



Galeras, una bebida gasificada y embotellada orientada hacia el público joven de 18 a 24 años en la ciudad de Pasto

Francisco Javier Checa Botina

Proyecto de grado entregado para obtener el título de  
gastrónomo

Dirigido por  
Jainer Grisales

Pontificia Universidad Javeriana Cali  
Facultad de Creación y Hábitat  
Programa de Gastronomía y Artes Culinarias  
Santiago de Cali  
21 de 11 de 2025

## Contenido

1. Presentación .....	4
2. Objetivos.....	9
3. Marco teórico y estado del arte.....	10
3.1. Reconocimiento a las familias productoras de chapil.....	10
3.2. Sentido de pertenencia e identidad cultural .....	11
3.3. El hervido de maracuyá en la gastronomía nariñense.....	12
4. Materiales y métodos .....	15
5. Resultados .....	16
5.1. Contexto cultural y productivo del chapil en Pasto, teniendo en cuenta a representantes de familias productoras, para comprender su valor cultural. ....	16
5.2. Receta base para la bebida y evaluación de la aceptación de la bebida mediante un análisis sensorial .....	25
Conclusiones .....	30
Referencias.....	32

## Índice de Tablas

Tabla 1. <i>Prueba 1</i> .....	26
Tabla 2. <i>Prueba 2</i> .....	26
Tabla 3. <i>Prueba 3</i> .....	27
Tabla 4. <i>Prueba 4</i> .....	27
Tabla 5. <i>Prueba 5</i> .....	28

## Índice de Figuras

Figura 1. <i>Cosecha de caña</i> .....	10
<b>Figura 2.</b> <i>Trapiche para extracción de jugo de caña</i> .....	17
<b>Figura 3.</b> <i>Maquinaria extracción caña</i> .....	18
<b>Figura 4.</b> <i>Destilación final para obtención de chapil</i> .....	20
<b>Figura 5.</b> <i>Almacenamiento de destilado</i> .....	22
<b>Figura 6.</b> <i>Prueba hedonica coctel</i> .....	29
<b>Figura 7.</b> <i>Proceso pruebas coctel</i> .....	29

## 1. Presentación

Durante un extenso periodo de tiempo, en el departamento de Nariño ha prevalecido la tradición del chapil, una bebida artesanal propia de municipios como Ricaurte y Mallama, cuya historia se encuentra tradicionalmente ligada a la cosmovisión ancestral. Más allá de ser un producto resultado de la fermentación, el chapil simboliza una fuerza transformadora que representa la dualidad de la vida, capaz de sanar o causar daño según el uso que se le dé. Esta bebida refleja la interconexión entre el ser humano y la naturaleza, al incorporar dimensiones físicas, espirituales y energéticas en su elaboración. Para las comunidades indígenas, la energía de los elementos naturales como el ambiente, las plantas y los animales, se entrelaza en su creación, otorgándole un significado profundamente arraigado a la cultura nariñense.

El chapil constituye un símbolo de identidad cultural para los habitantes del departamento, especialmente para la comunidad Awá, de donde proviene esta tradición. “Ancestralmente, fue utilizado por curanderos para aliviar males físicos y espirituales, como el “mal aire”, las picaduras de víboras o el dolor de huesos” (RTVCPlay, 2023), y también como bebida ritual en celebraciones comunitarias. Esta práctica, heredada de generación en generación, se mantiene viva gracias a los cañicultores que se dedican a la producción de panela y chapil, siendo este último su principal fuente de ingresos.

Sin embargo, esta actividad enfrenta grandes desafíos. La falta de visibilidad del chapil más allá de su territorio de origen ha limitado su comercialización, lo que ha llevado a muchas familias a enfocarse en otros derivados de la caña de azúcar. Aun así, numerosos productores continúan elaborando la bebida y enviándola hacia la ciudad de

Pasto, asumiendo el riesgo de su transporte con el propósito de mantener viva una herencia familiar. La baja formalización del producto y la necesidad de permisos por parte del Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes dificultan su circulación legal, reduciendo las oportunidades económicas para los campesinos.

A pesar de ello, el chapil sigue siendo parte esencial de la vida cultural nariñense. Diversos medios como la revista Semana y la plataforma RTVCPlay han difundido su valor patrimonial, resaltando la historia, el trabajo artesanal y la importancia que tiene para las familias productoras. Como lo señala Portilla (comunicación personal, 29 de marzo de 2024), *“el arraigo emocional que las personas manifiestan al hablar del chapil genera un sentido de identidad compartida, similar al reconocimiento que ha alcanzado el viche en el Valle del Cauca.”*

En ciudades como Pasto e Ipiales, el consumo del chapil se mantiene principalmente a través del cóctel hervido, una bebida caliente elaborada con pulpa de frutas, especialmente maracuyá, mora o lulo, especias (canela, clavos, anís) y chapil. Esta preparación permite un consumo más suave y accesible, pero ha desplazado el reconocimiento hacia las familias productoras, ya que muchos jóvenes consumen el hervido sin conocer el origen ni la historia de la bebida. “Esta desconexión cultural ha provocado una devaluación simbólica y económica del chapil, afectando directamente a los agricultores” (Margarita, comunicación personal, 28 de marzo de 2024).

