

Fundación Universitaria
SAN MATEO

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN
GASTRONÓMICA Y DE BEBIDAS



Fundación Universitaria
SAN MATEO

**FACULTAD DE GASTRONOMÍA
TECNÓLOGO PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y DE BEBIDAS**

**RESCATE E INNOVACIÓN DE LA GASTRONOMÍA SANTANDEREANA
TRABAJO DE GRADO MODALIDAD DE OPCIÓN DE GRADO**

LUZ AMPARO RAMIREZ TRIANA

**DIRECTOR (A)
ROYER YESID GUTIÉRREZ QUECANO**

**SAN GIL, SANTANDER
2019**

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”.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	10
CAPITULO I	11
DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	11
PRESENTACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	11
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	13
JUSTIFICACIÓN.....	13
OBJETIVOS	14
<i>Objetivo General</i>	14
<i>Objetivos Específicos</i>	14
CAPITULO II	16
MARCO TEÓRICO	16
ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	16
MARCO GEOGRÁFICO DE LA INVESTIGACIÓN.....	21
BASES TEÓRICAS O FUNDAMENTOS CONCEPTUALES.....	23
BASES LEGALES DE LA INVESTIGACIÓN	28
CAPITULO III	34
DISEÑO METODOLÓGICO	34
TIPO DE INVESTIGACIÓN	34
POBLACIÓN.....	34

TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	35
CAPITULO III	36
RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	36
RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 1	36
RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 2	39
RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 3	48
CAPÍTULO V	56
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	56
BIBLIOGRAFÍA	58

DEDICATORIA

Este trabajo de investigación está dedicado al Todo poderoso por sembrar en mí sentimientos de paz y alimentarme cada día de pensamiento bonito para proyectar mi luz al mundo. A las personas más hermosas que conozco, mi papá cuyo valor representativo es la bondad, mis hijos, Nicolás y María Camila a quienes amo profundamente: la unión, y por Último a mis hermanos: la perseverancia y la incondicionalidad. GRACIAS.

AGRADECIMIENTOS

Este logro ha sido posible gracias a la colaboración y el apoyo de muchas personas especiales, cuya buena disposición aportó un granito de arena en la realización y culminación de mi proceso académico. Mi hija María Camila, mi tutor Royer Yesid Gutiérrez, y los habitantes del municipio de Guane.

RESUMEN

La siguiente es una indagación sobre la tribu guane, su cultura, costumbres, los aportes históricos y gastronómicos al departamento de Santander. Reúne algunas de las preparaciones típicas heredadas y adaptadas por los habitantes del municipio de Guane. Estas recetas a base de Maíz principalmente hacen parte hoy por hoy de la gastronomía tradicional Santandereana.

PALABRAS CLAVE: Gastronomía tradicional, Maíz, recetas típicas.

ABSTRACT

The following is an inquiry about the guane tribe, its culture, customs, historical and gastronomic contributions to the department of Santander. Gather some of the typical preparations inherited and adapted by the inhabitants of the municipality of Guane. These recipes based on corn are currently part of the traditional gastronomy Santandereana.

KEY WORDS: Traditional Gastronomy, Corn, typical recipes.

INTRODUCCIÓN

Guane es un municipio del departamento de Santander reconocido principalmente por su riqueza histórica y arquitectura colonial. La existencia de la tribu Guane y su cultura hicieron de este lugar uno de los pueblos más visitados de Colombia.

La historia es cultura, y la cultura son las costumbres, la gente, el dialecto, la jerga, las danzas, las celebraciones y por supuesto la gastronomía. Esta última, un tanto olvidada, a pesar de tener todo el potencial para ser uno de los principales atractivos del municipio, ha permanecido en un segundo plano, y tal vez a ser un poco desaprovechada a la hora de potenciar el turismo local.

El escaso reconocimiento de la gastronomía autóctona Guane en su promoción turística es una de las razones principales de la realización de este proyecto, que busca a partir de la indagación histórica y conceptual realizar una recopilación y caracterización de las preparaciones a base de maíz heredadas del pueblo guane. Es una investigación de base cualitativa realizada a través de entrevistas y análisis de la información.

CAPITULO I

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Presentación del problema de investigación

Los Santandereanos se caracterizan por ser trabajadores y de talante firme, mismos que han encontrado en el turismo una forma de desarrollar su economía. En esta oportunidad, y partiendo de la importancia de la gastronomía como factor fundamental en el impulso de la actividad turística, se pretende hacer un reconocimiento a la cocina ancestral santandereana desde la recopilación de algunas preparaciones heredadas del Pueblo Guane¹

El crecimiento del turismo como actividad económica a nivel mundial ha incrementado la búsqueda de nuevos atractivos turísticos; en respuesta a esta situación se ha encontrado la gastronomía como un elemento productivo para la promoción de destinos turísticos. En Santander la variedad de sabores e ingredientes ha permitido que este se convierta en uno de los lugares más visitados del país. Sin embargo, y a pesar de la relevancia que se le atribuye a la gastronomía tradicional, las influencias o tendencias globales,

Desde la conquista española hasta ahora, el territorio ha pasado por cambios que han moldeado la cultura, Importantes símbolos, tradiciones, artes, se perdieron en el tiempo y aquellos conocimientos y tradiciones fueron

destruidos por los aires de superioridad con que los españoles llegaron al territorio colombiano para arrancar las riquezas materiales e inmateriales de esta tierra (Zambrano, 2017)

la falta de sentido de pertenencia por aquellas culturas ancestrales y el desconocimiento de las costumbres propias han generado el desarraigo de la cocina ancestral, teniendo la importancia por "recuperar toda la información posible sobre los saberes típicos ancestrales de la gastronomía" (Guatam Fernández, 2016)

Hacer mención de la cocina ancestral y no resaltar los grandes aportes de la cultura del municipio de Guane, como hoy se conoce la gastronomía autóctona Santandereana es inadmisibile, porque fueron los Guanes quienes a partir de los diferentes procesos y preparaciones del maíz generaron las bases de un sin número de platos representativos de la región; las chorotas de maíz, el tamal santandereano, la sopa de ruyas, la arepa de maíz pelao, la chicha de maíz pelao, el mute santandereano, entre otros, son algunos de los aportes realizados por este pueblo indígena.

Hasta el momento se conocen pocos trabajos de investigación o recopilación hacia el rescate de estas recetas, por tal motivo y con la intención de dar a conocer la gastronomía santandereana al resto del país y del mundo surge este proyecto que pretende realizar la caracterización de tres preparaciones a base de maíz pelao.

Cada una de las caracterizaciones consta de una breve reseña histórica y sus componentes básicos, una receta estándar con ficha técnica, tabla de valor nutricional, proceso de preparación con los ingredientes requeridos y fotografías de la elaboración y presentación del plato. El proceso de recolección de datos se realizará a partir de indagación de documentos, entrevistas, laboratorios de cocina, fotografías, etc. Que permitan resolver los objetivos proyectados a recobrar la esencia de la cocina ancestral.

