

**Fortalecimiento de los saberes gastronómicos sobre bebidas fermentadas en la comunidad
indígena Muisca de Cota Cundinamarca**

José Mauricio Pinzón Galán

Universitaria Agustiniiana – Uniagustiniana
Facultad de Arte, Comunicación y Cultura - FACC
Tecnología en Gestión Gastronómica
Bogotá
2026

**Fortalecimiento de los saberes gastronómicos sobre bebidas fermentadas en la comunidad
indígena Muisca de Cota Cundinamarca**

José Mauricio Pinzón Galán

Tutora:

María Elia Guerrero Burgos

Trabajo para optar al título de tecnología en gestión gastronómica

Universitaria Agustiniiana – Uniagustiniana

Facultad de Arte, Comunicación y Cultura - FACC

Tecnología en Gestión Gastronómica

Bogotá

2026

Dedicatoria

Este trabajo se dedica a una comunidad que brindó su apoyo en el desarrollo de esta tesis, por medio de sus conocimientos enseñanzas y saberes ancestrales, esas son las mujeres tejedoras de la comunidad Muisca de Cota, portadoras de saberes ancestrales que permitieron este estudio, todo esto para poder transmitir dicho conocimiento ancestral de manera respetuosa.

Agradecimientos

A las personas que hicieron posible este trabajo, en primer lugar, a las mujeres tejedoras de la comunidad de Muisca de Cota, que permitieron abrir sus puertas a un conocimiento ancestral único e innovador y en segunda instancia a la familia del autor, que lo apoyo en todo momento para que este trabajo se pudiera desarrollar de la mejor manera

Resumen

La presente investigación tuvo como finalidad fortalecer y dar a conocer los saberes relacionados con las bebidas fermentadas tradicionales, como la chicha, el guarapo y el masato, dentro de la comunidad Muisca de Cota. El estudio abordó aspectos históricos, culturales y gastronómicos de estas bebidas, resaltando su importancia como parte del patrimonio ancestral y la manera en que han permanecido a través del tiempo. La metodología empleada tuvo un enfoque mixto, desarrollado mediante encuestas y entrevistas dirigidas a miembros de la comunidad, con el propósito de identificar factores clave, como el nivel de conocimiento previo sobre estas preparaciones y las formas de transmisión de los saberes ancestrales. Asimismo, se realizaron talleres prácticos enfocados en la complementación de conocimientos relacionados con la tradición, los ingredientes y los procesos de fermentación utilizados en estas bebidas. Como parte final de la investigación, se llevó a cabo un panel sensorial en el que se evaluaron características fundamentales como el sabor, el aroma y el color. Esta actividad permitió fortalecer el reconocimiento sensorial de las bebidas fermentadas y comprender la importancia de la evaluación de productos tradicionales dentro del contexto gastronómico y cultural.

Palabras clave: Muisca, fermentación, tradición, preservación, ancestralidad.

Abstract

This research aimed to strengthen and promote knowledge related to traditional fermented beverages such as chicha, guarapo, and masato within the Muisca community of Cota. The study addressed historical, cultural, and gastronomic aspects of these beverages, highlighting their importance as part of the ancestral heritage and the way they have remained present over time. The methodology used in this study had a mixed-methods approach, developed through surveys and interviews conducted with members of the community, with the purpose of identifying key factors such as the participants' prior knowledge about these preparations and the ways in which ancestral knowledge has been transmitted. Likewise, practical workshops were carried out focusing on the enhancement of knowledge related to tradition, ingredients, and the fermentation processes used in these beverages. As a final stage of the research, a sensory panel was conducted in which fundamental characteristics such as flavor, aroma, and color were evaluated. This activity helped strengthen the sensory recognition of fermented beverages and understand the importance of evaluating traditional products within a gastronomic and cultural context.

Keywords: Muiscas, fermentation, tradition, preservation, ancestry.

Tabla de Contenido

1	Planteamiento del problema y pregunta de investigación	17
2	Justificación	18
3	Objetivos.....	19
3.1	Objetivo General.....	19
3.2	Objetivos Específicos.....	19
4	Marco referencial.....	20
4.1	Estado del arte (antecedentes).....	20
5	Marco Teórico	24
5.1	Muscas	24
5.1.1	Historia.....	24
5.1.2	Origen.	25
5.1.3	Costumbres.	26
5.1.4	Rituales.	27
5.1.5	Relevancia cultural.....	27
5.2	Bebidas Fermentadas.	28
5.2.1	La chicha.	28
5.2.2	Ingredientes de la chicha.....	29
5.2.3	Utensilios para la elaboración de la chicha.....	29
5.2.4	Fermentación de la chicha	30
5.3	El masato.....	30
5.3.1	Ingredientes del masato.....	31

5.3.2	Utensilios para la elaboración del masato.....	31
5.3.3	Fermentación del masato.	32
5.4	El guarapo.	32
5.4.1	Ingredientes del guarapo.....	33
5.4.2	Utensilios para la elaboración del guarapo.	33
5.4.3	Fermentación del guarapo.....	33
5.5	Elaboración de la chicha.	34
5.6	Elaboración del masato.	34
5.7	Elaboración del guarapo	35
5.8	Historia y su evolución	35
5.9	Saberes Gastronómicos	36
5.10	Definición	36
5.11	Origen	36
5.12	Transmisión de saberes	37
6	Marco geográfico.....	38
6.1	Marco legal	39
7	Metodología.....	40
7.1	Enfoque de investigación.....	40
7.2	Alcance	40
7.3	Población y muestra.....	40
7.4	Planeación y revisión bibliográfica.....	41
7.5	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	41
7.6	Visitas de campo	41

7.7	Diseño y desarrollo de talleres prácticos	42
7.8	Talleres de elaboración y evaluación sensorial.....	42
8	Resultados y análisis de resultado	43
8.1	Origen y desarrollo de las bebidas fermentadas en Colombia.....	43
8.1.1	La chicha.....	43
8.1.2	Historia.....	43
8.1.3	Importancia cultural y actualidad.....	44
8.2	El guarapo	45
8.2.1	Origen	45
8.2.2	Elaboración	46
8.2.3	Modernización y beneficios de la producción	46
8.2.4	Consumo, costumbres y significado social.....	47
8.2.5	Importancia actual y valor económico.....	47
8.2.6	Conclusión	47
8.3	El masato.....	48
8.3.1	Ingredientes y descripción del masato	48
8.3.2	Elaboración	48
8.3.3	Resumen general del masato.....	49
9	Recetas ancestrales	50
10	Entrevista	53
10.1	Preguntas y respuestas de la entrevista	54
10.1.1	Pregunta #1	54
10.1.2	Pregunta #2	55

	10
10.1.3 Pregunta #3	55
10.1.4 Pregunta #4	55
10.1.5 Pregunta #5	56
10.1.6 Pregunta #6	56
10.1.7 Pregunta # 7	56
10.1.8 Pregunta #8	57
11. Conocimiento previo de la comunidad Indígena de Muisca de Cota sobre las bebidas fermentadas	58
12 Talleres de enseñanza práctica y teórica sobre bebidas fermentadas	79
12.1 Taller práctico-teórico.....	79
12.2 Retroalimentación de conocimientos.....	80
12.3 Chicha	81
12.4 Masato.....	82
12.5 Guarapo.....	84
12.6 Enseñanza de tres bebidas fermentadas	85
12.6.1 Tepache	85
12.6.2 Gaseosa de lima	86
12.6.3 Cerveza de jengibre.....	87
12.6.4 Conclusiones del taller práctico-técnico	88
13 Panel sensorial	89
13.1 La chicha.....	90
13.2 Masato.....	95
13.3 Guarapo.....	100

14	Conclusiones	107
15	Recomendaciones	109
16	Referencias.....	110

Lista de Figuras

Figura 1	59
Figura 2	60
Figura 3	60
Figura 4	61
Figura 5	62
Figura 6	63
Figura 7	64
Figura 8	65
Figura 9	66
Figura 10	67
Figura 11	68
Figura 12	68
Figura 13	69
Figura 14	70
Figura 15	71
Figura 16	72
Figura 17	73
Figura 18	74
Figura 19	74
Figura 20	75
Figura 21	76
Figura 22	77

	13
Figura 23	78
Figura 24	80
Figura 25	81
Figura 26	82
Figura 27	83
Figura 28	83
Figura 29	85
Figura 30	86
Figura 31	86
Figura 32	87
Figura 33	90
Figura 34	91
Figura 35	92
Figura 36	93
Figura 37	94
Figura 38	95
Figura 39	96
Figura 40	97
Figura 41	98
Figura 42	99
Figura 43	100
Figura 44	101
Figura 45	102

Figura 46	103
Figura 47	104
Figura 48	104
Figura 49	105
Figura 50	106

Lista de Tablas

Tabla 1	50
Tabla 2	51
Tabla 3	52
Tabla 4	53
Tabla 5	53
Tabla 6	58
Tabla 7	79
Tabla 8	89

Introducción

Esta investigación tuvo como propósito dar a conocer las diferentes bebidas fermentadas tales como la chicha, el masato y el guarapo, así como las diferentes variedades que pueden elaborarse a partir de ellas. La investigación tuvo tres objetivos específicos orientados a conocer la historia de estas bebidas, su adaptación en el tiempo y su elaboración tradicional. Para esto se le realizó una encuesta al grupo de las tejedoras de la comunidad Muisca de Cota, donde ellas respondieron sobre cómo aprendieron estos saberes y las recomendaciones que ellas daban en la elaboración de estas bebidas, después se buscó a un miembro de esta comunidad para hacerle una entrevista que buscará reforzar y conocer en profundidad el conocimiento que el poseía. Como aporte a la comunidad se hicieron talleres cuya finalidad fue reforzar los conocimientos sobre bebidas fermentadas, como su elaboración, historia y la identificación de los ingredientes claves para este tipo de bebidas. En el último taller se realizó un panel sensorial con la chicha, masato y guarapo, con el fin de analizar los diferentes factores característicos de estas bebidas como lo fueron aroma, sabor y color, todo esto con la finalidad de garantizar que pudieran conocer el proceso de evaluación correcto de un producto, así como también de qué manera pueden aplicar esto en lo cotidianidad.

1 Planteamiento del problema y pregunta de investigación

Este proyecto se enfoca principalmente en preservar el conocimiento gastronómico ancestral de la comunidad Indígena de Muiscas de Cota, específicamente el conocimiento sobre la elaboración de bebidas fermentadas, ya que en esta comunidad se ha perdido el interés en la elaboración de bebidas fermentadas como chicha, masato y guarapo que forman parte de su identidad cultural.

¿Cómo preservar el conocimiento ancestral de la comunidad Indígena de Muiscas de Cota, sobre la elaboración de sus bebidas tradicionales como la chicha, el masato y el guarapo?

2 Justificación

La presente investigación busca contribuir al fortalecimiento de los saberes gastronómicos de la comunidad Indígena Muisca de Cota, específicamente del grupo de las tejedoras, mediante la complementación de conocimientos relacionados con la elaboración de bebidas fermentadas tradicionales, saberes que se han ido perdiendo progresivamente a través del tiempo. Este proyecto contribuye a la preservación del conocimiento gastronómico ancestral de la comunidad indígena, ya que la complementación de saberes propuesta en esta investigación busca contribuir a la conservación del patrimonio gastronómico ancestral, permitiendo que las futuras generaciones puedan conocer y valorar estos conocimientos que son parte de su identidad cultural. En este sentido, la complementación de saberes propuesta en esta investigación busca contribuir a la conservación del patrimonio gastronómico ancestral, permitiendo que las nuevas generaciones puedan conocer y apreciar estos conocimientos que han sido parte de su identidad cultural. (Calderón, 2018).

3 Objetivos

3.1 Objetivo General

Complementar los saberes gastronómicos de la comunidad de Muiscas de Cota, mediante la realización de talleres que ayuden a promover fortalecimiento de saberes y su intercambio cultural.

3.2 Objetivos Específicos

Recopilar información histórica sobre el origen y desarrollo de las bebidas fermentadas en Colombia, con el fin de transmitir este conocimiento de manera clara, respetuosa y contextualizada a la comunidad.

Recolectar información sobre el nivel de conocimiento previo de la comunidad acerca de las bebidas fermentadas, para orientar adecuadamente la complementación de saberes.

Desarrollar talleres prácticos que permitan a la comunidad conocer y comprender los diferentes procesos de fermentación involucrados en la elaboración de bebidas fermentadas.

4 Marco referencial

4.1 Estado del arte (antecedentes)

El estudio de las bebidas fermentadas ha empezado a cobrar cierta relevancia en la última década debido a la importancia que genera a nivel cultural, gastronómico y nutricional que ha impactado en distintas sociedades.

- El objetivo de esta investigación fue estandarizar los procedimientos de elaboración y almacenamientos de tres tipos de bebidas fermentadas de yuca (*Manihot esculenta*), con kéfir y levadura, para ello, Alexis (2020), realizó una experimentación con mezclas en fermentación, a las cuales se les midieron variables como los grados brix y pH. Los experimentos realizados permitieron encontrar que el seguimiento a la fermentación con variables como grados brix y pH permiten hacer un buen control a este proceso. El aporte a la presente investigación es el método utilizado para el control de la fermentación.

Para poder ver el desconocimiento que hay en el país, o también abordar todo el proceso que empieza por las preparaciones que pueden ser tan básicas como postres, por ejemplo algo más complejo como la producción de bebidas fermentadas donde para demostrar el punto de la investigación se realizó una cata donde los datos se analizaron para a su vez, evaluar la calidad de los productos, permite observar la variedad de frutas con las que se pueden llegar a realizar estas bebidas alcohólicas, teniendo en cuentas que siempre se busca controlar la fermentación y de qué manera puede determinar de manera correcta la manera de conocer el sabor y origen del producto, para poder usarlo es necesario poder determinar de qué manera puede ser la prueba sensorial permitiendo que se haga de la mejor manera. (Tovar, 2020).

- La Tradición, cultura, lucha y fuerza ancestral del Festival de la Chicha Bogotá, Colombia, han sido analizados por Diaz, (2024), para poder comprender la historia de este evento y la manera que conserva este significado cultural es importante destacar que este se realiza en el barrio La Perseverancia en Bogotá D.C, donde se busca explorar cómo este evento a permitido facilitar la transmisión de saberes gastronómicos específicamente la parte alimentaria, y de qué manera esto puede generar un impacto dentro de la comunidad local o de otras áreas como lo puede ser el comercio. El problema que se pudo evidenciar fue el cómo ellos enfrentan una dificultad a la hora de hacer el festival buscando que sea algo que se pueda preservar, pero también que sea algo sostenible para un contexto como el actual donde estas tradiciones ancestrales se van perdiendo con el tiempo, y están en un momento fundamental de peligro de desaparecer. La recolección de datos fue por medio de entrevistas semi estructuradas de 12 preguntas que se realizaron a tres familias que son comerciantes y productoras de Chicha en el barrio la Perseverancia además de las que organizan este festival, es importante destacar que esta celebración demuestra que se quiere preservar el conocimiento de las tradiciones ancestrales que para ellos ya se han convertido en algo tan sagrado que se está volviendo común enseñarlo de generación en generación, enseñando el significado de todo ese legado cultural que esto a su vez permite ligar la identidad campesina con la urbana de las nuevas generaciones. Esta investigación sirve como complemento o guía para saber las maneras más adecuadas para la elaboración bebidas fermentadas como la chicha, el masato y el guarapo, también para poder enseñarles de manera dinámica para que estos conocimientos perduren en el tiempo.

- El análisis histórico y sociocultural del guarapo en Cundinamarca a partir de la información que se obtenga por medio de los saberes que tengan los portadores del conocimiento sobre las tradiciones en la región, existe poco registro o estudio sobre el guarapo lo cual se

evidencia en que hay señales de que la tradición y consumo ha estado cambiando, lo que ha generado que se esté perdiendo el conocimiento en zonas específicas como las rurales o entre la juventud. (Ruiz, 2021).

Para conocer el conocimiento de estos portadores del saber se hicieron entrevistas semi estructuradas que permitieron recolectar el conocimiento necesario para poder registrar las recetas y hacer un análisis del contenido, los hallazgos que se pudieron recolectar fueron que se encuentran dos versiones del guarapo el que es con fermento y sin fermento el más consumido en las zonas rurales es el que tiene fermento o también es muy consumido por las personas de la tercera edad, algo que en comparación a las zonas urbanas no se ve tanto su consumo especialmente en los jóvenes. Otro dato recolectado demuestra que dependiendo de la región se puede elaborar de diferentes maneras o se incluyen algunos ingredientes diferentes en su elaboración como lo puede ser la panela negra, cáscaras de piña o de aguardiente que este lo usan para que aumenten la fuerza del guarapo, este trabajo tiene mucho que ofrecer para la presente investigación como las recetas y procedimientos tradicionales para su estandarización, identificando las materias primas que ellos manejan, las técnicas locales por último para saber cómo diseñar estrategias de aceptación que respeten su identidad regional.

En su estudio, Tapia (2023), busca implementar el uso de diversas variedades de chichas ecuatorianas como base para la formulación de cócteles de autor, dándoles a su vez un nuevo uso que permita darle un valor agregado a esta bebida tradicional. El problema de investigación radica en que el uso y consumo de la chicha ha sido limitado históricamente por la falta de experimentación y su escaso protagonismo en el ámbito sociocultural contemporáneo. Para cumplir con los objetivos, se utilizó una metodología que incluyó investigación bibliográfica, experimentación de laboratorio para estandarizar procesos de fermentación y degustaciones con un panel de expertos mediante escalas de Likert. Los hallazgos principales revelan que es posible integrar con éxito métodos de coctelería clásica y moderna con bases fermentadas tradicionales, obteniendo 15 recetas de autor donde los parámetros mejor valorados por el jurado fueron el color y la textura; no obstante, se evidenció que aspectos como la presentación y la graduación alcohólica requerían ajustes para mejorar la aceptación.

