

Propuesta De Declaratoria Para El Cocido Boyacense Como Patrimonio Cultural E Inmaterial De Boyacá

Angie Liliana Pedraza Zea y Juan Carlos Romero Chavarri

Universidad Santo Tomás
Facultad de Posgrados División de Ciencias Administrativas y Contables
Dra. María Inés Álvarez Burgos

Tunja, Boyacá
19 de Septiembre de 2023

Resumen

El Cocido Boyacense se ha destacado por ser uno de los platos típicos de la gastronomía del departamento de Boyacá; su preparación se basa en la cocción de tubérculos nativos como lo son las rubas, los nabos, las ibias, entre otras, acompañado de algunas carnes, cuyos ingredientes poseen múltiples nutrientes alimenticios. Se hace necesario su declaratoria con el fin de salvaguardar un plato ancestral autóctono, mediante el cual se potencie diferentes renglones de la economía y se promueva la creación de emprendimientos entorno al cocido boyacense. En este sentido se busca promulgarlo y divulgarlo para fortalecer la identidad del departamento en un contexto nacional e internacional. Por ende, se hace necesario robustecer la comercialización regional en la que se fortalezca los mercados dentro del departamento y se vea reflejado un considerable aumento del turismo comunitario.

Palabras clave: Declaratoria cultural y patrimonial, gastronomía ancestral, cocido Boyacense, turismo comunitario.

Abstract

The Cocido Boyacense has stood out for being one of the typical dishes of the gastronomy of the department of Boyacá; its preparation is based on cooking native tubers such as rubas, turnips, ibias, among others, accompanied by some meats, whose ingredients have multiple nutritional nutrients. Its declaration is necessary in order to safeguard an autochthonous ancestral dish, through which different lines of the economy are promoted and the creation of enterprises around the Boyacense stew is promoted. In this sense, it seeks to promulgate and disseminate it to strengthen the identity of the department in a national and international context. Therefore, it is necessary to strengthen regional marketing in which the markets within the department are strengthened and a considerable increase in tourism is reflected.

Keywords: Cultural and heritage declaration, ancient gastronomy, boyacense stew, community tourism.

El Cocido Boyacense.

Los sabores y saberes ancestrales son uno de los factores determinantes en la cultura de una región que hacen parte de la identidad de un pueblo; por lo cual se debe incentivar el sentido de pertenencia entre sus pobladores.

En el caso del departamento de Boyacá es inmeso el conocimiento de la gastronomía ancestral que podemos encontrar, pero, dentro de la gran variedad de los platos típicos, es de gran relevancia resaltar el cocido boyacense. El cual requiere salvaguardar este valioso patrimonio, por parte del Estado y de sus habitantes; por lo que se debe fomentar la cultura culinaria del cocido boyacense, que incentive a crear emprendimientos, desde la producción agrícola que requiere para su preparación hasta la industrialización del mismo.

La declaratoria cultural y patrimonial de los saberes y sabores son el valor agregado y el reconocimiento a los ancestros y a los pobladores por su persistencia en la promulgación de tan valiosos conocimientos de generación en generación. Dentro de los múltiples beneficios que tendría la declaratoria del cocido boyacense es el exponencial crecimiento del turismo comunitario que se desplegaría por todo el departamento de Boyacá en torno a la gastronomía ancestral.

Metodología

La metodología utilizada fue necesario indagar a la población mediante la aplicación de encuestas (muestra de 60 personas), sobre el posicionamiento del Cocido Boyacense en el departamento de Boyacá, con el fin del potencializar el turismo como eje de desarrollo regional.

Es necesario articular la academia universitaria del departamento de Boyacá, con las sectoriales estatales departamentales y nacionales, como secretarías, alcaldías, Ministerio de cultura además, es indispensable contar con la importante participación del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), la Superintendencia de Industria y Comercio, el Congreso de la República, y demás entidades que se requieran para la implementación del presente proyecto de ley.

Se requiere de un engranaje multisectorial para lograr esa visibilidad y reconocimiento no solo del Cocido Boyacense sino del campo boyacense ante el mundo a fin de lograr consolidar el goodwill de Boyacá como tierra de sabores.

