

- ES **Estudio y análisis de manjar blanco en Palmira. Diagnóstico, técnica y hacedor**
- EN **Study and analysis of the *manjar blanco* in Palmira. Diagnosis, technique, and makers**
- ITA **Studi e analisi sul *manjar blanco* [dolce di latte] di Palmira (COL): Stato attuale, tecnica e protagonisti**
- FRA **Étude et analyse du *manjar blanco* à Palmira (Valle del Cauca). Diagnostic, technique et fabrication.**
- POR **Estudo e análise do *manjar blanco* (doce de leite) em Palmira. Diagnóstico, técnica e fazedor**

Jean Frank Santofimio Díaz

Estudio y análisis de manjar blanco en Palmira. Diagnóstico, técnica y hacedor

JEAN FRANK SANTOFIMIO DÍAZ

Estudiante del Departamento de Diseño en la Universidad Nacional de Colombia, Sede Palmira
E-mail: jfantofimiod@gmail.com



RESUMEN (ESP)

Con la pérdida de diversidad e identidad cultural, se unifican los estilos de vida; la reubicación y dispersión de comunidades por diferentes causas ponen en peligro la existencia del patrimonio cultural inmaterial (PCI), por lo que su protección es crucial. En un país como Colombia, tan diverso cultural y geográficamente, la gastronomía es muy importante en la identidad de sus habitantes. Los dulces típicos y la comida tradicional son elementos de gran diversidad en las regiones. En el patrimonio gastronómico se encuentra la herencia española de la conquista, la llegada de los negros y el poder ancestral de los pueblos indígenas. Por estas razones, es importante preservar e identificar las causas que hacen invisible la identidad del patrimonio, qué lo deteriora y qué lo ponen en riesgo, para la construcción de variables que favorecen la toma de acciones y la corrección de diversos factores, entre ellos: humanos, ambientales y/o mixtos.

En este estudio se articulan diferentes herramientas territoriales e individuales con el fin de comprender el estado actual de la transmisión del conocimiento en el desarrollo de manjar blanco en el municipio de Palmira, Valle del Cauca, así como conocer las características de los responsables de su preparación y condiciones espaciales y ambientales en las que se desarrollan estas dinámicas.

El manjar blanco del Valle del Cauca, es un postre lácteo obtenido al cocinar una mezcla de azúcar de caña y leche de vaca, con la adición de harina, principalmente arroz. Es un producto reconocido como insignia gastronómica en el Valle del Cauca y su producción, principalmente artesanal, también ocupa una línea importante en la economía de sus habitantes.

PALABRAS CLAVE: patrimonio, identidad, salvaguardia, manjar blanco

ABSTRACT (ENG)

With the loss of diversity and cultural identity, lifestyles are unified; the relocation and dispersing of communities due to different causes endanger the existence of the immaterial cultural legacy (PCI), and, therefore, its protection is crucial. In a country such

as Colombia, so culturally and geographically diverse, gastronomy is of the outmost importance for its population's identity. Typical desserts and traditional food vary from one region to another. Our gastronomic legacy includes the Spanish legacy from the time of the Conquest, the arrival of black populations, and the ancestral power of native people. This is why it is important to preserve this legacy and identify the causes that make its identity invisible, elements that deteriorate and endanger it, in order to design variables favoring decision-making and the correction of various factors, among them: human, environmental and/or mixed.

This study articulates different territorial and individual tools towards an understanding of the present state of knowledge transmission in the preparation of the *manjar blanco* (Colombian dessert made of milk, sugar and flour) at the municipality of Palmira, Valle del Cauca, as well as to identify the characteristics of those responsible for its preparation, and the spatial and environmental conditions in which these dynamics evolve.

The *manjar blanco* from Valle del Cauca, is a milk dessert obtained by cooking a mixture of cane sugar and cow milk, with an addition of flour, mainly rice flour. It is a product recognized as one of Valle del Cauca's gastronomic emblems and its preparation, primarily handmade, also occupies an important place in its inhabitants' economy.

KEY WORDS: legacy, Identity, Protection, Manjar Blanco.

RIASSUNTI (ITA)

La perdita della diversità e dell'identità culturale unifica le forme e i modi di vita; Il patrimonio culturale immateriale è in pericolo a causa della dispersione forzata e dei nuovi territori delle comunità; è urgente, dunque, proteggerlo. Colombia è un paese di ricchezza particolare per la sua diversità geografica e quindi anche culturale, la gastronomia n'è esempio, fa parte dell'identità profonda dei suoi abitanti. I dolci propri di ogni regione, i piatti tradizionali in generale sono indicatori della grande diversità regionale e culturale. Nel patrimonio gastronomico colombiano si trovano

palesemente l'eredità della conquista spagnola, la presenza della cultura afro- discendente e l'enorme ricchezza delle culture indigene. Ecco la necessità e l'importanza di proteggerlo e d'identificare i motivi per cui l'identità patrimoniale non è così visibile, la causa del suo logoramento e le condizioni che la mettono a rischio, in questo modo si terrebbero in mente i concetti e le idee necessari per prendere decisioni e azioni riguardo i diversi fattori coinvolti: umani ed ambientali, anche insieme.

