



**II INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE
ECONOMIA, SOCIEDAD Y POLITICA
(ILAESP)**

**DESARROLLO RURAL Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA (DRUSA)**

**TRADICIÓN, CULTURA, LUCHA Y FUERZA ANCESTRAL DEL FESTIVAL DE LA
CHICHA (BOGOTÁ, COLOMBIA)**

SHIRLEY HASBLEIDY DIAZ JIMENEZ

Foz de Iguazú
2024



UNILA

Universidade Federal
da Integração
Latino-Americana

**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE
ECONOMIA SOCIEDAD Y POLITICA
(ILAESP)**

**DESARROLLO RURAL Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA (DRUSA)**

**TRADICIÓN, CULTURA, LUCHA Y FUERZA ANCESTRAL DEL FESTIVAL DE LA
CHICHA (BOGOTÁ, COLOMBIA)**

SHIRLEY HASBLEIDY DIAZ JIMENEZ

Trabajo de conclusión de curso presentado al Instituto Latino-Americano de Economía, Sociedad y Política de la Universidad Federal de la Integración Latino-Americana, como requisito parcial para la obtención del título de Licenciatura en Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria.

Orientador: Prof. Dra. Ana Alice Aguiar Eleuterio.

Foz de Iguazú
2024

SHIRLEY HASBLEIDY DIAZ JIMENEZ

**TRADICIÓN, CULTURA, LUCHA Y FUERZA ANCESTRAL DEL FESTIVAL DE LA
CHICHA (BOGOTÁ, COLOMBIA)**

Trabajo de conclusión de curso presentado al Instituto Latino-Americano de Economía, Sociedad y Política de la Universidad Federal de la Integración Latino-Americana, como requisito parcial para la obtención del título de Licenciatura en Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria.

BANCA EXAMINADORA

Orientadora: Prof. Dra. Ana Alice Aguiar Eleuterio.
UNILA

Prof. (Dr.) Régis da Cunha Belém
UNILA

Prof. (Dr.) Valdemar João Wesz Junior
Unila

Foz do Iguaçu, 22 de Abril de 2024.

Dedico este trabajo principalmente a Dios, y también a mi abuelita María Sita Jimenez, que con su vida siempre ha sido motivo de inspiración, valentía, fuerza y superación. Y sé que desde el cielo ella celebra cada uno de mis triunfos.

AGRADECIMENTOS

Agradezco a la Universidad Federal de Integración Latinoamericana, por permitirme acceder a educación gratuita y de calidad.

A mi orientadora Profa. Dra. Ana Alice Aguiar Eleuterio, por el constante apoyo académico en la realización de la investigación y por los oportunos comentarios y sugerencias en la construcción de este trabajo; su apoyo fue determinante para conseguir terminar mi TCC, siendo siempre excelente docente. También a cada uno de los profesores, que además de las enseñanzas en aula fueron maestros de vida. Mis sinceros agradecimientos Dr. Guillermo Diaz, al Prof. Dr. Dirceu Basso, Dr. Regis Da Cunha Belén, Dr. Valdemar João Wesz Junior, y así a cada uno por su contribución académica en los espacios de clase y su disposición para participar en la banca examinadora.

A los representantes de la asociación los Vikingos, fundadores del festival de la chicha en Colombia. A cada familia que con amabilidad siempre estuvieron dispuestos a colaborar en la distancia con este trabajo. En especial al Sr. Luis Eduardo Ruiz e a su esposa, y a cada familia de chicheros por herencia, quienes en cada entrevista fueron muy dedicados y su contribución fue de gran ayuda en esta investigación. A Cristian Salamanca, por su disposición e indicación de las familias entrevistadas.

Mi profundo agradecimiento siempre será con Dios, quien coloco en mi camino todas las herramientas para poder conseguir esta meta. A mi familia por el apoyo incondicional, a mis padres Angela y Benjamín, mis hermanos, Giselle, Sara y Charly que siempre tuvieron palabras de motivación durante esta etapa de formación. A mi esposo Alex David, a mis hijas Alice y Luciana, y a mi sobrina Sofia. A todos gracias por su comprensión, amor, y esfuerzo para ayudarme a conseguir esta meta.

A mis amigos y colegas del curso, Ricardo Segovia, Francisco Poveda y Kevin Herrera, por su amistad y complicidad siempre. A los que aún en la distancia me llenaron de buena energía y positivismo lo que contribuyo para culminar este proyecto.

*...Un Pueblo educado tiene las mejores opciones
en la vida y es muy difícil que lo engañen los
corruptos y los mentirosos.*

José Mujica

RESUMO

Espaços como feiras e festivais locais permitem evidenciar aspectos particulares relacionados com a sua relevância histórica, tradição ancestral e cultural das comunidades envolvidas. Além disso, estão presentes as raízes dos diferentes territórios, a prática, a magia e a luta dos povos para que estas tradições não sejam esquecidas. Nesse sentido, será apresentado como estudo de caso o Festival Chicha, milho, vida e felicidade, que há 35 anos é realizado no bairro La Perseverancia, Bogotá Colômbia, por famílias de diferentes setores camponeses. cidade. Pretende-se compreender a história destas feiras e festivais, a forma como estes eventos facilitam a transmissão de práticas alimentares culturalmente enraizadas e, por sua vez, as circunstâncias que levaram ao desenvolvimento deste comércio. Além disso, busca-se compreender como as políticas públicas podem apoiar a permanência deste tipo de eventos e a importância das feiras para a segurança alimentar. Para o efeito foram realizadas entrevistas a comerciantes, fabricantes, representantes e fundadores deste festival, bem como bibliografia relacionada com o tema. Nos resultados obtidos pôde-se observar que eventos como estes preservam e valorizam as raízes ancestrais das comunidades envolvidas, pois seus participantes continuaram nesta profissão por uma questão de sucessão, uma herança de seus antepassados. Observou-se também que o trabalho da comunidade é fundamental para o desenvolvimento e permanência desses cenários. As famílias produtoras de chicha do bairro indicaram que as práticas alimentares observadas durante a Festa da Chicha destacam a história camponesa do setor, refletindo a diversidade e a riqueza alimentar do país. Desta forma, estes espaços contribuem para a segurança alimentar, pela possibilidade de obtenção de culturas com sementes nativas, além de promoverem cadeias de distribuição curtas, o que permite o contacto direto entre produtor e consumidor. Foram encontradas diversas políticas públicas que apoiam estes eventos, no entanto, observou-se que ainda existem deficiências, de acordo com as informações fornecidas por alguns dos participantes do estudo, as políticas públicas atuais de alguma forma não demonstram interesse suficiente em preservar as suas tradições; ainda falta cobertura para que estas feiras e festivais sejam sustentáveis e permanentes ao longo do tempo. A diversidade cultural e gastronômica colombiana permite-lhe destacar-se num mercado turístico cada vez mais competitivo, onde a autenticidade cultural e a tradição da gastronomia regional são valorizadas e reconhecidas. Observou-se também que é preciso valorizar e promover a culinária indígena e local, principalmente a nativa. Deixemos que a inovação continue na oferta gastronômica sem perder de vista as raízes. Verificou-se que o turismo gastronômico moderno procura experiências culinárias sensoriais completas, pelo que é fundamental ir além do simples produto e oferecer uma experiência gastronômica enriquecedora.

Palavras-chave: feira, segurança alimentar, ancestralidade, cultura alimentar, turismo, políticas públicas.

RESUMEN

Espacios como ferias y festivales locales, permiten resaltar aspectos particulares relacionados con su relevancia histórica, tradición ancestral y cultural de las comunidades involucradas. Además, están presentes las raíces de los diferentes territorios, la práctica, magia y la lucha de los pueblos para que estas tradiciones no sean olvidadas. En este sentido, se presentará, como caso de estudio, el Festival de la Chicha, el maíz la vida y la dicha, que se lleva a cabo en el barrio La Perseverancia, Bogotá Colombia desde hace 35 años, por familias de diferentes sectores campesinos que migraron a la ciudad. Se pretende comprender la historia de dichas ferias y festivales, la manera en cómo estos eventos facilitan la transmisión de prácticas alimentarias culturalmente arraigadas y a su vez las circunstancias que llevaron al desarrollo de este comercio. Además, se quiere comprender cómo las políticas públicas pueden respaldar la permanencia de este tipo de eventos y la importancia de las ferias para la seguridad alimentaria. Para tanto, fueron realizadas entrevistas con comerciantes, fabricantes, representantes y fundadores de este festival, además de bibliografía relacionada con el tema. Dentro de los resultados obtenidos se pudo observar que eventos como estos preservan y valorizan las raíces ancestrales de las comunidades involucradas, debido a que sus participantes han continuado en este oficio por una cuestión de sucesión, una herencia de sus antepasados. También se observó que el trabajo de la comunidad es fundamental para el desarrollo y permanencia de dichos escenarios. Las familias productoras de chicha del barrio indicaron que las practicas alimentarias que se observan durante la realización del Festival de la chicha, resaltan la historia campesina del sector, reflejando la diversidad y riqueza alimentaria del país. De esta manera estos espacios contribuyen a la seguridad alimentaria, por la posibilidad de obtener cultivos con semillas nativas; además de fomentar las cadenas cortas de distribución y permitiendo el contacto directo de productor y consumidor. Se encontraron varias políticas públicas que apoyan estos eventos, sin embargo, se notó que aún existen algunas falencias, según la información proporcionada por algunos de los participantes del estudio, las políticas públicas de alguna manera no demostraron el suficiente interés en preservar sus tradiciones; aún falta cobertura para que estas fiestas y fiestas sigan siendo sostenibles y permanentes en el tiempo. La diversidad colombiana permite destacar en un mercado turístico cada vez más competitivo, donde se valora y reconoce la autenticidad cultural y la tradición de la gastronomía regional. Se pudo observar también que se hace necesario valorar y promover lo autóctono y local, especialmente la cocina nativa. Que se siga innovando en la oferta gastronómica sin perder de vista las raíces. Se encontró que el turismo gastronómico moderno busca experiencias culinarias sensoriales completas, por lo que es crucial ir más allá del simple producto y ofrecer una experiencia gastronómica enriquecedora.

Palabras clave: feria; seguridad alimentaria; ancestralidad; cultura alimentar; turismo; políticas públicas.

ABSTRACT

Spaces such as local fairs and festivals allow us to highlight aspects related to their historical relevance, ancestral and cultural tradition of the communities involved. In addition, the roots of the different territories, the practice, magic, and the struggle of the people so that these traditions are not forgotten are present. In this sense, the Chicha Festival, corn, life, and happiness, which has been carried out in the La Perseverancia neighborhood, Bogotá Colombia for 35 years, by families from different peasant sectors, will be presented as a case study. who migrated to the city. The aim is to understand the history of these fairs and festivals, the way in which these events facilitate the transmission of culturally rooted food practices and, in turn, the circumstances that led to the development of this trade. In addition, we want to understand how public politics can support the permanence of this type of events and the importance of fairs for food security. For this purpose, interviews were conducted with merchants, manufacturers, representatives, and founders of this festival, as well as bibliography related to the topic. Within the results obtained, it could be observed that events like these preserve and value the ancestral roots of the communities involved, because their participants have continued in this profession due to a matter of succession, an inheritance from their ancestors. It was also observed that the work of the community is fundamental for the development and permanence of these scenarios. The chicha-producing families of the neighborhood indicated that the food practices observed during the Chicha Festival highlight the peasant history of the sector, reflecting the diversity and food richness of the country; In this way, these spaces contribute to food security, due to the possibility of obtaining crops with native seeds, in addition to promoting short distribution chains, which allows direct contact between producer and consumer. Several public politics were found that support these events, however, it was observed that there are still shortcomings, according to the information given by some of the study participants, current public politics somehow do not show enough interest in preserving their traditions; There is still a lack of coverage for these fairs and festivals to be sustainable and permanent over time. Colombian diversity allows it to stand out in an increasingly competitive tourism market, where the cultural authenticity and tradition of regional gastronomy are valued and recognized. It was also observed that it is necessary to value and promote the indigenous and local, especially native cuisine. Let innovation continue in the gastronomic offer without losing sight of the roots. It was found that modern gastronomic tourism seeks complete sensory culinary experiences, so it is crucial to go beyond the simple product and offer an enriching gastronomic experience.

Key words: fair; food security; ancestry; food culture; tourism; public politics

LISTA DE FIGURAS

Figura 1- Cervecería Bavaria, barrio La Perseverancia	24
Figura 2- Fragmento de noticia del diario El Tiempo de 1948.....	28
Figura 3- Fragmento de columna del diario El Tiempo de 1948	29
Figura 4- Publicidad en contra de la Chicha	30
Figura 5- Publicidad del lanzamiento de la cerveza La Pola.....	32
Figura 6- Publicidad de Bavaria	33
Figura 7- Plaza de mercado La Perseverancia.....	42

LISTA DE ABREVIATURAS

FAO	La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
JAL	Juntas de Acción Local
RAE	Real Academia De La Lengua Española
REGCO	Red De eventos Gastronómico De Colombia
SINIC	Sistema Nacional de Información Cultural de Colombia

SUMÁRIO

1. INTRODUCCION	12
2 FERIAS Y FESTIVALES GASTRONOMICOS EN COLOMBIA	15
2.1. HISTÓRIA Y DEFINICIÓN DE LAS FERIAS Y FESTIVALES GASTRONÓMICOS	15
2.2. PANORAMA ACTUAL	17
2.3. IMPORTANCIA CULTURAL DE LAS MUESTRAS GASTRONÓMICAS DENTRO DE LAS FERIAS O FESTIVALES	19
3. EL FESTIVAL DE LA CHICHA, LA VIDA EL MAÍZ Y LA DICHA.	22
3.1. CONTEXTO GEOGRÁFICO	22
3.2. HISTORIA DE LA CHICHA EN COLOMBIA	24
3.3. CHICHA O POLA	31
4. HISTORIA, TRADICIÓN, CULTURA Y RESISTENCIA DEL BARRIO LA PERSEVERANCIA	35
4.1. METODOLOGÍA.....	35
4.2. PERFIL DE LOS ENTREVISTADOS	37
4.3. TRADICIÓN Y RESISTENCIA.....	37
4.4. BARRERAS Y POSIBILIDADES	40
4.5. IMPACTO DE LAS POLITICAS PÚBLICAS	44
5. CONCLUSIONES	47
REFERENCIAS.....	50
ANEXOS	55

1. INTRODUCCION

Antes de avanzar, le quiero hacer una invitación en cuanto está leyendo estas líneas. Imagínese caminando por las calles de uno de los barrios más antiguos de la capital colombiana, viendo sus vías y edificaciones, algunas aún con fachadas antiguas que parecieran contar historias de años, donde la música típica y folclórica llena el aire, y el aroma de la chicha¹, que se fermenta perfectamente en grandes ollas y canecas, es irresistible. Pues esta es la experiencia que miles de visitantes tienen cada año en el Festival de la Chicha, un evento que celebra la cultura y la tradición, que recalca la importancia, y que contribuye para revalorizar la riqueza simbólica y representativa de sus festividades; que reitera el propósito de mantener vivo el patrimonio cultural dichas regiones. Sin embargo, no todo ha sido fiesta y alegría; este evento ha tenido que enfrentar múltiples desafíos modernos en cuanto a su preservación y sostenibilidad.

