

Iniciativa Denominación de Origen de los Besos de Novia en Villa de Leyva como Estrategia de Competitividad

Initiative Denomination of Origin of the Kisses of Bride in Villa de Leyva as a Strategy of Competitiveness

Ismael Stiven Molina García

¹ Facultad de Negocios Internacionales, Universidad Santo Tomás
Seccional Tunja, USTA Tunja. Tunja, Boyacá, Colombia.

Ismael Stiven Molina García

(E- mail: Ismael.molina@usantoto.edu.co)

Resumen— Este artículo de reflexión expone la importancia histórica de la tradición de los dulces típicos, llamados Besos de Novia oriundos culturalmente del municipio de Villa de Leyva, así como la necesidad de iniciar un proceso de denominación de origen como estrategia de competitividad en mercados cada vez más exigentes, esto es un objetivo estratégico para lograr una diversificación turística y competir con los más altos estándares de calidad. Asimismo expondremos como los productores de Besos de Novia, han mantenido el legado de su tradición y con la tecnificación han mejorado sus procesos en cuanto a eficacia, sin alterar el sabor original del postre, puesto que excepto el batido y el horneado, todo el proceso es hecho a mano y seleccionado como lo aprendieron de sus antepasados, esta investigación se realizó recopilando la información contada de manera oral por los productores de Besos de Novia y algunas fuentes bibliográficas, para posteriormente generar un diagnóstico acertado y encaminar el proceso a la Super Intendencia de Industria y Comercio (SIC), este artículo busca igualmente mostrar el conjunto de elementos que lo hacen único y merecedor de la Denominación de Origen que sea emblemática para la región y para el mundo entero.

Palabras clave— Denominación de origen, Besos de Novia, Competitividad, Propiedad Intelectual, Villa de Leyva y Turismo

Abstract— *This reflection article exposes the historical importance of the tradition of typical sweets, called Bridal Kisses, culturally native to the municipality of Villa de Leyva, as well as the need to initiate a process of appellation of origin as a strategy of competitiveness in markets that are increasingly demanding, this is a strategic objective to achieve tourist diversification and compete with the highest quality standards. Likewise, we will expose how the producers of Bridal Kisses have maintained the legacy of their tradition and with modernization have improved their processes in terms of efficiency, without altering the original flavor of the dessert, since except for the beating and baking, the entire process It is made by hand and selected as they learned from their ancestors. This research was carried out by compiling the information told orally by the producers of Bridal Kisses and some bibliographic sources, to later generate an accurate diagnosis and direct the process to the Superintendence of Industry and Commerce (SIC), this article also seeks to show the set of elements that make it unique and worthy of the Denomination of Origin that is emblematic for the region and for the entire world.*

Keywords— *Denomination of origin, Bridal Kisses, Competitiveness, Intellectual Property, Villa de Leyva and Tourism.*

INTRODUCCIÓN

En un mundo globalizado e interdependiente, las empresas o agremiaciones deben buscar altos grados de competitividad e innovación por medio de estrategias que generen un posicionamiento a los productos o servicios que ofrecen tanto en el ámbito local como internacional, esto ocurre en el caso de la industria colombiana que está conformada en la actualidad, por 2.540.953 MiPymes, que representan el 90% de las empresas del país, producen solo el 30% del PIB y emplean más del 65% de la fuerza laboral nacional. (Colombia Fintech, 2021).

El departamento de Boyacá no es la excepción, para ello se hace necesario generar factores diferenciadores que permitan el crecimiento no solo de las MiPymes sino de toda la región en general.

El municipio de Villa de Leyva se caracteriza por ser uno de los principales destinos turísticos del departamento de Boyacá, y su economía depende en gran mayoría de todas las actividades de este rubro, sin duda alguna este municipio se ha convertido en destino atractivo para la inversión tanto nacional como extranjera, el crecimiento es indudable y los locales deben encontrar la manera de competir en un mercado de alta calidad (Alcaldía de Villa de Leyva, 2021).

Por esto la alcaldía municipal, tiene como objetivo principal crear herramientas que les permitan a los pequeños empresarios generar productos de la más alta calidad, apoyados en la propiedad intelectual, sus antecedentes históricos y conociendo la importancia de la denominación de origen, de esta forma permite un mayor desarrollo y dinamismo económico en la región (Alcaldía de Villa de Leyva, 2021).

Esta denominación de origen como estrategia de competitividad se enfoca y fundamenta en la solución efectiva a un mercado potencial que no conoce sus beneficios y lo importante que puede llegar a ser para aumentar la competitividad de diferentes industrias locales. Por ende, basado principalmente en una herramienta trazada en el marco de propiedad intelectual, la denominación de origen juega un papel importante, ya que ajusta su objetivo conforme a productos artesanales, al arte de la creación local o nativo de una posición geográfica en específico, en este caso, del departamento de Boyacá, de esta manera las MiPymes pueden acogerse por medio de iniciativas estatales para conocer y desarrollar sus productos en función de esta estrategia con el fin de representar y posicionar un producto de tradición en mercados locales e internacionales.

Por consiguiente, el actual estudio está dirigido a los productores de besos de novia de Villa de Leyva, una tradición milenaria que ha pasado de generación en generación, brindando una identidad colectiva que trascendiendo en el ámbito departamental hasta posicionarse a nivel nacional como un dulce que encanta a propios y extraños.

En un trabajo mancomunado con los sectores interesados del municipio de Villa de Leyva se dejó una base sólida la cual consta principalmente del nombre con la denominación de origen o la indicación geográfica; la descripción del producto y las principales características físicas, químicas; la delimitación de la zona

geográfica; los elementos que prueban que el producto es originario de esa región; los elementos que justifican el vínculo entre el producto y el territorio; la descripción del método de obtención del producto y, en su caso, los métodos locales, cabales y constantes, así como información sobre el empaquetado realizado en Villa de Leyva y delimitado para salvaguardar la calidad y garantizar el origen o asegurar el control; entrevistas a los productores; artículo publicado en el periódico Descubriendo Boyacá; documento investigativo sobre las denominaciones de origen, normatividad, referentes teóricos, marco jurídico, origen de la tradición, productores actuales y una guía para la solicitud formal ante la Super Intendencia de Industria y Comercio (SIC); acercamientos y capacitaciones con la SIC, convenio de colaboración y apoyo estratégico con la Comisión Regional de Competitividad de Boyacá.