La relazione che segue articola e mette a fuoco alcuni strumenti territoriali e personali avendo lo scopo di comprendere lo stato odierno della trasmissione delle conoscenze relative alla produzione del *manjar blanco* (dolce di latte) prodotto proprio del comune di Palmira, Provincia del Valle del Cauca (COL). Si cerca, anche qui, di conoscere le caratteristiche di coloro che ne sviluppano la preparazione e la produzione, anche le loro condizioni spaziale e ambientali.

Il *manjar blanco* del Valle del Cauca è un dolce latticino che viene dalla miscela cotta (la si cuoce) di zucchero di canna e latte di mucca, aggiunta farina di riso. Questo dolce è ben conosciuto come marca gastronomica del Valle del Cauca, la produzione artigianale è anche un importante fattore nell'economia degli abitanti.

PAROLE CHIAVE: *patrimonio, identità, protezione, manjar blanco*

RÉSUMÉ (FRA)

La perte de diversité et d'identité culturelle entraîne une unification des modes de vie. Avec la dispersion et la relocalisation, pour différentes causes, de communautés humaines, l'existence même du patrimoine culturel immatériel (PCI) est mise en péril, et il est crucial de la protéger. La Colombie est un pays de grande diversité géographique et culturelle, où la gastronomie est un élément primordial de l'identité des habitants, offrant dans chacune des régions une large gamme de plats traditionnels, desserts et friandises typiques. Dans ce patrimoine gastronomique se mêlent l'héritage de la Conquête espagnole, l'apport de populations africaines et la puissance ancestrale des peuples autochtones. Il est essentiel de préserver l'identité de ce patrimoine, et dans ce but il convient d'identifier les facteurs susceptibles de l'occulter, l'altérer et la mettre en péril, pour ensuite construire les variables favorisant la prise d'actions et l'éventuelle correction de facteurs d'ordre humain, environnemental et/ou mixte.

Dans cette étude, en articulant différents outils territoriaux et individuels, on examine l'état actuel de la transmission des connaissances concernant le manjar blanco à Palmira, dans le département

de Valle del Cauca. On met en évidence les caractéristiques des fabricants de ce produit régional typique, ainsi que les conditions spatiales et environnementales dans lesquelles se déroule cette dynamique.

Le *manjar blanco* (litt. "délice blanc") du Valle del Cauca est une crème solide, préparée en faisant cuire au bain-marie un mélange de lait de vache, sucre de canne, cannelle et farine de riz. Cette friandise est une tradition régionale réputée. Sa production, principalement artisanale, occupe un rang important dans l'économie locale et régionale.

MOTS-CLÉS: *patrimoine, Identité, sauvegarde, manjar blanco.*

RESUMO (POR)

Com a perda da diversidade e da identidade cultural, os estilos de vida unificam-se; a deslocalização e a dispersão de comunidades por diferentes razões colocam em perigo a existência do patrimônio cultural intangível (PCI) e, portanto, sua proteção é fundamental. Em um país como a Colômbia, tão diverso tanto cultural quanto geograficamente, a gastronomia é especialmente importante na identidade de seus habitantes. Doces típicos e comidas tradicionais são elementos de grande diversidade nas regiões. O patrimônio gastronômico inclui a herança espanhola da conquista, a chegada dos negros e o poder ancestral dos povos indígenas. Por estes motivos, é importante preservar e identificar as causas que tornam invisível a identidade do patrimônio, o que o danifica e o que o coloca em risco, a fim de construir variáveis que favoreçam a tomada de ações e a correção de diversos fatores, nomeadamente: humanos, ambientais e/ou mistos.

Este estudo articula diferentes ferramentas territoriais e individuais com o intuito de compreender o estado atual de transmissão do conhecimento no desenvolvimento do doce de leite no município de Palmira, Valle del Cauca, bem como conhecer as características dos responsáveis pela elaboração do doce bem como as condições espaciais e ambientais em que essas dinâmicas são desenvolvidas.

O *manjar blanco* (doce de leite) do Valle del Cauca é uma sobremesa láctea que se obtém do cozimento de uma mistura de açúcar de cana e leite de vaca, adicionando farinha, principalmente arroz. É um produto reconhecido como uma bandeira gastronômica no Valle del Cauca e sua produção, principalmente artesanal, também ocupa uma importante linha na economia de seus habitantes.

PALAVRAS-CHAVE: *patrimônio, Identidade, Salvaguarda, Doce de Leite*

o por escrito a las generaciones más jóvenes. La comida contribuye al estrechamiento de los lazos familiares, amistosos y, en un plano más general, refuerza los vínculos sociales.

Los procesos culturales de comida tradicional son tan potentes e imprescindibles dentro de una sociedad que han llevado a los actores a su desarrollo, lo cual conforma unidades de negocio que, a través de un producto alimenticio, mantienen sus tradiciones y legados, y se convierten en parte de la económica del territorio y del país inminente. En el tránsito desde la concepción, elaboración, disposición y consumo de estos productos, el diseño tiene la facultad de promover y aprovechar el relato construido para generar valor desde los procesos, a través de la experiencia en la elaboración y consumo, dando como resultados la captación de valor de las empresas, la activación económica con recurso humano existente y la promoción de una cultura empresarial donde el diseño sea la pieza fundamental.

La presente investigación se enfocará en el diagnóstico y reconocimiento de amenazas que ponen en riesgo el patrimonio cultural inmaterial en prácticas de la cocina tradicional (manjar blanco), así como la identificación de todas aquellas variantes que amenazan y modifican la herencia inmaterial y la transmisión de saberes.