Es importante comprender que las celebraciones festivas son un acto de creación que reúne diversos temas inherentes al área cultural, que en su mayoría reflejan la identidad construida de una comunidad, y que a su vez evocan elementos ancestrales que conectan la memoria colectiva de los ritos, prácticas y expresiones de los antiguos pobladores de dichos lugares (Meléndez, 2001). Para entender mejor esa relación, nace la iniciativa de realizar un estudio de caso acerca de una de las celebraciones más importantes de la capital colombiana.

En este estudio, se examinará el Festival de la Chicha, el Maíz la Vida y la Dicha en Colombia, un evento cultural arraigado a la tradición y la historia del país. Se explorarán las diversas dimensiones de este festival, incluyendo su significado cultural, sus prácticas ceremoniales y sus diferentes impactos en la comunidad local.

Las festividades, fiestas, ferias y festivales en Colombia tienen una influencia marcada de la época precolombina, cuando se realizaban distintas celebraciones, algunas con enfoques religiosos, pero que conmemoraban las identidades de personas y grupos.

La cultura Muisca, una de las civilizaciones precolombinas más importantes del país, dejó un legado cultural y espiritual que perdura hasta nuestros días. Sus festividades son una oportunidad única para conocer y apreciar las

¹ Bebida fermentada a base de maíz (RAE, 2014)

tradiciones y creencias de este antiguo pueblo indígena (Cartwright, 2015). Y es que además de ser una oportunidad ideal para conectarse con esas tradiciones y legados, estos eventos sirven como espacios para perfeccionar el arte de la gastronomía. De hecho (Reinhardt, 2006 *apud* Oliveira, 2011), indica que el hecho de alimentarse es indispensable para la supervivencia humana. No obstante, a medida que el hombre fue evolucionando el alimento ha asumido un papel diferente. El hombre pasa a alimentarse no sólo para saciar el "hambre", sino por "placer". Es así como el Festival de la Chicha no solo ofrece a sus asistentes la posibilidad de disfrutar esta bebida ancestral, sino que, con el paso de los años, el festival ha incluido comerciantes locales que llevan una amplia variedad de platos típicos de la gastronomía cundiboyacense, para tener una diversidad tanto en las diferentes chichas, como en su comida, y así, esto se convierta en una experiencia única para el paladar de los asistentes (Rodríguez, 2023).

A partir del trabajo cualitativo y la realización de entrevistas a familias productoras de chicha se muestra la experiencia de diferentes personas que forman parte del "Festival de la chicha, el, maíz, la vida y la dicha", uno de los más importantes de Colombia. El Festival, que se realiza en el barrio La Perseverancia, Bogotá, continua vigente gracias a la lucha y resistencia de la comunidad. Tomando los análisis de los relatos de las familias, algunos de ellas fundadoras de este festival, se estudiará como los vínculos socioculturales y ancestrales se activan en este tipo de celebraciones y el papel de las políticas públicas en el proceso. Además, se examinará estos escenarios como plataformas de comercialización e impulso turístico.

Este estudio tiene una importancia personal, pues es un tema con bastante relevancia histórica en la ciudad donde nací, además de tener un significado cultural y ancestral para las personas que hemos tenido la oportunidad de crecer con ese tipo de eventos. Conectar con nuestro pasado a través de eventos como el Festival de la Chicha es un proceso que no podemos perder por el contrario es algo que debe permanecer en el tiempo, así generaciones futuras tendrán la posibilidad de experimentar esa conexión con nuestras raíces y tradiciones que forman parte de la identidad colombiana.

Además, este tipo de investigación contribuye y enriquece mi formación profesional. Es importante que, dentro de nuestro trabajo como expertos en Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria, entendamos el papel que desempeñan las políticas públicas para la permanencia de la tradición, y el legado ancestral que no

pueden desligarse de la culinaria de los pueblos. A su vez es igualmente importante conocer el proceso histórico de estas comunidades para obtener información clave.

2. FERIAS Y FESTIVALES GASTRONOMICOS EN COLOMBIA

2.1. HISTÓRIA Y DEFINICIÓN DE LAS FERIAS Y FESTIVALES GASTRONÓMICOS

Como la mayoría de los países de Latinoamérica, Colombia es uno de los tantos que tiene una culinaria y gastronomía exquisita, multicultural y con un gran legado ancestral que la hacen variada y atrayente para muchas cocinas a nivel mundial. Como lo indica la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), “la gastronomía a veces se la denomina el arte de preparar una buena comida. También puede hacer referencia a un estilo de cocina de una determinada región”. También se caracteriza por ser una singular mistura de esa herencia indígena, africana, española y otras cuantas culturas. La culinaria colombiana es una sabia herencia que va de generación en generación. Es así, que se puede decir que por medio de la comida se pueden revivir y contar historias (Meléndez Torres et al., 2009).

A lo largo de los años en Colombia se han creado diferentes espacios que brindan la posibilidad de conocer, disfrutar y permanecer en contacto con estas herencias culinarias. De ahí, han surgido diferentes espacios como las ferias y festivales gastronómicos, en la mayoría de las ciudades y pueblos de Colombia. Estos eventos, además de brindar una riqueza cultural y social para sus entornos, son también medios y mercados alternativos de comercio, que ayudan al desarrollo económico de los territorios como lo indica la Regco, Red de Eventos Gastronómicos de Colombia (2019). Las ferias y festivales representan mercados alternativos que forman parte de procesos sociales de producción y reproducción de ocupaciones económicas y de las unidades parientes, influyen en la vida de los individuos, sus valores y su cultura, moldean y modifican instituciones, y son fundamento de problema, manifestaciones y disputas. Los mercados permanecen inmersos en una realidad social (Schneider et al., 2017).

La aparición y permanencia de estos mercados permite y ayuda al desarrollo local de estas comunidades. Se puede entender que para construir una sociedad sustentable se necesita un desarrollo cuyo eje central sean las personas y se preocupe por el mejoramiento de la condición humana y, además, esté basado en la conservación y mantenga la variedad y productividad de la naturaleza (Olmos, González, 2011).

La relación entre el desarrollo sostenible de una comunidad y su

territorio se vuelve crucial, ya que implica mantener un equilibrio entre diversos factores que influyen en el progreso humano, el cual es dinámico y susceptible de mejorar la calidad de vida (E Olmos; González, 2011).

Aunque el desarrollo comunitario es fundamental, la sostenibilidad asegura su continuidad a lo largo del tiempo. Esto implica la elaboración de planes, programas y estrategias que consideren aspectos como el uso del suelo, la gestión de recursos naturales y la preservación del medio ambiente (Guimarães et al., 2000).

Así como la valorización del conocimiento y la riqueza cultural local para impulsar el desarrollo propio. Asimismo, la mejora en la calidad de vida de las comunidades es un requisito indispensable para el desarrollo sostenible (Dourojeanni, 1999).

En este contexto, las festividades locales, crean oportunidades para el desarrollo local, donde se aprovecha el conocimiento ancestral y el patrimonio cultural de manera efectiva.

Al crear y fomentar las ferias y festivales como mercados alternativos que impulsen el desarrollo local, es importante que estos de verdad incluyan necesidades y sentidos colectivos. Una de las características que debería tener el progreso es que:

Un desarrollo que no promueve y fortalece confianzas, reconocimientos y sentidos colectivos, carece en el corto plazo de una sociedad que lo sustente. De esta manera este tipo de escenarios o plataformas deben tener aspectos y fines colectivos, intenciones que de alguna manera involucren y conviden a la comunidad más cercana y por qué no, tenga una extensión atrayente y atractiva para personas ajenas a esa comunidad, ahí estaría involucrando sentidos y necesidades colectivas. (Rossi, 2014).

Algo importante y que es necesario traer a colación, es el tamaño de este tipo de eventos. Si bien es cierto tanto en una feria como en un festival se puede hacer una exposición del mismo oficio como en este caso la gastronomía, la diferencia del uno al otro es el nivel de alcance.

En una feria se puede exponer la gastronomía local de un municipio, pueblo o ciudad, y en un festival el repertorio puede ser más amplio porque este evento tiene mayor alcance, representando muestras culinarias no solo del lugar sino de otros pueblos y municipios, y en este caso de Colombia.

Sin embargo, los dos tipos de evento proporcionan espacios para mostrar los diferentes productos locales y nacionales, un espacio para que pequeños

emprendedores puedan tener un contacto directo con sus compradores, además de la comercialización de sus productos (Cortés, 2017).

2.2. PANORAMA ACTUAL

Actualmente en Colombia existen múltiples fiestas, ferias y festivales, algunos de ellos relacionados con la cultura, creencias y raíces ancestrales. Según datos del Ministerio de Comercio, Industria y turismo de Colombia. (2023). Actualmente existen más de 4.000 celebraciones y eventos festivos que se realizan cada año en los diferentes destinos que ofrece Colombia, El País de la Belleza, se convierten en una buena oportunidad de viaje para los turistas nacionales y extranjeros.

Eventos como el Festival Internacional de la Cerveza en Bogotá, el Festival Nacional de la Panela en Villeta y el Festival Nacional de la Arepa en Villavicencio son solo algunos ejemplos de cómo la comida y la bebida han sido celebradas en todo el país. Estos eventos no solo destacan la cocina tradicional colombiana, sino que también incorporan tendencias culinarias internacionales (Gonzales, 2013).

Según lo indica el Ministerio de comercio, industria y turismo de Colombia durante los últimos quince años, ha habido un aumento notable en la popularidad de las ferias y festivales (Min. Comercio, 2017).

La diversidad geográfica, cultural y étnica del país se refleja en la variedad de eventos que se organizan a lo largo del año. Esta diversidad ha contribuido a que Colombia se posicione como un destino turístico preferido para muchos visitantes. De acuerdo con un artículo publicado por el primer periódico económico, empresarial y financiero de Colombia La República, en 2023, el 88% de los viajeros elige su destino en función de la oferta gastronómica local. Además, se señala que Colombia es uno de los principales destinos turísticos de América Latina, lo cual se atribuye en parte a su ubicación geográfica estratégica.

El turismo gastronómico está ganando cada vez más fuerza en el país, beneficiando a restaurantes de todas las categorías. Esto se debe a la proliferación de festivales gastronómicos y concursos que atraen a miles de personas con un único propósito: disfrutar de la gastronomía colombiana, además de la ubicación geográfica, la diversidad en materia de productos locales y las tradiciones

gastronómicas hacen que el país sea un destino atractivo. De esta forma, el turismo culinario no se limita únicamente a expertos en cocina, sino que está abierto a todos aquellos que disfrutan de una buena comida (Sánchez, 2023).

Dentro de los eventos importantes, se destacan también aquellos relacionados con la música, como el Festival Estéreo Picnic en Bogotá, que atrae a artistas nacionales e internacionales de diversos géneros. Además, el Festival de la Leyenda Vallenata en Valledupar celebra la música vallenata, una parte tradicional de la cultura colombiana.

Adicional a esto, también están los festivales culturales, que se centran en la cultura y la tradición colombiana, como el Carnaval de Barranquilla y el Festival de San Pedro en Neiva. Estos eventos destacan la música, la danza y las artes tradicionales de la región, que no solo tienen un valor cultural significativo, sino que también generan un importante impacto económico y turístico. Atraen a visitantes nacionales e internacionales, lo que impulsa el turismo y estimula la economía local.

A partir de la pandemia de COVID-19, muchos eventos se han adaptado a través de formatos virtuales o híbridos para continuar ofreciendo experiencias culturales y artísticas a su audiencia. Esto ha demostrado la resiliencia de la industria de las ferias y festivales en Colombia, según el Sistema Nacional de Información Cultural de Colombia SINIC (2022).

En otras palabras, las ferias y festivales en Colombia forman un tejido cultural y económico vibrante en el país, celebrando la diversidad y las tradiciones colombianas, al tiempo que contribuyen al turismo y al desarrollo de las regiones donde se celebran. El panorama de estos eventos continúa evolucionando para adaptarse a las cambiantes circunstancias y necesidades de la sociedad.

Sin embargo, y aunque que estos eventos no sean principalmente culinarios, la gastronomía es parte fundamental en estas celebraciones, ya que en la mayoría de estos eventos se rinden homenaje a platos y bebidas típicas, ingredientes y frutas (Ramírez, 2022).

A través de estos espacios se muestra y se revive la cultura, las enseñanzas, la unión y la socialización de la comunidad.