5 Marco Teórico

5.1 Muiscas

Los muiscas son un pueblo indígena que habitaban en las altiplanicies de Boyacá y de Cundinamarca, se calcula que para la época de la conquista este pueblo tenía aproximadamente un millón de habitantes distribuidos en 56 tribus. Su alimentación era a base de tubérculos, granos, papa, auyama, variedades de frutas y el maíz, este último era algo sagrado. Sus vestimentas eran tejidos elaborados algodón blando.

5.1.1 Historia

Puech (1986), relata que la historia del pueblo muisca se desarrolló en el altiplano cundiboyacense, un territorio ubicado en la actual Colombia, donde constituyeron una de las sociedades más importantes de la región andina antes de la llegada de los españoles. Su organización política y social alcanzó un alto nivel de complejidad, destacándose la conformación de confederaciones como el Zipazgo y el Zaqueazgo, lideradas por el zipa y el zaque, respectivamente (Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2013). La economía muisca se basaba principalmente en la agricultura, el trueque y la explotación de recursos naturales, especialmente la sal, la cual era considerada un elemento fundamental para el intercambio comercial con otros pueblos indígenas. Asimismo, desarrollaron importantes técnicas de orfebrería, particularmente en el trabajo del oro, cuyo valor era principalmente simbólico, religioso y ceremonial, más que económico. En el ámbito religioso, los muiscas poseían una cosmovisión estrechamente vinculada con la naturaleza. Adoraban deidades asociadas al sol, la luna, el agua y la fertilidad, y realizaban rituales y ceremonias de ofrenda. Entre estas prácticas destaca el ritual de la laguna de Guatavita, relacionado con la leyenda de El Dorado, donde se ofrecían piezas de oro y esmeraldas como símbolo de conexión espiritual y

legitimación del poder político. Con la llegada de los españoles durante el siglo XVI, la sociedad muisca experimentó profundos procesos de transformación política, económica y cultural. Sin embargo, Díaz et al., (2019), sostienen muchos de sus conocimientos, costumbres y tradiciones han perdurado hasta la actualidad, convirtiéndose en parte fundamental del patrimonio histórico y cultural colombiano.

5.1.2 Origen.

El origen de la sociedad muisca se remonta a procesos de poblamiento y transformación cultural desarrollados en el altiplano cundiboyacense mucho antes de la llegada de los europeos. Los muiscas se consolidaron como una sociedad organizada entre los siglos VII y XVI, período durante el cual fortalecieron estructuras políticas basadas en cacicazgos y sistemas de autoridad regional. Su organización territorial se fundamentaba en comunidades gobernadas por caciques, quienes ejercían funciones políticas, económicas y religiosas. Estas unidades políticas se integraban en estructuras más amplias, destacándose el Zipazgo y el Zaqueazgo como los principales centros de poder de la región. La conformación de esta civilización fue el resultado de múltiples transformaciones sociales, económicas y culturales desarrolladas a lo largo del tiempo. Antes del siglo XVI, los muiscas ya habían consolidado redes de intercambio, sistemas agrícolas especializados y formas de organización comunitaria altamente estructuradas. Estas dinámicas permitieron el fortalecimiento de identidades regionales y el desarrollo de una cultura con características propias dentro del territorio andino colombiano. Tras la conquista española, estas estructuras comenzaron a modificarse significativamente debido a los procesos de colonización y evangelización. En este contexto de cambio, surgieron regulaciones sobre el consumo de bebidas tradicionales, pues se afirma que “la chicha y el guarapo, al igual que el aguardiente de caña de azúcar trían consigo algunas inquietudes sobre los efectos nocivos desde

el año 1599” (Ruíz, 2021, p. 14). No obstante, diversos elementos culturales y organizativos lograron mantenerse y continúan siendo reconocidos como parte de la herencia histórica y cultural de Colombia.

5.1.3 Costumbres.

La sociedad muisca se caracterizó por desarrollar diversas costumbres relacionadas con la agricultura, la alimentación, el comercio y la vida comunitaria. Su dieta se basaba principalmente en productos agrícolas como el maíz (*Zea mays*), la papa (*Solanum tuberosum*), el frijol (*Phaseolus vulgaris*) y la yuca (*Manihot esculenta*), alimentos que constituían la base de su alimentación cotidiana. (Puech, 1986), El maíz ocupaba un lugar central dentro de su cultura alimentaria; al respecto, Hernández (2019), destaca que esta receta no solo era un sustento básico, sino el insumo principal de la elaboración de la chicha. Además de ser consumido en diferentes preparaciones, era utilizado para la elaboración de bebidas fermentadas como la chicha, la cual tenía un importante valor social, ceremonial y comunitario. Por otra parte, la sal desempeñaba un papel fundamental tanto en la economía como en la alimentación. Este recurso era extraído principalmente de zonas como Nemocón y Zipaquirá, y se convirtió en uno de los principales productos de intercambio comercial. Gracias a ello, los muiscas establecieron redes de trueque con otros pueblos indígenas, obteniendo productos agrícolas, cerámicas y objetos metálicos. Las prácticas comunitarias y ceremoniales, como festividades religiosas y celebraciones colectivas, fortalecían la cohesión social y permitían transmitir conocimientos y tradiciones entre generaciones

5.1.4 Rituales.

La religión muisca era politeísta y estaba estrechamente vinculada con los elementos de la naturaleza, venerando deidades relacionadas con el sol, la luna, el agua, la tierra y la fertilidad, elementos esenciales para el equilibrio de la vida y la producción agrícola. Dentro de esta organización religiosa, los caciques desempeñaban un papel sagrado, actuando como intermediarios entre las divinidades y la comunidad. Según como se evidencia en el informe del Instituto Colombiano de Antropología e Historia (2013), los rituales tenían como finalidad agradecer, solicitar protección o garantizar la fertilidad de los cultivos y el bienestar colectivo. Uno de los rituales más representativos fue la ceremonia de investidura del nuevo cacique en la laguna de Guatavita, donde el gobernante se cubría con polvo de oro y realizaba ofrendas de oro y esmeraldas dentro de la laguna, simbolizando la renovación del poder y la conexión espiritual con las divinidades. Además, se llevaban a cabo rituales relacionados con los ciclos agrícolas, las fases lunares y otros acontecimientos importantes para la comunidad, evidenciando la profunda relación entre espiritualidad y naturaleza

5.1.5 Relevancia cultural.

La cultura muisca constituye uno de los pilares fundamentales del patrimonio histórico y cultural de Colombia, especialmente en la región andina. Su legado ha dejado una profunda huella en la identidad cultural del país, visible en aspectos lingüísticos, arqueológicos, gastronómicos y sociales. Muchos topónimos actuales de ciudades y municipios colombianos provienen de la lengua muisca, lo cual demuestra la permanencia de su influencia cultural. Sus conocimientos sobre agricultura, organización social y prácticas ceremoniales continúan siendo

objeto de estudio e investigación histórica y antropológica. En el ámbito artístico, la orfebrería y la cerámica muisca son expresiones representativas del arte precolombino colombiano y han inspirado relatos históricos y leyendas como la de El Dorado. Muñoz et al. (2019) sostienen que el acervo cultural de los Muiscas, que abarca desde su lenguaje hasta sus prácticas agrícolas y artísticas, constituye un saber fundamental para la identidad regional y el cuidado del medio ambiente, por lo cual debe ser protegido en Colombia. A pesar de los cambios generados por la colonización española, diversas tradiciones y saberes ancestrales se han preservado, fortaleciendo la identidad de las comunidades descendientes y contribuyendo a la conservación del patrimonio cultural colombiano

5.2 Bebidas Fermentadas.

Las bebidas fermentadas son productos obtenidos mediante la intervención controlada de microorganismos, como bacterias y levaduras, que transforman los azúcares naturales en alcohol, gases y ácidos orgánicos. Este proceso no solo altera sus propiedades sensoriales, sino que incrementa su valor nutricional y funcional al generar compuestos bioactivos y microorganismos benéficos, como las bacterias ácido- lácticas, que favorecen la salud digestiva. Entre los ejemplos representativos se encuentran la chicha, el masato y el guarapo que poseen un profundo arraigo como patrimonio intangible, reflejando la identidad colectiva y la biodiversidad local a través de técnicas transmitidas generacionalmente (Muñoz et al., 2019)

5.2.1 La chicha.

La chicha es una bebida fermentada ancestral, tradicional en Colombia y América Latina, elaborada principalmente a base de maíz. Su fermentación se facilitaba tradicionalmente

mediante la masticación del grano, proceso que activa enzimas presentes en la saliva para convertir almidones en azúcares fermentables. Además de su valor nutricional, Hernández (2019) señala que la chicha cumple una función social determinante, especialmente en la comunidad Muisca, donde actúa como eje central de celebraciones y actos de cohesión comunitaria.

5.2.2 Ingredientes de la chicha.

La base de la chicha en Colombia es el maíz (*Zea mays*), y en las comunidades muisca e indígenas del altiplano cundiboyacense la preparación tradicional se centra en el uso de maíz peto, cáscara de piña (*Ananas comosus*), panela —derivada de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*)— y canela (*Cinnamomum verum*), ingredientes que le confieren su sabor característico y su arraigo cultural. Esos componentes según la caracterización técnica de Calderón (2018), otorga un perfil sensorial y la autenticidad que definen a la chicha regional. Esta bebida ancestral, que para los muisca y otros pueblos indígenas tenía un profundo valor ritual, social y festivo, se fermentaba en múcaras y vasijas de barro, preservando técnicas transmitidas de generación en generación que todavía hoy definen la autenticidad de la chicha colombiana en el ámbito tradicional.

5.2.3 Utensilios para la elaboración de la chicha.

Recipientes de cocción y fermentación: Olla de barro, que otorga un sabor intenso, como el Muits utilizado en la cultura Shuar. La paila de bronce sirve para calentar, freír y también como vasija para servir. Las calabazas grandes que funcionan como cucharones naturales. El Instituto Colombiano de Antropología e Historia (2013), señala que el empleo de vasijas como la mocahwa, una vasija ceremonial kichwa de cerámica, madera y tintes naturales, se usa para beber la chicha de yuca. Los diferentes utensilios para mezclar y colar: La calvina, un palo largo

para batir, o el paink, un remo para aplastar ingredientes como la yuca. Cuchara de palo.

Coladores de lienzo o, tradicionalmente, hojas de algarrobo (*Prosopis spp.*)

5.2.4 Fermentación de la chicha

La fermentación de la chicha es un proceso anaeróbico que transforma los azúcares del cereal en etanol mediante la acción de diversos microorganismos. Entre ellos, la levadura *Saccharomyces cerevisiae* domina la fermentación primaria, mientras que bacterias ácido-lácticas como *Lactobacillus fermentum*, *Lactococcus lactis* y *Leuconostoc mesenteroides* aportan acidez. Al respecto, Calderón (2018), explica la caracterización de este proceso permite identificar variables críticas como el pH u los grados Brix. En particular, *Lactobacillus plantarum* es responsable en gran medida de la fermentación de la chicha de jora. El proceso inicia con la preparación del sustrato, en la que el maíz se germina para obtener la jora o simplemente se cuece. La inoculación puede ser espontánea, aprovechando los microorganismos del ambiente y de los utensilios de barro, o bien realizarse mediante un “pie de cuba”, que consiste en agregar una porción de chicha anterior ya fermentada. Durante la fermentación activa, la mezcla reposa en vasijas de barro de 3 a 8 días, dependiendo del clima y del perfil deseado. Finalmente, en la etapa de maduración y filtrado se retira la espuma, se cuela para eliminar sedimentos y se endulza al gusto.

5.3 El masato.

El masato es una bebida fermentada tradicional colombiana, extendida también en países vecinos como Perú, Ecuador y Venezuela, donde recibe nombres como cachiri. Se elabora con ingredientes ricos en carbohidratos como arroz, maíz o yuca, y se aromatiza con panela, canela y clavos de olor. Como lo menciona Trejo (2022), esta bebida representa un símbolo de identidad y “sabor de hogar”, cuya preparación ha evolucionado desde métodos tradicionales. Su textura

cremosa y sabor ligeramente ácido son resultado de la fermentación láctica y alcohólica tradicionalmente, la fermentación se facilitaba mediante la masticación, aunque hoy se emplean métodos más higiénicos.

5.3.1 Ingredientes del masato.

La chicha es una bebida fermentada tradicional elaborada principalmente a partir del maíz, que constituye su ingrediente base esencial. Además del maíz, en algunas variantes regionales se incorporan otros ingredientes como yuca, piña, panela o frutas, que aportan diversidad en sabor y características nutricionales. Trejo (2022), sostiene que la incorporación de panela, canela y agua no solo facilita el proceso fermentativo, sino que otorga una textura cremosa y el perfil ácido característico de la bebida. El maíz puede ser utilizado en diferentes estados, ya sea seco, cocido o germinado, para facilitar la fermentación y modificar el perfil organoléptico de la bebida. El agua es otro componente fundamental, utilizado para diluir y facilitar la fermentación del mosto.

5.3.2 Utensilios para la elaboración del masato.

Para la elaboración de la chicha se emplean utensilios tradicionales que varían según la región y el contexto cultural. Entre los más comunes se encuentran ollas o recipientes de barro para la cocción del maíz, molinos manuales o pilones para su trituración, y vasijas de barro, madera o plástico donde se lleva a cabo la fermentación. De acuerdo a lo mencionado por Trejo (2022), el uso de la moya o vasija de barro es fundamental, ya que estos materiales ancestrales influyen directamente en su sabor. Estos utensilios no solo cumplen una función práctica, sino que también forman parte del patrimonio cultural, al mantener técnicas y materiales ancestrales que influyen en el sabor y la calidad del producto final.

5.3.3 Fermentación del masato.

La fermentación de la chicha es un proceso bioquímico en el que microorganismos, principalmente bacterias ácido-lácticas y levaduras, transforman los azúcares presentes en el maíz y otros ingredientes en alcohol, ácidos orgánicos y compuestos aromáticos. Al respecto, Calderón (2018), explica que “el uso de inóculo nativo, molienda en seco y cantidad media de maíz produjo una bebida de igual aceptación que la bebida tradicional, con mayor contenido de fibra, minerales y grasa” (p. 14). Este proceso dura generalmente entre 2 y 5 días, dependiendo de factores como la temperatura, el tipo de maíz y las condiciones específicas de fermentación. La fermentación no solo aporta el sabor característico y la textura de la chicha, sino que también mejora su valor nutricional y funcional, otorgándole propiedades probióticas beneficiosas para la salud digestiva.

5.4 El guarapo.

El guarapo es una bebida fermentada obtenida a partir del jugo de caña de azúcar o de la disolución de panela en agua. Su origen en Colombia se asocia con el periodo colonial, Según analiza Ruiz (2021), “el guarapo como definición colombiana se vincula a la mayoría de los hogares colombianos, el cual es una bebida obtenida a partir de la miel de caña o de panela” (p. 15). Es una bebida de consumo cotidiano en contextos rurales y campesinos, donde se valora por su capacidad refrescante y energética durante las jornadas de trabajo. Su fermentación se realiza mediante levaduras naturales, comúnmente denominadas “cunchos” o “zupias”, que aceleran el proceso fermentativo. Debido a su preparación sencilla y accesible, el guarapo se ha mantenido como una bebida de consumo frecuente en diversas regiones del país.

5.4.1 Ingredientes del guarapo.

El guarapo es una bebida fermentada tradicional cuya base principal es el jugo extraído de la caña de azúcar. En algunas zonas, se incorporan otros ingredientes como maíz, yuca o frutas, los cuales aportan diversidad en sabor y nutrientes. El agua se utiliza para ajustar la concentración, y en ocasiones se añaden hierbas o especias para enriquecer el perfil aromático y gustativo de la bebida. Esta diversidad de componentes refleja el uso de recursos del entorno que, según explican Muñoz et al., (2019), integran un tipo de conocimiento tradicional esencial para el fortalecimiento de la identidad cultural regional y la conservación de la biodiversidad.

5.4.2 Utensilios para la elaboración del guarapo.

La preparación del guarapo requiere diversos utensilios tradicionales, entre ellos prensas o molinos para extraer el jugo de la caña de azúcar. Para la fermentación se emplean recipientes que pueden ser de barro, madera o plástico, siempre cuidando las condiciones higiénicas para garantizar un proceso seguro. Como indica Ruiz (2021), para proteger este legado actualmente se promueve la implementación de buenas prácticas de manufactura que permitan conservar las características tradicionales sin comprometer la seguridad alimentaria” (p. 15). Además, se utilizan coladores y utensilios para mezclar que facilitan la elaboración y el filtrado del producto

5.4.3 Fermentación del guarapo.

El proceso fermentativo del guarapo comienza una vez extraído el jugo de caña, cuando microorganismos naturales o añadidos convierten los azúcares presentes en alcohol y otros compuestos. De acuerdo con Ruíz (2021), la duración de la fermentación varía según factores

ambientales, como la temperatura y la humedad, influyendo en el sabor final y las propiedades nutricionales de la bebida, que puede ir desde un fermentado suave hasta uno más intenso

5.5 Elaboración de la chicha.

La chicha es una bebida fermentada tradicional de gran arraigo en América Latina, elaborada principalmente con maíz. El proceso inicia con la cocción del maíz para ablandarlo, seguido de su molienda o fermentación inicial para facilitar la acción microbiana. Luego, la mezcla fermenta en recipientes específicos durante un tiempo variable, dependiendo de la región y el gusto deseado. Esta bebida no solo es valorada por su sabor, sino también por su importancia en ritos culturales y celebraciones comunitarias. La mezcla se coloca en vasijas de barro, donde reposa entre 3 y 8 días, dependiendo de la temperatura ambiente y del perfil sensorial que se desee obtener (Calderón, 2018). Durante este periodo, levaduras y bacterias ácido lácticas transforman los azúcares en alcohol, ácidos orgánicos y compuestos aromáticos, que definen el sabor característico de la bebida.

