

**Proyecto de investigación
Aplicada Rutas Turísticas
culinarias para el área
metropolitana
de
Bucaramanga y sus
alrededores.**

Fecha de recepción del artículo: 25 de Agosto de 2015

**Applied Research Project
Culinary Tourist Routes
to the Metropolitan Area
of Bucaramanga and Its
Surroundings.**

Article receipt's date: august 25th of 2015



SENA Regional Santander
Red de Conocimiento: Hotelería y Turismo
Centro de Servicios Empresariales y Turísticos
Grupo de Investigación EINSTEIN



Ethel Vega Espindola

Instructora SENA. Instructora-líder de Turismo y Cultura. Tecnóloga en Administración en Turismo Social. Con formación y experiencia en investigación, formulación de proyectos, turismo culinario, turismo rural, producto turístico, guianza turística y administración de proyectos culturales. evega@misena.edu.co

Indira Andrea Quiroga Dallos

Antropóloga de la Universidad Nacional de Colombia. Magister en Antropología de la Universidade Federal da Bahia, Brasil. Con experiencia en estudios amazónicos, mujer indígena, historias de vida y antropología de la alimentación. quirogadallos.ina@gmail.com

Jose Luis Hernández Jaimes

Historiador de la Universidad Industrial de Santander. Ingeniero de Sistemas de la Universitaria de Investigación y Desarrollo (UDI) Magister en Gestión de la Información y Documentación Université Paul-Valéry- Montpellier II Con experiencia en Tecnologías de la Información y las Comunicaciones, Gestión Documental, Patrimonio Cultural, Historia Cultural. joseluiscolombia@gmail.com

Proyecto de investigación Aplicada Rutas Turísticas culinarias para el área metropolitana de Bucaramanga y sus alrededores.

Resumen

En El presente artículo muestra algunos de los hallazgos encontrados como parte del proyecto de investigación aplicada para la elaboración de Rutas Turísticas Culinarias en Bucaramanga y sus alrededores. Mediante la aplicación del método etnográfico se pueden apreciar las relaciones y valores existentes entre comunidades, familias e individuos a través de la reproducción, consumo y salvaguarda de prácticas, hábitos, creencias y percepciones culinarias. Adicionalmente, se busca no perder el vínculo con el mundo rural, se reconoce la permanencia de una preparación ancestral como la sopa de chorotas. Finalmente, se propone articular el turismo con aspectos y rasgos culturales de la región metropolitana.

Applied Research Project Culinary Tourist Routes to the Metropolitan Area of Bucaramanga and Its Surroundings.

Abstract

This article presents some of the findings as part of the applied research project for the development of Culinary tourist routes in and around Bucaramanga. By applying the ethnographic method one can appreciate existing relationships and values between communities, families and individuals through reproduction, consumption and safeguarding practices, habits, beliefs and culinary perceptions. In addition, it seeks not to lose the link with the rural world, the permanence of an ancient soup preparation as chorotas recognized. Finally, it is proposed joint tourism and cultural features with aspects of the metropolitan region.



Palabras clave

Lippia alba, destilación, aceite esencial, hidrolato, secado, arrastre de vapor.

Introducción

El desarrollo del turismo tradicional no ha logrado una articulación benéfica con las comunidades y territorios, surgiendo así la necesidad de optar por un equilibrio que integre a las comunidades como protagonistas y salvaguardas de sus saberes y territorios.

Desde las nuevas dinámicas del turismo es necesaria la consolidación de un producto turístico que promueva las rutas culinarias, como resultado de un proceso de identificación de elementos culturales como: la memoria, las costumbres, las tradiciones, las fiestas y los rasgos étnicos que son compartidos en una región y que conjugados pueden constituir una opción turística y así mismo el posicionamiento del destino.

Este proyecto se construye a partir del mundo de la cocina, ya que al ser un fenómeno social total (Mauss, 1971) y funcionar como un eje cohesionador de las prácticas culturales, necesita fortalecer su visibilidad en la actualidad. En esta medida, es urgente un turismo que contribuya a la salvaguarda cultural, social y ambiental de los territorios, lo cual se puede lograr mediante el empoderamiento de las comunidades en la construcción de las rutas turísticas.

De acuerdo con las cifras de Migración Colombia, los visitantes extranjeros que ingresaron al país durante el año 2014 fueron en total: 2.051.918; para mayo

Key words

Lippia alba, distillation, essential oil, hydrolate, drying, steam stripping.

