

Un postre de doscientos años: desarrollo de un postre a base de chuyaco para fomentar el conocimiento de las cocinas de la temprana república de Colombia, entre un público que confluye en espacios de exposición cultural (librerías, museos, galerías)

Diana Vivel Ruano Cepeda.

Facultad de Creación y Hábitat de la Pontificia Universidad Javeriana Cali

Proyecto de grado

Profesor Manuel Sevilla

Cali, 5 de noviembre de 2024

Resumen.

El proyecto consiste en el desarrollo de un postre a partir de los ingredientes y técnicas centrales de una bebida tradicional de Valle del Cauca conocida como chuyaco. En términos conceptuales, el proyecto toma como referentes elementos de la cocina prehispánica y la cocina de la temprana república, en particular en la región del suroccidente colombiano vinculado al proceso de las llamadas “Ciudades confederadas” (un conjunto de poblados con elementos culturales comunes, que se aliaron durante los tiempos de la independencia en Colombia). En términos metodológicos, el proyecto se aborda desde la perspectiva de la deconstrucción de la bebida tradicional chuyaco y propone una combinación con técnicas de repostería contemporánea. Por la naturaleza de la propuesta y la base histórica y patrimonial que le dio origen, el público objetivo son las personas vinculadas de forma regular a espacios de consumo cultural como librerías, museos y galerías, donde hay espacio e interés en narrativas asociadas a la oferta culinaria.

Palabras clave: chuyaco, cocina republicana, cocina prehispánica, temprana república de Colombia, repostería

Planteamiento del problema y Justificación de la propuesta.

El chuyaco es una preparación tradicional de la región de Cartago, Valle del Cauca, que hoy en día sigue vigente. Se elabora a base de motas de guanábana, panela, perejil, cebolla, ají pique y achiote. Sin embargo, detrás del nombre hay mucho más que una simple receta. El término “chuyaco” tiene raíces quechuas y se deriva de “Uchu Yacu”, que significa agua de ají, lo que refuerza la conexión histórica del plato. A pesar de su historia rica y profunda, el chuyaco es poco reconocido y documentado en el ámbito local y regional. Podría estar al nivel de otras bebidas populares la región, como el champús o la lulada. Sin embargo, chuyaco presenta múltiples elementos que lo hacen especialmente interesante para una investigación culinaria.

Existen referencias antiguas al chuyaco como una especialidad culinaria que se encuentran en los escritos de Jorge Isaac. En su obra “Canciones y coplas populares”, donde recopila un gran número de cantos tradicionales del pueblo vallecaucano, aparece un verso que menciona: “De los chuyacos del día /mi chuyaco es el mejor / porque mi chuyaco tiene /ajo. Picante y color”. Además, hay bibliografía que nos permite establecer que esta bebida aparece en diferentes ciudades del suroccidente de Colombia, entre ellas las llamadas “ciudades confederadas”, un grupo integrado por Buga, Caloto, Cartago, Tuluá, Cali y Toro, que compartían elementos políticos y culturales.

En pocas palabras, el chuyaco es una bebida que hoy se sigue preparando en Cartago, que posee elementos históricos que la hacen muy interesante en términos de entender su origen y su propuesta culinaria, pero que cuenta con poca difusión y valoración por fuera de esta zona. Ante esta situación problemática, el presente trabajo busca contribuir y hacer visible esta preparación, para lo cual nos valdremos de una nueva propuesta gastronómica que tome los elementos básicos del chuyaco y los combine con técnicas de repostería para acercar esta bebida a nuevos públicos y motivar el mayor conocimiento de la historia culinaria del Sur Occidente Colombiano.

Objetivo General

Desarrollar y presentar una propuesta gastronómica, a través de técnicas de repostería que incorporen los ingredientes del chuyaco (bebida tradicional de la región de Cartago, Valle del Cauca), con el fin de promover el conocimiento y la valoración de las tradiciones culinarias de la temprana república de Colombia que permanecen vigentes hasta nuestros días.

Objetivos Específicos

1. Revisar fuentes bibliográficas y testimoniales sobre cocina de la temprana república y comunidades indígenas en Colombia
2. Elaborar un producto gastronómico que involucre técnicas de repostería e ingredientes del chuyaco y de otros platos de referencia del período histórico seleccionado
3. Realizar pruebas sensoriales y de narrativa en torno al plato con una audiencia seleccionada
4. Implementar los ajustes al plato y la narrativa, según pruebas sensoriales

Marco teórico

Cocina prehispánica, indígenas y de la temprana república de Colombia

Tras la llegada de Cristóbal Colón en 1492, se produjo un intercambio significativo en la agricultura, la alimentación y ciertos hábitos cotidianos. Sin embargo, antes de la llegada de los españoles, el territorio de Antioquia estaba habitado por pueblos originarios. Los Quimbayas, por ejemplo, habitaban los actuales municipios de Abejorral y Sonsón. Para el siglo XVI, las comunidades indígenas pertenecían a dos grandes familias lingüísticas: los Chibchas y los Caribes. Los primeros incluían a grupos como los Ebéjico, Urabáes, Cunas, Nores, Peques, Ituangos, Aburráes, Guacas y Sinifanáes, quienes estaban dispersos por el golfo de Urabá. La segunda familia, por otro lado, estaba conformada por los Nutabes y los Tahamíes, quienes habitaban entre los ríos Cauca y Porce; los Chocóes, que ocupaban las riberas del río Atrato; y los Pantágoras, asentados alrededor del Magdalena. (Henaó, s. f.).