5.6 Elaboración del masato.

El masato se elabora a partir de ingredientes ricos en almidón, como arroz, maíz o yuca. El proceso inicia con la cocción del ingrediente base hasta obtener una textura blanda, seguido de su trituración o licuado para formar una mezcla homogénea. Posteriormente, se añaden ingredientes como panela, canela o clavo de olor, según la variante regional. La mezcla se deposita en recipientes y se deja fermentar durante varios días, tiempo en el que bacterias lácticas y levaduras convierten los carbohidratos en ácidos y compuestos que le otorgan unos sabores muy característicos (Trejo, 2022)

5.7 Elaboración del guarapo

El guarapo se obtiene mediante la extracción del jugo de caña de azúcar, generalmente a través de trapiches o molinos. Este líquido se deja fermentar en recipientes adecuados, donde actúan levaduras naturales que transforman los azúcares presentes. El tiempo de fermentación puede variar entre tres y cinco días, dependiendo de las condiciones ambientales y del grado de fermentación deseado (Ramírez ,2022).

5.8 Historia y su evolución

Las bebidas fermentadas en Colombia tienen un origen ancestral profundamente arraigado en las culturas indígenas, destacándose especialmente la presencia de la chicha en la sociedad muisca. Esta bebida no solo cumplía funciones alimentarias, sino que también tenía un papel central en los ámbitos social, ritual y económico, consolidándose como un elemento esencial de la vida comunitaria. Como lo mencionaba Díaz (2024), la chicha ha sido “un elemento central en la vida de las comunidades andinas, trascendiendo su mera condición de bebida para convertirse en un símbolo “(p.26). Con la llegada de la colonización europea, se introdujeron nuevos cultivos, como la caña de azúcar, que dieron origen a bebidas como el guarapo, ampliando así el panorama fermentativo del país. A pesar de los profundos cambios sociales, industriales y culturales que han llevado a la estigmatización o disminución del consumo tradicional, estas bebidas fermentadas han demostrado una notable resiliencia, manteniéndose vigentes como expresiones auténticas del patrimonio cultural colombiano. En las últimas décadas, se han impulsado iniciativas orientadas a su recuperación y valorización, reconociéndolas como un componente clave de la identidad gastronómica nacional y como un vínculo vivo con las raíces ancestrales

5.9 Saberes Gastronómicos

Los saberes gastronómicos engloban el conjunto de conocimientos, técnicas y tradiciones vinculadas a la alimentación que se transmiten de generación en generación. Estos saberes no solo reflejan aspectos técnicos y culinarios, sino que también integran dimensiones culturales, sociales y simbólicas. Como señalan Díaz et al., (2019), configurándose como un elemento imprescindible en la construcción y mantenimiento de la identidad colectiva de las comunidades

5.10 Definición

Desde una perspectiva integral, los saberes gastronómicos comprenden tanto la preparación de los alimentos como la comprensión del entorno, el reconocimiento de los recursos naturales y la valoración de las prácticas culturales asociadas a la alimentación. Esta definición resalta que el legado ancestral “integra un tipo de conocimiento tradicional que contribuye tanto a la conservación de la biodiversidad como a la identidad cultural regional” (Muñoz et al., 2019, pp. 235-237).

5.11 Origen

El origen de estos saberes se encuentra en la experiencia ancestral y la tradición oral de los pueblos, quienes han construido un conocimiento profundo mediante su interacción constante con el entorno natural y cultural. Al respecto, el Instituto Colombiano de Antropología e Historia (2013) explica que la consolidación de estas prácticas en el altiplano permitió el desarrollo de una identidad regional y sistemas de organización. Esta trayectoria histórica ha permitido la adaptación de técnicas alimentarias milenarias que hoy fortalecen la identidad cultural y la sostenibilidad.

5.12 Transmisión de saberes

La transmisión de los saberes gastronómicos se realiza principalmente en el ámbito familiar y comunitario, a través de la práctica directa y la enseñanza intergeneracional. En este proceso, padres, abuelos y líderes comunitarios desempeñan un papel esencial como guardianes y transmisores de la memoria cultural. Según explica Trejo (2022), este proceso es fundamental porque los sabores tradicionales representan para la comunidad un vínculo con su hogar y sus raíces. Además, en la actualidad, se promueven espacios formativos como talleres, programas educativos y proyectos comunitarios que buscan preservar, revitalizar y fortalecer el patrimonio gastronómico, asegurando su continuidad en las nuevas generaciones

6 Marco geográfico

La presente investigación se desarrolla en el municipio de Cota, ubicado en el departamento de Cundinamarca, en la región central del país. Cota forma parte de la Sabana de Bogotá, una planicie de origen lacustre caracterizada por su clima frío, suelos fértiles y una histórica vocación agrícola, condiciones que han favorecido el asentamiento de comunidades indígenas desde la época prehispánica. El municipio limita al norte con Chía, al sur con Tenjo, al oriente con Bogotá D.C. y al occidente con Tabio. Su cercanía a la capital del país ha generado procesos de urbanización y transformación del territorio; sin embargo, Cota conserva un importante componente rural donde se mantiene activo el resguardo indígena Muisca, reconocido oficialmente y portador de una riqueza cultural, histórica y gastronómica significativa. La comunidad indígena Muisca de Cota habita principalmente en zonas rurales del municipio, donde aún se preservan prácticas tradicionales relacionadas con la agricultura, la medicina ancestral, la artesanía y la alimentación. Dentro de este contexto se encuentra el grupo conocido como Las Tejedoras, conformado mayoritariamente por mujeres que desempeñan un papel fundamental en la transmisión de saberes culturales, oficios tradicionales y prácticas comunitarias. Desde el punto de vista geográfico, la Sabana de Bogotá presenta condiciones climáticas templadas-frías, con temperaturas promedio entre 12 °C y 14 °C, lo cual influye directamente en los cultivos predominantes de la región, como el maíz, la papa y algunas hortalizas. Estos productos han sido históricamente utilizados por la comunidad Muisca como materias primas en la elaboración de alimentos y bebidas tradicionales, entre ellas las bebidas fermentadas como la chicha, el masato y el guarapo. Asimismo, la ubicación geográfica de Cota tiene un valor simbólico y cultural para el pueblo Muisca, al encontrarse cerca de lugares sagrados y de relevancia histórica como la Laguna de Guatavita, asociada a mitos, rituales y

tradiciones ancestrales. Este entorno geográfico refuerza la relación entre territorio, cultura y alimentación, aspectos fundamentales para el desarrollo de la presente investigación. En este sentido, el marco geográfico no solo delimita el espacio físico donde se lleva a cabo el estudio, sino que también permite comprender cómo las condiciones territoriales, ambientales y culturales del municipio de Cota influyen en las prácticas alimentarias y en la preservación de saberes ancestrales relacionados con las bebidas fermentadas tradicionales.

6.1 Marco legal

Constitución política de Colombia de 1991 en el artículo 7 que garantiza la protección de la diversidad étnica y cultural de la nación.

El convenio 169 de la OIT que fue ratificado en Colombia en la ley 21 de 1991 reconoce el derecho de los pueblos indígenas a conservar y fortalecer sus instituciones.

Ley 397 de 1997 la ley general de cultura que establece la protección del patrimonio cultural inmaterial, que esto permite el reconocimiento de las tradiciones, usos y conocimientos.

7 Metodología

7.1 Enfoque de investigación

La presente investigación tuvo un enfoque mixto, integrando métodos que fueron cualitativos y cuantitativos. Desde el enfoque cualitativo, se buscó comprender los saberes gastronómicos tradicionales de la comunidad indígena Muisca de Cota, específicamente del grupo de las tejedoras, en relación con la elaboración y el uso de bebidas fermentadas, mediante visitas de campo, observación directa y la aplicación de encuestas con preguntas cerradas, desde un enfoque cuantitativo que permitiera conocer el conocimiento ancestral de cada una de ellas.

7.2 Alcance

La investigación fue de carácter exploratorio y aplicado. Es exploratorio debido a que aborda un tema poco documentado en relación con el conocimiento actual sobre bebidas fermentadas dentro de la comunidad indígena Muisca de Cota. Como complemento destacar que es aplicada porque se orientó a la complementación de saberes mediante el desarrollo de talleres prácticos, en los cuales se trabajó directamente con procesos de fermentación como variable principal, buscando fortalecer el conocimiento gastronómico ancestral.

7.3 Población y muestra

El universo de la investigación estuvo conformado por la comunidad indígena Muisca de Cundinamarca. La población corresponde al resguardo indígena de Cota, y la muestra estuvo integrada por un grupo representativo de integrantes que serían las tejedoras, seleccionadas de manera intencional, teniendo en cuenta su participación activa en procesos culturales y su disposición para formar parte del estudio.

7.4 Planeación y revisión bibliográfica

Se realizó una revisión bibliográfica sobre temas relacionados con bebidas fermentadas tradicionales de Colombia, fermentación artesanal, patrimonio gastronómico ancestral, soberanía alimentaria y preservación del conocimiento indígena. Esta revisión permitió contextualizar la investigación, sustentar teóricamente el proyecto y diseñar los contenidos que serían transmitidos durante los talleres prácticos.

7.5 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Se diseñaron y aplicaron encuestas dirigidas a las integrantes del grupo de las tejedoras con el fin de identificar el nivel de conocimiento previo sobre bebidas fermentadas, sus experiencias personales, percepciones y posibles usos de estas preparaciones. Las encuestas incluyeron preguntas cerradas y abiertas que facilitaron el análisis cualitativo y cuantitativo de la información recolectada.

7.6 Visitas de campo

En las primeras visitas se estableció contacto con la comunidad y se socializó el objetivo de la investigación, solicitando el consentimiento para la participación. Posteriormente, se aplicaron las encuestas y se desarrollaron diálogos informales que permitieron identificar conocimientos previos y prácticas relacionadas con la alimentación tradicional. Durante estas visitas se tomaron registros escritos y fotográficos que apoyaron el análisis del contexto comunitario.

7.7 Diseño y desarrollo de talleres prácticos

Los talleres prácticos fueron diseñados con base en la información obtenida durante las encuestas y la revisión bibliográfica. En estos se trabajaron bebidas fermentadas tradicionales, explicando sus orígenes, ingredientes, procesos de fermentación, tiempos y cuidados necesarios para su correcta elaboración.

7.8 Talleres de elaboración y evaluación sensorial

Durante los talleres se realizó la elaboración práctica de bebidas fermentadas, guiando paso a paso a las participantes en cada etapa del proceso. Se promovió el diálogo constante y la retroalimentación por parte de la comunidad, evaluando de manera cualitativa la comprensión de los procesos, el interés generado y la apropiación del conocimiento compartido.

8 Resultados y análisis de resultado

8.1 Origen y desarrollo de las bebidas fermentadas en Colombia

8.1.1 La chicha

La chicha es una de las bebidas fermentadas más representativas del territorio colombiano y de otras regiones de América Latina. Su origen está estrechamente ligado a las prácticas culturales de los pueblos indígenas, quienes utilizaban este término para referirse tanto a su método de elaboración como a su ingrediente principal: el maíz. Esta bebida se destaca por ser uno de los productos fermentados más antiguos, resultado del aprovechamiento de recursos naturales y del conocimiento empírico transmitido de generación en generación. Desde una perspectiva bioquímica, la chicha es producto de un proceso de fermentación en el cual los carbohidratos del maíz se transforman en compuestos como etanol y dióxido de carbono gracias a la acción de microorganismos. En sus primeras formas de preparación, se utilizaba la masticación del maíz, donde el grano era triturado con los dientes y mezclado con la saliva. Este proceso facilita la fermentación debido a la acción de enzimas presentes en la saliva, que convierten los almidones en azúcares fermentables. Además de su valor nutricional y funcional, la chicha ha sido históricamente una bebida con gran significado social, económico y ritual. En las comunidades indígenas, especialmente en la cultura musical, su consumo estaba asociado a celebraciones, intercambios comunitarios y prácticas ceremoniales, lo que la convierte en un elemento clave de identidad cultural.

8.1.2 Historia

En el contexto prehispánico, la chicha constituyó un eje vertebrador de la organización social, económica y ritual de las comunidades indígenas, particularmente entre los muisca, quienes le atribuían un origen mítico vinculado a la laguna de Guatavita. Con la conquista y el

establecimiento del orden colonial, la producción y el consumo de bebidas fermentadas experimentaron una transformación profunda: la introducción de la caña de azúcar propició la aparición del guarapo y el aguardiente, lo que reconfiguró las dinámicas culturales y económicas. En este nuevo escenario, la chicha fue relegada a los sectores populares, mientras que otras bebidas quedaron bajo el control estatal y adquirieron mayor relevancia fiscal. Durante el siglo XIX, especialmente en Bogotá, la chicha alcanzó una difusión masiva, con más de 800 chicherías registradas. Su popularidad residía en su bajo costo y en la facilidad de su producción artesanal, realizada en los propios hogares. No obstante, esta informalidad generó cuestionamientos sobre la higiene y la salubridad, lo que alimentó discursos estigmatizantes que la asociaban con el desorden público, enfermedades y comportamientos socialmente reprobables. Estas percepciones, sin embargo, respondían no solo a preocupaciones sanitarias genuinas, sino también a intereses económicos y políticos que buscaban favorecer las bebidas controladas por el Estado, como el aguardiente. A pesar de las restricciones y la estigmatización, la chicha logró preservarse como un elemento central de la cultura popular. En Bogotá, la localidad de Santa Fe y, en particular, el barrio La Perseverancia, se consolidaron como núcleos de esta tradición, con chicherías emblemáticas como La Campana, Las Violetas y Las Orquídeas. En estos espacios, el saber hacer se transmitió de generación en generación, afianzando su valor como patrimonio cultural inmaterial.

8.1.3 Importancia cultural y actualidad

En la actualidad, la chicha no solo se reconoce como una bebida tradicional, sino como un símbolo de resistencia cultural e identidad. A pesar de los procesos históricos de colonización, regulación y estigmatización, ha logrado perdurar como una práctica viva que conecta el pasado indígena con las dinámicas sociales contemporáneas. Su estudio permite comprender no sólo los

procesos bioquímicos de la fermentación, sino también las relaciones entre cultura, economía e historia en el contexto colombiano. De esta manera, la chicha se posiciona como un elemento clave para el análisis de las bebidas fermentadas tradicionales, evidenciando su relevancia tanto en el ámbito académico como en la preservación del patrimonio cultural.

8.2 El guarapo

El guarapo es una bebida fermentada tradicional elaborada principalmente a partir del jugo de caña de azúcar o de panela disuelta en agua. Su origen y permanencia están estrechamente ligados a las prácticas campesinas, donde ha sido transmitido de generación en generación como parte fundamental de la cultura rural colombiana, especialmente en regiones como Santander. A diferencia de otras bebidas fermentadas como la chicha, el guarapo se caracteriza por ser una bebida de consumo cotidiano, asociada principalmente a las jornadas de trabajo agrícola. En este contexto, no solo cumple una función refrescante, sino también energética, ya que es consumido durante las labores del campo como complemento alimenticio.

8.2.1 Origen

El origen del guarapo en Colombia se remonta a la época colonial, con la introducción de la caña de azúcar por parte de los españoles. Este cultivo se expandió ampliamente en diversas regiones del país, lo que permitió el desarrollo de múltiples preparaciones derivadas, entre ellas el guarapo. Con el tiempo, esta bebida se consolidó como un elemento representativo de la identidad campesina, especialmente en zonas rurales donde su consumo se integró a las dinámicas de trabajo. En regiones como Santander, el guarapo adquirió un papel cotidiano dentro de las faenas agrícolas, diferenciándose de la chicha, que estaba más vinculada a celebraciones, rituales y espacios festivos.

8.2.2 Elaboración

La elaboración del guarapo inicia con la extracción del jugo de la caña de azúcar mediante herramientas como el molino o el trapiche. Posteriormente, este líquido se deposita en recipientes que pueden ser de madera, barro, plástico o acero inoxidable, donde se deja fermentar de manera natural a temperatura ambiente. Un elemento clave en este proceso es el uso de levaduras tradicionales conocidas como “cunchos” o “zupias”, que provienen de fermentaciones anteriores o de otros productores. Estas levaduras permiten una fermentación rápida y son responsables de las características sensoriales propias de la bebida. El tiempo de fermentación puede variar dependiendo del resultado deseado: Aproximadamente 3 días, para obtener una bebida más suave y refrescante. Alrededor de 5 días, para lograr una mayor fermentación y contenido alcohólico. En el contexto rural, el guarapo no solo se prepara, sino que también forma parte de prácticas culturales específicas. Tradicionalmente, se transporta a las jornadas de trabajo en recipientes como “chuchos” (calabazos) y se consume en totumas. Además, existe la costumbre de no beberlo en ayunas, sino después de ingerir alimentos como arepas o bollos, lo que evidencia su integración dentro de los hábitos alimenticios campesinos.

