

**PRÁCTICAS CULTURALES Y CULINARIAS ALREDEDOR DEL TURISMO  
CAFETERO: MUNICIPIO DE JARDÍN DE ANTIOQUIA**

Leidy Johana Marín Duque

**Trabajo de grado para optar al título de Especialista en Café**

Asesor:

**Edwin Adrián Lopera Hernández**

Antropólogo

Estudiante Doctorado



**Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias  
Facultad de Ciencias Agrarias  
Seccional Suroeste  
Andes, Antioquia  
2021**

## TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCION.....	3
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	4
JUSTIFICACIÓN.....	5
Turismo cafetero en Jardín Antioquia .....	9
OBJETIVO GENERAL .....	10
Objetivos específicos .....	10
MARCO REFERENCIAL Y CONTEXTUAL .....	11
Turismo cultural.....	12
Turismo del café.....	13
METODOLOGIA .....	14
FASES DE LA INVESTIGACIÓN.....	17
FASE 1: Recolección de la información .....	17
FASE 2: Análisis de la información:.....	18
FASE 3: Diseño de contenido: .....	18
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	19
RESULTADOS .....	19
Encuestas virtuales .....	29
Prácticas culturales y culinarias asociadas a la tradición cafetera .....	31
Prácticas tradicionales en finca Carrizales .....	33
PRODUCTOS DE INVESTIGACION .....	34
CONCLUSIONES .....	36
CONSIDERACIONES ETICAS .....	38
BIBLIOGRAFIA.....	39

## **INTRODUCCION**

La presente monografía pretende identificar las tradiciones culturales y culinarias del Municipio de Jardín en el Suroeste de Antioquia relacionadas con la caficultura, las prácticas y herramientas utilizadas para realizar las diferentes labores en el cultivo y beneficio del café, los métodos y utensilios típicos empleados en la preparación y consumo del mismo, los cambios que han sufrido a través del tiempo y las prendas de vestir con las cuales los habitantes de estos municipios realizaban las diferentes labores entorno al café, para finalmente, resaltar la tradición cultural y culinaria como patrimonio colombiano para el mundo (1).

Así mismo, se pretende identificar elementos culturales e históricos de las fincas cafeteras indagando sobre cómo era la base de su alimentación, qué productos se cultivaban en las fincas, qué platos se elaboraban a partir de estos productos, en qué momentos del día, de qué manera se consumía, cómo se preparaba el café y finalmente cuáles eran sus significados. Todo esto, teniendo en cuenta que la gastronomía y alimentación es un elemento de identidad cultural propia de un pueblo que puede ser alterada por la intervención de factores tanto internos como externos (2), y que como patrimonio cultural generan sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica (3).

Conociendo cómo éstas tradiciones se han transformado a lo largo del tiempo, se busca conectar a los turistas con la cultura local, permitiéndoles vivir una experiencia única a través de los cultivos y las formas en que se transforma el café, las tradiciones culinarias, la cultura y las historias que representan el legado que habita entre montañas y cafetales (4).

Con la información obtenida se creó contenido físico y virtual a través de diferentes medios didácticos de divulgación que contienen los aspectos más representativos de la cultura y culinaria cafetera de la región, con el fin de dar a conocer tanto a

turistas nacionales como internacionales las historias, las costumbres cafeteras y los alimentos tradicionales considerados parte de la cultura local.

## **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

El problema identificado y del cual parte esta investigación es la pérdida de las costumbres culturales y culinarias enmarcadas en la tradición cafetera del municipio de Jardín, es decir, la historia detrás de la producción, el consumo de café y las conexiones generadas en torno a la familia cafetera, partiendo desde el cultivo hasta el momento de tomar una taza de café.

Hay un desconocimiento en las costumbres de la familia caficultora en cuanto a sus valores y tradiciones culinarias, las cuales se han ido transformando debido a cambios en los hábitos y estilos de vida, las constantes migraciones y la falta de normatividad que regule la entrada de productos al mercado local (2).

Así mismo, se identificó que la oferta turística que se genera en la zona se enfoca en mostrar las diferentes etapas del cultivo y beneficio hasta su etapa final de comercialización, o sea, la venta un producto final, un café tostado, de origen y con las cualidades particulares adquiridas de las tierras del suroeste antioqueño.

Teniendo en cuenta que en los últimos años ha aumentado el interés de los turistas por visitar destinos que además de proporcionar descanso y recreación, encanten por su riqueza cultural (5) y culinaria, se considera fundamental resaltar los aspectos culturales que caracterizan las familias caficultoras, sus valores y su tradicional forma de cultivar, las herramientas primitivas pero útiles que utilizaban para facilitar su labor, los utensilios empleados en la preparación y consumo del café y la culinaria como parte de su tradición, además de las leyendas que tienen los caficultores para contar acerca de su cultura, tradiciones e historias llenas de aventuras y desafíos (4).

*“Las nuevas generaciones han perdido la esencia de la tradición cafetera”*, indica Jaime Marín, caficultor del municipio de Jardín Antioquia, han perdido el sentido de pertenencia por el campo y la vida rural, las ganas de trabajar la tierra y el amor desinteresado por el cultivo, por alimentar saludablemente a la familia con productos propios de la región. Las pretensiones actuales de los jóvenes buscan migrar a las ciudades con el fin de obtener empleos fuera del sector café, que generen más ganancias pues consideran la caficultura como cultivo de pobreza (6).

Cabe resaltar que existe poca información con documentos físicos donde se plasman las costumbres culturales y culinarias relacionadas con la caficultura de este municipio, solo se conocen las historias y anécdotas de los ancestros, quienes narran cómo era su época, como han cambiado las costumbres, la comida y la forma de trabajar. Por lo tanto, se crea con esta investigación un documento en donde se plasmen estas anécdotas, permitiendo que estas experiencias significativas queden documentadas y no se pierdan en el tiempo, ayudando a las generaciones existentes y nuevas a preservar este patrimonio cultural.

## **JUSTIFICACIÓN**

El turismo es un sector con rápido crecimiento (7) siendo parte fundamental del desarrollo socioeconómico de las regiones, es una de las industrias que más empleos genera anualmente, lo que permite crear ingresos y mejorar las condiciones de vida de los habitantes locales (8). Debido al papel que desempeña el turismo en la reestructuración económica de los países ha habido un aumento en los estudios académicos y en las prácticas de planificación relacionadas con este sector, confiriendo una importancia cada vez mayor al factor sociocultural en el desarrollo (9).

A nivel de Latinoamérica, Colombia es considerado el país con mayor dinamismo en el desarrollo turístico y uno de los más destacados a nivel mundial debido al creciente número de llegadas de viajeros durante los últimos años (10).

Entre 2011 y 2017, se presentaron destacados crecimientos en los principales indicadores del turismo en el país: las llegadas de viajeros internacionales incrementaron un 69%, la generación de divisas aumento un 52%, la creación de nuevos empleos un 19% y la incursión de nuevas empresas al sector se incremento un 74%, generando una oferta presente en alrededor de 281 municipios del territorio nacional (10). Este aumento en la llegada al país de turistas provenientes del exterior se debe en parte a la promoción de Colombia como destino turístico internacional (11), aprovechado las características que posee como diversidad de lugares exóticos y variedad en su oferta cultural que lo convierten en una opción importante para turismo regional (8).

Colombia cuenta con políticas establecidas con el fin de brindar lineamientos y promover diferentes tipos de turismo, de esta manera se crean las políticas de turismo cultural, comunitario, de naturaleza, culinario entre otras. Todas estas políticas están encaminadas a mejorar el desarrollo económico y social a través de estrategias puntuales que permitan la conservación de los recursos, la diversidad, la cultura, las tradiciones, las costumbres y la culinaria del país (7,8,12–14).

