

| | | | |
|---|----------|-----------------------|--------------------------------|
| Fecha de elaboración: 17.04.2021 | | | |
| Tipo de documento | TIP: CPG | Obra creación: N/A | Proyecto investigación: CPG |
| Título: Revalorización de platos tradicionales de la región cundiboyacense en la transformación de canapés para el maridaje de bebidas artesanales | | | |
| Autor(es): -Alfredo parra Camargo -María Angélica jerez Marín -Andrés Arturo palacios Montoya -William Andrés Fonseca Pardo - Edward Francisco Garcia Greinsffestein | | | |
| Tutor(es): Damián Alexey Méndez Canon | | | |
| Fecha de finalización: 26-05-2021 | | | |
| Temática: Revalorización de platos tradicionales de la región cundiboyacense en la transformación de canapés para el maridaje de bebidas artesanales | | | |
| Tipo de investigación: Metodología mixta, ya que se utilizó un sistema en base a entrevistas, encuestas y preparación de platos tradicionales. | | | |
| Resumen: N/A | | | |
| Palabras clave: N/A | | | |
| Planteamiento del problema: N/A | | | |
| Pregunta: N/A | | | |
| Objetivos: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar y reconocer los platos típicos tradicionales de la región cundiboyacense para la transformación en canapés para el maridaje con diferentes bebidas artesanales de su misma región. Específico: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los referentes teóricos y conceptuales que permitan comprender por qué la gastronomía de la región cundiboyacense es significativa para el patrimonio cultural nacional. • Reconocer los platos típicos de la región cundiboyacense demostrando de forma práctica la transformación de las preparaciones en canapés sin perder su identidad ancestral, para el maridaje de bebidas tradicionales. • Conocer la innovación de los platos tradicionales típicos de la región cundiboyacense y convertirlos en canapés. • Desarrollar los platos tradicionales transformados en canapés para darlos a conocer a los servicios de catering. | | | |
| Marco teórico: En el marco teórico de la investigación se tratan los siguientes temas el origen de la gastronomía cundiboyacense que se puede encontrar en la página número 9 en la cual podemos encontrar el origen y algunos de los platos representativos de la región el origen de esta gastronomía viene de los indígenas muisca que solo consumían maíz y que era el ingrediente principal de sus | | | |

platos y también consumían mazamorras y pucheros que hay de donde se da origen al cocido boyacense, y los diferentes tubérculos que se cultivan en el departamento de Boyacá, podemos observar en la página 14 que se exponen los platos típicos de la región los cuales son los siguientes: almojábana, arepa chócolo, cocido boyacense, tamal y sobrecorona en salsa criolla, y las bebidas tradicionales las podemos observar en la página 18 las cuales son chicha, masato, sabajon, sorbete de curaba, sorbete de tomate de árbol, la sección de canapé empezara desde la página 21 explicando las características de un canapé, historia de un canapé ,significado y podemos encontrar la diferencia entre un canapé y un bocadillo, para terminar la última sección de la investigación encontramos el maridaje en la página 24 podemos encontrar ¿qué es maridaje?, la historia y los tipos que se pueden encontrar

Método:

Como primer método podemos observar que se realizaron una serie de entrevistas a personas con conocimiento de gastronomía especialmente a chefs y jefes de cocina en la cual podemos ver el modelo de entrevista que se usó en la tabla 1 página 46.

También se realizaron unas encuestas para saber si a las personas les gustaría degustar un plato tradicional transformado en canapé y maridado con una bebida tradicional como lo es el sabajon y se puede evidenciar en grafico 1 de la página 55.

Otra forma metodológica del proyecto fue en la elaboración de dichas preparaciones transformadas en canapés que podemos observar en la página 29 y se puede evidenciar en imagen desde el anexo B hasta el anexo G y la bebida se puede evidenciar en la página 34 en el anexo H que los podemos encontrar de las paginas 42-43-44-45.

Resultados, hallazgos u obra realizada: N/A

Conclusiones:

Reflexión final

Se pudo evidenciar que a las personas entrevistadas en su gran mayoría les pareció, que la propuesta gastronómica de realizar comida cundiboyacense y transformarla en canapés era viable y que además podía servir para promover las raíces gastronómicas de dicha región. Las personas si le gustaría probar los platos transformados en canapés tradicionales de la región cundiboyacense acompañados y maridados con el sabajon.

Por medio de los resultados obtenidos en las encuestas se ofrecerán las preparaciones gastronómicas viables a los diferentes servicios de catering.

Como conclusión de la transformación de la sobrecorona en la canasta de plátano fue viable ya que la combinación de los ingredientes fue buena, aunque a las personas que se les dio a degustar fue un poco difícil de comer por el tamaño.

Productos derivados:

Ayala, R. C. E. (2019, 23 julio). Actitud de los jóvenes frente a la modificación de platos representativos de la cocina tradicional colombiana. Actitud de los Jóvenes Frente a la Modificación de Platos Representativos de La Cocina Tradicional Colombiana.
<https://repository.eia.edu.co/handle/11190/2324h>

Angelini, Anaya, G. M. (2014). LA EVOLUCION DE LAS BEBIDAS A TRAVÉS DE LA HISTORIA. LA EVOLUCION DE LAS BEBIDAS A TRAVES DE LA HISTORIA.
<https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:zXxLWXI7QZ4J:https://repotur.yvera.tur.ar/bitstream/handle/123456789/4604/La%2520Evoluci%25C3%25B3n%2520de%2520las%2520Bebidas%2520a%2520trav%25C3%25A9s%2520de%2520la%2520Historia.pdf%3Fsequence%3D1%26isAllowed%3Dy+&cd=1&hl=es-419&ct=clnk&gl=co>

Alfonso & López. (n.d.). Alimentos típicos de Boyacá Colombia.

Acosta, M. (2018). Sabores locales. Pontificia Universidad Javeriana.

<https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/36097/Tesis%20Uno.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Castillo, J. (2014, 9 diciembre). Cocina colombiana para amantes del buen gusto una aproximación a la producción de la diferencia desde la Nueva Cocina Colombiana.

Repository.Javeriana.Edu.Co. <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/10523>

Revalorización de platos tradicionales de la región cundiboyacense en la transformación de canapés para el maridaje de bebidas artesanales

Revalorización de platos tradicionales de la región cundiboyacense en la Transformación de canapés para el maridaje de bebidas artesanales

Estudiantes

Andrés Arturo Palacios Montoya

Cod.23171004

Alfredo Parra Camargo

Cod.24181042

María Angélica Jerez Marín

Cod.23151006

William Andrés Fonseca Pardo

Edwar Francisco García Greinsffeistein Cod.24181008

Asesor

Damián Alexey Méndez Canon

Corporación Universitaria Unitec

Programa Tecnología en Gestión Gastronomía y Sommelier

Bogotá, Distrito Capital

26 de mayo de 2021

Tabla de contenido

| | |
|---|-----------|
| Justificación | 9 |
| Objetivos | 11 |
| Objetivo General | 11 |
| Objetivos Específicos | 11 |
| Marco teórico | 12 |
| Altiplano Cundiboyacense | 12 |
| Gastronomía del Altiplano Cundiboyacense | 12 |
| <i>Tubérculos nativos de Boyacá</i> | 13 |
| Rubas, Ibias y Cubios. | 13 |
| Arracacha. | 14 |
| Papa. | 14 |
| La historia de la papa. | 15 |
| Yuca. | 16 |
| Ciclo de crecimiento de la yuca. | 17 |
| <i>Platos típicos del altiplano cundiboyacense</i> | 17 |
| Almojábanas. | 18 |
| Arepa de choclo. | 18 |
| Cocido boyacense. | 19 |
| Tamal. | 19 |
| Sobrebarriga. | 20 |
| Salsa criolla. | 20 |
| Bebidas Artesanales | 21 |
| <i>Historia de las bebidas artesanales</i> | 21 |
| <i>Ubicación geográfica de la región cundiboyacense</i> | 21 |

| | |
|--|-----------|
| Chicha. | 22 |
| Masato. | 22 |
| Sabajón. | 23 |
| Sorbete de curuba. | 23 |
| Sorbete de tomate de árbol. | 23 |
| Canapés | 24 |
| <i>Historia del canapé</i> | 24 |
| <i>Definición de canapé</i> | 25 |
| <i>Características de un Canapé</i> | 25 |
| <i>Elementos de un canapé</i> | 25 |
| Base. | 26 |
| Relleno. | 26 |
| Decoración. | 26 |
| <i>Diferencia entre canapé y bocadillo</i> | 26 |
| Maridaje | 27 |
| <i>Historia del maridaje</i> | 27 |
| <i>Tipos de maridaje</i> | 28 |
| Maridaje por complemento. | 28 |
| Maridaje por contraste. | 28 |
| Maridaje de proximidad. | 28 |
| Estado del arte | 29 |
| Métodos | 32 |
| Recetas | 33 |
| <i>Almojábana</i> | 33 |
| <i>Tartaleta con relleno de almojábana</i> | 33 |
| <i>Cocido Boyacense</i> | 34 |
| <i>Guiso del cocido Boyacense</i> | 35 |

| | |
|---|-----------|
| | 7 |
| <i>Empanadas rellenas de cocido Boyacense</i> | 36 |
| <i>Sobrebarriga en salsa criolla</i> | 37 |
| <i>Canasta de plátano verde con sobrebarriga desmechada en hogo criollo</i> | 37 |
| Preparación bebida artesanal | 38 |
| <i>Sabajón</i> | 38 |
| Conclusiones | 39 |
| Reflexión final | 39 |
| Referencias | 41 |
| Anexos | 49 |
| Anexo A. Tubérculos Colombianos | 49 |
| Anexo B. Almojábana | 50 |
| Anexo C. Tartaleta con relleno de almojábana | 50 |
| Anexo D. Empanadas de cocido boyacense | 51 |
| Anexo E. Sobrebarriga | 51 |
| Anexo F. Hogo criollo | 52 |
| Anexo G. Canasta de plátano verde con sobrebarriga en hogo criollo | 52 |
| Anexo H. Sabajon casero | 53 |

Tablas anexos

| | |
|---|----|
| Tabla 1. Plantilla de entrevistas a conocedores de la gastronomía cundiboyacense A | 52 |
| Tabla 2. Plantilla de entrevistas a conocedores de la gastronomía cundiboyacense B | 54 |
| Tabla 3. Plantilla de entrevistas a conocedores de la gastronomía cundiboyacense C | 56 |
| Tabla 4. Plantilla de entrevistas a conocedores de la gastronomía cundiboyacense D | 58 |
| Tabla 5. Plantilla de entrevista sobre platos cundiboyacense transformados en canapés y maridado con una bebida de la misma región | 61 |

- Gráfico 1.** Le gustaría probar una empanada con relleno de cocido boyacense 62
- Gráfico 2.** Le gustaría probar una mini sobrebarriga en canasta de plátano 63
- Gráfico 3.** Le gustaría probar una tartaleta con relleno de almojábana 64
- Gráfico 4.** Le gustaría probar una empanada con relleno de cocido boyacense y acompañado con sabajón tradicional 66
- Gráfico 5.** Le gustaría probar una mini sobrebarriga en canasta de plátano y acompañado con sabajón tradicional 67
- Gráfico 6.** Le gustaría probar una tartaleta con relleno de almojábana y acompañado con sabajón tradicional 68

Justificación

“La gastronomía más allá de las preparaciones, implica una relación cercana con las personas y los grupos sociales, con los significados, los rituales y las tradiciones que se le atribuyen a la producción, elaboración y consumo de los alimentos” (Enríquez-Bernal, 2017).

En primer lugar, se busca identificar los platos tradicionales de la región cundiboyacense, con el fin de generar reconocimiento, porque se evidencia que estos platos tradicionales fueron perdiendo su valor en la actualidad. a causa de que se ha generado una gran tendencia hacia la comida rápida o poco tradicional, por lo anteriormente mencionado se ha querido hacer esta investigación; ya que se espera realizar una transformación de estos platos típicos tradicionales por medio de la innovación de los mismos, según (castillo,2014) “la cocina tradicional colombiana entra en un proceso de un nuevo modelo, manteniendo costumbres culinarias de las diferentes comunidades indígenas; lo cual determina que los sujetos poseedores de tradiciones culinarias son identificados con étnicas específicas”. Se utilizarán los canapés como medio de innovación, ya que estos harán que se transforme su presentación mas no su sabor tradicional, por otra parte, se busca que estos cinco platos tradicionales se mariden con cinco bebidas ancestrales de su misma región.

