

TURISMO AGROECOLÓGICO: BEBIDAS TRADICIONALES, PATRIMONIO CULTURAL Y SOSTENIBILIDAD

AGROECOLOGICAL TOURISM: TRADITIONAL DRINKS, CULTURAL HERITAGE AND SUSTAINABILITY

Alfonso José, Fernández

Grupo (GCI) Venezuela Turística Agroecológica (Venturagro) adscrito al Vicerrectorado de Planificación y Desarrollo Social de la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora

Recibido: 22/04/2022
Aprobado: 10/05/2022

Resumen

Desde tiempos inmemorables la agroecología aporta al patrimonio cultural el desarrollo del Turismo agroecológico a nivel mundial. Este artículo permitirá Reconocer las bebidas tradicionales y Patrimonio Cultural para el desarrollo del turismo agroecológico en el Barrio La Federación, Municipio Barinas Estado Barinas, Año 2019, se enfocó la investigación cualitativo, método y fases de Investigación Acción Participante IAP, a través de las técnicas de campo y documental, los sujeto de investigación están representados por los habitantes del Barrio La Federación. Se aplicó fichas e entrevista a profundidad a dos (02) informantes claves sobre el objeto de estudio. Además, los resultados obtenidos fueron que la mayoría de los habitantes presentan diferentes formas de preparación de bebidas tradicionales como la chicha, ponches de San Juan, fororo, otros, manteniendo las tradiciones arraigada de la región barinesa y promoviendo la patrimonio cultural de la comunidad para el desarrollo del turismo agroecológico a nivel de las comunidades locales.

Palabras clave: Turismo Agroecológico, Gastronomía, Bebidas Tradicionales, Sostenibilidad y Patrimonio Cultural

Abstract

Since time immemorial, agroecology contributes to the cultural heritage the development of agroecological tourism worldwide. This article will allow Recognizing traditional beverages and Cultural Heritage for the development of agroecological tourism in the Barrio La Federación, Municipality of Barinas, State of Barinas, Year 2019, focused on qualitative research, method and phases of Participating Action Research IAP, through the techniques field and documentary, the research subjects are represented by the inhabitants of Barrio La Federación. Files and in-depth interviews were applied to two (02) key informants on the object of study. In addition, the results obtained were that the majority of the inhabitants present different forms of preparation of traditional drinks such as chicha, San Juan punches, fororo, others, maintaining the deep-rooted traditions of the Barinesa region and promoting the cultural heritage of the community to the development of agroecological tourism at the level of local communities.

Key words: Agroecological Tourism, Gastronomy, Traditional Drinks, Sustainability and Cultural Heritage

INTRODUCCIÓN

Desde tiempos inmemorables la agroecología aporta al patrimonio cultural el desarrollo del Turismo agroecológico a nivel mundial. El patrimonio cultural busca desde el turismo agroecológico revalorar la gastronomía tomando importancia a las bebidas tradicionales como un potencial turístico en las comunidades rurales. Levoyer V., M. S. (2019), menciona que:

Una herramienta de aporte para el turismo rural, siendo una fuente de desarrollo alternativo, sustentable y local; el turismo agroecológico trata de hacer partícipes a los turistas de las actividades agrícolas y la diversidad del lugar, ofrece la oportunidad de conocer y admirar el paisaje ecológico y degustar la gastronomía orgánica de sectores rurales. (p. 19).

Bajo este enfoque, las bebidas tradicionales como alternativa al desarrollo sostenible permitirá a las comunidades locales aportar beneficios económicos, sociales y culturales donde se aprovecha las tradiciones, costumbres y saberes ancestrales de cada país, región o comunidad. Por este motivo, el turismo gastronómico ha tenido una gran relevancia a través de la agroecología, donde el uso de productos agroecológicos servirán como un método de intercambio de las distintas culturas y tradiciones que se presentan a los turistas o visitantes una alternativa donde degusten las diferentes bebidas ancestrales o tradicionales como una alternativa que mejore su calidad de vida y aporten desde el ámbito social la valoración de la identidad nacional y regional.

De esta manera, el turismo agroecológico consentirá la promoción de la conservar de la biodiversidad, donde las comunidades receptoras presten el servicio en la preparación y comercialización de productos turísticos

gastronómicos como las bebidas tradicionales como patrimonio cultural sostenible. Villalba (2013), señala que: “En los últimos años dentro de la actividad turística, se ha podido apreciar un incremento cada vez más importante en el interés por conocer y vivenciar las características culturales de los destinos que se visitan”. (p. 4)

De esta manera, el patrimonio cultura aportan al turismo agroecológico nuevos horizontes para el desarrollo sostenible de las comunidades locales, tomando en cuenta la gastronomía a través de las bebidas tradicionales donde se puede conocer las culturas, costumbres y tradiciones de un país o región. La Organización Mundial del Turismo (OMT) (2020) define el turismo gastronómico como “Un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar” (p. 18). Esta vivencia de los turistas permitirá que el turismo agroecológico con la gastronomía desde la óptica de las bebidas tradicionales aportar a las comunidades o destinos turísticos aportar un valor agregado al patrimonio culturales a través de la preservación como la construcción de la identidad nacional, partiendo en la transmisión de las costumbres, tradiciones y saberes que pueden constituir una pieza fundamental para generar alternativas locales de producción y ventajas competitivas en la oferta turística.