Resultados

Edad

60 respuestas

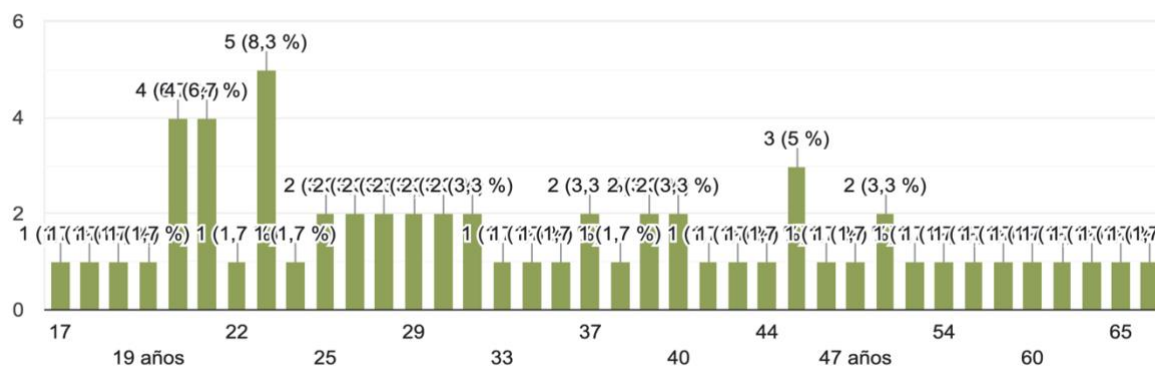


Figura 1: Rango de edades de la muestra a la que se aplica la encuesta. Se aplica la encuesta a una muestra de 60 personas que sus rangos de edad van desde los 17 años hasta los 67 años.
 Fuente: Elaboración propia.

Genero

60 respuestas

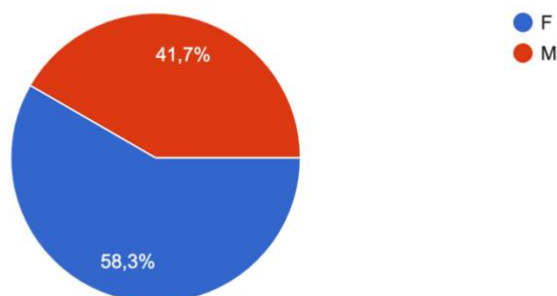


Figura 2: Descripción del género de los encuestados. El 41,7% corresponde a 25 hombres (M) encuestados y el 58,3% corresponde a 35 mujeres (F).
 Fuente: Elaboración propia.

¿Usted nació o reside en el departamento de Boyacá?

60 respuestas

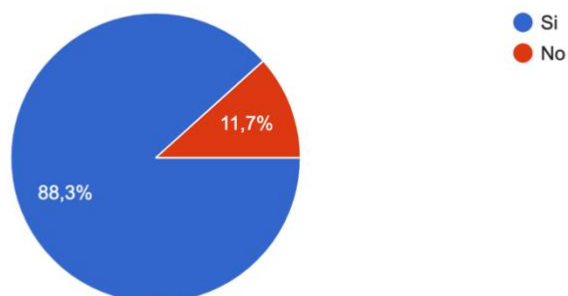


Figura 3: Encuestados que nacieron o residen en el departamento de Boyacá. El 88,3% (53 personas) corresponde a la población que reside o es boyacense y el 11,7% (7 personas) no viven ni son boyacenses.

Fuente: Elaboración propia.

¿Conoce algún tipo de información respecto al cocido boyacense?

60 respuestas

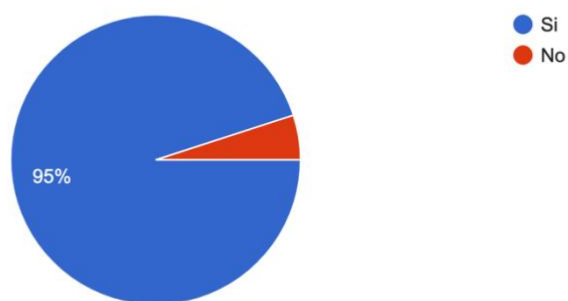


Figura 4: Conocer información sobre el cocido boyacense. El 95% (57 personas) conocen algún tipo de información acerca del cocido boyacense y un 5% (3 personas) no tienen información.