2.3 IMPORTANCIA CULTURAL DE LAS MUESTRAS GASTRONÓMICAS DENTRO DE LAS FERIAS O FESTIVALES

La gastronomía, en su esencia, es un elemento intrínseco de la identidad cultural de Colombia. La comida actúa como un poderoso medio de conexión entre las distintas comunidades. Las ferias y festivales gastronómicos de Colombia no son simplemente eventos culinarios, sino manifestaciones vivas de la riqueza cultural de la nación. En estos encuentros, las recetas tradicionales, los ingredientes autóctonos y las técnicas ancestrales se exhiben y se comparten con orgullo. Cada plato es una narrativa de la historia de Colombia, desde las influencias indígenas y africanas hasta las aportaciones europeas y asiáticas.

A través de las muestras gastronómicas, se celebran las profundas raíces de la cocina colombiana, que se transmiten de generación en generación en cada cocina de las familias, a través de la práctica de recetas, técnicas ancestrales, saberes culinarios, productos e ingredientes seleccionados que arrojan sabores y texturas que los convierten en platos únicos (Pérez et al., 2023).

Esas raíces, como se mencionó brevemente, tienen clara relación con la historia de Colombia y sus diferentes matices, algunos alterados hasta por la colonización de esta nación.

Antes de la llegada de los colonizadores europeos, las diversas culturas indígenas que habitaban lo que hoy es Colombia ya tenían una rica tradición culinaria. Cada grupo étnico tenía sus propias técnicas de cocción y platos tradicionales que reflejaban la abundancia de ingredientes autóctonos, como maíz, yuca, tubérculos y frutas. Muchos de estos alimentos forman la base de la cocina colombiana actual y se siguen utilizando en las ferias y festivales gastronómicos (UNHCR/Colombia, pag.2).

Junto con lo anterior se debe resaltar además que, en el siglo XVI, se produjeron un intercambio de ingredientes y técnicas culinarias. Los españoles introdujeron productos como la carne de res, cerdo y pollo, así como el trigo, el arroz y el azúcar, que se incorporaron gradualmente a la dieta colombiana. Esta mezcla de ingredientes europeos con los autóctonos dio origen a nuevos platos y preparaciones que se celebran en las ferias y festivales (Sánchez, p. 217).

Durante la época de la independencia de Colombia, a principios del siglo XIX, las festividades locales y regionales empezaron a incluir exhibiciones de la gastronomía local como parte de las celebraciones. Independencia que se da en un

escenario de acceso público y de comercio, lugar donde los indígenas solían reunirse con los productos de su cosecha para venderlos a los habitantes de la ciudad, era la Plaza Mayor, y fue un viernes 20 de julio de 1810, que coincidía con el día de mercado, la comunidad que se congregaba allí fue testigo de la revuelta que dio como resultado el grito de independencia de aquella nación (Martínez, 2017).

Especialmente en referencia a este período, la arqueóloga e historiadora Cecilia Restrepo, destacada miembro de la academia colombiana de historia, resalta aspectos significativos en su investigación titulada "Alimentación y culinaria durante la independencia" (Restrepo, 2017).

Una vez establecido el mestizaje culinario en la colonia, la influencia española dominaba tanto en los ingredientes como en las preparaciones culinarias. Durante esta época, la dieta de los habitantes de Santa Fe era bastante homogénea y los diferentes estratos sociales consumían alimentos similares. Por ejemplo, la sopa de ajiaco, preparada con carne de oveja o res, papas, cebollas y ajos, junto con salchichas de cerdo, tocino y diversas grasas, era común, al igual que tomar una taza de chocolate seguida de un vaso de agua o una totuma de chicha.

Esta situación se mantuvo hasta mediados del siglo XIX, cuando comenzó la apertura económica y con ella, las importaciones de productos que enriquecieron las mesas de los sectores acomodados, pero al mismo tiempo ampliaron las brechas sociales (Restrepo, 2017).

Según las descripciones de los viajeros de la época, se podía encontrar una variedad de alimentos: desde ventas de azúcar y sal en el centro de la plaza, hasta raíces comestibles, legumbres, gallinas en jaulas, huevos, pescados, pavos y cerdos, así como vendedores de frutas en otras secciones. Esta plaza era el lugar donde las familias de Santa Fe abastecían sus despensas; las señoras iban acompañadas de sus sirvientas para comprar fresas, piñas, aguacates, yuca, zanahorias, patatas, plátanos, además de maíz, cebada, trigo y cacao para moler ingredientes que hacen parte de la gastronomía colombiana hasta la fecha.

También se podían adquirir platos ya preparados para consumir, como fritangas platillo compuesto por variedad de productos a base de cerdo, como salchicha roja, longaniza, costillitas y rellenas, acompañado de papa criolla, plátano maduro y ají, chicharrones, pasteles, rellenas, papa criolla y maíz tostado, que formaban parte de la dieta de la ciudad (SITUR, 2023).

La Plaza era un lugar al que asistían todos los vecinos sin

distinciones, desde los nativos hasta los miembros de la nobleza criolla, cada uno abasteciéndose según sus posibilidades económicas. Estos sucesos históricos ayudaron a consolidar la importancia de la comida como elemento cultural y a preservar las recetas tradicionales de Colombia Rodríguez, 2012).

A lo largo del siglo XX, las ferias y festivales gastronómicos en Colombia ganaron popularidad y diversidad. Se comenzaron a celebrar eventos específicos para destacar las tradiciones culinarias de diferentes regiones del país. Además, se crearon festivales dedicados a ingredientes particulares, como el Festival del Bambuco en Neiva y el Festival del Maíz en Popayán.

En la actualidad, estas ferias y festivales se han convertido en importantes eventos culturales y turísticos que atraen a visitantes de todo el mundo. Son vitrinas donde se exhiben las delicias culinarias colombianas, se fomenta la preservación de las tradiciones y se promueve la diversidad cultural del país.

Cada año, estos eventos continúan evolucionando y adaptándose a las tendencias gastronómicas actuales, pero siguen siendo un tributo a la rica historia culinaria de Colombia. Además, estas ferias y festivales proporcionan un espacio para la interacción cultural, donde las comunidades de diferentes regiones y grupos étnicos se reúnen para compartir sus experiencias culinarias únicas, fortaleciendo así los lazos culturales y fomentando la comprensión mutua. Por esto, la gastronomía en las ferias y festivales de Colombia es un reflejo de la diversidad y la riqueza cultural del país, un instrumento para la preservación de las tradiciones y una oportunidad para que los colombianos celebren su identidad compartida (Martínez, 1990).

3. EL FESTIVAL DE LA CHICHA, LA VIDA EL MAÍZ Y LA DICHA.

3.1. CONTEXTO GEOGRÁFICO

Según Arciniegas (1992), Bogotá Distrito Capital (antiguamente era llamada, Santafé de Bogotá), es la capital de la República de Colombia y del departamento de Cundinamarca; eje fundamental de la dinámica social, académica, religiosa, política, económica, administrativa y gubernamental del estado colombiano (Quiroga, 2022).

Situada en el corazón del territorio nacional, en la cadena montañosa de la cordillera oriental, la ciudad capital se extiende aproximadamente a lo largo de 33 kilómetros de norte a sur y 16 kilómetros de este a oeste. Se encuentra ubicada en la región de convergencia intertropical, lo que origina dos temporadas de lluvias: una en la primera mitad del año, durante marzo, abril y mayo, y otra en la segunda mitad, en septiembre, octubre y noviembre (Ramírez, 2017).

La capital colombiana está constituida por 20 localidades o distritos que a su vez contienen cierta cantidad de barrios, adicional cada una de estas localidades tiene su propio alcalde, al cual se le denomina alcalde Menor, cuentan también con las conocidas Juntas de Acción Local (JAL) es el epicentro político, económico, administrativo, industrial, artístico, cultural, deportivo y turístico del país (Barón, 2022).

El área que hoy se conoce como el Barrio de La Perseverancia, previamente denominada Alto de San Diego, fue durante la época colonial un refugio para los supervivientes indígenas que se dedicaban a la producción de carbón vegetal para abastecer los hogares de sus conquistadores (Osorio, 1956, p.114).

En esa misma zona, se encontraban en funcionamiento fábricas de alfarería, algunas ladrilleras y, en lo que entonces era considerada la periferia de la ciudad, estaba ubicada la iglesia Recoleta, erigida por la orden franciscana en 1606. En 1889, los hermanos Leo y Emil Kopp adquirieron un terreno amplio con el propósito de establecer y desarrollar una fábrica de cerveza bajo el nombre de Cervecería Alemana Bavaria (Carreira, 2016).

Y es precisamente por su historia y legado que en el barrio La Perseverancia nace uno de los festivales más importantes del país. Según la secretaria de cultura, recreación y deporte de Bogotá, El Festival de la chicha, el maíz,

la vida y la dicha, fue creado y es realizado por los habitantes del barrio La Perseverancia, barrio que pertenece a la localidad de Santa Fe; es la número 3 de la ciudad, limita al norte con la localidad de Chapinero, al sur con la localidad de San Cristóbal, Antonio Nariño, al oriente con el municipio de Choachí y al occidente con las localidades de Teusaquillo, Mártires y Antonio Nariño (Secretaria de Cultura, Recreación y Deporte de Bogotá (2022).

Con la llegada del siglo XX, Bogotá experimentó una notable transformación demográfica y urbana. A partir de una población de menos de 20.000 habitantes en 1810, la ciudad alcanzó los 100.000 habitantes para 1910, con un aumento significativo en la última década del siglo XIX, impulsado por el éxodo rural provocado por los conflictos de la Guerra de los Mil Días en las zonas rurales circundantes. Este incremento poblacional convirtió a Bogotá en un centro de oportunidades laborales para los migrantes, y comenzaron a surgir evidencias de los avances industriales propios de la era moderna (Hernández, 2010 p.21).

En los primeros años del siglo XX, en 1905, se introdujo la energía eléctrica, un motor crucial para el incipiente proceso de industrialización en la ciudad. Desde finales del siglo XIX ya existían algunas fábricas importantes, como Chocolates Chávez y Equitativa, la fábrica de Loza Faenza, la fábrica de Cementos Samper, la fábrica de Vidrios Fenicia, así como las cerveceras Germania y Bavaria, entre otras. Estas empresas no solo proporcionaban empleo a la población local, sino que también contribuían a la diversificación de la oferta de productos en la ciudad (Calle, 2007).

Tras la creación de la fábrica de cerveza Bavaria, numerosos residentes de los barrios Egipto y Belén, principalmente, se trasladaron a los Altos de San Diego con el propósito de establecer un nuevo vecindario, que eventualmente sería conocido como La Perseverancia. Con el tiempo, los habitantes, en su mayoría empleados directos de Bavaria y otros indirectos que se dedicaban a la fabricación de capachos para proteger las botellas, comenzaron a construir el barrio con el apoyo del empresario y dueño de la cervecera Bavaria Leo Koop, quien descontaba una parte de los salarios de los trabajadores para la compra de los terrenos (Ruiz, et al., 2007).

Sin embargo, la transformación del barrio en una zona urbanizada requirió un largo período de tiempo, ya que cada parcela fue desarrollada mediante el proceso de autoconstrucción y en distintas etapas. Al principio, muchos de los terrenos fueron utilizados como huertas para cultivar maíz, papa y hortalizas, mientras sus propietarios reunían los fondos necesarios para adquirir los materiales de construcción

(Calle, 2007).

En la imagen a continuación (Figura 1), se puede observar una de las primeras fabricas de la cervecería Bavaria, siendo la primera sede en el barrio La Perseverancia.

Figura 1- Cervecería Bavaria, barrio La Perseverancia



Fuente: (Ruiz, et al., 2007)

Gradualmente y gracias a la determinación de sus residentes, que refleja el nombre del barrio, La Perseverancia fue estableciéndose. En la actualidad, una gran parte de sus habitantes son descendientes de los "bavariunos", término con el que se refieren a las personas que trabajaron en la fábrica de cerveza Bavaria y contribuyeron a la formación del barrio La Perseverancia. Muchos de ellos conservan tradiciones ancestrales, como la elaboración de la chicha, que persiste a pesar de los conflictos con el gobierno que intentó prohibirla. Hoy en día, esta bebida tradicional está ganando cada vez más popularidad y es un símbolo identitario de la comunidad de La Perseverancia (Calle, 2007).

3.2. HISTORIA DE LA CHICHA EN COLOMBIA

La chicha, una bebida ancestral venerada en las comunidades andinas, ha superado numerosos desafíos gracias a su arraigada popularidad entre los bebedores, así como por sus sabores distintivos y las tradiciones que la rodean (Castilla, et al., 2020).

Además, es importante indicar que la chicha, hecha a base de maíz, está íntimamente ligada a la disponibilidad de este cultivo en las regiones donde se

puede obtener. Por ejemplo, en las tierras bajas compartidas por Colombia y Venezuela, las tribus apenas cosechaban maíz, lo que lo convertía en un alimento básico tanto para comer como para beber. En lugares como Tamalameque, al noreste de Colombia, cuyos habitantes cultivaban maíz y yuca para la elaboración de chicha (Patiño, 2012).

Esta bebida también ha sido preparada a partir de maíz en diversas partes del continente americano; grupos indígenas de América Central, especialmente los aztecas, la preparaban, mientras que los incas y los muiscas fueron notables productores en América del Sur (Rojas de Perdomo, 2012).

Según la Real Academia Española, la chicha es considerada como una bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada, y es muy característica de algunos países de América (RAE, 2014).

Sin embargo, es indispensable aclarar que no solo existe la chicha de maíz, si bien es cierto es la más tradicional, existen diversas preparaciones de la chicha que Carvalho Neto (2001) ha logrado identificar, y se pueden mencionar las siguientes: de aloja, de arroz, de cidra, de chontaruro (chontaduro), huanduya, huevona, de manzana, de mashua, de morocho, de quinua, de yuca y la de jora (maíz). Otros estudios hablan sobre chicha a base de uva, de manzana y de algarrobo (Castro, 2016).