8.2.3 Modernización y beneficios de la producción

En la actualidad, el guarapo no solo se mantiene como una bebida tradicional, sino que también ha comenzado a incorporarse en espacios gastronómicos más formales, incluyendo restaurantes que lo utilizan como parte de propuestas de maridaje. Desde el punto de vista económico, el guarapo representa una alternativa viable para comunidades campesinas que cultivan caña de azúcar, ya que su elaboración no requiere procesos complejos ni altos costos de producción. Esto lo convierte en una opción importante para la generación de ingresos y el fortalecimiento de economías locales.

8.2.4 Consumo, costumbres y significado social

El consumo del guarapo está profundamente ligado a la organización del trabajo en el campo. Durante las jornadas agrícolas, la bebida se comparte de manera colectiva, distribuyendo entre los trabajadores como símbolo de cooperación y comunidad. Incluso, prácticas como la primera toma del día marcan el inicio de las labores, reforzando su valor simbólico dentro de la cultura campesina. En contraste con la chicha, que requiere procesos más largos y elaborados, el guarapo se distingue por su preparación más sencilla y rápida, lo que facilita su uso diario. Sin embargo, ambas bebidas comparten un origen artesanal y una fuerte conexión con la identidad cultural

8.2.5 Importancia actual y valor económico

En la actualidad, el guarapo continúa siendo una bebida tradicional relevante, pero también ha comenzado a integrarse en nuevos escenarios gastronómicos, incluyendo restaurantes que lo incorporan en propuestas de maridaje, revalorizando su papel dentro de la cocina colombiana. Desde una perspectiva económica, representa una alternativa viable para comunidades campesinas productoras de caña de azúcar, ya que su elaboración no requiere procesos complejos ni grandes inversiones. Esto lo convierte en una fuente potencial de ingresos y en un elemento clave para el fortalecimiento de economías locales.

8.2.6 Conclusión

El guarapo es una bebida que refleja la riqueza cultural y gastronómica de Colombia. Sin embargo, en la actualidad, muchas de estas tradiciones han perdido visibilidad frente a otras prácticas modernas. Por ello, es importante promover el reconocimiento y la valorización de bebidas tradicionales como el guarapo, ya que forman parte del patrimonio cultural y contribuyen a la preservación de los saberes ancestrales y la identidad de las comunidades.

8.3 El masato

El masato es una de las bebidas fermentadas más representativas de la gastronomía colombiana, cuyo origen se remonta a la época prehispánica. Esta bebida ha estado presente en diversas comunidades indígenas y, con el paso del tiempo, se ha extendido a otros países de América Latina como Perú, Ecuador, Venezuela, Brasil y Bolivia, donde presenta variaciones en su preparación y denominación. En algunos territorios, como en ciertas regiones de Brasil y Venezuela, se le conoce tradicionalmente como *cachiri*. En Colombia, el masato se ha mantenido como una bebida tradicional especialmente en la región andina, conservando su valor cultural y gastronómico.

8.3.1 Ingredientes y descripción del masato

El masato se elabora principalmente a partir de ingredientes ricos en carbohidratos como el arroz, el maíz o la yuca, a los cuales se les puede añadir panela, canela y clavos de olor para potenciar su sabor. En algunas variantes también se incorpora piña u otros ingredientes dependiendo de la región. En cuanto a sus características, el masato presenta un color claro con tonalidades beige o ligeramente cafés, especialmente cuando se le adiciona canela. Su textura es espesa y cremosa, similar a la de una bebida láctea, y su sabor es ligeramente dulce con un toque ácido, producto del proceso de fermentación.

8.3.2 Elaboración

La elaboración del masato consiste en la cocción del ingrediente base (como arroz o maíz), seguido de su trituración o licuado y posterior fermentación en recipientes, tradicionalmente de barro, durante varios días. Este proceso permite la acción de microorganismos que transforman los azúcares en compuestos que le dan su sabor característico. En épocas antiguas, especialmente en preparaciones a base de yuca, se utilizaba la técnica del

masticado para facilitar la fermentación; sin embargo, en la actualidad este método ha sido reemplazado por procesos más higiénicos como el machacado o licuado. El masato puede consumirse en diferentes contextos sociales, siendo común en celebraciones, reuniones familiares y festividades tradicionales, donde representa un elemento de identidad cultural y memoria colectiva.

8.3.3 Resumen general del masato

En términos generales, el masato es una bebida fermentada tradicional ampliamente difundida en Colombia, que se caracteriza por su versatilidad en ingredientes y preparaciones, las cuales varían según la región. Aunque comúnmente se asocia con el uso de cereales como el arroz, también puede elaborarse con otros productos como yuca, maíz, piña o incluso frutas. Esta bebida comparte origen histórico con otras preparaciones fermentadas como la chicha y el guarapo, desarrolladas por comunidades indígenas en la región andina. Su permanencia en la actualidad evidencia la importancia de los saberes ancestrales en la gastronomía y su papel en la conservación de la identidad

9 Recetas ancestrales

Tabla 1

Receta del Masato de maíz

Receta #1	Masato de maíz
Ingredientes	Cantidad
Agua	5000.00 ml
Harina de maíz	750.00 ml
Canela	100.00 g
Azúcar	500.00 g
Fermento	2.7000 ml
Procedimiento	Se añade la harina de maíz después añadimos en una olla el agua y la canela, lo dejamos cocinar durante 10 minutos después de eso lo dejaremos reposar 12 horas para que al siguiente día lo podamos licuar añadiéndole en el proceso el azúcar donde rectificaremos el sabor y por último se añade el fermento.

Nota: Descripción de la receta del masato. Fuente: elaboración Propia (2026)

Tabla 2*Receta de la Chicha*

Receta #2	Chicha
Ingredientes	Cantidad
Agua	5000.00 ml
Harina de maíz	500.00 g
Miel de caña	100.00 ml
Fermento	2700.00 ml
Procedimiento	Se desgrana el maíz “porva”, pero antes es necesario seleccionar muy bien el maíz para evitar que pueda afectar el sabor de la preparación, pasamos a moler el maíz y se agrega la masa a una olla previamente con agua endulzamos con miel de caña, la dejamos enfriar durante 12 horas, luego la pasamos por un colador por último adicionamos el fermento, rectificando de igual manera el dulce.

Nota: Descripción de la receta de la chicha. Fuente: elaboración propia (2026)

Tabla 3*Receta del Guarapo*

Receta #3	Guarapo
Ingredientes	Cantidad
Agua	5000.00 ml
Harina de maíz	500.00 g
Miel de caña	100.00 ml
Fermento	2700.00 ml
Procedimiento	Se añade agua, panela y el fermento lo dejamos de 3 a 5 días, después de ya realizado si se va a consumir se le añade la misma cantidad de agua y del endulzante

Nota: Descripción de la receta del guarapo. Fuente: elaboración propia (2026)

10 Entrevista

Tabla 4

Ficha Técnica

COBERTURA GEOGRÁFICA DE LA MUESTRA	Cota, Cundinamarca, vereda la Moya.
MARCO MUESTRAL	Hombre de la comunidad de Muiscas de Cota
TAMAÑO DE LA MUESTRA	1 persona
RECOLECCIÓN DE DATOS	El estudio se realizó de manera presencial, por medio de una entrevista de nueve preguntas que buscaron profundizar todo el conocimiento que él tenía sobre bebidas fermentadas.
PERIODO DE RECOLECCIÓN	14 de marzo de 2026

Nota: Datos recopilatorios de la entrevista. Fuente: elaboración propia (2026)

Tabla 5

Datos de la entrevista

Nombre	José Alfredo Galán García (Miembro de la comunidad Indígena de Muiscas de Cota)		
Asignatura:	Investigación Gastronómica II	Docente:	Claudia Yamile Salazar Gonzales
Lugar:	Cota	Fecha:	13/03/2026

Nota: Información del entrevistado. Fuente: elaboración propia (2026)

10.1 Preguntas y respuestas de la entrevista

10.1.1 Pregunta #1

¿Podría describir cómo es el proceso de elaboración y preparación de estas bebidas fermentadas?

Pues eh de todas formas son bebidas que ya casi no se practican, pero que sí, por ejemplo, la elaboración de la chicha, la elaboración del guarapo, la elaboración del masato. Entonces digamos, por ejemplo, decir hablemos de la chicha. Pues la chicha ya hoy por hoy la elaboración ya es más fácil que en tiempos antiguos porque primero se desgranaba el maíz que era tenía que ser porba puro, maíz amarillo puro y lo ponía uno a fermentar. Luego lo envolvía en hojas de alpayaca, lo ponía a enfuutar, después lo ponía a cocinar y luego si pasaba por el molino se molía y entraba en proceso de fermentación. Hoy por hoy las cosas han cambiado, digamos, en el sentido de la elaboración de la chicha ¿Por qué? Resulta que la chicha, por ejemplo, ya hoy en día uno eh saca la harina en crudo, la muele en el molino, la pasa al cedazo y el cedazo la deja queda muy fina. Entonces queda lista para elaborar uno una lo que llamamos aquí una mazamorra. Hacemos una mazamorra con dulce. Ponemos a hervir el agua con dulce y posteriormente cuando ya hierva entonces se disuelve la harina, la harina que hemos sacado en el molino y se hace la mazamorra que antiguamente pues la harina se sacaba era en piedra, se pasaba en piedra, esas se pasaban por el cedazo y la misma oración. Pues como ahora están los molinos, pues entonces el proceso es mucho más rápido que anteriormente. Entonces, ya después de que uno haga la mazamorra, entonces la pone uno a enfriar, y ya al otro día la rinde, significa que no quede muy clara pero tampoco muy espesa.

10.1.2 Pregunta #2

¿Quién le enseñó a preparar estas bebidas ancestrales?

Pues desde mis abuelos yo desde puro pequeño me la pasaba con ellos entonces ellos preparan lo que era la chicha para casos especiales, pero de resto lo que mantenía todos los días tomando y preparando era el guarapo, el guarapo si era la bebida esencial para ellos para los obreros y muy rara vez preparaban la chicha mejor dicha la compraban de resto lo que era importante el guarapo.

10.1.3 Pregunta #3

¿Cuántas variedades de estas bebidas conoce y cuáles se pueden llegar a elaborar?

Pues digamos la más conocida la de maíz por que pasa que se han hecho chicas de arracacha, pero se han hecho de varios frutos, pero digamos que ya no son tradicionales, pero antiguamente era de maíz “porva”, ya que alguno se inventó esas variedad que se crearon como gustos para la casa.

10.1.4 Pregunta #4

En su opinión, ¿cuál es el secreto para que estas bebidas fermentadas queden bien preparadas?

Primero el secreto es la higiene que se haga para que precisamente no haga daño, porque para el fermento hay muchas personas que por afanar el fermento le agregan aguardiente claro que agarra buen fermento, pero queda con ese picantico, y hay personas que solo que con probarlas se puede llegar a enfermar, si uno lo hace para negocio no le servirá porque no volverán, siempre lo importante es lo natural con una fermentación generada por una chicha

enjertada con cunchos de guarapo o directamente dejarla fermentar pero pues de manera natural se demorara más como unos 20 días y aunque sea si no hay cunchos agregarle guarapo.

10.1.5 Pregunta #5

¿Qué métodos o señales utiliza para saber que la preparación está quedando bien?

No pues no hay métodos, uno se da cuenta si el contenido está hirviendo hace bombitas si esta hirviendo, si la sopa llega a coger una tela blanca se perdió no sirve porque se picó, tiene que ser que le hecho y que empieza a hacer bombitas que uno le dice hervir, empezó a fermentar la chicha pues es el aviso que si esta fermentado bien el proceso, pero si llega agarrar la tela blanca eso para los marranos.

10.1.6 Pregunta #6

¿Conoce o ha escuchado sobre el origen de estas bebidas?

Pues el origen de estas bebidas es netamente indígena ellos fueron los primeros que empezaron a elaborar, cuentan los historiadores que los muisca empezaban a moler eso con la boca y le escupían en un frasco, se empezó a conocer más cuando se molí en piedra, lo único que se sigue usando es el cedazo para que no quede unchuda.

10.1.7 Pregunta # 7

¿Estas bebidas se consumen con frecuencia en la vida cotidiana o principalmente durante alguna festividad o celebración?

Pues primordialmente cuando son las fiestas del pueblo, pues ahora uno ve no falta el que haga su chicha favorita cuando llegue el turismo, para poder probar y degustar este proyecto o probémosla a ver si esta bueno, aunque las personas que son mayores ya saben si están bien o mal elaboradas.

10.1.8 Pregunta #8

¿Podría contarnos cuál fue su primera experiencia probando o conociendo estas bebidas?

Pues como uno era muy pequeño, nosotros en nuestra casa pasamos todos los niños por la cocina, y uno no le ponían atención si estaban preparando guaro. Mas que todo como el guarapo como el de mi abuelo que preparaban el guarapo para los obreros, incluso mi abuelo me decía Alfredito valla y le saca el guarapo de tal olla, de una le saca a la otra además a la otra le pone 2 litros de agua dependiendo lo que necesitara para los obreros entonces uno preparaba o mandaban a preparar lo necesario para que no se generara tanto.

11. Conocimiento previo de la comunidad Indígena de Muiscas de Cota sobre las bebidas fermentadas

Esta información se recopiló por medio de una encuesta que se realizó el día 16 de marzo del año 2026, a 10 miembros de la comunidad de Muiscas de Cota donde se buscó preguntar todo acerca sobre el origen, creación y adaptación a futuro de estas bebidas, centrándose en preguntas que buscaban saber sus conocimientos previos para poder comprender de qué manera se pueden hacer fortalecimiento de conocimientos sobre estas bebidas, donde también se contaron con preguntas abiertas para que ellas pudieran decir con sus propias palabras para ellas que era una bebida fermentada o que simbolizaba dentro de su comunidad.

Tabla 6

Ficha Técnica de la entrevista

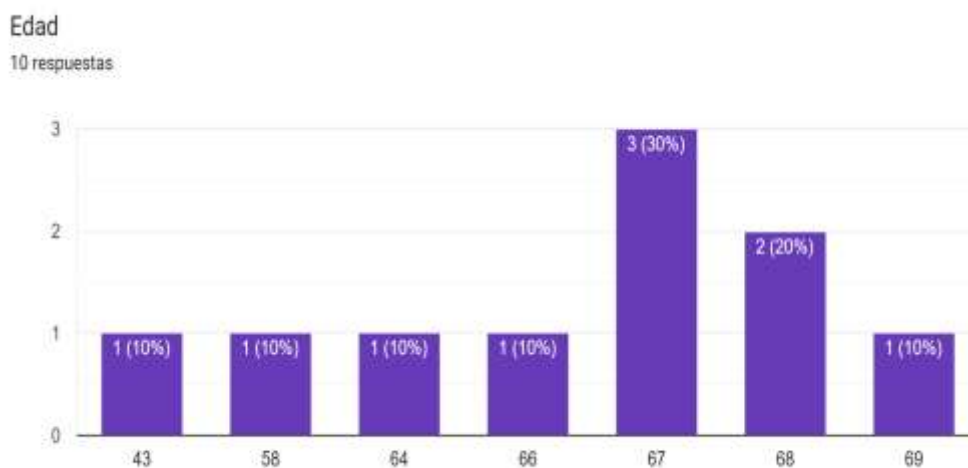
COBERTURA GEOGRÁFICA DE LA MUESTRA	Cota, Cundinamarca, vereda la Moya.
MARCO MUESTRAL	Mujeres que pertenecen al grupo de las tejedoras de la Comunidad Muisca de Cota.
TAMAÑO DE LA MUESTRA	10 personas
RECOLECCIÓN DE DATOS	El estudio se realizó de manera presencial, aplicando una encuesta diseñada en un formulario de google forms, de 20 preguntas, 15 cerradas y 5 abiertas
PERIODO DE RECOLECCIÓN	16 de marzo de 2026
Formato de encuesta	https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScO4Qc8IUPJGEMq9VzquCeFQ9uFM1CxDE49dVcP23uKjs6QDw/viewform?usp=header

Nota: Datos recopilatorios para la encuesta. Fuente: elaboración propia (2026)

A continuación, se describen los resultados de las encuestas que se realizaron a las mujeres de la comunidad Indígena de Muisca de Cota

Figura 1

Edades de las participantes



Nota: Datos recopilados de las edades de las participantes Fuente: elaboración propia (2026)

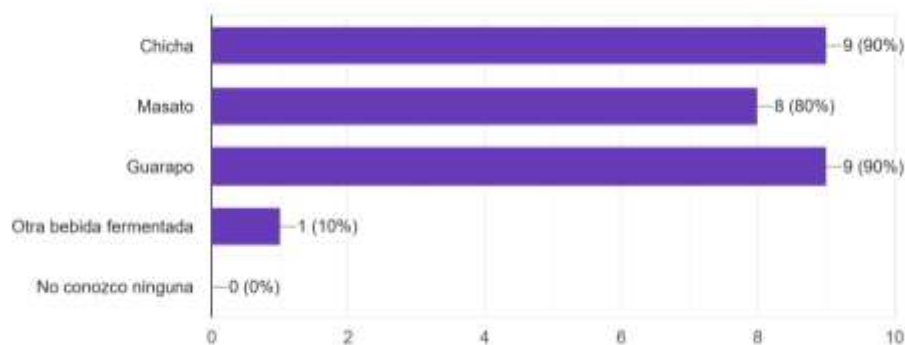
A partir de los siguientes datos se observa las edades de las participantes que la mayoría de ellas están en un rango de edad entre los 43 a 69, la mayoría de ellas tienen 67 años esto demuestra que estas miembros de la comunidad de Muisca de Cota son personas que pueden saber sobre muchas recetas pero con el paso del tiempo, estas recetas pueden irse olvidando o dejando de lado por las nuevas generaciones que en algunos casos no tiene el interés en este tipo de conocimientos ancestrales.