Todo esto se hace necesario para iniciar con el proceso de Denominación de origen de los besos de novia de Villa de Leyva, ante la (SIC); y el cual cuenta con toda la documentación escrita y fílmica, además de una serie de entrevistas a los tres productores que en la actualidad continúan con esta milenaria tradición.

Esta investigación busca principalmente establecer una reflexión sobre la importancia histórica de la tradición de los dulces típicos llamados Besos de Novia de Villa de Leyva, así como la necesidad de iniciar un proceso de denominación de origen como estrategia de competitividad en mercados cada vez más exigentes. Así mismo como; Discutir la importancia de esta herramienta para alcanzar los estándares de calidad más rigurosos. Y Contender un estudio dirigido a los productores de Besos de Novia de Villa de Leyva basado en las dinámicas de tradición milenaria brindando una identidad colectiva.

REFLEXIÓN

**MARCO PROPIEDAD INTELECTUAL Y ÉNFASIS EN RAMA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL
(DENOMINACIÓN DE ORIGEN)**

Gracias al conocimiento adquirido en la universidad Santo Tomas seccional Tunja y al apoyo continuo de mi tutora, la decana Gloria Ballesteros Rodríguez, se logró plantear ante la Secretaría de Desarrollo Económico Competitividad y Asuntos Ambientales, la iniciativa de la denominación de origen de los Besos de Novia, como una labor adicional a las asignadas en la práctica empresarial. Mediante un estudio profundo de carácter exploratorio se logró determinar la viabilidad de la solicitud de la denominación de origen de los Besos de Novia, ya que cuenta con todo lo requerido por la SIC. Dentro de los objetivos planteados en la investigación es fundamental resaltar la sucesión de consideraciones tratadas para su desarrollo, orden y conclusión. De este modo se encuentra:

Una denominación de origen es el nombre o indicación de un lugar geográfico, que puede ser un país o región determinada, que designa un producto que por ser originario de dicha región y por las costumbres de producción o transformación de sus habitantes, tiene unas características y/o reputación que lo hacen diferente de los productos semejantes provenientes de otros lugares geográficos (SIC, 2021).



Figura 1. Diagrama de flujo de la propiedad intelectual.

Fuente: Tomado de Arias García (2013).

La investigación está sujeta a un mecanismo que se conforma principalmente por un método de investigación de tipo analítico descriptivo documental, la fuente de normativas de la comunidad andina de naciones y los respectivos conceptos de la Superintendencia de Industria y Comercio que han sido indispensables para dar cumplimiento al objetivo y desarrollo del presente documento.

PRODUCTO, HISTORIA Y ANTECEDENTES (PRODUCTO ARTESANAL BESOS DE NOVIA VILLA DE LEYVA)

Si hay un producto que identifique al pueblo de villa de Leyva son sin duda alguna sus famosos Besos de Novia, tradición que data de los años treinta cuando el célebre poeta oriundo de Chiquinquirá Antonio María Ferro Bermúdez más conocido como “Jetón Ferro” bautizo a este tradicional postre villaleyvano. Compuesto por un centro de un suave bizcochuelo, principalmente a base de yemas de huevos batidos con azúcar, más otros ingredientes, que finalmente se recubren con un merengue esparcido a mano y horneado 2 veces para lograr esa textura crocante de la cubierta, los besitos de novia han acompañado el crecimiento del municipio y ha pasado por múltiples generaciones que han dedicado sus vidas a no dejar perder esta tradición.

Dentro de la hoja ruta trazada y como primer paso, el requisito más importante, se trata de mostrar la tradición milenaria que han tenido los besos de novia, y cómo ha pasado de generación en generación, es así, como surgen los besos de novia en Villa de Leyva. Hacia el año de 1936, un ilustre visitante del pueblo, don Antonio María Ferro Bermúdez, quien se hospedaba en la actual casa Juan de Castellanos y a quien se le adjudica el haber traído este tradicional postre que se ha convertido en la dulce insignia del municipio.

El origen del postre según relatan las productoras actuales tiene su origen en España y fue gracias a don Jeton Ferro quien se lo enseñó a Beatriz y Juana Castellanos, quienes eran las encargadas de la administración de la Casa Juan de Castellanos en su momento, ellas iniciaron con la tradición de los besos de novia. El proceso era muy tradicional y su producción se realizaba solamente en fechas especiales (semana santa, fiestas patronales y fin de año), debido a la gran complejidad que estos suponían para su época.

La tradición continuó con las señoras Rosa y Sara Castellanos, y posteriormente con doña Carmen Torres, la expansión y popularidad de los Besos de Novia se vivió hacia los años 70's, se empezó a dar gracias a don Roque Igua, un visionario empresario villaleyvano quien para su época manejaba el despacho de la Reina, La Omega y La Boyacá tres de las principales empresas de transporte de pasajeros de Boyacá, además de tener el primer establecimiento comercial registrado ante cámara de comercio, donde empezó a comercializar los besos de novia que por tradición familiar producían, y que se convirtieron en el suvenir villaleyvano por excelencia.

En la actualidad la tradición se mantiene y cuenta con tres productoras que han enseñado su legado a las próximas generaciones, su acogida fuera del departamento crece día a día, el cual representa la tenacidad del pueblo, que ha visto como varias familias han podido salir adelante gracias a este dulce. En las siguientes fotografías (figuras 2 y 3) se evidencia la tradición cultural de los Besos de Novia en el municipio, siendo inclusive, de carácter histórico en las dinámicas sociales de la sociedad del pueblo.



Figura 2. Graciela Pineda de Torres en la fábrica de Besos de Novia de su propiedad. Fotografía histórica.

Fuente: Imagen Suministrada por Graciela Pineda de Torres, primer artículo sobre los besos de novia 1972, autor desconocido.



Figura 3. Tradición de los besos de novia junto a una de sus productoras.

MARCO REFERENCIAL

1) Imaginarios sociales de la población local y de los turistas sobre el municipio de Villa de Leyva y su relación con la experiencia turística.

