



¡Este Guarapo Está Fuerte!

Comunidad Las Palmeras

— Corregimiento N.º 8 —
del Distrito de Buenaventura

**Institución Educativa
Atanasio Girardot**

Magíster

**Leydy Faysury
Valencia Vera**

Magíster

**Angie Marcela
López Valenzuela**



Valencia Vera, Leydy Faysury

¡Este guarapo esta fuerte! Comunidad Las Palmeras: Corregimiento N°8 del distrito de Buenaventura / Leydy Faysury Valencia Vera, Angie Marcela López Valenzuela -- Santiago de Cali: Universidad Santiago de Cali, 2025.

18 páginas; 24 cm.

Incluye referencias bibliográficas.

ISBN Impreso: 978-628-7770-61-4

ISBN Digital: 978-628-7770-62-1

1. Preparación del Guarapo 2. Guarapo I. Leydy Faysury Valencia Vera. II. Universidad Santiago de Cali. III. Facultad de Educación.

SCDD 641.23 ed. 23

CO-CaUSC

JRGB/2025



¡Este guarapo está fuerte!

Comunidad las Palmeras. Corregimiento N° 8 del Distrito de Buenaventura

© **Universidad Santiago de Cali**

© **Editoras científicas:** Leydy Faysury Valencia Vera y Angie Marcela López Valenzuela

© **Autores:** Leydy Faysury Valencia Vera, Angie Marcela López Valenzuela, Yovana Alexandra Grajales Fonseca, Alexandra Parra Puentes, César Augusto Gutiérrez Salazar y Martha Caicedo.

Financiación: Proyecto Investigación. “Autoría propia: El libro de texto intercultural para enseñar ciencias”

Diagramación y diseño gráfico: Camilo Valencia

1a. Edición 50 ejemplares
Cali, Colombia - 2025

Comité Editorial / Editorial Board

Anisbed Naranjo Rojas
Odín Avila Rojas
Doris Lilia Andrade
Edgar Francisco Arcos

Florencio Arias
Jonathan Pelegrín
Héctor Cuevas Arenas
Liseth Suarez Osorio



La editorial de la Universidad Santiago de Cali se adhiere a la filosofía de acceso abierto. Este libro está licenciado bajo los términos de la Atribución 4.0 de Creative Commons (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>), que permite el uso, el intercambio, adaptación, distribución y reproducción en cualquier medio o formato, siempre y cuando se dé crédito al autor o autores originales y a la fuente <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Cómo citar / *How to cite*

Valencia Vera, L. F.; López Valenzuela, A. M.; Grajales Fonseca, Y. A.; Parra Puentes, A.; Gutiérrez Salazar, C. A. & Caicedo, M. (2025). *¡Este guarapo está fuerte! Comunidad las Palmeras. Corregimiento N° 8 del Distrito de Buenaventura*. Cali, Colombia: Editorial Universidad Santiago de Cali; Institución Educativa Atanasio Girardot. <https://doi.org/10.35985/9786287770621>

Palabras Clave / *Keywords:*

Guarapo, preparación del guarapo, dulce, Las Palmeras.
Guarapo, preparation of guarapo, sweet, Las Palmeras.

Contenido relacionado:

<https://investigaciones.usc.edu.co/>

Agradecimientos

En el corregimiento N°8 Zacarias del Distrito Especial Buenaventura, se encuentra una comunidad llena de sabiduría, tradición y unidad. Hoy, queremos rendir un especial reconocimiento a todos los habitantes de la comunidad Las Palmeras, quienes, a través de su dedicación y amor por sus raíces, mantienen vivas las tradiciones ancestrales que han sido transmitidas de generación en generación.

En particular, queremos destacar y agradecer a la líder comunitaria, **Martha Caicedo y a la Institución Educativa Atanasio Girardot**, quienes han sido un pilar fundamental en la preservación y transmisión del conocimiento ancestral relacionado con la **elaboración del Guarapo de caña de azúcar**. Su entrega y esfuerzo al compartir estos saberes con la comunidad y con aquellos que se interesan por conocer y preservar este legado cultural es un acto de gran valor.

Este reconocimiento es un pequeño tributo al trabajo colectivo que realiza la comunidad Las Palmeras, en especial a su lideresa, cuya dedicación ha permitido que el legado del guarapo perdure en el tiempo. Que este acto de compartir conocimientos siga inspirando a otros a valorar y promover nuestra cultura, uniendo esfuerzos para mantener la riqueza de nuestras tradiciones vivas.