Esta fase se articulará con la fase dos de uso, consumo y distribución, y fase tres de activación e incursión del diseño respectivamente (figura 1).



Figura 1. Fases de estudio y análisis del manjar blanco en Palmira.

METODOLOGÍA

Se aplicaron métodos de investigación cualitativos y cuantitativos para este estudio. Con la investigación cualitativa, se trató de conocer los fenómenos sociales que responden a las preguntas ¿cómo? y ¿por qué? En la dinámica de transmisión del conocimiento entre los productores de manjar blanco y las personas que los rodean, las relaciones entre los hacedores y la información etnográfica hasta ahora no son muy detalladas (Fuentelsaz et al., 2006).

INTRODUCCIÓN

El diseño industrial ofrece una manera más optimista de mirar el futuro al replantear los problemas como oportunidades. Vincula la innovación, la tecnología, la investigación, los negocios y los clientes para proporcionar un nuevo valor y una ventaja competitiva en los ámbitos económico, social y ambiental. (World Design Organization, 2015)

El diseño, como profesión transdisciplinaria, se ocupa de la creación de valor de los productos y de las empresas desde diferentes sectores, colocando al ser humano en el centro del proceso.

A su vez, respecto al patrimonio cultural, la comida tradicional hace parte del ser de las personas, por tal motivo, el diseño puede ser un motor de innovación en la activación de la herencia viva y los procesos de transmisión de saberes implícitos en las prácticas gastronómicas emergentes, además de ser ponente de nuevas maneras de entender la cultura y el territorio, con una mirada integrativa que comprende al ser como actor fundamental en la construcción de identidad social, condicionado por su historia, su territorio y las dinámicas sociopolíticas. Con esto se espera trabajar mancomunadamente en la creación de nuevas formas de aprovechar la semántica existente en el sector gastronómico tradicional que resulten en la cimentación del relato, sin vulnerar, ni agredir las tradiciones que estas conforman.

La gastronomía es una práctica social consuetudinaria que tiene por objeto celebrar los acontecimientos más importantes de la vida de las personas y grupos (Silva, 2004). Las personas reconocidas como gastrónomos, que poseen un conocimiento profundo de la tradición culinaria y preservan esta memoria, velan por una práctica viva de los ritos gastronómicos y los transmiten oralmente



Figura 2. Detalles de la investigación cualitativo.

La investigación cuantitativa, según Rojas (2003), opera fundamentalmente estableciendo semejanzas y diferencias en términos de proporciones. Por tal motivo fue relevante en la medición de valores que algunos elaboradores en el proceso de elaboración del manjar blanco, así como los demás sistemas *per se*.

CARTOGRAFÍA

La cartografía social es un método participativo de investigación colectiva, mediante la cual se entiende que la realidad es construida culturalmente por las personas, desde sus experiencias culturales, interpersonales y políticas, las cuales influyen en la representación mental, gráfica, subjetiva y material del contexto sociocultural de acuerdo Andrade y Santamaría (1997) citado en (Barragán, 2018).

Se entiende la cartografía social como un proceso de planificación urbana participativa en el que los propios actores repensan el territorio desde el mapa, poniendo en el centro el saber y la memoria de las personas que viven allí. Busca soluciones colectivas desde la participación ciudadana y el diálogo entre diferentes actores.

Este proceso para el abordaje de patrimonio cultural se puede esquematizar en tres módulos (figura 3), los cuales pueden variar de acuerdo con el nivel de alcance o la complejidad en el abordaje y complementarse con otras herramientas de investigación (Dirección de Patrimonio, 2015).

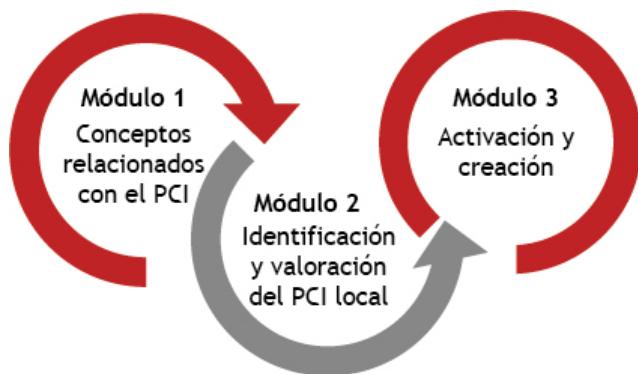


Figura 3. Módulos para sistematización de PCI, basado en metodología

IDPC 2017.

Palmira es una ciudad ubicada al sur del departamento del Valle del Cauca, Colombia. Según el DANE, la población total del área urbana del municipio para 2018 fue de 249 096 habitantes .(DANE, 2018).

Para este estudio, la cartografía buscó la exploración de la noción de territorio, identificando referentes comerciales, manufactureros en la producción de manjar blanco. Se concentró el mapeo en los elaboradores, dentro de este mapeo se clasificaron los puntos de comercialización en dos tipologías con código de color para cada una. El color rosado muestra los sitios donde la producción tiene un proceso de tecnificación y estandarización en la producción, y la comercialización de manjar blanco es constante a lo largo de los años. El azul indica aquellos productores que cocinan este dulce en momentos específicos del año o por temporadas (módulo 1).

Para el segundo módulo de identificación y valoración, en un primer momento, se hallaron relaciones existentes entre elaborador, concentración geográfica en la ciudad y áreas de ocupación para, posteriormente, tomar la entrevista como herramienta de recolección individual.