El municipio de Villa de Leyva en Boyacá es de importancia regional y nacional por su expresión histórica y cultural. Sus habitantes reconocen los valores culturales interpretando las características del conocimiento, las expresiones culturales y las tradiciones. Esto crea una identidad y te permite ser parte de la comunidad villaleyvana, pero debido a la dinámica del entorno social y cultural se genera una pérdida de algunas de sus funciones más importantes por los cambios provocados por los impactos sociales provocados por fenómenos como la globalización, el turismo y la gentrificación. El análisis cara a cara, desde la perspectiva de los lugareños, considera lo que ellos creen que representa su identidad cultural, su posición en ella y cómo fueron afectados por el cambio social, e identifica expresiones sociales comunes en la cultura. Sin embargo, desde el punto de vista del turista, a partir de la confirmación o negación de su imaginación social, se presume su

percepción de la ciudad y sus habitantes y cómo afectaban a la experiencia de los turistas (Ruge Rodríguez, 2018).

Se encuentran los besos de novia, dulces tradicionales elaborados de acuerdo con Mi Bella Villa (2014) a base de fécula de maíz, azúcar, huevo y saborizante. Según datos históricos este dulce fue instaurado en 1936 y elaborado por familias raizales. Su envoltura es de colores vivos y variados azul, amarillo, rojo, verde, naranja y rosado. El sabor con el que identifican a Villa de Leyva es dulce con un 96% de favorabilidad, lo anterior a razón de reconocer los besos de novia como dulce típico del municipio y la oferta gastronómica especializada en postres de la Villa (Ruge Rodríguez, 2018).

2) *Ruta turística de las artes y los oficios, enfocada en el patrimonio cultural, en el municipio de Villa de Leyva*

Pinilla Rodríguez & Rojas Palacios (2018) propone el diseño de un itinerario turístico que aborde la problemática del proceso de decadencia de las artes y artesanías tradicionales que ingresan a la nueva generación de pueblos de Boyacá, Colombia, Villa de Leiva y Ráquira. La primera etapa del estudio es el concepto de cultura y patrimonio cultural inmaterial, la segunda etapa corresponde al contexto de la ciudad y la tercera etapa es una descripción completa de las artes y oficios desarrollados. El método utilizado fue la Guía de la Secretaría de México (2006) para determinar el potencial turístico en ciudades y regiones, y se realizó una evaluación de viabilidad turística y un análisis FODA. Esta contribución fue enviada al Laboratorio de Diseño de Producto Turístico basados en los planteamientos de Beltrán, Gómez & López (2002). Para esta ruta está previsto un recorrido de tres días, durante el cual los turistas asisten a talleres artesanales de tejido, alfarería y cestería, degustando platos típicos de Boyacá y vinos artesanales elaborados en la región.

En cuanto a la comida que identifica a Villa de Leyva, la materia de los ciudadanos del municipio mencionó los besos de novia, como el plato tradicional del municipio.

3) *Los Besos más dulces*

Neira (2019) expone que el inconfundible sabor dulce y la consistencia esponjosa al contacto con la saliva son las señas de identidad de los besos de las novias famosas. Alguien dijo: "Depende de si la novia se despierta

o come ajo", pero eso está mal. No hablo de besar a su novia ni a nadie más, sino del famoso "beso de novia" que se hace artesanalmente durante siglos en Villa de Leyva en Boyacá.

Según Carmen Torres, comadre de Villa de Leyva nacida el 16 de Julio de 1913, estos agregados fueron una sucesión española que aprendió como herencia a hacer su matrona y que les enseñó a varios individuos de la población en aquel tiempo. Por su parte, Mariela Igua, también villaleyvana de toda la vida, expresa que aprendió el secreto gracias a su veterana abuela, que se conjetura conoció la fórmula alrededor de los años 30. Doña Mariela prepara este postre en su producción, combinado por un centro de un suave bizcochuelo, principalmente a base de yemas de huevos batidos con azúcar, más otros ingredientes, que finalmente se envuelve con un merengue esparcido a mano y hornea 2 veces para lograr esa textura crocante de la cubierta. Visualmente, los Besos de novia se distinguen por sus coloridos empaques individuales de papel seda, que venden en paquetes de 10 besitos.

Lo verídico en las dinámicas turísticas de Villa de Leyva dejó atrás su pasado como centro de caza y pesca, para transformarse en un destino exótico e imperdible por su hermosura de carácter colonial, no solo en Colombia, sino en Latinoamérica y el mundo. Junto a este auge turístico han llegado muchos propósitos para entablar negocios de carácter diverso como proyectos gastronómicos, ecoturísticos y hasta tiendas de extranjeros y nacionales que venden artesanías, pero la tradición de los Besitos de Novia sigue intacta en los pocos productores que quedan de este manjar villaleyvano.

4) Folclor, Costumbres Y Tradiciones Colombianas

Ocampo López (2006) expone en la publicación de un libro basado en el estudio sobre las tradiciones y costumbres colombianas, llevando a cabo un profundo análisis de las supervivencias tradicionales de larga duración en los pueblos del territorio de Colombia. Expone que las costumbres delimitan el conjunto de cualidades, inclinaciones y uso que forman el carácter distintivo de un pueblo determinado. Ese hábito, modo habitual de obrar o proceder establecido por tradición o por la repetición de los mismos actos y que puede llegar a adquirir fuerza de precepto. Estos se van transmitiendo de generación en generación, vertiéndose con el tiempo en preceptos que tienen vigencia social y son aceptados por los pueblos. Alrededor de las costumbres y tradiciones, se debe interesar por las creencias populares, los mitos y las leyendas, la música y bailes típicos, trajes típicos, la literatura popular y las comidas típicas. En Este caso se puede apreciar que los Besos de Novia en el municipio de Villa de Leyva del departamento de Boyacá se componen como una expresión cultural y

tradicional del plato típico, o mejor dicho del postre favorito de sus lugareños y que se han respetado y compartido de generación en generación.