Con la implementación de estas políticas y planes estratégicos en Colombia se observa la necesidad de crear productos turísticos que permitan conservar y promover la cultura típica, donde se den a conocer a los visitantes tanto locales como extranjeros las costumbres y tradiciones de las diferentes regiones y subregiones del país. Dichas políticas buscan recuperar tradiciones y costumbres que a través de los años se han ido perdiendo, además de permitir recuperar la alimentación tradicional de cada región promocionando los atractivos, los circuitos y destinos gastronómicos. De esta manera se intenta proporcionar los medios y

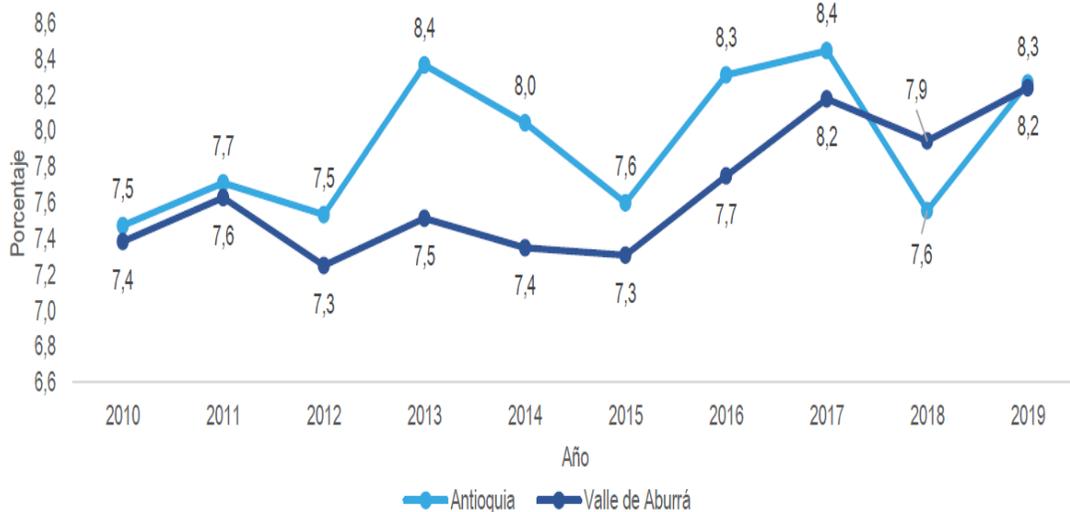
motivaciones para cuidar y mantener el patrimonio cultural, garantizando la sostenibilidad de los sectores cultural y turístico (7).

Del mismo modo, el departamento de Antioquia con su biodiversidad, climas, planes y experiencias para nacionales y extranjeros, lo hacen atractivo como destino turístico, convirtiéndose en una de las actividades económicas con mayor potencial de crecimiento (15). Los turistas visitan cada vez más las regiones productoras de café, las tasas de crecimiento de Antioquia (38,7%) y Valle de Cauca (24,5%) son mucho más altas que las de Bogotá y la costa caribeña (11%) (16). Considerando lo anterior se observa en el departamento la necesidad del desarrollo de productos y servicios que cubran las expectativas de cada mercado de consumo.

“Según el Plan de Desarrollo Unidos por la Vida 2020-2023 el porcentaje de población ocupada en el sector turístico en Antioquia para 2019 tuvo 275.418 empleos, que equivalen al 8,3% de los empleos totales (Gráfico 1).”

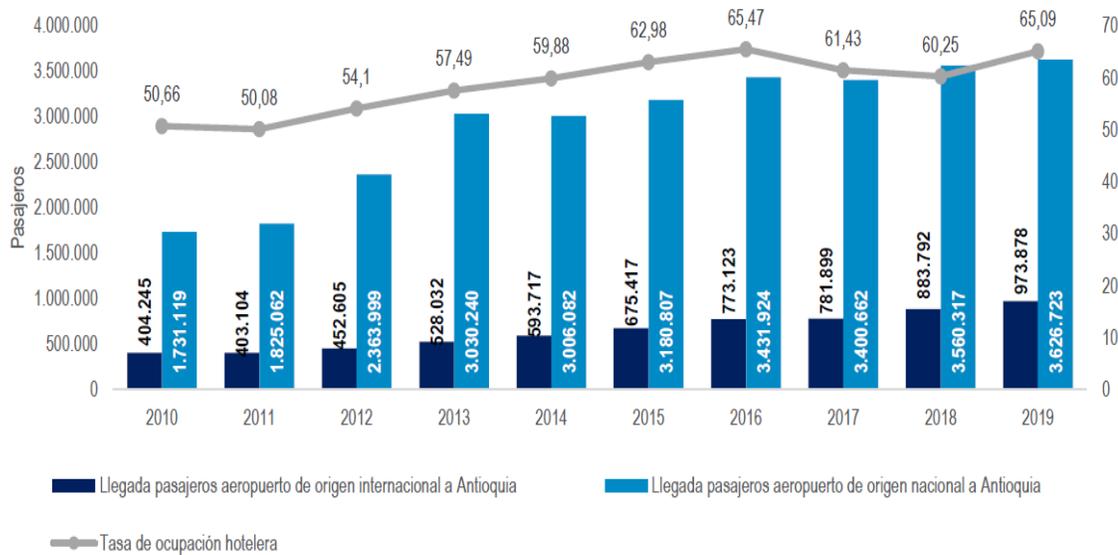
En el Gráfico 2 se muestra la evolución entre el año 2010 y 2019 de la tasa de ocupación hotelera y la llegada a Antioquia de pasajeros por aeropuerto de origen nacional e internacional, se observa el aumento constante de la llegada de viajeros al departamento favoreciendo la tasa de ocupación hotelera, la cual para el año 2019 corresponde al 65,1% (15).

Grafico 1. Porcentaje de población ocupada en el sector turismo, 2010-2019



Fuente: Plan de desarrollo Unidos por la vida 2023

Gráfico 2. Tasa de ocupación hotelera y llegada de pasajeros por aeropuerto de origen nacional e internacional en Antioquia, 2009-2019



Fuente: Plan de desarrollo Unidos por la vida 2020-2023

Para el 2020, en el Departamento de Antioquia, se cuenta con el proyecto sociocultural “Antioquia es Mágica”, liderado por la primera dama del departamento, la cual, a través de la promoción de experiencias, basadas en el fortalecimiento de saberes, talentos y vivencias, busca posicionar a los municipios de Antioquia como territorios mágicos. Esta campaña tiene como fin promover al departamento como territorio plural, de paisajes naturales, múltiples manifestaciones artísticas, que logren ofrecer diferentes experiencias a los turistas (15).

### **Turismo cafetero en Jardín Antioquia**

El municipio de Jardín está localizado en la Región Suroeste del Departamento de Antioquia entre la Cordillera Occidental y el Río San Juan (17), esta región se caracteriza por una diversidad de pisos térmicos, la hidrografía, la ecología vegetal y la capacidad de uso de la tierra, proporcionan grandes posibilidades de producción agropecuaria (17). Sus principales actividades económicas son la agricultura, la ganadería, la minería y el comercio, siendo la agricultura el principal motor de la economía y su producto principal el café. Particularmente, en Jardín se encuentran 1.700 ha de cultivo (18) y alrededor de este cultivo se dinamizan temas económicos, tradición y culinaria.

Considerando la tradición cafetera de éste municipio, se observa que el turismo alrededor de experiencias de café ha aumentado considerablemente en el municipio de Jardín en los últimos años (17), entre ellas se encuentran diversas ofertas turísticas enfocadas en mostrar a los visitantes los procesos de cultivo, beneficio y preparación del café, sin embargo, en la actualidad no se cuenta con un producto turístico que resalte la cultura y culinaria de esta zona cafetera. Por lo tanto, se hace necesario promover la valoración de dicha cultura como patrimonio y como recurso turístico, elaborando productos de turismo cultural y culinario que rescaten los elementos característicos de la zona, sus formas singulares de relacionarse con los cultivos de café y las manifestaciones que surgen alrededor de

sus prácticas culinarias típicas.

Por último, con la actual coyuntura social y de salud pública, es necesario crear alternativas digitales que motiven e incentiven el turismo local y nacional, pues el sector del turismo ha sido uno de los más afectados (19). Dando respuesta a esto y atendiendo a la necesidad que se desea impactar en este momento, el contenido digital propuesto es una gran oportunidad para dar a conocer al turista una forma más cercana a la cultura que encierra el café y las costumbres culinarias de las familias cafeteras en el municipio de Jardín, ésta permite vivir una experiencia desde la descripción de cada uno de los alimentos cultivados, la transformación de estos en recetas particulares y lo que encierra esto en el momento de comer y disfrutar en familia, lo cual se puede replicar desde cualquier lugar obteniendo los productos del mercado tradicionales de nuestra región.

## **OBJETIVO GENERAL**

Identificar las prácticas culturales y culinarias alrededor de las costumbres cafeteras que puedan ser aplicadas para incentivar el turismo cultural en la zona rural del municipio de Jardín.

### **Objetivos específicos**

- Diseñar contenido digital y físico que permita visualizar los referentes culturales y culinarios para el turismo cafetero en el municipio de Jardín departamento de Antioquia.
- Crear contenido virtual sobre las prácticas culturales y culinarias con el fin de masificar su divulgación.
- Dar a conocer costumbres culturales y culinarias ancestrales asociadas a la producción de café.

## MARCO REFERENCIAL Y CONTEXTUAL

El patrimonio cultural hace referencia al conjunto de elementos que una sociedad determinada considera suyos, los cuales pueden ser bienes tanto tangibles como intangibles (20). Dicho patrimonio cultural brinda oportunidades y posee el potencial para reformar las condiciones económicas locales o regionales. De esta manera, paisaje natural puede ser considerado objeto de patrimonio (9), tal y como ocurrió con el Eje Cafetero, donde existe una clara relación entre el Paisaje Cultural Cafetero considerado Patrimonio de la Humanidad y el turismo, donde se fortalece el desarrollo de este último como una práctica productiva importante para la economía regional (21,22).