Partiendo de lo expuesto, las bebidas tradicionales y la agroecología juegan un papel importante en el turismo gastronómico, ya que a través de estas, se puede promover la sostenibilidad, apoyando así la agricultura orgánica. Álvarez y Monzote (2012), señala que:

Los visitantes interesados en la agroecología reciben un conocimiento directo a través del productor de los esfuerzos que hace el país al respecto. El turismo agroecológico: Dara a conocer los métodos y técnicas de producción en

armonía con el medio ambiental; recata, difunde y conserva los modos de vida tradicionales del agricultor; apoya la reorientación y diversificación del sector agrícola; ofrece ingresos alternativos en áreas agrícolas y ganaderas de perfil agroecológico. (p. 12).

Por consiguiente, el turismo agroecológico conjuntamente podrá desarrollar grandes cambios con la bebidas tradicionales donde los visitantes o turista de otros países podrán obtener conocimientos técnicos y prácticos como se trabaja la tierra, como se siembra y también que frutos son buenos para realizar bebidas naturales y que sirvan para la realización de ponches, vinos, cocteles, refrescos frutales, entre otros. Por este motivo, el turismo gastronómico, el patrimonio y la agroecología sostenible permitirá la implementación de sistemas de siembras familiares, donde las comunidades puedan mostrar lo saberes y conocimientos en la preparación de bebidas artesanales, desde el procesamiento del fruto hasta su elaboración. Además, podrán aprovechar de generar ingreso con su comercialización a través de la degustación por parte de los visitantes o turistas.

Actualmente, las comunidades han implementado los sistemas de siembras o patios productivos con el fin de mejorar la calidad de vida y disminuir gastos producto de los altos costos de algunos productos y servicios. Por ende, al aprovechar estos patios para su proceso de siembra, cosecha y comercialización forman una alternativa sostenible y así disminuir la pobreza y el hambre, pero desde el enfoque turístico agroecológico estos patios pueden ser considerados un potencial turísticos para impulsar el patrimonio cultural a través de las bebidas tradicionales y gastronomías. Por ello, el turismo desde una visión agroecológica se centrará en promocionar la cultura, costumbre y tradiciones ancestrales en la preparación de bebidas tradicionales de un país.

Por esta razón, la bebida tradicional es uno de los mayores atractivos para el turista cuando visita otros países o regiones. La búsqueda de la verdadera esencia de cada región parte de su oferta gastronómica y cultural. Por ello, las bebidas típicas o tradicionales presentes en un país deben ser tomados en cuenta para el desarrollo del turismo agroecológico y patrimonio cultural local. Los autores Angelini, G. y Ayala, M. (2014), mencionan que:

La evolución de las Bebidas a través de la Historia, surgen en la Edad antigua, media y moderna en los países como Egipto, Grecia, los Hebreos, Hispania, Ibiza y los romanos, donde se inició la invención de la cerveza a base de la fermentación de cereales como el trigo y la cebada, el vino que realiza a través de la maceración de frutos, el hidromiel con la fermentación de agua y miel, leche tanto de cabra como de oveja, las bebidas espirituosas como la sidra, el café, el ron también un aguardiente de caña de azúcar el cual es llevado a América y comercializado. (p. 1-130).

Tomando en cuenta, el turismo gastronómico específicamente hacia las bebidas han sido implementadas desde la edad antiguas hasta la actualidad. En Venezuela, las bebidas tradicionales son variadas según los ingredientes utilizados. Son populares las chichas (a base de arroz o maíz), los caratos y jugos de frutas, las merengadas que llevan leche, las refrescantes hechas con papelón y por supuesto los licores que van desde cacao, café, y hasta frutas como parchita y fresa entre los artesanales más conocidos. Dependiendo de la región y el clima hay bebidas preferidas, como el típico ponche crema en navidad, o las cocadas en la playa. Las merengadas se caracterizan por la mezcla de la fruta con leche y los batidos de frutas tropicales se distinguen por lo espesos y muchas veces hasta granizados en su preparación.

Sin embargo, en Venezuela presenta una gran variedad de bebidas tanto dulces como amargas, frías o calientes, el cual es combinado la gastronomía típica de la región llanera, y conjuntamente con el desarrollo del turismo agroecológico que proporcionaran aportes o beneficios económicos, culturales, sociales y ambientales a las comunidades locales. Por este motivo, este artículo se fundamenta en el espacio de la comunidad del Barrio La Federación ubicada en la parroquia El Carmen, Municipio Barinas del Estado Barinas, se ubica georeferencialmente en el eje llanero específicamente en la región sudoccidental de Venezuela con la mayor parte de su territorio ubicado en los Llanos y la otra, en los Andes, el cual maneja una diversificación de alimentos que son producidos en la región y que se implementan en la gastronomía del Estado.

Por ello, la agricultura es la principal fuente de trabajo y de abundante y variada producción, efectivamente, es el primer productor de algodón del país; muy importante también es su producción de plátano, girasol, ajonjolí, caraotas, café cacao, tabaco, cucurbitáceas, como patilla, melón, auyama; arroz, ñame, cambur, entre otros. Sin embargo, Barinas cuenta con gastronomía más sencilla pero muy arraigada en la cultura del país. Además, una de las características de esta región son las festividades que predominan a los llaneros, por eso las bebidas tradicionales como los ponches, frutos fermentados, licores artesanales, el fororo, tizanas, jugos frutales, limonadas, agua panela con limón, café, chocolate frío caliente, cocada, infusiones o té, ponches, jugo de caña, chicha de arroz y maíz, vinos y otras bebidas que proporcionara una gastronomía de gran gusto a los visitantes o turistas, permitiendo el desarrollo turismo agroecológico y las comunidades locales.