5) Besos de novia como postre tradicional

Desde 1936 los habitantes y turistas se deleitan con un dulce creado en Villa de Leyva y producido tradicionalmente por familias raizales. A base de fécula de maíz, azúcar, huevo y saborizante se preparan los Besos de novia, un delicioso dulce típico de La Villa. En un principio se preparaban solo en las temporadas más concurridas por turistas, después su producción se volvió más frecuente de tal manera que el negocio fue creciendo y los Besitos se volvieron más conocidos. Esta evolución permitió que se prepararan más y más cada vez, tanto que no solo se vendían en establecimientos comerciales sino también se surtían para eventos en otras ciudades.

Los primeros besos de novia se hicieron en la casa Juan de Castellanos con la idea del "Jetón Ferro" dice doña Mariela Igua, heredera de la dulce tradición. Ella actualmente se dedica a preparar y vender Besos de Novia frente al conocido Parque Nariño y aunque el color de la envoltura ha tenido algunos cambios, la receta y el sabor siguen siendo los mismos que su bisabuela preparaba. Originalmente se podían encontrar en color blanco, azul celeste o rosado, ahora además de estos colores se envuelven en amarillo, naranja, morado, verde y diferentes estampados (Santa Maria de Leyva - Hotel Boutique, 2017).

Se espera que esta dulce y original tradición de la Villa se conserve, de generación en generación, en las familias que aún preparan este delicioso producto (Santa Maria de Leyva - Hotel Boutique, 2017).

Otro documento que reposa en los archivos del municipio es el formato de entrevistas que se realizó por parte de la Secretaría de Desarrollo Económico, Competitividad y Asuntos Ambientales a los productores de besos de novia, donde se presentó la iniciativa y se indicó el proceso a seguir, junto con una charla acerca de todos los beneficios en ámbitos de competitividad que podrían llegar a tener, no solo con la denominación de origen, sino con el registro de la marca. Esto beneficiaría, no solo al producto, pues la gente se interesaría más por aquel proceso que los lleva a ser único e irrepetible, lo cual dinamizaría la economía de esas familias y del municipio en general.

Sierra Neiza (2018) expone un estudio que tiene como objetivo identificar si las practicas asociadas al turismo de carácter cultural logran o no dignificar a las mujeres. Por ende, la estrategia metodológica fue el estudio de caso en el municipio de Villa de Leyva, a partir de la realización de entrevistas semiestructuradas y un encuentro grupal de mujeres pertenecientes a tres organizaciones. Los resultados del estudio apuntan a que las condiciones contextuales del turismo afectan la forma en la que se configuran las actividades que desarrollan las mujeres. Respecto a las relaciones de género, se identifica que las dinámicas individuales y colectivas han estado condicionadas por una fuerte tradición patriarcal campesina y la existencia de estereotipos, que configuran relaciones desiguales. Las actividades desarrolladas por las mujeres constituyen avances significativos en diferentes ámbitos. Sin embargo, aún se requiere un trabajo individual en el que se fortalezca la agencia en sus propios sueños e ideales, alejadas de la dependencia de entidades, programas o incluso lideres particulares. Por eso es muy prudente citar a Sierra Neiza (2018), dado que la realización de los Besos de Novia dignifica a las mujeres de Villa de Leyva a través de corporaciones de trabajo cultural y enlazados con enfoque turístico.

Llanos (2014) expone la publicación de un libro donde aborda la cocina tradicional desde una mirada crítica que busca indagar sobre las causas del olvido o desconocimiento de esta cocina. El libro pretende visibilizar y narrar para recordad las recetas que en la voz a voz se resisten a desaparecer.

Orduz Corredor & Porras Guzmán (2020) expone mediante una investigación que tiene como objetivo principal identificar, seleccionar y reconocer los productos de la provincia de Sugamuxi ubicada en Boyacá. Adicionalmente a esto dar a conocer productos cultivados en esta región en este caso frutas tales como feijoa tuna y breva, por medio de su aprovechamiento (incluidos pulpa, semillas y cáscara) para su posterior transformación en la elaboración de los postres tipo Franken. Todo esto con el fin de recolectar información relevante, que permita exponer estos productos para así contribuir a la protección identitaria gastronómica de nuestro país. A partir del planteamiento del problema en la que los investigadores establecieron el punto de partida para desarrollar la temática argumental del proyecto, apoyados en los fundamentos teóricos de diferentes autores y algunos antecedentes de proyectos de agricultura y gastronomía realizados en Colombia y otros países, la metodología empleada tuvo un enfoque mixto que implicó la recolección y el análisis de datos cuantitativos con metodología experimental y cualitativos con metodología exploratoria , esta fue la principal herramienta que nos permitió definir la población estudio (cultivadores, estudiantes y chefs expertos) y elegir

los instrumentos de recolección adecuados (entrevistas abiertas y paneles sensoriales) que obtuvieran resultados válidos y reales. Se entrevistó a un total de 11 cultivadores de fruta ubicados en la provincia del Sugamuxi, además se aplicó el panel sensorial a 10 estudiantes y 3 chefs expertos, lo cual nos ayudó a analizar el nivel de aceptabilidad de los postres elaborados con estas frutas: en general el porcentaje de aceptación de los postres fabricados fue del 60% para los estudiantes, 80% para los chefs. Los datos recolectados fueron codificados y luego clasificados conforme a la categorización establecida en el análisis de información. Posteriormente se trianguló dicha información junto con la base teórica para obtener los resultados. De acuerdo con ellos se concluyó que existe un bajo reconocimiento de los productos cultivados de igual manera se evidenció el poco aprovechamiento de estos en la industria alimentaria, esto debido a múltiples factores como el declive del sector agropecuario y en mayor medida a la falta de inversión de recursos al sector primario de la economía colombiana. Esta es la razón principal por la cual se llevó a cabo este proyecto, para contribuir a hacer efectiva la cadena de producción, comercialización y distribución de estos productos, de esta manera hacer un aporte significativo al desarrollo agropecuario de Colombia.

El Ministerio de Cultura (2015) otorga el Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas al municipio de Villa de Leyva, antes Premio Nacional de Gastronomía, surgió como un esfuerzo en el marco de la “Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de las cocinas tradicionales de Colombia” que se adoptó en febrero de 2012 por este Ministerio y que busca valorar y salvaguardar la diversidad y riqueza cultural de los conocimientos, prácticas y productos alimenticios del país. Exaltando significativamente los dulces tradicionales llamados “Besos de Novia” como eje estructurador del turismo de la región.