“Los ingredientes propios de una misma región tienen características en común que hacen que el maridaje sea más acertado (...), esto amplía la experiencia del comensal, permitiendo adentrarse en la cultura ancestral propia de nuestros ecosistemas y subculturas”, (Colombia CO, 2019)

Por consiguiente, se busca cumplir con el objetivo de esta investigación el cual es dar reconocimiento a las preparaciones y bebidas ancestrales; esto se llevará a cabo por medio de un sistema metodológico con base de entrevistas a profesionales gastronómicos, por otra parte, se realizará una base de encuestas a personas conocedoras de la cocina tradicional colombiana y con la ayuda de información indagada sobre la gastronomía ancestral cundiboyacense. a modo de cierre. ofreceremos nuestra propuesta gastronómica a servicios de banquetes, hoteles y bares, en donde, finalmente se busca mantener una sociedad que se alimente de sus raíces, de modo que no solo se limite a consumir alimentos, para que se tome a esta región como algo que va más allá de consumir un alimento diario, queriendo dejar una marca imborrable donde se genere un sentido de pertenencia hacia la gastronomía ancestral cundiboyacense, en la cual estos sabores y olores

son la raíz cultural de nuestra tierra, la cual debemos reconocer y promover para que perdure de generación en generación. Según palabras del periodista rolando “las bebidas artesanales son consideradas un peligro para la salud humana” (2018). Por lo que se genera una oportunidad de demostrar que las bebidas artesanales no son un peligro para la salud como lo argumenta rolando, ya que su elaboración es de tipo artesanal, por lo tanto, esto no genera un riesgo para la salud humana. Al mismo tiempo que estas bebidas se encuentren directamente relacionadas con la gastronomía ancestral cundiboyacense.

Objetivos

Objetivo General

Identificar los platos típicos tradicionales de la región cundiboyacense para la transformación en canapés para el maridaje con diferentes bebidas artesanales de su misma región.

Objetivos Específicos

Identificar los referentes teóricos y conceptuales que permitan comprender por qué la gastronomía de la región cundiboyacense es significativa para el patrimonio cultural nacional.

Reconocer los platos típicos de la región cundiboyacense demostrando de forma práctica la transformación de las preparaciones en canapés sin perder su identidad ancestral, para el maridaje de bebidas tradicionales.

Desarrollar los platos tradicionales transformados en canapés para darlos a conocer a los servicios de catering.

Marco teórico

Altiplano Cundiboyacense

“El departamento de Boyacá se encuentra en el centro de Colombia, atravesado por la cordillera Oriental, lo cual la hace una región con diversidad de climas, desde cálido hasta páramo”(Alfonzo & López,2012) este departamento cuenta con un diferencial de climas que van desde cálidos hasta páramos, podemos entender que el departamento nos presenta diferentes pisos térmicos que cuenta con una gran variedad de productos de diferentes temperaturas y lo hace rico en dichas variedades, gracias a toda la diversidad de climas que encontramos allí esta tierra nos da varios productos tales como la papa, cebolla larga, arracacha, la haba, ruba, ceiba, nabo, cacao y demás productos. el porcentaje de los mayores cultivos en la región son los siguientes: la mayor producción en cultivos es la papa ya que se cultiva con un 50% después va la cebolla larga con el 10% y la caña panelera de igual forma que la cebolla y el resto son representados en otros tipos de cultivos agrícolas.

Gastronomía del Altiplano Cundiboyacense

“La región Cundiboyacense compuesta por los departamentos de Cundinamarca, y Boyacá con Bogotá y Tunja de capitales respectivamente”(Ladino ,Orjuela, Romero & Rodríguez, 2008) estos dos departamentos ofrecen una gran cantidad de variedades como lo es el apio, repollo alcachofas y tubérculos nativos de la región de los cuales también salen diferentes platos elaborados con base a estos productos de Boyacá lo que más produce son papas y diferentes tubérculos como los ollucos, y en la capital de Colombia existen los platos tradicionales como la sobrebarriga en salsa criolla y el más famoso plato de los bogotanos que es el ajiaco que se elabora a base de los tres tipos de papa guascas y pollo se acompaña de arroz, aguacate y alcaparras, las delicias de papas chorreadas, y de bebidas artesanales el conocido sabayón que es elaborado con la leche producida en el departamento yemas de huevo, y Cundinamarca podemos encontrar una bebida de sorbete de curuba que se prepara con las curubas más maduras, leche y azúcar.

“En la cocina del altiplano cundiboyacense se reúnen productos, tradiciones y culturas tan diferentes y lejanas como la asiática, la africana, la europea y por supuesto la americana”

(Rodríguez, 2019) el autor nos da una breve explicación del origen del cocido del altiplano cundiboyacense explicando el origen de cada uno de sus ingredientes como lo son: la papa, los cubios, habias, chiguas junto con las proteínas que trajeron los españoles como la carne de res, cerdo y pollo.

En la gastronomía cundiboyacense el autor hace referencia a que no solamente existe el cocido boyacense si no también la changua y la chicha que son vocablos de los indígenas chibchas que son elaboradas a partir de la papa y el maíz, respectivamente. mirando un poco de historia de nuestra gastronomía de los cuales viene de nuestros indígenas como era conocidos en pucheros, mazamoras, cuchucos, sancochos, etc., por la región en la que se encuentra y sus diferentes alturas y temperaturas.

Tubérculos nativos de Boyacá

Rubas, Ibias y Cubios

“Han persistido desde la época precolombina en sistemas productivos indígenas y campesinos”(Ministerio de agricultura,2020) Estos productos andinos son sembrados a unas alturas específicas entre 2.000 y 4.000 metros sobre nivel del mar por lo general son temperaturas muy frías para los dichos cultivos, y se cultiva en épocas de lluvia entre los meses de marzo y abril, y se asocia también a otros cultivos como lo son el maíz, papa, calabaza, habas estos tres tubérculos hacen parte de unas de las preparaciones más famosas de Boyacá como lo es el cocido boyacense. Véase (anexo A)

Arracacha

“Es un cultivo tradicional de los países andinos y la parte de la planta que se utiliza para el consumo humano son las raíces que pueden ser blancas, amarillas o moradas”(portal frutícola, 2018) Este tubérculo se siembra en la región andina y se demora en crecer de unos 14 a 18 meses para que sus raíces estén bien formadas y esté lista para su recolección una de las variedades se puede cultivar en menos tiempo, el terreno donde se puede sembrar este tubérculo tiene que tener unas especificaciones exactas para que se ha con éxito el fruto de esta planta y tiene que ser un terreno arenoso y con un pH entre 6.3 y 6.8 este tubérculo necesita de la

radiación que genera el sol para un buen crecimiento aunque también se puede criar a la sombra en los países con estaciones se siembra en otoño y hay que pasar la cosecha y se vuelve leñosa y pues hay que perder la calidad del producto porque siempre toca recogerla en el tiempo exacto para que sea un producto bueno y que no baje la calidad. En cambio, para sembrarla por la semilla tocaría empezar en la estación de primavera y pasar el invierno cubierto y ya para la próxima primavera estará el cultivo para recogerlo. “En la cocina tradicional de estos países de la cordillera andina la arracacha se usa del mismo modo que la patata” (portalfruticola,2018) el sabor de esta legumbre es agradable y un poco dulce para el cuerpo es fácil de digerir se sabe que es un poco blanda tiene un alto grado nutricional que puede ser para niños, así como para ancianos contiene alto grado de almidón y vitamina A y una gran fuente de energía. El tubérculo tiene varios nombres como también es conocida como el apio criollo, zanahoria blanca, mandioquiña, virraca. Tiene beneficios: contiene alto grado de calcio más que la papa y contiene más hierro, casi el doble, tiene betacaroteno que es la que produce la vitamina A que se encuentra en la carne, es una legumbre que aporta antioxidantes al cuerpo y que fortalece el sistema inmunológico y demás beneficios.

Papa

“(Solanum tuberosum) es una herbácea anual que alcanza una altura de un metro y produce un tubérculo” (La papa - Año Internacional de la Papa 2008,) Es una planta de raíz ósea que sus frutos se dan bajo la tierra de una sola planta salen varios tubérculos puede crecer a una altura de 1 metro, tiene altos grados de almidón y por esto es considerado uno de los mejores alimentos y están entre los más importantes a nivel mundial esto hablando de la planta ahora vamos hablar sobre el tubérculo que es lo que brota de la planta una cosa curiosa que tiene la hojas que tienen la planta es que son las que producen almidón y ese almidón se dirige por medio de las raíces subterráneas que se llaman estolones estos tallos son los que sufren un crecimiento y se engruesan y nacen más de 20 tubérculos por cada planta pero ya para que los tubérculos maduren ya es cuestión de la tierra y la humedad que se tenga en la misma y también de lo abonado y nutrientes que pueda obtener la tierra de acuerdo al terreno en la que se encuentre de acuerdo a los nutrientes que pueda tener el terreno pueden crecer las papas de diferentes tamaños y tener diferentes pesos y llegar a un máximo de 300 gramos un tubérculo, cuando la planta termina su proceso de crecimiento es cuando las flores y las hojas se marchitan y los tubérculos

se sueltan de las raíces llamadas estolones y eso hace que la planta se libere y le sirve a la planta para subsistir del frío.

La historia de la papa

“Comienza hace unos 8.000 años, cerca del lago Titicaca, que está a 3.800 metros sobre el nivel del mar, en la cordillera de los Andes, América del Sur, en la frontera de Bolivia y Perú”(La papa - Año Internacional de la Papa 2008, 2008) según unas investigaciones se sabe que los cazadores que habitaban la zona domesticaron algunas plantas de papa que cultivaban en los lados del lago en Perú aquí en Sudamérica hay más de unos 200 especie de tubérculos nativos silvestres pero solamente en los andes fueron escogidas los mejores especies para el consumo.

Los agricultores de los andes no sólo cultivaban papa si no también cereales como los tomates el maíz el frijol a una altura que puede llegar a ser de 3.100 a 3.500 metros sobre nivel del mar pero los agricultores de los andes se la ingeniaron y desarrollaron una variedad de papa que era más fuerte y resiste las heladas de los andes que sobrevive a una altura de más de 4.300 metros a nivel del mar, más adelante los incas le dieron más importancia al cultivo de maíz pero lo que no sabían era que los dos cultivos tanto como el de maíz y el papa eran importantes porque daban seguridad alimentaria a su tribus en las montañas los productos elaborados a partir de la papa desecada y congelada que lo llaman chuño con los que fueron alimentados varios soldados y oficiales y también a los esclavos, cuando llegaron los españoles a invadir el continente se estancó un poco la civilización de los incas pero no pudieron con los cultivos de papa ya que era considerado un cultivo para el pueblo. actualmente los campesinos de los andes siguen con sus cultivos de papa y son los que escogen las variedades por su nicho en donde son cultivados y los terrenos y tienen la costumbre de sembrar hasta 5 especies de papa en un terreno pequeño, este cultivo de tubérculo sigue siendo el más importante en la región del lago Titicaca ya que es considerado como la madre del crecimiento por los pobladores de la región y lo más cultivado por los andinos.

Yuca

“La yuca es originaria del trópico americano y su área de distribución se extiende desde

Arizona, Estados Unidos, hasta la cuenca del Plata en Argentina”

(Aguilar,segreda,saboria,morales,chacon,rodriguez,acuña,torres,gomez, 2017).También es tubérculo ya que nace con raíces subterráneas y es parecida a la papa de las raíces nace la yuca con la diferencia que aquí cada planta de yuca es una yuca, se ha observado que en el norte de Brasil se ha encontrado también cultivo de yuca de las especies que se encuentran en México y en Centroamérica, la yuca pertenece a la familia de la euforbiácea también llamada mandioca la cual tiene más de 100 especie las cuales son cultivadas también proviene del continente africano estos cultivos se dividen en dos porque hay yucas que son amargas y otras que son dulces eso se debe a la cantidad de ácido cianhídrico que lo contiene la yuca así como la producción de látex , las yucas amargas contienen más HCN y mejor calidad de almidón que las dulces y son las consumidas por el ser humano ya que tienen poco ácido y de con niveles bajo, la planta de la yuca es considerada un arbusto puede llegar a medir 1,5 metros y tiene raíces leñosas es una planta monoica que son las que producen flores masculinas y femeninas y las raíces son muy fibrosas y son las que reciben los nutrientes de la tierra para así dar mejor productividad de yuca.

Ciclo de crecimiento de la yuca

Este crecimiento se puede dividir en varios pasos antes de la recogida de las raíces: crecimiento lento esta se considera desde el día que se siembre en el terreno y pasan 60 días y es cuando el arbusto le nacen las primeras raíces y luego se desarrollan las hojas los tallos de la planta este proceso se hace muy lento en sus primeros meses ya que la ayuda de la fotosíntesis es importante para el crecimiento de la misma. etapa de máximo crecimiento; esto se considera a partir del día 60 hasta los 150 días que lleva de crecimiento el arbusto “Durante esta fase se lleva a cabo la mayor producción de biomasa (tallos y hojas) y se alcanza el mayor índice de área foliar. Además, a los 75 días (Aguilar, segreda, saboria, morales, chacon, rodriguez, acuña, torres, Gómez, 2017). A los 75 días de sembrada se empieza con el proceso de crecimiento de las raíces y almacenamiento de los nutrientes que por medio de las raíces es que recoge nutrientes de la tierra y luego de este proceso se van engrosando las raíces. este tubérculo se puede sembrar a una temperatura como de 25 a 30 grados y ya que tiene un buen rango, pero también por eso puede sufrir algún problema en su brotación, pero también más bajo se puede sembrar va desde los 16 grados hasta máximo a los 38 grados y también puede ser sembrar en terrenos que estén por encima de los 1000 msnm y en las costas caribe y pacíficas.