Introduction

The development of traditional tourism has not achieved a beneficial links with the communities and territories, thus resulting in the need to choose a balance that integrates communities as protagonists and safeguards their knowledge and territories.

A tourism product that promotes the culinary routes results through the identificatin process of cultural elements, such as: memory, customs, traditions, festivals and ethnic traits that are shared in a region.

This project builds on the world of cooking , since being a total social phenomenon (Mauss, 1971) and work as a cohesive axis of cultural practices, needs to strengthen its visibility today. To this extent, it is urgent that tourism contributes to the cultural, social and environmental safeguard of the territories, which can be achieved by empowering communities to build tourist routes. According to figures from Immigration Colombia, foreign visitors who entered the country during 2014 were in total: 2,051,918; by May 2015 there were 923,232 visitors entered representing an increase of 18.38 % over the same period last year.

del año 2015 habían ingresado 923.232 visitantes representando un incremento del 18.38% frente al mismo periodo del año anterior.

Metodología

Para desarrollar la presente investigación, la metodología empleada priorizó una perspectiva etnográfica. La etnografía es más que una técnica o un método de investigación, es un enfoque desde el cual se abordan las diferencias del mundo social a partir de la interacción con los sujetos que viven realidades determinadas.

Más que encontrar lo prístino, lo autóctono o lo ancestral, es interesarse por las dicotomías que se presentan en el mundo contemporáneo, donde lo culinario expresa la difícil relación entre un legado indígena, no solo de ingredientes sino también de prácticas, temporalidades y pensamiento, con los ritmos y valores propios del siglo XXI.

Para tener esa visión profunda se priorizó el trabajo de campo con personas vinculadas a la reproducción de platos tradicionales en hogares, restaurantes, plazas de mercado y venta informal de alimentos. Adicionalmente, para caracterizar las preparaciones culinarias, productos y ámbitos culturales e históricos asociados a estas tradiciones, ha sido necesario tener acceso a los diversos aspectos que construyen lo culinario, para ello, ha sido de gran importancia la observación participante ya que “se participa para observar y se observa para participar”, lo que la hace el medio ideal para descubrir, examinar críticamente conceptos teóricos y

Methodology

To develop this research, the methodology prioritized an ethnographic perspective. Ethnography is more than a technique or a method of research, is an approach from which the differences of the social world are addressed from interaction with certain subjects living realities.

Rather than finding the pristine, the native or ancestral, is interested in the dichotomies that arise in today's world, where culinary expresses the difficult relationship between an indigenous legacy, not just of ingredients but also of practice, temporality and thought, with the rhythms and values of the XXI century.

To have a better insight, we prioritized the work performed when producing traditional dishes in homes, restaurants, market places selling food. Also, this was done to characterize the culinary preparations, products, cultural and historical areas associated with these traditions. It was necessary to access the various aspects which build culinary, for which we implemented participant observation “we participate to observe and through observing we are able to participate,” which makes it ideal for exploring, critically examine theoretical concepts and anchor them into concrete realities (Guber , 2001, p. 24). Additionally, we used semi-structured interviews and informal conversations with carriers that have been identified throughout the process and the literature review. Finally, we have been developing tools to make a complete list of products, preparations and tourist attractions.



anclarlos en realidades concretas (Guber, 2001, pág. 24); así como también, entrevistas semiestructuradas y conversaciones informales con los portadores que se han ido identificando a lo largo del proceso y la revisión bibliográfica. Finalmente, se han venido elaborando instrumentos para inventariar los productos, preparaciones y atractivos turísticos.

Para fortalecer el trabajo colectivo, se crearon los convites, momentos de intercambio de saberes en los cuales participaron tanto portadoras y portadores, como aprendices del SENA, instructores e investigadores. El convite surge a partir de la práctica que se realizaba en el campo, donde se invitaban a miembros de la población para trabajar obteniendo en reciprocidad un plato de comida. Allí se trabajó en conjunto para recuperar la memoria de los platos tradicionales, alrededor de la práctica misma del cocinar o a la mesa, degustando los sabores de la región.

Experiencia

Antecedentes

Tradicionalmente, la cocina ha sido un factor articulador importante de la familia, territorios, regiones y comunidades. Es un patrimonio que se puede oler, gustar, mirar, palpar y hasta oír; es un vínculo intenso con lo que somos; muchas de nuestras actividades, emociones y acontecimientos están estrechamente ligados a ella. Esto la hace protagonista en cada región y así mismo se puede proyectar como engranaje de una Ruta Turística.

