



DEL 24 AL 28 DE OCTUBRE

V SEMANA DE LA FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

VIGILADA por el Ministerio de Educación Nacional



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA®

Acreditados
en ALTA CALIDAD



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

**V SEMANA DE LA FACULTAD
DE ADMINISTRACIÓN**



**V SIMPOSIO
INTERNACIONAL**

PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL:

**CONSUMIDORES
Y MERCADOS
EMERGENTES**



Valor cultural y relevancia turística de las bebidas para el alma del municipio de Tuluá, Valle del Cauca, Colombia



Fuente: Elaboración propia.

*Esteban Cruz Bedoya
Valentina Echeverri Tobón
Ismael Zapata Salazar*

Semillero de investigación: Cultura
gastronómica

Programa: Profesional en
gastronomía y culinaria

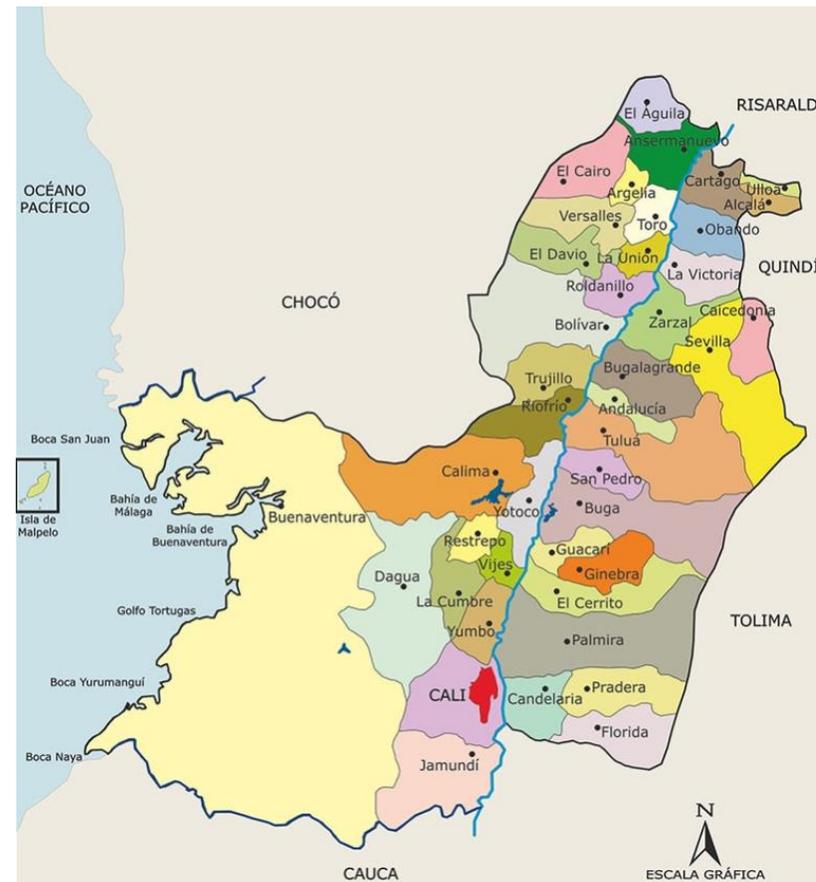
Institución Universitaria Colegio
Mayor de Antioquia

Marco contextual

Tuluá, Valle del Cauca, considerado el municipio “Corazón” del Valle del Cauca, se caracteriza por ser el eje comercial, industrial y cultural de sus municipios y corregimientos aledaños.



Fuente: *Gobernación del Valle del Cauca.*



Fuente: *Gobernación del Valle del Cauca*

Marco contextual

El municipio de Tuluá presenta una ubicación geográfica privilegiada, misma que le configura como un crisol cultural y corredor comercial del departamento.



Fuente: *Elaboración propia.*



Fuente: *Elaboración propia.*

Conceptos preliminares

Bebida para el alma



Fuente: *Alcaldía de Cali, Valle del Cauca.*

Relevancia turística



Fuente: *Elaboración propia.*

Planteamiento del problema y justificación



Fuente: *Alcaldía de Cali.*

La población afro se consolida como principal dinamizadora social y cultural de los barrios objeto de estudio (Diablos Rojos, Alameda y el Rojas), lo que a su vez se explica por el proceso de transculturación que tuvo lugar en el territorio hacia el siglo XV.

