

LUMEN

Arte visual

-Revista semestral de fotografía
-Publicación electrónica ISSN 2590-7093
-Octava edición

Betulia

con sabor a empoderamiento femenino



Antonio José de Sucre
CORPORACIÓN UNIVERSITARIA



Grupo de Investigación Ciencias Sociales

Equipo Lumen



Carlos Manuel González, Eliana Amaya, Juan Martínez, Andrés Castro, Sara Martínez, Juan Herrera, Kevin Carrascal, Sharol Urango, Angélica Velilla, Ariana Arrieta, Carlos Pérez, Yoenis Navarro, Kiara Hernández, Juana Benítez, Laura Almario, Johan Benavidez, Sofía Meriño y Zharick Barreto.



María Daniela Romero
Dirección.



Tony Sierra Aguas
Maquetación.

Agradecimientos

Ídola Acosta Atencio
Diabolines JJ.

Doña Lina
Diabolines Lina.

Roberto Fortich
cordinacion editorial.

Andrea Lorduy
Asesora de
investigación
documental.

Corporación
Universitaria Antonio
José de Sucre.

Tabla de Contenido

4	Editorial
5	El municipio
6	El tesoro betuliano
7	La historia de Ídola
15	Los Yabolines de Lina

ISSN: 2590-7093 - (En línea)

Edición 08

2023

Copyright ©

Corporación Universitaria Antonio
José de Sucre
Hecho en Colombia

Diseño y maquetación
Tony Sierra Agua.s

Dirección
Tony Sierra Aguas.
María Daniela Romero López.

Coordinación Editorial
Roberto Fortich.



No se permite la reproducción total o parcial de esta publicación, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del copyright. Diríjase a UAJS (Corporación Universitaria Antonio José de Sucre) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con UAJS mediante la web www.uajs.edu.co o al correo electrónico editorial@uajs.edu.co.

Acerca de Lumen



Lumen es una revista documental universitaria de carácter virtual que surge como una iniciativa de fotoperiodismo y fotografía documental en el contexto académico. Esta publicación se gesta a partir de la asignatura Taller de Fotografía, con el propósito de enriquecer las habilidades fotográficas de los estudiantes.

Para llevar a cabo este proyecto, se traza una ruta específica de manera semestral, brindando a los estudiantes la oportunidad de establecer un contacto directo con la realidad y narrar historias a través de imágenes. Estas imágenes se convierten en un canal de comunicación desde Colombia hacia el mundo, transmitiendo las realidades sociales que se desarrollan más allá de las aulas de clases.

Lumen no solo busca capturar fotografías, sino también visibilizar las dinámicas sociales que transcurren fuera del ámbito académico. Por esta razón, se convierte en un ejercicio integral que involucra a futuros comunicadores de diversos géneros periodísticos. La fusión de la fotografía con el periodismo permite crear un producto de gran valor tanto social como académico.

Editorial

Lumen es una revista digital con un enfoque académico e investigativo. A través de este proyecto, los estudiantes del tercer semestre de Comunicación Social en la Corporación Universitaria Antonio José de Sucre demuestran la aplicación práctica de los conceptos enseñados en el aula por sus docentes. Este conocimiento les capacita para utilizar la fotografía como un poderoso medio de expresión social. La cámara fotográfica se erige como una herramienta esencial para el comunicador futuro. A través de esta poderosa herramienta, los estudiantes tienen la capacidad de convertir historias en imágenes digitales que trascienden las fronteras geográficas, sirviendo como mensajeros de ideas y emociones a la humanidad en su conjunto. Es crucial que, desde los primeros semestres de estudio, los alumnos de nuestra institución comprendan la utilización de la cámara, desde los aspectos de composición de la imagen hasta la correcta exposición. Este proceso culmina en la creación de una serie de productos que actúan como prueba sólida de que los objetivos de aprendizaje del curso Taller de Fotografía, se han cumplido con éxito.

San Juan de Betulia

San Juan de Betulia es un municipio perteneciente al departamento de Sucre, Colombia. cuenta con una población aproximada a los 17.000 habitantes según cifras el Dane en 2022. Betulia como también es conocido, ha experimentado diversas transformaciones a lo largo de su historia. La economía del municipio se basa principalmente en la ganadería y la agricultura con cultivos como maíz, algodón y yuca, de los que se comercializan productos procesados.



Parroquia San Juan Bautista, de Betulia.



Aspectos históricos del municipio modelados en piedra.