Platos típicos del altiplano cundiboyacense

Un plato típico es aquella tradición gastronómica que representa los gustos particulares de un país, región o comunidad. Se puede decir que en la mayoría de los casos un plato típico es aquel en el que se utilizan ingredientes que son elaborados o cultivados en la región, o también con ingredientes con los que las personas se sienten identificados, cada país tiene diferentes costumbres y diversos platillos típicos, con variedad de sabores. (Plato nacional, 2014)

Almojábanas

Es un pan dulce y salado que es parte de la cultura nacional, algunos datos históricos indican que el término de almojábana proviene de la región de Cataluña en la época de la colonia, la llegada de este plato a Colombia se podría remontar al siglo XIX (Gastronomía, 2014)

Sin embargo, Mónica acosta expresó que el origen de la almojábana pertenece a la cultura griega, tras la conquista de la península ibérica los españoles adaptaron esta comida “Los españoles cambiaron en su debido momento la harina de trigo, por harina de maíz, que era mucho más económica y a esto se le denominó proceso de mestizaje culinario y muchas civilizaciones lo han vivido”. (Acosta, s, f)

Arepa de choclo

Plato típico de la región andina que es realizado a base de maíz tierno, esta preparación es un plato típico en varios países como Colombia, costa rica, ecuador, México, y Venezuela. En la región andina se denomina arepa de choclo debido a que el maíz tierno es conocido como choclo o chócolo. Según Fray Pedro Simón “es el pan que se hace de la masa del maíz, que echa en forma de tortillas delgadas, se cuecen en unos tiestos en fuego manso y sirve de lo mismo que el pan de trigo. Suelen hacerse muy regaladas con huevos, manteca y otras cosas que le echan”, la arepa era preparada y consumida por los nativos del territorio actual de Colombia, Venezuela y Panamá desde antes de la llegada de los españoles. Con la entrada del comercio en la colonia se da el mestizaje culinario haciendo que se empezara a transformar las recetas y los platos típicos de esta tierra, entre ellos la arepa que se fue modificando con los ingredientes traídos de España. En la actualidad la arepa es considerada un plato icónico de la gastronomía colombiana. (Restrepo, 2012)

Cocido boyacense

Según explica José Esteban en su libro el cocido tiene su origen en la olla podrida, la cual proviene de un plato judío llamado adafina en el cual sus principales ingredientes eran los garbanzos, fideos, pollo, huevo y alubias. José Esteban afirma “según fuentes autorizadas dicen que proviene de la adafina plato de los hebreos” en la cual también teoriza “que fue Santa Ana, la madre de la Virgen nada menos, la que lo invento”. (Breviario, 2009,)

Con la llegada de los españoles al continente de América llegó la olla podrida el cual era un plato que tenía los mismos ingredientes que la adafina, pero con la adición que está llevada tocino. Después de la conquista de América gracias al intercambio cultural que hubo entre los españoles e indígenas hicieron que este plato fuera enormemente enriquecido. (Gazquez, 2002) Este plato es uno de los ejemplos de las recetas provenientes de España que llegaron con la colonia que con el paso del tiempo se fue adaptando con los ingredientes que más se producían en la región.

Este es uno de los platos típicos más famoso y consumido del altiplano cundiboyacense esta preparación tiene como base carne de res, cerdo, pollo y en el cual también se utiliza diferentes clases de tubérculos como la papa sabanera, habias, chuguas, cubios y otra variedad más de ingredientes que le dan un sabor único.

Tamal

El tamal es un plato el cual es consumido en países de Latinoamérica como lo serían México, Chile, Cuba, Venezuela y Colombia entre otros, con variaciones tanto en la forma y el tamaño y en su relleno, pero en el cual se puede resaltar que tiene elementos comunes en su preparación: la envoltura de hojas de plantas y su masa de maíz. (Mantilla, 2017)

Sus orígenes se pueden rastrear hasta la era prehispánica en la cual según Fray Bernardino en Historia general de las cosas de la Nueva España afirma sobre las costumbres aztecas a comienzos del siglo XVI. dice “Comían también tamales de muchas maneras; uno de ellos es

blancos y a manera de pella, hechos no del todo redondos ni bien cuadrados...Otros tamales comían que son colorados...". (Bernardino, 1830)

En Colombia no hay un solo tamal ya que dependiendo del departamento tendrán su propia y diferenciada manera de hacerlo. según los cultivos de la tierra, del clima y aun de la ocasión, porque es muy distinto un tamal guaireño de semana santa a un tamal currulao navideño en el mismo pueblo. Otra diferencia sería en la preparación de sus masas como lo serían en las regiones de chocó y el caribe ya que estas reemplazan el maíz por el arroz. incluso los sabores básicos de la masa variarán. (Patiño 2006)

Sobrebarriga

La sobrebarriga es un corte de carne que se encuentra bajo el cuero sobre las costillas que cubre los dos flancos del animal y en el cual dependiendo el país recibe diferentes nombres en argentina se le conoce como matambre, en México como sudadero, en España y Venezuela como falda, la sobrebarriga es consumida en todo el territorio nacional, pero es principalmente en la zona cundiboyacense donde esta se ha arraigado en mayor medida, la gastronomía de esta región surge de la mezcla de las tradiciones e ingredientes de los indígenas nativos con los aportes de los españoles. (Hurtado,2015)

Salsa criolla

Salsa con origen en sofrito español en la cual originalmente lleva ajo, cebolla y pimienta el cual fue introducido en la época de la colonia y se le agrego el tomate que es producido de la región. (Hurtado, 2015)

Bebidas Artesanales

Historia de las bebidas artesanales

“La historia de las bebidas artesanales se remonta a la época moderna en América con la llegada de Cristóbal Colón y las civilizaciones de los **aztecas, incas y mayas**, en donde se evidencia el consumo de **bebidas fermentadas elaboradas a partir de maíz, miel, licores de cactus, frutas y diversas plantas**” (Ayala 2014). la primera bebida que elaboraron artesanalmente fue el octal una bebida elaborada a partir de la fermentación del aguamiel, otra bebida de gran importancia fue el atolli elaborada a partir de la fermentación del maíz esta bebida servía de base para la preparación de un gran número de bebidas adicionales. Los comerciantes desarrollaron un polvo de maíz con el cual se podía elaborar una bebida instantánea similar al atolli. El beber no se consideraba únicamente como algo necesario si no que muchas de sus bebidas eran de uso sagrado.

Las dos bebidas más importantes de uso espiritual fueron “el balché es una bebida alcohólica ceremonial de origen prehispánico, principalmente usada por los mayas y muy común entre las culturas del sureste de México” (Hidalgo, 2018). “El saká es para los mayas una bebida sagrada elaborada a base de nixtamal medio cocido. Se utiliza sobre todo para ofrendar a los dioses del monte durante las fases de la milpa (medición del terreno, tumba, siembra, deshierbe y recolección)” (Gómez, 2004).

Las principales bebidas utilizadas en la época prehispánica fueron “el masato, el mate de coca, la chicha de jora, la chicha morada, el chapo y el shibé. Estas bebidas fueron las más conocidas en la época incaica por sus valiosos componentes medicinales y de gran importancia en su alimentación” (comercio, 2021). Estas bebidas eran usadas de forma de aperitivo, refrescante, digestivo o como medicamento.

Ubicación geográfica de la región cundiboyacense

“El altiplano cundiboyacense se encuentra situado al noroccidente de la cordillera oriental el cual abarca 3 regiones como lo son la sabana de Bogotá, los valles de Ubaté, Chiquinquirá, Tunja, Duitama y Sogamoso, los cuales corresponden a los departamentos de Cundinamarca y Boyacá se encuentran limitado por las fuentes hídricas como el río Magdalena y el río Orinoco” (Ríos, Alemán 2019). Teniendo en cuenta que parte del objetivo de esta investigación es el maridaje de 5 bebidas artesanales de la región cundiboyacense, como parte fundamental de la

tradición de esta región, conservando saberes, generaciones, culturas y vivencias tradicionales, partimos de cuidar su elaboración artesanal para mostrarle a las posteriores generaciones su significado e incidencia en la región cundiboyacense. A continuación, se describe la historia de cada bebida, su importancia y forma de elaboración.

Chicha

“Chicha es el nombre que reciben diversas variedades de bebidas alcohólicas de baja graduación que se obtienen a partir de cereales y frutas originarios de américa” (2020b). El proceso de fermentación de estas bebidas se hace por medio de sus almidones y azúcares, estos se transforman en alcohol por las acciones de las levaduras, principalmente la de género *saccharomyces cerevisiae*.

Masato

Es una bebida fermentada, elaborada a partir de arroz (Castro, 2012). Se acostumbra a tomar como refresco, está hecha principalmente de arroz y maíz, en el pasado se consumía como alimento líquido, sus principales características son un sabor dulce, su textura y la cantidad de alcohol empleadas en su elaboración. Son utilizadas en fiestas o como bebida refrescante. En Perú la preparación del masato se realiza con yuca, boniato o camote el cual se tritura con cucharón de madera. La bebida de yuca se toma con variados grados alcohol por medio de su fermentación es consumido por comunidades indígenas para las cuales se considera sagrado. con la tecnificación de los procesos, su preparación es más continua y es un referente rural, frente a manifestaciones culinarias de los campesinos de toda la región andina colombiana, teniendo en cuenta los departamentos de Boyacá, Cundinamarca y Tolima.

Sabajón

“Nació como un postre italiano “sabayones o zabaglione” a base de yemas y luego se fue apropiando la receta al territorio agregando aguardiente, o licor de caña anisado, en su preparación” (Gaitán, 2016). se puede encontrar en diferentes sabores como lo son tropicales, de mora, de café o de feijoa.

Sorbete de curuba

“También llamada Curubas, Taxo, Tumbo o Parcha, originaria de la zona andina americana (Colombia, Venezuela, Bolivia y Perú), fruta de forma oblonga, color verde que al madurar se torna amarillo, con pulpa amarilla o anaranjada, carnosa con semillas negras, su sabor es suave algo ácido” (mejor, 2014). Esta fruta puede ser utilizada para la preparación de jugos, postres, mermeladas y en el famoso sorbete de curuba, aunque es una bebida tradicional de esta región es consumida a nivel nacional y ha sido transmitida de generación en generación.

Sorbete de tomate de árbol

“El tomate de árbol o tomate andino es un fruto ovoide y hay tres variedades, la más habitual en nuestro mercado es la de color rojo, en ocasiones con estrías anaranjadas, y también está la variedad naranja y la amarilla. Su piel es fina, firme y brillante, y su pulpa es similar a la del tomate, jugosa, con semillas en su interior (más tiernas en la variedad naranja, que también es la variedad más dulce) envueltas en gelatina y la carne tierna” (2014). Sus ingredientes principales son provenientes de la región ya que las condiciones climáticas y del suelo son favorables para la producción de la leche y el cultivo del tomate de árbol. Esta preparación debe ser consumida en el menor tiempo posible ya que tiende a ponerse amarga por su grado de acidez.

Canapés

Historia del canapé

“El canapé viene del griego: Konopeion que también es mosquitero”. (Enciclopedia Gastronómica, 2012). Se coloca una pequeña porción en una base ya sea esta un pan o un hojaldre, esta comida se da como un aperitivo. Se come de uno a dos bocados

Al hablar de canapés se refiere a una comida, un pasaboca o un snack, que se sirve en una base ya sea esta de pan o hojaldre, por lo cual es colocado encima o abierto por la mitad, en

donde se coloca algún tipo de alimento diferente a la base este puede ser de frutas, queso, embutidos, verduras y generalmente cortados en tajadas o trozos pequeños en donde estos rellenos son colocados encima o por la mitad de la base. (Larrosa P, 2015).

Se inicia la historia de los bocadillos y canapés con el Rey Alfonso X, ya que este colocó a los meseros de aquella época que sirvieran un aperitivo con el vino para evitar que las personas en los banquetes se embriagaran rápidamente con el vino. En aquella época los pasabocas y snacks eran pequeños trozos de chorizo, otros embutidos además de tajadas de jamón y en ocasiones, reemplazados por una tabla de quesos. “Al principio a estos se les conocía como “tapas” ya que cuenta la historia que un día el Rey Alfonso XIII estaba realizando una visita oficial a la provincia de Cádiz y al pasar por el Ventorrillo del Chato (ventana que aún hoy existe) se paró para descansar un rato. El Rey pidió una copa de Jerez, pero en ese momento una corriente de aire entró por la ventana y para evitar que el vino no se llenara de arena de la playa el camarero tuvo la idea de colocar una lonchita de jamón en el catavinos real.” (Justicié Mole Person 4601, s. f.)