Formulación del problema

- ¿Qué estrategias generar para dar a conocer la cocina ancestral Santandereana en especial en el municipio de Guane?

Justificación

La alimentación como forma de placer indica la posibilidad de desarrollo de la gastronomía como segmento y atractivo turístico, inclusive por el hecho de que los turistas en su gran mayoría procuran conocer la cultura local, comer su comida autóctona, probar los platos típicos y todo aquello diferente a lo que están acostumbrados a consumir cotidianamente (Nunes dos Santos; 2007:239).

Como se ha venido mencionando el turismo forma parte importante del desarrollo económico del departamento. Sin embargo, se ha logrado percibir la poca importancia que se le atribuye a la gastronomía y más aún a las preparaciones típicas del lugar.

Esta investigación pretende en primer lugar, promover el patrimonio inmaterial, crear conciencia sobre la apropiación de la cultura y las preparaciones típicas del departamento. En segunda instancia, se busca, estudiar, recolectar y documentar información que pueda aportar a los restaurantes para la implementación de variadas recetas típicas Santandereanas. En este caso se dará inicio a un recetario con tres de las preparaciones ancestrales a base de maíz aportadas por el pueblo Guane y con menos reconocimiento en la cocina santandereana: Mute Santandereano, Chorotas de Maíz pelao, Chicha de Maíz pelao.

Objetivos

Objetivo General

- Realizar una caracterización de la gastronomía Guane, con miras a la contribución del desarrollo turístico, de la región.

Objetivos Específicos

- Identificar los elementos históricos y las contribuciones de la gastronomía del municipio de Guane, hacia la gastronomía de Santander.

- Realizar la documentación de la información, las recetas recolectadas, los procesos y los métodos de preparación empleados por la comunidad.

- Exponer las materias primas y valores nutricionales de cada una de las preparaciones, así como su proceso de elaboración y emplatado.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

Antecedentes de la investigación

Internacionales

Una de las cocinas más deliciosas en el mundo es la comida italiana, porque cuenta con, como lo menciona (Esade Alumini, 2011) “una gran riqueza cultural, histórica, climática y geográfica que han tenido una fuerte influencia en el desarrollo de la gastronomía italiana” (p.1) y es variada en sus dos zonas, tanto del norte como del sur y además con una rica y variada cocina dependiendo de las estaciones del año y la cocina italiana tiene un ritmo y contenido rico de la cocina como es el antipasto, primer plato, segundo plato, el acompañante y el postre. El principal plato en Italia es la pasta en diversas presentaciones y para el contexto y estación que se esté viviendo.

Además, el contexto de Italia para tomar las decisiones se realiza (Esade Alumini, 2011) “las grandes decisiones se toman siempre en la mesa, delante de un plato de comida.” (p.1) por lo tanto se puede evidenciar la importancia de sentarse a la mesa y compartir los alimentos porque allí se hablan de los diversos contextos que abordan a la humanidad.

Siguiendo el camino por la comida internacional, se presenta la cocina española como (Diaz Yubero, 2010) “la alimentación española es muy compleja, seguramente una de las más complejas del mundo, porque por su situación geográfica ha sido un punto crucial en el intercambio mundial de alimentos” (p.1) porque se encontró el choque de civilizaciones, de África, Asia y el intercambio con América, es decir se da el intercambio intercultural y de la comida de los diversos continentes.

La cocina española es muy variada y rica se caracteriza por sus platos como son, tortillas de patatas, el gazpacho, la paella, el cocido madrileño, los garbanzos a la valenciana.

Nacionales

La comida colombiana acompaña cada encuentro y esto le da un toque distinto y extraordinario al momento que se vive y se celebra, porque al compartir los alimentos se transmiten sentimientos, historias de vida, siendo así que:

La comida familiar es el momento en el que se reúnen todos o casi todos los miembros de una misma familia para compartir una comida estructurada, independientemente de la hora en que se realiza; constituye una actividad central y un particular punto de encuentro en la vida diaria de sus miembros, vital para fortalecer la unidad y cohesión familiar. Es más, los estudios científicos avalan que comer en familia con frecuencia aporta importantes beneficios para

la salud, la calidad de la dieta y la calidad de vida de los participantes. (Sobal & Mary, 2003)

porque ella caracteriza a cada persona con su región, es así que para ganar el cariño de alguien es hacer que se enamore al encanto del menú, y como dicen algunos refranes colombianos “Conquistar por el estómago” “barriga llena corazón contento” y “se come con los ojos,”, aunque son refranes vagos, son el significado del encuentro y compartir del pueblo en relación a las comidas típicas de cada departamento, (Sanchez & Sanchez, 2012)“La cocina popular y tradicional se recrea y transmite en el seno de la familia, hace parte de las costumbres familiares” (2012 p.9).

La comida y los platos colombianos son una de las identidades que tiene la cultura colombiana, por su diversidad y delicia en cada una de las regiones por donde usted viaja y junto a la comida están los dichos

La cocina colombiana es muy variedad en cada una de sus regiones como lo afirma (ProColombia, 2017) “la cocina colombiana es una joya cultural que está siendo reconocida internacionalmente, pero en este proyecto de investigación nos situaremos en la gastronomía del departamento de Santander y sus implicaciones para el turismo. Se proponen a continuación una serie de elementos hallados en torno a este problema.

Por otro lado, la investigación (Cardona Valencia, 2008) en su trabajo titulado “Banacionalización: La espectacularidad de la comida colombiana” es buscar reconocer las representaciones propias de los colombianos a partir de un análisis de los discursos y prácticas que competen en la comida típica de cada región.

En el artículo de (Llano, 2017) presenta la promoción turística de un municipio como Nemocón, pasa por el reconocimiento de su gastronomía, asociada a la cultura alimentaria andina, es un ejercicio de contribuir a la construcción de d el turismo frente a otras regiones.

Regionales

Desde el contexto santandereano los estudiantes de pregrado de Medicina (Almeyda Camargo, Cáceres Claro & Buvoli Macareno, 2016) abordan el trabajo investigativo “La santandereanidad desde la perspectiva de la gastronomía y la culinaria” y han planteado que la región de Santander siempre se ha caracterizado por sus platos típicos. La comida santandereana es de las más reconocidas de Colombia, porque en la región de Santander se consume lo que se cultiva, además cuenta con una gran variedad de platos y preparaciones diferentes en los cuales las carnes juegan un papel predominante. La gastronomía santandereana posee una enmarcada historia que está marcada

a su vez por una importante participación extranjera, además de esto, en la gastronomía y culinaria santandereana se ve reflejada el profundo sentimiento de santandereanidad.