To strengthen the collective work, we have created the 'convites,' which are knowledge sharing moments in which participated both female and male carriers, as well as SENA trainees, instructors and researchers. The 'convite' comes from practice that was done in the country side, where they invited members of the population to work, obtaining in return a plate of food. There we worked together to recover the memory of traditional dishes, cooking or at the table, tasting the flavors of the region.

Experience

Background

Traditionally, the kitchen has been an important factor articulator family, territories, regions and communities. It is a heritage that can smell, taste, look, feel and even hear; It is an intense bond with what we are; many of our activities, emotions and events are closely linked to it. This makes the protagonist in each region and thus it can be projected as a tourist route.

In Europe in the thirteenth century, they began to make the first guides with this approach. However, it was a simple relationship of inns and restaurants of high quality. The guidelines were developed by famous "gourmet" or "gastronomers" people with specialized knowledge in the area, who were engaged in classified restaurants. "Currently there are several gastronomic routes in the world dedicated to different types of food. The choice of culinary themes that highlight the identity of the route, promotes rural tourism and

En la Europa en el siglo XIII, se empezaron a realizar las primeras guías con este enfoque. Sin embargo, eran una simple relación de posadas y restaurantes de alta calidad. Las guías eran elaboradas por famosos “gourmets” o “gastronomers”, personas con conocimientos especializados en el área, quienes se dedicaban a clasificar los restaurantes. “En la actualidad existen varias rutas gastronómicas en el mundo dedicadas a diversos tipos de comida. La elección de los temas culinarios que remarcen la identidad de la ruta, promueve el turismo rural y la venta del producto alimenticio. Así, se desarrolla una economía local, se promueve la cultura e identidad de una región” (Anonimo, 2013).

A partir de las preocupaciones ya mencionadas, para la vigencia 2015, SENNOVA aprobó cuatro (4) proyectos regionales: en el Valle del Cauca, Santander del Sur, Quindío y Chocó relacionados con rutas alimentarias cuyo propósito es recuperar preparaciones y productos culinarios tradicionales de las provincias y lograr fortalecer destinos turísticos en estos territorios, proteger y divulgar el patrimonio inmaterial del país, mientras se contribuya al mejoramiento de las condiciones de vida de los pobladores de estas zonas. El país apenas está incursionando en esta temática y se avizora como una posibilidad culinaria y turística dada la riqueza de nuestras regiones en su diversidad cultural y natural.

Como antecedentes internacionales y como punto de referencia, en la Península Ibérica encontramos la experiencia institucional de la Dirección General Empresarial, Unidad Turismo. En España, se realizaron consultas a turistas alemanes (Espeitx, 2004, pág. 209), a

the foodstuff. Thus, a local economy develops, the culture and identity of a region is promoted.” (Anonymous, 2013)

From the concerns mentioned above, for the term 2015 SENNOVA approved four (4) regional projects: in the Valle del Cauca, Santander del Sur, Quindio and Choco routes related to food preparations whose purpose is to recover and the traditional culinary products provinces and achieve strengthen tourist destinations in these territories, protect and disseminate the intangible heritage of the country, while contributing to improving the living conditions of the inhabitants of these areas. The country is just dabbling in this subject and is looming as a culinary and tourism potential given the wealth of our regions in their cultural and natural diversity.

As international background and as a reference point in the Iberian Peninsula are the institutional experience of the Enterprise Directorate-General Tourism Unit. In Spain, consultations were held with German tourists (Espeitx, 2004 , 209 pp.), From which it was concluded that when nature tourism and culture seeks 50% want to find small local accommodation; 45.6 % want excursions and receive quality information; 41.2 % want to try cooking with local products; and 41.2 % are more concerned with local hospitality.

The same author correlates the search for nature tourism and culture with those looking to experience the products



partir de cual se concluyó que cuando se busca turismo de naturaleza y cultura el 50% desea encontrar pequeños alojamientos locales; el 45,6% quiere hacer excursiones y recibir información de calidad; el 41,2% desea probar la cocina elaborada con productos locales; y el 41,2% se preocupan más por la hospitalidad local.

La misma autora correlaciona la búsqueda del turismo de naturaleza y cultura con quien busca experimentar los productos y platos típicos de cada región. Adicionalmente, afirma que aunque el precio cuenta a la hora de elegir un restaurante cada vez es más importante el origen de los alimentos – la especialidad patrimonial- y su calidad -productos caseros y no industriales-, es decir artesanales.