Figura 2

Bebidas más comunes que ellas conocen

1.) ¿Cuáles de las siguientes bebidas fermentadas conoce?

10 respuestas



Nota: Gráfico lineal de las bebidas más comunes Fuente: elaboración propia (2026)

Se puede evidenciar que las mujeres de la comunidad conocen principalmente, tanto la “Chicha” con un 90% como el “Guarapo” por igual con un 90% por último el “Masato” con un 80%, este resultado permite conocer qué saben sobre las tres bebidas con las que se trabajó, por último, se evidenció que una de las señoras mencionó otra bebida que ella conocía que es la “Mazamorrита Agria” que sería el 10%.

Figura 3

Opción adicional mencionada

Si seleccionó "Otra bebida fermentada", escriba cuál conoce

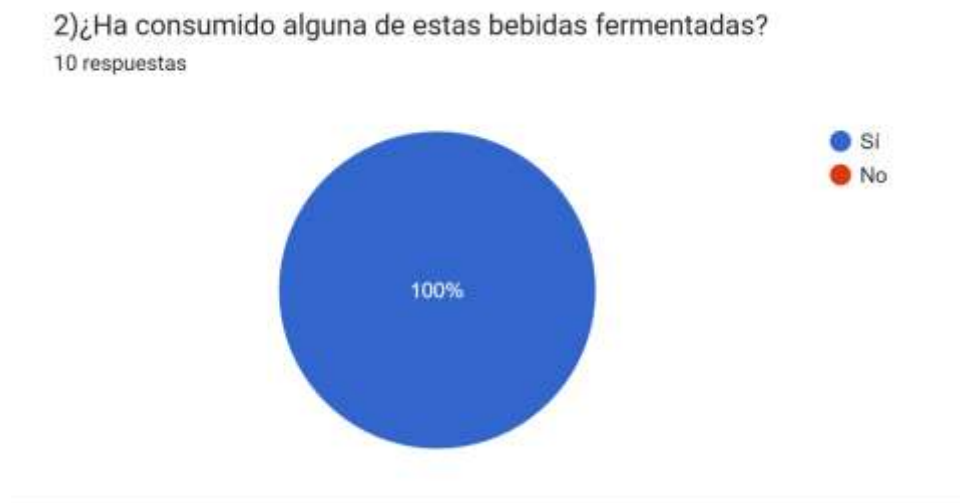
1 respuesta

Mazamorrита Agria

Nota: Información adicional sobre otra bebida Fuente: elaboración propia (2026)

Figura 4

Consumo de estas bebidas



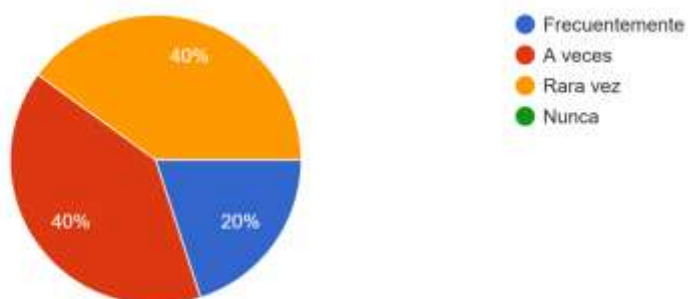
Nota: Grafico circular del consumo de estas bebidas Fuente: elaboración propia (2026)

De acuerdo con lo anterior, se puede concluir que todos los miembros de la comunidad, que realizaron la encuesta han consumido estas bebidas fermentadas con un 100% lo cual permite obtener ayuda para poder tener varios puntos de vista de ellas a la hora de la elaboración de las bebidas, por último, destacar que esto da la conclusión de que ellas como conocen las bebidas fermentadas de igual manera como las consumen.

Figura 5*La frecuencia de consumo de estas bebidas*

3.)¿Con qué frecuencia consume estas bebidas?

10 respuestas



Nota: Grafico circular del consumo frecuente de las bebidas Fuente: elaboración propia (2026)

Los siguientes datos que se recolectaron por medio de la encuesta, dio como conclusión que en esta comunidad, las respuestas de su consumo son variadas con la opción más alta que contestaron que sería “A veces” y “Rara vez” con un 40% lo que mencionan es que esto se debía a que solo consumen estas bebidas en reuniones de la comunidad o cuando se las proporcionan en eventos o mercados comunitarios, que a veces pueden ser muy escasos dependiendo del mes o de las festividades y disponibilidad de los miembros para las reuniones, por último se observa un 20% el consumo “Frecuentemente” de estas bebidas lo que mencionan es que siempre ha sido de su agrado consumir estas bebidas, entonces por lo general siempre realizan estas bebidas constantemente para poder consumirlas frecuentemente.

Figura 6

Bebidas más comunes en la comunidad de Muisca de Cota

4.) ¿Cuál de estas bebidas fermentadas es más común en su comunidad?

10 respuestas



Nota: Grafico lineal donde se evidencia la bebida más común Fuente: elaboración propia (2026)

Para estos resultados se puede evidenciar que para estas mujeres, la bebida que es más común es la “Chicha” con un 90%, seguido del “Masato” con un 70%, se puede deber a que siempre en la comunidad se acostumbra su consumo por lo general, como ellas mencionaron si no es chicha o masato, la última opción que es el “Guarapo” con un 60% se debe a que el “Guarapo” no es tan común sin embargo si hay muchas personas que conocen su elaboración por parte de la comunidad.

Figura 7

Significado sobre las bebidas fermentadas para ellos o su comunidad

5.)¿Qué significa para usted o su comunidad la preparación o consumo de estas bebidas fermentadas?

10 respuestas

- Bueno porque esas bebidas se preparan y son cosas naturales y que no van a hacer daño porque es a base de maíz
- Tradición en la comunidad.
- Algo natural muy normal
- Es un significado grande lo que pasa es que hoy en día se va disminuyendo está tradición, solo que hoy en día se a cambiado todo entonces se deja de lado toda la tradición
- Es como recordar a nuestros antepasados que se elaboraban para celebraciones y se tenían esas bebidas para el consumo cotidiana
- Pues interesante saber y consumirla
- Seguir nuestra tradición toda mi familia a consumido estás bebidas y seguimos con esa costumbre
- Es una tradición del resguardo por eso es una bebida ancestral.
- Que son más saludables
- Me parece buena idea porque ahí se va quitando la tradición de la cerveza por el uso de la chicha que facilita todo

Nota: Respuestas abiertas sobre el significado de las bebidas Fuente: elaboración propia (2026)

Para esta pregunta, se evidenció una variedad de respuestas que permiten comprender la percepción de la comunidad frente al consumo de bebidas fermentadas. Entre las que son más destacables estaría “Tradición en la comunidad”, lo cual indica que estas bebidas están estrechamente vinculadas con las prácticas culturales y tradicionales. Asimismo, la respuesta “Algo natural” refleja que las personas perciben estas bebidas como productos que son naturales, lo que influye en su consumo y aceptación, al considerarse una opción más saludable en su alimentación. Por último, estaría una de las respuestas más profundas que sería “Es un

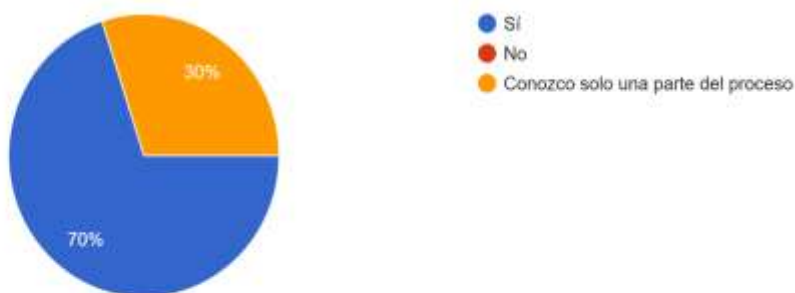
significado grande, lo que pasa es que hoy en día se va disminuyendo esta tradición”. Esta afirmación evidencia que, aunque estas bebidas poseen un valor cultural significativo para su comunidad. Con el paso del tiempo su relevancia y práctica han ido disminuyendo progresivamente, lo que a su vez está generando un debilitamiento en las tradiciones asociadas.

Figura 8

Conocen la preparación de alguna de estas bebidas

6.) ¿Sabe cómo se prepara alguna de estas bebidas fermentadas?

10 respuestas



Nota: Gráfico que determina si saben la elaboración Fuente: elaboración propia (2026)

Los siguientes datos que se recolectaron por medio de la encuesta se pudo concluir, que se obtuvieron dos respuestas principales. La opción “Sí” alcanzó un 70% lo cual se atribuye a que la mayoría de las participantes posee el conocimiento sobre la elaboración de estas bebidas, este resultado permite que debe orientarse primordialmente la complementación de saberes, fortaleciendo los conocimientos previos mediante la incorporación de procesos adecuados que contribuyan. Por otro lado, la opción “Conozco solo una parte del proceso” representó el 30%. En este caso, las que participaron de la encuesta mencionan por encima que esto se debió a que

no habían tenido la oportunidad de participar en la elaboración completa de este tipo de bebidas como masato, chicha y guarapo.

Figura 9

Que bebidas saben elaborar

7.) Si respondió "Sí" o "Conozco una parte del proceso", indique cuál bebida sabe preparar o conoce su elaboración:
10 respuestas:



Nota: Grafico lineal si saben el proceso de elaboración Fuente: elaboración propia (2026)

En base a la siguiente encuesta se pudo analizar en los resultados obtenidos de los miembros la bebida que más saben elaborar es el “Guarapo” con un 60% contestaron que esta bebida ahora hoy en día se puede elaborar más fácil gracias a algunos productos como lo puede ser el Kéfir de agua que ellas mencionan que le agrega panela o jugo de caña para que ya tuviera ese sabor fuerte, esto se debe a que algunas de ellas lo elaboran así por la facilidad o también porque no queda tan fuerte, la siguiente bebida que saben elaborar más es la “Chicha” con un 50% para esta bebida no hay una manera más sencilla de hacerla solo que es una bebida que siempre se enseña por lo general en la comunidad solo que puede llegar a ser un poco más tardada por eso su consumo y elaboración para algunos miembros, sin olvidar que ellos

comentaban que no les quedaba mucho tiempo para elaborar esta bebida en concreto, para la última estaría el “Masato” con un 40%

Figura 10

Quien les enseñó a preparar estas bebidas



Nota: Grafico lineal sobre quien les enseñó la receta Fuente: elaboración propia (2026)

De estas respuestas se puede concluir que por lo general los que les enseñan en esta comunidad son los “Padres o abuelos” teniendo un 80% ellas mencionan que siempre por lo general ellos les enseñaban estas recetas cuando ellas estaban jóvenes de maneras que eran muy bien explicadas, siempre buscando que aprendieran de la mejor manera para elaborarla en sus hogares, la otra opción que la otra opción registrada son “Personas de la comunidad” con un 30% mencionaron que en algunas reuniones, les enseñan sobre el proceso de la creación de estas bebidas fermentadas, o de otras recetas que mencionan que esto era muy escaso en muchas ocasiones por lo general, por último dos opciones con un 10% que serían “Otros familiares” y “Otra persona” en la última mencionaba una de las señoras que aprendió a realizar guarapo por

medio de su suegra que ella le enseñó todo el proceso en ese porcentaje también mencionan personas como tías por ejemplo.

Figura 11

Recuadro sobre opción adicional de otra persona

Si seleccionó "Otra persona", escriba quien le enseñó

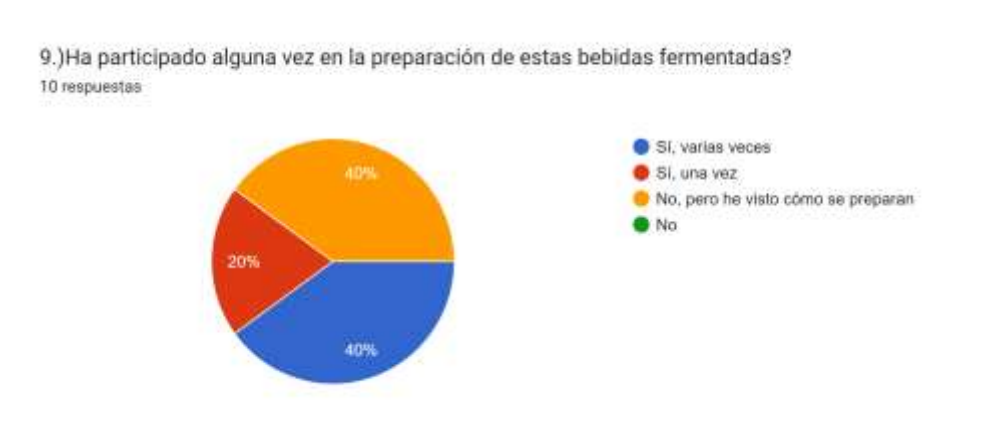
1 respuesta

Suegra

Nota: Respuesta adicional a la pregunta Fuente: elaboración propia (2026)

Figura 12

Ha participado en la elaboración de estas bebidas



Nota: Grafico que contiene si han elaborado la receta Fuente: elaboración propia (2026)

De estas respuestas se puede concluir que muchas de las encuestadas han participado en la elaboración de bebidas fermentadas con un 40%; “Sí, varias veces” y también es posible concluir que con un 40% está la opción de “No, pero he visto cómo se preparan” algo que

demuestra que han participado en diferentes elaboraciones de bebidas fermentadas pero no llegan a tener la oportunidad de hacerlas propiamente, podemos encontrar en las opciones con un 20% “Si, una vez” con esta opción es posible interpretar que estas miembros han sido más activas en la creación de bebidas fermentadas.

Figura 13

Conoce los principales ingredientes con los que se elaboran estas bebidas



Nota: Grafico lineal si conoce el ingrediente principal Fuente: elaboración propia (2026)

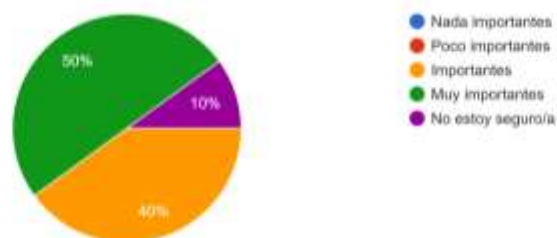
De estas respuestas se puede concluir que la opción que más mencionan es el “Maíz” con un 90%, que esta respuesta se debería principalmente porque se usa para la creación de la chicha por seguido a esto sería la “Caña de azúcar” con un 30% que es uno de los ingredientes más fundamentales para la elaboración del guarapo y por último el “Arroz” con un 30% que sería para la elaboración del masato por ejemplo.

Figura 14

Que tan importantes son las bebidas fermentadas para esta comunidad

11.)¿Qué tan importantes considera que son las bebidas fermentadas tradicionales para la cultura de su comunidad?

10 respuestas

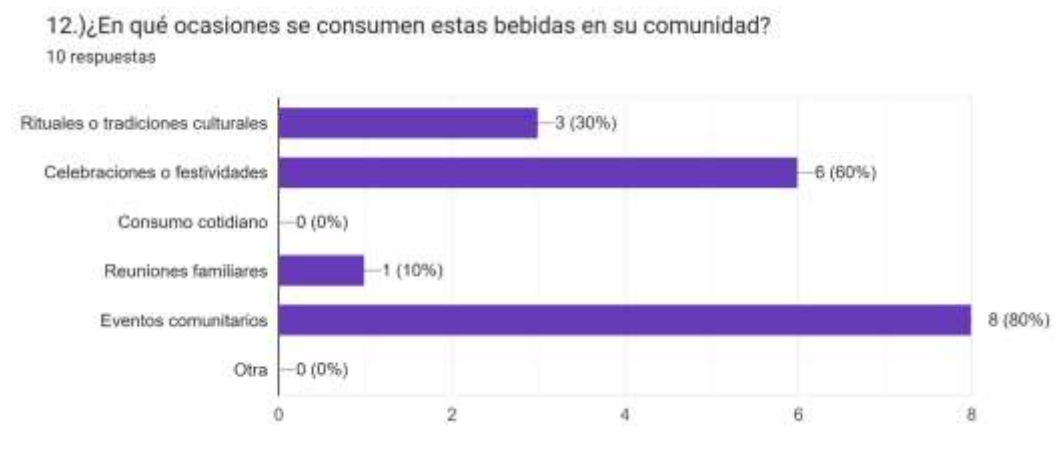


Nota: Gráfico circular sobre la importancia de las bebidas Fuente: elaboración propia (2026)

En esta respuesta se puede evidenciar que los miembros de la comunidad respondieron con un 50% “Muy importantes” esto se asocia a que este tipo de bebidas siempre han sido fundamentales para ellas en su comunidad, la siguiente opción sería con un 40% “Importantes” esto se debe a que por lo general mencionan que para ellas son importantes para diferentes eventos que realizan, la última opción fue “No estoy seguro/a” con un 10 %.