La cultura santandereana ha estado basada por su tradición indígena y ellos han contribuido a la alimentación santandereana como

Los guanes, antiguos habitantes de la región, eran, según nos dicen los cronistas españoles, altos y fuertes, hecho que atribuían a su alimentación a base de frutas, poca carne y mucho pescado. Su principal cultivo era el maíz, que llamaban aba. Con él preparaban una sopa, suque (mazamorra), unas tortas llamadas bun o tajitafun (arepas), y una bebida llamada chicha, que puede traducirse como "bebida para hombre". (Ministerio de la cultura, 2012) (p.277)

Que hasta el día de hoy han transportado esta tradición de la comida a las familias santandereanas y trascendido con sus típicas comidas a nivel nacional y comercializando algunos de sus alimentos por todo el país (Ministerio de la cultura, 2012) "Santander produce en Lebrija la mejor piña del país y magníficos dulces en Piedecuesta. Su mayor orgullo son sus arepas, el mute y el cabrito con pepitoria, que se han popularizado en restaurantes de todo el país" (p.277), es así el ejemplo que ha colocado el departamento de Santander con su variedad de platos hacia el país, contribuyendo al mejorar el turismo.

Marco geográfico de la investigación



Guane, es una espléndida zona ya que contiene paisajes, espacios para descubrir, fósiles, museo y una verdadera historia cultural y patrimonial enriquecedora en el territorio santandereano que expone alguna parte trascendental y crucial de los únicos indígenas blancos de Colombia y Santander.

Es un lugar de patrimonio histórico y cultural de los indígenas ubicados en el departamento de Santander (Colombia), antiguamente llamado Mónico, el cual se encuentra localizado cerca al municipio de Barichara. El territorio estaría comprendido por la margen oriental del bajo río Suárez, la Mesa de los Santos y una parte de la ribera izquierda del río Sogamoso, en el Cañón de Chicamocha"

(Arenas, Emilio; citado por Navas y Angulo), incluyendo poblaciones actuales como los Santos, Jordán, Guane y Cabrera.

Mónкора fue escogido por los españoles para situar a las sobrevivientes nativos de Guane y así poder adoctrinarlos. Desde 1605 se estableció allí la Cofradía de la Natividad de la Santísima Virgen María. En 1617 los caciques de Mónкора, Choagüete, Corotá, Butaregua y Guanentá afirmaban en una carta que en Mónкора tenemos iglesias y en ella hacemos nuestras festividades (Wikipedia, 2017). El 22 de enero de 1622 fue establecida la parroquia y nombrado un párroco. En una visita del Arzobispo entre el 15 y el 19 de mayo de 1623 fueron bautizados 134 indígenas y confirmadas 490 personas entre las cuales estaban los caciques de Mónкора, Corotá, Chuagüete y Macaregua

En 1751 fue llevado el cuadro de Santa Lucía y al construir el actual templo en 1786 se planeó una capilla, donde esta santa tiene un trono, celebrándose su fiesta el 13 de diciembre.

Durante el período republicano Guane fue municipio hasta 1888, cuando fue anexado Barichara en calidad de corregimiento, pero sin cuatro de sus veredas, a pesar de la oposición de los habitantes de ellas.

La población y nativos de Guane poseían ciertas creencias que hacen parte de la cultura e historia de esta localidad, una de ellas fueron las tradiciones religiosas, las cuales son afín a las de la cultura chibcha, en sus entierros, ceremonias y ritos seguían la costumbre de los demás indios Moscas, aunque éstos eran más bárbaros en los entierros de sus caciques y los principales de la

tribu: hacían un hoyo profundo y circular y en fondo colocaban un banquillo donde sentaban al difunto y allí mismo enterraban (vivos) a la mujer que él más quería, como también a sus esclavos y esclavas. Los Guanes, dotados de natural inteligencia, al contemplar las maravillas de la creación, necesariamente concluían que cosas tan maravillosas debían tener un creador, con un poder superior a sus dioses.

Bases teóricas o fundamentos conceptuales

Dialogar de cultura en Colombia es muy enriquecedor, porque es viajar por todos los rincones del país, por la variedad de costumbres que lo identifican. Esto conlleva a que la cultura en Colombia se ha vuelto popular por todas las características que viven los habitantes.

“[...] es inútil hablar de cultura y desarrollo como si fueran dos cosas separadas, cuando en realidad el desarrollo y la economía son elementos, o aspectos de la cultura de un pueblo. La cultura no es pues un instrumento del progreso material: es el fin y el objetivo del desarrollo, entendido en el sentido de realización de la existencia humana en todas sus formas y en toda su plenitud”.

(Infante Miranda, Hernández Infante, 2019)

La cultura popular de los colombianos se ve representada por varios factores como son la familia, y alrededor de ella se celebran varias fiestas que se podrían decir que para la cultura popular son sagradas e inamovibles esas fechas, por ejemplo, (El día de la madre, el día del padre, la fecha de cumpleaños, Halloween, velitas, navidad, año nuevo) que se han convertido en fechas de celebrar la vida y el encuentro de la familia, siendo así que la familia es uno de los motores que mueve la cultura popular en los diversos departamentos de Colombia.

Otro aspecto a resaltar en la cultura popular son los encuentros y reuniones que convergen alrededor de la familia y amigos, ya que en estos momentos de encuentro es indispensable la comida que acompaña cada acto, reunión o encuentro y le da un toque distinto y extraordinario al momento que se está viviendo y celebrando, porque al compartir los alimentos se transmiten sentimientos, historia de vida, siendo así que

la comida familiar es el momento en el que se reúnen todos o casi todos los miembros de una misma familia para compartir una comida estructurada, independientemente de la hora en que se realiza; constituye una actividad central y un particular punto de encuentro en la vida diaria de sus miembros, vital para fortalecer la unidad y cohesión familiar. Es más, los estudios científicos avalan que comer en familia con frecuencia aporta importantes beneficios para la salud, la calidad de la dieta y la calidad de vida de los participantes. (Sobal y Nelson, 2003)

En Colombia la cultura popular se une con las fiestas de los diversos pueblos y en ellos se encuentra la comida típica, siendo así la comida un factor determinante de la cultura popular, porque la comida típica caracteriza a cada persona con su regionalismo, por lo tanto,

La alimentación como forma de placer indica la posibilidad de desarrollo de la gastronomía como segmento y atractivo turístico, inclusive por el hecho de que los turistas en su gran mayoría procuran conocer la cultura local, comer su comida autóctona, probar los platos típicos y todo aquello diferente a lo que están acostumbrados a consumir cotidianamente. (dos Santos, 2007).

Uno de los factores que más porcentaje y/o valor que tiene la Cultura popular en Colombia, es el fútbol de la selección Colombia, como lo argumenta (Pascal , 2010) “es una pasión exultante” porque allí el pueblo se vuelca a la calle, cambia su colorido de ropa por la camiseta de la selección, en pocas palabras es una pasión que ha despertado la selección, siendo así un factor importante de la cultura popular porque paraliza, neutraliza al mismo país por ver y vivir jugar a la selección Colombia, teniendo como paradigmas que empresas paran sus labores, el tráfico se congestiona para llegar a tiempo al inicio del partido, y alrededor del partido se inician fiestas, se celebra porque juega la selección y se celebra con cerveza.