Específicamente, la comida santandereana aparece en algunos libros de cocina colombiana, donde se prioriza la comida “típica” y se describe la forma de preparaciones tales como el cabrito, la pepitoria, el mute, el sancocho, la carne oreada y la arepa santandereana. La prelación por estos platos, se debe, en parte, a la facilidad para encontrarlos en diversos restaurantes a lo largo del país. Sin embargo, en las últimas décadas ha venido incrementándose el interés por la comida tradicional, buscando más allá de lo “típico” para encontrar la conexión con las raíces, con los orígenes.

En el caso de Estrella de los Ríos (2002), en su libro *La cocinaza comedia*, expone una gran variedad de preparaciones que hacen parte de la comida santandereana, junto a una narrativa en primera persona, subjetiva, creada a partir de su experiencia con dichos platos. La

and typical dishes from each region. Additionally, says that although the price consideration when choosing a restaurant is becoming increasingly important source of food patrimonial-the specialty and homemade quality and not industriales- bread, ie craft.

Specifically , the food from Santander appears in some books of Colombian cuisine, where the “typical” food is prioritized and how preparations for dishes such as, cabrito, la pepitoria, el mute, el sancocho, la carne oreada and arepas Santander are described. It is easy to find these dishes in various restaurants throughout the country. However, in recent decades there has been increasing interest in traditional food, looking beyond the “typical” to find connection to the roots and the origins.

In the case of Estrella de Los Rios (2002), in her book *La cocinaza comedia*, exposes a variety of preparations that are part of the Santander food, along with a first-person narrative, subjective, created from their experience with these dishes. The author makes an introduction to each section and then describes the preparations. You may find the sopa de yucca cruda, sopa seca bericute, sopa de Indios, caldo de chorotas del cacique Macaregua, among others that are barely heard in the region today.

Fidel Castillo (2012) denotes some traditional preparations in Santander peasant world, such as : Masato , preparations of ground corn cooked with cane juice); guarapo leg broth ; or goat stew for the holidays; Guane and heritage reflected in corn, squash, beans,

autora realiza una introducción a cada sección y posteriormente describe las preparaciones. Es posible encontrar la sopa de yuca cruda, sopa seca bericute, sopa de indios, caldo de chorotas del cacique Macaregua, entre otras, poco escuchadas hoy en día en la región.

Fidel Castillo (2012) denota algunas preparaciones tradicionales en el mundo campesino santandereano, tales como: el masato, preparación a base de maíz molido cocinado con guarapo); guarapo de caldo de pata; sancocho o cabro para las fiestas; y una herencia Guane reflejada en el maíz, ahuyama, habas, frijol yuca, coca, fique, tabaco y algodón. Adicionalmente, ilustra la alimentación en un día de labranza en la provincia de García Rovira:

"... las comidas del día eran las que nos daban fuerza para labrar la tierra con agrado, por eso desde temprano en la mañana, nos daban café con un trocito de pan o de maduro cocinado, al cabo del rato, por ahí a las 7 de la mañana, nos servían el caldito de papa o caldito con leche al desayuno, dos pedazos de arepa hechas con el mismo maíz que se cultivaba. Luego un buen pocillado de café o agua de panela, a las 9 y media otro pocillado de café con un trozo de arepa con queso, a las 11 era el almuerzo, un plato de sopa de maíz y arveja, a veces de dulce o de sal, y finalmente la comida" (Castillo, 2012, pág. 29).

Aunque es una descripción genérica de la alimentación en el mundo rural, y no aborda específicamente el área de interés, es necesario tener en cuenta estos hábitos alimenticios ya que es este campesino quien se desplaza a Bucaramanga buscando nuevas

beans, cassava, coca, sisal, cotton and snuff. Additionally, it illustrated food in a day of plowing in the province of García Rovira:

"... Meals were what gave us strength to work the land with pleasure, so early in the morning; we were given coffee with a slice of bread or cooked plantain. After sometime around 7 in the morning, we were served the potato broth or milk broth with breakfast, two pieces of corn bread made from the same corn was grown. After a good size coffee cup or sugar water, at 9 and half another good size coffee cup with a piece of corn bread with cheese, at 11 it was lunch, a bowl of corn soup and pea, sometimes sweet or salty, and finally at the end of the day, dinner time" (Castillo, 2012, p. 29).