Agradecemos A la Universidad Santiago de Cali, por permitirnos la participación en la investigación, su apoyo en la cartilla y el interés por resaltar las prácticas culturales presentes en nuestro país, las cuales son significativas en las prácticas educativas y en la conservación de la encestralidad.

¡Gracias, comunidad Las Palmeras, por su compromiso con la preservación de nuestra herencia cultural!

Presentación



La cartilla pedagógica titulada “Este Guarapo está fuerte”, es el resultado de una investigación realizada en Buenaventura entre el año 2016 y principios del año 2017 titulada “Diálogo de saberes entre conocimiento científico escolar y saberes ancestrales en la I. E. Atanasio Girardot y comunidad afrodescendiente Las Palmeras desde la elaboración del guarapo de caña”. A partir de esta investigación, se pudo recolectar toda la información de la práctica cultural para la fabricación del Guarapo y su explicación desde el enfoque científico.

Así que en esta cartilla Gumercinda te contará todo sobre el Guarapo.

¡Este Guarapo Está Fuerte!

Un día Gumerinda fue invitada por sus amigos a una caminata deportiva hacia el río Dagua, un lugar muy lindo de Buenaventura rodeado de naturaleza y personas alegres y amables; Gumerinda feliz de conocer otro lugar de su distrito fue con sus amigos, cuando llegaron allá estaban acalorados y con mucha sed, así que unas señoras les ofrecieron una bebida llamada “**Guarapo**” bien fría y ellos dijeron: ¡si, queremos!, pero las señoras les preguntaron que si lo querían dulce o fuerte, como no supieron responder, pues era la primera vez que lo probaban, las vendedoras les explicaron “la dulce es el guarapo que está recién hecho y la fuerte es el guarapo que lleva varios días en la galoneta, ya está picante”.

Como Gumerinda es una joven muy curiosa decidió probar los dos, ¡hum! que bebida más rica y refrescante! dijo Gumerinda, pero no contenta con saborear la bebida, decidió indagar sobre esa práctica cultural que es representativa de su tierra natal.

Así que Gumerinda les dijo a sus amigos que se quedaran a pasar toda la tarde en el Dagua para indagar con los habitantes todo sobre el Guarapo, aunque la señora que les ofreció la bebida les dijo que Doña Martha, la líder del consejo comunitario las Palmeras les podría dar toda la información.

Gumerinda muy ansiosa, empezó a preguntarles a todas las personas que veía dónde podía encontrar a doña Martha, hasta que ¡por fin! la encontró.

Doña Martha muy orgullosa y feliz de transmitir el conocimiento ancestral a sus paisanos, los adentró hasta las palmeras, lugar donde se **fabrica el guarapo...**



¿Quieres saber qué le contó doña Martha a Gumerinda y sus amigos?

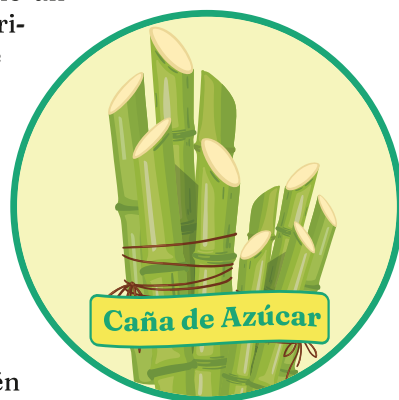
Todo este saber compartió doña Martha...

Significado del Guarapo

Para la comunidad las Palmeras, el guarapo tiene un valor importante en la cultura, es una bebida fabricada por los ancestros a base del jugo de **caña de azúcar**, y que ahora la hace doña Martha y sus hijos convirtiéndose en el sustento económico de las familias de esa zona.

Usos del Guarapo

En palabras de doña Martha “Para toma como se toma el aguardiente, cuando ya está fuerte sirve para el viche, varias personas lo toman para los riñones cuando ya está bien fuerte, también sirve para purgarse cuando está fuerte, a los 15 o 20 días ya está fuerte, se deja bien tapado porque uno no lo puede dejar así al aire” además de ser una bebida refrescante y energética.