Por ende, el Barrio La Federación han implementado el uso de la siembra o patios productivos con el fin de proporcionar sus propios

frutos para impulsar bebidas frescas y naturales, que sean alternativos por la escasez de algunos productos o el sobre precio que estos presentan actualmente en el país y la región llanera. Por este motivo, las habitantes han desarrollados suplementos de algunos bebidas como el mango, el cambur, nísperos, remolachas, naranjas, mandarinas, guanábana, auyama, tamarindo, entre otros recetas que son usadas en los hogares. Por esta razón surge la necesidad de Reconocer las bebidas tradicionales y Patrimonio Cultural para el desarrollo del turismo agroecológico en la comunidad del Barrio La Federación, Parroquia El Carmen, Municipio Barinas Estado Barinas, Periodo 2019, con el propósito de identificar cuáles son las bebidas que fueron infundada por los ancestros, para así caracterizarlas a través de la cultura que esta representa en la comunidad y como se prepara dicha bebidas tradicionales.

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

En este horizonte se representa los principales aproximaciones teóricas que se sintetizara documentara sobre las bebidas tradicionales para el desarrollo del turismo agroecológico, el patrimonio cultural y gastronómico sostenible en la comunidad del Barrio La Federación, Parroquia El Carmen, Municipio Barinas Estado Barinas, Periodo 2019, permitiendo así determinar las distintas teorías o paradigmas que comprende la temática antes mencionada. Para Barrantes (2015), señala que el marco teórico es como: “Una herramienta que permite explicar los principales aspectos a estudiar y la relación entre ellos, todo lo cual le permite al investigador seleccionar lo más relevante para su investigación y a su vez lo orienta en el proceso de recolección y análisis de información”. (p. 7). Es decir, que el marco teórico son los compendios teóricos, filosóficos que durante el proceso de investigación se documentaran a través de libros, revistas, tesis y demás documentos que tenga una relación con el objeto de estudio objeto de estudio y así poder sintetizar de forma clara y

concisa la información. Ver Tabla 1.

Tabla 1. Antecedentes Históricos e Investigación Bebidas tradicionales

Autores y País	Antecedentes Históricos-Investigativos	Metodología y Técnicas e instrumentos	Reflexiones
Angelini, G. y Ayala, M. (2014). Argentina	La Evolución De Las Bebidas A Través De La Historia	Cualitativa, Interpretativa, Documental y Entrevista	Dar Conocer Las Bebidas Tradicionales Desde La Época Colonial Hasta El Presente Y Así Comprender La Cultura De Cada País O Región.
Rodríguez, A. (2014) España	Estudio Del Proceso De Elaboración De Bebidas Con Aguardiente De Orujo: Desde Las Materias Primas Empleadas Hasta El Producto Final	Cualitativa, Descriptiva, Experimental y Entrevista	Busca determinar el uso de semillas para la preparación de bebidas a base de licores de hinojos y otros a través del conocimiento ancestral dentro de la comunidad. recoge la evolución en la comercialización anual de cada tipo de bebida amparada por las indicaciones geográficas de los aguardientes y licores Tradicionales de Galicia tras haber pasado un proceso previo de calificación.
López, M. (2006) Venezuela	Red De Innovación Productiva De Agave Cocui Del Municipio Urdaneta Del Estado Lara	Cualitativa, Descriptiva de Campo, Técnicas: la observación y Entrevista Semiestructurada	Desarrollar La Potencialidad Turística Y Productiva De La Planta De Agave Cocuy Para Hacer Un Aprovechamiento Integral De La Misma Y Así Influir En Los Aspectos Relacionados Con El Mejoramiento De Las Condiciones Socioeconómica De Los Productores Junto A Sus Grupos Familiares En Aras De Elevar La Calidad De Vida De Los Productores De La Zona.

Fuente: Tabla Elaborada a partir del Proyecto Bebidas tradicionales como una visión desde la Turismo Agroecología en la comunidad del Barrio La Federación, Parroquia El Carmen, Municipio Barinas Estado Barinas. Vizcaíno, V. y Fernández, A. (2019).

Bebidas tradicionales y Patrimonio cultural para el desarrollo del Turismo agroecológico

Desde esta visión, los aportes teóricos y conceptuales que perfila el eje temático de las bebidas tradicionales, turismo agroecológico y patrimonio cultural se direcciona al desarrollo sostenible de las comunidades locales, emprendedores, profesionales del área de gastronomía buscan nuevas alternativas que aporte la actividad turística y al sistema turísticos nacional el desarrollo local del mismo. Ibarra (2012), señala que: En Venezuela es común que el venezolano acompañe sus comidas con jugos de frutas y tallos o bebidas gaseosas (refresco

o malta), bebidas espirituosas, infusiones, el té helado y bebidas a bases de frutas o artesanales”. (p. 25).

Asimismo, las bebidas tradicionales para el desarrollo del turismo agroecológico juegan un papel importante como patrimonio cultural sostenible, este permitirá que la comunidad la Federación aproveche los sistemas de siembras o patios productivos como recursos o materia prima para la siembra, procesamiento y producción de bebidas artesanales tienen un valor cultural y comúnmente eran consumidos en la antigüedad por los ancestros. Los autores Alalwan, Mandeel y Al-Sarhani, (2017). Menciona que: “las bebidas

tradicionales son parte de los componentes de la cultura de la región o lugar. Estas bebidas exhiben un tesoro del patrimonio gastronómico y son un componente integral de la dieta y estilo de vida de las personas en ciertos lugares”. (p. 8).

