

# **Patrimonio gastronómico de Guayatá**

Linares Martínez Angie Daniela

Rojas Villalba Yeimmy Biviana

Romero Lesme Natalia

Suárez López Wilson Gabriel

Universitaria agustiniana  
Facultad de arte, comunicación y cultura  
Programa de tecnología en gastronomía  
Bogotá, D.C.  
2018

# **Patrimonio gastronómico de Guayatá**

Linares Martínez Angie Daniela

Rojas Villalba Yeimmy Biviana

Romero Lesme Natalia

Suárez López Wilson Gabriel

Asesores De Trabajo

Bernal Antolínez Juan Carlos

Morales Posada Nelly Bibiana

Robayo Rodríguez Aycardo Emilio

Trabajo de grado para optar al título como

Tecnólogo en gastronomía

Universitaria agustiniana

Facultad de arte, comunicación y cultura

Programa de tecnología en gastronomía

Bogotá D.C.

2018

**Nota de aceptación**

---

---

---

---

---

**Firma del Presidente del Jurado**

---

**Firma del Jurado**

---

**Firma del Jurado**

---

**Fecha: Mayo del 2018.**

## **Dedicatoria**

*A nuestros familiares por su apoyo y colaboración constante e incondicional, por compartir y creer en este sueño que paso a paso se hace realidad, ya que sin su compañía y confianza nada de esto hubiese sido posible.*

*A nuestros profesores por su orientación y acompañamiento a lo largo de la carrera; a nuestros compañeros y amigos de semestre por su apoyo moral, por impulsarnos a trabajar para alcanzar nuestras metas.*

*Finalmente a toda la comunidad de Guayatá, Boyacá, quienes merecen un gran reconocimiento por las labores que realizan en medio del olvido permanente al que son sometidos por las condiciones en las que viven.*

## **Agradecimientos**

Primero que todo queremos agradecer enormemente a Dios, por permitirnos llegar a este punto de nuestras vidas, y realizar este proyecto que será el primer paso para alcanzar muchos de nuestros sueños y metas como futuros Gastrónomos.

En segunda instancia a nuestras familias por apoyarnos y acompañarnos en cada paso que dimos para alcanzar este propósito.

Agradecemos el apoyo y asesoramiento de nuestro tutor, el Chef Juan Carlos Bernal y el Chef Aycardo Robayo Rodríguez, por guiarnos y prepararnos para desarrollar satisfactoriamente esta tesis.

De igual manera agradecemos la colaboración de la comunidad y habitantes del Municipio de Guayatá motivo de este estudio, ya que sin su ayuda hubiese sido imposible desarrollar este proyecto.

## **Abstract**

This project is related to the development of a monograph whose main objective was to recognize the gastronomic heritage of the municipality of Guayatá, Boyacá from the economic, geographical and cultural aspects. Information was collected through the use of the fieldwork tool from an exploratory perspective to document in a written way the traditions and knowledge that are the legacy of the culture of the municipality, also through the elaboration of a survey and an observatory contact it was possible to extract the most assertive information possible.

It was confirmed that the main gastronomic cultural attraction of the municipality of Guayatá is the festival of the mogolla, the coffee and the arepas which takes place in the month of August, in which the tradition and flavor of the town is evident. Where its inhabitants show with pride and sense of belonging these products. So much so that these preparations have a sculpture in the main park of the municipality.

It was possible to conclude that in the preparation of the main amasijos of the municipality of Guayatá, Boyacá the methods and techniques used are of ancestral type, which were taught by their ancestors, which is a legacy of oral and cultural type transmitted from generation to generation.

## **Resumen**

Este proyecto está relacionado con el desarrollo de una monografía que tuvo como objetivo principal reconocer el patrimonio gastronómico del municipio de Guayatá, Boyacá desde los aspectos económico, geográfico y cultural. Se recolectó información por medio del uso de la herramienta trabajo de campo desde una perspectiva exploratoria para documentar de manera escrita las tradiciones y conocimientos que son el legado de la cultura del municipio, también mediante la elaboración de una encuesta y un contacto observatorio se logró extraer la información más asertiva posible.