El chapil, más allá de ser un destilado artesanal, constituye un dispositivo cultural que refleja la manera en que las comunidades andinas habitan, interpretan y transforman su territorio. Su valor no radica únicamente en el acto de beber, sino en el entramado

simbólico que lo rodea: un sistema de prácticas, saberes y memorias transmitidas entre generaciones que articulan la identidad colectiva de los pueblos nariñenses. Como señala Plazas Rivera (2024), esta bebida actúa como un elemento que “celebra lo andino desde la vida cotidiana”, pues condensa una relación espiritual con la naturaleza y con los procesos de producción que unen a familias enteras.

No obstante, el chapil no es una manifestación estática; se encuentra inmerso en una tensión constante entre tradición y modernidad. Su circulación en contextos urbanos como Pasto y Bogotá revela un proceso de mercantilización donde el licor deja de ser solo una bebida ritual para convertirse en un símbolo de identidad comercial. En las peñas y festivales capitalinos, el chapil adquiere nuevos significados: se ofrece como producto “exótico”, asociado a lo ancestral, y consumido tanto por migrantes nariñenses como por públicos interesados en lo alternativo (Plazas Rivera, 2024). Este tránsito del campo a la ciudad transforma el sentido del producto, evidenciando cómo los bienes culturales andinos se reconfiguran frente a las lógicas del mercado contemporáneo.

Los espacios de consumo del chapil van desde los hervidos tradicionales en el Parque Rumipamba de Pasto hasta las peñas culturales en Bogotá, estos funcionan como escenarios de reconstrucción identitaria. En ellos se reafirma la memoria colectiva, pero también se pone en juego la pérdida o desplazamiento del sentido original. Mientras en Nariño su preparación mantiene la dimensión comunitaria, en los entornos urbanos se estiliza, se embotella y se promociona con fines estéticos, lo que genera una brecha entre autenticidad cultural y apropiación comercial.

Este fenómeno es comparable al proceso vivido por otras bebidas patrimoniales del país, como el viche del Pacífico, que tras su reconocimiento legal en 2021 pasó de la clandestinidad a los mercados gourmet. Ambos casos muestran cómo los productos tradicionales se convierten en vehículos de reivindicación cultural, pero al mismo tiempo enfrentan el riesgo de la folclorización, es decir, de ser valorados más como mercancía que como herencia viva (Plazas Rivera, 2024). En ese sentido, el chapil sintetiza las tensiones del presente: la búsqueda de desarrollo económico, la necesidad de reconocimiento social y la urgencia de preservar las raíces que dan sentido a la identidad nariñense.

De acuerdo con el DANE (2024), Pasto cuenta con 413.484 habitantes, de los cuales el 10,7% (aproximadamente 44.317 personas) tiene entre 18 y 24 años. Este segmento etario, aunque representa el futuro de la región, evidencia una falta de conocimiento y sentido de pertenencia frente al chapil. Un pequeño grupo, sin embargo, muestra aprecio por la complejidad cultural que rodea esta bebida y respalda su comercialización en entornos urbanos. Ejemplo de ello es la marca “Chapil de los Pastos”, que promueve en redes sociales el reconocimiento de los productores rurales mediante contenido audiovisual y mensajes de identidad.

Si bien la difusión digital ha aportado al reconocimiento de las familias productoras, aún se requiere un producto que combine tradición e innovación, capaz de conectar con las nuevas generaciones. En este contexto, el chapil encuentra una oportunidad en la gastronomía contemporánea, particularmente en el uso del maracuyá, una fruta altamente valorada en Nariño y Colombia. Según AGROSAVIA (2022), en el país existen alrededor de 20 mil hectáreas cultivadas de maracuyá, con una producción

cercana a las 600 mil toneladas anuales, lo que garantiza su disponibilidad durante todo el año.

Actualmente, las únicas propuestas culinarias que vinculan el chapil con los habitantes de Pasto son los hervidos tradicionales. En el mercado local no existen alternativas innovadoras que integren este licor en presentaciones modernas. Algunas marcas nacionales, como Ron Viejo de Caldas, ya han incursionado en la línea de cócteles enlatados y embotellados, lo que demuestra un cambio en las preferencias de los consumidores hacia productos prácticos y diferenciados.

Ante esta realidad, surge “Galeras”, un cóctel embotellado y gasificado inspirado en el tradicional hervido de maracuyá. Este producto combina un suave extracto de maracuyá aromatizado con clavos y canela, junto a su licor estrella, el chapil, logrando un equilibrio entre sabor, identidad y modernidad. Más allá de su valor comercial, *Galeras* busca reconocer y visibilizar el trabajo de las familias productoras de chapil, incorporando en su diseño un mensaje que transmita su origen cultural. Inicialmente, la bebida será distribuida en restaurantes de identidad nariñense como Taller de Amasijos, La Vereda, Herencia y Sausalito y posteriormente en tiendas y supermercados de la ciudad de Pasto.