En resumen, entre las variedades de chicha producidas a partir de maíz y que tienen una importante representación en la cultura indígena ecuatoriana se encuentran la chicha de jora, la chicha de maíz con afrecho de trigo y la chicha del Yamor (Castilla, Burbano, Salazar, 2019).

En contraste, en Colombia, el consumo de chicha de maíz se concentra en parte en las grandes ciudades como Bogotá, donde estas bebidas han adquirido un papel significativo en ciertas comunidades no necesariamente indígenas. Se reconocen variedades de chicha como las del barrio La Perseverancia o las del Chorro de Quevedo, ambos ubicados en la capital colombiana (Castilla, Burbano, Salazar, 2019).

A lo largo de la historia, diversos autores han abordado la chicha desde distintas perspectivas, resaltando su multifacética naturaleza. En primer lugar, se ha destacado su potencial medicinal, las propiedades curativas de la chicha, sugiriendo que más allá de ser simplemente una bebida, posee cualidades beneficiosas para la salud, lo que evidencia la importancia que esta bebida tenía en

la cosmovisión y la medicina tradicional de las culturas andinas (Castilla, Burbano, Salazar, 2019).

Por otro lado, la chicha también ha sido reconocida como una bebida espiritual. Esto se refleja en los escritos del padre Juan Domingo Coleti (1757), que través de sus observaciones, resalta el papel ceremonial y simbólico que la chicha desempeñaba en las prácticas religiosas y rituales de las comunidades indígenas. Esta perspectiva destaca la profunda conexión entre la chicha y las creencias espirituales de estas culturas (Carvalho, 1964, *apud* Castilla, Burbano, Salazar, 2019).

Además de sus connotaciones medicinales y espirituales, la chicha ha sido reconocida como un elemento fundamental en las festividades indígenas. Han documentado la relevancia cultural y social de la chicha en diversas celebraciones y rituales de las comunidades andinas. Su presencia en eventos festivos no solo refleja su importancia como bebida, sino también su papel en la cohesión comunitaria y la preservación de las tradiciones ancestrales (Carvalho, 1964, *apud* Castilla, Burbano, Salazar, 2019).

En conjunto, estas perspectivas subrayan la riqueza cultural y la versatilidad de la chicha a lo largo del tiempo. Desde sus orígenes como una bebida con propiedades medicinales, hasta su papel en las prácticas espirituales y su integración en las festividades indígenas, la chicha ha sido y sigue siendo un elemento central en la vida de las comunidades andinas, trascendiendo su mera condición de bebida para convertirse en un símbolo de identidad y tradición.

Es importante señalar que en cuanto al origen de este término existen varias versiones; por ejemplo, según Cobo (1653) en la Sierra Central del Perú, la chicha era llamada en quechua como acá, y en aymara como cusa, esto debido a su preparación (Cobo, 1653, *apud* Castilla, Burbano, Salazar, 2019),

Por otro lado, también hay estudios por parte de Eliécer Enríquez (1938), quien investigó un documento que data de una fuente anónima de 1573, "La ciudad de Sant Francisco de Quito", en el que se manifiesta que existía una bebida se le nombraban con el término azua, expresión común entre los indios quichuas, esto a raíz de unos hallazgos en el ajuar indígena de Quito sobre la existencia de tinajuelas (pondos u ollas grandes y alargadas de barro que servían para poner agua, chicha o granos) en las que también se hacía vino (Carvalho, 1964, *apud* Castilla, Burbano, Salazar, 2019).

Concluyendo, a pesar del poco conocimiento exacto del origen como

tal de su nombre, esta bebida legendaria ha logrado perdurar desde la época prehispánica hasta estos días, y es un pilar de la identidad indígena en varios países de la América Andina (Castilla, Burbano, Salazar, 2019).

Sin embargo, esta tradición e identidad se vio opacada y casi amenazada durante varios episodios en la historia de la chicha en el país, empezando por el periodo de la colonización. Los españoles, al llegar a América, se encontraron con diversas costumbres y tradiciones de las poblaciones indígenas, entre las cuales se destacaba el consumo de chicha, una bebida fermentada elaborada a partir de maíz, no obstante, los españoles no veían con buenos ojos esta práctica por varias razones.

En primer lugar, desde una perspectiva cultural y religiosa, la chicha representaba una bebida sagrada para muchos pueblos indígenas. Su consumo estaba vinculado a ceremonias religiosas, rituales y celebraciones comunitarias. Para los españoles, acostumbrados a una visión religiosa cristiana, el consumo de una bebida asociada a prácticas paganas o no cristianas era motivo de desconfianza y recelo. Además, desde un punto de vista económico, la producción y consumo de chicha representaba un obstáculo para los intereses comerciales de los colonizadores. Los españoles tenían la intención de introducir sus propias bebidas alcohólicas, como el vino y el aguardiente, con el fin de controlar el mercado y obtener beneficios económicos. La competencia con la chicha, que era producida de manera local y comunitaria, representaba una amenaza para sus intereses comerciales. Los colonizadores españoles desaprobaban el consumo de chicha entre los indígenas debido a razones culturales, económicas y políticas. Esta bebida representaba una resistencia a la imposición cultural y económica de los españoles, así como un obstáculo en su proyecto de dominación colonial (Castilla, Zalazar y Urbano, 2019).

De ahí en adelante las prohibiciones continuaron, y en el año de 1658 la producción y el consumo de la chicha fueron prohibidos por el presidente de la Real Audiencia, Dionisio Pérez. También en el año 1693 el arzobispo Urbina, prohibió el consumo de chicha, dictando pena de excomunión a quien la consumiera. En el año de 1747 arzobispo Azúa, apoyado por la real cedula. (Ibáñez, 1995) realizó otra prohibición. Finalmente, en 1949, el profesor y ministro Jorge Bejarano “campeón de la cruzada contra la chicha en los tiempos modernos promulgo una prohibición más a esta bebida que se oficializo durante ese año.

A estas prohibiciones se le tiene que sumar los diez acuerdos en el

mismo sentido dictados por el Concejo de Bogotá en el siglo pasado”. (Villar, 2002 apud Ibáñez, 1995)

Esta última prohibición tiene una connotación histórica fuerte, debido a que a la chicha se le atribuyeron una serie de hechos violentos ocurridos el 09 de abril del año de 1948. El Bogotazo fue un episodio de violentas protestas, desordenes y represión en el centro de Bogotá a raíz del asesinato de Jorge Eliecer Gaitán, líder que luchaba por la clase obrera y las minorías; aquel 09 de abril de 1948, pasaría a la historia colombiana como uno de los días más oscuro y violentos de la época.

“Los incendios y saqueos del centro de la ciudad fueron interpretados por algunos y poderosos sectores de la sociedad como producto de una sed de venganza que fue saciada con el consumo de la chicha aquel día. Sin embargo, en ese caótico día las bebidas elegidas fueron el whisky, la champaña y el vodka, precisamente los licores que habían sido saqueados de los estancos del centro de la ciudad”. (Oliveros, 2023)

De esta manera, para las autoridades y en general para los medios de comunicación, había dos culpables claros en la época, el comunismo y la chicha. De hecho, en uno de los fragmentos del diario El Tiempo, (figura 2) en la época se indica lo siguiente: “oficialmente los desórdenes habían sido provocados por el pueblo embrutecido por el licor indígena.” De ahí, que se puede comprender como las grandes elites siempre encontraban la manera de hacerle la peor publicidad a esta bebida.

Figura 2- Fragmento de noticia del diario El Tiempo de 1948



Primera Página de EL TIEMPO el 10 de abril de q948

FOTO: Archivo EL TIEMPO

Oficialmente, los desórdenes habían sido provocados porque el pueblo, embrutecido por el licor indígena, se había dejado llevar por los mensajes de líderes de la conspiración mundial del comunismo que amenazaba las libertades

Fuente: EL TIEMPO, (2023)

Algunos periodistas de la época dedicaron columnas de sus escritos para continuar con esta campaña de desprestigio en contra de la chicha; ejemplo de esto fue el periodista y columnista del diario El Tiempo, Santos Montejo, conocido como “Caliban”, quien indicó que la capital bogotana se había inundado con la miseria y la ignorancia, que esto había servido como elemento para que el comunismo pudiera servirse. Que el embrutecimiento alcohólico por la chicha y la ausencia de Dios había sido la materia prima del crimen; en el siguiente fragmento se puede observar la noticia de la época en la figura 3.

Figura 3- Fragmento de columna del diario El Tiempo de 1948

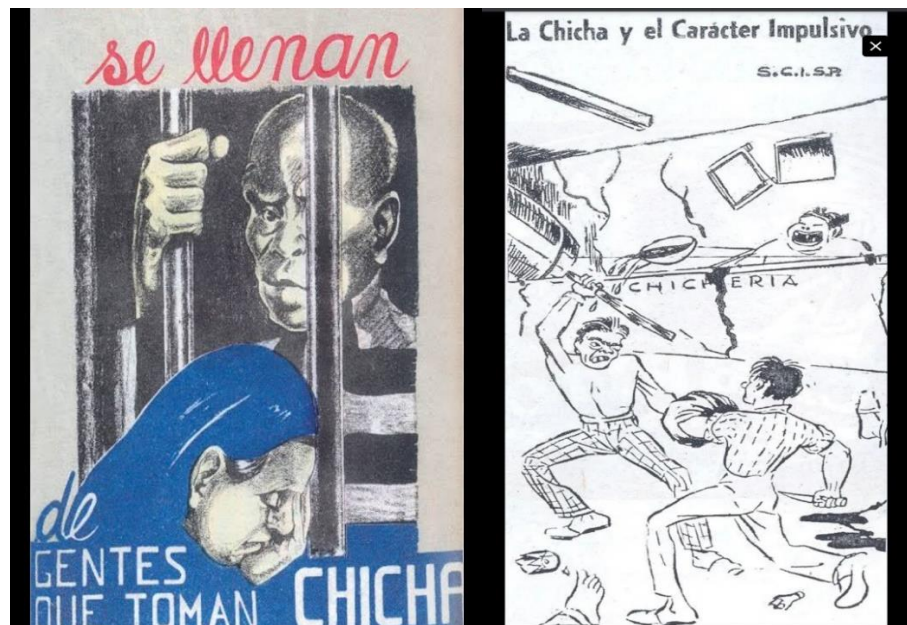
“(…) En el caso de Bogotá, la miseria y la ignorancia del pueblo fueron los elementos de los que pudo servirse el comunismo (...) la chicha, el embrutecimiento alcohólico y la situación de gentes abandonadas de Dios y de los hombres suministraron la materia prima del crimen (...) **el pillaje pudo ser obra de la multitud ebria e irresponsable**”, señala el texto.



Fuente: EL TIEMPO, (2023)

La campaña de desacreditación continuó y esta vez comenzaron a llenar las calles con avisos como los que se van a presentar a continuación (figura 4), estos panfletos indicaban que la chicha era la culpable de crímenes, que las cárceles estaban llenas de personas que bebían chicha, que el carácter impulsivo de las personas era culpa de la chicha.

Figura 4- Publicidad en contra de la Chicha



Fuente: BETANCUR, (2022)

Así la historia de la chicha desde la época colonial estuvo rodeada de restricciones a su consumo, de hecho, aquellos que las bebían o las vendían enfrentaban severas consecuencias, incluida la excomunión e incluso castigos físicos como azotes.

De manera, que para las autoridades de la época, la chicha era considerada por ellos perjudicial para la salud, la moral y las normas sociales aceptadas. Sin embargo, como se mencionó antes, para en ese entonces los colonizadores, la chicha significaba una amenaza a los diferentes proyectos de sometimiento del pueblo, la conexión con tradiciones que no eran convenientes en ese proceso de colonización. Posteriormente, la producción casera de estas bebidas era desaprobada, ya que desincentivaba el consumo de licores importados. Esto condujo a un proceso inicial de abarrotado de prohibiciones.

3.3. ¿CHICHA O POLA?

Con el paso de los años, la chicha ha desempeñado un papel fundamental en la historia de la región andina central de Colombia y de su capital, siendo un emblema tanto de la resistencia de las civilizaciones precolombinas como de las tradiciones arraigadas en la vida campesina, que se mantuvieron vigentes incluso después de la migración forzada hacia las ciudades (Bautista, 2017).

Y es que, al consumirla, de alguna manera mantienen vivas sus raíces y su espíritu erguido frente a la opresión que para ese entonces sufrieron las comunidades indígenas. Eso porque precisamente los colonizadores eran quienes solían sentirse desagradados cuando los indígenas la consumían, ya que decían que estos perdían el control cuando la bebían.

Este néctar nativo, que en la antigüedad era elaborado a partir de granos de maíz que son masticados y luego depositados en recipientes para fermentar, era bebido en importantes celebraciones familiares, o para recuperarse del arduo trabajo en el campo (Bautista, 2017).

Sin embargo y pese que los españoles mostraron un fuerte rechazo hacia esta bebida y sus efectos perjudiciales, fueron ellos los que introdujeron el uso de miel de caña para endulzarla en la receta (Bautista, 2017).

Simultáneamente, intentaban combatir su consumo entre los indígenas de la capital, pero estos llenaban las "chicherías" que se multiplicaban cada vez más en Bogotá, facilitadas por la popularidad de la receta y los bajos costos de producción de esta antigua bebida ceremonial.

A lo largo de diferentes períodos, la chicha fue prohibida por la Real Audiencia, varios arzobispos, ministros y concejales de Bogotá. No obstante, esta bebida siguió siendo el centro de las reuniones de las clases populares. Ataviados con sus ruanas y alpargatas, los habitantes, que comprende de estas tres regiones planas muy visibles, que son: la sabana de Bogotá, el valle de Ubaté y los valles de Tunja y Sogamoso, conocida como el altiplano cundiboyacense, continuaron congregándose y embriagándose con ella (Bautista, 2017).