Cifuentes Ortiz & Manrique Garzón (2019) expone mediante la publicación de un trabajo de grado escrito un estudio tiene como objetivo principal caracterizar la dinámica de consumo local del vino fabricado en Villa de Leyva, Boyacá-Colombia, recolectando información teórica, histórica, geográfica y conceptual; con el apoyo de salidas de campo, visitas a bibliotecas para obtener evidencias que les permitieron sustentar de una manera clara y concisa el objetivo general del proyecto. En sus apartes exponen la buena relación entre la venta del vino y el dulce típico Besos de Novia como una sinergia perfecta para acompañar el dulce tradicional.

Pinilla Rodríguez & Rojas Palacios (2018) expone mediante la realización de un trabajo de grado. el diseño de una ruta turística que responde a la problemática del proceso de olvido en el que han caído las artes y oficios tradicionales en las nuevas generaciones de los municipios de Villa de Leyva y Ráquira, en Boyacá, Colombia.

La primera etapa de la investigación fue la conceptualización de la cultura y el patrimonio cultural inmaterial, la segunda correspondió a la contextualización de los municipios, la tercera etapa fue la descripción a cabalidad de las artes y oficios identificadas en campo. En su componente de resultados resalta la importancia cultural, histórica y tradicional de los dulces típicos Besos de Novia para la economía de Villa de Leyva.

CONSTRUCCIÓN DE INSIGNIA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

A. Generalidades

Por medio de la evidencia escrita, fílmica y exposición del marco de propiedad intelectual, es posible generar una conciencia colectiva en aquellos productores de este dulce de tradición, ya que, con apoyo de entidades territoriales y conocimiento previo de esta estrategia, los empresarios pueden iniciar un desarrollo técnico de sus productos que les otorgue un emblema tan importante como la denominación de origen, se debe tener en cuenta que la denominación de origen es un distintivo que muy pocos productos en Colombia tienen, por tal razón se convierte en un sello exclusivo que aumenta la competitividad y conlleva a un desarrollo entorno a este producto artesanal. En el caso actual, este dulce de tradición cuenta con las facultades para la obtención de la insignia de denominación de origen, ya que cuenta con los parámetros tanto de elaboración como de tradición e historia que se requieren a la hora de postular un producto de esta índole en las entidades competentes. El manual de construcción de sello de denominación de origen está guiado en plataformas de la superintendencia de industria y comercio donde serán ellos quienes guíen formalmente el proceso y así se pueda obtener la tan anhelada insignia.

B. Estado actual del proceso de denominación de origen

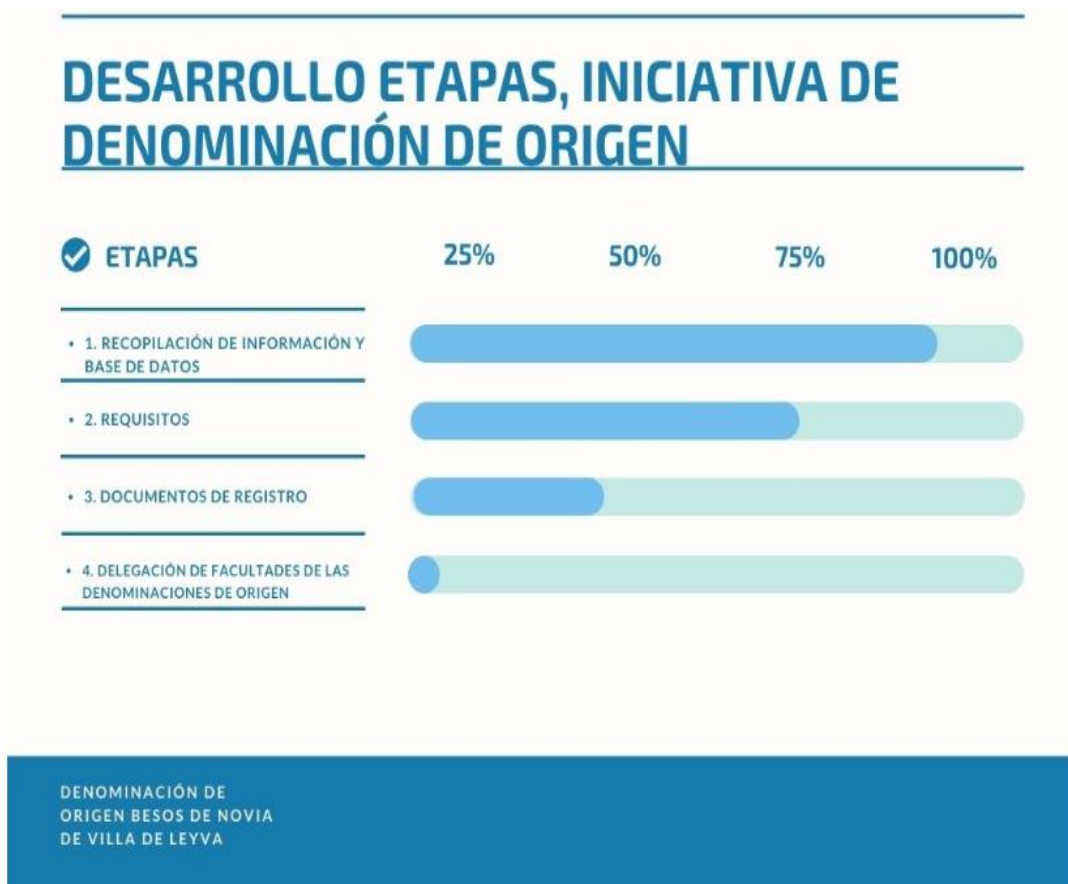


Figura 4. Desarrollo etapas, iniciativa de demonización de origen.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 1. presupuesto aproximado, proceso de denominación de origen.

DESCRIPCIÓN		VALOR
Solicitud de declaración de protección de una denominación de origen Colombiana y de delegación de la facultad de autorizar el uso de esta en un mismo documento.		En físico \$1.187.500 En línea \$975.500
Personal capacitado en llevar el proceso, duración general del proceso (1 año).		Valor mensual 2'400,000 Valor año 28'800,000
Inscripción de listado de beneficiarios autorizados para usar una denominación de origen protegida presentada por entidad delegada.		En físico \$475.500 En línea \$390.500
Solicitud de autorización de uso de una denominación de origen		En físico \$193.000 En línea \$158.000
Total	En físico 30'656,000	En línea 30'324,000

Fuente: Elaboración propia.