Preparación del Guarapo

Explicación dada por doña Martha:

La caña se rosa en el monte, se sube al trapiche, se muele, se sube, el día viernes a las cinco de la mañana estamos moliendo; de allí se para el fogón se saca la primer cascacha después la segunda; cascacha es como decir la mugre que sube al guarapo, después que se pone a hervir al fuego y se le sacan las dos primeras, de ahí se le hecha una hierba, acá uno se le dice malvilla se le hecha entonces, ahora si se recoge todo el mugre, se le saca y de ahí ya queda claritico, ahí ya queda el guarapo. La cascacha se saca con una “sosunga” cernidora que algunas veces se hace de calabaza se le hace los huequitos se le amarra un palo y otra vez se compra hecha de aluminio.

— Pasos para Preparar el Guarapo —

1 | **Cortar
la caña**



2 | **Lavar la caña y meterla
en el trapiche para
extraer el jugo**



¡Este Guarapo Está Fuerte!

Comunidad Las Palmeras

Corregimiento N.º 8, Buenaventura

3 Hervir el jugo de la caña



4 Se amasa la hierba “malvilla”



5 Cuando ya hierva se le echa el agua de la malvilla al jugo de la caña que está hirviendo

6 Luego se saca la “casacha”



7 Se deja hervir un rato más



8 Se deja enfriar, luego se deposita dentro de la galoneta y se tapa



Ahora Recordaremos — Palabras —

Gumercinda feliz y agradecida con doña Martha por compartir sus saberes, le parece buena idea recordar algunas palabras claves en la preparación del Guarapo. Ayuda a Gumercinda a buscar palabras en la sopa de letras.

GUARAPO DE CAÑA

— Encuentra las Palabras —

B	G	A	L	O	N	E	T	A	R	U	O	C	F	M
R	G	A	P	F	E	J	F	D	V	G	U	P	U	A
O	T	A	N	O	T	U	X	A	M	A	U	S	E	L
S	A	L	M	G	N	Y	K	A	S	W	S	I	R	V
A	W	G	U	O	D	R	R	G	H	L	Z	T	I	
R	N	I	I	N	M	M	Y	H	T	L	A	E	E	L
S	O	S	U	N	G	A	O	R	H	P	M	G	K	L
H	I	D	W	K	P	E	A	C	X	Q	M	H	G	A
U	X	N	C	S	P	P	W	O	G	R	O	E	R	Y
N	V	F	E	R	I	C	I	O	U	S	L	C	R	T
A	M	A	S	C	R	L	L	J	P	C	E	L	I	W
E	Q	Y	H	A	Y	D	L	A	G	E	R	U	L	O
R	D	E	I	T	E	R	R	I	T	O	R	D	A	L
S	C	A	R	N	I	V	O	R	O	U	S	D	D	F
W	E	V	I	T	C	A	S	A	C	H	A	Q	T	H

Rosar

Monte

Malvilla

Fuerte

Trapiche

Fogón

Sosunga

Galoneta

Moler

Casacha

Dulce

Amasar

La Curiosidad de Gumerinda

Gumerinda como es tan curiosa decidió indagar en distintos contextos como: internet, libros de textos, con estudiantes de la Institución Educativa Atanasio Girardot (donde estudian los jóvenes del consejo comunitario), y con sus padres; sobre la transformación del jugo de caña hasta convertirse en guarapo dulce y fuerte como dicen las sabedoras de Las Palmeras.



Y adivinen ¿qué encontró?

Muchas hierbas y frutas tienen azúcares en sus jugos y una de esas es la caña de azúcar, de la cual se extrae un jugo dulce y delicioso, es por eso que deben moler la caña en el trapiche para extraer todo de su interior. Resulta que, por la concentración de azúcar que tiene el jugo de caña, este se vuelve hábitat para algunas levaduras y es por esto que éstas entran en acción durante el proceso. Las levaduras son microorganismos que consumen los azúcares presentes en el jugo y producen alcohol y dióxido de carbono como productos de diseño, pero para originar esto, no debe haber presencia de oxígeno, a este proceso se le conoce como fermentación; por esa razón, doña Martha dice que deben tapar las galonetas y dejarlas así durante 8 o 15 días, para que finalmente, el guarapo tenga un sabor fuerte y se convierta en bebida alcohólica. El procedimiento puede durar un período de tiempo variable, dependiendo de la temperatura y las condiciones específicas de fermentación. Por ejemplo: durante este proceso, se produce calor y se liberan burbujas de dióxido de carbono CO₂.

¿Y Tú qué Sabes de la Fermentación?