Figura 15

En qué ocasiones se suele consumir estas bebidas



Nota: Grafico lineal sobre las ocasiones de su consumo Fuente: elaboración propia (2026)

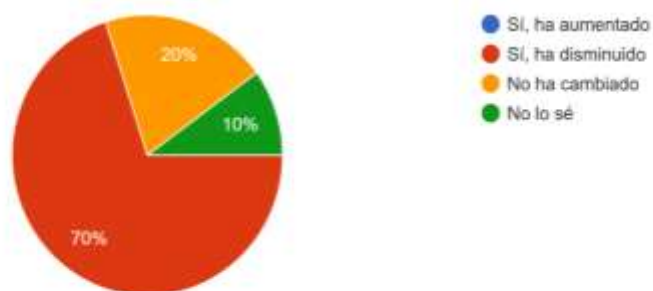
En esta opción se puede analizar que para ellas el consumo de bebidas fermentadas sería más que todo en “Eventos comunitarios” con un 80 % ,la segunda opción que más mencionaron fue “Celebraciones o festividades” con un 60% por último las dos últimas respuestas fueron “Rituales o tradiciones culturales” con un 30% y la última “Reuniones familiares” con un 10%.

Figura 16

Cree que el consumo de estas bebidas ha cambiado con el paso del tiempo

13.) ¿Cree que el consumo de estas bebidas ha cambiado con el paso del tiempo en su comunidad?

10 respuestas

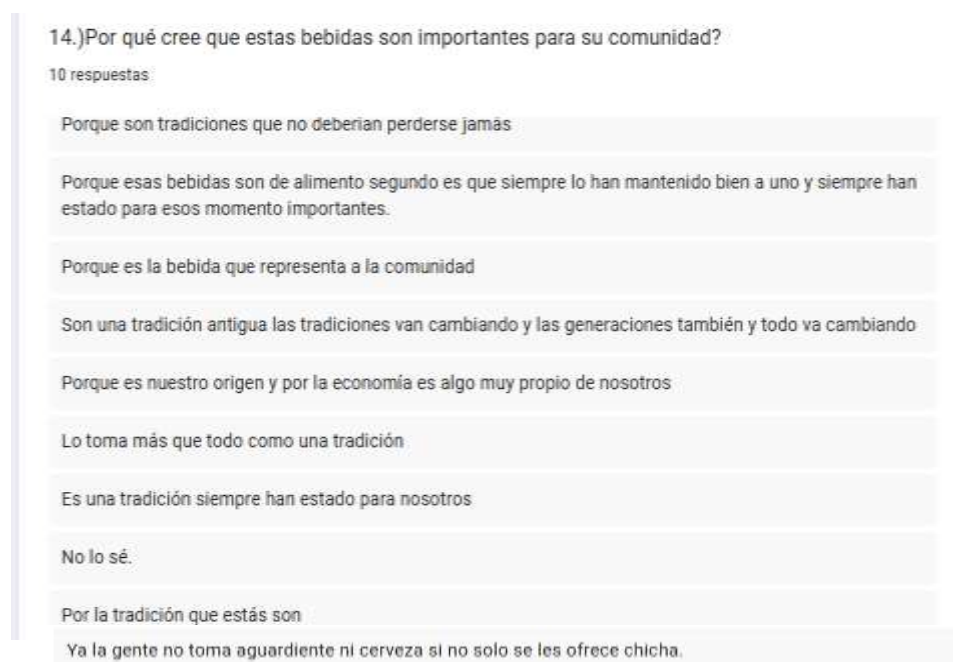


Nota: Gráfico que evidencia si el consumo ha cambiado Fuente: elaboración propia (2026)

En este gráfico las opciones son muy variadas, pero una está más arriba que cualquier otra opción, esta es “Sí, ha disminuido” con un 70% algo que permite analizar que dentro de la comunidad se ha disminuido el consumo de este tipo de bebidas, las otras dos opciones serían “No ha cambiado” con un 20% y por último “No lo sé” con un 10%.

Figura 17

La importancia de estas bebidas dentro de su comunidad



Nota: Respuestas recopilatoria sobre importancia de bebidas Fuente: elaboración propia (2026)

Para esta pregunta se pudo ver muchas respuestas únicas y diferentes, que entre las más llamativas estarían “Porque esas bebidas son de alimento seguro es que siempre lo han mantenido bien a uno y siempre han estado para esos momentos importantes” o también estaría “Son una tradición antigua las tradiciones van cambiando y las generaciones también y todo va cambiando” por último la que es la más llamativa de las 2 primeras que es “Porque es nuestro origen y por la economía es algo muy propio de nosotros.

Figura 18

Las nuevas generaciones tienen interés en aprender sobre estas bebidas

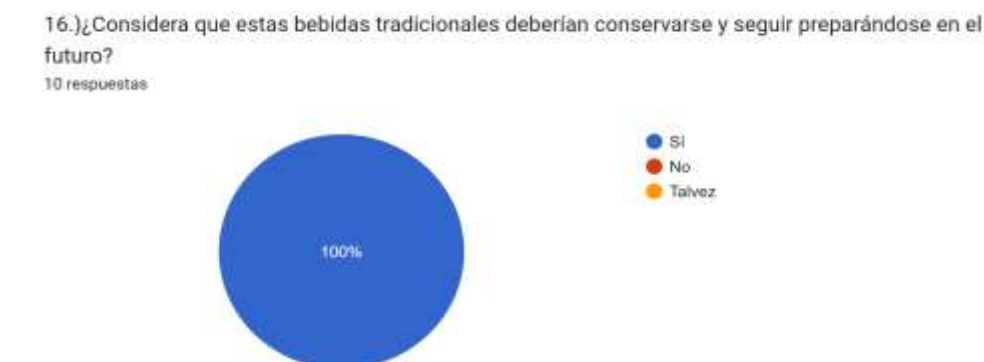


Nota: Interés de los jóvenes en aprender sobre bebidas Fuente: elaboración propia (2026)

En esta gráfica se les pidió su opinión sobre si piensan que las nuevas generaciones tienen algún tipo de interés en aprender sobre las bebidas fermentadas, se pudo evidenciar muchas respuestas variadas, pero hay una que superó a las demás que esta sería que ellas eligieron con un 70% la opción de “No”, enseguida con un 10% en las otras tres opciones que serían “Sí”, “Talvez” y “No estoy seguro/a”

Figura 19

Se debería conservar el conocimiento y preparación de las bebidas fermentadas

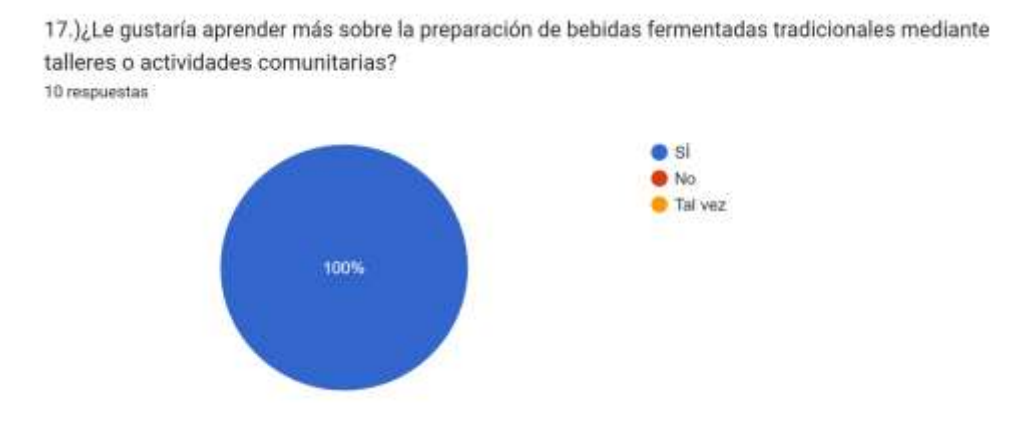


Nota: Grafico si se deberían conservar estas bebidas Fuente: elaboración propia (2026)

En esta opción se puede ver que se contestó con un 100% la opción de “Sí” esto demuestra que la comunidad está de acuerdo con la conservación y que se sigan preparando estas bebidas en el futuro algo que se puede relacionar ya que ellos con esas recetas que han crecido durante toda su vida no quieren que sean dejadas de lado si no darles ese reconocimiento y que perduren en el tiempo esas tradiciones ancestrales.

Figura 20

Le gustaría reforzar sus conocimientos por medio de talleres o actividades

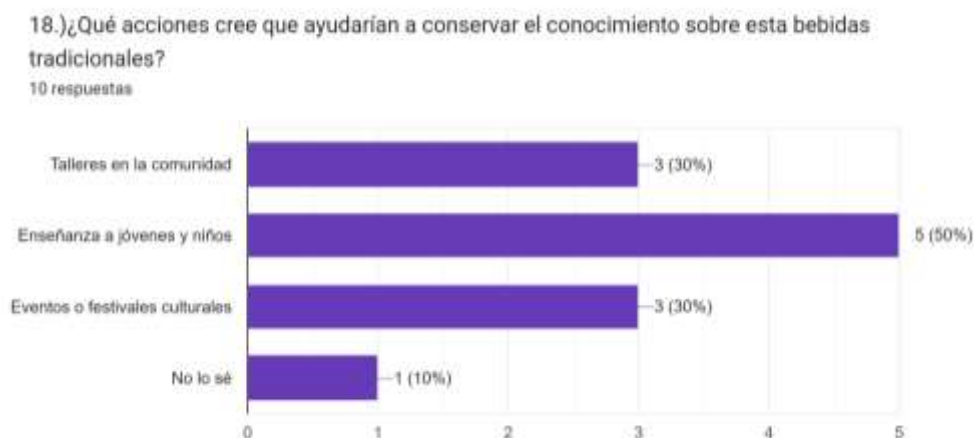


Nota: Gráfico si deseara aprender más bebidas fermentadas Fuente: elaboración propia (2026)

En esta gráfica se puede evidenciar que a la pregunta de que si estarían dispuestos a aprender más sobre la elaboración de bebidas fermentadas, contestaron “Sí” con un 100% este resultado es de vital importancia este resultado es de gran relevancia debido a que la comunidad quiere reforzar estos conocimientos por medio de talleres o actividades comunitarias que se puedan desarrollar.

Figura 21

Acciones que se deberían realizar para conservar este conocimiento



Nota: Acciones que ayudarían a preservar los saberes Fuente: elaboración propia (2026)

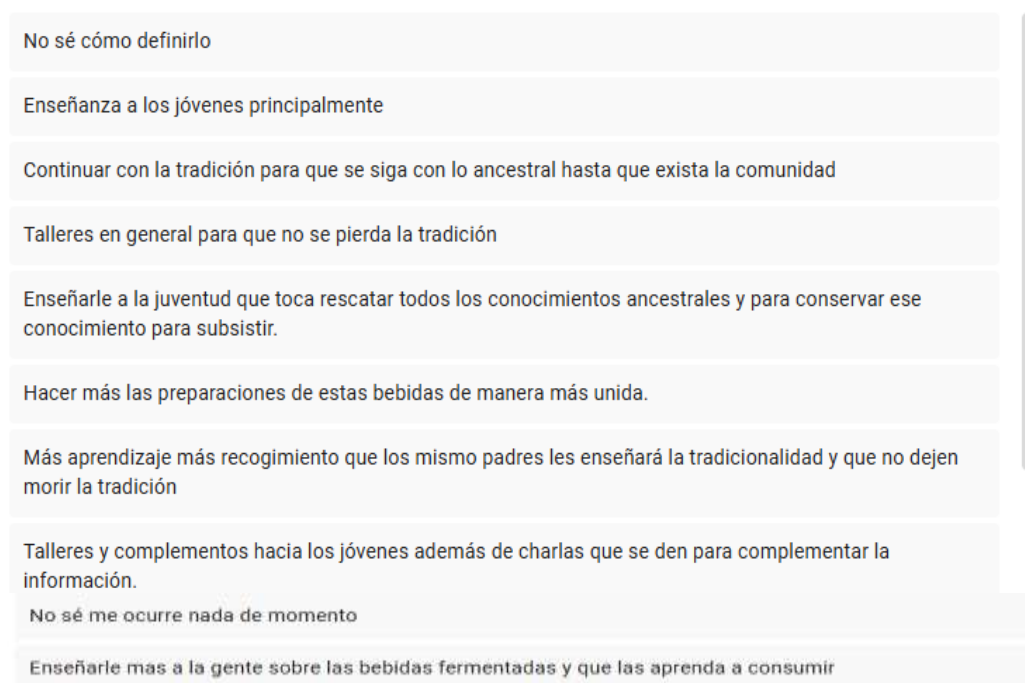
En esta pregunta se les preguntó sobre para ellas que sería la mejor manera de conservar los conocimientos ancestrales sobre las bebidas fermentadas, la opción más contestada fue “Enseñanza a jóvenes y niños” con un 50% algo que se puede tomar como que las miembros de esta comunidad están interesadas en que la juventud aprenda sobre la elaboración de estas bebidas, la siguientes opciones con un 30% por igual son “Talleres en la comunidad” y “Eventos o festivales culturales” y por último con un 10% “No lo sé”.

Figura 22

Que se debería hacer para que este conocimiento no se pierda con el tiempo

19.) Qué cree que se debería hacer para preservar las bebidas fermentadas tradicionales en su comunidad?

10 respuestas

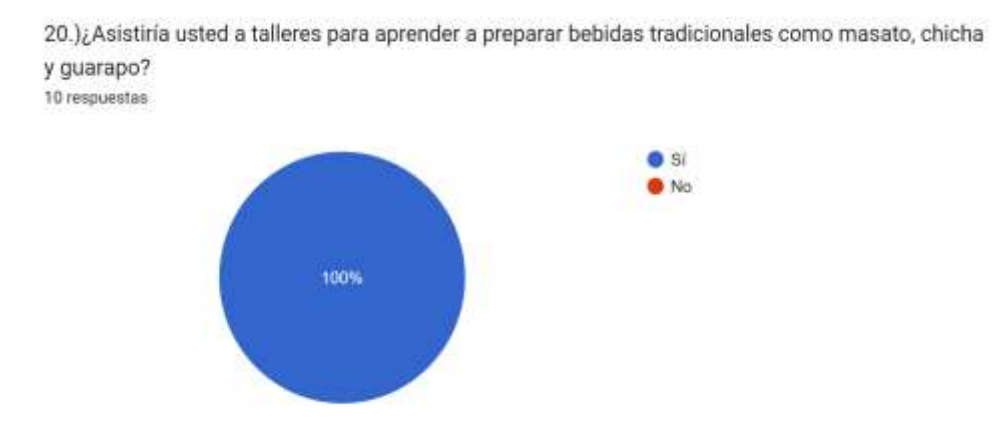


Nota: Propuestas de como preservar el conocimiento Fuente: elaboración propia (2026)

Para esta pregunta, se solicitó que ellas contestaran de manera abierta, dando su punto de vista sobre un tema tan importante como lo es la transmisión de saberes gastronómicos, las opciones identificadas como más innovadoras para su implementación serian “Más aprendizaje más recogimiento que los mismos padres les enseñaran la tradicionalidad y que no dejen morir la tradición” o también “Continuar con la tradición para que se siga con lo ancestral hasta que exista la comunidad y por último “Enseñarle a la juventud que toca rescatar todos los conocimientos ancestrales y para conservar ese conocimiento para subsistir”

Figura 23

Complementaría sus conocimientos con talleres sobre elaboración de bebidas fermentadas como masato, chicha y guarapo.



Nota: Grafico circular sobre asistencia a talleres Fuente: elaboración propia (2026)

En esta pregunta, se quiso conocer su opinión acerca de si estarían dispuestas a aprender sobre bebidas tradicionales como el guarapo, la chicha y el masato generando así una complementación de saberes, a esta pregunta respondieron “Sí” con un 100% lo que indica que están dispuestas a reforzar sus conocimientos y ampliar más sus bases sobre lo que son las bebidas fermentadas.

12 Talleres de enseñanza practica y teórica sobre bebidas fermentadas

Tabla 7

Ficha Técnica

COBERTURA GEOGRÁFICA DE LA MUESTRA	Cota, Cundinamarca, vereda la Moya.
MARCO MUESTRAL	Mujeres que pertenecen al grupo de las tejedoras y un hombre de la Comunidad Muisca de Cota.
TAMAÑO DE LA MUESTRA	5 personas
RECOLECCIÓN DE DATOS	El estudio se realizó de manera presencial donde se buscó por medio de lo práctico y teórico buscando reforzar los conocimientos sobre bebidas fermentadas, además de las maneras más eficientes o adecuadas de prepararlas sin perder la ancestralidad, por último se les enseñó sobre la elaboración de tres bebidas fermentadas para que pudieran ampliar sus conocimientos.
PERIODO DE RECOLECCIÓN	4 de mayo de 2026

Nota: Datos recopilatorios de los participantes. Fuente: elaboración propia (2026)

12.1 Taller practico-teórico

Se realizó el taller con el propósito de identificar conocer el conocimiento que tienen las mujeres de la comunidad de Muisca de Cota, donde en este taller se les enseñó la preparación del masato, guarapo y chicha. Además de enseñarles la elaboración de tres bebidas adicionales que buscaron darles a conocer otras bebidas que las pudieran aplicar en su cotidianidad.

Figura 24

Proceso de fermentación



Nota: Trasvaso de la chicha a recipiente Fuente: autoría propia (2026)

12.2 Retroalimentación de conocimientos

Para la primera parte del taller se les dio una introducción en qué consiste esta actividad donde se explicaría la parte teórica de las bebidas como los procesos que se necesitan para que se genere la fermentación, las condiciones que se deben cumplir para que no se genere ningún problema en el proceso, pero siempre dando un fortalecimiento dónde podían dar su opinión sobre el tema o consejos que consideran claves a la hora de hablar de cada una de las bebidas.