Fotografía: Juan Sebastián Herrera

El tesoro betuliano

El Yabolín, producto realizado por los artesanos gastronómicos de Betulia, se erige como un auténtico tesoro culinario. Aunque sus ingredientes, sencillos pero selectos, como la harina de yuca, el queso, la sal, el huevo y la leche, conforman la base de su receta, su preparación es un verdadero arte. Como compartió uno de los amazadores de Yabolín de JJ , con nuestro equipo documental, la técnica desempeña un papel crucial en este proceso, y no todos logran alcanzar la misma destreza según contó.



Fotografía: Kevin Carrascal

La historia de Ídola

Ídola Rosa Acosta Atencia, una mujer empoderada.

De generación en generación, Idola ha abrazado un legado artístico que trasciende a través de los años. Según lo compartido por esta orgullosa betuliana al equipo de documentación de Lumen, lleva dos décadas perfeccionando la preparación de los Yabolines, un arte que recibió como herencia de su madre, Josefa, quien a su vez lo aprendió de la abuela de Idola. Esta última, una de las pioneras en la creación de esta deliciosa joya culinaria, propia de las sabanas sucreñas.

Lo que en su momento fue una tradición familiar, se ha transformado en la base de sustento de esta emprendedora y su familia. En la actualidad, a sus 34 años de edad, Idola es la dueña de la fábrica de Yabolines JJ, situada a las afueras del pueblo, en la carretera que conduce al municipio de Sincé. Idola no puede dejar de expresar su gratitud hacia la vida por brindarle la oportunidad de superarse y, al mismo tiempo, legar un patrimonio cultural a través de la gastronomía. La receta ancestral mantiene su relevancia y conserva ese sabor tradicional que también contribuyó a mejorar la calidad de vida de las generaciones previas, las abuelas de Idola incluidas.

Acosta Atencia, le permitió al equipo documental de Lumen adentrarse a su fábrica para conocer cómo se vive un día en la fábrica de diabólicos de una mujer empoderada.



Entorno natural



La fábrica de yabolines JJ, es la más grande de todo Betulía, además es la única que cuenta con registro INVIMA. Actualmente queda ubicada en una finca a las afueras del municipio, rodeada por árboles y naturaleza.

El proceso de elaboración

En el proceso de elaboración del Yabolín, una vez que se cuentan con los ingredientes previamente mencionados, se requieren de diferentes roles para lograr el producto final:

Amasadores de Excelencia: En primer lugar, los amasadores juegan un papel crucial. Estos hábiles artesanos se encargan de mezclar todos los elementos para crear una masa uniforme y homogénea, lo que coloca las bases para el proceso siguiente.

Emboladores hábiles: Luego, la masa pasa a manos de los emboladores, quienes son los encargados de darle forma y tamaño al producto. Con destreza y experiencia, moldean las pequeñas bolas de masa de yuca y las disponen en bandejas metálicas.

Guardianes del Horno de Barro: El tercer paso recae en los horneadores. Mientras los Yabolines se encuentran en los hornos de barro, los cuidadores se mantienen atentos al horneado. Su experiencia es esencial para gestionar la temperatura, ajustando la cantidad de leña de para lograr el punto de cocción perfecto.

El Toque Final: Por último, después de haber sacado los Yabolines del horno, se espera un momento crucial en el proceso. Se permite que el producto repose y se enfríe, lo que es esencial para garantizar su calidad. Una vez que están en la temperatura adecuada, los Yabolines son embalados con esmero en bolsas plásticas, listos para su distribución por pueblos de Sucre y ciudades capitales como Sincelejo, Cartagena y Barranquilla.



Fotografía: Kevin Carrascal.



Fotografía: Kevin Carrascal.



Fotografía: Sara Martínez

María tiene 5 años trabajando en la empresa. Cumple la función de emboladora. Ella toma cierta cantidad de masa (suficiente para hacer un rollo) lo que le permite reducir tiempo y lograr la forma ideal de las bolitas en la bandeja.



Fotografía: Juan D. Martínez

Trabajadores realizando el proceso de embolado.



Fotografía: Sara Martínez

Miguel Ortega tiene 32 años de edad y 5 años de servicio en la empresa. Se encarga al igual que María y otros, de embolar la masa en las bandejas o asadores.



Fotografía: Sara Martínez

Producto listo para el proceso de horneado



Fotografía: Zharcik Barreto.

Rafael Meza es el guardián del fuego en la fábrica de yabolines JJ. Aquí, llevando va los fardos de leña directo al horno.



Fotografía: Zharcik Barreto.