Se confirmó que la principal atracción cultural gastronómica del municipio de Guayatá es el festival de la mogolla, el café y las arepas el cual se realiza en el mes de agosto, en el que se evidencia la tradición y sabor del pueblo. Donde sus habitantes muestran con orgullo y sentido de pertenencia estos productos. Tanto así que estas preparaciones tiene una escultura en el parque principal del municipio.

Se pudo concluir que en la preparación de los principales amasijos del municipio de Guayatá, Boyacá los métodos y técnicas utilizados son de tipo ancestral, los cuales fueron enseñados por sus antepasados, el cual es un legado de tipo oral y cultural transmitido de generación a generación.

*Palabras Claves:* Patrimonio gastronómico, Boyacá, Guayatá, Mogolla, Arepa.

## Contenido

Introducción .....	10
Problema de investigación .....	11
Planteamiento.....	11
Formulación .....	11
Delimitación.....	11
Justificación .....	12
Objetivos .....	13
General.....	13
Específicos .....	13
Marcos de referencia.....	14
Marco teórico – conceptual.....	14
Principales preparaciones de la cocina Guayatuna. ....	15
Ingredientes de la cocina Guayatuna. ....	16
Investigación en Guayatá, Boyacá. ....	23
Mogolla Guayatuna.....	25
Arepa Guayatuna. ....	25
Antecedentes investigativos.....	30
Marco Histórico .....	32
Breve recopilación histórica del municipio de Guayatá, Boyacá. ....	32
Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas .....	33
Marco geográfico .....	39
Descripción física.....	39
Límites .....	39
División política.....	41
Economía. ....	43
Marco legal .....	44
Proyecto de ley.....	44
Metodología .....	46
Tipo de investigación.....	46
Universo, población y muestra .....	46
Diagrama metodológico.....	48
Etapa 1. Reconocimiento del municipio .....	49
Etapa 2. Identificación Amasijos de la región .....	49
Etapa 3. Degustación en Guayatá y en la Uniagustiniana .....	49
Etapa 4. Recetario Gastronómico .....	49
Medios de recolección de información .....	49
Encuesta. ....	49



Resultados .....	54
Ficha Técnica de la Encuesta de la Universitaria Uniagustiniana .....	61
Desarrollo de la Cultura Gastronómica de Guayatá, Boyacá por medio de amasijos tradicionales (Arepa y Mogolla Guayatunas) .....	64
Arepa Guayatuna .....	64
Historia.....	64
Ingredientes.....	65
Formulación de Arepa Guayatuna (7 Unid.).....	65
Formulación de 1 unidad de Arepa Guayatuna (100 g).....	65
Preparación. ....	66
Recetas estándar.....	68
Mogolla Guayatuna.....	69
Ingredientes.....	71
Formulación Masa Oscura. ....	71
Formulación masa blanca. ....	72
Formulación Masa Muerta.....	72
Formulación de 1 unidad de Mogolla Guayatuna (530g).....	72
Preparación. ....	73
Receta estándar. ....	80
Experimento de Elaboración de la Arepa Guayatuna .....	81
Experimento de Elaboración de la Mogolla Guayatuna .....	84
Masa Oscura.....	84
Masa Blanca.....	86
Masa Muerta. ....	87
Preparacion de la Mogolla Guayatuna.....	88
Recetario .....	91
Administración del Proyecto.....	100
Cronograma de Actividades.....	100
Presupuesto de Personal.....	101
Presupuesto de Equipos .....	101
Presupuesto de Salidas de Campo (Locales) .....	102
Conclusiones .....	104
Recomendaciones .....	105
Anexos .....	106
Fotografías .....	106
Bitácora.....	110
Referencias.....	122