Figura 25*Retroalimentación de conocimientos*

Nota: Complementación de saberes con los integrantes Fuente: autoría propia (2026)

12.3 Chicha

Se empezó hablando sobre el proceso histórico que ha tenido esta bebida a través del tiempo, empezando por dar a conocer como esta bebida se empieza a consumir y elaborar en las comunidades indígenas, principalmente en la Muisca donde para ellos el proceso de elaboración de estas bebidas consiste en primero moler el maíz por medio de la boca, donde luego lo procedían a escupir en una olla que ellos conocían como chorotes, después de eso adicionan agua y empezaba la fermentación. Además de los puntos claves para esta elaboración que sería la selección del maíz, la desinfección del recipiente donde se vaya a fermentar, la agua que se use si es cruda o filtrada, por último si se usara harinas de maíz o se molió el maíz propiamente.

Figura 26

Recipiente que contiene la chicha (Tinaja)



Nota: Recipiente donde se fermento la chicha Fuente: autoría propia (2026)

12.4 Masato

Primero se les preguntó sobre qué variedad prefieren preparar, si el de arroz o el de maíz que es el tradicional mencionaron que se acostumbran más a preparar el de maíz en general, partiendo de ese punto se empezó por preguntarles si sabían los datos importantes para la elaboración de esta bebida, mencionaron lo mismo que el proceso para la chicha que la selección del maíz a la hora de su elaboración, después se muele se cocina el maíz luego se aromatiza con canela y clavos de olor, cuando se haya cocinado se deja reposar 12 horas para luego licuarlo, por último se tamiza.

Figura 27

Recipiente del masato (Tinaja)



Nota: Recipiente donde fermentó el masato Fuente: autoría propia (2026)

Figura 28

Reunión de los miembros de la comunidad



Nota: Dialogo entre los miembros de la comunidad Fuente: autoría propia (2026)

12.5 Guarapo

Para el guarapo se quiso saber su opinión sobre el uso de panela o miel de caña, sobre esto mencionaron que tradicionalmente se puede elaborar con ambos ingredientes sin inconvenientes, pero que generalmente es mejor con la panela negra melcochuda porque esto generará una mejor fermentación además de aportar mejor sabor a la preparación. Una de las señoras comentó que para ella era mejor la panela negra ya que esta no está elaborada con tantos químicos como la panela que tiene por encima blanco, porque mencionaba que se le adiciona cal y otros químicos para que tuviera esa consistencia, ya que ella había trabajado con alguien que era productor de panela. También recalcaron el hecho que actualmente para ellas por la falta de tiempo a veces prefieren comprar fermentos a otras personas para agilizar la fermentación o en su defecto kéfir, ya propiamente la preparación del guarapo consiste en adicionar panela con agua además del prefermento de nuestra preferencia ya con eso se pudo dejar fermentando, sin olvidar el dato que esta fermentación todos los días se debe alimentar con panela o retirarle un poco de la mezcla, para que esta no se tienda a babosear o que se pueda dañar en el proceso de fermentación. Para determinar el punto óptimo de fermentación del guarapo es saber que después de los tres a cinco está en estado que tiene un sabor refrescante parecido como una gaseosa cuando llega el sexto o séptimo día como tal ya empieza a tener ese sabor a fermentación tan característico.

Figura 29*Recipiente del guarapo (Tinaja)*

Nota: Recipiente donde se fermento el guarapo Fuente: autoría propia (2026)

12.6 Enseñanza de tres bebidas fermentadas

Para las bebidas que se les enseñaron se buscaron que fueran fáciles o en su defecto que con los ingredientes que se usan para la chicha, masato o guarapo se pudieran reutilizar.

12.6.1 Tepache

Se les explicó que para este tipo de fermentación se podía usar una tinaja o chorote si lo deseaban, o por facilidad de tener algo más compacto en sus hogares un recipiente en vidrio con tapa con sellado hermético, para empezar a realizar esta bebida los ingredientes serían, la cáscara de piña, clavos de olor, pimienta negra en pepa, anís estrellado, jengibre, panela por último agua filtrada o en su defecto agua corriente, ya con esto la fermentación empezaría es importante destacar que el tiempo de fermentación es de dos días cuando se generen esas burbujas en la parte superior, después de eso se cuela la bebida y ya se puede disfrutar.

Figura 30

Bebida fermentada (Tepache)



Nota: Recipiente donde se fermento el tepache Fuente: autoría propia (2026)

12.6.2 Gaseosa de lima

Los ingredientes que se debe tener para esta preparación es azúcar, lima, menta, jengibre y agua filtrada o normal. Posteriormente, se adicionan estos elementos para dar inicio a la fermentación que esta si dura unos siete días donde después se realiza el filtrado. De este modo, es posible degustar la bebida que esta tendrá un balance perfecto entre ácido y azúcar.

Figura 31

Bebida fermentada Gaseosa de lima



Nota: Recipiente donde se fermento la bebida Fuente: autoría propia (2026)

12.6.3 Cerveza de jengibre

Para esta preparación se requieren tener tres ingredientes que sería azúcar, agua filtrada preferiblemente y jengibre previamente pelado además de picar finamente, con estos dos ingredientes se inicia la fermentación que durará aproximadamente unos siete a diez días donde se deberá alimentar con la misma cantidad de azúcar y jengibre para que se pueda generar la fermentación, permitiendo que se concentre ese sabor. Luego lo que se puede hacer con esta base se puede usar para infusiones para darle tres variables que son el sabor a fermentación, la efervescencia tipo cerveza y, finalmente ayudará a potenciar los sabores.

Figura 32

Bebida fermentada (Cerveza de jengibre)



Nota: Recipiente donde se fermento la bebida Fuente: autoría propia (2026)

12.6.4 Conclusiones del taller práctico-técnico

En taller dio grandes resultados donde se pudo identificar el amor que tienen por estas bebidas fermentadas, además de recordar la importancia siempre del comercio local que permite ayudar a los diferentes productores de estos recursos. Sin olvidar que mencionaba algo muy importante que son las emociones o que las bebidas son muy celosas, con esto se refieren que este tipo de bebidas son complejas de hacer ya que uno siempre debe estar pendiente en la elaboración de estas, también que para que estas queden de la mejor manera es de vital importancia que solo una persona se encargue de este tipo de bebidas ya que si muchas personas manejan la misma bebida a la vez puede tender a dañarse. Tener en cuenta la importancia que este tipo de bebidas transmiten varias generaciones de tradiciones que se pueden llegar a perder sin el debido registro que puede llegar a facilitar la transmisión de saberes, para los que participaron en este taller les pareció algo muy bonito como se desarrolló la actividad de una manera que pudieron complementarse los saberes que tenían inquietudes.

13 Panel sensorial

A continuación se describe cómo se elaboró el siguiente taller, se les explicó a las señoras de la comunidad como se elaboraba una evaluación sensorial aceptable para un producto que se fuera a evaluar, para esto se les dieron herramientas claves como palabras descripciones de algunas terminologías para que pudieran hacer el panel sensorial de la mejor manera posible, se les dio a probar las tres bebidas con las que se trabaja toda la investigación que fueron la chicha, el masato y el guarapo donde ellas identificaron sabores, aromas y color de estas bebidas por último se les hizo tres preguntas acerca de que le faltaba a las bebidas, que ingredientes pudieron identificar en las bebidas y por último que comida podría combinar de mejor manera con este tipo de bebidas

Tabla 8

Datos del panel sensorial

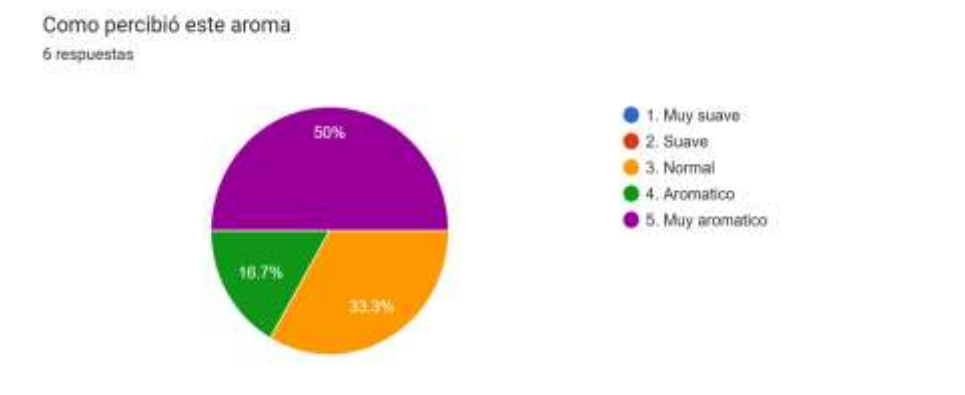
COBERTURA GEOGRÁFICA DE LA MUESTRA	Cota, Cundinamarca, vereda la Moya.
MARCO MUESTRAL	Mujeres que pertenecen al grupo de las tejedoras de la Comunidad Muisca de Cota.
TAMAÑO DE LA MUESTRA	6 personas
RECOLECCIÓN DE DATOS	El estudio se realizó de manera presencial, por medio de un formato que diligenciaron en físico, donde posteriormente se recopiló toda la información por medio de un formato de google forms con las mismas preguntas y opciones.
PERIODO DE RECOLECCIÓN	20 de marzo de 2026
Formato de encuesta	https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScnjYI45Q9y0UJ3sNQLViiB8AbXFWDr2MgtKjsNe0p93t9IQA/viewform

Nota: Recopilación de datos del panel sensorial. Fuente: elaboración propia (2026)

13.1 La chicha

Figura 33

Su escala de olor



Nota: Grafico de escala de color Fuente: elaboración propia (2026)

Los resultados obtenidos demostraron que como resultado con un 50% “Muy aromático”, lo cual permite analizar que las participantes, sentían que tenía mucho aroma esta bebida la segunda opción con más respuestas fue con un 33,3% “Normal”, permite analizar que para ellas esta bebida era normal no tenía mucho olor pero tampoco era muy suave para el último resultado con un 16.7% fue “Aromático”, esto se puede asociar a que dicha participante percibió la bebida aromática pero no mucho a comparación de las demás respuestas.

Figura 34

Aromas que pudieron percibir en estas bebidas

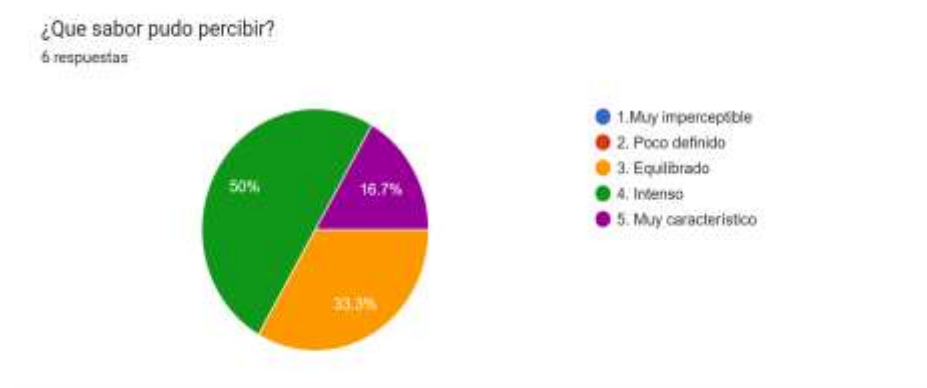
¿Qué aroma puede percibir en esta bebida?

6 respuestas

Clavos
A maíz y que era suave
Fermentado
Fermento suave
Un fermento perfecto
Frutal y cítrico

Nota: Recopilación de aromas percibidos Fuente: elaboración propia (2026)

Según los siguientes datos que se pudo recolectar, para estas mujeres de la comunidad el aroma que pudieron percibir en esta bebida fue “Frutal y cítrico”, “Fermentado”, “A maíz y que era suave” entre otras más opciones, esto demuestra que cada una de ellas tienen una descripción diferente del aroma o lo pueden percibir de diferente manera.

Figura 35*Que sabores pudieron percibir en la bebida*

Nota: Recopilación de datos sobre sabores percibidos Fuente: elaboración propia (2026)

Se pudo recolectar, que para el sabor ellas contestaron con 50” la opción “Intenso”. esto demuestra que la chicha estaba en un parámetro que para ellas es aceptable que sería el intenso, la segunda opción que más respondieron fue con 33,3% “Equilibrado”, con este dato podemos conocer que para ellas el sabor era el indicado teniendo un buen balance de sabor, para nuestra última opción que respondieron seria con 16,7% “Muy característico” , para una de ellas el sabor que tenía esta bebida era muy característico algo que simboliza que la bebida para ella estaba elaborada de una buena manera.

Figura 36

Sabor que pudo percibir en la bebida

¿Qué sabor puede percibir o le recuerda esta bebida?

6 respuestas

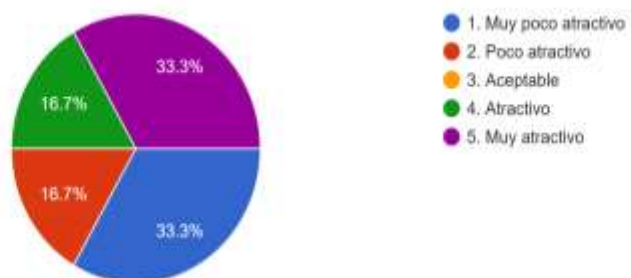
Le hacia falta dulce
Que le hacia falta panela
Delicioso
Maíz y suave
Le hace falta un poco más de panela
Sabor amaderado y frutal

Nota: Que sabor pudo percibir en la bebida Fuente: elaboración propia (2026)

En base a esta información se puede concluir que para ellas esta bebida ellas pudieron identificar los siguientes sabores “Delicioso”, “Sabor amaderado y frutal” y “Que le hacía falta panela” con estas opciones, se concluye que para ellas le hacía falta dulce y panela además de que para ellas podían identificar los diferentes ingredientes que tenía esta bebida.

Figura 37*Color que percibió*

¿Qué color pudo percibir?
6 respuestas



Nota: Color que percibió en la bebida Fuente: elaboración propia (2026)

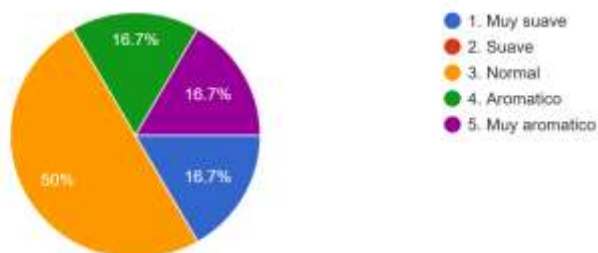
Con la información recolectada se pudo dar con los siguientes resultados, se registran dos opciones con el mismo porcentaje que fueron con un 33,3% “Muy atractivo” y “Muy poco atractivo”, con este resultado se puede concluir que para ellas la bebida le faltaba color pero a su vez, para algunas de ellas el color estaba perfectamente, se identifican dos opciones que de igual manera obtuvieron el mismo porcentaje con un 16,7% que serían “Atractivo” y “Poco atractivo”, igual que en la otra respuesta se puede concluir que para dos de ellas el color estaba atractivo y el otro poco atractivo, se puede deber a que le hacía falta panela, lo que hizo que las respuestas fueron muy variadas para esta pregunta.

13.2 Masato

Figura 38

Que aroma pudo percibir

¿Como percibió este aroma?
6 respuestas



Nota: Grafico de que aroma percibió Fuente: elaboración propia (2026)

En base a los resultados presentados, se identifican diversas respuestas, la más alta de todas fue con un 50% “Normal” algo que se puede asumir que se debe a que la bebida estaba en un punto adecuado de fermentación, para la siguiente opción de las tres que tuvieron el mismo porcentaje de 16.7% serían las opciones de “Muy suave”, “Aromático” y “Muy aromático”, esta variabilidad en las respuestas se asocia a que cada una de las participantes tomaron diferentes escalas de aroma a la hora de hacer esta prueba sensorial.

Figura 39*Aromas que se percibieron*

¿Qué aroma puede percibir en esta bebida?

6 respuestas

Arroz
A maíz o arroz
Fermento
Fermentada rica
Suave
Canela

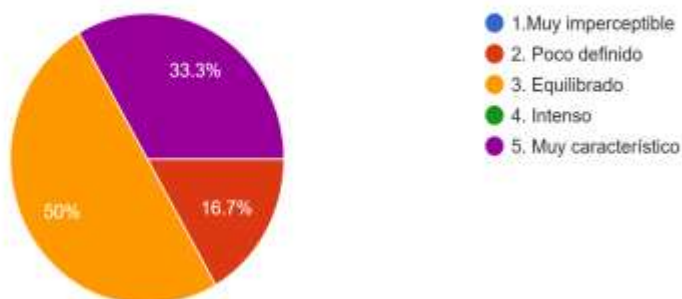
Nota: Aromas que se pudieron identificar Fuente: elaboración propia (2026)

Con los datos se pudo recolectar que para ellas pudieron identificar diferentes aromas entre ellos “Arroz”, “Canela”, “Fermento” y “Suave”, con esto se puede analizar que para cada una de ellas tomaban diferentes aromas más en concreto que otros, esto puede llegar a depender de muchos factores como lo puede ser los aromas que ellas ya perciben de manera más fácil.

Figura 40*Sabor que percibió*

¿Qué sabor pudo percibir?