Con la llegada de los españoles, los pueblos originarios como los Quimbayas y otras comunidades indígenas vieron modificadas su alimentación debido al encuentro con una gran variedad agrícola que facilitaba la dieta de los indígenas. Los tres cultivos fundamentales eran granos, frutas y tubérculos. Las frutas, como el cacao, papaya, guanábana, lulo, aguacate, guayaba, guamo, tomate y madroño, se encontraban en el monte y eran la base de las bebidas que siempre estaban presentes en celebraciones y rituales. Según el antropólogo Julián Estrada Ochoa, en la época prehispánica se utilizaban técnicas de ahumado y la salmuera como métodos de cocción, especialmente en tiempos de escasez. El universo de la cocina indígena era bastante amplio, utilizando materiales como el algodón, la guadua, la totuma, las tolúas y los piñoles para construir el menaje necesario para procesar y servir los alimentos.

Las preparaciones culinarias estaban a cargo de las mujeres indígenas, quienes utilizaban técnicas como picar, cernir, moler y pelar. Tres elementos clave para sazonar la comida eran el ají, el achiote y la sal. Las técnicas de cocción más comunes consistían en asar o sancochar. Las fiestas de cosecha, nacimiento y muerte se caracterizaban por la importancia de los grandes banquetes, donde se compartía en abundancia colectiva.

En el año 1510, el español Alonso de Ojeda llegó a las tierras que hoy conocemos como el Urabá. Desde entonces, los invasores entraron en el territorio indígena, su hogar durante muchos años. La invasión fue violenta y trajo consigo nuevos pensamientos, culturas, y productos que se sumaron a la cocina indígena.

Con la llegada de la revolución industrial inglesa, los sistemas agrícolas experimentaron presión para aumentar la productividad, impulsada por el uso de maquinaria agrícola. La oferta alimenticia creció también con la revolución agraria y la revolución francesa, que introdujeron nuevas costumbres alimentarias. Fue en esta época cuando surgieron los primeros restaurantes, el periodismo gastronómico y los recetarios de cocina.

En América, la influencia de inmigrantes europeos, especialmente ingleses, introdujo platos como el beef-steak y el ponqué, que se adaptaron a la cocina local. Durante el periodo colonial, la gastronomía combinó productos locales como maíz y ají con ingredientes europeos, creando una cocina rica en carnes y embutidos, sazonada con ajos, cebollas, pimienta, ajíes y achiote, con pocas verduras. Los dulces de la época eran el toque refinado de la gastronomía.

A finales del siglo XIX, la cocina colombiana comenzó a refinarse bajo la influencia de cocineros extranjeros y los conocimientos adquiridos en viajes. Panaderos franceses llegaron al país, y aunque amasar era su gran destreza, no lograron competir con la gran variedad de dulces

y amasijos criollos, como mojicones, tortas, rosquetes, bollos, empanadas, pasteles, rosquillas, arepitas, panderos, suspiros, panochas, almojábanas, mantecadas, bizcochuelos, buñuelos y barquillos, que constituían la parte más notable de la comida local. A finales del siglo XIX, la gastronomía colombiana adoptó una alimentación más ligera y variada, reflejando el creciente interés cultural por la cocina. Martínez Carreño, A. (2017, julio 21).

Cocina de la temprana república de Colombia

Para entender mejor la juntanza de poblaciones podemos mencionar las ciudades confederadas del Valle del Cauca en las que se puede mencionar a Buga, Cali, Caloto, Cartago y Toro, con la posterior integración de Iscuande y Popayán, una unión que representaría la independencia, pues la confederación de ciudades firman el acta de la confederación la cual tiene mucha relevancia dado que tras esto se logra la unidad con la cual podrían ganar la independencia y así poder aliarse con las provincias unidas de Nueva Granada, esta unión de diversas ciudades es fundamental para tener el impacto de unir regiones entorno a un objetivo común. (Cruz, s. f.).

La gastronomía tiene una gran relevancia en la historia de las culturas de la zona sur occidente del país, tanto así que en ella se refleja la combinación de culturas, dada la utilización de ingredientes de diferentes zonas de los departamentos del Valle del Cauca, Cauca y Nariño, donde la gran variedad de platos muestran también la variedad de alimentos que se pueden encontrar en esta zona con una historia que está marcada por las luchas y la juntanza entre poblaciones indígenas, negras y blancas que dan como resultado una exquisita y variada gastronomía en la región.

Luego de los quehaceres de la guerra independista en el país más precisamente en la zona del gran Cauca se da la llegada de un enviado del Gobierno Británico, el Coronel Jhon P. Hamilton, quien fue recibido con mucha atención y quien quedo maravillado por los olores y sabores de la comida local, estaba experimentando la unión de alimentos y recetas de años de sabiduría culinaria, donde se resalta el sabor de la sopa y la utilización de alimentos como el plátano, pescado y frutos tropicales, los cuales eran nuevos para Hamilton, en contraste siglos atrás un cura fue sorprendido con mariscos y ensalada de papaya verde, esta extravagancia y variedad Hamilton elogio los platos llamándoles “viandas exquisitas”.