## Lista de figuras

Figura 1. El trigo. Fuente: Agrosolidaria, 2017. ....	17
Figura 2. El Maíz. Fuente. (Cultivo De Maiz en Arcelia , 2009) .....	17
Figura 3. El Sagú. Fuente: Linares, Rojas, Romero y Suarez.....	18
Figura 4. La Sema. Fuente: Linares, “et al.”.....	19
Figura 5. Caña de Azúcar y La Panela. Fuente: (Producción de Panela en Guayatá, Boyacá, 2017) .....	20
Figura 6. El Bocado. Fuente: (Bocado Veleño, Santander, 2017) .....	21
Figura 7. Granos de Café. Fuente: Tomado de (Cafe de Guayatá, 2018).....	22
Figura 8. Plancha de Leña. Fuente: Linares, “et al.” .....	26
Figura 9. Plancha de Leña, Cocción de las Arepas. Fuente: Linares, “et al.” .....	27
Figura 10. Molino. Fuente: Linares, “et al.” .....	27
Figura 11. Batea de Madera. Fuente: Linares, “et al.” .....	28
Figura 12. Tapa en Mimbre. Fuente: Linares, “et al.” .....	28
Figura 13. Batea. Fuente: Linares, “et al.” .....	29
Figura 14. Canasto en Mimbre. Fuente: Linares, “et al.” .....	29
Figura 15. Pancarta I Festival de la Mogolla y el Café 2012. Fuente: (Festival de la Mogolla y el Café en Guayatá, Boyacá, 2012).....	34
Figura 16. Pancarta II Festival de la Mogolla y el Café 2013. Fuente: (Festival de la Mogolla y el Café en Guayatá, Boyacá, 2013).....	34
Figura 17. Pancarta III Festival de la Mogolla y el Café 2014. Fuente: (Festival de la Mogolla y el Café en Guayatá, Boyacá, 2014).....	35
Figura 18. Pancarta IV Festival de la Mogolla y el Café 2015. Fuente: (Festival de la Mogolla y el Café en Guayatá, Boyacá, 2015).....	35
Figura 19. Pancarta V Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas 2016. Fuente: (Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas Guayatá, Boyacá, 2016) .....	36
Figura 20. Programación V Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas 2016. Fuente: (Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas Guayatá, Boyacá, 2016) .....	36
Figura 21. Pancarta VI Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas 2017. Fuente: (Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas Guayatá, Boyacá, 2017) .....	37
Figura 22. Habitantes del municipio en el Festival de la Mogolla y el Café 2015. Fuente: (Festival de la Mogolla y el Café Guayatá, Boyacá, 2015) .....	38
Figura 23. Ubicación de Guayatá, Boyacá. Fuente: (Boyacá Cultural, 2018).....	39
Figura 24. Provincia de Oriente Boyacá. Fuente: (Provincia de Oriente, Boyacá, 2015) .....	40
Figura 25. División Política de Guayatá. Fuente: (División Política de Guayatá, Boyacá, 2015) .....	42
Figura 26. Estatua Arepa Guayatuna. Fuente: Linares “et al.” .....	64
Figura 27. Estatua Mogolla Guayatuna. Fuente: Linares “et al” .....	69
Figura 28. Ingredientes: Harina de maíz, Harina de sagú, Cuajada, Mantequilla, Azúcar, Agua y Sal. Fuente: Linares “et al” .....	81
Figura 29. Mezclado y amasado. Fuente: Linares “et al” .....	82
Figura 30. Masa de Maíz y Relleno de Cuajada con Sagú. Fuente: Linares “et al” .....	82
Figura 31. Moldeado y asado. Fuente: Linares “et al” .....	83
Figura 32. Producto terminado. Fuente: Linares “et al” .....	83
Figura 33. Ingredientes: Harina de trigo, Sema (Salvado de trigo), Mantequilla, Panela, Agua y Sal. Fuente: Linares “et al” .....	84
Figura 34. Preparación del melado. Fuente: Linares “et al” .....	84
Figura 35. Mezclado y homogenización de ingredientes. Fuente: Linares “et al” .....	85
Figura 36. Reposo por seis horas. Fuente: Linares “et al” .....	85