Although it is a generic description of food in rural areas, and does not specifically address the area of interest, it is necessary to consider these eating habits since it is the farmer who moves to Bucaramanga seeking new livelihood opportunities.

Generally, the food is rooted in the depths of our being (Fischler, 1995) and is an essential part of the identity. Those who suffer a migration process seek to reproduce the culinary habits and practices that were in the place of origin in the new dwelling space; They update it and preserved, resulting in the reconstruction of own culinary models in the new spaces. This creates ways of relating, and recognized position in front of the other, strengthening an us (Abu-Shams, 2008).

Thus, to understand the metropolitan culinary world becomes necessary to



oportunidades de subsistencia.

Generalmente, la comida se encuentra arraigada en lo más íntimo de nuestro ser (Fischler, 1995) y hace parte fundamental de la identidad. Quienes sufren un proceso de migración buscan reproducir las prácticas y hábitos culinarios que se tenían en el lugar de origen, en el nuevo espacio de morada; lo actualizan y lo preservan, resultando en la reconstrucción de modelos culinarios propios en los nuevos espacios. Esto crea formas de relacionarse, posicionarse y reconocerse frente a los otros, fortaleciendo un nosotros (Abu-Shams, 2008).

De esta manera, para entender el mundo culinario del área metropolitana se hace necesario expandir la perspectiva de análisis. No sólo hay que buscar en las mesas, o en el momento de saborear un bocado sino que hay que transportarse hasta el campo, ir a las historias, a los recuerdos y a las formas como campesinos, y ciudadanos reflejan sus seres en cada sabor.

Buscando los sentidos en la vida cotidiana, se han realizado constantes visitas a los municipios que componen el área metropolitana. A partir de los recorridos, se encontraron portadoras y portadores en las plazas de mercado, quienes se encargan de cohesionar el sistema alimentario. Ellos están en medio del conjunto de estructuras tecnológicas y sociales; desde la cosecha, hasta la cocina, pasando por la producción, la distribución y la transformación (Contreras & Gracia, 2005), y como fue posible observar, también del consumo.

Estas personas transmiten, reproducen

expand our analytic perspective. Do not just look at the tables or at the time to savor a bite but must be transported to the field, go to the stories, memories and the ways peasants and city dwellers reflect their loved every taste.

Looking for the senses in everyday life, there have been constant visits to the municipalities that make up the metropolitan area. From the tours, they found carriers in the market places, who are responsible for the cohesion of the food system. They are in the midst of all the technological and social structures; from the harvest to the kitchen, through production, distribution and processing (Contreras & Grace, 2005), and as it could be observed, also in consumption.

These people transmit, reproduce and maintain preparations like chicken stew with chorotas, soup with chorotas of ruyas, roasted corn, de novios, of veins, pigeon, chanfaina and ajiaco Santander; tamales, ayacos cob; la chicha de ojo; Santander broth and the inevitable yellow corn bread.

Additionally, it has determined that in metropolitan preparations are part of the traditional cuisine are still present in various ways. Those who frequent the market places, often know how to make the preparations, remember how their mothers did it and the times when they were consumed. However, not everyone is preparing these dishes due to own in modern times, as the change in the technologies used within the kitchens, the symbolic value of food and the rhythms of the working life characteristics.

Culinary Tourist Routes

y mantienen preparaciones como el sancocho de gallina con chorotas, la sopa con chorotas, de ruyas, de maíz tostado, de novios, de venas, de pichón, la chanfaina y el ajiaco santandereano; los tamales, los ayacos de mazorca; la chicha de ojo, la chicha de corozo; el dulce de platico, el dulce de apio, el arequipe; el caldo santandereano y la infaltable arepa amarilla.

Adicionalmente, se ha percibido que en el área metropolitana las preparaciones que hacen parte de la culinaria tradicional aún están presentes de diversas maneras. Quienes frecuentan las plazas de mercado, a menudo saben cómo realizar las preparaciones, recuerdan cómo lo hacían sus madres y las ocasiones en las que eran consumidas. Sin embargo, no todos están realizándolas debido a características propias de los tiempos modernos, como el cambio en las tecnologías empleadas al interior de las cocinas, el valor simbólico de los alimentos y los ritmos de la vida asalariada.

Rutas Turísticas Culinarias

Las Rutas Culinarias deben ser un producto turístico memorable para ser cabalmente exitosas. La ruta y especialmente los alimentos deben quedar impregnados en la mente del turista, asociando las características del sitio visitado, generando la recordación y una recomendación como experiencia a turistas potenciales. Para ello, el turista debe tener una experiencia:

Sensorial.