Entendiendo que el patrimonio es un legado que dejan las personas a lo largo del tiempo y es debido a este que podemos conocer e interactuar con diferentes culturas, ya que incluye las formas de vida, (23) la arquitectura, las historias, la moda y también las formas de producir (24). El patrimonio, entonces, remite a símbolos y representaciones, a los “*lugares de la memoria*” (23), es decir, a la identidad. Dentro del patrimonio cultural se pueden identificar elementos materiales e inmateriales, siendo lo intangible una referencia a los conocimientos, los hábitos sociales, costumbres rituales y prácticas que se transmiten de una generación a otra además el patrimonio es vulnerable y está amenazado por el turismo, la tecnología y la urbanización (23).

Se busca que la región sea conocida a través de los elementos patrimoniales tanto culturales como gastronómicos, entendiendo por gastronómico los productos generados a partir del cultivo, los platos típicos, la forma de servir y consumir (25), las cuales producen actividades turísticas en torno a este sin afectar el desarrollo habitual de la comunidad (24).

## **Turismo cultural**

El turismo se define como un fenómeno social, cultural y económico donde por motivos personales o profesionales las personas se desplazan a un lugar o país fuera de su entorno habitual (26), en estos contextos se da una interacción social entre las comunidades como anfitriones y los visitantes o turistas como invitados (27).

A nivel sociocultural el turismo tiene impactos tanto positivos como negativos. Dentro de los impactos positivos se encuentran el aumento en la participación de los residentes en actividades culturales, creación de imagen de una región para hacerla más visible a nivel global, desarrolla comprensión sobre diferencias culturales, proporciona oportunidades para aprender sobre otras regiones o países y mejora la apreciación del patrimonio. Sin embargo, puede afectar la identidad local, aumentar las tasas de delincuencia, la prostitución y el vandalismo, crea conflictos entre residentes y visitantes, puede disminuir la seguridad local (27) y, finalmente, ocasionar impactos negativos a nivel ambiental pues, los atractivos turísticos naturales se desarrollan en ambientes frágiles que pueden ocasionar daños en la topografía y el suelo, desplazamiento y destrucción de la fauna y la flora, además de contaminación del agua (28).

Para que un destino se desarrolle a nivel turístico deben existir factores como accesibilidad, infraestructura, recursos, adecuada promoción y comercialización enfocados en resaltar la imagen del destino, opciones y servicios, hospitalidad, participación de los visitantes, apoyo comunitario y gubernamental, estabilidad y seguridad(29). Además de atracciones que pueden hacer que un turista disfrute más de su experiencia de viaje, ya sean como recursos naturales o creados por el hombre, que incluyen cultura, patrimonio, historia, arquitectura e inclusive actividades donde los turistas puedan participar de manera activa (30).

La literatura destaca que los turistas, en la mayoría de los casos viaja buscando no solo unas vacaciones que brinden descanso y recreación, sino también la

experiencia cultural de los lugares que visitan (31), viajar por experiencias de comida y bebida es reconocido como un importante y creciente sector de turismo, como parte de esta tendencia se observa el turismo relacionado con las bebidas, incluidos el turismo de vino, turismo de cerveza, turismo de té y turismo de café (32).

### **Turismo del café**

El turismo cafetero está relacionado no solo con el consumo del café, sino también con su historia, tradiciones, productos y la cultura (30) que se caracteriza por desarrollarse en el lugar donde es cultivado el grano. En este se pretende educar a los turistas o visitantes sobre aspectos característicos del café, se enseña sobre su cultivo, procesos de beneficio, la importancia para los agricultores, en este tipo de turismo el visitante experimenta el proceso de cultivar, recolectar, procesar y preparar café, además de saborear el café recién preparado (33). Cuando hablamos de atracciones en el turismo cafetero se identifican encantos naturales como el paisaje y creadas por el hombre como la arquitectura típica y los métodos tradicionales de la región para preparar y disfrutar el café (30).

El café es cultivado en más de 60 países a nivel mundial, sin embargo hasta la fecha pocos países han aprovechado al máximo este cultivo como recurso para el sector turístico, siendo Hawai quizás el primer destino que utilizó el cultivo de café como recurso turístico (32). Algunos países donde los productores de café enfrentan una crisis económica y les resulta difícil sobrevivir solo cultivando café están viendo en el turismo una opción lucrativa, como el caso de Tanzania, Ruanda, Etiopía, Costa Rica, México y Colombia, este último considerado un destino turístico cafetero exitoso, siendo un claro ejemplo el turismo en el Eje cafetero (29).

En el año 1996 se dicta la primera ley general de turismo en Colombia, con la cual el gobierno concede status formal de industria al turismo, gracias a esta ley el gobierno puede controlar, planificar y desarrollar la industria. En el año 2003 el

gobierno crea la Dirección de Turismo (DITUR), la cual depende del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo y cuyo objetivo es la formulación y desarrollo de mecanismos para la adecuada ejecución de los planes sectoriales de turismo (10,34).

El plan sectorial de turismo vigente “Turismo: el propósito que nos une” hace parte del Plan Nacional de Desarrollo (PND) 2018-2022, “Pacto por Colombia, pacto por la equidad” (10,34), tiene como objetivo *“mejorar la competitividad de Colombia como destino turístico a partir de iniciativas de fortalecimiento, la generación de valor y la corresponsabilidad entre el sector turismo, así como su posicionamiento en los mercados nacionales e internacionales”*(10).

Este plan sectorial de turismo fue adoptado por las principales regiones cafeteras del país, en el municipio de Jardín , es promovido por el Plan de Desarrollo Turístico 2018, en el cual se establece el fortalecimiento de un mercado internacional que valore los recorridos cafeteros que actualmente se ofrecen en las zonas rurales y en el casco urbano municipal, para ello los pobladores del municipio deben estar capacitados en temas como guianza turística, servicio al cliente, diseño de paquetes turísticos, conocer los antecedentes del café, cultura y cultivo en nuestra región (1,) y preservar las costumbres y tradiciones patrimoniales.

## **METODOLOGIA**

La metodología desarrollada en esta investigación fue de tipo cualitativo, ya que este método se centra en comprender los fenómenos socioculturales, observándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente y en relación con su contexto. Es naturalista, ya que estudia los fenómenos y seres vivos en sus ambientes naturales y en su cotidianidad, y es interpretativo, pues intenta

encontrar sentido a los fenómenos en función de los significados que las personas les otorguen. Esta aproximación se basa en métodos de recolección de los datos no estandarizados que consiste en obtener las perspectivas y puntos de vista de los participantes, proporciona profundidad a los datos, dispersión, riqueza interpretativa, contextualización del ambiente o entorno, detalles y experiencias únicas (36). Se utilizó como técnica para recolectar datos, la observación directa, entrevistas; definidas como una reunión para conversar e intercambiar información entre una persona y otra u otras, donde se logra entablar una comunicación a través de preguntas y respuestas y se construyen de manera conjunta significados respecto a un tema particular (36).

Se identificó las experiencias, anécdotas y el punto de vista del interlocutor a través de la entrevista semiestructurada, cualitativa e interactiva, formulando preguntas y permitiendo que ellos respondieran libremente desde sus conocimientos, experiencias, con su propio lenguaje y desde el corazón (37). Durante la entrevista son los mismos participantes los que proporcionan información relativa a sus conductas, opiniones, deseos, actitudes y expectativas, cosa que por su misma naturaleza es casi imposible de observar desde fuera(38). Y finalmente, se utilizó la revisión documental como técnica de recolección de información.

La investigación se llevó a cabo en el municipio de Jardín, se realizó entrevistas, encuestas presenciales, virtuales y visita a finca cafetera a fin de recopilar la mayor información posible sobre historias, anécdotas, tradiciones cafeteras y tradiciones culinarias, se tuvo en cuenta los siguientes criterios de selección.

El público objetivo para aplicar a la herramienta entrevista, se eligió teniendo en cuenta la experiencia previa con el café, bien sea en las etapas de producción, recolección, selección, preparación o consumo, también aquellas mujeres que durante gran parte de su vida vivieron en fincas cafeteras, con numerosas familias, alimentándolos y enseñando a sus hijos el valor del trabajo, además a personas que

buscan enseñar a los turistas una caficultora tradicional, ancestral y sostenible.