Figura 37. Ingredientes: Harina de trigo, Mantequilla, Levadura Seca Activa, Agua y Sal. Fuente: Linares “et al” .....	86
Figura 38. Mezclado y homogenización de ingredientes. Fuente: Linares “et al” .....	86
Figura 39. Reposo por treinta minutos. Fuente: Linares “et al” .....	87
Figura 40. Mezclado y Homogenización de Ingredientes. Fuente: Linares “et al” .....	87
Figura 41. Porcionado de las Masas y el Bocadillo. Fuente: Linares “et al” .....	88
Figura 42. Incorporación del Bocadillo en la Masa Blanca. Fuente: Linares “et al” .....	88
Figura 43. Cubrimiento de la Masa Blanca Con la Masa Oscura. Fuente: Linares “et al” .....	89
Figura 44. Decoración de la Mogolla con la Masa Muerta. Fuente: Linares “et al” .....	89
Figura 45. Horneo de la Mogolla. Fuente: Linares “et al” .....	90
Figura 46. Producto final. Fuente: Linares “et al” .....	90
Figura 47. Arepa Guayatuna. Fuente: Linares “et al” .....	106
Figura 48. Mogolla Guayatuna intento 1. Fuente: Linares “et al” .....	106
Figura 49. Muestra emplatado Mogollas y Arepa. Fuente: Linares “et al” .....	107
Figura 50. Degustación 1. Fuente: Linares “et al” .....	107
Figura 51. Degustación 2. Fuente: Linares “et al” .....	108
Figura 52. Degustación 2. Fuente: Linares “et al” .....	108
Figura 53. Realización de encuesta. Fuente: Linares “et al” .....	109
Figura 54. Realización de encuesta 2. Fuente: Linares “et al” .....	109
Figura 55. Producto final. Fuente: Linares “et al” .....	110
Figura 56. Artesanía de horneado. Fuente: Linares “et al” .....	111
Figura 57. Tienda Local. Fuente: Linares “et al” .....	111
Figura 58. Escultura Bicicleta. Fuente: Linares “et al” .....	112
Figura 59. Escaleras iglesia. Fuente: Linares “et al” .....	112
Figura 60. Publicidad ferias y fiestas en Guayatá. Fuente: Linares “et al” .....	113
Figura 61. Publicidad ferias en diferentes años. Fuente: Linares “et al” .....	113
Figura 62. Panadería local. Fuente: Linares “et al” .....	114
Figura 63. Masa Madre oscura. Fuente: Linares “et al” .....	114
Figura 64. Producto terminado, Mogolla. Fuente: Linares “et al” .....	115
Figura 65. Mogollas empacadas. Fuente: Linares “et al” .....	115
Figura 66. Panadería El Centauro. Fuente: Linares “et al” .....	116
Figura 67. Mogollas Guayatunas. Fuente: Linares “et al” .....	116
Figura 68. Vitrina con Mogollas. Fuente: Linares “et al” .....	117
Figura 69. Guarapo. Fuente: Linares “et al” .....	118
Figura 70. Campesinos de la región. Fuente: Linares “et al” .....	118
Figura 71. Realización encuesta. Fuente: Linares “et al” .....	119
Figura 72. Guaraperia. Fuente: Linares “et al” .....	119
Figura 73. (Gilbert). Fuente: Linares “et al” .....	120
Figura 74. (Mauricio, Felipe). Fuente: Linares “et al” .....	120
Figura 75. (Elkin, Gilbert, Mauricio). Fuente: Linares “et al” .....	120
Figura 76. Jugadores locales de Tejo. Fuente: Linares “et al” .....	121
Figura 78. Laja con arepas. Fuente: Linares “et al” .....	121
Figura 79. Moldeado de la arepa. Fuente: Linares “et al” .....	121

## Introducción

El patrimonio cultural inmaterial es clasificado como la categoría que agrupa un conjunto de manifestaciones culturales que las personas consideran importantes y a las que asignan un valor especial (Dirección de Arte, Cultura y Patrimonio de Bogotá). Cada día la protección y recuperación del patrimonio gastronómico del país toma más fuerza e importancia, por lo mismo se ha emprendido un trabajo de preservación gastronómica de parte de un municipio como Guayatá.