La chicha, a pesar de haber sido objeto de prohibiciones a lo largo de la historia, persistió como una presencia arraigada en las celebraciones de las comunidades andinas. A lo largo del tiempo, esta bebida ancestral ha enfrentado una serie de desafíos que ponían en riesgo su continuidad y relevancia cultural. Inicialmente, la prohibición de la iglesia y otras instituciones representaba un obstáculo

significativo para su producción y consumo. Sin embargo, la chicha desafiaba estas restricciones, manteniéndose como una parte integral de las tradiciones y rituales de las comunidades indígenas.

A pesar de las antiguas prohibiciones, la chicha no solo sobrevivió, sino que también tuvo que enfrentarse a nuevos desafíos con la llegada de la cervecería Bavaria. Esta empresa introdujo una competencia formidable para la chicha en forma de cerveza comercial, una bebida occidentalizada que representaba una alternativa moderna y ampliamente aceptada.

La chicha se vio obligada a competir con esta nueva influencia, lo que planteaba interrogantes sobre su relevancia y supervivencia en un mundo en constante cambio (Bautista, 2017).

De hecho, a continuación, en la figura 5, podemos ver una de las imágenes de la publicidad utilizada por la cervecería Bavaria, en conmemoración de los 100 años de independencia de Colombia. Una publicidad estratégica con el ánimo de tener un producto que de alguna manera se vinculara con la historia de los colombianos y así ser un oponente digno de la chicha.

Figura 5- Publicidad del lanzamiento de la cerveza La Pola



Fuente: EL TIEMPO, (2022)

En este contexto, surge una pregunta crucial que recae en los propios

consumidores: ¿chicha o pola? La elección entre la chicha tradicional y la cerveza comercial no solo se reduce al gusto personal, sino que también implica consideraciones culturales, históricas y sociales. Los consumidores se enfrentarían a la decisión de apoyar y preservar una tradición ancestral arraigada en la identidad de sus comunidades, o sucumbir a las influencias externas y adoptar una bebida que representa la modernidad y la globalización.

Figura 6- Publicidad de Bavaria



Fuente: SARMIENTO, (2016)

En la figura 6, se puede apreciar un hombre que por su vestimenta era un religioso de la época dándole cerveza a un niño, dando a entender muchas cosas entre ellas que esta bebida era tan buena que inclusive era apta para menores.

Así, la pregunta "chicha o pola" trasciende el simple acto de elegir una bebida, convirtiéndose en un símbolo de la lucha entre la tradición y el cambio, la identidad cultural y la influencia extranjera. La respuesta a esta interrogante no solo se limita a definir las preferencias individuales de los consumidores, sino que también posee una relevancia trascendental en lo que respecta a la preservación y continuidad de una parte crucial del patrimonio cultural arraigado en las comunidades andinas.

El análisis de esta cuestión no solo implica evaluar las tendencias de consumo, sino también considerar el impacto socioeconómico y cultural que cualquier cambio en estas preferencias podría tener en estas comunidades. En efecto, las decisiones relacionadas con la selección y valorización de productos no solo influyen

en la economía local, sino que también tienen un efecto directo en la transmisión de tradiciones, técnicas ancestrales y conocimientos asociados a la producción y consumo de estos productos, elementos fundamentales para la preservación y enriquecimiento del legado cultural andino.

4. HISTORIA, TRADICIÓN, CULTURA Y RESISTENCIA DEL BARRIO LA PERSEVERANCIA

4.1. METODOLOGÍA

Este trabajo es un estudio de caso con un enfoque mayormente cualitativo, que busca explorar la importancia de ferias y festivales locales donde se comercializan comidas y bebidas típicas, examinando su historia, su papel en la transmisión de prácticas alimentarias arraigadas culturalmente, y su contribución a la promoción de la herencia histórica y cultural de las comunidades. El trabajo toma como estudio de caso el Festival de la Chicha, el maíz la vida y la dicha, que se lleva a cabo en el barrio La Perseverancia, Bogotá, Colombia, desde hace 35 años, por familias de diferentes sectores campesinos que migraron a la ciudad. También se analiza su impacto en el comercio y el turismo local, así como las políticas públicas que podrían apoyar su continuidad. Por este motivo, para el estudio se optó por entrevistar familias que primero hubiesen nacido y crecido en el barrio, también que estuvieran en este oficio por una cuestión de herencia, y que además de alguna manera hubiesen participado en la creación de este Festival.

De esta manera, partiendo de esos puntos clave, se seleccionaron representantes de tres familias, con características importantes para este estudio. Las personas de las tres familias escogidas nacieron y actualmente viven en el barrio La Perseverancia, son chicheros por herencia, viven de comercializar este producto, y además participaron en la creación del Festival de la chicha, el maíz, la vida y la dicha.

El análisis está basado en el método de entrevistas e investigación bibliográfica durante 2022 y 2024. Para la recolección de la información, se tuvo en cuenta la encuesta personal, establecida como conversación informal guiada por el formato elaborado, un guion de 12 preguntas. Este formato brinda fiabilidad sobre las respuestas al tener contacto directo con el encuestado, permite aclarar dudas sobre el instrumento y se obtienen respuestas menos evasivas (Páramo, 2017).

Las entrevistas se hicieron por videollamada y presencialmente, en dos fases. La primera fase ocurrió en el año 2022, en el intuito de recaudar información que se utilizó en el trabajo para una disciplina del curso (TCC I). Las entrevistas fueron realizadas por mí por videollamada. En esa primera fase se entrevistó dos familias, que participaron nuevamente en la segunda fase.

Posteriormente, en 2023, las entrevistas ocurrieron de manera

presencial. En este proceso contamos con la colaboración de Cristian Salamanca, familiar y nieto de una de las mujeres líderes del barrio La Perseverancia, quién realizó las entrevistas. Se entrevistó nuevamente a las primeras dos familias y adicional una tercera familia, que fue incluida en el estudio porque, a diferencia de las otras dos, esta familia no hace parte del área organizacional del evento y tampoco participaron en la creación del Festival. Así, queríamos tener la opinión de personas ajenas al área administrativa del Festival, pero que fueran productores y comerciantes de Chicha, que es lo primordial en esta investigación.

Algo importante que vale la pena mencionar, es el hecho de la dificultad logística para la recopilación de la información por parte de los entrevistados. Como se mencionó el tema de estudio seleccionado se desarrolla en Bogotá, Colombia, y mi domicilio actualmente es en Brasil, por esto las primeras entrevistas fueron por videollamada, las siguientes fue con la colaboración de Cristian Salamanca, quien tuvo que desplazarse desde su trabajo al lugar donde se desarrolla el Festival, y realizó las entrevistas en uno de los días del evento. Obviamente al hacer esto se ven varias cosas en juego como es el tiempo, de los entrevistados, el tiempo y disponibilidad del entrevistador.

Es totalmente comprensible que en un día tan agitado como lo son los días del evento, los participantes están ocupados, con prisa y a pesar de su buena voluntad, el mismo afán del evento no les permite corresponder como ellos quisieran. Se escogió que las entrevistas fueran durante esos días, por facilidad de encuentro para el entrevistador, porque ahí encontraría las familias reunidas. Como mencioné tenía solo una persona ahí para ayudarme con este tema, él solo podía ir el día del evento así que se tenía que aprovechar el poco tiempo de todos. Es así como decidimos focalizar el estudio en estas 3 familias participantes del evento.

Todas las entrevistas fueron grabadas con el consentimiento verbal de los informantes, donde indicaron que podíamos hacer uso de sus nombres e información para la investigación.

Al trabajo se adicionaron como recopilación de información las respuestas más completas y relacionadas con los objetivos de la investigación, debido a que muchos de ellos no respondieron exactamente las preguntas de la entrevista, por varios de los motivos anteriormente mencionados. Sin embargo, estas tres familias fueron claves por su historia de vida dentro del barrio y el evento y por su trabajo como gestores y organizadores del Festival.

4.2. PERFIL DE LOS ENTREVISTADOS

A seguir está la descripción de las familias de las personas que participaron de esta investigación:

La familia de Olga Lucia Ortiz es compuesta por tres integrantes, siendo la madre y dos hijas. Nacieron en el barrio La Perseverancia. Hacen parte del festival desde sus inicios y esto ha sido gracias a que han pasado su conocimiento de generación a generación. Además, fueron fundamentales al momento de la creación del festival, y hoy por hoy continúan contribuyendo para la realización de este. Dos de ellas producen y venden chicha solo en el Festival, y la tercera integrante se dedica a la producción de chicha de tiempo completo. Cada una de ellas tiene su propio stand en el Festival.

La familia de Carmen Rosa Murcia Ortiz es compuesta por cuatro integrantes, siendo una pareja con dos hijos. Llegaron a vivir al barrio cuando el Festival ya se realizaba y aprendieron con las mujeres de la localidad a preparar la chicha. Actualmente la familia vende este producto para sostenerse económicamente y cuenta con un stand durante los tres días de la realización del evento.

La familia de Luis Eduardo Ruiz es compuesta por tres integrantes, esposa e hijo. El señor Luis es uno de los creadores y actual gestor del Festival de la Chicha. Ellos nacieron en el barrio La Perseverancia. Producen y comercializan la chicha. Al ser parte del área organizacional, ellos comercializan la chicha durante los tres días y posteriormente producen según los pedidos. Cuentan con dos stands durante el evento.

4.3. TRADICIÓN Y RESISTENCIA

La idea de región alimentaria se refiere a un territorio donde las prácticas culinarias comparten similitudes, dando lugar a la creación de platos distintivos que se desarrollan a partir de recetas y técnicas locales, aunque también pueden incorporar influencias extranjeras. Un ejemplo ilustrativo se encuentra en la historia gastronómica de Venezuela durante el siglo XIX, donde el maíz se combinaba con selectas carnes, uvas pasas y aceitunas, entre otros ingredientes.

Sin embargo, un siglo después, la introducción de la harina de maíz precocida marcó un cambio significativo al revertir la tendencia de declive en el consumo de arepas, facilitando así su preparación y consumo en la dieta cotidiana

(Cartay, 2005). Este ejemplo histórico demuestra cómo las dinámicas culinarias en una región pueden evolucionar a lo largo del tiempo en respuesta a cambios socioeconómicos y culturales.

Ahora, considerando las características específicas de la región bajo análisis (Región central), el incremento en la popularidad de la gastronomía está estrechamente ligado al consumo local. Este tipo de cocina tiene su origen en áreas rurales que están interconectadas con factores ambientales, sociales, culturales y económicos. Estos elementos establecen vínculos significativos entre los residentes locales y diversas organizaciones sociales, culturales y ambientales (Silva, Cote, Barón, 2022)

En el tema de la cocina colombiana, aunque se basa en el maíz, ha evolucionado a lo largo de la historia para tomar su propio curso, ya que existen varias maneras de llevar este ingrediente a los platos de las familias colombianas. Sin embargo, en ciertos municipios su uso es más marcado que en otros, y su manera de utilizar puede variar dependiendo la región.

Por esto se puede identificar que el maíz se ha convertido en un elemento representativo en la gastronomía de la capital colombiana. Sin embargo, la disminución de los cultivos de maíz y la preferencia por los productos elaborados con harina de trigo generan una pérdida de recetas tradicionales. No obstante, el uso del maíz para la producción de la chicha en la zona central de Colombia es bastante significativo (Silva, Cote, Barón, 2022)

De esta manera el maíz es primordial para elaborar un producto que permite continuar con una tradición y legado que a pesar del paso de los años no pierde sus raíces, como lo afirma el representante de la Asociación los Vikingos, (Asociación que creó el Festival de la Chicha, que se explicará más adelante) Luis Ruiz

“Claro que los tiempos han cambiado y mientras nuestros indígenas molían los maíces con las muelas, ya llegó el molino, el molino manual y ahora últimamente el molino eléctrico que acelera más el proceso para poder moler más rápido el maíz. Se tiene en cuenta el grano que sea un grano seleccionado, se utiliza el maíz porba y se endulza con caña de miel o miel de abejas” (Representante Luis Ruiz, 2023).

Teniendo claro el significado del maíz dentro la gastronomía colombiana, que no es visto tan solo como un alimento, sino como un símbolo de tradición, herencia y legado, se puede comprender un poco mejor la insistencia de los capitalinos en especial los moradores del barrio La Perseverancia por no dejar en el

olvido una receta ancestral, para una bebida bendecida por los dioses, la chicha. Por tal motivo, la intención de esta comunidad, no es solo recordarla, sino homenajear y celebrar la resistencia de la chicha a través de los años.

En 1948 surge El Festival de la Chicha, el Maíz, la Vida y la Dicha, como un acto de resistencia frente a la prohibición del consumo de la chicha, cuando la llegada de la cervecera Bavaria impulsó la abstención de bebidas fermentadas. Y es que, pese a esta medida, la chicha era tan arraigada en los barrios populares de Bogotá que su desaparición resultaba imposible. Por esto, el Festival honra una tradición que se remonta a tiempos anteriores a la conquista, cuando la chicha era más popular que la cerveza, y enfrentaba la persecución histórica que sufrió esta bebida, comenta el señor Luis Ruiz.

El Festival de la Chicha reviste la lucha de los chicheros de salvaguardar la esencia de esta bebida, ya que a través de este evento se lleva a cabo un rescate de la cultura ancestral y la herencia legada por los antepasados indígenas. Según el señor Luis explica que realmente, haber recuperado la bebida hace 35 años tuvo un impacto importante, porque a pesar de su prohibición, la gente no la olvidaba. Fue así como encontraron en ella el auténtico sabor que disfrutaban nuestros indígenas. A nivel comunitario, ha fortalecido el tejido social en el barrio; la gente siente un mayor apego hacia este lugar y las familias comparten no solo el festival, sino también todas las tradiciones de nuestros ancestros, expone el señor Luis Ruiz.

De esta manera, existe un pasado y legado por el que esta comunidad resiste y lucha por mantener intacto en todo lo que tiene que ver con la chicha, sus ingredientes, su preparación y su ritual fiesta.