Además de Hamilton también fue invitado su ayudante por las novicias a degustar sopa de tortuga tan deliciosa que el ayudante se tomó tres platos, este plato tiene origen en la delicadeza de la cocina caucana específicamente en los ríos del valle geográfico del rio cauca. Por lo cual, se crea una costumbre para los vaqueros el de degustar la exquisita sopa, acompañada de tostadas de plátano y arroz blanco, que frecuentemente se pasaba con un aguardiente, para el invitado británico debía servirse lo mejor pues servir alimentos de la vida cotidiana bajarían el estatus, evidenciando una fuerte europeización donde no se valora lo local.

Sin darse cuenta de la gran riqueza gastronómica que se encuentra en la zona con alimentos como el maíz y la yuca fundamental en la dieta del valle caucano además de la llegada del plátano por los africanos y el arroz por los asiáticos, resaltando alimentos como el maíz, yuca y pescado como cocina tradicional del gran cauca.

Por otro lado, se resalta la variedad de peces en las diferentes áreas geográficas del valle del cauca, lo cual genera una tradición dada la abundancia y variedad de pescados, Además de contar con un sitio estratégico como Buenaventura donde es posible encontrar gran variedad de

mariscos y crustáceos y abundante carne de anfibios, lo cual facilitaba la obtención de alimentos de los habitantes.

Además de la tortuga por su deliciosa carne, resalta la guagua con una delicada carne muy codiciada por su baja grasa y excelente sabor que es deliciosa en estofado en el que la delicada carne se cuece a fuego suave en abundante leche de coco. Este anfibio y muchas especies de peces es difícil encontrar debido a la contaminación de los afluentes, sin embargo, no ha impedido mantener una tradición donde “Las cocineras negras siguen preparando el sancocho de bocachico en las plazas de mercado, lo mismo que el sudado de barbudo o el tapado de bagre. Distintas variedades de pescado frito, preparados en fogones de extramuros, con patacón tostado y lulada fresca, constituyen desayuno apreciado por areneros de Juanchito, estibadores de Cavasa o coteros de Jamundí” y es así como la comida exquisita brindada al británico no era tan extravagante y hace parte de la comida cotidiana de los pueblos marcados por el mulataje situados al norte de la gobernación de Popayán, quienes consumían una gran diversidad de pescados como parte integral de la cultura criolla gracias a la abundancia de recursos naturales. (Ossa, págs. 19-30)

Tras el recorrido histórico y la relación entre culturas trae como resultado que Popayán sea reconocida como “ciudad creativa de la Gastronomía” otorgado por la organización de naciones unidas para la educación la ciencia y la cultura en el año 2005, gracias a la riqueza de platos locales, ingredientes tradicionales, ancestrales e innumerables recursos en el campo gastronómico y culinario. Heredado de la importancia del estado del cauca en materia administrativa, y posición geográfica estratégica por el paso obligado de diferentes culturas del país y del exterior, además de la riqueza en tierras fértiles y recursos naturales.

La diversidad del territorio en climas, fuentes de agua y un suelo muy quebrado contrasta con la gran cantidad de culturas con distintas características y con dones diversos logrando que los extranjeros adopten costumbres propias del territorio. Entre ellas los tamales de pipián y la salsa de maní propia de las culturas andinas. El aceite aportado por las etnias negras, el chontaduro el cual se debe a los esclavos su incorporación, la sal y la panela es relativamente nueva para la región; Panes de harina de maíz y yuca que se levantan en el horno gracias a su corazón de queso; tostadas de plátano crujientes; redondos dulces de coco; confituras saladas de chicharrón para acompañar el misterioso dulce del fríjol cocinado en compañía del plátano. A la cultura negra se debe el consumo de borojó, otro es el manjar blanco, un dulce de leche al cual se le añade harina de arroz con un toque español y americano, la quinua y el maíz muy importante por su valor nutricional además de usarse en productos de panadería, pastelería, postres y para la alimentación de bebés.

En el Cauca y en el pacífico nariñense la cocina está en manos de las negras, en Popayán en manos de las ñapangas, criollas puras, donde impera la salsa nativa fabricada con leche, cebolla y maní, al lado del pollo cocido al vapor en cobertura de helechos. Son ellas las que elaboran los tamales de pipián, pasta de papa criolla y hogo que envolverán en el plátano; en Tumaco y en las selvas del choco imperan los camarones, langostinos, atunes, robalos de carne blanca y piel oscura que llegan al puerto unos para el resto del mundo y otros para consumo local.

Finalmente en Nariño donde impera la verdura, con poca tierra para muchos, hay muy poco para comer esta parte de la geografía colombiana fue el bastión de la corona y el imperio, donde su cultura se opone al cambio y esto se ve marcado en la cocina donde se aferra a las tradiciones reflejada en el gusto por el cuy y el procesamiento de queso, por otro lado, con las nuevas generaciones, lo tradicional resulta ser más de forma que de contenido, es por ello que el atollado caucano se acerca a un asopado, en la mesa lo acompañará, es muy seguro, una tostada crocante hecha con plátano hartón verde dorado en aceite. El hogao, elemento criollizador por excelencia, no es solamente una salsa sino también una manera de sazonar, y esta mezcla de tomate y cebolla fritos, con algún condimento adicional, se utiliza en la región caucana con diaria constancia. Es así como las comunidades indígenas, afrocolombiana, mestiza y blanca en su plena diversidad está unida y contenida por una diversa gastronomía. (Martinez, págs. 1-4).

