

Rescate de nuestra tradición

Johana Muñoz Valencia

Tania Alejandra Nazate

Yolima Sánchez Cuastumal

Estudiantes VIII semestre programa de Contaduría Pública

La gastronomía, dentro del territorio colombiano, permite diferenciar a cada región, gracias a los platos típicos y bebidas tradicionales; sin embargo, en la región nariñense no se aprovecha ni se da a conocer como típico de cada región, como es el caso de una de las bebidas tradicionales, la chicha, la cual se hace a base de “maíz fermentado, utilizada desde tiempos inmemoriales con fines rituales, y también como alimento cotidiano por las comunidades indígenas agrícolas del centro y el sur de América”, como sostiene Alzate (2006, p. 162). Hoy en día, se la escucha nombrar únicamente en las festividades que se realiza en los pueblos, como una bebida alcohólica pero refrescante; alcohólica en el sentido de fermentación, mas no de incorporar en ella grados de alcohol; no obstante, no ha sido industrializada para ofrecerla de una manera más sofisticada que conlleve a su reconocimiento y proliferación.

Es menester mencionar que la chicha es un producto cuyo grado de alcohol depende del tiempo en que ésta permanece en el bote; es “fuente de energía y nutrientes” (Aguirre, 2009, p. 42) debido a sus componentes nutritivos en “vitaminas B1, B2, B6, ácido fólico, minerales como el sodio, potasio, calcio, fósforo, entre otros”; además, al ser una bebida saludable baja en azúcar y que no contiene leche, permite su consumo a aquellas personas que padecen de diabetes y que no pueden ingerir o soportar bebidas con componentes de lactosa. Existen bebidas netamente alcohólicas (químicas) que al consumirlas de forma esporádica o continua a largo plazo, generan problemas perjudiciales para la salud, provocando enfermedades como el cáncer de hígado, esófago, etc., siendo éste un motivo más para la creación de un proyecto que conlleve la introducción de este producto en el mercado, así como también para la generación de empleo.

En este sentido, el profesional de Contaduría Pública representa un papel importante por su versatilidad para desempeñarse en diferentes campos, uno de los cuales es la creación de empresa, razón por la cual se pretende realizar la planeación de un negocio en donde se produzca y comercialice esta bebida tradicional, con el propósito de aportar al desarrollo del municipio de Pasto y con ello el departamento de Nariño, el cual es considerado como la “segunda mayor agrupación de predios destinados a la producción de maíz del país, aportando el 4,3% de la producción nacional con



Fuente: Pixabay. Disponible en: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Clarito_en_poto.JPG

21.065 toneladas cosechadas en maíz tradicional y 2.602 en maíz tecnificado” (Grupo Semillas, s.f., p. 19). A pesar de esto, actualmente no existe un aprovechamiento al máximo de dicha materia prima disponible en la región, que permita aumentar su crecimiento económico.

En este punto, se ve la importancia de desarrollar una investigación que permita rescatar y ampliar el conocimiento de la bebida tradicional y cultural de nuestros antepasados, dando a conocer los beneficios nutritivos que conduce su consumo, además de adquirirla de manera fácil y en una presentación más práctica, sin ninguna complicación. Su producción y comercialización son una nueva alternativa de bebidas saludables.

El desarrollo de una empresa dedicada a esta actividad permite evidenciar el espíritu emprendedor e innovador de los autores, favoreciendo el empleo, ampliando la adquisición de materia prima a los campesinos, aumentando la producción de maíz y demás componentes para la fabricación de la chicha en la región y, por ende, mejorando los ingresos de quienes la producen.

Se puede concluir que con el desarrollo de este proyecto se contribuye al crecimiento cultural y económico de la región, además de rescatar las costumbres de los antecesores y del propio

municipio de Pasto. De igual manera, se favorece el desempeño de la profesión contable, despertando el interés de los estudiantes por la generación de empresa y de empleo, y de permitirles desenvolverse en un campo más amplio de su actuar profesional como el del emprendimiento y la innovación.

Referencias

- Alzate, A. (2006). La chicha: entre bálsamo y veneno. Contribución al estudio del vino amarillo en la región central del Nuevo Reino de Granada, Siglo XVIII. *Revista Historia y Sociedad*, (12).
- Aguirre, H. (2009). *Propuesta de una receta estándar para la elaboración de la chicha en la provincia de Chimborazo*. Tesis de grado, previa a la obtención del título de Administrador Gastronómico. Universidad Tecnológica Equinoccial, Facultad de Turismo y Preservación Ambiental, Hotelería y Gastronomía, Ecuador.
- Grupo Semillas. (s.f.). *Diagnóstico de maíces criollos de Colombia: región Andina: Cauca y Nariño. Campaña Semillas de Identidad*. Recuperado de <http://www.swissaid.org.co/sites/default/files/Regi%C3%B3n%20Cauca%20y%20Nari%C3%B1o.pdf>.