Fuente: Elaboración propia.

¿Conoce la historia del cocido boyacense?

60 respuestas

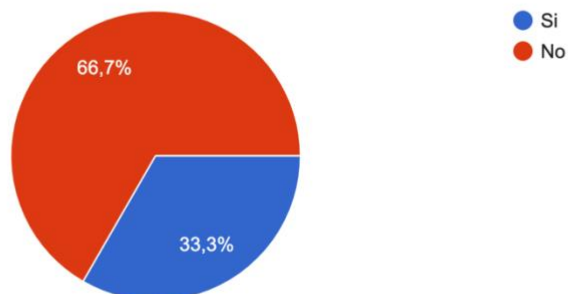


Figura 5: Conocer la historia del cocido boyacense. El 66,7% (40 personas) desconocen la historia del cocido boyacense mientras que el 33,3% (20 personas) si la conocen.

Fuente: Elaboración propia.

¿Considera que el cocido boyacense es un elemento cultural y gastronómico muy representativo del departamento de Boyacá?

60 respuestas

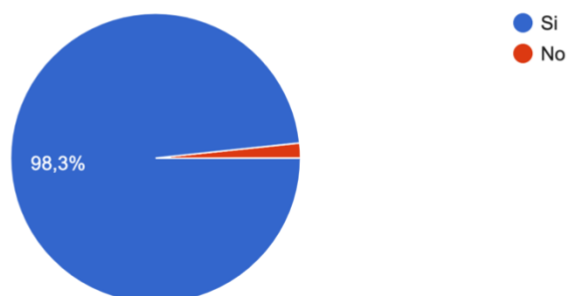


Figura 6: El cocido boyacense es un elemento cultural y gastronómico muy representativo del departamento de Boyacá. El 98,3% (59 personas) reconocen que el cocido boyacense es muy representativo de Boyacá y solo el 1,7% (1 persona) no lo consideran así.

Fuente: Elaboración propia.

¿Considera importante declarar como patrimonio cultural inmaterial de Boyacá y de la Nación el cocido boyacense?

60 respuestas

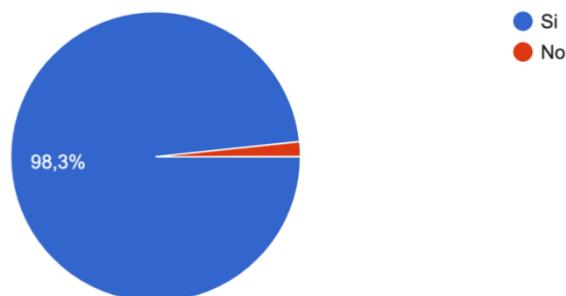


Figura 7: Importancia de declarar como patrimonio cultural inmaterial de la nación el cocido boyacense. El 98,3% (59 personas) consideran que es importante la declaratoria del cocido boyacense como patrimonio cultural e inamterrial del boyacá y solo el 1,7% (1 persona) no lo consideran asi.

Fuente: Elaboración propia.

¿Quisiera que el cocido boyacense haga parte del menú en los restaurantes del mundo?

60 respuestas

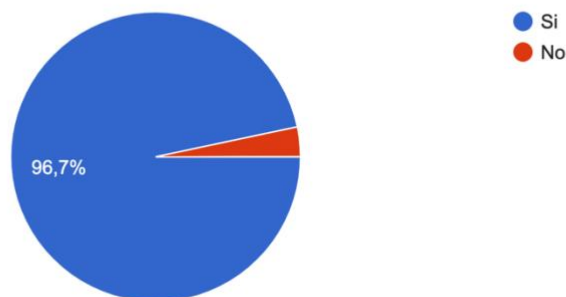


Figura 8: Presencia del cocido boyacense en el menú de los restaurantes del mundo. El 96,7% (58 personas) consideran importante la presencia del cocido boyacense en el menú de los restaurantes del mundo y solo el 3,3% (2 personas) no lo consideran asi.