Se dice que el origen del chuyaco proviene de la ciudad de Cartago, aunque hay quienes sostienen que este plato es nativo de Buga. Las referencias más antiguas que se tiene de chuyaco como una especialidad culinaria vallecaucana se encuentra en los escritos de Jorge Isaac. En su obra “Canciones y coplas populares”, donde recopila un gran número de cantos tradicionales del pueblo vallecaucano, aparece un verso que menciona: “De los chuyacos del día /mi chuyaco es el mejor / porque mi chuyaco tiene /ajo. Picante y color”.

Asimismo, se sabe que el término “chuyaco” tiene raíces quechuas, derivado de “Uchu Yacu”, que significa agua de ají, lo que refuerza la conexión histórica del plato. De este modo, el chuyaco se revela como un palto de origen prehispánico, que fue adaptado durante la época colonial y se popularizó en el Valle de Cauca en el antiguo canto de Caloto.

Por otro lado, podemos encontrar diferente información que está relacionado con el chuyaco. Palabra de origen quechua compuesta por Uchu que significa ají, y Yacu que significa

agua: agua de ají. Cordovez Moure lo describe como “caldo de piña con hojas de lechuga fresca”, por lo que los patojos de hoy evocamos en él a nuestro popular ají de piña, tan profusamente consumido entre nosotros. Dista mucho del chuyaco que incluye Carlos Ordóñez en sus libros de cocina vallecaucana y del que mienta Jorge Isaacs en la copla número 249 de su compilación publicada como Coplas y Canciones Populares (Cristina, 2007), que a la letra dice: “De los chuyacos del día / mi chuyaco es el mejor, / porque mi chuyaco tiene / ajo, pimienta y color.”, preparación ajena a la nuestra y lejana de la que difunde Carlos Ordóñez, en la que jugos de naranja y de guanábana hacen los honores al dulce caldo. Una palabra que podría confundirnos es Uchujacu, vocablo quechua que traduce “vamos al ají”, y que según el historiador ecuatoriano Julio Pazos Barrera (2017) traduce mazamorra con ají, pero que no tiene parecido alguno con la preparación de 1791 mencionada por Cordovez Moure, y más podría semejarse a la que conservó Isaacs en su copla del siglo XIX.

En el diccionario de provincialismos y barbarismo del Valle del Cauca y quechuismos usados en Colombia, de Tascon (2018), se define el término “chuyaco” como un alimento preparado con guanábana, azúcar, vino y polvo de panela. La palabra proviene de quechua “chhuyac”. También es importante resaltar que existen conexiones interesantes entre el chuyaco vallecaucano y platos similares encontrados en otras regiones, como el uchuyaco peruano. Esta comparación no solo amplía la comprensión del chuyaco en un contexto más amplio, sino que también sugiere un intercambio cultural a lo largo de las fronteras geográficas, enriqueciendo así su significado y relevancia. Esta perspectiva detallada y contextualizada proporciona una base sólida para comprender y apreciar la tradición detrás de este plato emblemático del Valle del Cauca.

Materiales y métodos

Objetivo 1:

Revisar fuentes bibliográficas sobre cocina de la temprana república y comunidades indígenas en Colombia.

- a. Investigar artículos académicos, documentos históricos acerca de la temprana república, esto se realizará a través de Google Scholar, Repositorios, bibliotecas locales, archivos históricos del Valle del Cauca.

Para cumplir mi primer objetivo, se llevó a cabo una investigación de fuentes bibliográficas sobre la cocina colonial, comunidades indígenas, ciudades confederadas y documentos del Chuyaco. La investigación se centró en identificar ingredientes, técnicas, historia de la cocina colonial, así mismo se encontró poca documentación sobre la historia del Chuyaco y sus diferentes recetas Chuyaco.

Materiales utilizados:

- Artículo “el chuyaco” periódico digital el País
- Libro “Fogón Vallecaucano” del autor Enrique Sánchez
- Revista “cocina colombiana edición II” de la Universidad de la Sabana
- Artículo “Cocina Colombiana desde la colonia” de Radio Nacional de Colombia
- Artículo “Confederación de Ciudades del Valle del Cauca” La red cultural del Banco de la Republica en Colombia
- Libro “Fogón de negros” autor Germán Patiño Ossa

Imagen 1:

Libro fogón Vallecaucano



Nota: tomado por la gobernación del Valle del Cauca y la Universidad del Valle. (2017) Fogón Vallecaucano: Sabores y Saberes del Valle del Cauca

Imagen 2:*Revista Colombiana II*

Nota: Universidad de la Sabana. (Ed.). (2023). *Revista Colombiana II*. Edición N°1 febrero - mayo. Universidad de la Sabana.

Objetivo 2:

Elaborar un producto gastronómico que involucre técnicas de repostería e ingredientes del chuyaco y de otros platos de referencia del período histórico seleccionado.

- a. Seleccionar ingredientes de la bebida tradicional usados en el chuyaco.
- b. Experimentar técnicas de repostería como horneado, infusiones, caramelización entre otras.
- c. Documentar ajustes de ingredientes, tiempos de cocción, y técnicas de preparación

El segundo objetivo consistió en desarrollar la propuesta gastronómica donde se una de deconstrucción del chuyaco en un postre, combinando los ingredientes con las técnicas de la repostería. Para ello se realizaron varias pruebas ensayo y error, utilizando ingredientes base del chuyaco (guanábana, panela, cebolla, ají, achiote, perejil). así mismo incorporando ingredientes como la hierba buena, chocolate blanco, soda. ya que son un complemento para la deconstrucción del postre, junto con las técnicas de caramelización, batido, baño maría, machacado entre otras técnicas.