ENTREVISTA

Una entrevista es un intercambio de ideas y opiniones reciproca, mediante una conversación que se da entre una, dos o más personas, en la cual, un entrevistador es el designado para preguntar (Grawitz y Muñoz, 1984). El entrevistador utiliza una técnica de recolección mediante una interrogación estructurada o una conversación totalmente libre; en ambos casos se utiliza un formulario o esquema con preguntas o cuestiones para enfocar la charla que sirven como guía. Es por esto que siempre hay dos roles claros, el del entrevistador y el del entrevistado (o receptor) (figura 4).



Figura 4. Fases para entrevista.

Las entrevistas realizadas complementan el proceso de cartografía social y se especializan en obtener información primaria relacionada con los usos y técnicas implícitas en la preparación de Manjar Blanco, dicha información será suministrada por elaboradores del municipio (figura 5).

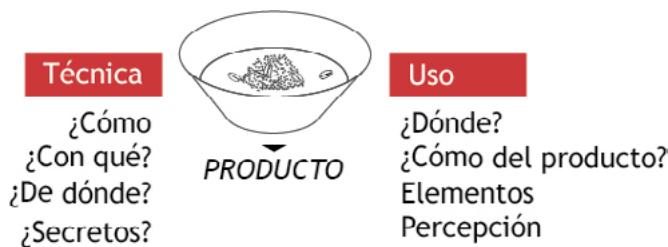


Figura 5. Énfasis de la entrevista. Fase 1: estudio y análisis del manjar blanco.

El formato de entrevista comprendía 19 preguntas. Los elaboradores respondieron a una entrevista con un cuestionario que pretendía recoger las repuestas de tipo abiertas y con valores múltiples, con escalas de carácter nominal.

Las cuatro (4) preguntas iniciales estaban destinadas a recoger datos demográficos y de tipología de elaborador, las 15 restantes indagan sobre los procesos de transmisión de conocimiento del elaborador con su familia y amigos, motivación para la elaboración, registro de la receta, ocasión de preparación y modificaciones.

REGISTRO AUDIOVISUAL

El término *audiovisual* significa la integración e interrelación plena entre lo auditivo y lo visual para producir una nueva realidad o lenguaje. El registro audiovisual tiene como fin la recolección de información primaria con herramientas de fotografía y grabación de video. Se utiliza para detallar a fondo los objetos, procesos, productos, usos y espacios donde se desarrollan

las actividades. La percepción es simultánea. Se crean así nuevas realidades sensoriales mediante ciertos mecanismos (Vega, s. f.).

Con la grabación de video se recolecta información relacionada con la elaboración de manjar blanco, las cantidades, número de personas que intervienen en la preparación, tipo de interacción de las personas que cohabitan el espacio de elaboración, manipulación de utensilios durante la cocción y empacado del producto. También se verifica si existen o no detalles que se pasan por alto en la entrevista y de los cuales no se tiene plena conciencia por parte de los elaboradores.

Con el registro fotográfico se recogen las características del espacio de elaboración, disposición de los objetos y utensilios en los diferentes momentos de la preparación, características de los actores en los momentos de elaboración del producto y la inspección de cada uno de los objetos y utensilios empleados en la cocción de manjar blanco (figura 6).

RESULTADOS-DISCUSIÓN

La revisión literaria nos permitió entender los avances en procesos de identificación y recomendaciones de salvaguardia para la creación de inventarios de PCI por parte de entidades gubernamentales. Sobre este punto, el Ministerio de Cultura de Colombia ha elaborado documentos para el inventario de prácticas inmateriales que den cuenta de su contexto y de su estado, con el fin de conocer a profundidad las manifestaciones y el fortalecimiento en el conocimiento por parte de la comunidad. Sin embargo, al hablar de comida tradicional como patrimonio cultural inmaterial, la información se queda corta y está dada en función de conocer los procesos, las recetas y la historia de los alimentos, dejando a un lado al actor que está detrás de dichos procesos de elaboración, quien también es vector de conocimiento y transmisor del saber.

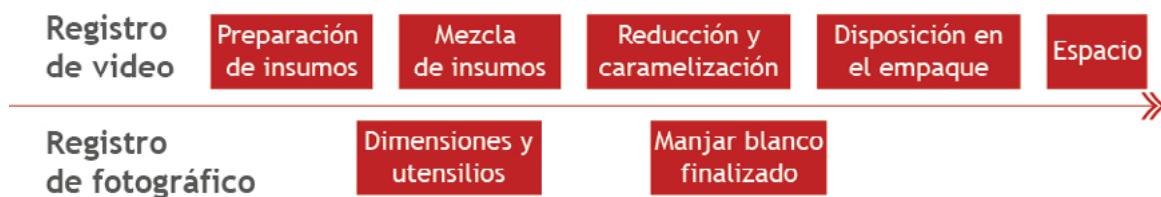


Figura 6. Guía de registro audiovisual (Santofimio, 2019).

Desde el diseño se propuso un esquema para segmentar al elaborador de manjar blanco por el tipo de conocimiento que estos poseen (figura 7). Los elaboradores de tipo *heredado* son aquellos que recibieron el conocimiento de la preparación del manjar blanco de alguno de sus familias desde su infancia, la preparación fue parte de su crecimiento y aún mantiene la elaboración. Los elaboradores *adoptados* son quienes que, por alguna particularidad, a lo largo de su vida fueron instruidos por amigos, empleadores o compañero sentimental y han aprendido la preparación del manjar blanco, manteniéndola en el tiempo. Por último, los elaboradores de *conocimiento desarrollado*, quienes en un primer momento han aprendido la forma de elaboración de forma adoptada, se han diferenciado de las demás categorías porque han llevado a otro nivel la preparación, la distribución o el consumo del dulce.