Fuente: Elaboración propia.

¿Estaría de acuerdo que se invierta recursos en la expansión de la producción y la comercialización del cocido boyacense?

60 respuestas

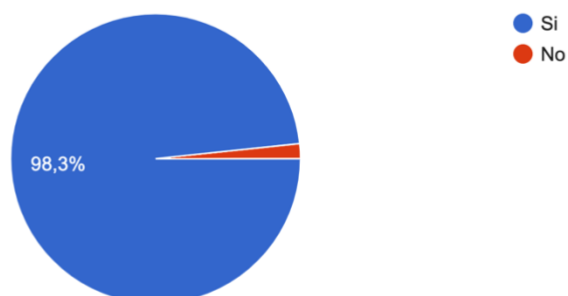


Figura 9: Inversión de recursos en la expansión de la producción y la comercialización del cocido boyacense. El 98,3% (59 personas) reconocen que es primordial invertir recursos en la expansión y comercialización del cocido boyacense y solo el 1,7% (1 persona) no lo consideran así. Fuente: Elaboración propia.

¿Considera oportuno realizar una alianza publico – privada para generar estrategias publicitarias en el contexto internacional para el cocido boyacense?

60 respuestas

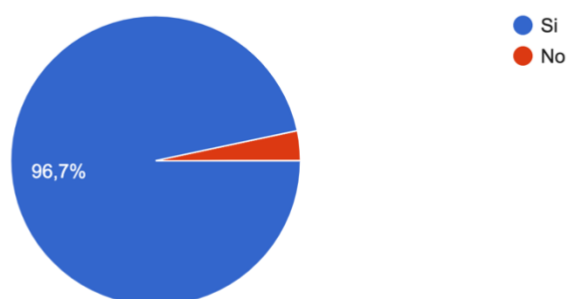


Figura 10: Es oportuno realizar una alianza publico – privada para generar estrategias publicitarias en el contexto internacional para el cocido boyacense. El 96,7% (58 personas) consideran relevante una alianza publico – privada para generar estrategias publicitarias en el contexto internacional y solo el 3,3% (2 personas) no lo consideran así. Fuente: Elaboración propia.

Tabla 1

Opiniones respecto a declarar el cocido boyacense como patrimonio cultural e inmaterial de Boyacá y de la Nación.

A FAVOR	EN CONTRA	INDIFERENTE
Es un plato tipo gastronomía trascendental en nuestra cultura y aún más autóctono y diferente nuestra gastronomía boyacense del país. Siento que es algo que nos caracteriza acompañado de una ruana.		Pertinente
Creo que depende del nicho de mercado en cuanto al gusto de este, sin embargo opinó que si es bueno invertir la declarar		N/A
Todos los departamentos Tienen alguna comida topical representativa de Este Mismo, sin embargo considero que boyaca siendo Uno de los Destinos con mas diversidad cultural y gastronomica genera que diferentes personas de Colombia y otros pauses visiten Este departamento.		
Por ende, considero que estoy de acuerdo en declarar el cocido boyacencese Como		

patrimonio cultural e inmaterial de Boyaca y la Nacion.

Me parece interesante e importante que así como otras regiones se dan a conocer a través de su cultura, Boyacá también empiece a instaurar campañas donde el departamento se de a conocer ya que siempre se ha considerado muy olvidado por el resto del país y del mundo

No se si sea necesario

Enriquecería la historia y turismo gastronómico en el departamento

Ninguna

Puede llegar a ser un apoyo tanto económico como cultural del departamento

Si... es una comida típica, nuestra de nuestros ancestros y una delicia.

.

Me parece una excelente idea declarar el cocido boyacense como patrimonio cultural e inmaterial de Boyacá y de la Nación. El cocido boyacense es un plato tradicional de la región que tiene una historia y una cultura que vale la pena preservar.