C. Importancia de la denominación de origen y casos de éxito

“Nuestra mente está en capacidad de generar una recordación especial para situaciones, olores, música, personas, sabores y productos que se relacionan con nuestra cotidianidad. Es por eso que palabras como Champagne, La Rioja, Café de Colombia, Tequila, Manchego, Alicante, Queso Paipa, entre otras, son familiares a la hora de escucharlas y siempre las relacionamos con un país, una región o una ciudad en especial. Esta precisamente es la importancia de una Denominación de Origen, además de designar un producto frente a los consumidores, se convierte en una identidad arraigada a un territorio que cuenta con factores naturales y

humanos particulares que se reflejan en las características, calidades y reputación de los productos agrícolas o artesanales (Mancera Rojas, 2021).

Actualmente en Colombia existen solo 26 denominaciones de origen, donde la gran mayoría se encuentran en el café y el reconocido queso Paipa entre otros. Sin embargo, cuando se habla de una denominación de origen a un producto no solo se contextualiza en este bien, si no que puede fomentar al desarrollo económico de una región y así generar una dinámica donde diferentes sectores se vean beneficiados. Un caso notable y exitoso es el de la región de la Rioja en España ya que basó su economía entorno a un producto, como se puede observar:



Figura 5. Crecimiento de los visitantes.

Fuente: Dinamiza para el Consejo Regulador de la DOC Rioja (Navarro, 2004).

La anterior imagen (figura 5) donde se demuestra el crecimiento en el número de visitantes.



Figura 6. Impacto Económico.

Imagen que refleja el impacto económico en la Rioja.

- 166 millones es el impacto económico del enoturismo en la región vitícola.
- 55,3 millones es el impacto directo en las bodegas.
- 110,6 millones es el impacto del enoturismo en otros sectores.

Es evidente el impacto que la denominación de origen generó en una región como la rioja, que hasta hace menos de cincuenta años su PIB era similar al de todas las regiones españolas y ahora es una de las más prosperas, ya que se dedicaban a otras actividades, las cuales no generaban el mismo beneficio que el turismo, este mismo caso se pretende replicar para aumentar el número de visitantes y diversificar la oferta turística para todos los gustos, Villa de Leyva corre con una gran ventaja en este caso, ya que cuenta con toda la capacidad en infraestructura para recibir muchos visitantes, este puede ser un objetivo a largo plazo pues actualmente hay menos de cinco productores en el municipio pero, así como la Rioja inicio con una sola bodega el augurio para el manjar de villa de Leyva es prometedor y su posibilidad de tener acogida internacional es inmejorable, siguiendo el claro ejemplo de postres y ponqués colombianos como; Ponqué Felicidades, Chocoramo y Brownie, que tienen gran acogida en los mercados internacionales y que han tenido un crecimiento en ventas en Estados Unidos cercano al 85% respecto al 2019 (El Tiempo, 2020).

Sin embargo, la internacionalización supone un desafío en los estándares de calidad, potencial exportable, y mercados con demandas preexistentes o demandas internacionales insatisfechas, la capacidad exportable se efectúa mediando un conjunto de adecuaciones al producto, sean éstas de tipo: productivo, costos-precios, estrategia comercial, información, prospección y mercadeo. Para dar una solución y una punta pie inicial para formalizar todos estos requerimientos es iniciar con el proceso de denominación de origen, puesto que esto supone un gran avance en temas de asociatividad, calidad, precio y volúmenes de producción.

La propiedad intelectual día a día toma mayor relevancia en el mundo empresarial, y es que protege a los comerciantes o productores, de terceros o de competidores, otorgándoles sacar el mayor provecho a sus creaciones, conociendo sus derechos y cómo pueden generar un valor diferenciador en los mercados, Boyacá en este aspecto está muy relegado pues la mayoría de los comerciantes no conocen los beneficios de esta como estrategia de competitividad, está en los nuevos profesionales dar a conocer esto, desde la universidad Santo Tomas fui participe y conocedor de la desinformación que se tenía con el registro de la marca, trabajando desde el semillero de investigación IDENTITATES CREATORES en la capacitación de varios productores de la ciudad de Tunja en la importancia de su registro.

No obstante, también dimos a conocer en múltiples escenarios académicos el fruto de nuestro arduo trabajo con la denominación de origen, logrando ponencias en Medellín, Bogotá, Villavicencio y otras universidades a nivel local como la Juan de Castellanos o Uniboyacá, esto nos brinda el conocimiento apropiado para generar diagnóstico acertado.

CONCLUSIONES

- Es muy gratificante que los conocimientos adquiridos en la academia sirvan para brindar herramientas que permitan a los sectores productivos del departamento tener una visión diferente para sobresalir a nivel local y pensar en tener un impacto regional e internacional, excluyendo a terceros del desarrollo de determinados productos apoyados en la propiedad industrial.
- Las herramientas que se pueden brindar a la comunidad desde un campo de acción propio es sin duda alguna la mayor motivación para seguir buscando el beneficio de estos, el desconocimiento de instrumentos que les permitan resaltar sobre los demás es latente, es por eso que la articulación con la academia, los sectores privados, y sectores públicos es de suma importancia para lograr el desarrollo de una sociedad, basados en un enlace directo de las nuevas tendencias y la realidad de los comerciantes.
- La denominación de origen es una vía para impulsar más el sector económico de un municipio que depende del turismo en su mayoría, es un objetivo estratégico para lograr una diversificación turística y competir con los más altos estándares de calidad, en un departamento, donde no se han aprovechado todas las ventajas geográficas y culturales existentes, el promover este tipo de herramientas se hace necesario para competir con grandes superficies de venta como Ara, D1, Justo y Bueno y Colsubsidio que venden productos similares.
- Los productores de Besos de Novia, han mantenido el legado de su tradición y con la tecnificación han mejorado sus procesos en cuanto a eficacia, esto sin alterar el sabor original del postre, es por ello que el avance tecnológico no altera el sabor y la tradición, puesto que excepto el batido y el horneado, todo el proceso es hecho a mano y seleccionado como lo aprendieron de sus antepasados.