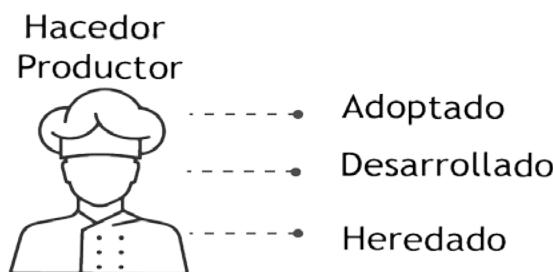


Figura 7. Tipología de elaborador por conocimiento (Santofimio, 2019).

REVISIÓN DE TERRITORIO Y CARTOGRAFÍA

En la revisión de territorio relacionada con los hacedores de manjar blanco, realizada en el mes de julio de 2019 en el municipio de Palmira, Valle del Cauca, se hallaron 13 hacedores distribuidos a lo largo de la ciudad. A estos elaboradores se le segmentó en dos grupos, de acuerdo con las cualidades de sus negocios y se les asignó un código de color. Si el elaborador operaba bajo un nombre comercial o persona jurídica, su producción

estaba a nivel de manufactura y comercialización constante (diaria), se les agrupaba con la etiqueta de color anaranjado. Si el elaborador operaba bajo su nombre natural, su forma de producción era manual y la comercialización de manjar blanco era esporádica y, desde su casa, se le asignaba la etiqueta azul (figura 8).

Posteriormente, se construyó la cartografía en compañía de los actores y diagnosticamos tres elementos sobre la ubicación, relaciones existentes entre elaboradores y área y porcentaje de territorio en la ciudad.

CONCENTRACIÓN DE ACTORES

La ubicación de los elaboradores dentro de la ciudad permite advertir sobre una alta concentración en la zona centro-occidente de Palmira, puntualmente entre los barrios el Prado, Rivera Escobar y Central.

RELACIONES ENTRE ACTORES

Las relaciones que existen entre los elaboradores son diversas, cercanas e históricamente se reconocen entre sí. Estas relaciones también están mediadas por procesos colaborativos entre elaboradores del pasado, sobre todo en la compra de insumos para la cocción de majar blanco.

Son los elaboradores más antiguos quienes alzan más reconocimiento, este es el caso de Dulces María Paula (1) y Dulces Las Córdobas (2), con cuatro relaciones cada una. Los elaboradores identifican con facilidad las zonas o barrios con los hacedores presentes en ellas, incluso, pueden diferenciar el segmento de mercado, los modelos productivos y de distribución que cada uno intenta abordar (figura 9).



Figura 8. Cartografía, ubicación hacedores (Santofimio, 2019).

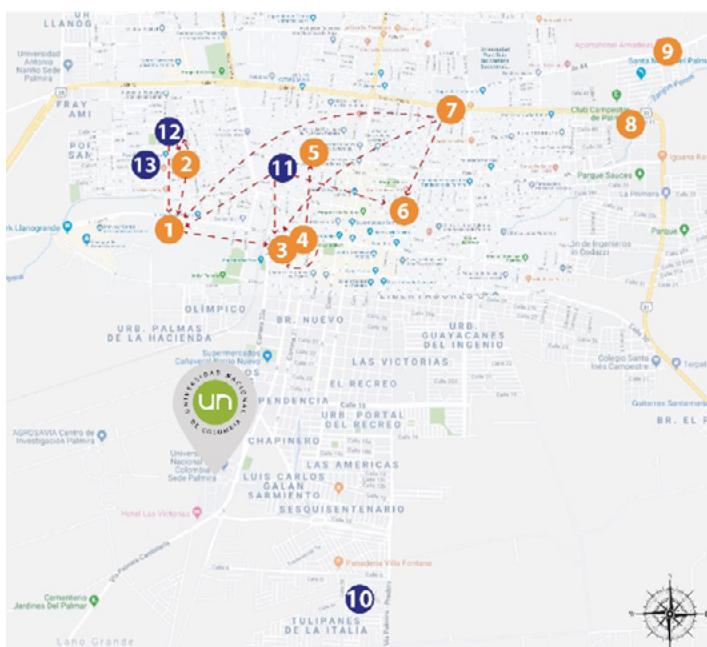


Figura 9. Relación entre hacedores de Manjar blanco (Santofimio, 2019).