### **Público objetivo**

- Propietarios o empleados de fincas cafeteras
- Mayores de 60 años, nacido en Jardin o residentes por más de 20 años
- Tener como mínimo 30 años dedicado a labores relacionadas con café
- Mujeres mayores de 60 años, que viven o vivieron en fincas cafeteras.
- Personas interesadas en visitar las fincas cafeteras (Turistas).
- Propietarios o empleados de restaurantes tradicionales de la zona urbana

Las entrevistas que se realizaron fueron semiestructuradas, consiste en preguntas abiertas que permiten recibir amplias respuestas a fin de encadenar temas, generar un ambiente coloquial y facilitar la comunicación entre las personas a interactuar (39), se contó con un derrotero de preguntas abiertas fundamentadas en una guía general de contenido, permitiendo que las personas a entrevistar pudieran responder abierta y libremente, dando la oportunidad que surjan nuevos temas o respuestas a preguntas no planificadas; las entrevistas fueron grabadas en audio y/o video (con el consentimiento del entrevistado) para el posterior análisis de la información.

Los datos obtenidos fueron de naturaleza cualitativa, los cuales brindan una visión más amplia, profundidad en las respuestas y mayor comprensión del tema estudiado (40) se obtuvieron textos, narraciones, videos, registros fotográficos, entrevistas y encuestas que son integrados posteriormente en una base de datos, la cual se analizó para determinar significados y describir el fenómeno estudiado.

Los datos obtenidos se utilizaron para crear un blog virtual a través del cual se dará a conocer a turistas y público en general las costumbres culturales y culinarias más representativas de la cultura cafetera. Además, se realizó registro gráfico por medio

de fotografías de los objetos de interés para la investigación, los cuales serán utilizados posteriormente en la creación de contenido tanto físico como virtual. Los videos con las entrevistas serán utilizados (con autorización del entrevistado) en el blog con el fin de mostrar de una manera global lo obtenido con esta investigación.

## **FASES DE LA INVESTIGACIÓN**

### **FASE 1: Recolección de la información**

- Diseño de los instrumentos de recolección de información (Encuestas, Preguntas abiertas para las entrevistas).
- Identificación y selección de las personas a entrevistar (Caracterización)
- Encuestas Virtuales: para futuros visitantes o turistas interesados en conocer la cultura tradicional cafetera.
- Entrevistas: de tipo abierto semiestructuras a personas que cumplan con los criterios de inclusión, dichas entrevistas serán grabadas en audio o video
- Visita a finca cafetera:
  - Entrevistas semiestructuradas
  - Observación: de costumbres, paisaje, así como de utensilios, herramientas, vestuario y demás artículos de interés para la investigación
  - Registro audiovisual: se realizará registro en fotos y videos de aspectos de interés cultural y culinario relacionados con la cultura cafetera.
- Revisión documental: se realizó una revisión de documentos y artículos que contenga información pertinente para la investigación, teniendo en cuenta:
  - Bases de datos virtuales: con el fin de buscar documentos o artículos

de investigación relacionados con costumbres culturales y culinarias relacionados con la cultura cafetera.

### **FASE 2: Análisis de la información:**

- Creación de una base de datos con la información obtenida
- Transcripción de las entrevistas
- Creación de categorías de análisis
- Tabulación de los datos obtenidos
- Triangulación de la información
- Análisis de la información

### **FASE 3: Diseño de contenido:**

- Se crea este documento en donde se incluyen los aspectos más representativos en cuanto a cultura y culinaria relacionadas con la caficultura.
- Se crea contenido virtual a través de un blog donde se muestre la información recopilada por medio de textos, relatos y video.

## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES																	
FASES	ACTIVIDADES	TIEMPO EN SEMANAS															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN	Diseño de los instrumentos de recolección de información																
	Identificación y selección de las personas a entrevistar																
	Visita a finca cafetera																
	Revisión documental																
ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN	Creación de una base de datos con la información obtenida																
	Transcripción de las entrevistas																
	Transcripción, categorización y sistematización de la información																
	Creación de categorías de análisis																
	Tabulación de los datos obtenidos																
	Triangulación de la información																
	Revisión documental																
DEVOLUCIÓN DE RESULTADOS A LA COMUNIDAD	Diseño de contenido físico y virtual																
	Presentación y socialización de resultados obtenidos con los participantes del proyecto.																
	Entrega a la comunidad del material de apropiación social del conocimiento																
	Informe final																

## RESULTADOS

Se entrevistaron 7 personas, de las veredas Morro amarillo, Alto de las flores, Verdun y el Alto del Indio del municipio de Jardín Departamento de Antioquia. Aproximadamente durante 40 minutos campesinos y agricultores, con gentileza y humildad recordaron experiencias y tradiciones anteriores que compartieron con orgullo. Ellos son quienes han tenido relación directa con la tradición cafetera

cultural y culinaria, personas entre los 41 y 88 años de edad, personas que viven o vivieron en fincas cafeteras, relataron los cambios por los cuales ha pasado la alimentación y cómo han desaparecido cultivos y alimentos que eran fundamentales en su cotidianidad.

Se formularon algunas preguntas clave a fin de que los entrevistados contaran un poco sobre las tradiciones cafeteras anteriores y actuales. A la pregunta **¿Cuál era su alimentación de pequeño y ahora?** coinciden que anteriormente se alimentaban con lo que producía la finca, los frijoles no faltaban, el sancocho con arracacha y repollo, la mazamorra la pilaban en sus fincas y era la sobremesa de las comidas principales, la parva se hacía en las fincas (buñuelos, panes y pandequesos), la cual consumían en los desayunos, media mañanas, algos y meriendas, acompañadas siempre del café que como una ritualidad preparaban en sus fincas.

Tradicionalmente el café que consumían diariamente en las fincas cafeteras era cultivado, producido y preparado en cada una de estas casas coloridas, de “bahareque” muchas de ellas, con jardines imprescindibles, cocinas artesanales con un fogón de leña dentro, alrededor de la pared de la cocina colgaban las ollas, los cucharones e instrumentos necesarios para preparar sus alimentos.



Cocina tradicional. Vereda Morro Amarillo Jardín: Finca de Andrés Giraldo y Alicia Agudelo. Fuente propia año 2020.

El proceso manual, empírico y artesanal de preparar el café, consistía en pilar las pasillas carolas o guayabas (café con defectos) en un pilón para eliminar la cáscara, ya que el café bueno se vendía a la Cooperativa; después de esto se tostaba en una paila con un mecedor de madera, el cual era fabricado por ellos mismos, los mecedores eran suficientemente largos para evitar el calor del fogón de leña, una vez el café era tostado, lo molían, lo extendían en una batea de madera, para incorporar requeme de panela, cuando éste se secaba se molía de nuevo y quedaba listo para consumir.



Tostión artesanal. Fotografía: Horacio Correa Carrasquilla. Año 2016

Los entrevistados recuerdan tener abundancia de cosechas y diversos cultivos que ahora no son comunes, productos como la cidra, el repollo, utilizados para incluirlos en los frijoles, y los sancochos no podían faltar, el chachafruto y chontaduro se cocinaban y consumían como media mañana y algos, la ahuyama y la victoria se preparaban como dulces para consumir con leche en la sobremesa, cultivaban maíz, para preparar la parva y las arepas, los frijoles, la arracacha, las cebollas, la yuca, la papa criolla, eran productos que abundaban en las huertas caseras, valoraban la tenencia de una vaca, porque no les faltaba la leche, el queso, la mantequilla para preparar la parva y consumirla al desayuno con arepa, las gallinas criollas que abundaban en las fincas, suministraban los huevos y por supuesto eran las protagonistas de los sancochos y los caldos para las mujeres de dieta.



Campesino tradicional de Jardín en la Finca Carrizales, Alto de las flores. Foto cortesía de: Horacio Correa Carrasquilla, año 2019

Consideran que su alimentación sigue siendo, al menos en parte, tradicional, aun preparan sopas, sancochos y sudados, con la diferencia que ya no tienen abundancia de cultivos, *“ya todo es comprado, hoy en día, prefieren no hacer arepas sino comprarlas, no pilar maíz sino comprar la mazamorra”* indica Jaime Marín, caficultor y campesino tradicional quien desea rescatar aquellas tradiciones y cultivos olvidados, *“volver a la caficultora de antes”* sembrar alimentos que generen sombra y aporten nutrientes al cultivo del café y así mismo sean alimento para la familia, cultivar la huerta, *“cultivar la propia comida”* es la reflexión de los entrevistados.