Materiales utilizados

Ingredientes: guanábana, panela, cebolla, achiote, perejil, ají, hierbabuena, chocolate blanco, soda.

Durante las semanas 11, 12, 13 y 14, se realizaron pruebas de laboratorio en casa utilizando elementos de cocina como el horno de convención, batidor, estufa, shaker, entre otros. Estos equipos ayudaron a recrear pruebas de cocina en un entorno doméstico.

Métodos del merengue de cebolla

- Caramelización de cebolla: la cebolla blanca fue cortada en plumas finas y caramelizada a fuego bajo con agua y azúcar durante 30 minutos.
- Deshidratación: las cebollas caramelizadas fueron deshidratadas en el horno a 95°C durante 1 hora y 10 minutos, donde luego fue secada al sol durante 4 días y luego fue pasada por un procesador para obtener un polvo de cebolla
- Preparación del merengue: se batieron claras de huevo a punto nieve incorporando poco a poco la azúcar granulada, y la cebolla en polvo hasta formar micos firmes, el merengue fue horneado durante 1 hora y 20 minutos a 100°C.

Imagen 3, 4 y 5:

Pruebas de laboratorio de merengue de cebolla



Fuente propia



Nota: fuente propia

Método de la crema pastelera:

- Extracción de pulpa de guanábana: la guanábana: la guanábana madura fue peleada y despojada de sus semillas. La pulpa se pasa por un colador.
- Infusión de la leche con la guanábana: la leche fue calentada a fuego bajo junto con la pulpa de la guanábana, buscando un equilibrio de sabores. Mezclando constantemente durante 10 minutos hasta llegar casi al punto de ebullición. Luego, se retiró del fuego y se dejó reposar.
- Mezcla de azúcar y yemas: se batieron las yemas y el azúcar hasta obtener una mezcla pálida y espesa, luego se tamizó maicena sobre las yemas y el azúcar, para obtener una crema más espesa y sin grumos.
- Cocción y espesado: se llevó las dos mezclas a cocción a fuego bajo, revolviendo constantemente hasta que la crema estuviera espesa con una textura suave y cremosa, el tiempo de cocción fue de 7 minutos.
- Enfriado y conservación: la crema de guanábana fue transferida a un recipiente y cubierta con papel film. Se dejó enfriar a temperatura ambiente antes de ser refrigerada.

Imagen 6,7

Pruebas de laboratorio de crema pastelera de guanábana



Nota: fuente propia



Nota: fuente propia

Método de la tierra comestible de achiote.

Infusión de achiote: el achiote fue infundido en agua a fuego bajo durante 10 minutos para extraer su color.

- Baño maría de chocolate blanco: se calentó agua en una olla y, sobre esta, se colocó un bol con el chocolate blanco, que se derritió lentamente al calor indirecto del baño maría. Se revolvió hasta que el chocolate quedó fundido.
- Incorporación de achiote y migas de pan: una vez derretido el chocolate, se añadieron las migas de pan junto con unas gotas de agua de achiote. Se mezcló hasta que los ingredientes quedaron bien integrados. La mezcla se dejó enfriar a temperatura ambiente, revolviendo de vez en cuando hasta tener una textura arenosa.

Imagen 8:

Pruebas de laboratorio de tierra comestible



Nota: fuente propia

Método de la bebida de perejil, panela, hierbabuena y soda

- Selección de ingredientes: se seleccionaron hojas frescas de perejil y hierbabuena, asegurando que estuvieran en óptimas condiciones, limpias y sin marchitar.
- Preparación de shaker: en un shaker, se colocaron las hojas del perejil y hierbabuena junto con la panela rayada. Utilizando un mortero, se maceraron los ingredientes hasta obtener una mezcla bien machacada, liberando los aromas.
- Incorporación de soda: una vez que la mezcla estuvo lista, se añadió soda fría al shaker. Se agito suave para integrar los sabores, obteniendo una bebida refrescante.

Imagen 9:

Pruebas de laboratorio de la bebida



Nota: fuente propia

Objetivo 3:

Realizar pruebas sensoriales y de narrativa en torno al plato con una audiencia seleccionada

- Seleccionar un conjunto de personas con intereses en narrativas sobre culinaria y gastronomía local, con consumos culturales afines a espacios de difusión como librerías, museos y galerías.
- Realizar degustaciones sobre sabor, textura, técnica, presentación e historia del plato, esto se realizará a través de una ficha de evaluación sensorial diseñada para recopilar datos sobre textura, sabor, aroma y presentación.
- Recoger datos cualitativos de las evaluaciones sensoriales a través de entrevistas.
- **Imagen 10:**

El jueves 31 de octubre, en el Centro Pastoral de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, se llevaron a cabo pruebas sensoriales del postre desarrollado. El grupo de evaluación estuvo compuesto por 6 personas, entre estudiantes, profesores y directores de la Universidad, con edades entre los 30 y 60 años. Durante la evaluación, se analizaron aspectos clave del postre, como el sabor, la textura, el aroma, la presentación, así como la narrativa histórica que lo acompaña.