De esta manera, La actividad turística desde las prácticas agroecológicas, tal como lo menciona los autores Levoyer (2019) y Mora, F. y Chiriboga, E. (2017), que la actividad turística agroecológica es el ápice del desarrollo alternativo, sustentable y local, y a su vez; es dinámica al ser recreativa, educativa, ambientalista y ecológica, donde se aborda la cultura su estilo de vida y su forma de trabajar la tierra, partiendo de ofrecer la oportunidad de conocer y admirar el paisaje ecológico y degustar la gastronomía orgánica de sectores rurales

Por ende, las bebidas tradicionales y patrimonio cultural como una alternativa de revalorar la identidad nacional, su gente, la gastronomía y las tradiciones de las comunidades locales, partiendo del desarrollo de nuevas alternativas de desarrollo sostenible del mismo. Lobato, S. (2019), señala que: “Las bebidas tradicionales desempeñan como componente de la cultura del lugar donde se prepara. Se busca reconocer el valor cultural y el patrimonio de las bebidas tradicionales. Esto requiere conocer el modo de preparación más común de alimentos y bebidas mediante las diferentes técnicas de preparación y la identificación de sus materias primas, para resaltar la importancia de su producción y consumo, con el fin de dotar a estos alimentos y bebidas de un significado y una identidad anclados al territorio de cada uno”. (p. 25).

Desde este enfoque, el turismo agroecológico se caracteriza por la diversificación en la creación de ofertas y servicios turísticos a través del patrimonio cultural y las prácticas agroecológicas como nueva alternativa de desarrollo sostenible y sustentable. Es por ello, que al hablar de agroecología, se debe precisar

no un simple concepto sino una práctica que genera la incorporación de las comunidades locales a un proceso sistémico que genera un impacto positivo a la actividad.

De esta manera, las comunidades rurales tendrán que revalorar el patrimonio agrario y sus prácticas a través de esta modalidad. Así que las bebidas tradicionales como patrimonio cultural busca desde las prácticas agroecológicas, el aprovechamiento de los recursos a través del patrimonio agrario, el cual se integra con la actividad turística como factor de desarrollo sostenible en el país, connotando así la oferta y demanda turística de este nuevo segmento, que es nuevo pero en los últimos años se ha venido incorporando como oferta académica en la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales “Ezequiel Zamora” (Unellez), que nace con la integración de sostenibilidad y sustentabilidad dentro de la actividad turística, partiendo de las prácticas agroecológicas.

Es decir, que en el turismo agroecológico desde el punto de vista práctico, las comunidades pueden direccionar sus saberes o conocimientos hacia la actividad turística partiendo en el aprovechamiento de las bebidas tradicionales, gastronomía y tradiciones orales como recursos agroecológico para el desarrollo del turismo agroecológico en la comunidad la Federación aplicando los Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS) y principios de sustentabilidad.

Así, el patrimonio agroecológico permitirá desde el punto de vista turístico, mostrar atractivos con características acordes al segmento que se está diseñando con el fin de proporcionar una mayor consolidación de los atractivos turísticos. La Organización Mundial del Turismo (OMT) (2021), denomina patrimonio al conjunto potencial (conocido o desconocido) de los bienes materiales o inmateriales existentes en un

determinado territorio que están a disposición del ser humano. El patrimonio constituye la materia prima potencial de las actividades turísticas.

Por esto, el turismo agroecológico debe considerar al patrimonio agrario como elementos importante a este segmento, donde podrán aprovechar las bebidas tradicionales y recurso agroecológico para la valoración del patrimonio cultural y como generador de divisas e ingresos a las comunidades locales. De esta manera, se definen el Patrimonio Agrario en función de los tipos de bienes relacionados con esta actividad productiva. Silva, R (2008), menciona que:

Se entiende como patrimonio agrario todo aquel legado relacionado con la herencia histórica de la explotación agropecuaria, entendida ésta en un sentido amplio (áreas de cultivo, dehesas, pastizales, plantaciones forestales), bien sea de carácter material (paisajes, edificios relacionados con la producción y la transformación de los productos de la agricultura, infraestructuras y equipamientos agrarios, determinados tipos de hábitat rural...) o etnográfico (oficios, artesanías, folklor. (Silva, 2008).

Por lo señalado, las bebidas tradicionales pueden ser reconocidas con la identidad regional y siempre han desempeñado un papel importante en la cultura, la dieta y la economía de las comunidades que las preparan. Estos pueden ser elaborados por diversas personas que presente los conocimientos en su procesamiento, preparación y comercialización, el cual sea heredado de generación en generación como parte de las tradiciones culturales autóctonas de la región llanera.

MATERIALES Y MÉTODOS

El recorrido metodológico se abordara los

enfoques, métodos, técnicas e instrumentos necesarios para dar respuesta al objeto de estudio. Para Finol y Camacho (2016), menciona que la ruta metodológica está referido al cómo “se realizara la investigación, muestra el tipo y diseño de la investigación, población, muestra, técnicas e instrumentos para la recolección de datos, validez y confiabilidad, y las técnicas para el análisis de los datos”. (p.90).

De lo planteado por estos autores, se puede complementar que lo que se busca es Reconocer las bebidas tradicionales y Patrimonio Cultural para el desarrollo del turismo agroecológico en la comunidad del Barrio La Federación, Parroquia El Carmen, Municipio Barinas Estado Barinas, Periodo 2019. Por lo tanto, la investigación está enmarcada en un enfoque cualitativo, por tanto se describirán las distintas categorías y así poder recoger la información necesaria para dar respuestas a las Acciones Específicas antes mencionadas. Del mismo modo, el método aplicado es la Investigación Acción Participante IAP, con el tipo de investigación documenta y un diseño de campo. Los sujeto a estudiar son los habitantes de la comunidad La Federación Parroquia El Carmen, Municipio Barinas estado Barinas, el cual se aplicaron instrumentos, fichas y libros de campos para la obtención de la información partiendo de las categorías y subcategorías del sistemas de categorización de las Variables.