Ubicación elaboradores manjar blanco, julio 2019 Palmira, Valle del Cauca

- 1 Dulces María Paula | Carrera 40 A # 29-19
- 2 Manjar Blanco Dupal | Cl. 36 # 40-108
- 3 Dulces Las Córdobas | Cl. 30 #31- 55
- 4 Dulces y Brevas El Eden | Cl. 30 #31-28
- 5 Dulces de tradición Los Manjares | Cl. 36 # 28- 73
- 6 Manjar Blanco Ricuras del Valle | Cl 33 # 24-31
- 7 Productos Sr Mani Toy | Cl. 42 # 19-39
- 8 Madres Concepcionistas | Cl. 37# cra7°
- 9 Expo Carolas S.A.S | Cl. 44 #2° este-18
- 10 Blanca Olivia Grajales | Carrera 24a#6- 36
- 11 Liliana Quintero | Cl. 35# 30-92
- 12 Valle Dulce Terra (Nelson Parra) | Cl. 37A#40- 68
- 13 Pedro Gil Maquilón | Cl. 43#36- 40

Relación elaboradores manjar blanco, Palmira, Valle del Cauca

- 1 Dulces María Paula | Carrera 40 A # 29-19
- 2 Manjar Blanco Dupal | Cl. 36 # 40-108
- 3 Dulces Las Córdobas | Cl. 30 #31- 55
- 4 Dulces y Brevas El Eden | Cl. 30 #31-28
- 5 Dulces de tradición Los Manjares | Cl. 36 # 28- 73
- 6 Manjar Blanco Ricuras del Valle | Cl 33 # 24-31
- 7 Productos Sr Mani Toy | Cl. 42 # 19-39
- 8 Madres Concepcionistas | Cl. 37# cra7°
- 9 Expo Carolas S.A.S | Cl. 44 #2° este-18
- 10 Blanca Olivia Grajales | Carrera 24a#6- 36
- 11 Liliana Quintero | Cl. 35# 30-92
- 12 Valle Dulce Terra (Nelson Parra) | Cl. 37A#40- 68
- 13 Pedro Gil Maquilón | Cl. 43#36- 40

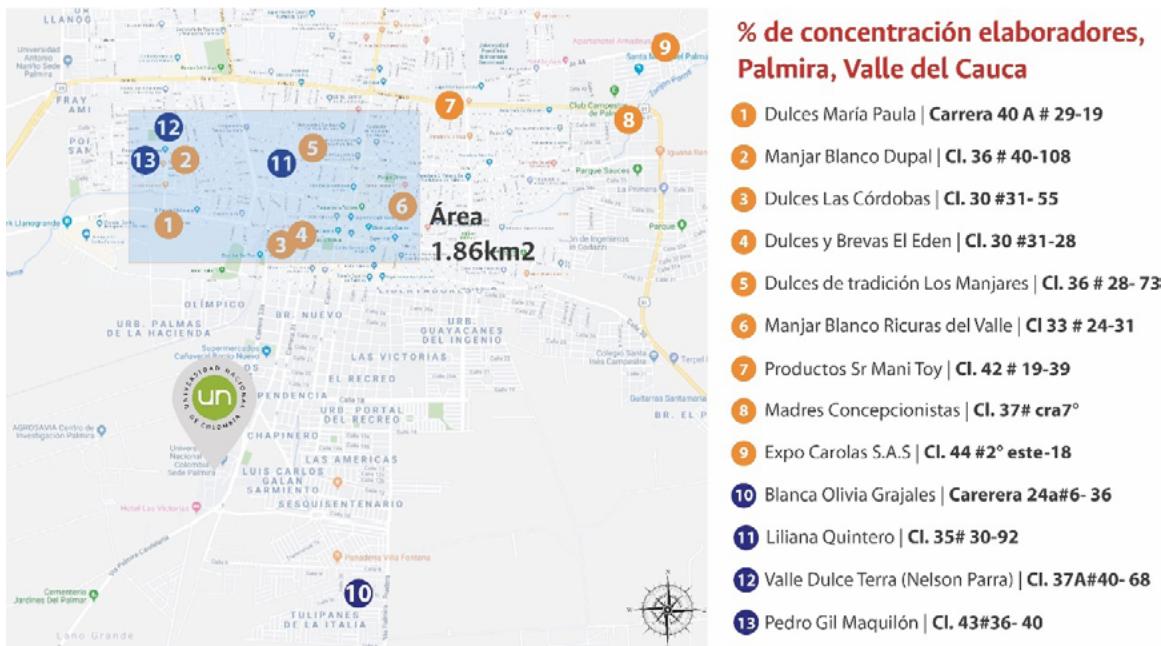


Figura 10. Área demográfica de concentración de hacedores de Manjar blanco (Santofimio, 2019).

PORCENTAJE DE TERRITORIO

La concentración del 69,23 % de los hacedores de manjar blanco y otros dulces típicos se da en la zona centro-occidental de la ciudad, espacio que corresponde a 1,86 kilómetros cuadrados aproximadamente. Porcentualmente, ocupa el 9,07 % de los 20,49 kilómetros cuadrados del área urbana del municipio de Palmira, según cifras del anuario estadístico para el 2013 (figura 10).

ENTREVISTA

La entrevista fue complemento de la cartografía social y se especializó en obtener información primaria

relacionada con los usos y técnicas implícitas en la preparación de manjar blanco. El cuestionario base de la entrevista pretendía recoger respuestas de tipo simple y múltiples, con escalas (nominal y de orden).

En consecuencia, para el análisis de estos datos se utilizaron dos mecanismos: implementación del software PSPP para el análisis de variables escalares y ordinales.

De acuerdo con los encuestados, la mayoría se reconoce como elaborador heredado, seguido de los que reconocen tener conocimiento adaptado y de esto último hay una fracción que también ha sido desarrollador de conocimiento (figura 11).