Foto tomada por celular de profesor Manuel Sevilla

Materiales utilizados:

- Ficha de evaluación sensorial

Métodos:

Degustación: se realizó una sesión de degustación en un lugar del centro pastoral, donde los participantes probaron el postre, en esta sección se les pidió que evaluaran el sabor, textura, equilibrio de dulzor, y presentación del plato.

Narrativa: se presentó una narrativa histórica sobre el chuyaco y sus conexiones con la cocina de la temprana república y las tradiciones indígenas.

Imagen 11, 12 y 13:

Espacio seleccionado para la degustación



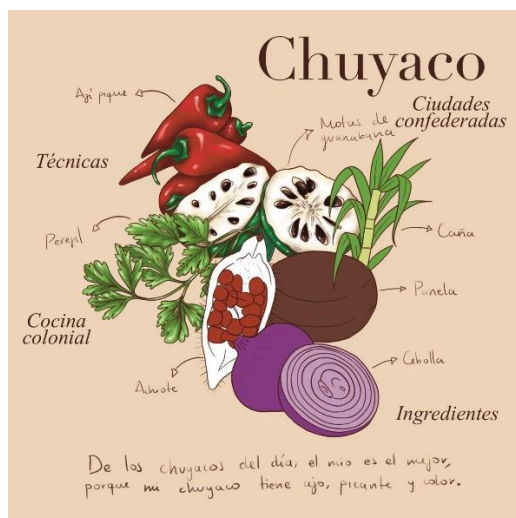
Nota: fuente propia

Preparación para la degustación



Nota: fuente propia

Individual de mesa que se presentó en la degustación para una mejor experiencia



Obra grafica elaborada por Sofia Uribe

Objetivo 4:

Implementar los ajustes al plato y la narrativa, según pruebas sensoriales.

- a. Analiza las retroalimentaciones tanto de la narrativa y de las pruebas sensoriales para identificar mejoras en la preparación.
- b. Realizar ajustes a técnicas y la selección adecuada de los ingredientes, con la ayuda del docente Jorge Villamil.

Finalmente, con base en los comentarios de los evaluadores, se realizaron ajustes tanto en la receta como en la narrativa. Se modificó el sabor y la textura del merengue de cebolla, ya que su sabor era poco perceptible y su textura resultaba suave. Siguiendo las recomendaciones de los jurados, se trabajó para obtener una textura más firme. Además, se trabajó en la presentación del plato, añadiendo más contraste visual, ya que el plato resultaba demasiado homogéneo en cuanto a color.

Resultados

Se realizaron pruebas sensoriales con un grupo de degustadores compuesto por 6 personas, estudiantes, profesores y directores. Los participantes evaluaron el merengue de cebolla, crema pastelera de guanábana, tierra comestible de achiote y maridaje de perejil, elementos para la desconstrucción del chuyaco. Las características evaluadas fueron el sabor, textura, aroma y presentación, usando una escala de Likert de 1 a 5, donde 1 representaba desde “muy desagradable” y 5 “muy agradable”

Imagen 14:

Ficha de un evaluador, donde se recompilaron datos

Fecha: 31/10/2024
 Edad: 27

Objetivo: desarrollar y presentar una propuesta gastronómica, a través de técnicas de repostería que ingredientes los ingredientes del chuyaco (bebida tradicional de la región de Cartago, Valle del Cauca), con el fin de promover el conocimiento y la valoración de las tradiciones culinarias de la temprana república.

Muestra grado de aceptabilidad	Merengón	Crema pastelera	Tierra comestible	Maridaje perejil y salsa verde
Me gusta mucho			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Me gusta moderadamente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Me gusta poco				
No me gusta ni me disgusta				
Me disgusta moderadamente				
Me disgusta mucho				
Observaciones	Maridaje excelente, una mezcla de sabores que me gustaron ver más a medida que me fui comiendo. La tierra comestible igualmente me encanto su sabor y cómo se deshace en boca. La crema y el merengón mas en boca fueron malos pero la combinación era buena.			

Nota: fuente propia

Los resultados obtenidos durante la degustación, se identificó varios aspectos para el desarrollo de la propuesta gastronómica, en general a los evaluadores tuvieron una aceptación positiva con el postre, especialmente en la textura y sabor de la bebida, merengue de cebolla, tierra de achiote y crema pastelera. lo que indica que la combinación de ingredientes del chuyaco con técnicas de repostería fue efectiva. Sin embargo, algunos señalaron que la textura del merengue podría mejorar, lo que surgieron algunos ajustes en el postre.

En cuanto a la narrativa histórica, los evaluadores valoraron el relato sobre el origen del chuyaco, lo que enriqueció la experiencia general del postre. Esto demostró que la inclusión de una historia detrás del plato aumentó el interés y la conexión cultural del producto.

A pesar de los resultados favorables, algunos participantes manifestaron una aceptación moderada hacia ciertos elementos, como el maridaje. Esto señala posibles mejoras en la combinación de sabores para optimizar la experiencia. En general, la propuesta fue bien recibida, y se resaltó su potencial cultural y gastronómico.

Discusión

En cuanto a la revisión de las fuentes bibliográficas, los resultados fueron satisfactorios, ya que puede identificar información relevante de la cocina indígena y los cambios ocurridos en la temprana república. Considero que estos resultados se lograron en una búsqueda de libros, artículos, revistas, diccionarios. Sin embargo, algunas fuentes fueron difíciles de obtener por la poca documentación. A pesar de la poca información de fuentes revisadas me permitieron construir una base sólida sobre historia culinaria del chuyaco, que fue fundamental para la narrativa.