La naturaleza y sus diversas expresiones, se siente, se mira, se escucha, tiene colores, aromas y gusto.

Culinary Tours should be a memorable tourist product to be fully successful. The path and especially food must be impregnated in the minds of tourists, combining features of the sites visited, generating remembrance experience and a recommendation to potential tourists. For this, the tourist must have an experience :

Sensory.

The nature and its various expressions, feel, look, listen, have color, aroma and taste.

Entertaining, educational, different, and aesthetics.

Without these key elements it can not be provided a complete and memorable experience.

The experience must be richer than the traditional tourist practice.

It should offer a way of relating to the place -in rigor to their nature and their culture that can not be acquired elsewhere.

Routes must be well planned so that tourists continue to pay that experience, characterized by a high level of intensity and emotion that made it memorable. So that you get to relate: product and place, and in the background the mark (Barrera & Alvarado Bringas, 2008).

To make this type of route, a process of inquiry and preliminary observation which helps to recognize different sources of information and memory



Entretenida, educativa, diferente, y estética.

Sin estos elementos dominantes no puede proporcionarse una experiencia completa y memorable.

La experiencia debe ser más rica que la práctica turística tradicional.

Debe ofrecer un modo de relacionarse con el lugar –en rigor con su naturaleza y su cultura- que no puede adquirirse en otra parte.

Las Rutas deben plantearse de modo que los turistas continúen pagando esa experiencia, caracterizada por un alto nivel de intensidad y de emoción que la convirtieron en memorable. Es así que se llega a relacionar: producto y lugar, y en un segundo plano la marca (Barrera & Bringas Alvarado, 2008).

Para formular este tipo de recorridos, se sugiere un proceso de indagación y observación preliminar el cual ayuda a reconocer diferentes fuentes de información y portadores de memoria, de tradiciones y de manifestaciones referentes a la cocina santandereana. Dicha identificación ha sido el sustento de la propuesta concerniente a la convergencia de elaborar unas rutas turísticas culinarias en Bucaramanga y sus alrededores que contengan elementos ancestrales, tradicionales, populares o comunes dentro del complejo cultural gastronómico en esta región.

En este sentido, se busca articular el mundo de la comida con una serie de recursos turísticos tales como atractivos, servicios financieros, redes de comercio, espacio público, mobiliario urbano,

carriers , traditions and demonstrations relating to Santander kitchen it is suggested. This identification has been the backbone of the proposal concerning the convergence of developing a culinary tourism routes in Bucaramanga and surroundings containing ancestral or common elements, traditional, popular in the culinary cultural complex in this region.

In this sense, it seeks to articulate the world of food with a number of tourist resources such as; attractive financial services, trade networks, public space, street furniture, architecture, regional heritage and cultural events and goods, which are to some extent make reference to the provincial or city identity.

Findings

On this trip , it is part of the local history by the culinary component generates a distinctive symbiosis for the visitor. When walking through the capital city and learn the tastes of bumangués by the mestizo, or soup chorotas and understand like soup and the dry meat go hand in hand in the market places of Santander, assess the past of a colonial world, intact on balconies and facades of Giron, where sunny afternoons will invite you to try the refreshing flavor of shaved ice.

In the tourism industry or in the study of cultures increasingly recognize the need for another, the difference, is the diversity in the conception of space and time. The “exotic ” is a significant cultural value and a tourist attraction in this context intake hormiga culona/culona ant makes us unique in the beautiful city and in the region of Santander. Tourists will easily recognize the importance of ants in some

arquitectura, patrimonio regional y manifestaciones y bienes culturales, que sean en cierta medida referentes de identidad provincial o citadina.

Hallazgos

En este viaje, se parte de la historia local que junto al componente culinario genera una simbiosis distintiva para el visitante. Cuando camine por la ciudad capital y conozca los gustos del bumangués por la mestiza, o la sopa de chorotas y entienda como la sopa y el seco van de la mano en las plazas de mercado de Santander, valorará el pasado de un mundo colonial, intacto en los balcones y fachadas de Girón, donde tardes soleadas no lo dejarán escapar a la prueba de un refrescante raspado o el novedoso sabor de un helado de yuca o de corozo.