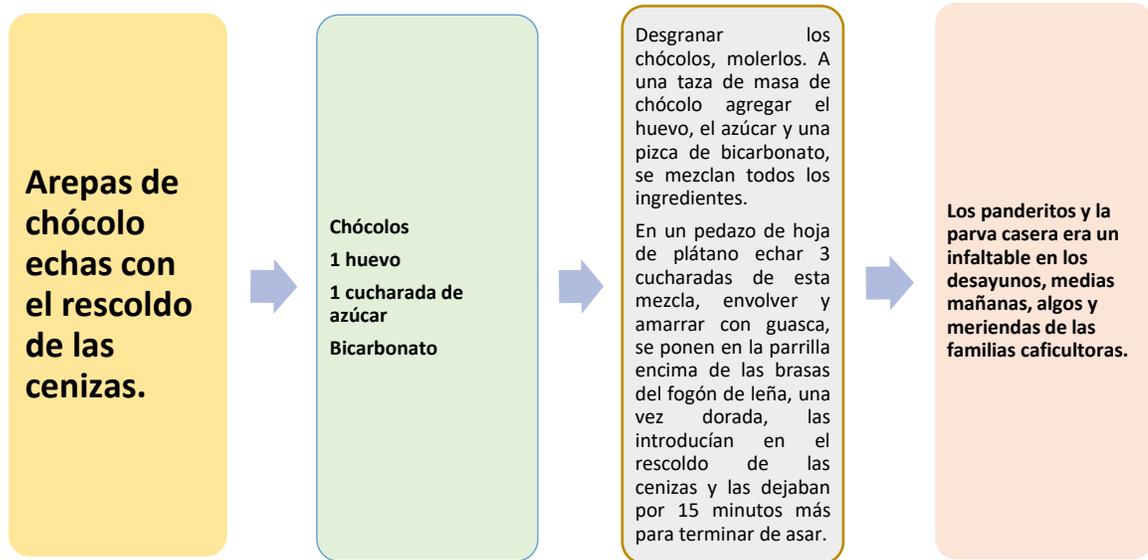
En cuanto a **¿Qué comida no volvió a comer y por qué?** coinciden en aquellas preparaciones a base de maíz como las arepas, la mazamorra y la parva, afirman que ahora por su laboriosidad las nuevas generaciones no quieren sembrar, el facilismo de comprarlo todo preparado y la falta de mano de obra en las fincas cafeteras anteriormente, las familias eran numerosas, todos los hijos trabajaban en

el campo y sus cultivos, ahora las familias son solo de dos o de tres hijos y éstos dejan la finca para buscar otras ocupaciones.

Doña Celina Duque con 88 años de edad, madre de 14 hijos, quien toda su vida ha vivido en fincas cafeteras, nos cuenta como anteriormente se elaboraban recetas tradicionales que no faltaban en la mesa de las familias.

El siguiente cuadro nos muestra 3 ejemplos de éstas recetas tradicionales ancestrales.





Afirman como conclusión que en general las personas, principalmente las nuevas generaciones, han cambiado sus preferencias en el consumo de alimentos típicos, quizás por pereza de hacer y de cultivar, por preferir la comida chatarra, y porque quieren la vida fácil.

Así mismo ha cambiado el cultivo y las variedades de café, cuentan que anteriormente se cultivaba el café pajarito, el borbón y después vino el caturro, se sembraba a una distancia de dos metros mínimo, y en esos espacios cultivaban ahuyama, chachafruto, habían árboles de guamos, de victoria o cidra, los cuales brindaban sombrío al cafetal, alimento para la familia y leña para el fogón, ya que no había energía ni gas, el cultivo no se fumigaba ni se desyerbaba porque las arvenses eran nobles, como el beso, la conejita y la masiquia, la hojarasca misma de los árboles no permitía que naciera maleza, además servía como abono orgánico para el cafetal, cuando se recolectaba, el café se pelaba o despulpaba a mano en la máquina tradicional, se fermentaba en cajones de madera por varios días, se lavaba en los mismos y el secado se realizaba en camillas o rieles.



Cultivo de café asociado con yuca y árbol de chachafruto: Finca Carrizales Jardin. Fuente propia Año 2020

El siguiente cuadro es el resumen de preguntas realizadas y las respuestas literales obtenidas de algunos entrevistados, se consideró importante mostrar algunas que representan aquellas tradiciones culturales y culinarias tradicionales.

Nombre	Edad	¿Cuál era su alimentación de pequeño y ahora?	¿Qué alimentos cultivaban en la finca que ahora no cultivan?	¿Qué comida no volvió a comer y porque?	¿Cómo preparaban y consumían antes el café y ahora como lo hacen?	¿Qué variedades de café sembraban antes y cuáles siembra ahora?	¿Qué herramientas utilizaban y/o usan en la finca en toda la línea de producción y consumo de café?	¿Cree que las personas han cambiado sus preferencias en el consumo de alimentos típicos? ¿Cómo?
Alicia Agudelo Zapata	73	Bueñuelos, pandequeso, sancocho, frijoles, crema de chocolate, aguapanela con leche de vaca	Coles, repollo, cilantro	Arepas de mote, mazamorra pilada	Se tostaba, se molía, se quebraba la panela, se tendía el café molido en una batea grande y encima se le echaba ese requeme y se volvía a moler para que el café quedara más rendidor y de mejor sabor. Ahora pongo a hervir una ollada de aguapanela y le echo el café, porque yo uso café molido (Instantáneo) lo compro en el supermercado.		El azadon era la herramienta para deservar los cafetales	Si, mucha gente si la ha cambiado, quizás por pereza de hacer, en ninguna parte hacen arepas redondas.
Luis Andrés Giraldo Marin	77	Se hacia la parva en la casa, existia el maltz capio, la mazamorra se pilaba diario, ahora muy poquitico se utiliza.	Cidra, chachafruto se cultivaba mucho,	La arepa de capio		Primero era el pajarito y luego vino el Borbon.	El azadon, ya desaparecio, se sembraba con un palin, el beneficio toda la vida fue un cajon de madera, eran cajones de comino, el secado eran camillas.	

Jaime de Jesus Marin Agudelo	58	de pequeño, frijoles con coles, cidras, petacos, chachafritos, sancocho, repollo que se le echaba al sancocho, arepa de sancochado, la parva era de maiz capio, ya desaparecio tambien. Ya las arepas son compradas	El filjol revoltura, el maiz capio, ya la gente no quiere trabajar ni sembrar nada		Tomabamos eran las pasillas o la guayaba, se cogia se secaba y se pilaba en un pilon para sacarle la cascara a la guayaba, se ventaba se tostaba y se le echaba panela requemada, se molia la panela requemada con el cafe y nos daban cafe con leche, hoy en dia estabamos aprendiendo a tomar el mejor cafe.	El pajarito, el borbon y el caturro, desaparecio cuando llego la rolla.	El recaton, para hoyar y sembrar, el beneficio era un cajon de palo, no habia saranda electrica, no estaba el canal, el cafe se despulpaba y se lavaba por alla cada 10 dias en un cajon de madera, y se secaba en las camillas, entre dos personas para sacarlas al sol. La pesa romana de barra o de hierro que viene del papa mio.	Si, ahora prefieren hoy en dia, no hacer arepas sino comprarlas, no pillar maiz sino comprar la mazamorra.
Alejandro Vasquez Giraldo	41	La alimentacion ha sido tradicional. La victoria era muy comun, la victoria cocinada con panela.	Anteriormente teniamos como sombrio en los cafetales los arboles de guamo, ya ahora tenemos platano y aguacates. Antes se veia la cidra, la ahuyama, la victoria, el chachafuto, el chontaduro ya ahora son muy escasos		Yo recuerdo que mi mama lo tostaba y ella le derretia como panela, tostaba el cafe y de una vez quedaba como con el dulce incorporado y la forma de preparacion era en una talega de tela, cuando eso no se conocia ningun metodo. ya estamos mas educados en la forma de tomar un buen cafe.	Eran unos arboles pajarito, el borbon, el caturro, ya hoy por temas de roya han sacado unas variedades mejoradas.	Antes era muy comun el azadon para el control de arvenses	En una epoca si estuvo muy inclinada a la comida chatarra, pero yo pienso que ultimamente ha querido regresar esa buena costumbre, de consumir lo que producimos en las fincas.
Judith Agudelo de Marin		Petacos, esos frijoles aparecan en el monte. La mazamorra nunca falto, los frijoles con coles, sancocho	El maiz, los frijoles, todo lo producia la finca, habia que comprar muy poquitas cosas. Se hacian los quesos, sacaba mantequilla para hacer ponques, vendia leche y huevos. Tenia chocolates y panela. sembrabamos zanahoria, repollos, yucas, papa criolla.	Se cultivaba el maiz capio, se molia, se sernia, y la harina se guardaba para hacer pandequesos y buñuelos.	Tostabamos la carola, lo pilabamos y lo sacudia con una batea hasta sacar la almendra, molia el cafe y le requemaba panela para que rindiera			Toda la juventud es dificil para comer
Dolly Rios	66	En el campo se veia mucho las cosechas, el sancocho con arracaha, las albondigas. En el campo se hacia la parva con lo que producia la finca, los buñuelos, los pandequeso,	El repollo, la arracacha, frijol, maiz, zanahoria, habichuela, manteniamos una huerta casera muy buena, tambien cultibabamos el chontaduro, el chocolate Ahora no esta la gente que habia primero, hace falta la mano de obra, hoy en dia en los campos se ve la mama y el papa.	Arepas de chocolate echas con el rescoldo de las cenizas. haciamos manjar blanco con la leche, panelitas, teniamos leche, queso, mantequilla de vaca.	El cafe se tostaba, se molia, despues se colocaba en una batea y se regaba, se le quemaba panela y se regaba en todo el cafe, eso quedaba como un barquillito, lo quebraban y lo molian en la maquina. hoy en dia se hace	Anteriormente el cafe era pajarito, hoy en dia hay muchas variedades		Practicamente si, han dejado mucho lo que se hacia anteriormente, para modernizar los alimentos. Antes utilizabamos lo que producia la finca, primero no tenia tanto quimico

Dentro de las entrevistas semiestructuradas, consideramos la importancia de entrevistar un experto, quien ha investigado sobre cultura y tradición culinaria. Él es Julián Estrada, un antropólogo, investigador de la cocina, profesor y un actor importante en el contexto colombiano con más de 40 años de experiencia en temas relacionados con el patrimonio culinario, ha participado en eventos de tradición culinaria y particularmente realizó un importante trabajo sobre cultura y culinaria en el suroeste antioqueño.