Dada su naturaleza, la Investigación Acción Participante IAP se abordó la comunidad objeto de estudio donde se podrá identificar, caracterizar y comprender para obtención de la información. Bernal (2010) hace refiere que trabaja con proyectos de desarrollo comunitario. Mientras que, Creswell (2012), la investigación acción participativa “implica una inclusión completa y abierta de los participantes en el estudio, como colaboradores en la toma de decisiones, comprometiéndose como iguales para asegurar su propio bienestar” (2012, p. 583). Asimismo, el

diseño metodológico que en términos generales puede resumirse en tres fases (Bernal, 2010). Ver conlleva la investigación-acción participativa Tabla 3.

Tabla 3. Fases de IAP aplicado a la Comunidad del Barrio La Federación

Fases	Metodología	Descripción
Fase inicial o de contacto con la comunidad.	Descriptiva – Campo	<ul style="list-style-type: none"> - Abordaje a la comunidad de la Federación, donde se aplicaron fichas o instrumentos de recolección de información. - Diagnosticar la situación de las bebidas en la comunidad. - Entrevista con los habitantes sobre los tipos de bebidas tradicionales - Indagar sobre los patios productivos - Indagar sobre los tipos de frutas para preparar bebidas tradicionales. - Explorar sobre el turismo en la comunidad - Identificación de los aspectos georeferencial: Culturales, Económicos, Turísticos, Socioproductivos, histórico, ambiental y social.
Fase intermedia o de elaboración del plan	Campo–Documental	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar la entrevista sobre los tipos de bebidas. - Conocer las bebidas tradicionales que realizan en la comunidad. - Conocer las tradiciones de los habitantes sobre las bebidas tradicionales. - Identificación de las tradiciones y experiencias de los habitantes sobre el tema objeto de estudio.
Ejecución, seguimiento y evaluación	Sistematización Aprender Haciendo Trabajo Colaborativo	<ul style="list-style-type: none"> —Efectuar una lista de las frutas para la preparación de las bebidas ancestrales - Descripción de los ingredientes a utilizar en la preparación de bebidas tradicionales

Fuente: Tabla Elaborada a partir del Proyecto Bebidas tradicionales como una visión desde la Turismo Agroecología en la comunidad del Barrio La Federación, Parroquia El Carmen, Municipio Barinas Estado Barinas. Vizcaíno, V. y Fernández, A. (2019).

ANÁLISIS DE RESULTADOS

En este apartado se desarrolló la interpretación de la información obtenida mediante la implementación de las entrevistas en profundidad a los informantes claves seleccionados. En concordancia con lo que afirma Hurtado (2015), “Son las técnicas de análisis que se ocupan de relacionar, interpretar y buscar significado a la información expresada en códigos verbales e icónicos” (p. 25). Por ello,

este es uno de los procesos más complejos y determinantes del acto investigativo y más que rigidez debe contar con una alta dosis de rigurosidad. En este tópico se expone el análisis e interpretación de los resultados obtenidos una vez aplicada la respectiva entrevista de profundidad a los informantes claves. Es preciso señalar, que las deducciones se presentaron de acuerdo a las interrogantes realizadas exponiendo los supuestos a que hicieron referencia en cada

caso en particular. Ver Tabla 4.

Tabla 4: Análisis del Contexto del Informante Clave 1.

NRO.	PREGUNTA	RESPUESTA DEL INFORMANTE	INTERPRETACIÓN DEL INVESTIGADOR	CATEGORÍAS EMERGENTES
1	¿Cuáles son los tipos de las Bebidas Tradicionales como una visión desde la Agroecología?	R= Antes se preparaban el ponche crema, la chicha de maíz ahora se hace hasta de arroz como esta tan caro no se hace nada, mama hacia dos latas de chichas de maíz, era muy sabrosa la que hacia ella, se hace de arroz este bueno la leche burra que es el mismo ponche de crema, ante se le llamaba leche burra es igual.	Cuenta con saberes ancestrales sobre los tipos de bebidas tradicionales y su forma de preparación de la misma.	Conocimientos Tradiciones Identidad artesanal
2	¿Cómo realizas las bebidas tradicionales?	R= la chicha de maíz porque antes mama la preparaba de maíz, pero como esta todo caro se hace de arroz, la leche de burra que es el mismo ponche crema con leche y un poquito de roncito, huevo y dele pues. R= la leche de burra se prepara con leche, un poquito de roncito, le echaba el huevo varios, bueno eso quedaba rico. R= Ponche de San Juan ese es con huevos, maíz tostado, se hace el melado con papelón, se le echa el papelón con los claves, canela, guayabita, clavitos dulces todo eso se cocina y se cuele y se echa al ponche, el maíz sabe que tiene que tostarlo y molerlo bien molido y hacer el atol, un día de esto voy hacer para que verán que queda bien sabroso.	La preparación de las bebidas tradicionales se maneja muy acorde a las tradiciones de los barineses y muestra que le gusta la cultura y costumbres en la preparación de estas bebidas.	Proceso de Preparación Empoderamiento de las tradiciones
	¿Desde cuándo prepararas bebidas tradicionales?	R= desde muy joven Aprendí hacer la chicha de maíz, el ponche de crema. Pues yo lo preparaba cuando había ocasión, ahorita no se prepara nada que había los elementos para prepararlos y ahora me gusta hacer la chicha de arroz que es más fácil, cocinar el arroz casi igual pero no se cuele.	Su aprendizaje es desde muy joven y ha cambiado la tradición de preparar bebidas tradicionales por la falta de recursos y los altos costos del mismo.	Aprendizaje Temprana edad.