De esta manera, el chapil, más que un licor artesanal, se proyecta como un vehículo de memoria, resiliencia y revalorización cultural, capaz de conectar el pasado con el presente a través de una propuesta innovadora que combina gastronomía, tradición e identidad regional.

## **2. Objetivos**

### **2.1. Objetivo general**

Crear una bebida embotellada gasificada a base de chapil, clavos, canela y maracuyá, dirigida a jóvenes de 18 a 24 años de la ciudad de Pasto, con el fin de reconocer y visibilizar el trabajo de las familias productoras de chapil en la región.

### **2.2. Objetivos específicos**

- Investigar el contexto cultural y productivo del chapil en Pasto, teniendo en cuenta a representantes de familias productoras, para comprender su valor cultural.
- Crear una receta base para la bebida gasificada utilizando chapil, menta y maracuyá, mediante el uso de fichas técnicas y pruebas preliminares en laboratorio.
- Evaluar la aceptación de la bebida mediante un análisis sensorial realizado a personas mayores de edad entre 18 a 24 años.

### 3. Marco teórico y estado del arte

El proyecto *Galeras* se fundamenta en tres ejes conceptuales: el reconocimiento a las familias productoras de chapil, la construcción del sentido de pertenencia entre los jóvenes de Pasto, y la relevancia gastronómica del hervido de maracuyá, preparación tradicional que inspira la propuesta de innovación. Reconocimiento a las familias productoras de chapil.

#### 3.1. Reconocimiento a las familias productoras de chapil

El chapil, licor artesanal originario de municipios como Ricaurte y Mallama, representa un saber ancestral transmitido de generación en generación. Su producción constituye una actividad que articula economía, identidad y memoria cultural. Para muchas familias cañicultoras, elaborar chapil es su principal fuente de ingreso, aun cuando enfrentan invisibilidad, falta de regulación y escasas oportunidades de comercialización (Semana, s.f.; RTVCPlay, 2023).

**Figura 1.** *Cosecha de caña*



Nota: Elaboración propia, 2025

Asimismo, el chapil posee un valor simbólico que trasciende lo material: históricamente fue usado por curanderos para tratar afecciones físicas y espirituales, lo que lo sitúa como un elemento fundamental de la cosmovisión andina. Este carácter espiritual y cultural resalta la necesidad de visibilizar y proteger la labor de los productores, similar al reconocimiento obtenido por el **viche** del Pacífico mediante la Ley 2158 de 2021, que se convirtió en un precedente para la formalización de bebidas patrimoniales en Colombia.

El chapil representa una práctica cultural que articula identidad, economía popular y espiritualidad. Para los cañicultores, producir chapil no solo garantiza el sustento diario, sino que reafirma su vínculo con el territorio, con sus ancestros y con una historia de resistencia frente a la exclusión. Cada botella encierra no solo el sabor de la caña fermentada, sino también el eco de cantos, rituales y celebraciones que han sobrevivido al olvido institucional. (Semana, s.f.; RTVCPlay, 2023).

### **3.2. Sentido de pertenencia e identidad cultural**

Desde un enfoque antropológico, el chapil puede entenderse como un objeto cultural que articula relaciones sociales, memoria y simbolismos. Según Appadurai (1991), los objetos poseen “vidas sociales” que trascienden su función material, transformándose, circulando y adquiriendo significado. Permitiendo a las comunidades construir identidad y pertenencia a través de ellos.

En el mismo sentido, Canclini (1990) plantea que la hibridación cultural es un proceso en el que lo tradicional y lo moderno coexisten, generando nuevas formas de significación. Su proceso de elaboración está ligado al cultivo de caña y concluye con

rituales de consumo que potencializa saberes heredados, prácticas compartidas dentro de una dinámica de economía simbólica profundamente orientada al territorio.

En contextos urbanos como Pasto o Bogotá, el chapil experimenta un proceso de resignificación: deja de ser únicamente una bebida ritual para convertirse en un símbolo de identidad andina, consumido en espacios como peñas y eventos culturales. Este desplazamiento entre lo rural y lo urbano evidencia la transformación del valor simbólico del chapil, alineándose con la noción de capital cultural de Bourdieu (1979), donde los bienes tradicionales adquieren prestigio y sentido social según los espacios en los que circulan.

### **3.3. El hervido de maracuyá en la gastronomía nariñense**

El hervido de maracuyá, elaborado con pulpa de fruta, especias y chapil, constituye una preparación emblemática del territorio nariñense. Su popularidad en fiestas, reuniones familiares y espacios semi-clandestinos de Pasto, como el Parque Rumipamba, lo posiciona como un referente gastronómico de la región.

Desde una perspectiva de innovación culinaria, el hervido sirve como puente entre tradición y contemporaneidad. El maracuyá es una fruta ampliamente disponible en Colombia, siendo la pasiflora más cultivada del país con cerca de 20 mil hectáreas y una producción estimada de 600 mil toneladas anuales (AGROSAVIA, 2022). Su presencia constante en mercados locales facilita su incorporación en propuestas gastronómicas innovadoras como *Galeras*, manteniendo la esencia tradicional mientras se exploran nuevas formas de preparación y consumo.