En Colombia es importante resaltar el patrimonio gastronómico, por esta razón se llegó al municipio de Guayatá ubicado en el departamento de Boyacá, allí encontramos la provincia de oriente donde se encuentra Guateque, Almeida, Chivor, La Capilla, Guayatá, Somondoco, Sutatenza y Tenza. (Alcaldía de Guayatá, 2018)

Guayatá fue fundada el 06 de abril de 1821 por don Andrés Medina. El nombre del Municipio Guayatá según la etimología Chibcha tiene el significado de ‘sembrado o dominio de la Cacica’. Este es un municipio poco conocido por su mínima extensión geográfica y ubicación. (Alcaldía de Guayatá, 2018)

La riqueza cultural gastronómica de Guayatá merece un reconocimiento debido a la tradición oral que ha perdurado por generaciones. Estas recetas y preparaciones son autóctonas del municipio, por este motivo se hace importante realizar una investigación minuciosa, para lograr una preservación cultural gastronómica. Donde se pretende que ingredientes métodos y técnicas de cocción de la Arepa y Mogolla Guayatuna, reposen de manera escrita para evitar su pérdida en el tiempo.

Los amasijos en Colombia, tienen más de 200 años de origen, remontados a épocas de la conquista. Ellos son la muestra de un pasado que perdura en el tiempo, y que a pesar de tantos sucesos y siglos sigue manteniéndose como testimonio silencioso de tradiciones culinarias que hacen presencia a diario en las mesas colombianas ( Grupo Creativo Somos Colombia, 2013).

Este proyecto se fundamentó principalmente en una investigación de tipo exploratorio. Donde por medio de herramientas como el trabajo de campo, la observación y la encuesta, se logró recolectar la información necesaria para documentar de manera escrita las tradiciones y conocimientos gastronómicos que son el legado cultural del municipio de Guayatá.

## **Problema de investigación**

### **Planteamiento**

Guayatá es uno de los 123 municipios que componen al del departamento de Boyacá (Alcaldía de Guayatá, 2018); sin embargo, es poco conocido debido a su ubicación y pequeña extensión geográfica. Se pretende dar a conocer la cultura y tradición gastronómica de este municipio, pues tiene preparaciones que no son conocidas fuera de esta región, como es el caso de la Arepa y Mogolla Guayatunas, ya que no se ha encontrado ningún precedente investigativo que muestre la cultura y tradición de las mismas.

Se evidencio la necesidad del reconocimiento de recetas autóctonas y tradicionales de los cuales su conocimiento ha sido un legado transmitido de generación en generación por sus habitantes, métodos de cocción culinaria, técnicas de preparación e ingredientes utilizados en la elaboración de amasijos típicos del municipio, son elementos culturales que hacen parte de Guayatá, es decir, se pretende reconocer y exponer la diversidad de amasijos que pueden identificar a un pueblo, su cultura y su costumbre; todo esto en una parte del departamento de Boyacá delimitada en un municipio, Guayatá; haciendo énfasis en dos de sus amasijos más importantes y reconocidos para los habitantes de esta zona como patrimonio gastronómico del mismo. Ya que hoy hacen parte de la identidad de nuestro país.

### **Formulación**

Teniendo en cuenta lo mencionado anteriormente surge la siguiente pregunta: ¿Cómo reconocer el patrimonio gastronómico del municipio de Guayatá?

### **Delimitación**

Por ende en el municipio de Guayatá, Boyacá se realizara esta investigación. Municipio el cual se encuentra localizado en la Provincia de Oriente a aproximadamente a 129 Km de Tunja, capital del Departamento de Boyacá. Y en la Universitaria Agustiniiana sede Tagaste ubicada en la Avenida Ciudad de Cali No. 11b-95 Bogotá D.C.

## **Justificación**

De acuerdo con la convención para la salvaguarda llevada a cabo en el 2003, se define el patrimonio cultural inmaterial como “usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que le son inherentes a las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural”. Convención aprobada por medio de la Ley 1037 de 2006, luego apoyada en el Decreto 2941 de 2009; basados en este preámbulo se considera la importancia de resaltar y fomentar el cuidado y promoción del patrimonio de la Nación. (UNESCO, 2003)

Las tradiciones gastronómicas forman parte del patrimonio cultural e inmaterial. En este proyecto se da un enfoque especial a la gastronomía del municipio de Guayatá, la cual se encuentra directamente ligada a la cocina ancestral de la cultura de los Muisca, primeros en habitar esas tierras. (Historia de guayatá, Alcaldía de Guayatá, Boyacá, 2018)

Guayatá como municipio gastronómico, aporta al país dos de sus amasijos principales como lo son la arepa y mogolla Guayatunas básicamente, pero es de saber que cada municipio que conforma al departamento de Boyacá tiene preparaciones propias y tradicionales que no son del conocimiento para muchos en el país, lo que hace que este sea el principal motivo de esta investigación.