3	¿Quiénes te enseñaron la práctica de las bebidas tradicionales?	R= Eso lo aprendió viendo o sea mi mama que dios la tenga en la gloria ella no era así, así era muy rustica, esa no iba a estar que mire que esto se hace de esta forma, como uno que se pone con los hijos mire hijo enderece la mano, escriba bien esto, ella no pero yo viendo que vamos hacer esto o cuando llegaba otra vecina yo me ponía mosca y bueno así yo oyendo aprendí hacer muchas cosas más, viendo a otra personas que haga esto fue agarrando.	Infunde los valores de respecto a la familia, también el trascender de las enseñanzas ancestrales de sus padres y abuelos, donde los padres no enseñaban de forma ordinaria, tenían que poner de su parte para poder aprender la realización bebidas tradicionales. Donde se utilizaba la observación y escuchar la forma de preparar dichas bebidas.	Aprendizaje por observación
	¿Entonces el aprendizaje fue observando?	R= Si observando porque el buen oído de oír lo que llevaba estoy esto para yo le voy a decir que mi madre ella era muy rustica pero ella era templada, siéntese aquí hija para que haga esto o esto, este la conoció pero era hacia muchas cosas como preparas muchas comidas.	Los padres era estrictos los hijos tenían que buscar la forma de aprender a su maneja, por esto se utilizaba el método de la observación como principal estrategia en la preparación de bebidas tradicionales.	Observación directa
4	¿Cuáles son los ingredientes a utilizar?	R= Chicha de Maíz: Maíz, canela, guayabita, clavitos dulces, panela, agua. R= Chicha de arroz: arroz, canela, guayabita, clavitos dulces, panela, agua. R= Ponche de San Juan: Maíz tostado, huevo, licor (ron). R= Leche de Burra: Huevos, Leche en polvo, leche condensada, vainilla, licor (ron)	Los ingredientes que más frecuencias son usadas para preparar cualquier bebidas es la canela, clavitos dulces y guayabitas, panela o azúcar, esto se considera que los aromas, los gustos y los colores marrones claros son un esencial elemento en la preparación de las bebidas tradicionales.	Ingredientes Especies aromáticas Degustación

5	¿Cuál es el proceso de preparación de las bebidas tradicionales?	<p>R= La Chicha de Maíz: Se cocina el maíz y se deja al punto, uno lo muele, cuele la masa, se cuele con un pedazo de liencillo que se utilizaban antes los abuelos como una tela de esa finita que esa la utilizaba para los paltos, que so es como una tela y ahí se colaba eso a pura, eso es lo que iba quedando ahí era la chicha, después se le echa el melao con los aliños canela, clavos, guayabitos se le echaba eso, la panela quedan bien sabrosa, antes se utilizaba más la panela que la misma azúcar.</p> <p>R= La Chicha de arroz: Uno la cocina bien blandito y se licua bien, bien y que quede el atol, el atol mejor dicho como que sí, se echa en un envase con el mismo preparado de la panela con la especias o el azúcar también, también se cocina con cocina con concha de piña el arroz, se le echa los aliños (especies) y se cocina a mí me gusta hacer los aliños aparte en el melao que ellos boten la fragancia y el sabor de los clavos, la canela y se le echan a la arroz cuando tienen bien licuado eso no es así que quede con grumos, que quede como la chicha como un atol más o menos, no gruesa que uno se la pueda beber depende como le guste, si le gusta gruesa la deja gruesa sino pues.</p> <p>R= Para la de arroz con el mismo procedimiento se cocina bien bando se licua y se le hace el mismo preparativo de las especias (canela, clavos), si le quiere hacer con azúcar sino o panela, con azúcar queda blanca y con panela morenita.</p> <p>R= El Ponche crema o leche de Burra: Lleva huevo, leche, licor y un pote de leche condensada si tiene y entonces dicen hay vamos a beber leche de burra.</p> <p>R= Para la chicha de maíz se cocina y se molerlo, hace el masato echarle agua con los aliños (especies) canela, clavitos, guayabitas, y si hay vainilla se le hecha vainilla, hay cueles eso y se lo van echando no me gusta dejarle las especias.</p>	<p>Muchas bebidas como la chichas utilizaban el mismo método de preparación se cocina se licua y se añada el dulzor con las especias, igualmente el ponche ya que es una forma de mezclar y dar una imagen culinaria a las bebidas tradicionales.</p>	<p>Conocimiento ancestral Atol</p>
---	--	---	---	--