Las investigaciones sobre el chapil en Colombia son escasas, lo que demuestra la poca visibilidad académica de esta bebida ancestral. Uno de los aportes contemporáneos más importantes es el trabajo de Plazas Rivera (2024), quien analiza el tránsito del chapil entre territorios rurales y urbanos, mostrando cómo la bebida se convierte en una mercancía cultural que rescata y resignifica la identidad andina. Su estudio revela cómo, en ciudades como Bogotá, el chapil adquiere nuevos valores asociados a lo auténtico y lo ancestral, especialmente entre migrantes nariñenses y públicos alternativos.

Las fuentes audiovisuales también han contribuido a la documentación del chapil. La plataforma RTVCPlay registra su producción artesanal y su uso en contextos medicinales y rituales, destacando el trabajo de las familias productoras. De manera similar, la revista Semana presenta reportajes que muestran el proceso de elaboración del chapil y su importancia en la economía rural. Estas fuentes permiten comprender la permanencia y transformación de la bebida más allá de su territorio de origen.

En el campo de la innovación gastronómica, el mercado de cócteles listos para tomar (RTD) ha crecido significativamente, especialmente con el surgimiento de bebidas artesanales y destilados regionales. Informes como los de The Insight Partners señalan una tendencia global hacia las bebidas carbonatadas con identidad local, lo cual abre un espacio para productos como *Galeras*, que combinan técnica contemporánea con patrimonio cultural.

Dentro del ámbito colombiano, aunque existen bebidas artesanales con reconocimiento —como el viche o los aguardientes regionales—, no se registran propuestas que integren el chapil en un formato moderno como el cóctel embotellado y

gasificado. Esto convierte a *Galeras* en una propuesta pionera que dialoga con la tradición y la transforma en un producto con potencial comercial y cultural.

#### 4. Materiales y métodos

El proyecto se enmarca en un diseño metodológico exploratorio-descriptivo con el privilegio de un enfoque cualitativo, pero integra una visión cuantitativa. Siendo el chapil una bebida ancestral, se indaga preliminarmente como fenómeno de estudio desde una perspectiva narrativa, sin dejar a un lado los datos cuantificables.

La naturaleza del proyecto busca comprender un fenómeno del chapil como bebida ancestral y a su vez desde la perspectiva de posicionamiento de una bebida gasificada dirigida a jóvenes. Al ser un primer estudio permite indagar en las percepciones, imaginarios y hábitos de consumo y la visión de la bebida. Con respecto a la tipología descriptiva persigue caracterizar el perfil del consumidor objetivo, sus preferencias estéticas, sus prácticas de consumo.

Para el desarrollo del proyecto *Galeras*, se empleó una estrategia metodológica cualitativa basada en entrevistas semiestructuradas realizadas a través de plataformas digitales (videollamadas o formularios interactivos).

Asimismo para el desarrollo del producto gastronómico, se realizaron pruebas de laboratorio sistemáticas orientadas a evaluar y optimizar sus propiedades físico-químicas, microbiológicas, sensoriales y funcionales.

## 5. Resultados

### **5.1. Contexto cultural y productivo del chapil en Pasto, teniendo en cuenta a representantes de familias productoras, para comprender su valor cultural.**

Este proceso se llevó a cabo mediante entrevistas virtuales a representantes de familias productoras, antropólogos y miembros de la comunidad cañera de Nariño. Debido a la dificultad de acceder presencialmente a las zonas rurales donde habitan estas familias, y las ciudades donde se encuentran los entrevistados, la modalidad virtual permitió recopilar amplia información sobre sus historias de vida y su relación con el chapil.

Durante la entrevista a Margarita, una de las representantes de la comunidad chapilera, se abordó la forma en que los conocimientos asociados a esta bebida se transmiten de generación en generación. Al ser una preparación que inicialmente tuvo usos espirituales y medicinales, con el tiempo adquirió el carácter de licor popular debido a su accesibilidad y bajo costo. En este contexto, el chapil se consolidó como un símbolo de encuentro comunitario, fortaleciendo los vínculos sociales en los pueblos.

Asimismo, se resaltó la importancia económica que representa su comercialización para numerosas familias, ya que constituye su principal fuente de ingresos. Sin embargo, se manifestó preocupación por la creciente desconexión de los jóvenes con este producto. Las nuevas generaciones, influenciadas por tendencias digitales y hábitos de consumo contemporáneos, suelen mostrar poco interés por las bebidas tradicionales, lo que amenaza la continuidad cultural del chapil.

La persona entrevistada también señaló que lograr conectar con el público joven implica repensar la forma en que se presenta el chapil, ya que actualmente muchos buscan experiencias más innovadoras y adaptadas a su estilo de vida. Esta brecha generacional hace que el chapil pierda visibilidad y sea percibido como un producto lejano a sus intereses.