- El proceso que se ha iniciado no es para nada sencillo son pocas las denominaciones de origen que se otorgan cada año y esto se debe en la mayoría de las ocasiones a la falta de tradición milenaria o condiciones realmente únicas, sin embargo el presente es alentador para todas aquellas personas ya sea natural o jurídicas que decidan iniciar este proceso pues cuentan con el apoyo de la Super Intendencia de Industria y Comercio (SIC) y en nuestro caso en particular con la Secretaría Departamental de Competitividad; en la Alcaldía Municipal de Villa de Leyva no hay personal con los conocimientos necesarios para iniciar formalmente con los documentos de registro, lo que dificulta la continuidad en el proceso, es allí donde la articulación con las instituciones educativas, entidades gubernamentales públicas y privadas, abre las puertas a seguir de manera continua con el crecimiento tanto del profesional egresado como de la empresa u organización, en aras de convertir a Boyacá en un departamento líder en competitividad e innovación.
- Con este proceso que se inicia el municipio pretende estar a la vanguardia en temas de propiedad intelectual, ya que cuenta con uno de los más altos registros de comerciantes ante Cámara de Comercio y ser un ejemplo para la región del Alto Ricaurte que goza de productos con tradición milenaria y de alto reconocimiento como; la longaniza de Sutamarchan o las arepas de Tinjacá y de productos con características geográficas que los hacen únicos, como el vino de trópico producido en el viñedo Ain Karim que gracias al alto contenido de sal en la tierra, junto a otras condiciones específica lo hacen único en la región y en el mundo.
- El futuro es prometedor para la denominación de origen, la voluntad de las partes interesadas facilita el proceso, y todos los elementos antes expuestos, generan una gran ilusión para todo el municipio de Villa de Leyva, otro factor positivo para los Besos de Novia es que no hay conflicto regional de intereses pues es claro que este es el principal escollo para solicitar una denominación de origen, como ha sucedido con la denominación de origen del Queso Paipa, o el Bocadillo Veleño donde más de un municipio reclamaba su origen. Todos los elementos están dispuestos para que la región del Alto Ricaurte tenga su segunda denominación de origen, como ya la tiene Ráquira con sus Artesanías.

REFERENCIAS

Acuña Lezama, J. (18 de 08 de 2015). *Villa de Leyva, sede del Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas 2015*. Obtenido de Grupo de Divulgación y Prensa. Ministerio de Cultura de la República

- de Colombia: <https://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Paginas/Villa-de-Leyva,-sede-del-Premio-Nacional-a-las-Cocinas-Tradicionales-Colombianas-2015.aspx>
- Alcaldía de Villa de Leyva. (17 de 03 de 2021). *Bienvenidos a la página oficial del municipio de villa de leyva*. Obtenido de de Alcaldía de Villa de Leyva : <https://www.villadeleyva-boyaca.gov.co/MiMunicipio/Paginas/Presentacion.aspx>
- Alcaldía de Villa de Leyva. (15 de 03 de 2021). *Villa de Leyva / Nuestra Alcaldía*. Obtenido de Misión y Visión : boyaca.gov.co/NuestraAlcaldia/Paginas/Mision-y-Vision.aspx
- Arias García, F. (2013). Propiedad Intelectual. *Editorial Ibáñez*.
- Beltrán, L., Gómez, J., & López, H. (2002). Diseño y comercialización de productos turísticos. [Versión digital]. Bogotá: Universidad Externado de Colombia.
- Bobenrieth-Astete, M. A. (1994). El artículo científico original. Estructura, estilo y lectura crítica. Granada: EASP.
- Cifuentes Ortiz, F. S., & Manrique Garzon, D. F. (19 de 12 de 2019). *Consumo local del vino del trópico producido en Villa de Leyva, Boyacá*. Obtenido de Universitaria Agustiniiana - Repositorio Institucional - Trabajos de grado - Facultad de Arte, Comunicación y Cultura - Tecnología en Gastronomía : <https://repositorio.uniagustiniana.edu.co/handle/123456789/121>
- Colombia Fintech. (04 de 02 de 2021). *El 62% de las pymes colombianas no tiene acceso a financiamiento*. Obtenido de <https://colombiafintech.co/lineaDeTiempo/articulo/el-62-de-las-pymes-colombianas-no-tiene-acceso-a-financiamiento>
- El Tiempo. (2020). *¿Cómo fortalecer la competitividad de las pymes para 2020?* Obtenido de REDACCIÓN EL TIEMPO : <https://www.eltiempo.com/economia/sectores/competitividad-de-las-pymes-en-colombia-para-2020-446922>
- Llanos, F. A. (2014). *Lo que no se narra se olvida: apropiación de la cocina tradicional en Cundinamarca y Boyacá*. Obtenido de Sistema e Bibliotecas del SENA - Repositorio Institucional: <https://repositorio.sena.edu.co/handle/11404/3597>
- Mancera Rojas, A. (07 de 03 de 2021). *Lo que hay que saber de las Denominaciones de Origen*. Obtenido de Superintendencia de Industria y Comercio : <https://www.sic.gov.co/ruta-pi/mayo24/lo-que-hay-que-saber-de-las-denominaciones-de-origen>
- Navarro, C. P. (2004). La Economía de la Rioja durante las Últimas dos Décadas. *Universidad de la Rioja*.
- Neira, R. (2019). *Los Besos más dulces*. Obtenido de Cajón: La Plaza. La Torna: Perifoneo Cultural: <https://medium.com/la-torna/los-besos-m%C3%A1s-dulces-fld41b9fbef4>