Él expresa su preocupación por lo que pasa en las regiones rurales y cabeceras de los municipios, en especial sobre la manera de preparar el café en la vida cotidiana, indica que la tradición manual y rudimentaria para preparar el café a partir de una

olleta y un perol y pasarlo por un cedazo de bayeta o de tela de algodón, ha desaparecido y se ha reemplazado por preparaciones en cafeteras automáticas utilizando café instantáneo.

A su manera de ver, para las nuevas generaciones la costumbre de tomar café ha sido reemplazada por el consumo de otras bebidas, anteriormente en los 80`s y los 90`s indica, que la gente joven de Jardín salía en las mañanas y en las tardes a tomar tinto al marco de la plaza, *“había una costumbre del tinto, alrededor de una taza de café conversaban de política, de humor, de sexo, deportes etc...., la taza de tinto era el símbolo de convergencia para una buena conversación, eso ha disminuido”* (41).

Como tradición cultural en los pueblos del suroeste, expresa Julián Estrada, existían momentos muy importantes para tomar el café, principalmente en las zonas rurales, antes de desayunar se “alzaba” aguapanela en donde se hacía el café, esos eran los tragos, al desayuno tomaban café o chocolate, de media mañana una taza de tinto con un buñuelo, empanada o arepa redonda, en la tarde, tomaban el algo, el cual era una taza de café con arepa, almojábanas, pandeyucas o pan caliente y por la noche se empezó a reemplazar la comida por comidas más suaves acompañadas de café con leche.

En el ámbito culinario, dice Julián Estrada, piensa que han desaparecido muchas recetas tradicionales, las cuales han sido reemplazadas por una demanda de *“los jugos gástricos de las nuevas generaciones que tienen la tendencia a las salchipapas, la hamburguesa, la pizza...”*(41) los jóvenes vienen reemplazando un *“mecato criollo”* como las empanadas, los chorizos, los buñuelos, por otros alimentos. En la vida familiar, con la *“urbanización de las costumbres”*(41) se ha perdido el recetario tradicional donde ya no se preparan tantas sopas y han desaparecido los frijoles en la noche, los cuales eran la comida tradicionalmente en las noches.

Una conclusión importante por parte de Julián Estrada es que, vienen cambiando muy rápido las preferencias por el consumo de alimentos típicos en las nuevas generaciones, los hábitos de consumo, los horarios y la alimentación, dice que pertenecemos a una sociedad que es muy dada a mantenernos descreetados con lo extranjero, *“desconocemos y no reflexionamos sobre lo propio, surge una nueva generación con unos cambios en los hábitos cotidianos del entretenimiento del diálogo y de la conversación”*(41).

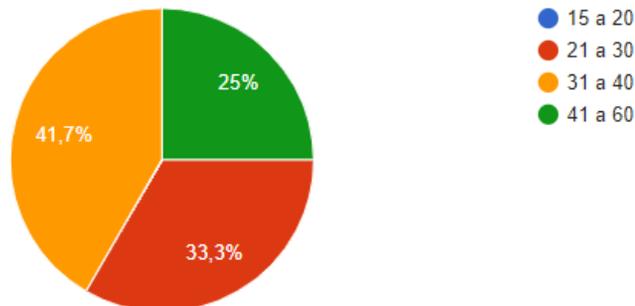
### **Encuestas virtuales**

En busca de más información desde otras perspectivas, se realizó una encuesta virtual a través de la herramienta de Google, con la opción formularios, herramienta que permite crear cuestionarios con opción de respuesta requerida (respuesta corta, única, múltiple o larga), permite obtener los resultados de forma rápida y precisa y proporciona las gráficas de los mismos.

El cuestionario estuvo compuesto por 15 preguntas, 5 de datos personales con los cuales se pretendió segmentar a los interlocutores y 10 de preguntas acerca de cultura, tradición culinaria y cafetera. Se obtuvo 24 respuestas, donde el 50% fueron mujeres, el 45% hombres y el resto pertenecientes a la comunidad LGTB. El 41% de los participantes pertenecientes a un rango de edad entre 31 a 40 años, un 33% entre 21 y 30 años y un 25% entre 41 a 60 años de edad.

## Edad

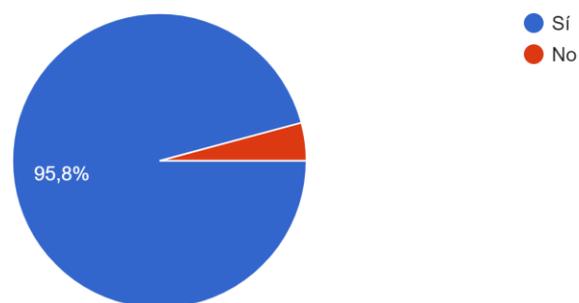
24 respuestas



El 87.5% de las personas participantes indica tener conocimiento sobre café o cultura cafetera y un 12.5% responde no tener conocimiento. Este dato es particularmente clave porque nos indica que la información recolectada puede ser de utilidad y aprendizaje para las personas que desean encontrar en él prácticas o tradiciones cafeteras ancestrales.

## ¿Toma café?

24 respuestas



Acerca de las preguntas con opción de respuesta larga como: ¿Cómo preparan el café? y ¿Con qué les gusta acompañarlo?, encontramos que la mayoría de las

personas utilizan prensa francesa para prepararlo, otros lo preparan con métodos filtrados y tres de ellos utilizan café instantáneo, 9 de los participantes acompañan el café con un dulce y 7 de ellos maridado con un alimento de la cultura tradicional cafetera (empanadas, pastelería, galletas, buñuelos, pan o arepa), a la pregunta ¿Conoce algún alimento típico de la región cafetera? las personas afirman conocerlo, en donde mencionaron los frijoles y la trucha como alimento típico de la región, dos de ellos mencionan las arepas de chócolo y las arepas de maíz sancochado hechas en cayana como comida tradicional, y alguien indica lo siguiente: *“a nuestros abuelos les tocó los frijoles con petacos arepa con maíz sancochado, la cidra los chachafrutos , las guamas , las pomas, las granadas entre otros que son muy nutritivos y saludables y ahora no la tenemos”*.

Coinciden, las personas encuestadas en que, las personas han cambiado sus preferencias en el consumo de alimentos típicos, principalmente por las influencias exteriores e introducción agresiva de productos foráneos, también por practicidad a la hora de cocinar, responden que ahora hay menos oferta de alimentos típicos, no existe mucha difusión o promoción de ellos, se están perdiendo y se están olvidando las tradiciones en cuanto a consumo de alimentos producidos por los campesinos locales.

### **Prácticas culturales y culinarias asociadas a la tradición cafetera**

Durante el desarrollo de esta monografía se logró Identificar por medio de narrativas, anécdotas y experiencias de los entrevistados, algunas prácticas ancestrales significativas asociadas a la tradicional cafetera, algunas se han ido perdiendo y olvidando a través del tiempo y otras aún se implementan en algunas fincas o en la zona urbana del municipio de Jardín.

Tenemos entonces los hallazgos más relevantes, las prácticas culturales y culinarias asociados a la tradición cafetera.