Me parece una propuesta interesante ya que es importante dar a conocer la gastronomía que existe en Boyacá

Es un plato muy delicioso , colorido y nutritivo

Es bueno generar espacios a nivel nacional e internacional para saber la riqueza que tiene Boyacá - Colombia

Delicioso plato muy nutritivo que debería ser reconocido a nivel mundial

Me encantaría saber que es una tradición tan deliciosa como el cocido boyacense es reconocido en todo el mundo

El Cocido boyacense en términos culturales de lo más representativo en nuestro departamento y debería ser el plato más vendido en todo Boyacá

Un oportunidad de dar a conocer un plato auténtico de Boyacá

Si estaría de acuerdo porque es un plato típico de la región y de buen gusto para los colombiano

Es el plato mas representativo de boyaca

Totalmente de acuerdo

Es un plato que además de resaltar la cultura boyacense deja muy en alto la gastronomía colombiana

Trabajar de manera mancomunada con el gobierno en torno a generar políticas de salvaguarda del patrimonio del departamento de Boyacá, en terminos de gastronomía y turismo.

Seria importante ayudaria sobre todo a los campesinos con la produccion y comercializacion de sus productos

Me parece muy buena idea, declararlo como patrimonio cultural, ya que este plato viene desde nuestros ancestros, es rico y de alimento, esperemos que las nuevas generaciones no se olviden de esta delicia.

Gran proyecto.

Si

Me parece importante ya que promueve la tradición boyacense.



Sería interesante que uno de nuestro platos típicos se internacionalice

Si el cocido es un plato típico del departamento de Boyacá. Sus ingredientes son netamente cultivados en Boyacá

Estoy de acuerdo que se declare el cocido boyacense como patrimonio cultural ya que se caracteriza como un plato típico de nuestro departamento.

Definitivamente es un plato excelente

Plato autóctono de Boyaca y de exquisito sabor al gusto de su paladar.

Sería buenl dar a conocer más variedades de platos típicos de Colombia y más con este tan representativo para esa región

Si estoy de acuerdo, incentiva la producción y promoción de la cultura boyacense

Es parte fundamental en la historia de Boyacá, la historia y memorias de nuestra identidad, lo que nos caracteriza, con productos de la región y no con insumos



extranjeros con la excusa que es lo que le da sabor.

Sería el reconocimiento mas grande para la cultura, la gastronomía y la historia de Boyacá, un logro muy grande para la cuna y taller de libertad.

Es una plato típico muy completo lleno de tradición y mucha historia

Es característico de nuestro territorio y la labranza de nuestros Campesinos

Si es un plato autóctono y delicioso que merecen conocer

En Aras de garantizar seguridad alimentaria de la población, los productos tradicionales del campo, son la base de la alimentación; por el conocimiento de los pobladores, sobre la producción de semillas adaptadas al clima y tierras de Boyaca, hacer patrimonio cultural, el cocido boyacense, es preservar la siembra de cubios, lbias, nabos papá en sus variedades, haba, y demás ingredientes.



Hace parte de la historia boyacense por lo tanto es insignia de nuestra tierra hecho con productos ancestrales y fuente de alimento de bajo costo.

Son las raíces de Boyacá en un cocido toda una historia

Me parece buena la idea, más reconocimiento para el departamento de Boyacá, que es un lugar que tiene mucho para brindar al mundo (turismo, gastronomía, cultura).

El cocido boyacense es un plato que a estado siempre en las cocinas boyacenses pasando de generación en generación pero poco a poco se a ido perdiendo sería bueno recuperarlo

Si, ya que es una tradición que se ha transmitido generación tras generación en el departamento de Boyacá

El cocido Boyacence es un plato muy delicioso y con diversidad de ingredientes, lo cual lo hace accesible al paladar, a parte



de eso los ingredientes son cultivados por
campesinos boyacences

Sería un reconocimiento a nuestros
agricultores

Genera identidad a la región de
boyacence

Si debería ser declarado patrimonio debido
a la importancia para la cultura de Boyacá

Sería algo excelente para nuestro
Departamento

Es de vital importancia resaltar y mantener
la tradición y preparación de los alimentos
que han trascendido de generación en
generación en este caso el cocido
boyacense

Es la gastronomía que representa nuestra
tierra al igual que la ruana entonces debería
ser declarado patrimonio histórico.