- Ocampo López, J. (2006). *Folclor, Costumbres Y Tradiciones Colombianas*. Obtenido de Plaza & Janes. Editores Colombia S A. Bogotá DC, Colombia: <https://books.google.com.co/books?id=eSUplym-zHIC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>
- Orduz Corredor, J. D., & Porras Guzmán, K. (2020). *Aprovechamiento del agro de la provincia de Sugamuxi a partir de la elaboración de postres*. Obtenido de Universidad Autónoma de Bucaramanga - Trabajos de Grado - Facultad Ciencias Sociales, Humanidades y Artes - Gastronomía y Alta Cocina: <http://hdl.handle.net/20.500.12749/11959>
- Pinilla Rodríguez, D., & Rojas Palacios, D. N. (2018). *Ruta turística de las artes y los oficios, enfocada en el patrimonio cultural, en los municipios de Villa de Leyva y Ráquira en Boyacá*. Obtenido de Universidad Externado de Colombia. Trabajo de grado - Pregrado: <https://bdigital.uexternado.edu.co/handle/001/3622>
- Pinilla Rodríguez, D., & Rojas Palacios, D. N. (2018). *Ruta turística de las artes y los oficios, enfocada en el patrimonio cultural, en los municipios de Villa de Leyva y Ráquira en Boyacá*. Obtenido de Universidad Externado de Colombia. Trabajo de grado - Pregrado: <https://bdigital.uexternado.edu.co/handle/001/3622>
- Ramírez-Ramírez, F. J., De León-Peguero, N., Cansino-Vega, R., Arellano-Contreras, D., & Ochoa-Ayala, D. (08 de 2009). *¿Cómo redactar un artículo científico de revisión?*. Obtenido de Comité Editorial de la Revista Médica MD. Número 2, volumen 1. : <https://www.medigraphic.com/pdfs/revmed/md-2009/md092e.pdf>
- Ruge Rodríguez, R. A. (2018). *Imaginario sociales de la población local y de los turistas sobre el municipio de Villa de Leyva y su relación con la experiencia turística*. Obtenido de Bogotá DC, Universidad Externado de Colombia. BBA. Trabajos de Grado - Maestría en Planificación y Gestión del Turismo [17] - Trabajo de grado - Maestría: <https://bdigital.uexternado.edu.co/handle/001/1199>
- Sánchez Upegui, A. A. (2011). *Manual de redacción académica e investigativa: cómo escribir, evaluar y publicar artículos*. Obtenido de Medellín: Católica del Norte Fundación Universitaria: <https://www.urosario.edu.co/Escuela-de-Administracion/Estudiantes/Documentos/Articulos-de-revision.pdf>
- Santa Maria de Leyva - Hotel Boutique. (06 de 06 de 2017). *Besos de novia - Postre tradicional*. Obtenido de Besos de novia - Postre tradicional - Villa de Leyva: <https://www.hotelsantamariadeleyva.com.co/es/noticias/los-tradicionales-besos-de-novia-de-la-villa-c4e1f025-2ad8-43a7-b9cf-9c48d3dad01c>

- SIC. (15 de 03 de 2021). *Denominación de origen provisional Denominaciones de origen*. Obtenido de Superintendencia de Industria y Comercio: <https://www.sic.gov.co/marcas/denominaciones-de-origen>
- Sierra Neiza, K. V. (2018). *Empoderamiento de mujeres en Villa de Leyva: el caso de tres asociaciones dedicadas al turismo cultural*. Obtenido de Trabajo de grado - Maestría: <https://repositorio.uniandes.edu.co/handle/1992/34777>
- Vela González, Ó. (26 de 03 de 2019). *Dulce beso: la sensación del placer*. Obtenido de Universidad de Boyacá: <https://www.uniboyaca.edu.co/es/centro-informacion/noticias/dulce-beso-la-sensacion-del-placer>
- Vera Carrasco, O. (2009). Cómo escribir artículos de reflexión. *Rev. Méd. La Paz v.15 n.º La Paz.*, 15.

I. ANEXOS

6 Vive Boyacá

Descubriendo BOYACÁ

Besos con Tradición

Si hay un producto que identifique al pueblo de villa de Leyva son sin duda alguna sus famosos **BESOS DE NOVIA**, tradición que data de los años treinta cuando el célebre poeta arlindo de Chiquinquirá, Antonio María Ferro Bermúdez más conocida como "Jetón Ferro" bautizó a este tradicional postre villaleguano.

Compuesto por un centro de un suave bizcochuelo, principalmente a base de yemas de huevos batidos con azúcar, más otros ingredientes, que finalmente se recubren con un merengue esparcido a mano y **horneado 2 veces** para lograr esa textura crocante de la cubierta, los besitos de novia han acompañado el crecimiento del municipio y ha pasado por múltiples generaciones que han dedicado sus vidas a no dejar perder esta tradición, es así como su popularidad día a día **trasciende fronteras**.

Conocimos la historia de tres productoras del municipio, las cuales han vivido muy agradecidas con este manjar, ya que han encontrado en este una manera de salir adelante. La más antigua y quien más años de su vida ha dedicado a esta labor es doña **Graciela Pineda**, habitante natal de **Villa de Leyva** y quien junto a su familia se dedican a esta loable actividad, doña Graciela aprendió a hacer besos de novia de su cuñada y solo ha decidido enseñar su receta a su familia, la tradición familiar perdurara por muchas generaciones más, pues todas aseguran que no dejaran de producirlos.

La fábrica de Mariela Iguá Franco, es quizá la más tradicional ya que según nos cuenta ella, es la cuarta generación que se dedica a la producción de besos de novia, ella ha vivido de primera mano su expansión ya que donde actualmente se encuentra ubicado su establecimiento, en el parque Narino, su padre don Roque Iguá, primer comerciante de Villa de Leyva inscrito ante cámara de comercio, ha vendido besos de novia desde 1971 hasta la actualidad, la tradición parece estar asegurada con la siguiente generación ya que sus hijos y sobrinos han aprendido la receta familiar y desean continuar escribiendo la historia de la familia acompañada de los besos de novia.

a su familia y aunque ha alternado la fabricación de los besos de novia con otras actividades, siempre han sido estos los que le han ayudado en los momentos más difíciles. La situación de la pandemia no ha sido fácil para ninguna de ellas, pero como en cada momento difícil de la vida, ven con optimismo el futuro y esperan que los visitantes y locales puedan seguir disfrutando de este manjar que endulza de esperanza el paladar de los consumidores.

Carolina Gómez llegó a Villa de Leyva a mediados de los años noventa, aprendió a hacer los besos de novia en una panadería local, con mucho entusiasmo y esfuerzo logró, según nos cuenta ella, sacar adelante

Israel Steven Molina Garcia