Planteamiento del problema y justificación

Sin embargo, como menciona Zambrano (2017), existe una falta de apropiación por parte de los habitantes del país, en torno a los saberes tradicionales que configuran su identidad en parte, gracias a la fijación existente por las nuevas tendencias.



Planteamiento del problema y justificación



Fuente: *Micols, Bebidas del pacífico.*

Se hace necesario indagar sobre el trasfondo cultural y étnico, de las bebidas para el alma presentes de los barrios: Diablos Rojos, Alameda y El Rojas, de tal forma que tome sentido preguntarse: ¿Cuál es el valor cultural de las bebidas para el alma del municipio de Tuluá, departamento del Valle del Cauca y su relevancia turística?

Marco conceptual

Marvin Harris (1985), establece la definición de alimentos buenos para comer, integrando a su concepto, una de las máximas de *Levi Strauss*, quien propone que existen alimentos buenos para pensar, lo que a su vez, converge en el concepto propuesto por *Luis Ramirez Vidal* (2022): “Alimentos para el alma”.



Fuente: *Alcaldía de Cali, Valle del Cauca.*

Marco conceptual



Fuente: *Alcaldía de Cali, Valle del Cauca.*

En apoyo a lo anterior, *Duhart* (2019) expone que el acto de beber es simbólicamente biológico y cultural.

Por otro lado, *William Ospina* (1997), explica su una marcada crisis de identidad que radica en los fenómenos externos.

Marco conceptual

Ante la mencionada crisis de identidad, proyectos como *la ley del viche* (2021), velan por la salvaguardia del viche y sus derivados, mientras que autores como *Meza* (2014), hablan de la economía familiar entorno al viche, en el pacífico colombiano y su papel como dinamizador cultural.



Fuente: *El tiempo*.

Objetivos de la investigación

General:

Reconocer el valor cultural y relevancia turística de las bebidas para el alma del municipio de Tuluá, departamento del Valle del Cauca, Colombia.

Específicos:

- ✓ Describir el origen y la implicación cultural de las bebidas para el alma tradicionales del municipio en cuestión.
- ✓ Identificar las bebidas para el alma tradicionales del municipio de Tuluá, Valle del Cauca.
- ✓ Evidenciar la gestión del municipio en cuanto al aprovechamiento de las bebidas para el alma como motivador del turismo cultural y gastronómico.

Metodología

La presente investigación es de corte cualitativo con enfoque exploratorio.



Fuente: *Alcaldía de Tuluá, Valle del Cauca.*



Fuente: *Alcaldía de Tuluá, Valle del Cauca.*

Metodología *(Matriz de consistencia)*

Objetivo general	Específicos	Elementos de estudio	Alcances
<p>Reconocer el valor cultural y relevancia turística de las bebidas para el alma del municipio de Tuluá, departamento del Valle del Cauca, Colombia.</p>	<p>Describir el origen y la implicación cultural de las bebidas para el alma tradicionales del municipio.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Análisis documental 2. Observación participante 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recopilar investigaciones, teorías y conceptos, que cimienten las bases de la investigación. 2. A través de una inmersión investigativa en el municipio, evidenciar de primera mano, la cotidianidad y efectos culturales de las bebidas en los barrios objeto de estudio.
	<p>Identificar las bebidas para el alma tradicionales del municipio de Tuluá, Valle del Cauca.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Observación participante 2. Entrevistas de investigación 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar de primera mano dichas bebidas. 2. Entrevistas direccionadas a portadores de tradición y productores locales. 3. Ejecutar tres sesiones de grupo en las que se pueda indagar sobre las connotaciones culturales pertinentes, aplicadas en grupos de 10 pobladores locales.
	<p>Evidenciar la gestión del municipio en cuanto al aprovechamiento de las bebidas para el alma como motivador del turismo cultural y gastronómico de la región.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. Sesiones de grupo 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Realizar entrevistas a gestores culturales, gestores turísticos y turistas del municipio, a fin de evidenciar el aprovechamiento de las bebidas mencionadas, como dinamizadoras del turismo en Tuluá.

Fuente: *Elaboración propia.*

Resultados parciales

Obj. Esp. 1

(Descripción de origen e implicación cultural)

La realidad que se observa en los barrios analizados, refleja directamente la connotación festiva, medicinal y espiritual que las bebidas para el alma representan para la cultura afro del municipio.

Esto a su vez, demuestra que las bebidas en cuestión cumplen la función de herramientas de conservación y salvaguarda de conocimientos ancestrales.