Definición de canapé

El canapé su palabra viene del francés, que se define como sofá o cama, canapé se refiere a pequeñas porciones servidas sobre una base, lo que mayormente se utiliza de base es el pan, el cual puede ser cualquier tipo de pan o también las bases pueden ser chips de plátanos, espejos de papa, hojaldres o cualquier tipo de masa para hacer galletas, tartas y entre otros. (Rossi & Morgan, 2012)

Características de un Canapé

“Tradicionalmente, los canapés se hacen de pan de molde, retirando la corteza y cortando su interior en diversas formas con un cortador o cuchillo. Las formas pueden incluir círculos, anillos, cuadrados, tiras o triángulos.” (Ecured, 2015). Estos pueden ser:

- las bases se fríen en aceite y secan para dejar escurrir el aceite.
- Estas bases se les unta una pequeña cantidad ya sea de mantequilla o mermeladas.

-Estas bases también se pueden tostar.

El canapé se sirve en bandejas donde los meseros lo ofrecen o sino lo colocan encima de una mesa. Típicamente el tamaño que debe tener un canapé no debe superar una mordida, no tiene que ser más de un mordisco al comerlo.

Elementos de un canapé

“Normalmente, los canapés mezclan diferentes sabores en un solo ítem, por lo cual se puede lograr una combinación interesante de colores, texturas, sabores y formas. De este modo, los canapés son siempre una parte colorida, elegante y atractiva de cualquier fiesta. Además, al ser tan fáciles de consumir, los invitados suelen elegir varios tipos de ellos y pueden repetirlos una y otra vez de acuerdo a sus intereses.” (Bembibre, 2019). Sus partes son:

Base

Las bases más habituales para hacer canapés son el hojaldre, la masa quebrada, las tartaletas o las galletas saladas” (Gastronomía & Cía., s. f.). En el canapé la base debe ser una textura crujiente ya sean frituras o tostados para que en esta se puedan colocar alimentos encima de este para que no se desbarate, estas pueden ser tostadas, masas para hacer galletas, tartas, otros tipos de pan y entre otros. **Relleno**

“Los bocaditos nos permiten utilizar una gran variedad de rellenos con sabores diferentes” (Mercedes, 2014). En el relleno se pueden colocar salsas, cremas de pastelería, mantequilla, mermeladas, paté, etc.

Decoración

“Para preparar canapés, no solo debemos tener en cuenta su relleno, sino también la decoración de los mismos. No olvidemos que las comidas entran primero por la vista” (Staff de CHP, 2008). En la decoración se colocan detalles que sean llamativos y que al verlos al comensal

le den ganas de degustarlos, estos pueden ser, purés, carnes, verduras, frutas, quesos, condimentos, pescados, etc. (Bembibre, 2019)

Diferencia entre canapé y bocadillo

“A diferencia de los bocadillos, los canapés se consumen de dos a tres bocados y la variedad es infinita (como la imaginación lo permita), pueden adoptar distintas formas y están asociados a reuniones formales y grandes celebraciones. Se presentan en bandejas, en suficiente variedad y elegantemente, la combinación de sabores permite presentaciones coloridas, con formas diversas y texturas llamativas” (Flores & Alarcón, 2017). Los bocadillos y canapés son servidos en bandejas o charolas, y pueden ser útiles para un receso en un evento, como cóctel, como comida o brindis. El llevar bocadillos puede disminuir los costos y quedar muy bien, En llevando sazón tenemos la modalidad de llevar bocadillos y canapés fríos o calientes.

Maridaje

La palabra maridaje, “unión, analogía o conformidad con que algunas cosas se enlazan o corresponden entre sí”. (RAE, 2021) Este término ya no solo ve la unión del vino y un alimento, sino que busca la unión de los alimentos para que estos tengan una unión perfecta, donde sus sabores combinen mejor. Esto ya ha dejado de ser una tarea solo del sommelier y ahora se realiza dentro de la cocina con el fin de que los sabores de diferentes alimentos combinen mejor.

Historia del maridaje

“Su historia es particular. En 1318 el rey Felipe V de España asignó esta tarea a un súbdito quien era el encargado de recomendarle qué vino podía combinar mejor con su comida” (Alpina, s. f.). Ahora, algunos restaurantes de renombre contratan un sommelier para que este le recomiende al cliente que vino iría bien con su comida, depende del gusto del cliente y su presupuesto.

“El origen de la palabra también tiene sus observaciones, ya que proviene directamente de la palabra “matrimonio”, lo que nos da una idea de un compromiso indisoluble. y nada hay más

infidel que nuestra pasión por el comer y beber, es más, todo el tiempo estamos buscando una nueva experiencia, un nuevo sabor, una variedad diferente” (Morales, 2019). En estos tiempos, el alcance de la información en torno al tema y el objetivo es seguir aprovechando lo que ofrece. Con el paso del tiempo se comenzó a darle otro significado a la palabra, algunos optaron por “armonía” por lo cual su concepto sería que el comer y el beber sea placentero. para algunas personas sería algo menor, pero para los expertos es un debate que todavía se discute. El maridaje es un trabajo complejo que involucra al chef, sommeliers y meseros.

Tipos de maridaje

Maridaje por complemento

El maridaje por complemento se da cuando el sabor del vino y de los alimentos es parecido, en este sentido, un plato de sabor suave se combina con un vino suave, de modo que ambos sabores se potencien. “Esto busca armonizar los sabores, para elevar la calidad de la bebida y comida.” (Montecillo, 2021)

Maridaje por contraste

“En el maridaje por contraste se busca justamente lo opuesto. Es decir, encontrar el equilibrio entre la bebida y la comida compensando los excesos y las carencias de ambos.” (Bartalentlab, s. f.) Este maridaje es utilizado en la gastronomía de vanguardia, se busca incorporar los sabores y texturas produciendo diferentes experiencias.

Maridaje de proximidad

“Este tipo de maridaje, se basa en la combinación de los vinos propios de una determinada zona con los alimentos de esta.” (Mercado del Norte, 2019) Este quiere lograr un equilibrio entre los sabores, por otro lado, busca promover la gastronomía de una región, y está vinculado a la cultura de esta.

Estado del arte

Según (Ayala, 2019) Actitud de los jóvenes frente a la modificación de platos representativos de la cocina tradicional colombiana “la deconstrucción en cocina consiste en utilizar y respetar armonías ya conocidas, transformando las texturas, formas y temperatura de los ingredientes, Un plato deconstructivo conserva el “gen “de cada uno de los productos e incluso incrementa la intensidad de su sabor, pero tiene una presentación novedosa”. Este tipo de cocina utiliza principalmente la creatividad, generando activar todos los sentidos en el comensal queriendo obtener innovación al momento de presentar las preparaciones, pero manteniendo su sabor tradicional. Estos mencionan la variedad, que tiene muchos sabores y texturas, que se asemeja a la comida casera y que tiene buena sazón. A su vez, se habla de platos como el ajiaco, la carne a la llanera, la arepa boyacense, el sancocho, el sudado, buñuelos, natilla, hojuelas, pastel, empanadas, papa rellena, pescado y arroz con coco.

(Dirección de Patrimonio y el Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ministerio de Cultura, 2014) “Se encontró que para el Ministerio de Cultura es de gran importancia que se fomente la gastronomía como patrimonio cultural”. Por lo anterior, desde el 2007 han desarrollado un Concurso Nacional de Cocina Tradicional en su Programa Nacional de Estímulos. Con este concurso se pretende promover la recuperación del patrimonio culinario colombiano”.

Según Ríos y Alemán (2019), Las bebidas tradicionales del altiplano cundiboyacense y su vinculación con el turismo “Los alimentos y bebidas tradicionales de un lugar además de representar, diferenciar y darle identidad a una sociedad también pueden llegar a brindarle al país otro tipo de beneficios como son los económicos, los cuales serían generados en gran parte por el turismo”. Esta acción se ha convertido en una fuente económica para todo tipo de países sin depender de sus desarrollos económicos.

Según Acosta(2018), Sabores locales “La cocina hace parte de una construcción de imaginarios colectivos que envuelven el consumo de alimentos; de normas y reglas de un comportamiento”. Con lo anterior, se recupera el recuerdo de la gastronomía y lo que se come en la región cundiboyacense da conocer los orígenes de la gastronomía típica de Bogotá.

De acuerdo con el documento encontrado, titulado “Cocina Colombiana para amantes del buen gusto: una aproximación a la producción de la diferencia desde la Nueva Cocina Colombiana” afirma que la nueva cocina es un boom culinario que ha venido desarrollándose en Colombia y en otras partes del mundo, la nueva cocina colombiana parte de la innovación de los platos típicos o dicho de otra manera de la cocina tradicional colombiana. este proceso de innovación surge de la profesionalización de la cocina, la cual tiene un contraste con los saberes culinarios tradicionales y artesanales de un país. de tal modo, la alta cocina es el proceso en el cual la cocina tradicional es convertida o transformada para ser consumida por un público de visitantes turistas y locales urbanos que tengan interés en platos frescos, auténticos y gourmet en los cuales se puedan experimentar la autenticidad y la diversidad cultural y biodiversidad de una nación. (Castillo, 2014)

Nunes dos Santos, Cristiane, realizó en 2007 una investigación que lleva por título: “Somos lo que queremos, identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo Estudios y Perspectivas en Turismo”. En ella habla de los hábitos alimentarios y cómo están en relación con las nuevas identidades culturales. De hecho, las culturas van adquiriendo o diseñando propias formas de alimentación, partiendo de sus tradiciones y de las mezclas de aportes de otros lugares.

En esta formación cultural influyen otros aspectos como las tradiciones religiosas, la clase social, el ingreso, las restricciones y prohibiciones alimenticias, que en definitiva son elementos característicos de cada cultura. El texto da importancia a cómo las tradiciones culturales se han visto transformadas por los cambios de la globalización. En ellos ha influido por ejemplo las migraciones de distintos continentes, Todo esto ha construido una nueva visión de lo turístico, pues ya no se considera como atractivo lo auténtico de cada región, sino cómo se mezclan los aportes de otras partes del mundo.

(Fritscher Mundt, Magda Globalización y alimentos: tendencias y contra tendencias. Política y Cultura, 2002). La autora explica los motivos por los que el sector agroalimentario presenta un comportamiento atípico frente a la globalización, este se ve afectado por temas como la movilidad, la flexibilidad y la descentralización productiva.

Métodos

Este proyecto investigativo tiene como propósito el indagar acerca de la gastronomía cundiboyacense con el fin de dar a conocer algunas de sus preparaciones tradicionales a un público en general, transformándolas en canapés y buscando que mariden con una de sus bebidas artesanales de su misma región, para lo cual se utilizara un **método mixto**. En donde en primer

lugar se realizará una serie de entrevistas a personas conocedoras de la gastronomía tradicional cundiboyacense. (Véase en Tabla 1), entrevistas.

En segundo lugar, se realizará una encuesta, con el fin de saber si a las personas les gustaría probar algunos de los platos tradicionales de la región cundí boyacense, a los cuales se les transformará en canapés y se les acompañará de una bebida tradicional de su misma región.

Para lo cual se realizaron las siguientes preguntas. Véase en (Tabla 5)

Las repuestas de la encuesta se puede ver en los (Gráfico 1 al Grafico 6)

Después se procederá a realizar la transformación de algunos platos típicos del altiplano cundiboyacense a canapés de tal manera se procederá a explicar las recetas:

Recetas

Almojábana

Ingredientes:

- Harina de maíz blanco precocida 1 taza
- Queso fresco 500 gramos
- Huevo 2 unidades

- Mantequilla 1 cucharada de mantequilla
- Polvo para hornear 1 cucharada de polvo para hornear
- Sal 1 cucharadita
- Azúcar 20 gramos
- Leche 1\2 taza

Primero se realizó la masa para las almojábanas en la cual se emplearon los siguientes ingredientes harina de maíz, fécula de maíz, cuajada, huevo, mantequilla, sal, azúcar y polvo para hornear. En donde primero se raya la cuajada, luego se procede a mezclar los ingredientes secos y estos luego se mezclan con el huevo, la mantequilla derretida y la cuajada.

Luego se procede a amasar la mezcla hasta obtener una consistencia húmeda, en donde finalmente en porciones de 80 gr con forma de esferas, luego estas se ponen en una lata para ser posteriormente horneadas. Véase en (Anexo B), figura 2.