Se ha seleccionado el municipio Guayatá del departamento de Boyacá, debido a que el conocimiento de su existencia es limitado, pocas personas conocen su ubicación, historia y desarrollo dentro y fuera del Departamento; la cultura gastronómica es de principal interés para esta investigación, ya que el objetivo que se tiene es dar a conocer la cultura culinaria de este.

Así mismo este proyecto aportará en la construcción de un recetario gastronómico de Guayatá, Boyacá, registro que ayudará a que conocimientos gastronómicos del municipio no se desvanezcan y se preserve en el tiempo. Este material podrá ser consultado como un registro de la historia gastronómica del país.

## **Objetivos**

### **General**

Reconocer el patrimonio que hace parte de la tradición gastronómica del municipio de Guayatá, Boyacá.

### **Específicos**

- Identificar las técnicas culinarias, métodos de cocción e ingredientes utilizados en la preparación de la Arepa y Mogolla Guayatunas.
- Analizar desde el punto de vista gastronómico, teniendo en cuenta los sectores económico, cultural y geográfico de este municipio, la tradición de estos amasijos.
- Realizar un recetario con las preparaciones más típicas del municipio de Guayatá (Arepa y Mogolla Guayatunas) según los resultados obtenidos mediante la aplicación de los instrumentos investigativos.

## Marcos de referencia

### Marco teórico – conceptual

La gastronomía en Colombia se ve representada principalmente por la bandeja paisa, el ajiaco santafereño, el cuy y las hormigas culonas, son algunos de los platos simbólicos. La cocina colombiana es variada como lo es su clima, sus paisajes y sus manifestaciones culturales, porque además de la fertilidad de su tierra la cual produce de todo, son tan grandes la imaginación y la sazón de expertos en la cocina que cada día le colocan amor a su profesión, al construir recetas. (Colombia, travel, 2018)

Al pasar de los años, se ha presentado variaciones en las preparaciones de la gastronomía colombiana, las cuales han sido influenciadas por la necesidad de avanzar sin tener en cuenta la pérdida de identidad que esto ha generado a la cocina colombiana, llegando al punto donde se prefiere comer platos de otros países a la comida típica colombiana.

Esto se debe al poco conocimiento que se tiene de nuestros propios platos típicos, los cuales van más allá de la bandeja paisa, el ajiaco santafereño, el cuy, estos son conocidos a nivel nacional e internacional. Cada región y municipio de Colombia tiene un plato autóctono que hace parte importante de su historia. El poco conocimiento de estas preparaciones se debe al poco sentido de pertenencia que se tiene y esto conlleva a la pérdida de la herencia gastronómica que nos han dejado nuestros ancestros.

Festivales como el encuentro de Sabores y Saberes en Villa de Leyva, festival Gastronómico por el Rescate de Nuestros Sabores en el Cesar, el festival de Cocina Tradicional en Popayán (Red de Eventos de Colombia, 2018), el festival de la mogolla, el café y la arepa Guayatuna realizado en Guayatá, nos muestra el sentido de pertenencia que tienen varias de las regiones del país por sus costumbres gastronómicas ya que estas hacen parte fundamental de su historia.

El festival de la mogolla, el café que es realizado en Guayatá Boyacá, desde el año 2012 en el mes de agosto, es el escenario donde los habitantes del municipio dan a conocer su cultura gastronómica, sintiéndose orgullosos de su patrimonio gastronómico, en el año 2016 introdujeron la arepa Guayatuna al festival para que sus visitantes conozcan un poco más de su gastronomía.



Guayatá es un municipio del Departamento de Boyacá, y pertenece a la provincia de Oriente, este municipio fue fundado el 06 de abril de 1821 este mismo día se celebró la primera misa del municipio.