- Sembrar a una distancia de 2 metros los árboles de café: (En esta distancia, cultivaban árboles que brindaban sombrío, alimento y leña a las familias y aportaban nutrientes al cultivo del café con la hojarasca, evitando las arvenses no nobles que se debían fumigar).
- Cultivar variedades como el pajarito y el borbón, los cuales eran árboles de alta productividad sin necesidad de fertilizantes químicos.
- Tener en medio de los árboles de café cultivos asociados como la ahuyama, el chachafruto, los guamos, la victoria y las cidras.
- Sembrar árboles que brinden sombra al cultivo del café, que a su vez proporcionen nutrientes y sirvan de alimento a las familias caficultoras.
- Debido a la hojarasca de los árboles que brindaban sombrío al cultivo, se realizaba entre una y dos limpiezas al año.
- Las arvenses eran nobles, el beso, la conejita y masiquia, se erradicaban naturalmente con el verano y por la hojarasca de los árboles se controlaban naturalmente.
- Aplicaciones escasas de insecticidas y plaguicidas.
- Fermentación del café en un cajón de madera por varios días después de despulpado.
- El café era secado al sol en camillas o rieles.
- Cultivar maíz, frijol, repollo y diferentes hortalizas en las huertas caseras en las cuales abundaba la comida orgánica.
- Con la producción de maíz de la finca, preparar mazamorra, arepas, coladas y la “parva” que no podía faltar.
- Las arepas se elaboraban en callanas.
- Naturalmente encontraban cultivos de batata en las fincas, lo cual utilizaban para preparar alimentos.
- Tostar artesanalmente las pasillas para el consumo interno de la finca.
- Durante el día consumían el café (en los tragos, el desayuno, la media mañana y el algo), solo o acompañado.

- Todos los integrantes de la familia tenían un rol en las labores de la finca, trabajaba desde el más pequeño al más viejo.

### **Prácticas tradicionales en finca Carrizales**

Con el objetivo de rescatar y hacer conciencia de las ritualidades cafeteras ancestrales, en la Finca Carrizales en el municipio de Jardín Antioquia, una finca cafetera tradicional, turística, propiedad del señor Jaime Marín y su esposa Imelda Duque, ubicada a 2040 msnm, en “*el cielo*” como lo llaman algunos visitantes, allí se muestra y aplican algunas de éstas costumbres, a fin de enseñar a los turistas una caficultura tradicional, sostenible y rentable para la familia.

En finca Carrizales se realizan experiencias cafeteras, paseos a caballo por caminos ancestrales con hermosa vista a lugares llenos de historia, caminatas a imponentes cascadas o ríos importantes para la región, pueden observarse diferentes aves de la región cafetera o algunas migratorias que llegan por temporadas, se ofrece a los visitantes una alimentación saludable, tradicional hecha con productos de la huerta, que en algunos casos los huéspedes pueden recolectar. Los más pequeños pueden encontrar juegos tradicionales como columpios y el “machacalengue” el cual tradicionalmente se le llama en la región al “mataculin”. En esta finca colorida con jardines en su alrededor y materos con flores colgados de las chambranas, se ofrece hospedaje para locales y extranjeros, con una vista increíble a los farallones del Citará, atardeceres coloridos y el canto de pájaros para amenizar el lugar.

El visitante durante unas horas en la experiencia cafetera, es recibido con un tinto, un café del Alto, cultivado en esta finca a 2000 msnm, un café de origen, de altura con notas a frutos rojos y caramelo intenso, una acidez delicada y un residual limpio, los visitantes podrán en compañía de don Jaime, caminar en medio de los cultivos y recolectar café de variedades tradicionales que ya se utilizan poco, con un canasto

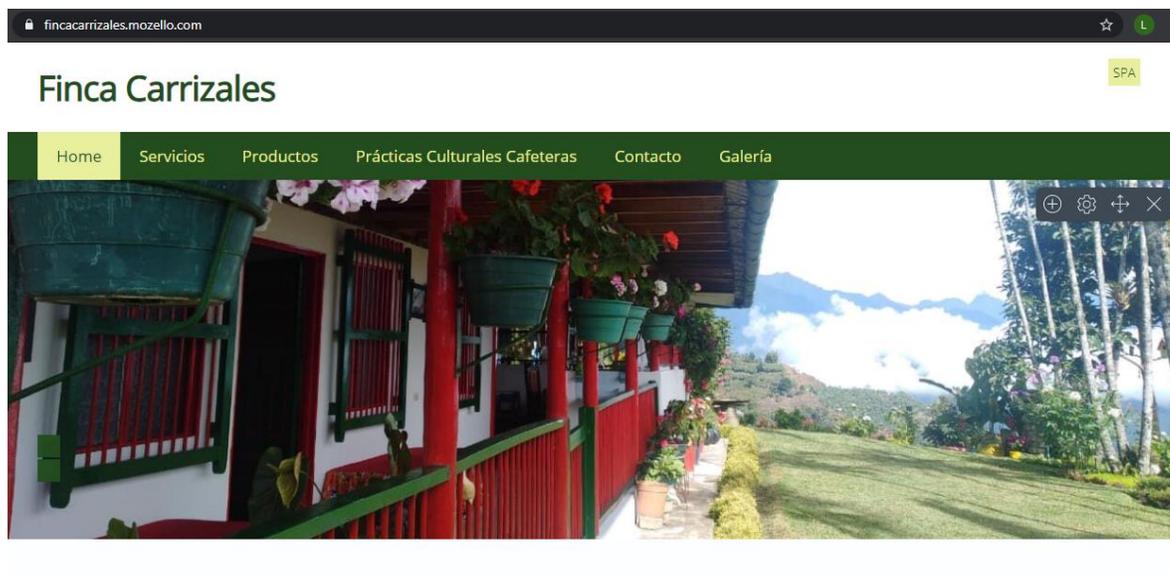
en la cintura, podrán coger si es de su gusto, las cerezas maduras, lo cual motiva tanto a niños como adultos.

En medio de los cultivos se pueden apreciar árboles viejos y recién sembrados, los cuales ahora no son tan comunes en las fincas, éstos brindan o brindarán un sombrío óptimo y nutrientes a los cafetos, en cosecha, de éstos árboles se recolectan frutos por ejemplo del chachafruto, el cual se ofrece a los turistas como pasabocas durante la estancia.

En el paso hacia el cafetal, se observa como la huerta es protagonista de la alimentación diaria en finca Carrizales, este espacio provee los elementos necesarios para preparar las sopas, las ensaladas, las aromáticas que se ofrecen a quienes los visitan y por supuesto se notan matas de maíz, frijol y yuca, infaltables para preparar los sancochos y los frijoles típicos de nuestra cultura. El almuerzo es un servicio adicional en la experiencia cafetera, la mayoría de sus ingredientes son orgánicos y provienen de la finca, esto motiva y enseña a los turistas a sembrar nuestro alimento, a valorar el campo y a ser conscientes de la alimentación.

## **PRODUCTOS DE INVESTIGACION**

Se desarrolló contenido digital para dar a conocer y promocionar la finca Carrizales, sus servicios, productos que ofrecen y las prácticas culturales y culinarias que adoptan o que cuentan los anfitriones cuando acompañan los visitantes en todo el recorrido y experiencia cafetera, en este blog, realizado con la herramienta mozello.com, una herramienta gratuita de fácil acceso y manejo se busca visualizar estos referentes culturales y culinarios encontrados para el turismo cafetero en el municipio de Jardín.



En el enlace <https://fincacarrizales.mozello.com/>, se ha desarrollado un plan de divulgación social, cultural y comercial acerca de los productos y prácticas culturales de la finca, la ubicación para quienes desean visitar una finca tradicional cafetera, aprender sobre ésta cultura, sobre el café su cultivo y procesamiento o quienes buscan un descanso en un entorno tranquilo o un paseo a caballo con un almuerzo tradicional o “casero” como llamamos coloquialmente.

Dentro de esta página, se pueden encontrar productos adicionales como el café del Alto, un café procesado en la finca Carrizales, lavado y secado al sol, cultivado a 2.000 msnm, lugar de tránsito del loro orejiamarillo y aves como turpiales, azulejos y tangaras que hacen nido en los árboles que dan sombra al cafetal; se cultiva de manera orgánica abonado con hojarasca de árboles.

De igual manera podemos visualizar algunas recetas culinarias ancestrales, los ingredientes y la forma de prepararlas, así como los relatos y reseñas de personas quienes han tenido relación directa con la tradición cafetera cultural y culinaria.

Encontramos también imágenes en la galería de paisajes que se pueden observar

desde la finca y sentir la magia del lugar que los visitantes pueden experimentar.



Paisaje desde Finca Carrizales, Alto de las flores, Fotografía de: Horacio Correa Carrasquilla

## **CONCLUSIONES**

A partir de la investigación realizada, se lograron identificar prácticas culturales y culinarias de la tradición cafetera ancestral, algunas de éstas se dan a conocer en Finca Carrizales a fin de mostrar a los turistas una caficultura con la que se puedan construir relaciones socioculturales y económicas que den experiencias más enriquecedoras a las nuevas generaciones, éstas prácticas se enseñan y dan a conocer una vez los turistas visitan la finca y tienen oportunidad de vivir la experiencia cafetera.