Para los creadores y organizadores del Festival es de suma importancia además de cumplir con las exigencias sanitarias, que el sabor ancestral de la chicha se mantenga y pueda ser disfrutado por los asistentes. De esta manera el Festival continúa creciendo en varios aspectos, tanto en la consolidación de la venta y celebración de un producto que sea apto para el consumo humano, y la continuación de una tradición y legado, como lo afirma el señor Luis:

La escogencia de las 50 chicheras en la mayoría son madres cabeza de familia, que se realiza por la tradición que ellas llevan, por el conocimiento que tienen, porque saben hacer el producto desde hace muchos años, su experiencia no se puede comparar con cualquier persona que viniera en buen momento a hacer chicha, ¡hay que tener experiencia! (Ruiz, 2023l).

Así las cosas y el valor que dan los habitantes de La Perseverancia a

la Chicha, Isabel Camargo, otra reconocida chichera del sector menciona para el periódico el tiempo pistas sobre su preparación, ella explica que el maíz:

Se parte, se le echa miel; a los ocho días se vuelve y se muele, y se prepara la chicha; se deja enfriar y se echa a las canecas plásticas para que fermente”. Por último, afirma de manera supersticiosa que “la chicha es muy celosa”, dice que las personas que tienen ojos claros no la pueden ni mirar porque la aclaran. Asimismo, podría echarse a perder si alguien de mal genio intervenga antes y después de su preparación (El Tiempo, 2018).

De esta forma el festival va a cumplir casi cuatro décadas, llevando cada año una expresión de la cultura popular y barrial bogotana. El evento, que busca salvaguardar los saberes y prácticas ancestrales en torno a la preparación de la chicha, se constituye en un lugar de encuentro de cocinas tradicionales cundiboyacenses, músicas campesinas, juegos usuales, propios de esta comunidad. El Festival se celebra en el habitualmente en el mes de agosto, durante dos días los asistentes pueden disfrutar de todo lo que se ofrece en el lugar, la entrada es libre y los precios de los alimentos son bastante asequibles (El Tiempo, 2022).

4.4. BARRERAS Y POSIBILIDADES

Con el paso de los años el Festival de la Chicha ha tenido que enfrentar desde prohibiciones hasta sanciones de ley. Sin embargo, sus productores y consumidores han conseguido superar cada barrera, que a su vez se ha vuelto en la posibilidad de ofrecer un producto autóctono, ancestral y apto para el consumo humano, según las exigencias sanitarias del momento. Y es que los productores de chicha no dejan de lado tales exigencias, por el contrario, han ido creciendo y cada año se toman las medidas necesarias para entregar el mejor producto a sus asistentes:

Hay una revisión de parte del Ministerio de Salud, se revisan las chichas para que no vayan a estar sumidas en grados de alcohol y las señoras que preparan la chicha asisten a un curso de manipulación de alimentos con énfasis en bebidas fermentadas (Ortiz, 2023).

Los productores siguen al pie de la letra la normatividad sanitaria en su producción, evolucionando así en su preparación, sin olvidar su legado ancestral.

Pues esto es una herencia de los indígenas, lo que pasa es que a medida que ha pasado el tiempo pues hacemos la chicha de una manera como como más higiénica, los indígenas molían el maíz con los dientes ¡imagínese! y luego escupía. Entonces nosotros lo hacemos de una manera más higiénica con referente a los alimentos y las bebidas (Murcia,2022).

Para los organizadores y los asistentes la bebida y los productos

ofrecidos en este evento brindan confiabilidad de estar consumiendo un producto que salvaguarda la cultura colombiana. De hecho, la señora Olga indica que, para guardar y preservar estas tradiciones, se le da prelación a un grupo selecto de personas: Realmente quién tiene prioridad es la gente de La Perseverancia porque es nuestra historia, como nació nuestro barrio, entonces aquí la prioridad se les hace a las chicheras del barrio (Información verbal).

Son estas mujeres las únicas calificadas, porque conocen el proceso, saben identificar el grano perfecto para la elaboración de este producto. Sus palabras nos confirman como la lucha porque la tradición, la cultura y la relevancia histórica continúen inmersas en este festival.

Y precisamente la relevancia del Festival radica en su significado sociocultural, pues refleja la vida cultural y la identidad del Barrio La Perseverancia. Además, ha fomentado un sentimiento de arraigo e identificación tanto hacia la ciudad como hacia la Localidad de Santa Fe, y alrededor de 250 familias dependen de los ingresos generados por las ventas durante el evento. De hecho, los argumentos para su declaración como patrimonio cultural subrayan el valor de revivir la celebración en torno a una bebida que fue sagrada para los pueblos indígenas locales, manteniéndola clandestinamente y ahora siendo apreciada y valorada gracias a las chicheras. Son ellas quienes, a lo largo de generaciones, han preservado y transmitido el arte de su elaboración, al tiempo que han reafirmado la vocación del barrio como su productor. El patrimonio intangible representa una forma de capital cultural, es decir, un proceso social que se acumula se transforma y genera beneficios (Carreira, 2016).

En los relatos de los participantes se observó que la mayoría coinciden en cómo el Festival contribuye a la perpetuación de las prácticas alimentarias arraigadas en la cultura local. Específicamente, el señor Luis señaló que se ha observado un resurgimiento de la chicha, y las personas están volviendo a congregarse en torno a la gastronomía, disfrutando de las exquisitas sopas que solo se encuentran en el Festival de la Chicha. Este evento sirve como un medio para revitalizar la gastronomía local, la producción de Chicha, así como las tradiciones culinarias ancestrales en general (Información verbal).

En cuanto a las oportunidades para el desarrollo del comercio local, los entrevistados concuerdan en que gracias al Festival el comercio local ha recibido una marca considerable como lo destaca la productora de chicha Olga Ortiz:

Pues el impacto es que ese día todo el mundo ganamos económicamente,

todo el mundo ganamos además de que disfrutamos y que dejamos cada vez más grande nuestro festival, realmente ante un festival de estos todo el barrio se lucra las tiendas, aparte de nuestro festival la plaza de mercado se volvió un punto muy grande en gastronomía y allá también participa mucha gente con chicha y personas de La Perseverancia que elaboran chicha (Ortiz, 2023).

Como es resaltado por los entrevistados la plaza de mercado de La Perseverancia (Figura 7) en un epicentro gastronómico, siendo mucho más que un simple lugar de transacciones comerciales; es un símbolo arraigado de la identidad cultural de la comunidad, es un lugar donde las tradiciones se entrelazan con la vida cotidiana, celebrando la identidad y el patrimonio de la ciudad.

Figura 7- Plaza de mercado La Perseverancia



Fuente: GUACHE, (2017).

El señor Luis Ruiz confirma lo que podría expresarse como un impacto significativo del barrio en la parte del turismo. Para él, es evidente que el barrio La Perseverancia ha adquirido renombre no solo debido al Festival de la Chicha, sino también gracias a su reconocida plaza de mercado que ofrece excelentes almuerzos. De esta manera, La Perseverancia se ha convertido en un destino gastronómico de interés. Además, subraya que el comercio local ejerce una influencia positiva durante los días en que se lleva a cabo el Festival (Información verbal).

Como mencionamos anteriormente, en la gastronomía Colombia, la importancia del maíz ha influido de manera directa en el turismo gastronómico (Silva, et al; 2022). En la actualidad, el maíz sigue siendo esencial en la cocina de América Latina, manteniendo su esencia y aportando a sus prácticas culinarias y tradiciones arraigadas. Este producto continúa siendo vital en la alimentación de numerosas

familias en toda la región. Además, la relación entre el maíz y el turismo se refleja en varias iniciativas, como el turismo rural recreativo-educativo, que ofrece experiencias únicas como la exploración de laberintos de heno en campos de maíz (Silva, et al., 2022).

Así, el maíz no solo es un alimento básico en la dieta latinoamericana, sino que también desempeña un papel fundamental en la preservación de la identidad cultural de la región. Su versatilidad en la cocina y su arraigo en las tradiciones lo convierten en un elemento indispensable en la vida cotidiana de millones de personas en América Latina. Y precisamente en Colombia se están implementando diversas iniciativas para fomentar el desarrollo del turismo gastronómico, dado que en los últimos años la cocina colombiana ha ganado reconocimiento a nivel internacional (Puentes, 2021).

De acuerdo con Cañas (2019), los viajeros que visitan Colombia tienen un interés destacado en explorar la gastronomía local y participar en los variados festivales gastronómicos que se celebran en el país. De esta manera, se busca integrar la experiencia culinaria con aspectos culturales, naturales e históricos de la región, así como con los productos locales que se prueban (Castellón, Fontecha, 2018).

Por esto la cocina y estos ingredientes ancestrales colombianos están cobrando vital importancia y resultan muy atractivos a los ojos de los extranjeros.

Por último, se podría establecer que las interacciones cambiantes entre la región de la sabana-central y la capital del país, facilitadas por su ubicación estratégica, contribuyen al fortalecimiento de actividades económicas como el turismo. Por lo tanto, es crucial revitalizar la economía de los municipios dentro de esta región. A partir de esta premisa, surge una oportunidad para la creación de nuevos productos gastronómicos relacionados con el maíz, en consonancia con el sector turístico. Esto implica reconocer el patrimonio cultural y natural de la región, que cuenta con recursos como el paisaje, que incluye el cultivo de maíz, así como festivales municipales arraigados en una oferta culinaria atractiva. Es esencial garantizar la seguridad alimentaria en la región mediante la implementación de un sistema sostenible de planificación (Silva, et al., 2022).

El fomento del turismo gastronómico centrado en el maíz en la región sabana-centro podría aprovechar los recursos ya existentes en dicha área. Sin embargo, para que este desarrollo sea viable, es necesario contar con el respaldo

gubernamental que incentive el cultivo de maíz y reduzca la dependencia de las importaciones, lo cual tendría un impacto positivo en la agricultura local (Silva, et al., 2022).

Eso porque el maíz no solo representa un recurso económico vital para las comunidades rurales, sino que también simboliza la conexión entre el ser humano y la tierra. Su cultivo y consumo trascienden lo puramente alimenticio, encapsulando siglos de historia, tradición y sabiduría ancestral. Por lo tanto, es imperativo promover su valorización y protección, garantizando así su continuidad como parte integral del legado cultural latinoamericano para las generaciones venideras (Castellón, Fontecha, 2018)

4.5. IMPACTO DE LAS POLITICAS PÚBLICAS

La significativa relevancia del maíz en el contexto territorial colombiano ha motivado la implementación de medidas gubernamentales y políticas públicas destinadas a mejorar los cultivos y a facilitar el acceso eficiente a este recurso. El gobierno colombiano ha establecido una política nacional en relación con la seguridad alimentaria, conocida como la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN), que surge a partir del Documento Conpes Social de 2008 (Consejo Nacional de Política Económica y Social, 2008).

En este documento se resalta la necesidad de mejorar la eficacia de la innovación tecnológica en los sistemas de producción de maíz con el objetivo de aumentar la producción y los rendimientos, buscando así alternativas mediante el crecimiento económico, la mejora genética de los cultivos y la producción a gran escala para combatir la escasez de alimentos.

Esta seguridad alimentaria contribuye a la sostenibilidad de una región, dado que la gastronomía comienza con el cultivo y termina en el plato, involucrando en este proceso cadenas cortas de distribución (Silva, et al., 2022).

Sin embargo, como es mencionado por Nova-Laverde y colaboradores (2019), estos esfuerzos por mejorar la eficacia de la innovación tecnológica en la producción de maíz chocan con la búsqueda de la soberanía alimentaria, una meta perseguida por diversos grupos campesinos, movimientos populares y étnicos en Colombia. Estos grupos buscan incorporar sus conocimientos ancestrales con prácticas de la Agroecología, y proteger sus territorios, manteniendo así un equilibrio con la naturaleza y preservando la vida.

En algunos municipios colombianos los residentes se apropian de su territorio y ofrecen a los turistas una experiencia completa que abarca aspectos como la gastronomía, el alojamiento, la naturaleza, el bienestar y la cultura (Vargas, 2021).

Este objetivo se manifiesta en los territorios visitados, donde los habitantes no solo abren sus hogares, campos y negocios para compartir sus objetivos, sino también para presentar los resultados e involucrar a nuevos interesados en la causa (Silva, et al., 2022).

Actualmente existen algunas políticas públicas que respaldan eventos como el Festival de la Chicha. Sin embargo, se encontró que algunos de los productores indican que debería haber más apoyo del gobierno. Ellos perciben que realmente no es suficiente como apoyan al pueblo. No obstante, Don Luis señala que desde 1998, la alcaldía local ha asignado recursos del Fondo de Desarrollo Local para respaldar económicamente la realización del Festival.

Aunque estos fondos provienen a nivel local, su impacto se siente tanto a nivel local como nacional. Se han organizado dos festivales internacionales, uno en colaboración Venezuela y otro con Perú. Además, este Festival ha sido reconocido como patrimonio de interés cultural de Bogotá mediante el acuerdo 121 del Consejo de Bogotá en 2004. Por lo tanto, se puede asegurar que la continuidad en la ejecución del Festival está de alguna manera está garantizada, al menos por un tiempo, gracias a este acuerdo a nivel distrital, como lo expresa el señor Luis Ruiz (Información verbal).

Es innegable el invaluable esfuerzo llevado a cabo por los habitantes del sector en la resistencia y preservación de este Festival, siendo esta labor crucial para asegurar la perdurabilidad de tan significativo legado a lo largo del tiempo. No obstante, resulta de suma importancia la implementación de políticas públicas que no solo respalden, sino que garanticen la continuidad de festivales de esta magnitud.

En los últimos años, Bogotá ha progresado en el desarrollo y ejecución de políticas públicas en una variedad de áreas con el objetivo de mejorar la calidad de vida de sus residentes (SDP, 2024).