La población colombiana (El tiempo, 2017) “los 10 países más católicos del mundo” siendo de esta manera que en las fiestas más importante del catolicismo, la gente acude masivamente a las iglesias y en las calles a

conmemorar diversos episodios de la vida de Jesús de Nazaret, siendo estos momentos muy típicos de la cultura popular colombiana, porque las fiestas religiosas un gran número de colombianos participa de la diversas actividades religiosas, y colocando varias ciudades de Colombia como ejemplo (Popayán, Antioquia, Santanderes, Tunja) y cada uno de los municipios colombianos tiene en su cultura popular o en sus raíces culturales las fiestas patronales que están vinculadas ya sea con un santo o la virgen, por consiguiente Colombia que es un país con tradición católica, tiene muy marcada y enraizada la religión o la fe a la cultura popular, que hasta la ciudad blanca que es Popayán se cree la Jerusalén de América.

¿Por qué Colombia tiene una cultura popular? Es muy fácil de responder o encontrar respuesta a este interrogante, porque Colombia es sociable, amigable, va al encuentro del otro, acoge al peregrino, al extranjero y al inmigrante como hermano, paisano, compadre y es así que se generan diversos momentos que propone el calendario civil y religioso, para compartir a través de los cuatro puntos cardinales las diferentes fiestas, comidas típicas, es así que la cultura popular colombiana es vivir según los acontecimientos de la vida cotidiana que se convierten en momentos extraordinarios y sacan a las personas de sus cotidianidades para festejar.

El arte en sus diversas características como se ha denominado anteriormente (Música, el baile, el deporte, la comida, la religión,) expresan la popularidad del pueblo colombiano que son reconocidos y aceptados a nivel

nacional e internacional, por su colorido, su musicalidad y belleza que expresa e interpreta la misma vida de una manera popular. El arte ha aportado a la cultura popular colombiana el conocimiento de la historia que ya no se habla ni se lee, pero sí se ve y se vive a través del arte que se ha venido transmitiendo la originalidad de la cultura popular.

La cultura popular ha recibido y se ha alimentado del (Schneider Adams, 2004) "arte religioso" (p.24) en sus diversas manifestaciones desde la vida hasta la muerte, por medio de los pasos de la vida de los santos, María y Jesús y el arte civil, con el cual los colombianos se han caracterizado mediante las diversas iconografías que presenta el arte y se han familiarizado que la cultura popular colombiana tiene muchos elementos para aportar a otras culturas y entrar en un dialogo respetuoso acerca de la diversidad popular e identidad cultural.

Al igual que en las demás regiones de Colombia, se destaca una región y es Santander, porque al referirse hacia la cultura Santandereana es dialogar de la historia de un pueblo y de las diferentes construcciones identitarias de sus habitantes, porque en ellas se realiza el reconocimiento del valor de su historia aquello que ha permitido a los Santanderanos amar su territorio y trabajarlo.

La diversidad cultural de Santander está reflejada en su gastronomía, sus construcciones coloniales, los relatos de su pueblo, las leyendas de las tribus indígenas que en el habitaron, y también en las historias que traen y se llevan sus visitantes.

Generar ingresos desde la cultura y los recursos de la zona se convirtió a través del tiempo en una de las principales formas de sustento para las familias de la región. El turismo de aventura, y como lo menciona (Semana, 2015) “el poder del turismo” es el eje de la economía del departamento porque los atractivos naturales y arquitectónicos como el parque Chicamocha, Barichara y su historia colonial, las cascadas de Juan Curí, El Salto del mico, entre otros son los ejes fundamentales del desarrollo turístico y de su aprovechamiento como actividad económica.

El departamento de Santander tiene una rica y variedad gastronomía en la preparación de la cocina: hormigas culonas, chicha de maíz, mute Santandereano, carne oreada, cabrito asado

La gastronomía es una forma de expresión cultural, la cual se nutre de las costumbres de sus habitantes, de su posición geográfica, de pasado histórico, e incluso, de las condiciones económicas del grupo de personas que comparten dichas costumbres, ideas y tradiciones. (Almeyda Camargo, Cáceres Claro, & Buvoli Macareno, 2016)

Bases legales de la investigación

Las buenas prácticas de manufactura (BPM) son las prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, transporte, entre otros procesos para la distribución y consumo de los alimentos. En Colombia las BPM

están reglamentadas por el **decreto 3075 de 1997**, en él se establecen los requerimientos básicos de la estructura, implementos, abastecimiento de agua, tratamiento de residuos y el personal de manipulación de alimentos.

El capítulo III en su artículo quince, expresa:

“Artículo 15º.- Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección.

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- a. *Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste;*
- b. *Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal*

manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla;

- c. Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen;*
- d. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas;*
- e. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte;*
- f. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.*
- g. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados en el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal c);*
- h. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento;*

- i. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables;*
- j. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento;*
- k. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos;*
- l. Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en el presente capítulo”.*

Asimismo, se establecen las reglas sobre el abastecimiento de agua para la preparación de los alimentos y de la disposición de residuos.

Artículo 8°: abastecimiento de agua:

“k. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud;

- l) Deben disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso, para efectuar una limpieza y desinfección efectiva;*

- II) *Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable;*
- I. *Deben disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizarán conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.*

Artículo 8: disposición de residuos líquidos

- m. *Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente;*
- n. *El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.*

Disposición de residuos sólidos.

- o. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.*
- p. El establecimiento debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.*

CAPITULO III

DISEÑO METODOLÓGICO

Tipo de investigación.

Según (Van Dalen y Meyer, 2006). La investigación descriptiva permite “conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de actividades, objetos procesos y personas.” Es precisamente la finalidad de esta investigación: realizar un inventario de los productos característicos de la región teniendo en cuenta los aportes de las personas y las investigaciones sobre la dieta Guane.

Tiene un enfoque de investigación cualitativa en cuanto pretende abordar la relación entre las costumbres alimentarias, la cultura e historia de la región. -y la recuperación de productos y técnicas de preparación, a partir de la recolección de datos por medio de referentes teóricos. Por estas mismas razones es una investigación con finalidad aplicada y documental, pretende aportar a la promoción del Municipio de Guane como destino Turístico gastronómico.

Población

Teniendo en cuenta que Barichara es un municipio cercano ubicado a quince minutos con alto porcentaje de visitas de turistas internacionales, y que el municipio de San Gil ubicado a cuarentaicinco minutos también es un lugar turísticamente reconocido, se pretende direccionar la investigación a turistas

internacionales en el Municipio y pueblos aledaños con edades entre los 22 y 55 años.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Se trabajará a partir de tres etapas:

1. Identificación y recolección de información: recuperación de recetas y productos característicos de la cultura guane.
2. Reconocimiento de las técnicas de preparación de los platos característicos de Guane: a través del contacto con un portador de tradición y entrevistas profundas a algunos habitantes dedicados a la actividad turística y gastronómica.
3. Presentación de la información: recetas estándar, información nutricional, presentación de los ingredientes y preparaciones.