Fuente: Francia Helena Rodríguez: Dericoco

Resultados parciales

Obj. Esp. 2 (Caracterización de bebidas)

Las bebidas para el alma de Tuluá, Valle del Cauca, identificadas, son: el “viche”, “curao”, “tumbacatre”, “arrechón”, “pipilongo” y “crema de viche”.

A continuación se caracterizan cada una de ellas:



Fuente: Julian Micolta, Micols: Bebidas del pacífico.

Viche y crema de viche



Fuente: Micols, Bebidas del pacífico.



Fuente: Micols, Bebidas del pacífico.



Fuente: Micols, Bebidas del pacífico.

Curao



Fuente: Sabor afro. Bebidas del pacífico.



Fuente: Sabor afro. Bebidas del pacífico.

Tumbacatre y Arrechón

Luego de la observación participante, entre la comunidad se encontró que Junto con el arrechón y el pipilongo, el tumbacatre es una bebida asociada a la actividad sexual, por sus connotaciones y atributos afrodisiacos, como su nombre lo indica.



Fuente: Sabor afro. Bebidas del pacífico.



Fuente: Micols, Bebidas del pacífico.

Pipilongo

Se requieren semillas de un arbusto de origen asiático, cuyo nombre es pipilongo, introducido al nuevo mundo en su momento por las mujeres afro bajo el yugo de la esclavitud.



Fuente: El Tiempo.



Fuente: Sabor chocoano.

Resultados parciales

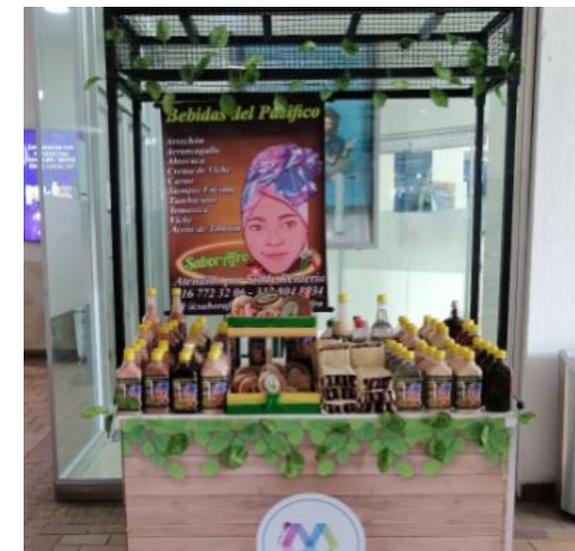
Obj. Esp. 3 (Relevancia turística)

Se busca indagar sobre el atractivo turístico que puede surgir en el municipio gracias a la presencia de las bebidas mencionadas, realizando entrevistas a gestores culturales, turísticos y turistas.



Fuente: *Elaboración propia*

sin embargo, hasta el momento, tras aplicar una entrevista a una gestora cultural, no se identifica la participación de las bebidas en la dinamización del turismo en Tuluá.



Fuente: *Sabor afro. Bebidas del pacífico.*

Conclusiones parciales

- ✓ *El origen e historia de las bebidas para el alma halladas, reflejan con sus técnicas e ingredientes, su conexión con la etnia afro, su cultura, ritos espirituales, roles sociales y celebraciones locales como la feria de Tuluá o el festival Petronio Álvarez.*
- ✓ *Se identifica que las bebidas para el alma con más presencia en el municipio, por su elaboración y consumo son: el viche, tumbacatre, pipilongo, arrechón y crema de viche.*
- ✓ *Hasta el momento, tras aplicar una entrevista a una portadora de tradición, no se evidencia que las bebidas en cuestión, movilicen el turismo de Tuluá; en la futura inmersión investigativa, se aplicarán más entrevistas a gestores turísticos y turistas, a fin de visibilizar o no, la relevancia turística de las bebidas en el municipio.*



Fuente: Sabor chocoano

Recomendaciones

- ✓ *Investigaciones complementarias en el marco de la ley del viche y de la futura D.O del producto.*
- ✓ *Recetario gastronómico que amplíe y difunda la aplicación gastronómica de las bebidas, así como la implicación cultural de las mismas.*



Fuente: Hotel, Corazón del Valle.

GRACIAS POR SU ATENCIÓN



Fuente: Hotel, Corazón del Valle.

