrinche

31

## ANEXO1.ENCUESTA

Chirrinche

32

Chirrinche

33