CAPITULO III

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

Resultados del objetivo específico no. 1

La gastronomía de la población guane estaba basada en granos y vegetales como el maíz, el frijol, las habas y la yuca. Las proteínas las obtenían de las hormigas culonas, el armadillo, el puerco espín, el fara y el pescado, proveniente de los ríos en la zona. Los nativos utilizaban redes de algodón y empleaban barbacoas y barbasco como técnicas de pesca (Navas y Angulo, 2010), constataron el uso del fuego para el asado de la carne, por la presencia de fogones en lugares con pictografía y en las cuevas con entierros. Se han encontrado cucharas en macana y madera de bagari, como en la Cueva de las Tejedoras. Del mismo modo, se ha comprobado que los Guane utilizaban manos de piedra para moler granos como el maíz. De ahí, que Navas y Angulo (2010), planteen que la costumbre de los campesinos de la región, de moler el maíz para preparar arepas y la masa de la chica, proviene de los Guane, lo que actualmente es parte de la gastronomía tradicional del departamento de Santander.

Es así como muchas de las técnicas e ingredientes de la cocina santandereana actual han sido heredadas de la cultura guane, transmitidas de generación en generación para escribir la historia de la cultura y la gastronomía local.



(fuente: Luz Amparo Ramírez)

Varios han sido los aportes del pueblo guane a la gastronomía Santandereana, entre los que se destacan el mute, las chorotas de maíz, y la chicha de maíz.

El Mute es un plato típico del Santander y Norte de Santander en Colombia. Está hecho a base de maíz, de res y carne de cerdo con presencia de una gran cantidad de verduras y especias, que combina proteína con buena fuente fibra. El mute, tradicionalmente puede cocinarse en fogones de leña para obtener un mejor sabor.

La chicha es una bebida típica - tradicional colombiana fermentada preparada a base de maíz, es una bebida refrescante y nutritiva, de consistencia espesa, color amarillo oscuro y sabor algo ácido debido a la fermentación. El fruto sagrado para los muiscas es la base de la bebida, por eso su color amarillo. Este pasa por un proceso de fermentación que da su grado alcohólico y al mismo tiempo olor al brebaje, en lengua chibcha significaba mucho más. "Chi" es "nuestro", y "cha" quiere decir "varón", lo que sería "para nuestros varones".

Las chorotas son pequeñas campanas de maíz pelado, cilantro, cebolla y ajo. Generalmente se usan para acompañar la sopa de sancocho. Este ingrediente ha sido utilizado desde años atrás por amas de casa guanés para aportar el distintivo sabor Santandereano.

Resultados del objetivo específico no. 2

RECETA DE LA CHOROTA



INGREDIENTES

- ✓ Ingredientes para 1 porción
- ✓ 75gr de maíz blandito amarillo
- ✓ 10gr de cebolla junca
- ✓ 5gr de cilantro
- ✓ 5gr de orégano
- ✓ 2gr de sal
- ✓ 2gr de ajo

PREPARACIÓN

En un caldero se coloca ceniza pasada por un colador y se le agrega agua dejando esta mezcla espesa y se lleva al fuego cuando empieza a hervir se le agrega el maíz, se revuelve para que no se pegue al fondo del caldero cuando suelte el pellejo del grano de maíz se retira del fuego hasta que esté frío y luego se lava en un canasto de bejuco con suficiente agua, se deja un día en agua para que suelte bien los residuos de la ceniza, después se muele en un molino con la cebolla, el ajo, cilantro y el orégano, se amasa con la sal, se hacen bolitas con la masa se coloca el dedo en la mitad para darle la forma de campana, hay que cocinarlas en la sopa para que le dé un delicioso sabor. Y a su vez sirven para acompañar el sancocho Santandereano.

PROCESO:



(fuente: Luz Amparo Ramírez)

RECETA DE LA CHICHA



(fuente: Luz Amparo Ramírez)

INGREDIENTES (VASO DE 10 ONZAS)

- ✓ 100gr de maíz blandito amarillo
- ✓ 125gr panela

PREPARACIÓN

Se muele el maíz crudo en un molino y se agrega agua hasta que se pueda amasar, se deja reposar de un día para otro, después se envuelve en los capotes del maíz y se llevan al fuego hasta que esta masa se cocine, se lleva a una piedra de moler que usaban los indios guanes y con otra piedra pequeña o con una panela se tritura los molidos hasta que se dejen amasar nuevamente, se echan en un recipiente y se le agrega melado de panela y se deja otro día en reposo, después se le agrega agua y se mezcla para colarlo por un lienzo, se deposita en una vasija de barro y se le agrega panela al gusto, durante los días de fermentación se debe mezclar, esto puede demorar dos días.

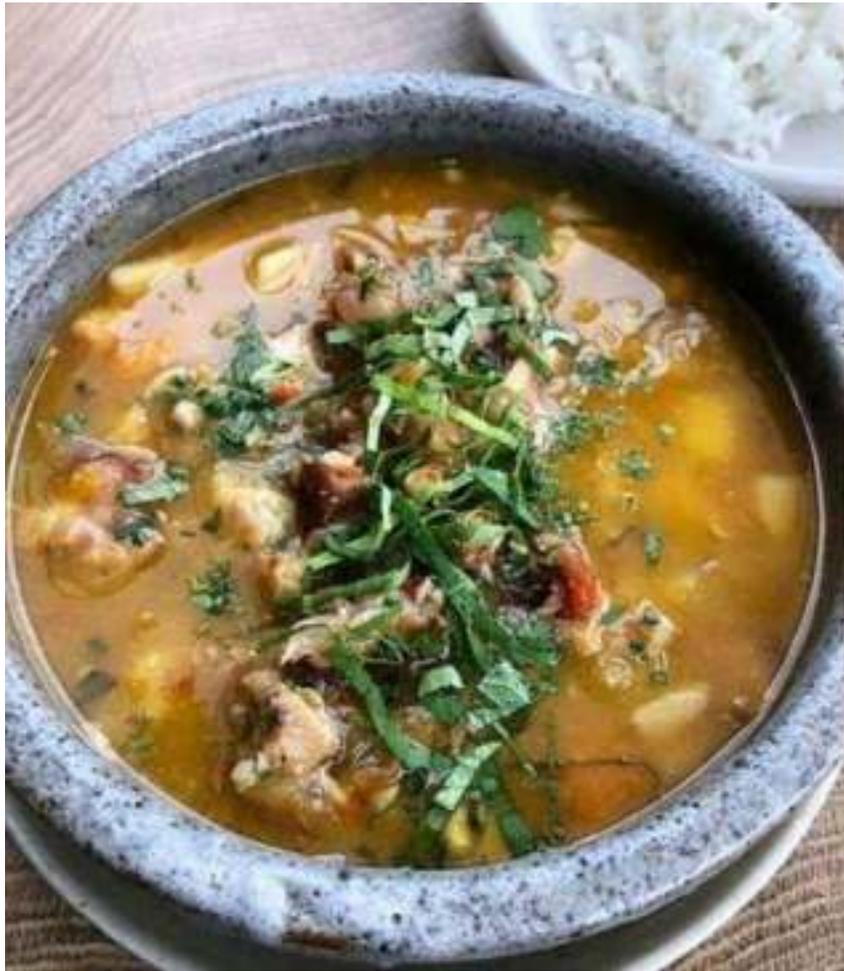
PROCESO



(fuente: Luz Amparo Ramírez)