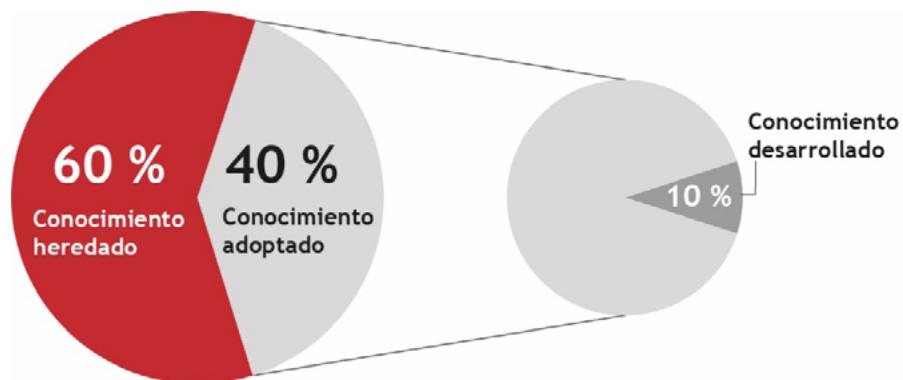


Figura 11. Porcentaje de tipos de conocimiento de los elaboradores (Santofimio, 2019).

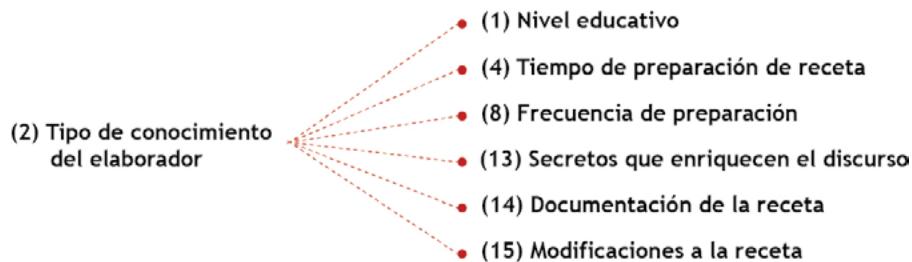


Figura 12. Análisis de preguntas de la entrevista.

Para el análisis de las preguntas 1, 2, 3, 4, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, se realizó un análisis de tablas cruzadas entre las variables presentadas en la figura 12.

VARIABLES: TIPO DE CONOCIMIENTO DEL ELABORADOR Y TIEMPO DE PREPARACIÓN DE RECETA

Los resultados no se mantuvieron en dos rangos de tiempo, es decir entre 1 y 3 horas y 4 y 7 horas.

Su tipo de conocimiento no calcula el tiempo que estiman tomarse para realizar el producto, aducen que esto se debe a la cantidad de botellas de leche (litros) que se quieran cavar, el azúcar y la utilización o no de aglutinantes o gelificantes que ayuden obtener el producto en una menor cantidad de tiempo.

VARIABLES: TIPO DE CONOCIMIENTO DEL ELABORADOR Y FRECUENCIA DE PREPARACIÓN

Para los elaboradores de conocimiento desarrollado, la frecuencia diaria y ocasional son iguales. Esto encuentra su explicación al decir que el manjar blanco y los dulces tradicionales son las fuentes de ingresos y por este motivo su elaboración es diaria. La producción ocasional no requiere de un lugar físico para la comercialización, sin embargo, si la producción es diaria, esta dinámica se invierte. Algunos elaboradores elaboran desde sus casas.

Para los elaboradores con conocimiento adoptado, la frecuencia es ocasional de un 25 %.

La frecuencia de los elaboradores con conocimiento heredado es mínimamente mensual, argumentando que este producto se elabora en casos de emergencia económica o por encargo, ya que, en una cocción, se puede obtener ganancias hasta del 50 %. Por otro lado, 1/3 prepara el producto en temporada debido la alta demanda en los meses de diciembre y enero y junio. Por

último, la mitad afirmó que realiza la preparación por ocasión, generalmente eventos familiares, como la llegada o salida del país de algún familiar.[T1] Variables: tipo de conocimiento del elaborador y secretos enriquecen el discursoEl 100 % de los elaboradores considera que los secretos son la parte intangible del producto más importante en la construcción del relato de manjar blanco y de todo producto artesanal.

Los elaboradores con conocimiento desarrollado son quienes más defienden esta premisa al señalar que muchos de los mitos, que por años hicieron parte de la cocción de estos productos, hoy son fácilmente refutables, sin embargo, estas expresiones enriquecen no solo al producto y su elaboración, también ponen en valor al elaborador.

VARIABLES: TIPO DE CONOCIMIENTO DEL ELABORADOR - DOCUMENTACIÓN DE LA RECETA

En los elaboradores desarrolladores, la mitad ha realizado algún tipo de registro escrito o audiovisual y el mismo porcentaje reconoce no haber realizado ninguna clase de documentación de esta práctica.

Para los elaboradores con conocimiento adaptativo y heredado, 2/3 ha realizado documentación de su recta o práctica, y 1/3 afirma no haberlo hecho.

VARIABLES: TIPO DE CONOCIMIENTO DEL ELABORADOR - MODIFICACIONES A LA RECETA

Los elaboradores admiten haber realizado modificaciones a la receta desde que la aprendieron o adquirieron. Los hacedores con conocimiento desarrollado, en su totalidad, han hecho modificaciones a la forma de preparar el manjar blanco desde que lo aprendieron. Respecto a los elaboradores que adoptaron y heredaron, en 2/3 admite haber realizado modificaciones a la receta y 1/3 admite mantener la receta original como

la adquirió o aprendió. Estos cambios consisten en elementos que ayudan a la preservación del alimento, como el caso de la aplicación de preservantes artificiales, y también cambios en las propiedades de los insumos, como es el caso de la leche que actualmente se distribuye con menores cantidades de grasa que hace 20 o 30 años.