	<p>¿Cuál da mejor sabor la azúcar o la panela?</p>	<p>R= La panela queda más sabrosa queda un poquito negra la chicha, marroncito claro pero queda sabrosa bueno si uno la siente muy simple le echa un poquito de azúcar, pero siempre se utilizaba el melao que se cocinaba con la panela, los clavos de olores, guayabitas lo colaban y se lo echaban, eso es lo que le echaban, eso es lo que nosotros llamamos las especies.</p>	<p>El sabor y el gusto son los principales ingredientes que debe llevar las bebidas y que la mezcla de panela o azúcar podrán mostrar una bebida de calidad.</p>	<p>La panela</p>
	<p>¿Cómo se Prepara el Ponche de San Juan?</p>	<p>R= Eso si es rico lleva maíz tostado, se tuesta el maíz, se muele varias veces, los huevos deben ser batidos con un molinillo de madera por dos hombres que no tengan vista fuerte porque si no cortan el suspiro del huevo, los hombres deben tener buena fuerza en la mano para batir los huevos hasta quedar en su punto, dependiendo de la cantidad del ponche se puede llevar hasta 30 huevos, Alfonso dice que él no puede batir eso porque tiene mal de ojo en la vista y la corta.</p>	<p>Para la preparación de ciertas bebidas se debe usar el método ancestral y no la moderna, ya que muchas personas prefieren batir los huevos con una licuadora, pero este ponche se utiliza un molinillo de madera ya que el secreto es relacionar la fuerza del hombre con el ancestral.</p>	<p>Preparación artesanal Creencias ancestral</p>
	<p>Qué cantidad se utiliza para preparar el ponche de San Juan?</p>	<p>R= Depende de la cantidad un kilo de maíz o 2 kilo depende de la cantidad que quieran hacer. Los huevos hasta 30 huevos si hecha en un perol grande ese es el estimado, puede ser más pequeño se le puede colocar 10 o más. Lleva licor (ron) depende el gusto de cada quien, hay se aparta para la que no le gusta con licor y con licor o término medio.</p>	<p>Muchas bebidas re preparan de acuerdo a las proporciones y así se podrá estimar cuanto se gastara en materia prima y que tiempo de preparación se llevara.</p>	<p>Cantidad de maíz</p>
	<p>¿Tiene que ver la pureza de la persona, tener el corazón limpio, que no tenga mezquindad, no influye para hacer eso?</p>	<p>R= No tiene nada que ver, puede ser una persona mal sana que sí, hay siempre ponían a mi compadre y a otro muchachos de la casa le daban ellos, se ponían sudados y otro venía a secarles el sudor, porque eso hay que darle cuando es bastante. Sería bonito vivir esa experiencia que los estudiantes vivieran a no ero si beben ponche caen sentados hay.</p>	<p>Para preparar bebidas no es necesario catalogar si eres una personas buena o mala, lo que importa es estar motivado y que le guste aprender a realizarlos, por esto se debe rescatar estas tradiciones para vivir la experiencia en preparar bebidas tradicionales.</p>	<p>Creencias Espiritual</p>

6	¿De dónde surgen las bebidas tradicionales en su hogar?	R= Bueno eso yo crecí era una señorita, ya yo sabía que hacían la chicha, la leche de burra o ponche crema que decían hay vamos a beber leche de burra o ponche crema era lo único que hacían con los huevos eso no lo he llegado hacer sino poquito. De mi madre, mi hogar, con mama después viene de mi hogar con mis niñas y después a la casa de la abuela de la niña más grande. Pasan 3 generaciones eso es importante, hay que averiguar si la mama de su mama preparaba bebidas tradicionales.	La preparación empieza desde el hogar y des muy jóvenes los padres los educaban para que las personas puedan satisfacer sus gustos y dar a conocer las habilidades culinarias en la preparación de cualquier bebida tradicional.	La madre El hogar.
	¿Por cuánto generaciones ha pasado esta tradición?	R= Eso tiene bastante lo mismo que el ponche de San Juan, aja eso lo aprendí. 3 generaciones la mama de mi mama y yo con mis hija y nietas.	Muchas bebidas tradicionales han sido enseñadas de generación en generación y hasta la actualidad se ha perdido por los pocos recursos ya que sus ingredientes son conocidos pero costosos.	Generación
7	¿En qué festividades realizan bebidas tradicionales?	R= El ponche crema en navidad, el ponche de san Juan el día de san Juan, la chicha de maíz o arroz navidad. R= El ponche uno lo hace para san Juan. R= La leche de burra se hace para cualquier festividad que halla en la casa, pero siempre la leche de burra se hace en navidad. R= La chicha de arroz en navidad, un día de esto voy hacer que va quedar calidad.	Las bebidas tradicionales se pueden realizar en cualquier festividad lo importante es mantener esas costumbres y cultura de preparar bebidas y así fomentar las tradiciones de la región de barinas.	Tradiciones familiares
8	¿Cuáles son sus costumbres de las bebidas? Y ¿cuál considera usted se debe conservar?	R= Bueno creo que el ponche de San Juan porque usted va para el campo si es día de san Juan vaya para donde fulano que hay un ponche. Los hombres buscan mucho el ponche para repotencias su virilidad del hombre y es un vitamina por eso cuando lo beben le da mucho sueño.	Actualmente se ha perdido esa costumbre porque ya las personas no les gusta preparar bebidas prefieren el modernismo, pero el ponche de San Juan es una bebida que permitirá conocer las raíces autóctona de barinas.	Festividades familiares Afrodisiaco

9	¿Las bebidas tradicionales impulsa el turismo gastronómico? ¿Por qué?	R= Si, al conseguir personas para motivarlos e inculcar el proyecto a través de charlas o talleres sobre la preparación del ponche de san juan y que le guste y no solo tomarlo, ya que a muchos le gusta beberlo pero no aprender a prepararlo. Esta tradiciones están perdidas en el tiempo, si a todo el mundo no le gusta hacerlo pero tomarlo si...umm. ummm. Y hay que conseguir a 2 personas que no le haga mal de ojo al ponche.	Motivando a la personas se podrá rescatar esta costumbres de preparar bebidas tradicionales y así poder dictar talleres o charlas de los distintas formas de preparar dichos bebidas.	Motivación Talleres y charlas Preparación Tradición Inflación
---	--	--	---	---

Fuente: Tabla Elaborada a partir del Proyecto Bebidas tradicionales como una visión desde la Turismo Agroecología en la comunidad del Barrio La Federación, Parroquia El Carmen, Municipio Barinas Estado Barinas. Vizcaíno, V. y Fernández, A. (2019).