Bibliografía y cibergrafía

- Alcaldía de Tuluá (2020), archivos digitales. Acuerdo por el desarrollo turístico del corazón del valle. Recuperado de: <https://antiguo.tulua.gov.co/noticias/alcalde-de-tulua-firmo-pacto-por-el-desarrollo-turistico/>
- Alcaldía de Tuluá (Actualizado a 2016); datos geográficos y generales de Tuluá, bibliotecas municipales; recuperado de: <https://tulua.gov.co/informacion-geografica/#:~:text=El%20Municipio%20de%20Tulu%C3%A1%20ocupa,C%20en%20la%20zona%20Urbana.>
- Congreso de la República de Colombia (2021); Ley del viche; recuperado de: <https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa/LEY%202158%20DEL%208%20DE%20NOVIEMBRE%20DE%202021.pdf>
- “Doña Francia” (2022); Fundadora y productora de la empresa “Dericoco”; productos derivados del coco; información de tradición étnica; Recuperado de notas de diario campo.
- Duhart, F. Universidad Intercultural del Estado de Puebla, México, Bebidas con identidad. Elementos para una antropología del beber (2019), recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/338902143_Bebidas_con_identidad_Elementos_para_una_antropologia_del_beber_Analiticos_1_2019_p_31-47/link/5e31efb1458515072d6e0fc6/download

Bibliografía y cibergrafía

- Guevara, N.; Una exploración de la gastronomía de Santiago de Cali (2020); Universidad del Rosario Escuela de Ciencias Humanas - Periodismo y Opinión Pública; recuperado de:
<https://repository.urosario.edu.co/bitstream/handle/10336/26547/Paladar%20Vallecaucano.pdf;jsessionid=1B56FA0249016459565FB61E48FBEF8B?sequence=1>
- Micolta, J (2022); Fundador y director de la empresa “Micols”; bebidas tradicionales del pacífico colombiano; historia y origen; Recuperado de notas de diario campo.
- Ministerio de Cultura. Dirección de Patrimonio (2012); Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia; recuperado de:
<http://patrimonio.mincultura.gov.co/Paginas/Cocinas.aspx#:~:text=Por%20esta%20raz%C3%B3n%20la%20Pol%C3%ADtica,de%20las%20cocinas%20tradicionales%20de>
- Gobernación del Valle del Cauca (Actualizado a 2016); Caracterización de las comunidades afro del departamento; recuperado de:
https://www.valledelcauca.gov.co/eticos/publicaciones/32034/comunidades_afro/#:~:text=como%20manifestaci%C3%B3n%20cultural%20tiene%20unas,africana%20presente%20en%20nuestra%20comarca
- Harris, C; Bueno para comer: enigmas de la alimentación y cultura; recuperado de: http://data.over-blog-kiwi.com/1/38/03/91/20150907/ob_9ae350_marvin-harris-bueno-para-comer-enigma.pdf
- Martínez Carreño, A. M.: cocina en el siglo XIX (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012. 132 p.)

Bibliografía y cibergrafía

- Montiel Lugo, M. (2014); Siete mitos alrededor de la fogosidad sexual de los afro; El País; recuperado de: <https://www.elpais.com.co/colombia/siete-mitos-alrededor-de-la-fogosidad-sexual-de-los-afro.html>
- Ospina, W. (2012), ¿Dónde está la franja amarilla? (120 p.); recuperado de: https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=Z5D7I4y5s0QC&oi=fnd&pg=PT85&dq=william+ospina+franja+amarilla&ots=cQvyHdOvOU&sig=m4i_l7-Lbwvq8U-3F5WaDchzuN4#v=onepage&q=cultura&f=false
- Ostelea, Tourism Management School (2020); definición de turismo gastronómico; recuperado de: <https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/gastronomia-en-turismo-el-mundo-en-bandeja-de-plata#:~:text=La%20OMT%20define%20el%20turismo,con%20la%20gastronom%C3%ADa%20del%20lugar.>
-
- Patiño Ossa, G. (2012). Fogón de negros, cocina y cultura en una región latinoamericana. Bogotá: Ministerio de Cultura, <https://mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>
- Pérez Morales, Sebastián. (2022) Institución universitaria “Colegio Mayor de Antioquia”; Notas de clase; Cultura gastronómica colombiana.
- Ramírez Vidal, L. A. (2022), Conceptualización de “Alimentos para el alma”; Colegio Mayor de Antioquia; notas de clase.
- UNESCO (actualizado a 2022). Definición de patrimonio y cultura inmaterial; recuperado de: <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Zambrano M. A (2017); Pérdida de la identidad cultural en Colombia; recuperado de: <https://medium.com/@mayraz026/p%C3%A9rdida-de-la-identidad-cultural-en-colombia-c38ad4e16f25>