**Recuperación tecnológica de una bebida ancestral (mistela sampedrina) de la región andina colombiana**

Reina Uribe YA (1), Ramos Navarro LD (1), López Rodríguez JN (1).

(1) Corporación Universitaria Unitec, Bogotá D.C., Colombia.

yennyreina@unitec.edu.co

La recuperación de productos ancestrales es un recurso para mejorar la seguridad alimentaria a nivel global, dentro de este campo la recuperación de las bebidas ancestrales puede ser un referente, las preparaciones pueden tener diferentes beneficios y se pueden industrializar en el mercado actual, salvaguardando su historia y patrimonio. La Mistela Sampedrina es una bebida autóctona de las fiestas de San Pedro y San Juan en el departamento Huila, Colombia, en donde de manera oral se comparte el método ancestral para la preparación que se obtiene de una mezcla de azúcar, agua, hierbas y aguardiente. Se maceran hierbas aromáticas como romero, hierbabuena, mejorana que luego se llevan a hervir, se mezclan con el almíbar y se adiciona aguardiente, hasta obtener una bebida dulce y agradable al paladar, se deja en reposo hasta por 1 mes para lograr una mejor concentración de aromas. El objetivo de esta investigación fue la recuperación y estandarización de una formulación base del producto. Para lo cual se utilizó un método cualitativo de recolección de información oral con miembros de la comunidad huilense que se dedican a la preparación de dicha bebida artesanal, además de recopilación bibliográfica que evidenció su significado histórico y algunas formulaciones base para la preparación del producto. Se inició con la etapa exploratoria, donde se llevaron a cabo procesos de experimentación con la variación de ingredientes y medidas, hasta obtener una receta estándar con nivelación de sabores y contenido alcohólico. Posterior a este proceso, y después de realizar pruebas sensoriales con distintos sujetos de prueba, especialistas en cata de licores, se decide iniciar un proceso de producción e industrialización que permita la comercialización de la bebida inicialmente en el municipio de Chía, Cundinamarca. Población que se caracteriza por el alto consumo de bebidas alcohólicas artesanales, Según una caracterización realizada por la Alcaldía, en 2020, era el quinto municipio más poblado del departamento, con 149.570 mil habitantes, el 19,20% corresponde a población apta para el consumo de bebidas alcohólicas. Se inició con un planteamiento comercial teniendo como base un lienzo canva, en donde se delimitó el público objetivo y se inició el desarrollo del diseño de marca para lo cual se tuvo en cuenta el origen de la población escogida, se realizó una recopilación de información sobre la historia cultural del municipio de Chía, que arrojó información que destaca la importancia que tenía el municipio para los Muiscas. Se realiza un análisis histórico-cultural, para el nombre de la marca “Huitaca Licores Macerados” por ser este, el nombre de la Diosa Chía. Se realizaron encuestas, se evaluaron 50 jóvenes de la población, los resultados arrojaron que estos estarían interesados en probar la bebida. Se realizó un grupo focal con expertos en cata y comercialización, en el cual se escogieron 5 sujetos de prueba, como resultado se obtuvo aprobación dentro del panel de expertos y dentro de los jóvenes encuestados, datos que se utilizan como indicador para iniciar con el desarrollo del producto de manera industrial y su posterior comercialización, dentro y fuera del municipio inicial.

Palabras Clave: Mistela Sampedrina, revalorización, cultura, Huitaca, licor macerado