En el caso de los desarrolladores también se presentan cambios debido a la evolución de sus negocios, algunos de ellos utilizan marmitas en su proceso, que les ofrece una calidad constante, reduce los tiempos de preparación y es más rentable en términos económicos para los negocios.

A través de los materiales y métodos aplicados a lo largo de la primera fase de esta investigación, se logró reconocer a los elaboradores de manjar blanco en el área urbana del municipio de Palmira, Valle del Cauca. Se estableció un diálogo cercano con los actores, permitiéndoles entender las diferencias existentes entre cada uno ellos para concretar una tipificación de elaboradores por la forma de adquisición de conocimiento en la elaboración del manjar blanco (heredado, adoptado, desarrollado). De forma paralela, se definieron las singularidades entre cada elaborador, las motivaciones y reconocimiento de su historia, cómo se han adaptado a los retos que conlleva la elaboración y preservación de productos identitarios y que forman parte de la memoria de esta región sur occidental colombiana.

El proceso reciproco de conversación que se logra con las entrevistas empezó antes de llegar: la programación y agenda fue el abrebotas que permitió inferir la disposición que tenían los actores para empezar un proceso de acercamiento a esta práctica de cocina que constituye parte de la herencia histórica de los vallecaucanos y, por ende, también de su patrimonio cultural inmaterial.

CONCLUSIÓN

La razón de ser del PCI radica en el conocimiento viviente y las experiencias que tienen las personas a medida que se transmiten a los demás. Este proceso es posible con pares en edad o de generación en generación. Con las entrevistas, en el caso de la elaboración del manjar blanco, hay una falta de interés de los emisores en comunicar esa riqueza viva, las recetas, los secretos y las historias, sumado a la ausencia de receptores para ser atraídos por estas prácticas. Los posibles receptores subestiman y estigmatizan estas prácticas como antiguas, que solo los adultos mayores tienen derecho a mantener. Adicionalmente, se conciben como tareas que no

constituyen una fuente sólida de ingresos desde un punto de vista económico y, por lo tanto, no premian todo el esfuerzo que la elaboración del manjar blanco demanda.

Frente al discurso, hay unanimidad al pensar que los secretos sí enriquecen la historia de la preparación de manjar blanco, aunque muchos mitos son fácilmente refutables por la industria alimentaria actualmente. Aun así, los productores creen que esta mística detrás de la cocción del manjar aumenta el valor de su actividad como elaborador y le da importancia al producto terminado.

La documentación de los procesos de elaboración es limitada, solo se concentran en la secuencia de pasos sin minucias, dejando de lado detalles como utensilios, tiempos, recomendaciones (consejos) sobre las condiciones ideales del proceso y las variaciones que los mismos fabricantes han hecho en la preparación, sin mencionar que no hay claridad en la transferencia histórica de todo ese conocimiento adquirido.

Desde el espacio físico, los elaboradores diarios y ocasionales tienen grandes diferencias en sus ubicaciones y locaciones destinadas a la preparación o distribución. Para los cocineros, preparar manjar ocasionalmente es una tarea que se puede hacer desde sus hogares y por temporadas (diciembre, enero, junio), mientras que aquellos que producen constantemente tienen un espacio acondicionado para la preparación, distribución y/o comercialización. Sin embargo, en una visión general de la ciudad de Palmira, es evidente una concentración en una pequeña área urbana de la ciudad donde se reúne el 61,5 % de los elaboradores, de manera que se puede apoyar la creación de proyectos que busquen el reconocimiento, activación y sostenibilidad en la preparación de este alimento y el patrimonio intangible que representa para la ciudad y sus preparadores en la región.

REFERENCIAS

- BARRAGÁN, A. N. (26 de noviembre de 2018). Cartografía social: lenguaje creativo para la investigación cualitativa. 149. Recuperado el 2019, de <http://www.scielo.org.co/pdf/soec/n36/1657-6357-soec-36-00139.pdf>
- DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA (DANE) (2018). Proyecciones de población. Recuperado de <https://n9.cl/g05u4>
- DIRECCIÓN DE PATRIMONIO (2015). Inventarios de Patrimonio Cultural Inmaterial. Recuperado de <https://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Documents/Patrimonio/a.%20Cartilla%20de%20Identificacio%3acn%20y%20Recomendaciones%20de%20Salvaguardia%202015.pdf>

FUENTELSAZ GALLEGÓ, C., ICART ISERN, M. Y
PULÓN SEGURA, A. (2006). *Investigación y presentación
de un proyecto de investigación y una tesina*. Barcelona,
España: Universidad de Barcelona. Recuperado de
<https://n9.cl/nuxh>

GRAWITZ, M. Y MUÑOZ, E. (1984). *Métodos y técnicas de
las ciencias sociales*. Ciudad de México: Editia Mexicana.

SILVA SCARPETTA, A. (2004). *Palmira esta es su historia*.
Santiago de Cali, Colombia.

VEGA, E. (s. f.). *Definición y orígenes del audiovisual*.
Recuperado de <https://n9.cl/4b15>

WORLD DESIGN ORGANIZATION (2015). *Definition of
Industrial Design*. Recuperado de <https://wdo.org/about/definition/>