**Figura 2.** *Trapiche para extracción de jugo de caña*



Nota: Elaboración propia, 2025

Finalmente, se mencionó que el chapil todavía no logra expandirse hacia otras ciudades del país. Esta falta de alcance se debe, en gran medida, a su escaso reconocimiento y visibilidad en mercados externos, a pesar de que existe una amplia comunidad nariñense residente en diferentes regiones de Colombia. La aspiración expresada por ella es que, en algún momento, el chapil logre proyectarse más allá del departamento, alcanzando espacios donde pueda consolidarse como parte fundamental del patrimonio cultural nariñense.

Por otro lado, tenemos una entrevista realizada a Luis Vidal, antropólogo especializado en antropología de la alimentación y profesor universitario. Desde su experiencia, explica que el chapil pertenece a la categoría de “alimentos del alma”: productos que, aunque no son consumidos como base nutricional, tienen un fuerte papel simbólico, ritual y social dentro de las comunidades. Señala que el chapil es un destilado que acompaña celebraciones, festividades y espacios colectivos, actuando como un vehículo de comunicación cultural y pertenencia.

**Figura 3.** *Maquinaria extracción caña*



Nota: Elaboración propia, 2025

Destaca la relación histórica entre el chapil y universos culinarios vinculados a la resistencia, especialmente en comunidades afrodescendientes y campesinas. Retoma autores como Sigmund Munch, para explicar que la caña de azúcar y los dulces representan libertad simbólica, ya que muchas personas esclavizadas compraban su libertad mediante la venta de estos productos. De esta manera, el chapil se conecta con discursos de resistencia y liberación simbólica.

Su investigación concluye que el chapil, al igual que otros destilados populares como el ñeque o el viche, proviene de economías domésticas, informales y tradicionalmente perseguidas por el Estado. Los describe como “licores del manigua” o “licores de la casa”, creados en ámbitos rurales con fuerte carga cultural e identitaria. Señala que estos destilados articulan territorios, saberes, rutas comerciales y vínculos comunitarios, aun cuando se producen de forma clandestina debido a la falta de regulación.

Metodológicamente, su trabajo fue enteramente etnográfico, basado en entrevistas, diarios de campo, recorridos territoriales, observación participante, conversación con productores y documentación visual. Indica que los saberes asociados al chapil se transmiten principalmente por líneas patrilineales, debido a que el trabajo del trapiche y el alambique ha sido históricamente masculino.

En cuanto al origen del chapil, explica que es complejo rastrear una historia lineal, debido a su clandestinidad y a la persecución estatal hacia los destilados artesanales. Sugiere que podría tener influencias árabes por la técnica del alambique y conexiones afrodescendientes por el uso comunitario y los sentidos simbólicos. Sin embargo, insiste en que aún existen vacíos históricos por investigar.

**Figura 4.** *Destilación final para obtención de chapil*



Nota: Elaboración propia, 2025

A nivel económico, el chapil funciona como una renta mínima que paliaba la pobreza de familias campesinas, aunque la producción nunca ha generado riqueza. Su impacto económico es local, doméstico y muy vulnerable ante la guerra, el desplazamiento y la ausencia de políticas estatales.

Vidal enfatiza que la relación del Estado colombiano con los destilados artesanales ha sido históricamente persecutoria, lo cual contrasta con modelos como el de México, donde el Estado impulsa la producción de mezcal mediante certificación y capacitación. Para él, el chapil es un claro ejemplo de resistencia cultural, un sabor que condensa territorio, memoria y nostalgia gustativa.

Finalmente, recomienda que proyectos académicos y gastronómicos contribuyan a su preservación mediante usos culinarios, coctelería innovadora, visibilización y participación en ferias gastronómicas. Identifica vacíos de investigación sobre

genealogías familiares, rutas comerciales, tipos de caña, técnicas de destilación y procesos de negociación con el Estado.

Complementariamente, se realizó otra entrevista al representante de la comunidad cañera del municipio de Ricaurte revela un panorama completo sobre la historia, producción, simbolismo y futuro de esta bebida ancestral. Explica que el origen del chapil está directamente ligado a la introducción de la caña de azúcar durante la colonia. En ese periodo, los españoles llevaron la caña hacia Barbacoas por rutas mineras, lo que dio inicio a los primeros trapiches artesanales, como el *trapiche a dos manos*, donde dos personas exprimían la caña manualmente para producir panela. De la fermentación de esta panela surgieron las primeras preparaciones del chapil.

Durante décadas, el chapil fue perseguido por autoridades departamentales debido a su producción artesanal e ilegalidad, situación comparable a la prohibición del whisky en Estados Unidos. Los destiladores trabajaban escondidos y fabricaban alambiques improvisados con ollas, madera y sellos hechos con masa de plátano o yuca para evitar fugas. Con el tiempo, la técnica se perfeccionó hasta llegar al uso de alambiques “acostados”, conocidos como *marcianos*, que permiten un mayor rendimiento.

El entrevistado destaca que el chapil ha evolucionado en su consumo, aunque en zonas rurales se bebe puro, en Pasto y otros municipios se ha popularizado como la base del *hervido*, una bebida emblemática que mezcla chapil, panela, frutas cítricas, canela y clavos de olor. El hervido se ha convertido en una expresión cultural central en celebraciones como el Día del Campesino y el Carnaval de Negros y Blancos.