6 respuestas



Nota: Grafico de sabores que percibieron Fuente: elaboración propia (2026)

A partir de los datos recolectados, se identificó que se obtuvieron tres respuestas variadas, la más contestada fue con un 50% “Equilibrado”, esto se puede tomar como que para ellas el sabor era muy balanceado y cuando probaron la bebida se veía que disfrutaban mucho del masato, para la siguiente opción sería con un 33.3% “Muy característico”, esto se puede deber a que para ellas toman el sabor muy clásico significando que la bebida estaba elaborada de una buena manera. Para la última respuesta que contestaron fue con un 16,7% fue “Poco definido” para este punto solo una de ellas contestó esta respuesta lo que significa que para ella la bebida no estaba lo suficientemente fermentada para su consumo.

Figura 41

Sabor que pudo percibir de la bebida

¿Qué sabor puede percibir o le recuerda esta bebida?

6 respuestas

Espesor, dulzor y un poquito de fermento

Que estaba muy balanceado

Fermentado y falta dulce

Suave

A refrescante

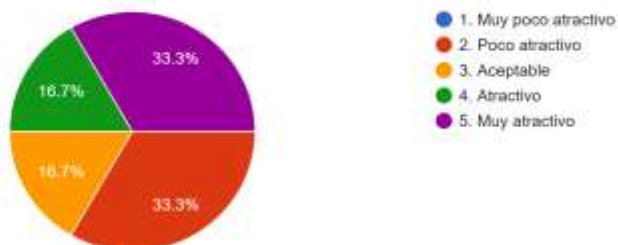
Bajito de dulce y muy fuerte

Nota: Recopilación de respuestas sobre el sabor de la bebida Fuente: elaboración propia (2026)

Con los datos recolectados se pudo conocer muchos de los sabores que percibieron en esta bebida que las respuestas fueron muy variadas en general, contestando por ejemplo “Suave”, “Que estaba muy balanceado”, “A refrescante” y las últimas tres respuestas que compartían algo en general que era la falta de fermento o dulce, que serían las respuestas de “Fermentado y falta dulce”, “Bajito de dulce y muy fuerte” y por ultimo “Espesor, dulzor y un poquito de fermento”, demostrando principalmente que le hacía falta dulce al masato en cuestión.

Figura 42*Color que se pudo percibir*

¿Qué color pudo percibir?
6 respuestas



Nota: Grafico de le intensidad de color que se percibió Fuente: elaboración propia (2026)

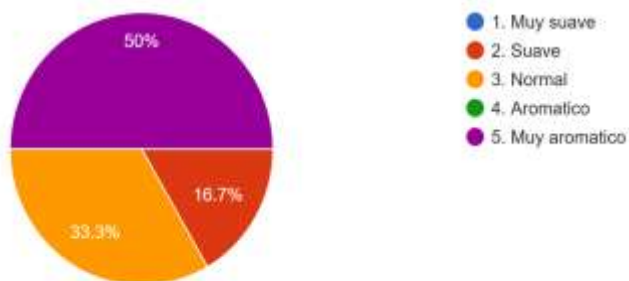
Con los datos recolectados se pudo concluir que en el color los porcentajes más altos fueron con un 33.3% “Poco atractivo” y “Muy atractivo” esto se puede deber a que la bebida como tal tenía un buen color pero para algunas de ellas el color debía ser más intenso, para la siguiente opción fue de igual manera como la anterior fue pareja la respuesta que en este caso fue con un 16.7% “Atractivo” y “Aceptable” esto se debe a que para estas dos personas el color fue el ideal para esta bebida.

13.3 Guarapo

Figura 43

Como percibió este aroma

¿ Como percibió este aroma ?
6 respuestas



Nota: Grafico de como percibió este aroma en la bebida Fuente: elaboración propia (2026)

En base a la información recolectada los resultados fueron los siguientes, la opción más respondida fue con un 50% “Muy aromático”, esto se debía a que el guarapo tenía un aroma muy intenso y frutal por otro lado, la siguiente opción fue 33.3% “Normal” esto se puede atribuir a que para algunas de ellas el aroma fue muy normal en comparación a las demás bebidas, por último la respuesta con menos respuestas fue con un 16.7% “Suave” esto se debe a que la persona en cuestión sintió el aroma muy suave en general.

Figura 44

Aromas que se percibieron

¿Qué aroma puede percibir en esta bebida?

6 respuestas

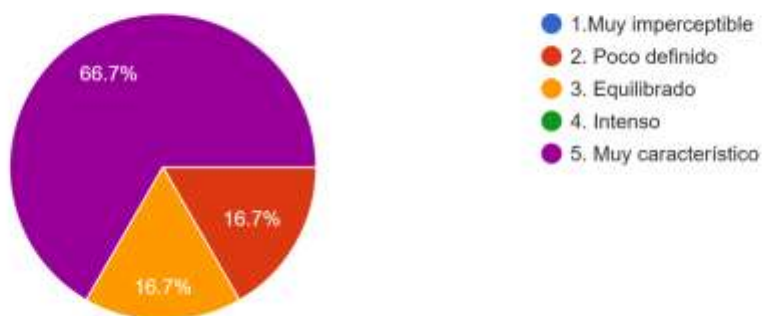
Piña
A fermentado
Limón y canela
Fermento
Delicioso
Panela y canela

Nota: Recopilación de aromas que se percibieron Fuente: elaboración propia (2026)

Con la información recolectada a continuación se pudo recolectar muchas respuestas diferentes, entre ellas están las primeras que fueron más enfocadas a como ellas sintieron esta bebida en general cómo estas respuestas “Delicioso”, “A fermentado” y “Fermento”, las siguientes respuestas pudieron identificar ingredientes variados que contenía la preparación como lo son “Panela y canela”, “Piña” y “Limón y canela”

Figura 45*Sabor que percibió*

¿Qué sabor pudo percibir?
6 respuestas



Nota: Grafico de sabor que percibieron Fuente elaboración propia (2026)

Con la información recopilada, a continuación se destacan varios aspectos clave, como la respuesta más alta que a comparación de las demás bebidas fue en este caso con un 66.7% “Muy característico”, esto se debe a que el sabor que tenía esta bebida era muy refrescante y delicioso, tanto que las que hicieron el panel preguntaron si se podía repetir, para las dos siguientes opciones fueron con un 16.7% “Poco definido” y “Equilibrado”, para la primera respuesta se debe a que la persona en cuestión sintió muy débil la bebida a comparación de las demás, y para la última respuesta que fue “Equilibrado”, se debe a que el sabor para esta persona fue perfecto.

Figura 46

Que sabor le recuerda esta bebida

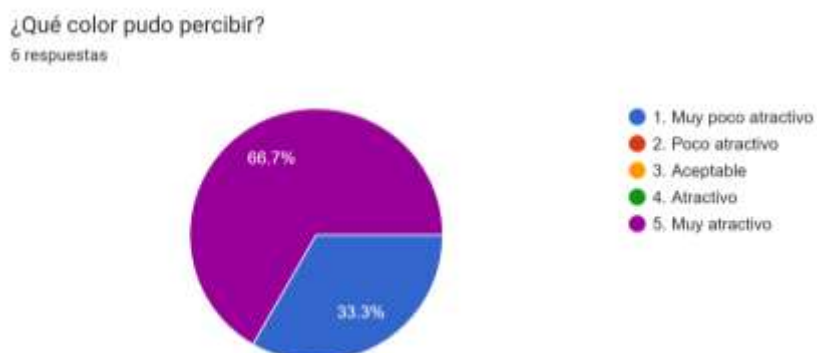
¿Qué sabor puede percibir o le recuerda esta bebida?

6 respuestas

Al guarapo de piña
Ninguno.
Dulce esta bien
Fermento suave
Delicioso
Dulcecito y sabroso

Nota: Recopilación de sabores que tuvo con la bebida Fuente: elaboración propia (2026)

En base a la información recolectada los siguientes datos fueron muy variados, empezando por respuestas que se centraban en el sabor principal de cómo percibieron esta bebida que fueron “Dulce está bien”, “Fermento suave”, “Dulcecito y sabroso” y por último dos respuestas que uno asocio el sabor al guarapo que fue la respuesta “Al guarapo de piña” y la otra respuesta que no pudo percibir ningún sabor que la de “Ninguno”.

Figura 47*Color que pudo percibir*

Nota: Grafico de intensidad de color que percibió Fuente: elaboración propia (2026)

Para esta pregunta se pudo recolectar los siguientes datos, que para esta pregunta solo hubo 2 respuestas principales empezando por la más alta que fue con 66.7% “Muy atractivo”, esto se puede asociar que respondieron esto debido al buen color que tenía el guarapo, para la otra respuesta fue con un 33.3% “Muy poco atractivo”, esto demuestra que para estas respuestas el color de la bebida le faltaba.

Figura 48*Ingrediente que pudo identificar*

¿Qué ingredientes pudo identificar en las siguientes bebidas?

6 respuestas

Maíz, arroz y panela
Arroz, maíz y panela
Arroz y canela
Maíz
Piña, limón

Nota: Recopilación de ingredientes que percibieron Fuente: elaboración propia (2026)

En base a la información recolectada se obtuvieron muchas respuestas diferentes como lo fueron “Maíz”, “Piña, limón”, “Maíz, arroz y panela” entre otras respuestas, con esto se pudo establecer que el ingrediente principal que identifican primordialmente fue la panela, el arroz y el maíz

Figura 49

Identificación de ingredientes en las bebidas

¿Pudo identificar algo más sobre las bebidas?

6 respuestas

Le faltó fermento al masato y a la chicha le faltó panela
Estaba muy bien
Faltaba dulce
No
Que le hace falta un poco más de dulce
Le falta un poco de fermento

Nota: Recopilación de respuestas sobre ingredientes Fuente: elaboración propia (2026)

Con la recopilación de información que se obtuvo para esta pregunta, se buscaba saber si pudieron identificar otros sabores o aromas en las bebidas en base a eso contestaron lo siguiente: “Faltaba dulce”, “Estaba muy bien” y “Le faltó fermento al masato y a la chicha le faltó panela”, en base a las respuestas se puede identificar que lo principal que mencionaron fue la falta de dulce y de fermento.

Figura 50

Con que comida complementaria la bebida

¿Con que comida acompañaría este tipo de bebidas?

6 respuestas

Un asado
Asado
Un asado, papa salada y carne asada
Masato con mantecada, guarapo con papa salada y chicha sola
En una reunión familiar
Un asadito

Nota: Recopilación de respuestas sobre acompañamientos Fuente: elaboración propia (2026)

En base a la información recolectada, las respuestas fueron las siguientes “Un asado”, “Un asado, papa salada y carne asada”, “Un asadito”, con esta información se pudo identificar una comida en común con la que acompañarán este tipo de bebidas que fue en un asado, para la siguiente respuesta fue una muy amplia que explicó con lujo de detalle con que acompañaría este tipo de bebidas y fue la siguiente “Masato con mantecada, guarapo con papa salada y chicha sola”, esta respuesta fue una de las más amplias que respondieron para esta pregunta.

14 Conclusiones

La revisión documental y el diagnóstico de saberes previos permitieron construir una perspectiva integral sobre las bebidas fermentadas tradicionales en la comunidad Muisca de Cota. Por un lado, la recopilación histórica evidenció que estas prácticas —desde la chicha y el masato hasta el guarapo— no constituyen simples técnicas de elaboración, sino expresiones culturales profundamente ligadas al territorio, la ritualidad y la identidad ancestral. Por otro lado, el acercamiento a la comunidad reveló la coexistencia de un saber significativo, preservado principalmente por los mayores, con vacíos importantes entre las generaciones más jóvenes, sobre todo en lo que respecta a los fundamentos bioquímicos de la fermentación y a la diversidad de bebidas tradicionales. Este doble hallazgo orientó el diseño de los talleres hacia una lógica de complementariedad: no se trataba de enseñar desde cero, sino de reconocer, valorar y resignificar los conocimientos existentes, fortaleciendo así el puente intergeneracional y evitando una mirada asistencialista.

La implementación de talleres prácticos bajo el enfoque de “aprender haciendo” demostró ser una herramienta eficaz para complementar los saberes gastronómicos y dinamizar el intercambio cultural. La experiencia no se limitó a la reproducción mecánica de recetas, sino que propició una comprensión consciente de los procesos fermentativos —sacarificación de almidones, acción de levaduras y bacterias lácticas, control de tiempo y temperatura— sin desplazar el valor de las técnicas tradicionales. La intervención operó simultáneamente en tres niveles complementarios: en lo cognitivo, al dotar a los participantes de un marco técnico que antes era fragmentario o tácito; en lo cultural, al convertir el taller en un escenario vivo de diálogo entre los saberes ancestrales de los mayores y la energía cuestionadora de los jóvenes; y en lo identitario, al transformar la elaboración y el consumo compartido de las bebidas en un acto

simbólico de reafirmación cultural, evidenciando que estos conocimientos no son piezas de museo, sino prácticas vigentes y relevantes para la identidad Muisca contemporánea.

La metodología empleada, basada en la triangulación entre investigación documental, diagnóstico comunitario y talleres prácticos, se mostró pertinente y coherente con el objetivo planteado, al privilegiar un intercambio genuino de saberes por encima de una enseñanza unidireccional. El enfoque permitió poner el conocimiento técnico-científico al servicio del saber tradicional, empoderando a la comunidad y facilitando un diálogo intergeneracional fructífero. No obstante, se identificó una limitación significativa: la ausencia de un mecanismo estructurado de seguimiento que permita medir la sostenibilidad de los aprendizajes y la réplica autónoma del conocimiento por parte de la comunidad a mediano y largo plazo. Queda, por tanto, como tarea pendiente el co-diseño participativo de un sistema de monitoreo y acompañamiento que asegure la continuidad de este proceso de revitalización cultural, evitando que los resultados se diluyan una vez finalizada la intervención.

15 Recomendaciones

Formalizar las bases para documentar y consolidar en un archivo comunitario físico y digital que integre las historias orales y los resultados de los talleres, garantizando así la accesibilidad a los diferentes conocimientos permitiendo preservar ese patrimonio muisca para las futuras generaciones, también estableciendo programas de formación continua en los que los que se pueda actuar como mentor para poder cerrar la brecha generacional de conocimientos, combinando saberes técnicos con el significado cultural y ritual de las practicas.

16 Referencias

- Calderón, M L. (2018). *Caracterización del proceso de elaboración artesanal y en planta de una bebida fermentada tradicional a base de maíz (Zea mays L.)* [Trabajo para optar al grado de Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad Nacional de Colombia].
<https://repositorio.unal.edu.co/items/609f03da-b1ea-46c0-99ce-a0cf155ea3c5>
- Díaz, J (2024). *Tradición, cultura, lucha y fuerza ancestral del Festival de la Chicha (Bogotá, Colombia)*. [Trabajo de conclusión de curso presentado al Instituto Latino-Americano, Universidad Federal de la integración]
<https://dspace.unila.edu.br/server/api/core/bitstreams/d6d6dfe2-d215-4629-8bb5-100a505ea569/content>
- Díaz Ramírez, P.A., Ruiz Álvarez, P.A., Rodríguez Machado, Á.M., & Cabrera Lozano (2019). Saberes propios, resistencia y procesos de recuperación de memoria histórica en la comunidad Muisca de la ciudad de Bogotá. NOVUM, *Revista de Ciencias Sociales Aplicadas* 2 (9), 86 -100, <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=571360752005>
- Hernández, D. (2019, 2 de junio). La chicha: la bebida de los dioses se trasladó a la cultura bogotana. *Alcaldía de Bogotá*. <https://bogota.gov.co/mi-ciudad/la-chicha-la-bebida-de-los-dioses-se-traslado-la-cultura-bogotana>
- Instituto Colombiano de Antropología e Historia (2013). *Pueblo Muisca*. ICANH
<https://colecciones.icanh.gov.co/articulos/pueblos/MUISCA.php#undefined>
- López, A. (2000) El convenio sobre la diversidad biológica. *Revista Mundo Científico*, 216, 84-87,

https://www.iidma.org/attachments/Publicaciones/El_Convenio_sobre_la_diversidad_biológica.pdf

Matos Jaqui, E.G (2017, 20 de enero). Problemática jurídica en torno a la pérdida del conocimiento tradicional. *Revista de Derecho*, 21 (1), 97-114,

<https://doaj.org/article/fld8797459324fc38ef203b4d6dc8edf>

Molina Díaz, M. A., & Pasato Tapi, D. F (2023). *Aplicación de técnicas de coctelería con base en chichas de quínoa, arroz, maíz, yuca y caña de azúcar* [Licenciado en Gastronomía, Universidad de Cuenca]

<https://research.ebsco.com/c/thsxni/search/details/k5rg5ajy5r?limiters=None&q=Aplicación%20de%20técnicas%20de%20coctelería%20con%20base%20en%20chichas%20de%20quínoa%2C%20arroz%2C%20maíz%2C%20yuca%20y%20caña%20de%20azúcar.%20&searchMode=all>

Muñoz et al. (2019, abril 12). Mecanismos de protección de los conocimientos tradicionales: el caso de Colombia. *Revista del derecho de Estado*. 43, 235-264.

<https://doi.org/10.18601/01229893.n43.09>

Giraldo de Puech, M. de la L. (1986). *Así éramos los Muiscas*. Bogotá: Banco de la República. Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales.

<https://babel.banrepcultural.org/digital/collection/p17054coll18/id/531>

Ruiz Karen, S.M. (2021) *Análisis histórico y sociocultural del guarapo en Cundinamarca* [Trabajo de grado, Fundación Universitaria San Mateo]. Repositorio Caoba.

<https://caoba.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/gastronomia/article/view/55/47>

Trejo, P. (2022, 22 de enero). El masato, *la bebida prehispánica colombiana que debes probar*.

Gourmet de México <https://gourmetdemexico.com.mx/sin-categoria/masato-bebida-prehispanica-colombiana-que-debes-probar/>