Tartaleta con relleno de almojábana

Ingredientes:

- Harina de trigo 1 1\2 Tazas
- Mantequilla sin sal 100 gramos
- Azúcar refinada 2 cucharadas
- Huevo 1 unidad ● Sal 1 pizca

Se tamiza la harina de trigo, posteriormente se corta la mantequilla en cubos para luego mezclarla hasta obtener una consistencia arenosa a esto se añade el huevo y un poco de agua. Se le da forma de círculo, se envuelve en papel plástico para luego colocarlo en refrigeración por aproximadamente 15 min. Luego se estira con un rodillo hasta obtener un grosor de aproximadamente 1\2 cm, se procede a colocarlo en los moldes y se hornea a una temperatura de 165 °C. Al obtener las tartaletas horneadas se procede a agregarles el relleno de almojábanas y se cierran. Con estas se les realiza un último horneado para que gratine la parte de encima con el queso costeño. Véase en (Anexo C), figura 3.

Cocido Boyacense

Ingredientes:

- Costilla de cerdo 1000gr
- Costilla de res 1000gr
- Espinazo 1000gr
- Arveja 226gr ● Frijol verde 226gr
- Habas 453gr
- Papa sabanera 1500gr
- Cubios 453gr
- Cebolla cabezona 200gr
- Mazorca 1000gr
- Chuguas 453gr
- Sal 10gr
- Pimienta 10gr
- Comino 5gr

Guiso del cocido Boyacense

Ingredientes:

- Pimentón 1unidad
- Tomate 200gr
- Ajo 1cabeza
- Cilantro 1unidad ● Aceite 10ml

Primero que todo, se desgrana la arveja, el frijol verde y las habas. Luego se lava las papas, cubios, cebolla cabezona, mazorca y chuguas, aparte para el guiso se lava pimentón, tomate y ajo.

Segundo, se hierve los cubios para a ligerear el sabor amargo que este tiene, las chuguas se pitan para que éstas se ablanden y se colocan a pitar con las chuguas, la arveja, frijol verde, mazorca y habas. Se coloca en la pitadora sal, pimienta y comino. Luego se coloca a pitar ya estando adobada el espinazo, la costilla de res y de cerdo.

Mientras se pitan los ingredientes que lo necesitan voy haciendo el guiso, primero que todo se lavan los tomates, pimentón y cebolla cabezona púrpura. Luego se cortan el pimentón en brunoise igual que la cebolla cabezona, el ajo se pela y se machaca con una piedra, también se machaca el cilantro y se coloca todo en una olla, se revuelven con un poco de aceite y se coloca a saltera estos ingredientes.

Tercero, se coloca la papa sabanera en la olla con el guiso a freír, luego se coloca a pitar la papa con el guiso, en lo que se estaba pitando la arveja, frijol verde, chuguas, mazorca y habas.

Cuarto, se coloca todo en la pitadora de las verduras en la olla del guiso y se deja ahí prendida con el aceite mientras se termina de pitar el espinazo, la costilla de cerdo y de res.

Quinto, se le echa el espinazo, costilla de cerdo y de res, en la olla con todos los demás ingredientes con el agua el cual soltó las carnes y se coloca hervir tapado.

Por último, se coloca los cubios ya hervidos, en la olla con todos los demás ingredientes y se dejan hervir por aproximadamente 15 minutos y ya está listo el cocido Boyacense.

Empanadas rellenas de cocido Boyacense

Ingredientes:

- Margarina 200gr
- Harina 1000gr
- Sal 30gr
- Pimienta 1pizca ● Agua 380cc

En la transformación hacemos la masa. Revolvemos harina, agua, margarina, sal y pimienta hago la masa para hacer empanadas, luego estiramos la masa y con un cortador circular, para hacer círculos medianos pequeños para hacer una empanada pequeña.

Por último, se colocó el cocido Boyacense y en un plato y se volvió puré, este lo colocamos el relleno del cocido Boyacense en la forma de círculo de la masa, cerramos la masa y luego se sellan bien. Se coloca una olla con aceite y se coloca la masa rellena en esta y se fríe por 5 a 8 minutos y se sacan y se sirve con el masato. Véase en (Anexo D), figura 4.

El sabor del masato que es astringente y el sabor suave de las empanadas de cocido Boyacense, se llevan muy bien en boca y se complementan muy bien los sabores suaves de la empanada de cocido Boyacense y el masato que es fuerte y astringente dan un sabor muy delicioso y complementario entre sí.

Sobrebarriga en salsa criolla

Ingredientes: ● cerveza 500 ml

- color rojo 10 g
- Sobrebarriga 500g Salsa criolla
- Agua 1000 ml ● tomate chonto 200g
- Sal al gusto ● cebolla larga 300g
- Cebolla cabezona 100 g ● fondo de la sobrebarriga
- color amarillo 10 g

Para comenzar se prepara la sobrebarriga en una olla exprés con los ingredientes indicados anteriormente, durante unos 30 minutos hasta que la sobrebarriga esté blandita luego de que esté cocinada la sobrebarriga vamos hacer la salsa criolla ponemos a cocinar el tomate previamente pelado con el fondo que salió de la cocinada de la sobrebarriga picamos finamente la cebolla larga y se la agregamos a la preparación y dejamos que cocine todo junto aplicamos sal y pimienta al gusto. Véase en (Anexo E) figura 5, (Anexo F), figura 6.

Canasta de plátano verde con sobrebarriga desmechada en hogo criollo

ingredientes:

- sobrebarriga cocida desmechada 500 g
- plátano verde 300 g
- Aceite c/n
- hogo criollo

Se va a hacer la transformación del plato tradicional de la sobrebarriga en salsa criolla, en donde en segundo lugar se va a preparar la sobrebarriga tradicional en sus jugos y con los ingredientes que se mencionaron anteriormente en la descripción de la preparación, luego se va a proceder a desecharla y hacer la salsa criolla por separado y así transformarlo en una forma diferente de servirla en la cual se va a emplear una canasta de plátano verde junto con la sobrebarriga desmechada, el hogo criollo será decorada con cebollín y aguacate. Véase en (Anexo G), figura 7

Preparación bebida artesanal

Sabajón

Ingredientes:

- | | | |
|--------------------|-----------------|----------|
| ● Leche | 1000 mililitros | |
| ● Yema de huevo | 8 unidades | |
| ● Leche condensada | 200 gramos | |
| ● Aguardiente | 150 mililitros | ● Canela |
| | gramo | 1 |

En una olla se pone a hervir la leche, luego se le añade la leche condensada y luego se bate la mezcla y se le baja la temperatura para evitar que se pegue a esto se le añaden las yemas sin dejar de revolver hasta conseguir una consistencia cremosa, dejar enfriar y agregar en forma de hilo el aguardiente sin dejar de revolver, para servirlo se le agrega la canela al gusto. Véase en (Anexo H), figura 8.

Conclusiones

Reflexión final

Se realizaron entrevistas a conocedores de la gastronomía cundiboyacense los cuales se encontraban en un rango de edad entre los 25 a 41 años en donde se pudo evidenciar que a las personas entrevistadas en su gran mayoría les pareció, que la propuesta gastronómica de realizar comida cundiboyacense y transformarla en canapés era viable y que además podía servir para promover las raíces gastronómicas de dicha región.

Se ejecuto una encuesta a 35 personas las cuales, este si les gustaría probar un plato tradicional cundiboyacense transformado en canapés, los cuales fueron el cocido boyacense transformado en empanada, la almojábana transformada en una tartaleta con relleno de almojábana y una sobrebarriga con ahogo criollo transformado en una mini sobrebarriga en canasta de plátano. También en las encuestas las 35 personas estuvieron de acuerdo que estos canapés fueron maridados con una bebida tradicional de la región cundiboyacense, la cual fue el sabajón.

En la elaboración del cocido boyacense transformado a un amasijo, se evidenció que esta no se podía realizar, ya que después de convertir todos sus ingredientes a un puré, no fue posible colocarlos dentro de la empanada, debido a su gran número de ingredientes. Por lo cual se obtuvo que no fue viable su transformación a canapé.

En la preparación de la tartaleta con relleno de almojábana se pudo evidenciar que este si es viable ya que conserva sus sabores tradicionales y que la masa de la tartaleta aporta una crocancia agradable al paladar de los comensales, generando innovación a la presentación de la almojábana.

Como conclusión de la transformación de la sobrebarriga en la canasta de plátano fue viable ya que la combinación de los ingredientes fue buena, aunque a las personas que se les dio a degustar fue un poco difícil de comer por el tamaño.

Por medio de los resultados obtenidos en las encuestas se ofrecerán las preparaciones gastronómicas viables a los diferentes servicios de catering.

Por último, a largo plazo se obtuvo que después de la realización de las entrevistas, encuestas y preparaciones se considera que, si es viable la realización de este proyecto a futuro, para lo cual se debe sustituir a la empanada de cocido por otra preparación, ya que esta no es viable y que por el contrario la tartaleta con relleno de almojábana y la mini sobrebarriga en canasta de plátano si son viables y maridan armónicamente con el sabajón. Con lo anterior a futuro estas se podrían llegar a ofrecer a los distintos servicios de catering con el fin de comercializarlos.

Referencias

Acosta, M. (2018). *Sabores locales*. Pontificia Universidad Javeriana.

<https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/36097/Tesis%20Uno.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Alfonso & López. (n.d.). alimentos típicos de Boyacá Colombia.

Alpina. (s. f.). *El arte del maridaje: Como combinar los alimentos*. Alpina. Recuperado 25 de marzo de 2021, de <https://www.alpina.com/Portals/entertainment/Ebook/maridaje.pdf?ver=2018-09-17161136-537>

Angelini, Anaya, G. M. (2014). *LA EVOLUCION DE LAS BEBIDAS A TRAVÉS DE LA HISTORIA*. LA EVOLUCION DE LAS BEBIDAS A TRAVES DE LA HISTORIA. <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:zXxLWXI7QZ4J:https://repotur.yvera.tur.ar/bitstream/handle/123456789/4604/La%2520Evoluci%25C3%25B3n%2520de%2520las%2520Bebidas%2520a%2520trav%25C3%25A9s%2520de%2520la%2520Histo ria.pdf%3Fsequence%3D1%26isAllowed%3Dy+&cd=1&hl=es-419&ct=clnk&gl=co>

Ayala, R. C. E. (2019, 23 julio). *Actitud de los jóvenes frente a la modificación de platos representativos de la cocina tradicional colombiana*. Actitud de los Jóvenes Frente a la Modificación de Platos Representativos de La Cocina Tradicional Colombiana. <https://repository.eia.edu.co/handle/11190/2324h>

Aguilar, segreda, savoria, morales, chacon, rodriguez, acuña, torres, gomez, E. A. D. J. M. L. P. S. Y. (2017). *Innovación para la seguridad alimentaria y nutricional en Centroamérica y Panamá*. Innovación para la seguridad alimentaria y nutricional en Centroamérica y Panamá. <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/F01-10918.pdf>

Bartalentlab. (s. f.). *Tipos de maridaje: Combinar comida y bebida*. Bartalentlab. Recuperado 31 de marzo de 2021, de <https://www.bartalentlab.com/academy/tecnicas-sala-barra/clasesmaridaje-combinacion-comidabebida#:~:text=Sin%20embargo%2C%20en%20el%20maridaje,azul%20y%20el%20vino%20dulce>.

Bembibre, C. (2019, diciembre). *Definición canapés*. Definición ABC. <https://www.definicionabc.com/general/canape.php>

Bernardino, F. (1830). *Historia general de las cosas de la nueva España (Historia general de las cosas de Nueva España, Volumen 3 ed., Vol. 3)*. imprenta del ciudadano Valdés, calle de santo domingo y esquina de Tacuba.

https://books.google.com.co/books/about/Historia_general_de_las_cosas_de_Nueva_E.html?id=8NnU8o-8-

[ZEC&printsec=frontcover&source=kp_read_button&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.co/books/about/Historia_general_de_las_cosas_de_Nueva_E.html?id=8NnU8o-8-ZEC&printsec=frontcover&source=kp_read_button&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

Bocadillos (S, F) *La-diferencia-entre-bocadillo- y, pueden-caber-en-esta-categoría.*

Castillo, J. (2014, 9 diciembre). *Cocina Colombiana para amantes del buen gusto una aproximación a la producción de la diferencia desde la Nueva Cocina Colombiana*. Repository.Javeriana.Edu.Co. <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/10523>

Daniel, Carolina, Héctor, Angie. (n.d.). *GASTRONOMÍA CUNDIBOYACENSE*.
<http://cundiboyacense.blogspot.com>

Ecured. (septiembre 24 de 2015). Obtenido de Ecured:
[https://www.ecured.cu/Canap%C3%A9s_\(gastronom%C3%ADa\)](https://www.ecured.cu/Canap%C3%A9s_(gastronom%C3%ADa))

Enciclopedia Gastronómica. (2012). *GASTROPEDIA*. (C. C. Morelia, Editor) Recuperado el 13 de marzo de 2021, de *GASTROPEDIA*:
<http://www.gastropedia.com.mx/articulo.php?art=62>

Esteban, J. (Ed.). (2009, 20 abril). *Breviario del cocido*. Reino de cordelia. (pág. 21-22).