El proceso artesanal del chapil mezcla saberes técnicos y conocimientos tradicionales: se fermenta panela, miel de panela o guarapo durante días, aprovechando levaduras ambientales y “guías” naturales, similares al kéfir, que aceleran la fermentación. La calidad del destilado depende del tipo de caña, la temperatura, la humedad y los cortes de destilación. Ricaurte conserva una tradición panelera fuerte, lo que facilita la continuidad del chapil como subproducto.

**Figura 5.** *Almacenamiento de destilado*



Nota: Elaboración propia, 2025

También menciona que el chapil tiene un profundo significado espiritual, especialmente entre comunidades indígenas Awá y campesinas, que lo emplean en rituales de sanación para tratar “males” como espanto, entundado o mal aire. Los curanderos almacenan chapil con plantas medicinales en frascos para distintos usos espirituales.

La transmisión del conocimiento es familiar y generacional. La mayoría de los productores han heredado el oficio de sus padres y abuelos, porque los trapiches y los

alambiques suelen estar situados juntos. Sin embargo, advierte riesgos de pérdida de saberes debido a la falta de legalidad, persecución, migración, desplazamiento y falta de interés entre los jóvenes.

Respecto a la legalización, destaca las dificultades para registrar el chapil ante INVIMA: no existe aún una categoría clara, la normativa se asocia a destilados afro como la comunidad vichera, y Ricaurte; aunque pertenece al Pacífico, no es una comunidad afrodescendiente. Por ello exploran alternativas jurídicas tomando como referencia leyes paneleras y destilados tradicionales.

Finalmente, el entrevistado imagina un futuro donde el chapil logre el estatus de patrimonio cultural y también se consolide como producto comercial. Considera que la formalización permitiría revitalizar la economía local, sustituir cultivos ilícitos por caña legal y generar mayor bienestar para las familias paneleras y destiladoras de la región.

En conjunto, las entrevistas realizadas a representantes de familias productoras, un antropólogo especialista en alimentación y un integrante de la comunidad cañera de Ricaurte permitieron construir una visión amplia y profunda sobre la dimensión cultural, económica y simbólica del chapil. A partir de estos testimonios, fue posible reconocer que esta bebida no solo constituye un destilado artesanal, sino un elemento identitario que articula memoria, territorio y vínculos comunitarios.

Los entrevistados coincidieron en que el chapil posee un origen estrechamente ligado a la historia panelera de la región, heredando técnicas coloniales y saberes transmitidos de generación en generación. Su uso inicial, asociado a prácticas espirituales y medicinales, se transformó con el tiempo en un licor popular accesible para las

comunidades, consolidándose como un símbolo de encuentro social y como el corazón del hervido, preparación emblemática en celebraciones y festividades regionales.

Asimismo, quedó en evidencia que su producción artesanal continúa siendo el principal sustento económico de muchas familias nariñenses, aunque se enfrenta a riesgos derivados de la falta de legalidad, la persecución estatal, la migración y el desinterés de las nuevas generaciones.

Las entrevistas también destacaron la profunda carga simbólica del chapil como “alimento del alma”, especialmente por su papel en rituales de sanación en comunidades Awá y campesinas, así como su conexión con tradiciones afrodescendientes y narrativas de resistencia cultural. Del mismo modo, se señaló que la transmisión del conocimiento se mantiene viva gracias a los oficios heredados en trapiches y alambiques, aunque hoy enfrenta amenazas significativas que podrían poner en riesgo la continuidad de estos saberes ancestrales.

Finalmente, los entrevistados coincidieron en la necesidad de fortalecer procesos de formalización, visibilidad y resignificación del chapil en contextos contemporáneos. La legalización, la innovación gastronómica, el acceso a nuevos mercados y la creación de productos derivados emergen como oportunidades para revitalizar la economía local y posicionar el chapil como patrimonio cultural y también como una alternativa comercial viable. Este conjunto de perspectivas permitió cerrar la fase de entrevistas con una comprensión integral del valor cultural del chapil y de los desafíos que enfrenta en su permanencia histórica.

## **5.2. Receta base para la bebida y evaluación de la aceptación de la bebida mediante un análisis sensorial**

“La ficha técnica es aquella que recoge toda la información que es necesaria para el desarrollo de una receta. En esta se indican los productos necesarios, los procedimientos de elaboración, las cantidades, etc. Es una herramienta muy sencilla que te permitirá tanto a ti como a tus empleados estar al tanto de las elaboraciones de la oferta gastronómica. Esta ficha es muy importante puesto que permitirá a todo aquel que la lea saber elaborar un plato de principio a fin bajo el mismo estándar establecido por el chef o restaurante.”(Findus Food Services, n.d.)

Se realizaron diversas pruebas de laboratorio con el objetivo de obtener la formulación óptima del cóctel y, a partir de ello, construir la ficha técnica correspondiente. En total se llevaron a cabo cinco ensayos experimentales, cada uno con variaciones específicas en las proporciones de los ingredientes principales: chapil, reducción de maracuyá y agua. Estas modificaciones permitieron evaluar cómo los cambios en la concentración de cada componente afectaban el sabor, el balance aromático, la intensidad alcohólica y la estabilidad del producto.