1. Maíz seleccionado listo para enviar al molino
2. Harina amasada con agua únicamente
3. Masa encapotada lista para la cocción
4. Masa endulzada con panela
5. Mezcla lista para reposar durante un día

RECETA DEL MUTE



(fuente: Facebook.com (Johana Ayala))

INGREDIENTES

- ✓ 100 gr pata de res
- ✓ 100gr papa amarilla
- ✓ 100gr carne de res
- ✓ 100gr papa negra
- ✓ 100gr callo
- ✓ 125gr plátano
- ✓ 100gr carne de cerdo
- ✓ 125g arracacha
- ✓ 100gr maíz cocido
- ✓ 50gr cebolla larga
- ✓ 100gr ahuyama
- ✓ 10gr ajo
- ✓ 50gr zanahoria
- ✓ 30gr cilantro

✓ 30gr hojas de guascas

✓ 2gr sal

✓ 100gr garbanzos

PREPARACIÓN

Lavar muy bien la pata de res y cocinarlos en la olla a presión cuando ya esté un poco blanda, sacarla y dejar enfriar para después picarla y quitarle los huesos.

Lavar el callo picarlo en pedazos pequeños y cocinarlo en la olla a presión hasta que este blando después escurrirlo en colador y está listo para agregarlo al mute.

En una olla amplia se le agrega agua y sal se lleva al fuego después se le añade la carne de res, carne de cerdo, todas las verduras en corte brunoise (cuadros pequeños) también se agrega el callo y la pata, se deja que ablande los ingredientes y espese de ultimo se le adiciona el cilantro y las guascas.

PROCESO:



(foto 1, ingredientes previamente picados listos para la cocción. Foto 2 preparación lista)

Resultados del objetivo específico no. 3

.Tabla1. Ficha técnica del mute santandereano

FICHA TÉCNICA							
Número Platos	1						
Descripción	Cantidad Gramos						
Pata de Res	100						
Carne de Res	100						
Callo	100						
Carne de Cerdo	100						
Maíz Cocido	100						
Ahuyama	100						
Zanahoria	50						
Papa Amarilla	100						
Papa Negra	100						
Platano	125						
Arracacha	125						
Cebolla larga	50						
Ajo	10						
Cilantro	30						
Hojas de Guascas	30						
Garbanzo	100						
Sal	2						
MÉTODO DE ELABORACIÓN							
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar los callos con agua caliente y frotar dejarlos hervir aproximadamente 1 ½ horas, desechar el agua. 2. Lavar la pata de res con agua caliente y frotar dejarlos hervir aproximadamente 45 minutos en olla a presión, desechar el agua. 3. En una olla grande combine las demás carnes, cerdo, res, en corte brunoise garbanzo y sal llevar al fuego durante 20 minutos. 4. Agregar el callo y la pata de res en corte brunoise a la olla grande añadir suficiente agua para cubrir. 5. Agregue las verduras en corte brunoise ahuyama, las zanahorias, papa criolla, papa negra, arracacha, cebolla larga, ajo, plátano y el maíz. Cocine por unos 30 minutos más, añadiendo más agua si es necesario. 6. Agregar las hojas de guascas y cilantro y servir. 							
MONTAJE DEL PLATO							
El montaje del plato se debe realizar en un plato hondo o cazuela de barro . Servimos primero la sopa y en la parte central del plato se pone el cilantro y las hojas de guascas.							
APORTES NUTRICIONALES DEL PLATO							
El Mute es una plato típico del Santander y Norte de Santander en Colombia. Está hecho a base de maíz, costilla de res y carne de cerdo con presencia de una gran cantidad de verduras y especias, que combina proteína con buena fuente fibra. El mute, tradicionalmente puede cocinarse en fogones de leña para obtener un mejor sabor.							
TABLA NUTRICIONAL							
	Descripción	Cant Gramos	Proteína	Carbohidratos	Grasa	Calorias	
	Mute Santandereano	1322	119,4	225,1	142,8	2957,4	



Tabla 2. Materia prima del mute Santandereano

MATERIA PRIMA	
Cantidad Gramos	Descripción
100	Pata de Res
100	Carne de Res
100	Callo
100	Carne de Cerdo
100	Maíz Cocido
100	Ahuyama
50	Zanahoria
100	Papa Amarilla
100	Papa Negra
125	Platano
125	Arracacha
50	Cebolla larga
10	Ajo
30	Cilantro
30	Hojas de Guascas
100	Garbanzo
2	Sal

tabla 3. Tabla nutricional del mute Santandereano

TABLA NUTRICIONAL					
<i>Descripción</i>	<i>Cantidad Gramos</i>	<i>Proteina</i>	<i>Carbohidratos</i>	<i>Grasa</i>	<i>Calorias</i>
Pata de Res	100	22,2	0	16,7	233,3
Carne de Res	100	22,2	0	16,7	233,3
Callo	100	22,2	0	16,7	233,3
Carne de Cerdo	100	22,2	0	16,7	233,3
Maíz Cocido	100	6,6	50,9	37,2	565,6
Ahuyama	100	6,6	50,9	0	565,6
Zanahoria	50	0	4	0	17
Papa Amarilla	100	2,4	15,2	0,4	71,6
Papa Negra	100	2,4	15,2	0,4	71,6
Platano	125	3,0	19	0,4	71,6
Arracacha	125	3,0	19	0,4	71,6
Cebolla larga	50	0	0	0	10
Ajo	10	0	0	0	10
Cilantro	30	0	0	0	0
Hojas de Guascas	30	0	0	0	0
Garbanzo	100	6,6	50,9	37,2	565,6
Sal	2	0	0	0	4
TOTAL	1322	119,4	225,1	142,8	2957,4

Tabla 4. Receta estándar del mute Santandereano

RECETA ESTÁNDAR

<i>Precio Compra</i>	<i>Gramos</i>	<i>Descripción</i>	<i>Cantidad Gramos</i>	<i>Costo</i>
\$ 3.000	500	Pata de Res	100	\$ 600
\$ 7.000	500	Carne de Res	100	\$ 1.400
\$ 4.000	500	Callo	100	\$ 800
\$ 7.000	500	Carne de Cerdo	100	\$ 1.400
\$ 2.500	500	Maíz Cocido	100	\$ 500
\$ 600	500	Ahuyama	100	\$ 120
\$ 900	500	Zanahoria	50	\$ 90
\$ 1.200	500	Papa Amarilla	100	\$ 240
\$ 500	500	Papa Negra	100	\$ 100
\$ 500	500	Platano	125	\$ 125
\$ 1.200	500	Arracacha	125	\$ 300
\$ 1.200	500	Cebolla larga	50	\$ 120
\$ 4.000	500	Ajo	10	\$ 80
\$ 2.500	500	Cilantro	30	\$ 150
\$ 2.000	500	Hojas de Guascas	30	\$ 120
\$ 2.000	500	Garbanzo	100	\$ 400
\$ 600	500	Sal	2	\$ 2
		COSTO MATERIA PRIMA	1322	\$ 6.547
		MARGEN 10%		\$ 655
		Costos Indirectos Fabricación		\$ 1.309
		Mano de Obra		\$ 2.292
		Costo Neto		\$ 10.803
		Utilidad 35%		\$ 2.292
		Costo Parcial de Venta		\$ 13.095
		Precio de Venta más Iva		\$ 14.142