Fernández, V. (2017, 6 julio). *ruta de la leyenda el dorado*. ruta de la leyenda el dorado.
<http://www.rutaleyendaeldorado.com/pdf/cultura-tradiciones-gastronomicas-miscas.pdf>

Flores, A., & Alarcón, L. (2017, junio). *Texturas y sabores impacto al paladar*. UAEH.
<https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/icea/n10/p2.html#:~:text=Elementos%20de%20un%20canap%C3%A9s,p%C3%A2te%20%C3%A0%20choux%2C%20entre%20otras.>

Fray, P. S. (s. f.). *Fray Pedro Simón y su vocabulario de americanismos* (Vol. 1). facsimilar.

https://cvc.cervantes.es/lengua/thesaurus/pdf/43/TH_43_023_199_0.pdf

Fritscher Mundt, M. (2002). Globalización y alimentos: tendencias y contra tendencias. *Política y Cultura*, (18), 62-82.

Gazquez Ortiz, Antonio. (2002). La cocina en tiempos de arcipreste de hita. Alianza editorial (pág. 93)

García, D. (2019, 2 julio). Receta Original De Almojábana Colombiana – Axion • Tu Hogar Colombia. Receta Original De Almojábana Colombiana – Axion

Gastronomía en Colombia: Descubre la historia detrás del origen de la almojábana. (2014, 18 diciembre). gastronomía.

<https://www.colombia.com/gastronomia/noticias/gastronomiahistoria-almojabana-289235>

Gastronomía, & Cía. (s. f.). Qué bases se pueden utilizar para hacer canapés. República.

Recuperado 4 de abril de 2021, de

<https://gastronomiaycia.republica.com/2016/12/28/quebases-se-pueden-utilizar-para-hacercanapes/#:~:text=Junto%20al%20pan%2C%20otras%20de,el%20sombrero%20de%20unos%20champi%C3%B1ones.>

Gómez, P. (2018, 1 diciembre). *Las bebidas sagradas mayas: el balché y el saká*. Las bebidas sagradas mayas: el balché y el saká.

http://www.ugr.es/%7Epwllac/G20_20Alicia_BernardMaribel_Lozano.html

Hernández, K. (2019, 9 octubre). Masa quebrada dulce para tartaletas. Pizca de Sabor.

<https://www.pizcadesabor.com/masa-quebrada-dulce-para-tartaletas/>

Hidalgo, C. (2018, 28 noviembre). *Balché, la bebida embriagante sagrada de los mayas*. Más México. <https://mas-mexico.com.mx/balche-la-bebida-embriagante-sagrada-de-los-mayas/>

Hogar Colombia. <https://www.tuhogar.com/es-co/recetas/comidas-faciles-y-rapidas/recetaoriginal-de-almojabana-colombiana>

Hurtado, E. (2015, 28 mayo). sobrebarriga a la criolla. Contexto Histórico y Zona de Consumo. <http://estebanhurtadomenu.blogspot.com/2015/05/sobrebarriga-la-criolla.html>

Larrosa P. (2015). GASTRONOMÍA. Obtenido de GASTRONIMIA:

<http://gastronomia.laverdad.es/preguntas/cocina-general/quiero-saber-definicion-bocadillodefinicion-botana-tambien-clasificacion-bocadillos-botanas-me-puediera-dar-unos-ejemplosse-9241.html>.

Luis Alfonso Rodríguez. (2019, 5 julio). Cocina tradicional del altiplano cundiboyacense.

<https://www.senalmemoria.co/articulos/cocina-y-tradicion-en-el-altiplano-cundiboyacense>.

La papa - Año Internacional de la Papa 2008. (2008). año internacional de la papa.

<http://www.fao.org/potato-2008/es/lapapa/index.html>

Mantilla, I. (2017, 15 diciembre). historia y relatos sobre el tamal. espectador.

<https://www.elespectador.com/opinion/historias-y-relatos-sobre-el-tamal-columna-728689/>

Mercado del Norte. (2019). *Que es maridaje*. Mercado del Norte.

<https://mercadodelnorte.com.co/que-es-el-maridaje/>

Mercedes. (2014, 12 agosto). Rellenos para bocaditos salados. Recetas sin secretos.

<http://recetassinsecreto.blogspot.com/2014/08/rellenos-para-bocaditos-salados.html>

Ministerio de agricultura (23 de junio 2020) campesinos boyacenses los que saben cultivar tubérculos. [https://www.agronet.gov.co/Noticias/Paginas/Campesinas-boyacenses,-las-quemás-saben-](https://www.agronet.gov.co/Noticias/Paginas/Campesinas-boyacenses,-las-quemás-saben-cultivartubérculos.aspx#:~:text=Las%20rubas%20(Ullucus%20tuberosus)%2C,sistemas%20productivos%20indígenas%20y%20campesinos.)

[cultivartubérculos.aspx#:~:text=Las%20rubas%20\(Ullucus%20tuberosus\)%2C,sistemas%20productivos%20indígenas%20y%20campesinos.](https://www.agronet.gov.co/Noticias/Paginas/Campesinas-boyacenses,-las-quemás-saben-cultivartubérculos.aspx#:~:text=Las%20rubas%20(Ullucus%20tuberosus)%2C,sistemas%20productivos%20indígenas%20y%20campesinos.)

Montecillo. (2021). *Complemento o contraste*. Placer Montecillo.

Rosique Gracia, J., & García, A., & Villada Gómez, B. (2012). Estado nutricional, patrón alimentario y transición nutricional en escolares de Donmatías (Antioquia). *Revista Colombiana de Antropología*, 48 (1), 97-124.

Rossi, C., & Morgan, T. (2012, 27 febrero). *Historia de los canapés*. Sabores Primarios.
<https://saboresprimarios.wordpress.com/2012/02/27/historia-de-los-canapes/>

Sazón, L. (2016). Canapés y bocadillos. Llevando Sazón.
<https://llevandosaazon.com.mx/canapes-y->

Staff de CHP. (2008, 29 septiembre). Como adornar los canapés. Como hacer para.
<https://comohacerpara.com/adornar-canapes-2233c.html>

Toral-Juárez, M., & Del Ángel-Pérez, A., & López-Collado, C., & Gallardo-López, F. (2012). Hábitos alimenticios, diversidad alimentaria y disposición para practicar la horticultura en familias peri-urbanas de ciudad Cardel, Veracruz, Mexico. *Tropical and Subtropical Agroecosystems*, 15 (2), S135-S144.

V. (2014, 10 agosto). *Tomate de árbol*. Gastronomía & Cía.
<https://gastronomiaycia.republica.com/2010/09/05/tomate-de-arbol/>

<https://www.colombia.co/cultura-colombiana/gastronomia/bebidas-artesanales-y-ancestralescolombianas-deleitan-los-mas-exigentes-paladares-del-mundo/>

tubérculos colombianos. (s. f.). [Imagen]. tubérculos de Colombia.

<https://colombiaexplicada.co/2015/08/24/tuberculos-colombianos/> **Anexos**

Anexo A. Tubérculos Colombianos

Figura 1



Fuente: Colombia explicada

Anexo B. Almojábana

Figura 2



Fuente: Propia

Anexo C. Tartaleta con relleno de almojábana

Figura 3



Fuente. Propia

Anexo D. Empanadas de cocido boyacense

Figura 4



Fuente. Propia

Anexo E. Sobrebarriga

Figura 5



Fuente. Propia

Anexo F. Hogo criollo

Figura 6



Fuente propia

Anexo G. Canasta de plátano verde con sobrebarriga en hogo criollo

Figura 7



Fuente. Propia

Anexo H. Sabajon casero

Figura 8



Fuente. Propia

Tabla 1. Plantilla de entrevistas a conocedores de la gastronomía cundiboyacense
A

| <p>Nombres y Apellidos: Aliuth Darío Ariza Nieto Edad: 25 Género: masculino</p> | | |
|---|---|---|
| PREGUNTA | | RESPUESTA ABIERTA |
| 1. | <p>¿Qué opinión tendría usted acerca de la transformación de la comida cundiboyacense en canapés, sería de su agrado o por el contrario no la probaría?</p> | <p>La renovación en la cocina está siempre presente, debido a que, los comensales quieren siempre experiencias nuevas; la cocina típica de una región o país debe darse a conocer para que no sea olvidada,</p> |

| | | |
|----|--|--|
| | | por lo tanto, es importante mostrar nuestras raíces gastronómicas a nuestros comensales, a pesar de esto, siempre debemos respetar los ingredientes usados en nuestra cocina típica y sus técnicas de preparación. Brindar vanguardia al comensal, pero manteniendo el origen y respeto por nuestras raíces gastronómicas. |
| 2. | ¿Cómo conocedor de la gastronomía colombiana usted opina que esta transformación en canapés es novedosa o esta salida del contexto? | La cocina cundiboyacense se ha mantenido muy encapsulada en sus raíces y quizá ha sido olvidada un poco por la vanguardia, a pesar de esto, en la actualidad algunos grandes chefs de nuestro país, han querido enaltecer los orígenes y los presentan de nuevas maneras a los comensales. Es necesario dar más impulso a nuestros productos y preparaciones típicas. |
| 3. | ¿Para usted cuál es el plato que es de mayor importancia en la región cundiboyacense? | Es una forma que puede resultar provechosa para dar a conocer nuestra cocina típica, pero deben presentarse más opciones y aplicación de nuevas tendencias, debido a que la magnitud de la tradición gastronómica lo requiere. |
| 4. | ¿Conoce algún establecimiento gastronómico que haga este tipo de preparaciones, teniendo en cuenta a la gastronomía típica cundiboyacense? | Nuestra región cundiboyacense tiene bastantes bebidas tradicionales las cuales se pueden aprovechar y dar a conocer en la vanguardia o nueva cocina, entre éstas tenemos el chocolate con pan y queso, el canelazo, masato de maíz y arroz, chicha, guarapo, sabajón, carajillo, aguardiente y diferentes jugos en agua y leche de nuestros frutos cundiboyacenses cómo la feijoa y la curuba. |
| 5. | ¿Considera que en la actualidad se le está dando la importancia necesaria a la gastronomía cundiboyacense? | Mientras los ingredientes y técnicas de una cocina tradicional se mantengan intactos y no se pierda el conocimiento de sus orígenes, tendrá un gran impacto para nuestros comensales, debido a que la |

| | | |
|-----|--|---|
| | | tradicción es la que genera inquietud y necesidad de conocimiento para el comensal interesado. |
| 6. | ¿Cuáles bebidas tradicionales cundiboyacense son de su agrado? | Todas. |
| 7. | ¿Para usted, cuál bebida cundiboyacense está perdiendo su reconocimiento? | Masato. |
| 8. | ¿En alguna ocasión le han ofrecido un plato tradicional cundiboyacense de su misma región? | Si. |
| 9. | ¿Cuál sería su opinión final respecto a la entrevista realizada? | Los inicios de proyectos a pesar de ser incompletos y faltos de tecnicidades escritas, son una muy buena iniciativa para tener un fin bueno en beneficio a una necesidad, comunidad o costumbre cultural. |
| 10. | ¿Alguna vez le han ofrecido algún tipo de propuesta gastronómica similar o igual a la mencionada en la entrevista? | Si. |

Tabla 2. Plantilla de entrevistas a conocedores de la gastronomía cundiboyacense B

| |
|--|
| <p>Nombres y Apellidos: Juan Diego Quintana edad: 36 Años</p> |
|--|

| Género: masculino | | |
|-------------------|--|--|
| PREGUNTA | | RESPUESTA ABIERTA |
| 1. | ¿Qué opinión tendría usted acerca de la transformación de la comida cundiboyacense en canapés, sería de su agrado o por el contrario no la probaría? | Me parece una buena opción para impulsar más lo nuestro. |
| 2. | ¿Cómo conocedor de la gastronomía colombiana usted opina que esta transformación en canapés es novedosa o esta salida del contexto? | No es novedosa porque sería una fusión colombo-francesa. Pero tampoco estaría salida de contexto manejando bajo este formato "fusión". |
| 3. | ¿Para usted cuál es el plato que es de mayor importancia en la región cundiboyacense? | El plato de mayor importancia es el Ajiaco. |
| 4. | ¿Conoce algún establecimiento gastronómico que haga este tipo de preparaciones, teniendo en cuenta a la gastronomía típica cundiboyacense? | Tal vez dos lugares y no son muy comerciales. |
| 5. | ¿Considera que en la actualidad se le está dando la importancia necesaria a la gastronomía cundiboyacense? | Si considero que hemos mejorado en nuestra identidad gastronómica, debemos seguir por ese camino, con este tipo de proyectos. |
| 6. | ¿Cuáles bebidas tradicionales cundiboyacense son de su agrado? | La chicha. |
| 7. | ¿Para usted, cuál bebida cundiboyacense está perdiendo su | |

| | | |
|-----|--|--|
| | reconocimiento? | Chicha. |
| 8. | ¿En alguna ocasión le han ofrecido un plato tradicional cundiboyacense de su misma región? | Nunca. |
| 9. | ¿Cuál sería su opinión final respecto a la entrevista realizada? | Parece demasiado interesante y valioso que le demos sentido de pertenencia a nuestras costumbres y no las dejemos en el olvido. Sobre todo, se debe investigar y estandarizar mucho recetario. |
| 10. | ¿Alguna vez le han ofrecido algún tipo de propuesta gastronómica similar o igual a la mencionada en la entrevista? | No me han ofrecido directamente una carta, pero si han planteado proyectos alrededor del tema. |