En la industria del turismo o en el estudio de las culturas cada vez más se afianza la necesidad de reconocer al otro, la diferencia, los sistemas de pensamiento, la diversidad en la concepción del espacio y de tiempo. Lo “exótico” es un valor de significancia cultural y un atractivo turístico, en este contexto la ingesta de hormiga culona nos hace únicos en la ciudad bonita y en la comarca de Santander. Los turistas fácilmente reconocerán la importancia de las hormigas en algunos sectores de Bucaramanga; los guías de turismo anotarán la existencia de un paseo de las hormigas con obras artísticas, y otros sitios como por ejemplo, los hoteles donde existen murales que hacen alegoría a este insecto.

Es igualmente entendible el referente cultural de Floridablanca respecto al dulce, vinculado al amor en sus

sectors of Bucaramanga; tour guides recorded the existence of a walk from the ants with artistic works and other places such as hotels where there are murals that make allegory to this insect.

It is equally understandable the cultural reference of Floridablanca in regards to sweets, linked to love in their names; there a route that replicates the feel and sociability partner, friends or family consumption environment of a wafer is developed.

As its own collective imagination of bumangueses, a guidebook can list thousands of times Bucaramanga has promoted as a tourist destination around the footwear sold in the traditional neighborhood of San Francisco, where one can find for many meters typical restaurants with the skills necessary for the preparation of goat and other meats.

During the course of the investigation they have distinguished some dishes, as has been the case with chorotas stew and soup. There have been many comments that have stimulated, now identified three restaurants in the metropolitan area of Bucaramanga where it revives and recreates this preparation. It is believed that, it is not difficult to get back many meals that were apparently lost, for lack of consumers. Despite the fast-paced world filled with light meals tastes of the metropolitan area it is not too late to start a remembrance habits. The research is relevant and timely because Bucaramanga has important foundation as its history, its culture, its tourist sites and what makes them stronger: its people.



denominaciones; allí se desarrolla una ruta que replica las sensaciones y la sociabilidad de pareja, amigos o familia entorno al consumo de una oblea.

Como un imaginario colectivo propio de los bumangueses, una guía turística puede enumerar las miles de veces que ha promocionado a Bucaramanga como destino turístico alrededor del calzado comercializado en el tradicional barrio San Francisco, allí a metros concurren una serie de restaurantes típicos con una habilidad en la preparación de cabrito y de otras carnes.

Durante el transcurso de la investigación se han distinguido algunos platos, como ha sido el caso del sancocho y sopa con chorotas. Han sido tantos los comentarios que hemos estimulado, que actualmente, identificamos tres restaurantes en el área metropolitana de Bucaramanga donde se revive y recrea esta preparación. Se cree que, de esta forma, no es difícil retomar muchas comidas que aparentemente estaban perdidas, por falta de consumidores. A pesar de que el mundo acelerado ha llenado de comidas ligeras los paladares del área metropolitana, no es tarde para iniciar una remembranza en los hábitos. La investigación es un grito pertinente y oportuno dado que Bucaramanga tiene unas bases importantes en cuanto su historia, su cultura, sus sitios turísticos y lo que más fuerte los hace: su gente.

Conclusiones

SENNOVA y el subdirector del Centro de Servicios Empresariales y Turísticos Doctor Wilson bastos Delgado, forman parte importante de todo este aporte a la investigación pues sin el apoyo de ellos no se hubiera podido realizar.

CONCLUSION

SENNOVA and deputy director of the Center for Business and Tourist Services Doctor Wilson Delgado Bastos, an important part of all this contribution to research without their support it would

Con una de las portadoras del área metropolitana de Bucaramanga: la señora Martha Ramírez. Con ella, participamos en el Primer Encuentro Nacional de Cocineros Tradicionales en la ciudad de Cali, dando a conocer y reviviendo en muchas personas el sabor de las chorotas santandereanas (Imagen 2).

Imagen 2. Presentación de Sopa de Chorotas en el Primer Encuentro Nacional de Cocineros Tradicionales - Presentation of soup Chorotas in the First National Meeting of Traditional Cooks.



Es importante destacar la participación de la comunidad santandereana y su deseo de formar parte de este gran proyecto. Agradecemos a los portadores culinarios, a los instructores de la red de hotelería y turismo del centro de servicios empresariales y turísticos del SENA de Bucaramanga en cabeza de las instructoras Ethel Vega Espindola, líder de turismo, Ruth Lily Barrera Téllez, líder de hotelería y gastronomía, y Christian Mauricio Quintero Rojas, chef que acompaña el proceso del proyecto de investigación, la antropóloga Indira Andrea Quiroga Dallos, el experto en TIC e historiador Jose Luis Hernández Jaimes, el publicista Alexander Zabala, y a toda las personas que se han involucrado en este proceso el cual avizoramos como sin fin.

not have been possible.