Estudiante Luz Erika Mondragón Micolta del grado 11.º-2, con 19 años:

Sabemos pues de que la fermentación es un proceso para llegar a la preparación del guarapo. La profesora nos explica que, si es para el guarapo, debemos conseguir la caña, lavarla, luego llegamos al proceso de molerla, se cocina, luego se envasa en unos tanques y se deja ahí tapada por cierto período de tiempo y entonces cuando está allí en el tanque pasa el proceso de fermentación.

Actividad: De acuerdo al relato anterior de la estudiante; escribe tu propio paso a paso teniendo el siguiente orden (puedes pedir ayuda de tus familiares y vecinos):

1. Preparación de la caña:	
2. Cocción del jugo:	

3. Envasado en tanques:	
4. Fermentación:	
5. Tapado y control de condiciones:	
6. Control del periodo de fermentación:	
7. Finalización y embotellado:	Una vez que se ha completado la fermentación y el contenido del tanque ha alcanzado el nivel de alcohol deseado, se procede a embotellar el guarapo.

¿Se la Echo Comadre? ¡Échesela, Comadre!

En el Corregimiento Ocho,
entre palmeras altas,
fluye el guarapo dulce,
como historias entrelazadas,
con manos expertas y cariño destilado,
en cada sorbo se guarda un legado venerado.

Cortando, moliendo, el trapiche canta,
el jugo ancestral en botella levanta,
labrando historias con manos de esmero,
el guarapo de caña, el sabor sincero.

Bebida ancestral, tradición viva,
en cada gota, la tierra cautiva.
Guarapo de caña, río de dulzura,
bendición que la naturaleza augura.

Angie López, y Leydy Valencia
Co-autoras



Glosario Guarapeando...

Recordemos el significado de algunas palabras claves para la preparación del Guarapo.

- **Amasar:** para que salga el jugo de la hierba.
- **Cascacha:** la mugre que sube al guarapo, después que se pone a hervir al fuego.
- **Dulce:** mismo dulce recién salido de la caña.
- **Enfuertado:** van pasando los días después de estar en las galonetas y tapado, el guarapo ya tiene una concentración alcohólica.
- **Fogón:** fuego que se prende con “leña” pedazos de palos de madera.
- **Fuerte:** a los 15 o 20 días ya está fuerte (fermentado).
- **Galoneta:** envase de plástico donde se echa el guarapo luego de hervirlo.
- **Malvilla:** hierba para que usan para que saque toda la mugre del jugo de caña, es como un claro, eso saca todo.
- **Monte:** tierra cubierta de abundantes matas (hierbas).
- **Moler:** desmenuzar o triturar.

Glosario Guarapeando...

- **Rosar:** cortar el monte.
- **Sosunga:** cernidora que algunas veces se hace de calabaza se le hace los huequitos se le amarra un palo y otras veces se compra hecha de aluminio. Se usa para sacar la cascacha.
- **Sabaleta:** es un corregimiento de pocos habitantes aproximadamente a 30 km de Buenaventura y es el nombre del árbol que cortan para sacar la madera que se usa para el fogón.
- **Trapiche:** máquina para moler la caña para procesar la caña y obtener el "guarapo".

Bibliografía

- **Martha Caicedo (2016)** - Líder de Consejo Comunitario Las Palmeras, reside hace 35 años en la comunidad de Zacarías, distrito de Buenaventura.
- **Estudiantes de grado 10º y 11º** de la Institución Educativa Atanasio Girardot, (2010).





Esta cartilla pedagógica es el resultado de un proceso de investigación de pregrado desarrollado en la comunidad negra *Las Palmeras*, del corregimiento de Zacarías, en Buenaventura, Valle del Cauca. A través de este trabajo se documenta y resignifica la práctica ancestral del *guarapo*, una bebida tradicional que representa no solo un legado cultural, sino también una fuente de sustento económico para muchas familias de la comunidad.

El objetivo principal de esta cartilla es propiciar un diálogo entre los saberes ancestrales de la comunidad y el conocimiento científico, fortaleciendo así los procesos de enseñanza y aprendizaje en el área de Ciencias Naturales en la institución educativa local. Se espera que este material sirva como herramienta pedagógica para valorar, preservar y vincular los conocimientos propios del territorio con las dinámicas escolares, promoviendo una educación contextualizada, incluyente y culturalmente pertinente.