Tabla 3. Plantilla de entrevistas a conocedores de la gastronomía cundiboyacense C

| | | |
|---|--|--|
| <p>Nombres y Apellidos: Saul valdes Edad: 41 Años Género: Masculino</p> | | |
| PREGUNTA | | RESPUESTA ABIERTA |
| 1. | ¿Qué opinión tendría usted acerca de la transformación de la comida cundiboyacense en canapés, sería de su agrado o por el contrario no la probaría? | Siempre he pensado que el transformar hace entender más que a nivel global nuestro sabor en especial la cundi puesto que por ser tan grande es mejor que los extranjeros la compartan la disfruten y además tengan mayor oportunidad y no solo un plato. |

| | | |
|----|--|--|
| 2. | ¿Cómo conocedor de la gastronomía colombiana usted opina que esta transformación en canapés es novedosa o esta salida del contexto? | Lo he trabajado así en 180 ciudades en el mundo así que es un argumento técnico muy válido y además es con resultados eso sí debe ser bien ajustado sin excentricidad, pero sin con mucha realidad a la réplica del original |
| 3. | ¿Para usted cuál es el plato que es de mayor importancia en la región cundiboyacense? | No yo dije que son muchos además creo que la cocina es más desde el producto cebollas, papas, curubas. |
| 4. | ¿Conoce algún establecimiento gastronómico que haga este tipo de preparaciones, teniendo en cuenta a la gastronomía típica cundiboyacense? | Hoteles nh, chef Ricardo en villa de Leiva Llorente. |
| 5. | ¿Considera que en la actualidad se le está dando la importancia necesaria a la gastronomía cundiboyacense? | Creo que en general la cundiboyacense y toda la cocina falta más organización, pero la pandemia trunco miles de proyectos. |
| 6. | ¿Cuáles bebidas tradicionales cundiboyacense son de su agrado? | La chicha y el mástil |
| 7. | ¿Para usted, cuál bebida cundiboyacense está perdiendo su reconocimiento? | Masato |
| 8. | ¿En alguna ocasión le han ofrecido un plato tradicional cundiboyacense de su misma región? | Siempre marido bebidas de cada región y si se trata de cosas de líneas por ejemplo el aguardiente de Boyacá tiene una crema como un sabajón especial muy espectacular. |

| | | |
|-----|--|---|
| 9. | ¿Cuál sería su opinión final respecto a la entrevista realizada? | Pues mi trabajo siempre ha sido llevar los sabores y colores de Colombia por el mundo he visto todas o creo que la mayoría de respuestas y claro he visto tremendas propuestas de Jaime de Harry sasson y de otros cocineros más me recordó la propuesta de Alejandro celular |
| 10. | ¿Alguna vez le han ofrecido algún tipo de propuesta gastronómica similar o igual a la mencionada en la entrevista? | Claro siempre he conversado en todo el planeta de estos temas y de por qué presentar nuestra cocina en fingerfood |

Tabla 4. Plantilla de entrevistas a conocedores de la gastronomía cundiboyacense D

| | | |
|-----------------------------------|--|--|
| Nombres y Apellidos: Luis huertas | | |
| Edad: 26 | | |
| Género: Masculino | | |
| PREGUNTA | | RESPUESTA ABIERTA |
| 1. | ¿Qué opinión tendría usted acerca de la transformación de la comida cundiboyacense en canapés, sería de su agrado o por el contrario no la probaría? | Me agrada bastante, ya que es interesante desarrollar nuevas formas de presentar los diversos tipos de productos de la región. |

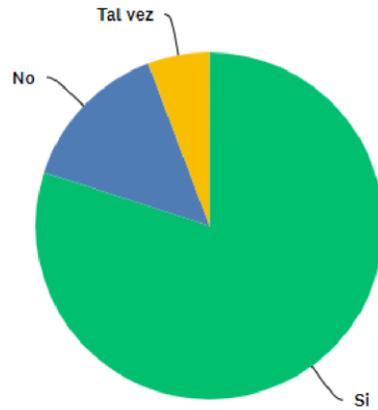
| | | |
|----|--|---|
| 2. | ¿Cómo conocedor de la gastronomía colombiana usted opina que esta transformación en canapés es novedosa o esta salida del contexto? | Es un proyecto interesante, implementar nuevas formas de probar y ofrecer los diferentes platos resulta llamativa. |
| 3. | ¿Para usted cuál es el plato que es de mayor importancia en la región cundiboyacense? | Es algo difícil tener que escoger entre tanta variedad, ya que existen diversos cuchucos y Tipos de papa, pero sin lugar a dudas diría que el ajiaco. |
| 4. | ¿Conoce algún establecimiento gastronómico que haga este tipo de preparaciones, teniendo en cuenta a la gastronomía típica cundiboyacense? | Claro, uno de ellos es el Bourbon bistró que queda ubicado en la 26, cerca de la estación del tiempo. |
| 5. | ¿Considera que en la actualidad se le está dando la importancia necesaria a la gastronomía cundiboyacense? | Si, hay diferentes grupos que buscan la recuperación de algunos ingredientes que antes eran totalmente desconocidos. |
| 6. | ¿Cuáles bebidas tradicionales cundiboyacense son de su agrado? | Canelazo, agua de panela, chicha. |

| | | |
|-----|--|--|
| 7. | ¿Para usted, cuál bebida cundiboyacense está perdiendo su reconocimiento? | El sabajón |
| 8. | ¿En alguna ocasión le han ofrecido un plato tradicional cundiboyacense de su misma región? | Si |
| 9. | ¿Cuál sería su opinión final respecto a la entrevista realizada? | Bueno, interesante opinar sobre nuestra gastronomía. |
| 10. | ¿Alguna vez le han ofrecido algún tipo de propuesta gastronómica similar o igual a la mencionada en la entrevista? | Si |

Tabla 5. Plantilla de entrevista sobre platos cundiboyacense transformados en canapés y maridado con una bebida de la misma región

| Encuesta | | Si | No | Tal vez |
|----------|---|----|----|---------|
| 1. | Le gustaría probar una empanada con relleno de cocido boyacense. | | | |
| 2. | Le gustaría probar una mini sobrebarriga en canasta de plátano. | | | |
| 3. | Le gustaría probar una tartaleta con relleno de almojábana. | | | |
| 4. | Le gustaría probar una empanada con relleno de cocido boyacense y acompañado con sabajón tradicional. | | | |
| 5. | Le gustaría probar una mini sobrebarriga en canasta de plátano y acompañado con sabajón tradicional. | | | |
| 6. | Le gustaría probar una tartaleta con relleno de almojábana y acompañado con sabajón tradicional. | | | |

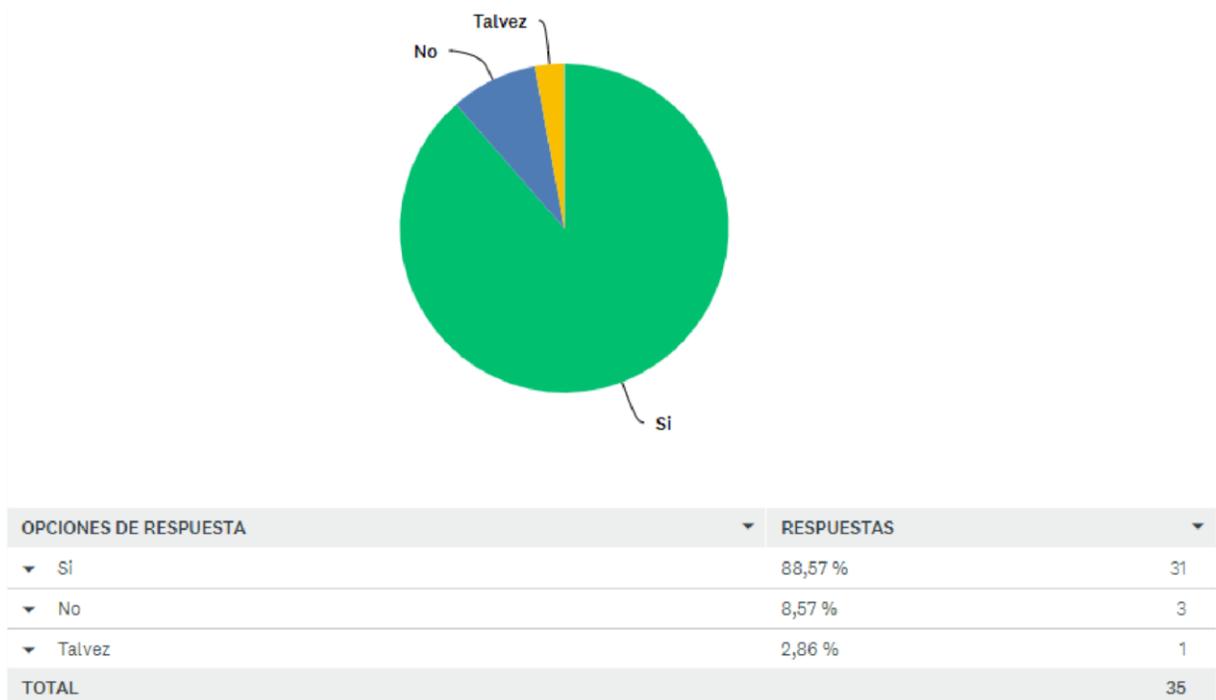
Gráfico 1. Le gustaría probar una empanada con relleno de cocido boyacense



| OPCIONES DE RESPUESTA | RESPUESTAS | |
|-----------------------|------------|-----------|
| Si | 80,00 % | 28 |
| No | 14,29 % | 5 |
| Tal vez | 5,71 % | 2 |
| TOTAL | | 35 |