Todas las pruebas se desarrollaron utilizando un volumen fijo de 350 ml, lo cual garantizó condiciones homogéneas entre los ensayos y facilitó la comparación de resultados. Mantener una medida estándar permitió proyectar la receta final hacia procesos de estandarización y asegurar que la formulación seleccionada cumpliera con los criterios necesarios para su posterior análisis sensorial. Gracias a este procedimiento sistemático fue posible identificar la mezcla que ofrecía el mejor equilibrio organoléptico, dando paso a la elaboración definitiva de la ficha técnica del cóctel.

Tabla 1. *Prueba 1.*

<b>Chapil</b>	30%	105ml
<b>Reducción de Maracuyá</b>	20%	170ml
<b>Agua</b>	50%	175ml

Nota: Elaboración propia, 2025

En la primera prueba, los resultados fueron poco favorables. La bebida presentó un perfil sensorial desequilibrado, con una percepción alcohólica excesiva que generó una sensación desagradable en boca. Además, la reducción de maracuyá no alcanzó la textura ni claridad deseadas, debido a que el proceso de filtrado se limitó al uso de un colador o tamizador de acero inoxidable, lo cual no permitió depurar correctamente las impurezas. Para esta reducción se empleó un porcentaje elevado de azúcar, equivalente al 75 % del peso total de la pulpa, lo que también contribuyó al desequilibrio organoléptico. Esta prueba permitió identificar las primeras variables críticas a ajustar: filtración, concentración de azúcar y percepción alcohólica.

Tabla 2. *Prueba 2.*

<b>Chapil</b>	17%	59,5ml
<b>Reducción de Maracuyá</b>	33%	115,5ml
<b>Agua</b>	50%	175ml

Nota: Elaboración propia, 2025

En la segunda prueba se observó una mejora en el color del cóctel; sin embargo, la bebida resultó excesivamente dulce y con una textura demasiado espesa, lo que generó nuevamente una sensación poco agradable en boca. El alto contenido de azúcar influyó significativamente en la densidad de la mezcla y dificultó su fluidez. A partir de estas

observaciones, se decidió ajustar las proporciones de la reducción, disminuyendo el azúcar al 50 % del peso total de la pulpa de maracuyá.

Este ensayo permitió comprender la influencia directa del dulzor y la viscosidad en la experiencia sensorial.

Tabla 3. *Prueba 3.*

<b>Chapil</b>	17%	59.5ml
<b>Reducción de Maracuyá</b>	20%	70ml
<b>Agua</b>	63%	220,5ml

Nota: Elaboración propia, 2025

Durante la tercera prueba se obtuvo un dulzor medio alto, acompañado de una textura más refrescante en comparación con los ensayos previos; no obstante, aún se percibía cierta untuosidad residual. El color se tornó más claro y atractivo. Con el fin de mejorar la fluidez y evitar la sensación pastosa, se ajustó nuevamente el porcentaje de azúcar de la reducción, esta vez al 40 % del peso total de la pulpa.

Este avance permitió acercarse a una textura más liviana, aunque todavía no se alcanzaba el equilibrio deseado.

Tabla 4. *Prueba 4.*

<b>Chapil</b>	17%	59.5ml
<b>Reducción de Maracuyá</b>	17%	59,5ml
<b>Agua</b>	66%	231ml

Nota: Elaboración propia, 2025

En esta etapa se evidenció un notable avance hacia el perfil buscado. La bebida presentó un dulzor medio bajo, acompañado de notas ácidas más definidas y una completa desaparición de la untuosidad. La presencia del chapil se percibió con mayor claridad, generando un balance más armonioso entre alcohol, dulzor y acidez. Para esta reducción se empleó un 25 % de azúcar, lo que ayudó a resaltar los atributos aromáticos y sensoriales del maracuyá sin opacarlos.

Esta prueba demostró que la disminución controlada del azúcar favorece un mejor equilibrio general del cóctel, y es aquí donde se opta por pasar la reducción por 2 procesos de filtrado, el primero fue el colador o tamizador para extraer los residuos más grandes, y después se pasa por un lienzo para lograr extraer los residuos más pequeños, dando como resultado una reducción más limpia de impurezas.

Tabla 5. *Prueba 5.*

<b>Chapil</b>	17%	59.5ml
<b>Reducción de Maracuyá</b>	19%	66,5ml
<b>Agua</b>	64%	224ml

Nota: Elaboración propia, 2025

En la última prueba se logró establecer la fórmula ideal. La bebida obtuvo un dulzor medio, una textura completamente refrescante y un perfil aromático intenso, evocando de manera clara el tradicional hervido de maracuyá. La acidez se percibió balanceada y los sabores se integraron de manera óptima. Para esta etapa se ajustaron las proporciones de la reducción hasta alcanzar un 33.33 % de azúcar sobre el peso total de la pulpa, lo que permitió resaltar las notas frutales y armonizar el conjunto.