Actualmente en Bogotá existen algunas políticas públicas (PP) que salva guardan la continuidad de este tipo de eventos. La PP Distrital de Economía Cultural y Creativa, por ejemplo, tiene como objetivo general generar un entorno propicio para el desarrollo cultural, social y económico de la ciudad, a través del fomento, promoción, incentivo y desarrollo de la Economía Cultural y Creativa, en el

marco del reconocimiento, respeto y promoción de los derechos y libertades culturales, y de la Agenda Bogotá Cultural 2038. (SDP, 2024). También existen proyectos de acuerdo, con los que se protegen y estimulan este tipo de eventos. El festival de la chicha en Bogotá fue acogido por un proyecto de acuerdo sancionado en el año 2004.

Otro ejemplo es el proyecto de acuerdo 011 de 2004, 121 de 2004 del Concejo de Bogotá, Distrito Capital. "por el cual establece el festival de la chicha, la vida y la dicha de la perseverancia como patrimonio cultural de Bogotá".

Existen varias razones para sancionar este festival como patrimonio cultural de la capital. De hecho, dentro de ese documento se encuentran algunas directrices que respaldan lo anterior, puesto que la Constitución expresa que reconoce que la diversidad de las personas en el país fortalece la unidad nacional, no solo en términos físicos, sino también en aspectos culturales y étnicos. El Estado debe proteger y promover esta diversidad, incluyendo las costumbres y tradiciones de las diferentes comunidades, como parte de su compromiso con el respeto a la dignidad humana y la convivencia pacífica en una sociedad justa (Consejo de Bogotá, 2004).

Además, la productora Olga Ortiz también respaldó esta información, compartiendo:

En sus inicios, el Festival dependía principalmente de aportes privados, pero con el tiempo la alcaldía local se involucró para brindar apoyo. Sin embargo, desde hace mucho tiempo no se había visto un grupo como el que ha ganado este año. En esta ocasión, se ha destacado el amor, la dedicación y el compromiso de un grupo llamado Fundación FUNDESCO², quienes han realizado un trabajo excepcional. Se nota su compromiso y su pasión por hacer que el festival sea un éxito (Ortiz, 2023).

El Festival de la Chicha, el maíz, la vida y la dicha, lleva casi 4 décadas fortaleciendo y contribuyendo a la preservación de legados culturales y sociales de la comunidad del barrio La Perseverancia. Cada año se reúnen más de 60 chicheras del barrio; estas mujeres alcanzan a producir unos 9.000 litros de chicha, de diferentes tipos (chichas de durazno, borjón, arracacha, chontaduro y de los 7 granos), que se ofrecen a los aproximadamente 10.000 asistentes al Festival durante los dos días de dicha celebración (Carrero, 2016).

Este evento ejemplifica cómo las tradiciones locales pueden unir a las personas, fortalecer la identidad comunitaria y celebrar la vida y el patrimonio cultural en todas sus formas.

² Fundación para el Desarrollo Sociocultural, Deportivo, Comunitario, Agropecuario y/o Ambiental, Colombia.

5. CONCLUSIONES

La celebración del Festival en un entorno totalmente urbano no solo constituye un evento que resalta la vibrante riqueza cultural arraigada en las tradiciones campesinas e indígenas de la región, sino que también subraya la profunda y arraigada conexión entre el barrio La Perseverancia y sus raíces campesinas. La historia de este barrio, mayoritariamente poblado por familias campesinas que migraron en busca de un futuro más prometedor en la capital colombiana, se entrelaza con prácticas legendarias y ancestrales, como la venerada elaboración de la chicha. A pesar de que el Festival se celebre en un área céntrica y bulliciosa de la ciudad, su esencia mantiene un vínculo indisoluble con la vida rural, lo que perpetúa la ancestral tradición de recuperar y divulgar las prácticas autóctonas transmitidas por nuestros venerables antepasados, los muisca, quienes reverenciaban esta bebida en sus sagrados rituales y ceremonias.

Este tipo de eventos rescata la importancia del maíz que no solo se destaca como un componente esencial en la dieta de América Latina, sino que también desempeña un papel fundamental en la preservación y promoción de la rica y diversa identidad cultural de la región. Su omnipresencia en la cocina tradicional y su arraigada presencia en las prácticas cotidianas de millones de personas en toda América Latina subrayan su relevancia cultural inigualable. A través de innovadoras iniciativas turísticas que fomentan la interacción con este emblemático cultivo, se fortalecen los lazos entre el maíz, las comunidades locales y los visitantes, lo que contribuye significativamente a la apreciación y conservación de esta valiosa herencia cultural.

El maíz, además de su importancia como recurso económico para las comunidades en su mayoría rurales, simboliza la profunda conexión entre el ser humano y la tierra. Su cultivo y consumo trascienden lo meramente alimenticio, encapsulando siglos de historia, tradición y sabiduría ancestral. Por lo tanto, resulta imperativo promover activamente su valorización y protección, asegurando así su continuidad como parte intrínseca e invaluable del legado cultural latinoamericano para las generaciones futuras.

Ahora, resulta crucial que Colombia realice un examen minucioso de la competitividad en la producción de este vital alimento, acompañado de la implementación de estrategias que salvaguarden las semillas autóctonas del país.

Estas medidas no solo constituyen un esfuerzo por conservar el rico patrimonio cultural tradicional colombiano, sino también un reconocimiento de la importancia de preservar la diversidad biocultural. Este enfoque implica la convergencia de los esfuerzos locales emprendidos por numerosos campesinos y asociaciones en toda la región, quienes han sido guardianes incansables de las semillas nativas y las prácticas agrícolas ancestrales (Silva, et al., 2022).

En este sentido, se destaca la necesidad de haber un respaldo activo por parte de las entidades gubernamentales, cuyo papel es esencial para impulsar y sostener esta valiosa oportunidad de desarrollo. La colaboración entre el sector público y las comunidades locales es fundamental para establecer políticas que protejan y promuevan la diversidad cultural, ancestral y agrícola, así como para brindar apoyo técnico y financiero a los agricultores, productores y comerciantes locales. Además, se requiere una mayor sensibilización y educación sobre la importancia de conservar las semillas nativas, no solo en términos de seguridad alimentaria y soberanía agrícola, sino también como parte integral de la identidad cultural y el legado histórico de Colombia.

Este análisis revela la relevancia y pertinencia de los mercados alternativos como auténticos epicentros de encuentro entre productores y consumidores. Estos espacios no solo fomentan la consolidación de sólidas relaciones basadas en la confianza mutua, sino que también brindan una plataforma propicia para el intercambio de conocimientos, experiencias y tradiciones culturales, lo que resulta en una experiencia mucho más enriquecedora que la simple transacción comercial. Además de su función económica, los mercados alternativos se erigen como auténticas joyas en la preservación y salvaguardia del patrimonio cultural, sirviendo como escenarios idóneos donde las ancestrales prácticas y productos tradicionales pueden ser no solo apreciados, sino también valorados en toda su magnificencia y esplendor.

Por tanto, estos mercados representan pilares en la promoción de un desarrollo sostenible y en la perpetuación de la identidad cultural de una comunidad, aportando así al tejido social y a la cohesión comunitaria en aras de un futuro más próspero y prometedor.

Este trabajo ha destacado la importancia de la gastronomía en las comunidades, revelando cómo cada plato y bebida típicos encierran no solo sabores exquisitos, sino también profundas raíces ancestrales y culturales. Hemos explorado

cómo estas prácticas culinarias son más que simples actos de alimentación; son expresiones vivas de la historia, la magia y la resistencia de los pueblos, que luchan por preservar sus tradiciones en el transcurso del tiempo.

A través de esta investigación, hemos corroborado la relevancia de espacios como ferias y festivales locales, donde estas comidas típicas encuentran un lugar para ser compartidas y celebradas. Estos eventos no solo son ocasiones para disfrutar de la gastronomía local, sino que también son vehículos para la transmisión de prácticas alimentarias culturalmente arraigadas. Además, sirven como vitrinas para la riqueza histórica, la tradición ancestral y la diversidad cultural de las comunidades participantes.

Asimismo, hemos examinado el impacto de estas festividades en el desarrollo del comercio y el turismo local. Estos eventos no solo promueven la economía local, sino que también contribuyen a la promoción del patrimonio cultural y a la atracción de visitantes interesados en explorar y disfrutar de la autenticidad de estas tradiciones culinarias.

Finalmente, se ha subrayado la importancia del respaldo de las políticas públicas para garantizar la continuidad y el florecimiento de estos eventos. Es fundamental que las autoridades reconozcan el valor cultural y económico de las ferias y festivales gastronómicos, y que implementen medidas para apoyar su permanencia y desarrollo a largo plazo. De esta manera, se asegura la preservación de estas valiosas expresiones de la identidad cultural y el fortalecimiento de los lazos comunitarios en todo el territorio.

REFERENCIAS

- ACNUR Colombia, La agencia de la ONU para los refugiados. **Comunidades Indígenas**. 2011. Disponible en: <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/Pueblos_indigenas/2011/Comunidades_indigenas_en_Colombia_-_ACNUR_2011.pdf>. Acceso en: 15 de ene. 2023.
- AGENCIA DE VIAJES EXOTICCA. **Fiestas En Colombia - Calendario De Festividades Y Eventos**. Disponible en: <<https://www.exoticca.com/es/america/america-del-sur/colombia/eventos>>. Acceso 09 de abr. 2023
- ALCADIA MAYOR DE BOGOTÁ. **Proyecto De Acuerdo 11 De 2004 Concejo De Bogotá, D.C.** Disponible en: <<https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=11616>>. Acceso en: 9 abr. 2023.
- BAUTISTA, Claudia. **La chicha: una bebida campesina con siglos de resistencia**. 2017. Disponible en: <<https://www.senalmemoria.co/articulos/la-chicha-una-bebida-campesina-con-siglos-de-resistencia#:~:text=Prohibida%20en%20diferentes%20%C3%A9pocas%20por,reuni%C3%A9ndose%20y%20emborrach%C3%A9ndose%20con%20ella>>. Acceso en: 17 de nov. 2023.
- BING. **Mapa de Bogotá**. 2024. Disponible en: <<https://www.bing.com/search?q=mapa%20de%20bogot%C3%A1%20&q=n&form=QBRE&=%25eAdministra%20tu%20historial%20de%20b%C3%BAsqueda%25E&sp=-1&lq=0&pg=mapa%20de%20bogot%C3%A1%20&sc=11-15&sk=&cvid=A558BE897E5D4F309594BDD06E676118&ghsh=0&ghacc=0&ghpl=>>>. Acceso en: 11 de Abr. 2024.
- BUENO, Julián, Cortés Gómez Helena, **¿Cuál es la diferencia entre feria, fiesta y carnaval?**, historiador. disponible en <[¿Cuál es la diferencia entre feria, fiesta y carnaval? \(elcolombiano.com\)](https://www.elcolombiano.com/¿Cuál-es-la-diferencia-entre-feria-fiesta-y-carnaval?)>. Acceso en 12 julio 2023.
- Calendario de conmemoraciones en Colombia. SIGLO XXI**. Intercultural Colombia. Disponible en: <<https://interculturacolombia.com/2015/11/13/calendario-de-conmemoraciones-en-colombia/>>. Acceso en 02 abr. 2024.
- CARRERA Stampa, Manuel, **“Las ferias novohispanas”**. El Colegio de México, vol. 2, núm. 3, enero 1953. Disponible en: <<https://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/view/491>>. Acceso en: 14 de ago. 2023.
- CARREIA, Ana María **La redención de la chicha en La Perce**. Disponible en: <<https://www.utadeo.edu.co/es/link/politicas-y-practicas-de-la-vida-cultural/44731/la-redencion-de-la-chicha-en-la-perce>>. Acceso en 24 de agos. 2023.
- CARTAY, Rafael. **Aportes De Los Inmigrantes A La Conformación Del Régimen**

Alimentario Venezolano En El Siglo Xx. 2005. Disponible en: <https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542005000100003>. Acceso en: 02 de Feb. 2024.

CARTWRIGHT, Mark. **"Civilización Muisca."** Traducido por Álzate Agudelo Daniel. World History Encyclopedia. World History Encyclopedia, 06 Julio 2015. Disponible en: <<https://www.worldhistory.org/trans/es/1-13898/civilizacion-muisca/>>. Acceso: 08 enero 2024.

CASTILLA, Felipe. BURBANO, Camila. SALAZAR, Diego. Revista. **LA CHICHA, PRODUCTO GASTRONÓMICO Y RITUAL: CASO CHORRO DE QUEVEDO (COLOMBIA) Y OTAVALO (ECUADOR) TURISMO Y SOCIEDAD, VOL. XXVI.** 2019. Disponible en: <<https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/tursoc/article/view/6272/8197>>. Consultado 20 de febr. 2024.

Consejo Nacional de Política Económica Social. **Documento Conpes Social.** 2008. Disponible en: <https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/conpes_113_de_2008.pdf>. Acceso en: 25 de Ene. 2024.

EL TIEMPO. **La chicha: un licor indígena que también disfrutaban los 'millennials'.** 2018. Disponible en: <<https://www.eltiempo.com/bogota/la-chicha-bebida-favorita-de-los-millennials-y-extranjeros-en-bogota-280922>>. Acceso en: 02 de Feb. 2024.

Estudio sobre gastronomía colombiana a nivel nacional e internacional y evaluar la gastronomía regional de la guajira como producto para potenciar turismo agosto 2017. [s.l.: s.n.], 2017. Disponible en <<https://www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=69792cba-44a7-4fb6-8f7b-ef8f3dc21f86>>. Acceso en 02 de abr. 2024

FLORES, Andrés. **La Herencia Africana En La Gastronomía Colombiana.** Publimetro Colombia. Disponible en: <<https://www.publimetro.co/opinion/2022/06/30/la-herencia-africana-en-la-gastronomia-colombiana/>>. Acceso en: 9 abr. 2023.

GARZÓN, Gabriel. **Historia de la gastronomía en Colombia** | Superprof. Superprof CO. Disponible en: <<https://www.superprof.co/blog/gastronomia-colombiana-historia/>>. Acceso en 12 sept. 2023.