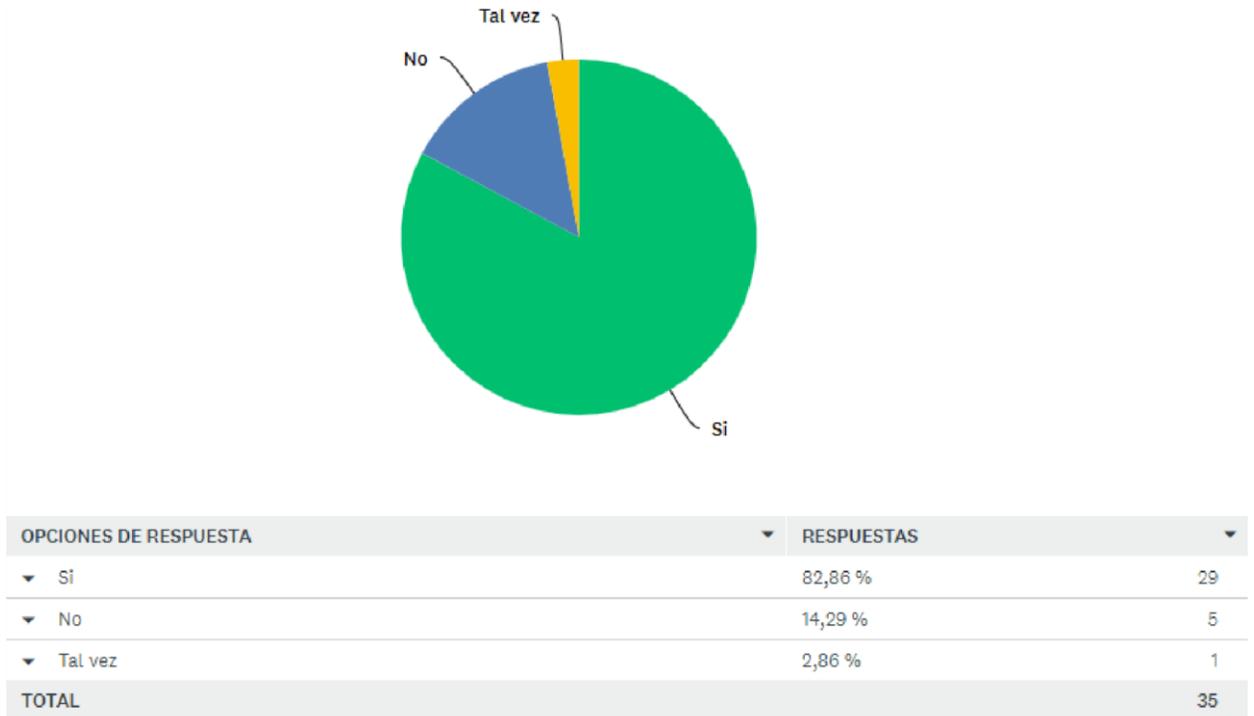
Fuente. Propia

Gráfico 2. Le gustaría probar una mini sobrebarriga en canasta de plátano



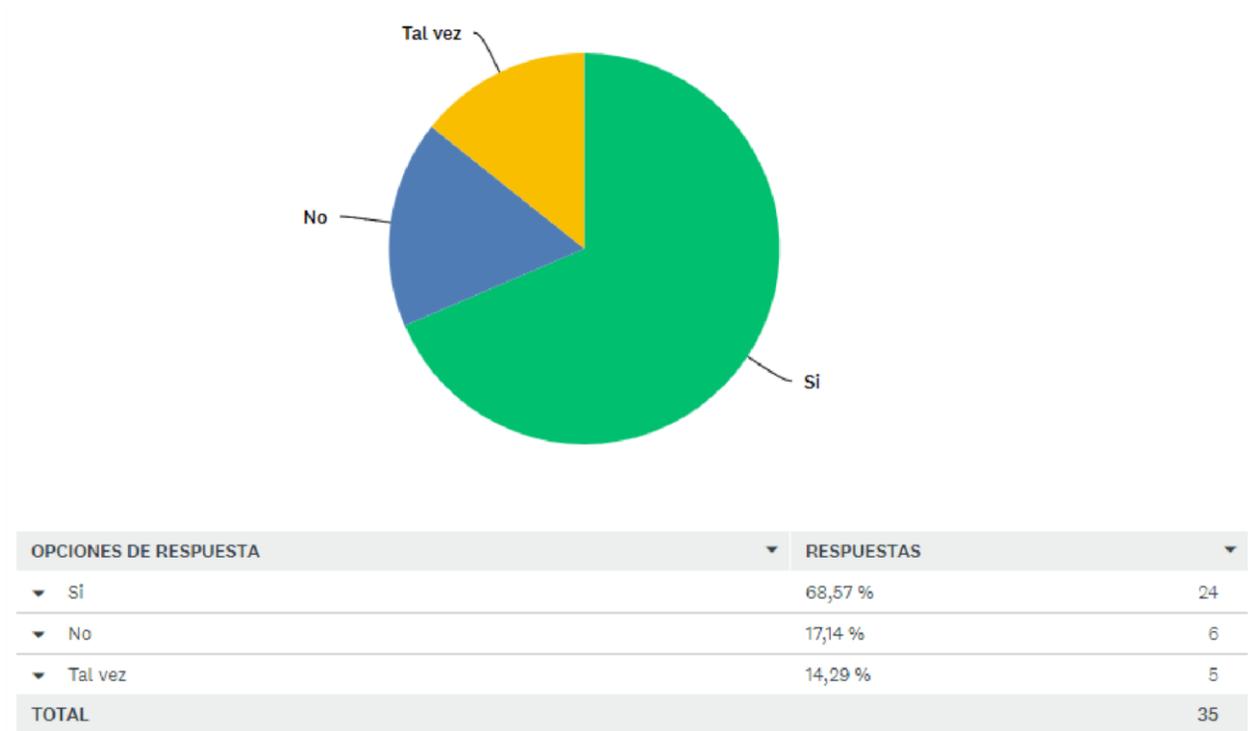
Fuente. Propia

Gráfico 3. Le gustaría probar una tartaleta con relleno de almojábana



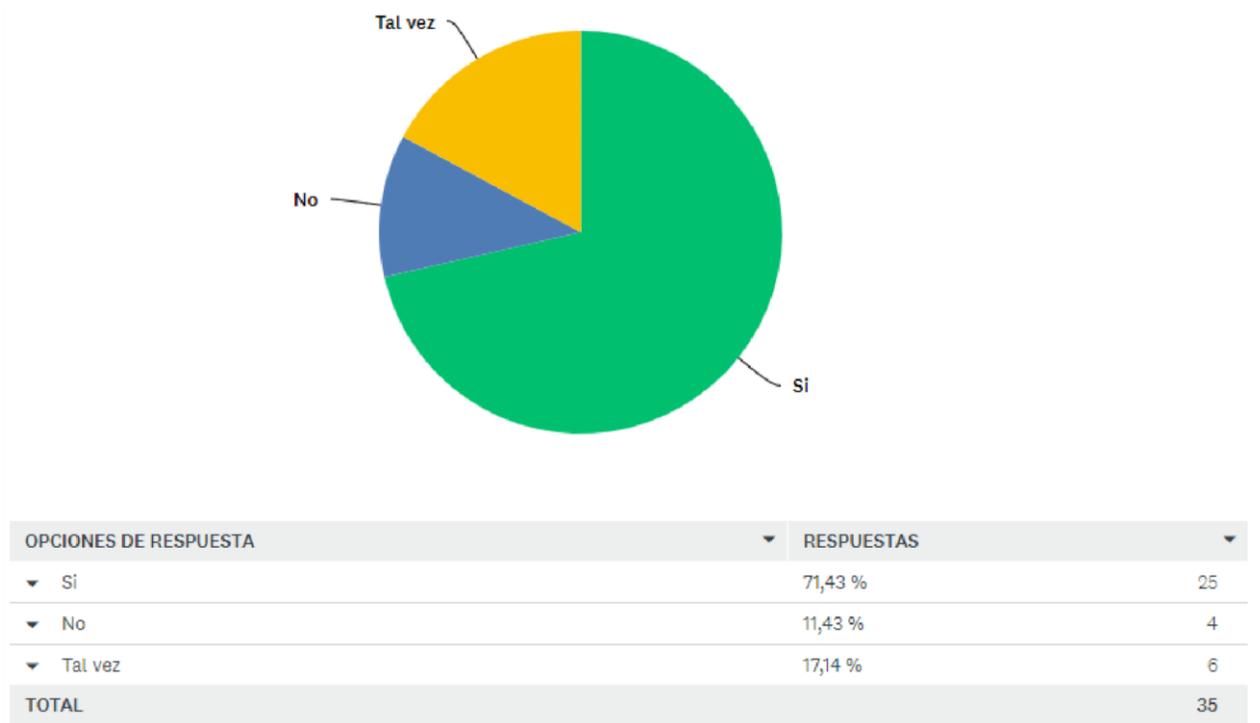
Fuente. Propia

Gráfico 4. Le gustaría probar una empanada con relleno de cocido boyacense y acompañado con sabajón tradicional



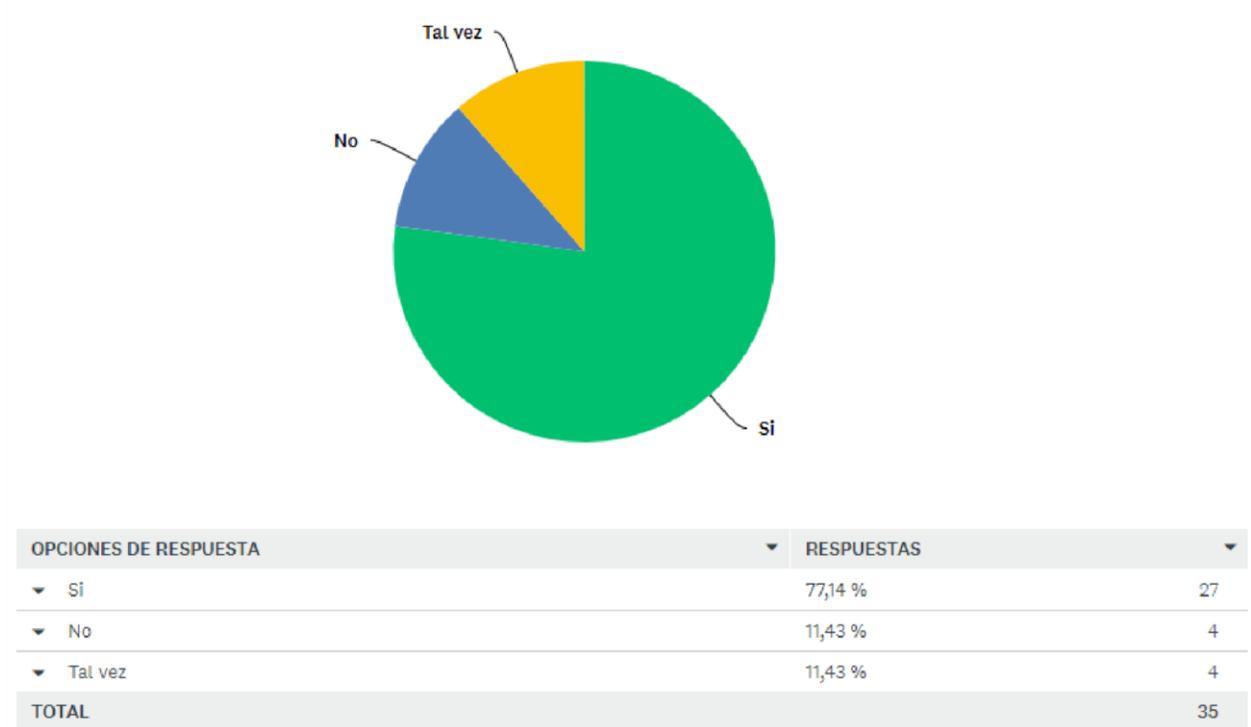
Fuente. Propia

Gráfico 5. Le gustaría probar una mini sobrebarriga en canasta de plátano y acompañado con sabajón tradicional



Fuente. Propia

Gráfico 6. Le gustaría probar una tartaleta con relleno de almojábana y acompañado con sabajón tradicional



Fuente. Propia

Por intermedio del presente documento en mi calidad de autor o titular de los derechos de propiedad intelectual de la obra que adjunto, titulada “**Revalorización de platos tradicionales de la región cundiboyacense en la transformación de canapés para el maridaje de bebidas artesanales**”, autorizo a la Corporación universitaria Unitec para que utilice en todas sus formas, los derechos patrimoniales de reproducción, comunicación pública, transformación y distribución (alquiler, préstamo público e importación) que me corresponden como creador o titular de la obra objeto del presente documento.

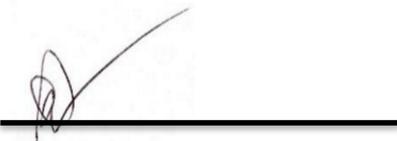
La presente autorización se da sin restricción de tiempo, ni territorio y de manera gratuita. Entiendo que puedo solicitar a la Corporación universitaria Unitec retirar mi obra en cualquier momento tanto de los repositorios como del catálogo si así lo decido.

La presente autorización se otorga de manera no exclusiva, y la misma no implica transferencia de mis derechos patrimoniales en favor de la Corporación universitaria Unitec, por lo que podré utilizar y explotar la obra de la manera que mejor considere. La presente autorización no implica la cesión de los derechos morales y la Corporación universitaria Unitec los reconocerá y velará por el respeto a los mismos.

La presente autorización se hace extensiva no sólo a las facultades y derechos de uso sobre la obra en formato o soporte material, sino también para formato electrónico, y en general para cualquier formato conocido o por conocer. Manifiesto que la obra objeto de la presente autorización es original y la realicé sin violar o usurpar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es de mi exclusiva autoría o tengo la titularidad sobre la misma. En caso de presentarse cualquier reclamación o por acción por parte de un tercero en cuanto a los derechos de autor sobre la obra en cuestión asumiré toda la responsabilidad, y saldré en defensa de los derechos aquí autorizados para todos los efectos la Corporación universitaria Unitec actúa como un tercero de buena fe. La sesión otorgada se ajusta a lo que establece la ley 23 de 1982.

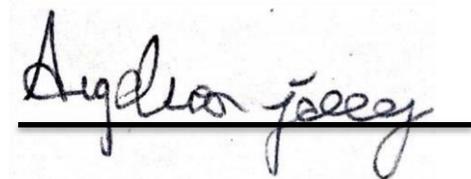
Para constancia de lo expresado anteriormente firmo, como aparece a continuación.

Firma



Nombre: Andres Arturo Palacios Montoya
CC. 1015461880

Firma



A handwritten signature in black ink, appearing to read "María Angelica Jerez Marín", written over a solid black horizontal line.

Nombre: María Angelica Jerez Marín
CC. 1010236943

Firma



A handwritten signature in black ink, appearing to read "William Andres Fonseca Pardo", written over a solid black horizontal line.

Nombre: William Andres Fonseca Pardo
CC. 1026303031

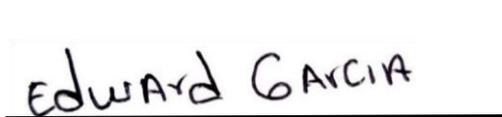
Firma



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Alfredo Parra Camargo", written over a solid black horizontal line.

Nombre: Alfredo Parra Camargo
CC. 1019109424

Firma



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Edwar Francisco García Greinsffeistein", written over a solid black horizontal line.

Nombre: Edwar Francisco García Greinsffeistein
CC. 1015467694