Este último ensayo confirmó el equilibrio organoléptico adecuado para la formulación final del cóctel.

**Figura 6.** *Prueba hedónica coctel*



Nota: Elaboración propia, 2025

**Figura 7.** *Proceso pruebas coctel*



Nota: Elaboración propia, 2025

## Conclusiones

El desarrollo de este proyecto permitió evidenciar que el chapil no es únicamente un destilado artesanal, sino un saber popular atravesado por historia, identidad y resistencia cultural. Su origen clandestino, marcado por la persecución estatal hacia los destilados artesanales, ha contribuido a la ausencia de registros formales y al silenciamiento de muchas de sus trayectorias, lo que demuestra la fragilidad patrimonial que enfrentan las bebidas tradicionales en Colombia. Sin embargo, las entrevistas realizadas a familias productoras, representantes del sector cañero y especialistas en antropología de la alimentación permitieron reconstruir parte de este conocimiento comunitario que, a pesar de las adversidades, continúa transmitiéndose entre generaciones como práctica de vida, trabajo y memoria territorial.

El proyecto también permitió comprender que el chapil encarna una forma de resiliencia cotidiana, pues ha acompañado celebraciones, rituales, economías domésticas y vínculos comunitarios en Nariño. No obstante, enfrenta riesgos asociados a la desconexión generacional, la falta de reconocimiento institucional y la vulnerabilidad económica de quienes lo producen. En este escenario, Galeras surge como una oportunidad para actualizar este saber y acercarlo a las nuevas generaciones desde una propuesta gastronómica que respeta su esencia y resignifica su valor cultural.

Desde el componente experimental, las cinco pruebas de laboratorio fueron fundamentales para establecer la formulación óptima del cóctel. Cada ensayo permitió evaluar con precisión cómo las variaciones en las proporciones de chapil, reducción de maracuyá y agua influían en parámetros sensoriales clave, como sabor, aroma, intensidad

alcohólica y estabilidad. Este proceso metodológico permitió determinar la combinación más equilibrada y construir una ficha técnica estandarizada que garantiza reproducibilidad y calidad en la elaboración del producto.

Finalmente, la prueba hedónica realizada con el grupo de catadores confirmó que la formulación final alcanzó una alta aceptación sensorial. Los participantes destacaron el equilibrio logrado entre la intensidad alcohólica del chapil, la acidez aromática de la reducción de maracuyá y la frescura proporcionada por el agua, lo cual generó una experiencia organoléptica armónica, refrescante y distintiva. Estos resultados no solo validan la propuesta desde el punto de vista gastronómico, sino que demuestran que es posible articular tradición e innovación mediante un producto que preserva la esencia cultural del chapil y, al mismo tiempo, dialoga con las tendencias contemporáneas de consumo en la ciudad de Pasto.

## Referencias

RTVCPlay. (n.d.). *Destilando*. En *Tapiz de retazos: Colombia desde adentro*. Recuperado el 23 de mayo de 2024, de <https://rtvcplay.co/series-documentales/tapiz-de-retazos-colombia-desde-adentro/destilando>

The Insight Partners. (s.f.). Mercado de cócteles enlatados. Recuperado de <https://www.theinsightpartners.com/es/reports/canned-cocktails-market>

Semana. (s.f.). Aguardiente de caña con sabor a frutas: la nueva y exitosa fórmula de esta bebida artesanal. Recuperado de <https://www.semana.com/mejor-colombia/articulo/aguardiente-de-cana-con-sabor-a-frutas-la-nueva-y-exitosa-formula-de-esta-bebida-artesanal/202100/>

QuestionPro. (s.f.). Metodología de la investigación. Recuperado de [https://www.questionpro.com/blog/es/metodologia-de-la-investigacion/#Principales\\_metodos\\_de\\_recoleccion\\_de\\_datos](https://www.questionpro.com/blog/es/metodologia-de-la-investigacion/#Principales_metodos_de_recoleccion_de_datos)

Telencuestas. (s.f.). Censos de población en Colombia - 2024 - Nariño - Pasto. Recuperado de <https://telencuestas.com/censos-de-poblacion/colombia/2024/narino/pasto>

Agrosavia. (s.f.). La fruta de la pasión nos apasiona. Recuperado de <https://www.agrosavia.co/noticias/la-fruta-de-la-pasi%C3%B3n-nos-apasiona>

SICA Medición. (s.f.). Control de calidad en bebidas carbonatadas: cómo medir el dióxido de carbono disuelto y evitar gases foráneos. Recuperado de <https://www.sicamedicion.com.mx/blog/sectores-industriales/control-de-calidad-en->

bebidas-carbonatadas-como-medir-el-dioxido-de-carbono-disuelto-y-evitar-gases-foraneos/

"¿Qué es una Ficha Técnica de Plato?" (s.f.). Findus Food Services. Recuperado de <https://www.findusfoodservices.es/novedades/ficha-tecnica-plato/#:~:text=La%20ficha%20t%C3%A9cnica%20es%20aquella,elaboraci%C3%B3n%20las%20cantidades%20etc.>