With one of the carriers of the metropolitan area of Bucaramanga: Martha Ramirez. We participated in the First National Meeting of Traditional Cooks in the city of Cali, revealing and reviving many people the taste of Santanderean chorotas (Figure 2).

Importantly, the participation of Santander community and their desire to be part of this great project. We thanks the culinary carriers, instructors network of hotel and tourism business center and tourist services SENA Bucaramanga head instructors Ethel Vega Espindola, tourism leader, Lily Ruth Barrera Tellez, leading hotels and restaurants and Christian Quintero Mauricio Rojas, chef accompanying the process of the research project, anthropologist Andrea Quiroga Indira Dallos, ICT expert and historian Jose Luis Hernandez Jaimes, publicist Alexander Zabala, and all the people who have been involved.

Imagen 3. Martha Ramírez, portadora de la Tradición Culinaria transmitiendo el conocimiento a aprendices SENA - Martha Ramirez, Culinary Tradition carrier transmitting knowledge to SENA apprentices.



Durante esta jornada se compartió con aprendices instructores, portadoras tradicionales, restaurantes y expertos críticos de las comidas como Catalina Vélez, Almudena Villegas Becerril (España), Carlos Humberto Illera Montoya, quienes valoran y respetan esa comida que en algunos momentos

Imagen 4. Participación Primer Encuentro Nacional de Cocineros Tradicionales - Participation First National Meeting of Traditional Cooks.



se quedo en el camino y que podemos traer y consumir (Imagen 4 y 5).

Bibliografía

Abu-Shams, L. (2008). La alimentación como signo de identidad cultural entre los inmigrantes marroquíes. ZAINAK, 177-193.

Anonimo. (Marzo de 2013). <http://aboutalloow.blogspot.com.co/>. Obtenido de <http://aboutalloow.blogspot.com.co/2013/03/el-origen-del-turismo-gastronomico.html>

Barrera , E., & Bringas Alvarado, O. (2008). Food Trails: Tourist Architectures built on food identity. Food for Thought, 1-11.

Castillo, F. (2012). Historia de la cultura campesina santandereana y su arraigo

During the day was shared with learners, instructors, traditional carriers, restaurants and critics experts meals as Catalina Velez Villegas Almudena Becerril

Imagen 5. Participación Primer Encuentro Nacional de Cocineros Tradicionales - Participation First National Meeting of Traditional Cooks.



(Spain), Carlos Humberto Illera Montoya, who values and respects that food which at one point was forgotten (Picture 4 and 5).

Bibliography

Abu-Shams, L. (2008). La alimentación como signo de identidad cultural entre los inmigrantes marroquíes. ZAINAK , 177-193.

Anonimo. (2013, Marzo). <http://aboutalloow.blogspot.com.co/>. From <http://aboutalloow.blogspot.com.co/2013/03/el-origen-del-turismo-gastronomico.html>

Barrera , E., & Bringas Alvarado, O. (2008).

en el departamento de Santander. Bucaramanga.

Contreras, J., & Gracia, M. (2005). Alimentación y Cultura: Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel.

Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. PASOS, 193-213.

Fischler, C. (1995). El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama.

Guber, R. (2001). La etnografía: método, campo y reflexividad. Bogotá: Grupo Editorial Norma.

Mauss, M. (1971). Ensayo sobre los dones: razón y forma del cambio en las sociedades primitivas. Madrid: Teneos.

Rios, E. d. (2002). La cocinanza comedida. Bucaramanga: UNAB.

Food Trails: Tourist Architectures built on food identity. Food for Thought , 1-11.

Castillo, F. (2012). Historia de la cultura campesina santandereana y su arraigo en el departamento de Santander. Bucaramanga.

Contreras, J., & Gracia, M. (2005). Alimentación y Cultura: Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel.

Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. PASOS , 193-213.

Fischler, C. (1995). El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama.

Guber, R. (2001). La etnografía: método, campo y reflexividad. Bogotá: Grupo Editorial Norma.

Mauss, M. (1971). Ensayo sobre los dones: razón y forma del cambio en las sociedades primitivas. Madrid: Teneos.

Rios, E. d. (2002). La cocinanza comedida. Bucaramanga: UNAB.