Por otro lado, está la aplicación de técnicas de repostería combinadas con los ingredientes del chuyaco, donde resultó la deconstrucción de un postre. Los resultados obtenidos en la preparación de técnicas para el postre, como la caramelización, horneado, batido, baño maría y maridaje. Fueron óptimos debido a la precisión en el control de tiempos y temperaturas. El merengue de cebolla, aunque fue bien recibido por la audiencia, presento algunos comentarios por textura, lo que se ajustó en pruebas posteriores. Considero que los resultados se debieron a una adecuada planificación y experimentación a la hora de preparación del postre, pero algunos ingredientes como la cebolla, requerían ajustes de mejora en el merengue.

Las pruebas sensoriales reflejaron una buena aceptación general del postre, aunque hubo opiniones divididas respecto a la textura del merengue. Creo que estos resultados se deben a la diversidad de paladares en la audiencia seleccionada, lo que llevó a respuestas variadas, especialmente en la categoría de textura, que fue el aspecto más criticado. Sin embargo, la

narrativa histórica recibió comentarios muy positivos, lo que indica que la conexión emocional y cultural con el producto.

Los ajustes realizados al producto, como el aumento de la cebolla y la modificación del tiempo de cocción, fueron exitosos en mejorar del merengue de cebolla. Creo que estos resultados del proceso creativo, donde las pruebas sensoriales jugaron un papel fundamental para identificar áreas de mejora. La retroalimentación brindada por los participantes fue valiosa para pulir tanto el aspecto técnico como la presentación del plato, lo que muestra la importancia de la interacción constante con el público objetivo para perfeccionar el producto gastronómico.

Conclusiones y perspectivas futuras

Para concluir este proyecto de grado, puedo afirmar que la combinación de los ingredientes del chuyaco con técnicas de repostería permitió no solo promover el conocimiento y el valor de una bebida tradicional poco conocida, sino también generar una propuesta gastronómica. A través de la deconstrucción de un postre, se logró crear una experiencia culinaria que atrae a un público interesado en la cultura y las historias que rodean a la gastronomía. El relato detrás de este plato enriquece la percepción del mismo, transformando la degustación en una experiencia memorable.

Para futuros desarrollos, sería interesante explorar más a fondo diversas narrativas históricas de la cocina colonial y otros elementos prehispánicos, con el fin de generar nuevas propuestas gastronómicas, así mismo, este tipo de proyectos podrían ser fundamental para que el público reconozca y valore más nuestras tradiciones culinarias, muchas de las cuales corren el riesgo de quedar en el olvido si no se le da la atención que merecen.

Bibliografía

Cruz, E. (s.f.). *SCRIBD*. Obtenido de SCRIBD:

<https://es.scribd.com/document/605918568/Ciudades-Confederadas-Del-Valle-Del-Cauca>

Agudelo Henao, L. M. (s.f.). *de pueblos originarios: cocinas, sabores y gustos*.

Universidad de Antioquia. Recuperado de

<https://www.udea.edu.co/wps/portal/udea/web/inicio/campanas/sazones-saberes-culinarios/de-pueblos-originarios-cocinas-sabores-gustos>

Isaacs, J. (1985). *Canciones y coplas populares*. Biblioteca Virtual Miguel de

Cervantes. <https://www.cervantesvirtual.com/obra/canciones-y-coplas-populares-880056/>

Martinez, M. (s.f.). *scribd*. Obtenido de

<https://es.scribd.com/document/525609020/LA-COCINA-PATOJA-DEL-GRAN-CAUCA>

Colprensa, y Colprensa, (s.f.) *cocina colombiana: historia desde la colonia contada por estudio*

<https://www.radionacional.co/cultura/tradiciones/cocina-colombiana-historia-desde-colonia-contada-estudio>

Mendoza-Méndez, O., Palacios-De-la-Cruz, A. , Salinas-Mata, H. , Sarmiento-Vilela,

K. , & Paucar-Menacho, L. M. . (2022). Guanábana (*Annona muricata* L): Origen,

características, cosech

Ossa, G. P. (s.f.). *Ministerio de Cultura de Colombia*. Obtenido de <https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%208.pdf>

129. <https://revistas.unitru.edu.pe/index.php/agroindscience/article/view/4374>

Múnera.A.(2011). *Alimentos y culinaria durante la independencia*. Revista Credencial Historia, (250). Biblioteca virtual del Baco de la Republica.

<https://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-250/alimentacion-y-culinaria-durante-la-independencia>

Martínez Carreño, A. (2017, julio 21). *grandes transformaciones relacionadas con lo adelantos científicos y los cambios sociales de la época incidieron en la variación de costumbre alimenticias*. <https://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-60/la-mesa-republicana>

credencial historia. (2017, 21 de julio). *febrero 1 de 1811: confederación de ciudades de Valle del Cauca*. Biblioteca virtual del Banco de la Republica.