GÓMEZ, Helena Cortés. **¿Cuál Es La Diferencia Entre feria, Fiesta Y carnaval?** www.elcolombiano.com. Disponible en <<https://www.elcolombiano.com/cultura/feria-no-es-lo-mismo-que-carnaval-fiesta-o-festival-AG6998301>>. Acceso en: 10 marzo. 2024.

Gonzales Marcos, **mapa de carnavales en Colombia**, noviembre 13 de 2013, disponible en: <<http://interculturacolombia.com/>>. Acceso en 12 julio de 2023

GUACHE. **plaza la perseverancia.** 2017. Disponible en: <<https://www.guache.co/plaza-la-perseverancia/>>. Acceso en: 17 de nov. 2023.

GUIMARÃES Roberto. (1998) **Aterrizando una cometa: indicadores territoriales de sustentabilidad.** ILPES Documento 18/98, serie investigación. Santiago de Chile. 62 pág. Disponible en: <[Acr112.tmp\(cepal.org\)](Acr112.tmp(cepal.org))>. Acceso en 10 de marzo 2024.

Imagen de la plaza de mercado la perseverancia, crédito alcaldía de Bogotá, disponible en; Bogotá **celebrará una nueva edición del Festival de la Chicha: conozca cuándo y dónde** – Infobae disponible <[Bogotá celebrará una nueva edición del Festival de la Chicha: conozca cuándo y dónde \(infobae.com\)](https://www.infobae.com/2024/03/19/bogota-celebrara-una-nueva-edicion-del-festival-de-la-chicha-conozca-cuando-y-donde/)>. Acceso en 19 de Mar. 2024.

Localidades de Bogotá, localidad de santa fe, Bogotá y sus localidades Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte culturarecreacionydeporte.gov.co <[Bogotá y sus localidades | Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte \(culturarecreacionydeporte.gov.co\)](http://culturarecreacionydeporte.gov.co/Bogotá-y-sus-localidades-%7C-Secretaría-de-Cultura,-Recreación-y-Deporte)>. Acceso en 19 febr. 2024.

MARKETWIRE HISPANIC NEWSLINE. **Mercados y ferias alternativas basan su éxito en la originalidad de sus emprendedores.** Bolsamania.com. Disponible en: <https://www.bolsamania.com/nota-de-prensa_amp/economia/mercados-y-ferias-alternativas-basan-su-exito-en-la-originalidad-de-sus-emprendedores--4770555.html>. Acceso en: 9 abr. 2023.

MARTINEZ CARREÑO, Aida. **Gastronomía y devoción: fiestas y platos favoritos de los colombianos en el siglo XIX.** Banrepcultural.org. Disponible em: <<https://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-12/gastronomia-y-devocion-fiestas-y-platos-favoritos-siglo-xix>>. Acceso en: 9 abr. 2023.

MELÉNDEZ TORRES, Juana María; CANEZ DE LA FUENTE, Gloria María. **La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México.** Estud. soc, Hermosillo, v. 17, n. spe, p. 181-204, nov. 2009. Disponible en <http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&nrm=iso>. Acceso en 08 Mar. 2024.

MELÉNDEZ U. Ledy. Anaida. **Revitalización de la Cultura a través del Turismo: Las Fiestas Tradicionales como Recurso del Turismo Cultura.** 2001. Disponible en: <[Revitalización de la cultura a través del turismo: las fiestas tradicionales como recurso del turismo cultural | Revista Turismo em Análise \(usp.br\)](http://www.usp.br/revista-turismo-em-analise/revitalizacao-de-la-cultura-a-traves-do-turismo-cultura)>. Acceso en 15 de Mar. 2023.

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE COLOMBIA, **Ministerio de Comercio, Industria y Turismo invita a disfrutar de la temporada de ferias y fiestas en el inicio de este 2024,** Disponible en: <[Ministerio de Comercio, Industria y Turismo invita a disfrutar de la temporada de ferias y fiestas e | MINCIT - Ministerio de Comercio, Industria y Turismo](https://www.mincit.gov.co/Ministerio-de-Comercio-Industria-y-Turismo-invita-a-disfrutar-de-la-temporada-de-ferias-y-fiestas-en-el-inicio-de-este-2024)> Acceso en 16 de abril 2024.

NATIONS, United. **Día De La Gastronomía Sostenible.** Disponible en: <<https://www.un.org/es/observances/sustainable-gastronomy-day>>. Acceso 12 de sept. 2023.

Neira Andrés, (Periodista) Serna Lina María, (editora) **Festival De La Chicha, La Historia De Colombia En Su Paladar.** Periódico El Campesino – La voz del campo colombiano. Disponible en: <<https://elcampesino.co/festival-de-la-chicha-la-historia-de-colombia-en-su-paladar/>>. Acceso en 10 de dic. 2023.

OLMOS-Martínez, e; GONZALEZ-Ávila, me. **Estrategias de desarrollo local sustentable en un área natural protegida de Baja California Sur. Universidad y ciencia, Villahermosa.** 2011. Disponible en:

<http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0186-29792011000300004&lng=es&nrm=iso>. Acceso en 08 Mar. 2024.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO). **Gastronomía sostenible y transformación de Sistemas Alimentarios.** 2022. Disponible en: <<https://www.fao.org/venezuela/noticias/detail-events/es/c/1605610/#:~:text=La%20gastronom%C3%ADa%20suele%20ser%20definida,las%20t%C3%A9cnicas%20y%20los%20alimentos>>. Acceso en 07 de Mar. 2024.

Quiroga Rafael, **Bogotá la capital de Cundinamarca y Colombia,** 2022. Disponible en: <[Editorial: Bogotá, la capital de Cundinamarca y Colombia – Cundinamarqués \(cundinamarques.com\)](#)>. Acceso en 12 Dic. 2023.

RAMÍREZ MARTÍNE, Michelle. **Te contamos sobre la comida ancestral colombiana.** Disponible en: <<https://every.lgbt/comida-ancestral-colombiana/>>. Acceso en 5 abr. 2023.

RAMÍREZ, Luz Viviana **Ubicación de la Ciudad, Bogotá Colombia,** publicado el 21 de noviembre 2017, disponible en Ubicación de Bogotá: sitios turísticos, vías y alrededores de Bogotá | < [Ubicación de Bogotá: sitios turísticos, vías y alrededores de Bogotá | Bogota.gov.co](#) > Bogota.gov.co, consultado el 19 febr. 2024

Red de eventos gastronómicos de Colombia. [Estrategia para el posicionamiento de la gastronomía colombiana como producto turístico. \(2019-2022\) Colombia a la mesa, disponible en: Red de Eventos Gastronómicos de Colombia \(regco.gov.co\)](#) acceso, 08 de marzo 2024.

RODRÍGUEZ, Paula, artículo: **¿Desparchado en Bogotá? Pronto llegará el Festival de la Chicha al centro de la ciudad,** 2023, disponible en: <https://www.eltiempo.com/bogota/planes-en-bogota-llega-el-festival-de-la-chicha-al-centro-de-la-capital-790524> acceso 09 de febrero 2024.

Ruiz Liliana, Cruz Esteban, **La Perseverancia BARRIO OBRERO DE BOGOTÁ, PERSEVERANCIA** < [PERSEVERANCIA \(secretariageneral.gov.co\)](#) > (secretariageneral.gov.co), consultado 19 febr. 2024

S.A.S, Editorial La República. **Cerca de 88% de viajeros elige un destino por la oferta gastronómica propia del lugar.** Diario La República. Disponible em: <https://www.larepublica.co/ocio/el-turismo-gastronomico-es-una-tendencia-conozca-las-gastronomia-que-ofrecen-algunas-ciudades-3696998> Acceso en: 02 abr. 2024.

Sánchez Téllez Carmen. EL INTERCAMBIO CULINARIO TRAS EL DESCUBRIMIENTO DE AMÉRICA < [El intercambio culinario tras el descubrimiento de América - Dialnet \(unirioja.es\)](#)> Universidad de Alcalá de Henares. El Intercambio Culinario tras el Descubrimiento de América (core.ac.uk)

Silva Barrera, C. L., S.P. Cote Daza, y J.A. Barón Chivara (2022). **Importancia del maíz en el turismo gastronómico en cuatro municipios de Cundinamarca,**

Colombia. Equidad y Desarrollo, (40), <https://doi.org/10.19052/eq.vol1.iss40.8>

Silva Lucia, Cote Patricia, Barón Alexis, **Importancia del maíz en el turismo gastronómico en cuatro municipios de Cundinamarca, Colombia** disponible en: ["Importancia del maíz en el turismo gastronómico en cuatro municipios d" by Claudia Lucia Silva Barrera, Sandra Patricia Cote Daza et al. \(lasalle.edu.co\) \(lasalle.edu.co\)](#) consultado 20/02/2023.

SISTEMA NACIONAL DE INFORMACION CULTURAL DE COLOMBIA. SINIC: Colombia Cultural - **Festividades - Atlántico**. www.sinic.gov.co. Disponible en: <https://www.sinic.gov.co/SINIC/ColombiaCultural/ColCulturalBusca.aspx?AREID=3&SECID=8&IdDep=08&COLTEM=215> Acceso en: 2 abr. 2024.

SOUSA, Diego Neves de. **Dos convencionais aos alternativos: a construção social dos mercados da agricultura familiar**. *Mundo Agrário*, v. 18, n. 39, p. 074, 2017. Disponible: <https://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/article/view/MAe074/9053> Acceso en: 13 out. 2022.

SOUSA, Diego Neves, MARQUES Flávia Charão; Conterato, Marcelo Antônio; Schneider, Sergio (Orgs). **Construção de mercados e agricultura familiar: desafios para o desenvolvimento rural**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016, 416 p. *Mundo Agrario*, vol. 18, núm. 39, septiembre-diciembre, 2017, pp. 1-4 Universidad Nacional de La Plata Buenos Aires, Argentina. Disponible en: [Construção de mercados e agricultura familiar: desafios para o desenvolvimento rural \(scielo.org.ar\)](#)

TORRES OÑATE, Francisco, ROMERO FIERRO Josué y VITERI María Fernanda, **Diversidad Gastronómica y su aporte a la Identidad Cultural**. Revista de Comunicación de la SEECI, núm. 44, pp. 1-13, 2018. Universidad Complutense de Madrid. Disponible en [DIVERSIDAD GASTRONÓMICA Y SU APOORTE A LA IDENTIDAD CULTURAL \(redalyc.org\)](#)

VILLAMIL, Elías. **Conversatorio El Festival De La Chicha Y La Dicha De La Perseverancia** | Bogota.gov.co. [bogota.gov.co](http://Bogota.gov.co). Disponible en: <https://bogota.gov.co/mi-ciudad/cultura-recreacion-y-deporte/conversatorio-el-festival-de-la-chicha-y-la-dicha-de-la-perseverancia> Acceso en: 2 abr. 2024.

WEBMASTER. **Ferías De Comida Y Dónde Disfrutarlas En Colombia**. Institucional Colombia. Disponible en: <https://www.institucionalcolombia.com/tendencias-gastronomicas/sabores/feria-de-comida-colombia/> Acceso en: 9 abr. 2022.

ANEXO

Entrevista que contribuye a la investigación de la Tesis y está a cargo de Shirley Diaz, estudiante de pregrado en Desarrollo rural y Seguridad alimentaria de la universidad federal de la integración latinoamericana Unila en Brasil.

Entrevistador: **Cristian Salamanca**

Introducción:

- Explica el propósito de la entrevista: “comprender cómo el festival contribuye a la conservación de estas valiosas tradiciones y percibir cómo las políticas públicas pueden impactar positivamente en el desarrollo y sostenibilidad de este tipo de eventos”.

Observación: el entrevistado debe decir su nombre completo y que acepta ser entrevistado; además de enfatizarle que en la presentación de la tesis vamos a usar sus respuestas y nombres completos, de esta manera al aceptar, ellos están autorizando al uso tanto de sus nombres como de sus respuestas para la investigación universitaria. Por lo tanto, esto debe quedar en la grabación, al momento de ellos decir sus nombres.

Indicando que esto es protocolo de las instituciones y que la información será con destino netamente informativo e investigativo. Al finalizar la tesis, será publicada en la página oficial de la universidad que es de dominio público.

Ejemplo: “yo _____, participante del festival de la chicha como _____, autorizo el empleo de mi nombre y mis respuestas en esta entrevista, con destino informativo a la investigación de la Tesis de Shirley Diaz, estudiante de la Unila”.

- Preguntas
 1. Nombre y edad
 2. ¿qué labor realiza dentro del festival y desde cuando está vinculado al mismo?
 3. ¿Cómo surgió la idea de organizar este festival gastronómico centrado en las tradiciones ancestrales?
 4. ¿Cómo es el proceso de selección de los expositores del festival?

5. ¿de qué manera asegurarán que las diversas tradiciones ancestrales estén representadas?
6. Además de la gastronomía, ¿qué otras actividades o eventos se llevan a cabo durante el festival para resaltar las tradiciones ancestrales?
7. ¿Qué impacto crees que tiene el festival en la comunidad local y en la promoción del patrimonio cultural y el turismo?
8. ¿Qué tipo de tradiciones culinarias ancestrales se destacan en este festival?
¿De qué regiones o culturas provienen?
9. ¿Cuál es el papel del gobierno local o regional en el apoyo a la organización de estas ferias? ¿Qué acciones específicas pueden llevarse a cabo?
10. ¿Qué tipo de políticas públicas serían más efectivas para fomentar y respaldar estos eventos?
11. En términos de sostenibilidad, ¿qué tipo de apoyo esperarías de las políticas públicas para garantizar la continuidad de estos eventos a lo largo del tiempo?
12. ¿Qué sugerirías a las autoridades para mejorar la colaboración entre los sectores público y privado en la promoción de estos festivales?
13. ¿Puedes compartir alguna experiencia o ejemplo donde la implementación de políticas públicas haya tenido un impacto positivo en el festival?

Cierre:

Agradece al entrevistado por su tiempo y aportes a esta investigación.