Son alimentos de alta nutrición, con cuales
se alimentaban nuestros ancestros

Es importante dar a conocer tanto a nivel
nacional como internacional, nuestra

cultura y gastronomía. Ser conscientes y tener pertenencia de lo que brinda nuestra tierrita.

Es muy importante para los boyacense que algo tan representativo del departamento este en esos planes

Arriba los nabos!!!

Nota: Tabulación de las opiniones de los encuestados respecto a declarar el cocido boyacense como patrimonio cultural e inmaterial de Boyacá y de la Nación, en donde se denota una gran acogida a la propuesta y eje central de este artículo, tomando de manera exacta los datos suministrados por los participantes de la encuesta.

Fuente: Elaboración propia.



Conclusiones

Contribuir con la seguridad alimentaria del departamento de Boyacá.

Impulsar la económica del departamento de Boyacá, desde los pequeños emprendedores hasta las grandes empresas de los distintos sectores.

Trabajar de manera mancomunada con el gobierno en torno a generar políticas de salvaguarda del patrimonio del departamento de Boyacá, en terminos de gastronomía y turismo.

Referencias

Agüero, J. (2019). Patrimonio gastronómico tradicional y su puesta en valor turístico – recreativo. Estudio de caso: Colonia Santa María, Coronel Suárez. Universidad Nacional del Sur.

Por medio de la cual se crea el sello de gastronomía local y se dictan otras disposiciones, (2019) (testimonio de María del Rosario Guerra de la Espriella).

Delgado, R. (compilador). (2012). Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia. Ministerio de Cultura.

Díaz Piedrahita, S. (2012). Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos. Ministerio de Cultura.

Función Pública. (s/f). Gobierno de Colombia - Gov.co.
<https://interno.funcionpublica.gov.co/>

Garcés Arellano, M. A., & Barney Cabrera, E. (2012). Con cagüinga y con callana. Notas y apostillas al margen de un libro de cocina. Ministerio de Cultura.

Gran libro de la cocina colombiana / Recopilación de Carlos Ordóñez. (2012). Ministerio de Cultura.

Hoyos, C. (2012). Tambucos, ceretas y cafongos. Recipientes, soportes y empaques del antiguo departamento de Bolívar. Ministerio de Cultura.

Illera, C. (2012). Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX), a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros. Ministerio de Cultura.

Manual introductorio a la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. (2012). Ministerio de Cultura.

Martínez Carreño, A. (2012). Mesa y cocina en el siglo XIX: Colombia. Ministerio de Cultura.

Martínez, S. (2022, junio 13). Guía para tramitar las denominaciones de origen en Colombia. Goula.

Mora de Jaramillo, Y. (2012). Alimentación y cultura en el Amazonas. Ministerio de Cultura.

Moreno Blanco, L. (2012). Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas. Ministerio de Cultura.

Patiño Ossa, G. (2012). Fogón de negros, cocina y cultura en una región latinoamericana. Ministerio de Cultura.

Patiño, V. M. (2012). Historia de la cultura material en la América equinoccial. Tomo I. Alimentación y alimentos. Ministerio de Cultura.

Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. (2012). Ministerio de Cultura.

Restrepo Manrique, C. (2012). La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, 1653-1773, 1776-1900. Ministerio de Cultura.

Rojas de Perdomo, L. (2012). Comentarios a la cocina precolombina. De la mesa europea al fogón amerindio. Ministerio de Cultura.

Saldarriaga, G. (2012). Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada: siglos XVI y XVII. Ministerio de Cultura.

Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia. Ministerio de Cultura.

Superintendencia de Industria y Comercio. (s/f). DENOMINACIONES DE ORIGEN Y MARCAS NO TRADICIONALES.

Por medio del cual se declara el Juego al Turmequé (Tejo), como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación, y se dictan otras disposiciones, (2013) (testimonio de Manuel Virgüez).