Tabla 5. Ficha técnica de la chicha de maíz pelado

FICHA TÉCNICA						
Número vasos(10 onz)	1					
Descripción	Cantidad Gramos					
Maiz Blandito Amarillo	100					
Panela	125					
Agua (ml)	207					
						
MÉTODO DE ELABORACIÓN						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se muele el maíz crudo en un molino y se agrega agua hasta que se pueda amasar. 2. Se deja reposar de un día para otro, después se envuelve en los capotes del maíz y se llevan al fuego hasta que esta masa se cocine. 3. Se lleva a una piedra de moler que usaban los indios guanés y con otra piedra pequeña o con una panela se tritura los molidos hasta que se dejen amasar nuevamente. 4. Se deposita en un recipiente y se le agrega melado de panela y se deja otro día en reposo. 5. Después se le agrega agua y se mezcla para colarlo por un lienzo. 6. Se deposita en una vasija de barro y se le agrega panela al gusto hasta que fermente esto puede demorar dos días. 						
MONTAJE DEL PLATO						
<p>El montaje se debe realizar en una vasija de totumo está cortada en el medio, es de forma cilíndrica y de color beige, se agrega la bebida.</p>						
APORTES NUTRICIONALES DEL PLATO						
<p>La chicha es una bebida típica - tradicional Colombiana fermentada preparada a base de maíz, es una bebida refrescante y nutritiva, de consistencia espesa, color amarillo oscuro y sabor algo ácido debido a la fermentación. El fruto sagrado para los muiscas es la base de la bebida, por eso su color amarillo. Este pasa por un proceso de fermentación que da su grado alcohólico y al mismo tiempo olor al brebaje, en lengua chibcha significaba mucho más. "Chi" es "nuestro", y "cha" quiere decir "varón", lo que sería "para nuestros varones".</p>						
TABLA NUTRICIONAL						
	Descripción	Cant Gramos	Proteina	Carbohidratos	Grasa	Calorías
	Chicha	225	1	41	0	160

Tabla 6. Materia prima de la chicha de maíz pelado

MATERIA PRIMA	
Cantidad Gramos	Descripción
100	Maiz Blandito Amarillo
125	Panela
207	Agua (ml)

Tabla 7. Información nutricional de la chicha de maíz pelado

TABLA NUTRICIONAL					
Descripción	Cantidad Gramos	Proteina	Carbohidratos	Grasa	Calorias
Maiz Amarillo	100	1	41	0	100
Panela	125	0	0	0	60
TOTAL	225	1	41	0	160

Tabla 8. Receta estándar de la chicha de maíz pelado

RECETA ESTÁNDAR				
Precio Compra	Gramos	Descripción	Cantidad Gramos	Costo
\$ 3.000	500	Maiz Amartillo	100	\$ 600
\$ 2.000	500	Panela	125	\$ 500
		COSTO MATERIA PRIMA	225	\$ 1.100
		MARGEN 10%		\$ 110
		Costos Indirectos Fabricación		\$ 220
		Mano de Obra		\$ 385
		Costo Neto		\$ 1.815
		Utilidad 35%		\$ 385
		Costo Parcial de Venta		\$ 2.200
		Precio de Venta más Iva		\$ 2.376

FICHA TÉCNICA

numero de porciones	1
Descripción	Cantidad Gramos
Maiz Blandito Amarillo	150
cilantro criollo	20
oregano	20
cebolla larga	20
sal	2



MÉTODO DE ELABORACIÓN

En un caldero se coloca ceniza pasada por un colador y se le agrega agua dejando esta mezcla espesa y se lleva al fuego cuando empieza a hervir se le agrega el maíz, se revuelve para que no se pegue al fondo del caldero cuando suelte el pellejo del grano de maíz se retira del fuego hasta que esté frío y luego se lava en un canasto de bejuco con suficiente agua, se deja un día en agua para que suelte bien los residuos de la ceniza, después se muele en un molino con la cebolla, el ajo, cilantro y el orégano, se amasa con la sal, se hacen bolitas con la masa se coloca el dedo en la mitad para darle la forma de campana, hay que cocinarlas en la sopa para que le dé un delicioso sabor. Y a su vez sirven para acompañar el sancocho Santandereano.

MONTAJE DEL PLATO

el montaje se realiza acompañado del sancocho en una vasija de barro.

APORTES NUTRICIONALES DEL PLATO

Las chorotas son pequeñas campanas de maíz pelado, cilantro, cebolla y ajo. Generalmente se usan para acompañar la sopa de sancocho. Este ingrediente ha sido utilizado desde años atrás por amas de casa guanes para aportar el distintivo sabor Santandereano.

TABLA NUTRICIONAL

	Descripción	Cant Gramos	Proteina	Carbohidratos	Grasa	Calorías
	chorotas	215	8,46	60,,2	0	293

MATERIA PRIMA	
Cantidad Gramos	Descripción
150	Maiz Blandito Amarillo
20	cilantro criollo
20	cebolla larga
20	oregano
2	sal

TABLA NUTRICIONAL					
Descripción	Cantidad Gramos	Proteina	Carbohidratos	Grasa	Calorias
Maiz Amarillo	100	1	41	0	100
cebolla larga	20	0.18	2.02	0	8
oregano	20	0.2	1.16	0	6
cilantro	20	0.43	0.73	0	5
TOTAL	160	2	44.91	0	119

RECETA ESTÁNDAR				
Precio Compra	Gramos	Descripción	Cantidad Gramos	Costo
\$ 3.000	500	Maiz Amarillo	100	\$ 600
\$ 1.000	500	ciantro criollo	20	\$ 40
\$ 2.000	500	oregano	20	\$ 80
\$ 500	500	sal	2	\$ 2
\$ 1.500	500	cebolla larga	20	\$ 60
		COSTO MATERIA PRIMA		\$ 782
		MARGEN 10%		\$ 78
		Costos Indirectos Fabricación		\$ 156
		Mano de Obra		\$ 274
		Costo Neto		\$ 1.290
		Utilidad 35%		\$ 274
		Costo Parcial de Venta		\$ 1.564
		Precio de Venta más Iva		\$ 1.689



CAPÍTULO V.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

La educación como punto de desarrollo planificado y sistemático acompaña a muchas generaciones que han vivido la gastronomía de Guane con miras a mantener viva la memoria histórica de la comida del municipio, como estrategia de reconocimiento de la cultura de Guane y su alteridad por ser un aprendizaje de carácter social especialmente en culturas y municipios de Santander que no tienen el acceso directo de la tipificación de la gastronomía Guane. En esta conclusión se incluye población que ha visitado el municipio de Guane, menores que por años han vivido y aun no reconocen la gastronomía y además de la población de diversas partes de Colombia que solamente conocen a Guane por vía oral o por las aplicaciones tecnológicas.