CONCLUSIONES

Las bebidas tradicionales y el patrimonio cultural para el desarrollo del turismo agroecológico, predomina los saberes ancestrales sobre los tipos de bebidas tradicionales y su forma de preparación de la misma. Es así, que la preparación de las bebidas tradicionales se maneja muy acorde a las tradiciones de los barinenses manteniendo arraigo de la cultura y costumbres. Además, las bebidas tradicionales se consumen en el día a día de las personas de las comunidades como bebida refrescante y han sido una parte importante de la nutrición diaria humana durante mucho tiempo, (Madej, Pirożnikow, Dumanowski y Łuczaj, 2014).

Bajo este enfoque, las bebidas tradicionales juegan un papel significativo en las culturas actuales, ya que estas se pueden preparar en cualquier época del año, manteniendo así los conocimientos ancestrales a través de los patios productivos como potencial turístico agroecológico, donde la gastronomía a través

de los tipos de bebidas tradicionales consentirá que las comunidad de la Federación desarrollen emprendimiento sostenibles, aprovechando el patrimonio cultural, la oralidad, saberes ancestrales, tradiciones y costumbres para el desarrollo de la actividad turística agroecológica, rescatando así las costumbres de preparar bebidas tradicionales y así poder dictar talleres o charlas de los distintas formas de preparar las bebidas.

Del mismo modo, las características que tiene la cultura del llanero barinense es desarrollar el turismo agroecología a través de la gastronomía y bebidas tradicionales, donde se muestre la forma de preparación, métodos o técnicas, y herramientas o materiales autóctonos del patrimonio cultural agrario, y así comprender método de preparación de las diversas bebidas tradicionales como el poncho de San Juan, Chicha, fororo, otros; y estas pueden ser usadas como estrategias de comercialización de nuevos productos turísticos gastronómicos y así permitirá el desarrollo de la actividad turística agroecológica en la comunidad.

Bibliografía

- Álvarez y Monzote (2012). "Agroturismo: Una propuesta para el desarrollo de la agricultura orgánica en Cuba". *Agricultura Orgánica*, diciembre 1998. 12-14.
- Alalwan, G., Mandeel, P. y Al-Sarhani, H. (2017). *Bebidas tradicionales y su valor cultural (Primera Parte)*. Editorial: Milenio. México
- Angelini, G. y Ayala, M. (2014). *La Evolución de las Bebidas a través de la Historia*. Instituto Superior N° 4044 "SOL". Técnico Superior en Gestión Gastronómica. Santa Fe.
- Barrantes (2015). *Sujetos y fuentes de información cualitativa y enfoque poblacional*. Editorial: eumed.net. México DF.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. Colombia: Pearson Educación.
- Creswell, J. (2012). *Educational research. Planning, conducting and evaluating quantitative and qualitative research*. [Investigación educativa. Planeación, conducción y evaluación en investigación cuantitativa y cualitativa]. (4ª ed). USA: Pearson. Recuperado de: <https://goo.gl/tNzcbu>
- Fernández y Viracucha (2014). "Guía De Bebidas Típicas Representativas De La Sierra Centro Y Sur Ecuatoriana Y Su Maridaje Con Platos Típicos De Estas Zonas".
- Finol y Camacho (2016). *El proceso de investigación científica*. Editorial: Libro de Texto 17. Caracas-Venezuela.
- Ibarra (2012). *Proyecto Sociointegrador: Bebidas tradicionales como una visión desde la agroecología en la comunidad del Barrio La Federación, Parroquia El Carmen, Municipio Barinas Estado Barinas, Periodo 2018 -2019*. Unellez-Venezuela.
- Levoyer V., M. S. (2019). *Plan de mejoramiento turístico para el aprovechamiento de los recursos naturales y agroecológico en la Finca San Miguel de Tomalón de la parroquia La Esperanza cantón Pedro Moncayo* Universidad Tecnológica Israel.
- Lobato, S. (2019). *Bebidas tradicionales y su valor cultural (Primera Parte)*. Editorial: Milenio. México.
- López, M. (2006). *Red de innovación productiva de agave cocui del Municipio Urdaneta Del Estado Lara*. Venezuela.
- Madej, Y.; Pirożnikow, C.; Dumanowski, R. y Łuczaj, H. (2014). *Bebidas tradicionales y su valor cultural (Primera Parte)*. Editorial: Milenio. México.
- Mora, F. y Chiriboga, E. (2017). *Turismo Agroecológico: Alternativa de Desarrollo Turístico Sostenible en la Zona Rural de la provincia del Guayas*. Universidad Internacional del Ecuador- ext. Guayaquil. *INNOVA Research Journal* 2017, Vol 2, No. 5, 152-162. ISSN 2477-9024. Ecuador.
- Organización Mundial del Turismo (OMT) (2021). *Conceptos de patrimonio, atractivo turístico y recurso turístico*. Editorial: OMT. España.
- Organización Mundial del Turismo (OMT) (2020). *Gastronomía en turismo, el mundo en bandeja de plata*. Editorial: Ostelera. México.
- Organización Mundial del Turismo (OMT) (2020). *Gastronomía en turismo, el mundo en bandeja de plata*. Editorial: Ostelera. México.
- Silva, R (2008): *Hacia una Valoración Patrimonial de la Agricultura*. Scripta Nova:

Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales.

Rodríguez, A. (2014). Estudio Del Proceso De Elaboración De Bebidas Con Aguardiente De Orujo: Desde Las Materias Primas Empleadas Hasta El Producto Final. España

Villalba (2013). “La gastronomía regional como factor de desarrollo turístico de los pueblos”. Caso Loncopué – Neuquén”. Editorial: Biblioteca Secretaría de Investigación, Universidad Nacional del Comahue– Facultad de Turismo. Buenos Aires.