Fardos de leña recopilados para hornear los Yabolines,



Fotografía: Zharcik Barreto.

Rafael prepara el horno.



Fotografía: Kevin Carrascal.

El horno está listo. Se dice que pueden alcanzar los 300° centígrados en cuestión de segundos.



Fotografía: Juan Herre...

Yabolines recién horneados por Rafael, después de 45 minutos.



Fotografía: Andrés Castro.

Ídola, la dueña de Yabolines JJ, supervisando el asado y alistándose para empacar el producto.



Fotografía: Andrés Castro.

Jaime Acosta es quien se encarga de recibir el yabolín en la ponchera para luego empacar, pesar y vender. Cuenta con 10 años de servicio en la empresa.



Fotografía: Andrés Castro.

Uno de los tantos clientes de la fabrica es apodado como el "Joe Arroyo" no solo por su físico sino también por su participación en "yo me llamo".



Fotografía: Angelica Velilla.

La habilidad de este conductor para llevar 3 bultos de yabolín en su moto es impresionante.

La emprendedora admirable compartió con el equipo documental de Lumen que el camino hacia el éxito empresarial no ha sido un camino sencillo. Sin embargo, su determinación por prosperar y convertir los secretos culinarios transmitidos de generación en generación en una empresa exitosa, con la capacidad de proporcionar bienestar tanto para ella como para sus nueve dedicados empleados, es una fuente de inspiración incansable. Con certeza, si sigue trabajando con disciplina, cosechará frutos abundantes en el futuro.



Fotografía: Johan Benavidez.



Fotografía: Andrés Castro.

Este es uno de los numerosos lugares donde se comercializa el Yabolín cuenta además con un mural que distingue a Betulia como la "Tierra del Yabolín".



Yaboline de corazón

En el corazón de Betulia, la empresaria Lina ha tejido una historia de dedicación y éxito con su empresa, Yaboline Lina. Desde que era apenas una niña de 13 años, Lina comenzó su viaje en el mundo de los Yaboline, un tesoro culinario de la región. Con 40 años de experiencia, ha perfeccionado el arte de su fabricación y lo ha convertido en un negocio floreciente.

En su pequeña fábrica, la mujer de 53 años dirige un equipo de nueve trabajadores, cada uno desempeñando un papel vital en la producción de los Yaboline. Cuatro de ellos son emboladores, dos cuidan de los hornos de barro alimentados con leña, un valioso miembro se encarga de empacar los productos finales y otro se dedica a clasificarlos, asegurando que cada Yabolín sea de la más alta calidad.

En el corazón de su negocio, Lina ha instalado cuatro hornos de barro, donde se cocinan con esmero sus creaciones culinarias. Cada día, el cálido resplandor de los hornos y el inconfundible aroma de los Yaboline cocidos en leña llenan el aire de su fábrica.

A lo largo de los años, Lina ha convertido su pasión por este hijo de la yuca en una empresa próspera que no solo le brinda satisfacción personal, sino que también genera bienestar a sus empleados y difunde los sabores tradicionales de Betulia a lo largo y ancho de la región. La historia de Lina y Yaboline Lina es un testimonio de perseverancia, tradición y éxito en el mundo de la gastronomía sabanera.



En el corazón de Betulia

Yabolines Lina se encuentra estratégicamente ubicado en el corazón de Betulia, a escasas cuerdas de la Iglesia San Juan Bautista y del parque principal del municipio. Es en este lugar que Lina ha levantado su fábrica, desde donde abastece a decenas de vendedores y, al mismo tiempo, atiende al cliente minorista. Sin embargo, esta emprendedora no se limita a la comercialización de Yabolines; también ofrece otros productos derivados de la fértil agricultura y ganadería del Caribe, tales como: Rosquitas, bolitas de leche, casadillas y galletas chepacorina.



Manos empoderadas a la obra



En el proceso de dar forma a los yabolines, Lina confía esta tarea a un par de mujeres, igualmente empoderadas en su labor. Este toque femenino asegura la consistencia y uniformidad de producto, que es el corazón mismo de Betulia



Proceso de amasado.



Proceso de embolado.

El camino al horno



Yabolines listos para ser horneados, bajo la supervisión de Lina.



Horno en llamas para poder crear el calor que horneara los yabolines, Lina.



Yabolines en proceso.



El producto está listo.

Con rumbo a la mesa



Extracción de los Yabolines.



Proceso de enfriamiento.



Selección para empacado.



Del horno a la mesa, posterior a ser empacados por Lina, se produce la comercialización.