Los aportes del pueblo Guane al departamento de Santander se basa desde los tiempos remotos en que Guane fue capital de Bucaramanga y desde allí ha aportado las técnicas e ingredientes de la cocina santandereana basada en granos y vegetales y actualmente heredadas a las nuevas generaciones y son ellos quienes transmiten a nivel departamental la majestuosidad de las tradiciones históricas y gastronómicas del Guane para Santander.

Es oportuno investigar, sistematizar y hacer el reconocimiento de la gastronomía típica local porque es una construcción entre los aportes de la tribu guane, sus técnicas de preparación y conservación de los alimentos y el reconocimiento de la alteridad como principio filosófico y natural de los nuevos

aportes de sus habitantes actuales como la implementación de máquinas en el procesamiento del maíz, la refrigeración de alimentos, la inserción de nuevos ingredientes, las ocasiones y espacios de consumo de los alimentos, las formas de emplatado que contribuye a generar la convivencia pacífica y armoniosa de la sociedad, de dialogar la relación del yo con el otro y la interacción de la persona con su condición de ser social como punto de inicio para el diálogo entre culturas gastronómicas.

Las materias primas y valores nutricionales son dos momentos en las cuales las instituciones, centros recreativos y la cultura del departamento de Santander deben ser justas para hacer sentir confianza de la seriedad y credibilidad de la gastronomía, en primer lugar a la población de Guane, para ser transmitida esa misma confianza a todo el departamento de Santander porque resulta que la seriedad de la comida de una cultura se convierte en solidaridad que significa que todos y cada uno de los que participaron del proyecto y de la cultura de la gastronomía de Guane tienen las herramientas para que las futuras generaciones se concienticen de la importancia de las materias primas y valores nutricionales para el buen y sano desarrollo de una cultura.

BIBLIOGRAFÍA

Almeyda Camargo, Cáceres Claro & Buvoli Macareno, J. M. (2016). La santandereanidad desde la perspectiva de la gastronomía y la culinaria. Bucaramanga.

Cardona Valencia, L. C. (2008). Banacionalización: La espectacularidad de la comida colombiana. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.

Diaz Yubero , I. (2010). La evolucion de la alimentacion y la gastronomia en España. Real academia de la gastronomía, 121 - 154. Obtenido de http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/documentos/cocina_estudios_4.pdf

Dos Santos, C. N. (2007). SOMOS LO QUE COMEMOS. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. Estudios y perspectivas en turismo, 16, 234 -242. Obtenido de <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v16n2/v16n2a06.pdf>

El tiempo. (12 de Abril de 2017). Colombia, entre los diez países más católicos del mundo. El tiempo. Obtenido de <https://www.eltiempo.com/colombia/otras-ciudades/colombia-es-uno-de-los-diez-paises-mas-catolicos-del-mundo-77648>

Esade Alumini. (17 de Noviembre de 2011). https://www.google.com/search?rlz=1C1PRFE_enCO695CO695&biw=958&bih=927&ei=LMKbXN-

HOPCa_Qajga3QAw&q=comida+italiana%2Barticulos+pdf&oq=comida+italiana%2Barticulos+pdf&gs_l=psy-ab.3...11581.13185..13603...0.0..0.345.1089.2-3j1.....0....1..gws-wiz.....0i7

Obtenido de

http://itemsweb.esade.es/webalumni/docs/Documentacion_TallerItalia.pdf

Guatame Fernandez, C. E. (23 de Agosto de 2016).

<https://www.google.com/search?q=cocina+ancestral%2Barticulos&oq=cocina+ancestral%2Barticulos&aqs=chrome..69i57.6295j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8>.

Obtenido de <file:///C:/Users/DOCENTES/Downloads/594-1773-1-SM.pdf>

Infante Miranda, M. E., & Hernández Infante, R. C. (2019). Preservar la identidad cultural: Una necesidad en la actualidad. . Arte y Sociedad,Revista de Investigacion.(16). Obtenido de <http://asri.eumed.net/0/imhi.html>

Llano, F. A. (2017). Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón. revistas.unal.edu.co, 26(2), 295-306. Obtenido de

<https://revistas.unal.edu.co/index.php/rcg/article/view/59280>

Ministerio de la cultura. (2012). Gran libro de la cocina colombiana. Bogotá: MinCultura. Obtenido de

<http://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo09.pdf>

Navas,A.C., y Angulo, E.M. (2010). Los guanés y el arte rupestre Xericense. Colombia.

Guatecique, G. (2015). Guanes: Un pueblo indígena de Santander.

Recuperado el 13 de marzo de 2019

<https://puebloindigenaguane.blogspot.com/>

Navas, A.C. (2017). Cultura precolombina Guane. Recuperado el 13 de

marzo de 2019

<http://expertconsulting.com.co/Colombia/Guane/Guane.html>

Pascal , B. (2010). Football et mondialisation (Segunda ed.). Paris: Armand

Colin. Obtenido de <http://www.armand-colin.com/football-mondialisation-9782200248338>

ProColombia. (17 de oCTUBRE de 2017). Obtenido de La gastronomía de Colombia está en su mejor momento: <http://www.procolombia.co/noticias/la-gastronomia-de-colombia-esta-en-su-mejor-momento>

Sanchez, C., & Sanchez, E. (2012). Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia. Bogota.

Santamaría Delgado, C. (2009). Estado del arte de los inicios de la historiografía de la música popular en Colombia. Mem/soc, 13(26), 87-103 . Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario%201/Downloads/8232-Texto%20del%20art%C3%ADculo-31255-1-10-20140408.pdf>

Schneider Adams, L. (2004). Explorar el arte. Barcelona: Blume.

Semana. (2015). El poder del turismo en Santander. Semana.

Semana. (7 de Julio de 2018). Colombia, más allá de las playas y las vacaciones. Semana. Obtenido de <https://www.semana.com/contenidos-editoriales/colombia-me-encantas-/articulo/colombia-mas-alla-de-las-playas-y-las-vacaciones/577601>

Sobal , J., & Mary , N. (2003). Commensal eating patteners: a community study. *Apetite*(41), 181 - 190. Obtenido de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666303000783#>

Tapia Morales, C. S. (2015). Améjimínaa majcho: "La comida de nuestra gente" Etnografía de la alimentación entre los miraña. *Revista Culturales*, 5(9), 39-72. Obtenido de <http://culturales.uabc.mx/index.php/Culturales/article/view/115>

Zambrano, M. A. (2017). Perdida de la identidad cultural en Colombia. Obtenido de <https://medium.com/@mayraz026/p%C3%A9rdida-de-la-identidad-cultural-en-colombia-c38ad4e16f25>