<https://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-12/febrero-1-de-1811-confederacion-de-ciudades-del-valle-del-cauca>

Patiño, Germán (2011, 21 abril). El chuyaco. Noticias de Cali, Valle y Colombia - Periodico: Diario el País. <https://www.elpais.com.co/opinion/columnistas/german-patino/el-chuyaco.html>

<https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2011.pdf>

Tascon, L. (2018). *Diccionario de provincialismos y barbarismos del Valle del Cauca y Quechuismos usados en Colombia*. Universidad del Valle.

<https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/entities/publication/872af819-fa8a-48cc-abfe-b32108c25b55> Universidad de la Sabana. (Ed.). (2023). *Revista Colombiana II*. Edición N°1 febrero - mayo. Universidad de la Sabana.

Anexos

Imagen 15:

Evaluación sensorial de un evaluador

Fecha: 31/10/2024
 Edad: 27

Objetivo: desarrollar y presentar una propuesta gastronómica, a través de técnicas de repostería que ingredientes los ingredientes del chuyaco (bebida tradicional de la región de Cartago, Valle del Cauca), con el fin de promover el conocimiento y la valoración de las tradiciones culinarias de la temprana república.

Muestra grado de aceptabilidad	Merengón	Crema pastelera	Tierra comestible	Maridaje <input type="checkbox"/> Pan de <input type="checkbox"/> Pan de <input checked="" type="checkbox"/> Soda
Me gusta mucho			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Me gusta moderadamente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Me gusta poco				
No me gusta ni me disgusta				
Me disgusta moderadamente				
Me disgusta mucho				
Observaciones	<p>Maridaje excelente, una mezcla de sabores que me gustaría ver más a menudo a nivel comercial. La tierra comestible igualmente me encantó su sabor y cómo se deshace en la boca. La crema y el merengón sus sabores fueron sutiles pero la combinación era perfecta.</p>			

Fuente propia

Imagen 16, 17:

Degustación con el público seleccionado



Foto tomada por celular de profesor Manuel Sevilla

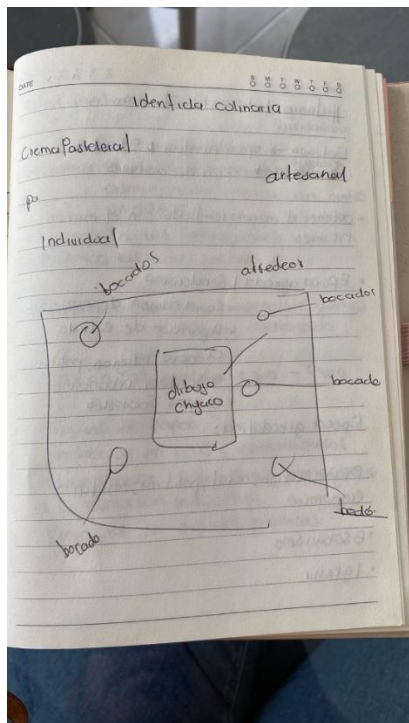
Presentación de la narrativa



Foto tomada por celular de profesor Manuel Sevilla

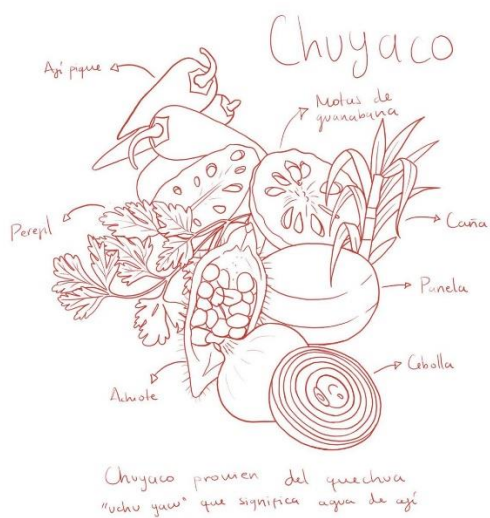
Imagen 18, 19 y 20:

Boceto de la idea principal

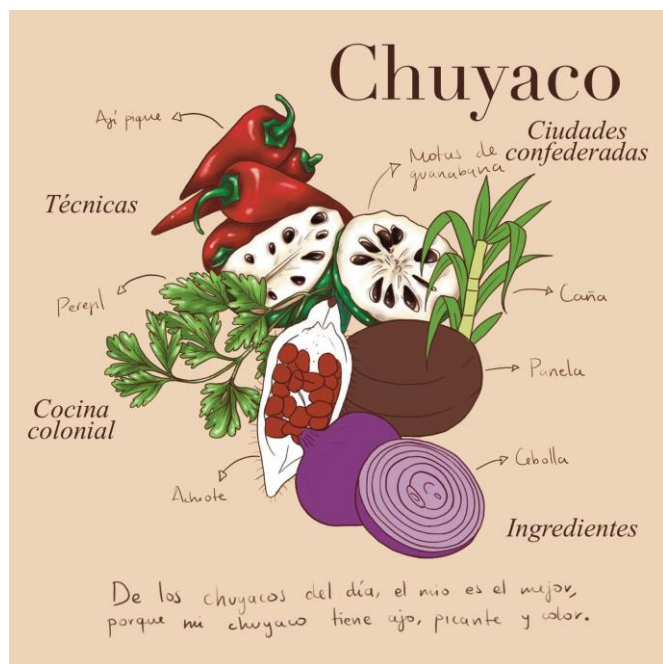


Nota: fuente propia

Borrador de individual para la experiencia



Fuente: elaborado por Sofía Uribe



Fuente: elaborado por Sofia Uribe