Algunas de estas costumbres tradicionales, relacionadas con los procesos productivos del café han mejorado y avanzado, por ejemplo la implementación de nuevas variedades de café las cuales mejoran la productividad y evitan una mayor propagación de enfermedades y plagas, otro ejemplo, la tecnología y maquinaria agrícola que facilita las labores en todas las etapas del café desde el cultivo hasta la taza y los estudios de calidad donde hemos aprendido a tomar un mejor café, el café Premium de las fincas cafeteras y no las pasillas como antes se acostumbraba. Gracias a los estudios e investigaciones de la institucionalidad y los particulares ha mejorado la calidad en taza y por ende incrementa el precio pagado a las familias caficultoras.

Adicionalmente, se hallaron evidencias significativas sobre la transformación en la producción y el consumo de alimentos cotidianos debido a factores como: Oferta de productos foráneos, disminución de cultivos tradicionales, falta de mano de obra en las fincas cafeteras y poco relevo generacional. Estas evidencias de cambios señalan un camino necesario que debemos vigilar constantemente desde la academia y desde la industria pues, proveen los datos y conocimientos necesarios para planificar y proyectar acciones en las dinámicas socioculturales, principalmente en la toma de conciencia del cambio, asumir ésta transformación de una manera consiente y ordenada a fin de mitigar la transición de, una identidad cultural tradicional a una moderna.

Finalmente, considero que las familias caficultoras ancestrales poseen valores y talentos especiales de los que carecemos las nuevas generaciones, entre éstos el amor por el campo y la tierra, por sus cultivos y los frutos que cosechan, son personas desinteresadas, amables, bondadosas y humildes, de quienes podemos aprender a valorar lo sencillo, a regresar al campo a cultivar nuestra comida, diversificar los cultivos generar valor y ser sostenibles en las fincas cafeteras, este es el legado de los ancestros y lo que podemos enseñar a turistas interesados en conocer estas tradiciones.

## **CONSIDERACIONES ETICAS**

Según la resolución 8430 de 1993 (42), esta investigación es de menor riesgo, se utilizaron técnicas de conversación, las cuales se realizaron de manera horizontal dando valor e importancia a las experiencias y conocimientos ancestrales compartidas con los entrevistados, además, se habló sobre un acto social y compartido como es la alimentación, en este caso la producción, transformación, preparación y consumo del café, de esta manera, prevalece el criterio del respeto a la dignidad y la protección de los derechos y el bienestar de los participantes. Así mismo, se diseñó y socializó un consentimiento informado por escrito, en el que se informó a los sujetos de investigación los objetivos del estudio, la manera en que se llevó a cabo las técnicas en las que participarán y como se utilizará la información en el análisis y escritura, asegurando su anonimato.

La investigación se regirá por las disposiciones presentadas en el Código de Ética en Investigación de la Universidad de Antioquia y respetará la visión y prácticas de la Alimentación de los participantes sin juzgamientos; además de los derechos de autor y propiedad intelectual que pudieran identificarse durante la investigación.

## BIBLIOGRAFIA

1. Fondo Nacional de Turismo (FONTUR). Jardín con desarrollo integral para la gente. Plan estratégico de desarrollo turístico. 2018;162.
2. Leyva Trinidad DA, Pérez Vázquez A. Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. Rev Mex Ciencias Agrícolas. 2017;6(4):867.
3. Ordoñez Caicedo C. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Minist Cult Colomb. 2012;1–352.
4. Lyon S. Coffee tourism and community development in Guatemala. Hum Organ. 2013;72(3):188–98.
5. Ramírez DV. Recobrando el Patrimonio vivo de Ciudad Perdida implementando el diseño en un circuito turístico cultural. Universidad de Palermo; 2011.
6. Panhuysen S. El Barómetro de café. 2018;
7. Ministerio de Comercio Industria y Turismo Viceministerio de Cultural. Política de turismo cultural - Colombia. Política Tur Cult. 2007;29.
8. MinCIT. Linamientos de política para el desarrollo del turismo comunitario en Colombia. 2012;28.
9. Czerny M, Sernan Mendoza CA, Czerny A, Serna Giraldo DS. Cultural heritage and the development of sustainable tourism in the Eje Cafetero region of Colombia. Ekon Probl Tur. 2018;44(44):83–99.
10. MinCIT. Plan Sectorial de Turismo 2018 – 2022. Plan Sect Tur 2018 – 2022 Tur El propósito que nos une. 2018;1–54.
11. Chaparro Mendivelso J, Santana Rivas D. Institucionalización del turismo internacional en la zona cafetera del Departamento del Quindío, Colombia (2000-2011): aspectos político-económicos, actores centrales y mercado laboral. Cuad Geogr Rev Colomb Geogr. 2011;20(1):65–84.
12. Ministerio de Industria. Comercio y Turismo. Política de turismo de

- naturaleza. 2012;28.
13. Ministerio de Comercio Industria y Turismo Viceministerio de Cultural. Plan Estratégico para la construcción del producto turístico gastronómico nacional 2014-2018. 2018;
  14. Parlamento Andino. Marco Normativo Para Impulsar el Turismo Gastronómico Intracomunitario y Extracomunitario. Primera ed. Bogota; 2019.
  15. Antioquia G de. Plan de desarrollo Unidos por la vida 2023. Gob Antioquia. 2020;1:1.
  16. Duursma, Lotte. Coffee cultivation and tourism: Effects of agritourism on sustainable coffee production in Colombia. 2016. 93 p.
  17. Alcaldía Municipal de Jardín A. Nuestro Municipio. 2018.
  18. Andes A de. Mi Municipio. 2016.
  19. Covid- I. Medidas de recuperación del sector turístico en América Latina y el Caribe : una oportunidad para promover la sostenibilidad y la resiliencia. 2020;1–11.
  20. Bonfil G. Nuestro patrimonio cultural: Un laberinto de significados. Rev Mex Estud Antropológicos. 2000;XLV–XLVI(Sociedad Mexicana de Antropología, Mexico):16–39.
  21. Mayorga C., D. A. DA. Paisaje Cultural Cafetero, Patrimonio de la Humanidad. La cuestión del discurso patrimonial en contraste con el paisaje de la caficultura. Territorios. 2015;16(32):35–59.
  22. Rutas del Paisaje Cultural Cafetero. 2019.
  23. Marcos Arévalo J. La tradición, el patrimonio y la identidad. Rev Estud Extremenos. 2004;60(3):925–56.
  24. Alfonso MJP. El patrimonio cultural como opción turística. Horizontes Antropológicos. 2004;97–115.
  25. Fusté-Forné F. Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. Dixit. 2016;(24):4.
  26. Glosario de terminos de turismo. World Tourism Organization.

27. Setiyorini HPD, Setiyorini HPD. Coffee Tourism Development Potential: Benefit and Consequences. 2019;259(Isot 2018):154–7.
28. Picornell C. Los Impactos Del Turismo. Vol. 0, Papers de Turisme. 2006. p. 65–91.
29. Anbalagan K, Lovelock B. The potential for coffee tourism development in Rwanda – Neither black nor white. *Tour Hosp Res*. 2014;14(2):81–96.
30. Leewellyn V, Palupi S. Coffee Tourism: from Home Products to Attractions. *E-Journal Tour*. 2020;7(1):88.
31. Casalegno C, Candelo E, Santoro G, Kitchen P. The perception of tourism in coffee-producing equatorial countries: An empirical analysis. *Psychol Mark*. 2020;37(1):154–66.
32. Kleidas M, Jolliffe L. Coffee attraction experiences: A narrative study. *Tourism*. 2010;58(1):61–73.
33. Karlsson H. Coffee Tourism a community development tool. *A community Dev tool*. 2009;(May):1–54.
34. Díaz Olariaga O. Análisis de la aplicación de políticas públicas en el sector turismo. El caso de Colombia. *Gestión y Análisis Políticas Públicas*. 2015;106–21.
35. Andes AM de. Plan convencional de desarrollo turístico de Andes 2018-2028. 2018;
36. Sampieri RH, Collado CF, Lucio M del PB. Metodología de la investigación. Sexta edic. Editores M-H/ I, S.A. de C.V, editors. México D.F.; 2014.
37. Mayan MJ. Módulo De Entrenamiento Para Estudiantes Y Profesionales Una Introducción a Los Métodos Cualitativos. *Inst Press Int Inst Qual Methodol*. 2001;44.
38. Rivero DSB. Metodología de la investigación. Shalom E, editor. *Arch. argent. dermatol*. 2008.
39. Ozonas L, Perez A. La entrevista semiestructurada. Notas sobre una practica metodologica desde una perspectiva de genero. *La aljaba*. 2000;IX:198–203.

40. Araujo TJCA y EG. Técnicas e Instrumentos de Recogida de Datos. Investig Educ. 1992;201–41.
41. Estrada J (Universidad de A. Entrevista Monografía. 2020.
42. Salud M de. Resolucion numero 8430 de 1993. Biomedica. 1993;