En la economía de este municipio se destaca la producción agrícola y pecuaria, este último aspecto la ha valido al municipio ser reconocido como un importante productor de ganado vacuno del Valle de Tenza. (Historia de guayatá, Alcaldía de Guayatá, Boyacá, 2018)

En lo que hace referencia a agricultura, en Guayatá se siembra diversidad de productos que ayudan al auto sostenimiento de las familias. (Historia de guayatá, Alcaldía de Guayatá, Boyacá, 2018)

El municipio es un importante productor de cítricos como naranja y mandarina. El producto que más caracteriza al municipio de Guayatá, y además que lo identificado con la Mogolla Guayatuna, en el sector rural los principales cultivos se encuentra el maíz, la arracacha, el plátano, la yuca, el frijol, la papa, el café, la ahuyama, la calabaza, la arveja, frutales diversos. Tomado de (Alcaldía de Guayatá, 2018)

### **Principales preparaciones de la cocina Guayatuna.**

***Asado Guayatuno.*** Preparación donde encontramos carne, yuca, papa y chunchullo. Acompañado de guacamole, guarapo o cerveza.

***Sancocho de Gallina Criolla.*** En una olla colocamos a calentar el agua junto con la cebolla, el ajo, la mazorca, la gallina y dejamos cocinar por 20 minutos. Agregamos el plátano y la yuca en trozo y dejamos cocinar por 25 minutos. Añadimos la papa y se deja cocinar todo hasta que los tubérculos estén blanditos.

Apagamos, emplatamos y lo acompañamos con arroz, aguacate y lo mejor en familia.

***Carne al Caldero.*** En esta preparación se trocea la carne, se pone a cocinar con agua y sal. Añadir las papas y dejar a fuego medio por 20 minutos. Añadir ajo, pimentón y condimentos al gusto, dejar reducir. Agregar un poco de aceite de oliva y dejar por 5 minutos antes de retirarlo del fogón.

***Sancocho de Menudo.*** En esta preparación se lleva el callo a cocinar en una olla con agua hasta que lo cubra por completo. Llevar a hervir, reduca a fuego lento y cocine hasta que el callo este blandito aproximadamente 1 hora o 2 horas. Si se utiliza una olla presión. Escorra el callo.

En una olla grande colocar el callo cocinado con la carne de cerdo y agregar agua suficiente. Llevar a hervir, dejarlo a fuego bajo por 45 minutos. Agregar la yuca y papas, reservar por 30 minutos.

Servir en tazones y decorar con cilantro, acompañar con arroz, aguacate y plátano.

***Yuca y Plátanos de Molienda.*** Se colocan los plátanos y la yuca en un talego el cual se coloca en un canasto amarrado a una sogá, esta pasa por encima de un palo que está por encima del fondo. Se cuelga y se baja el canasto hasta que el melado lo cubra, se amarra la sogá y se deja cocinar por 30 minutos.

Se sube y se deja escurrir bien, se saca la yuca y el plátano, se dejan enfriar adicionalmente a esto los colocamos en un canasto más ancho, se llevan a otro fondo que contenga miel hirviendo, se procede de igual manera pero solo se deja por un minuto. Sacar y dejar enfriar. Tomado de (Carlos Ordoñez, 2018)

### **Ingredientes de la cocina Guayatuna.**

Hay una variedad de ingredientes cultivados y usados en la gastronomía típica de la región. A continuación se nombraran algunos de ellos que son pertinentes en la elaboración del producto final.

***El Trigo.*** Según Cecilia Restrepo en su artículo La Historia del Pan en Colombia. En Colombia los cultivos de trigo (ver figura 1.) están situados principalmente en Boyacá y Cundinamarca donde se formaron monopolios comerciales donde el producto se destinaba en su mayoría a la capital del Reino, ya que el trigo y sus derivados, formaban parte importante de la alimentación cotidiana de los santafereños a tal punto que este producto tuvo que ser sometido a estrictos controles por la tendencia de los comerciantes a rendirlo con otros productos o venderlo más caro. (Restrepo, 2018)



**Figura 1.** El trigo. Fuente: Agrosolidaria, 2017.

*El Maíz.* En Colombia, el maíz (ver figura2.) es uno de los alimentos básicos desde antes de la llegada de los españoles. Este es una de las especies que más influencia ha presentado en los sistemas productivos pues es primordial en la seguridad alimentaria, como se evidencia por la cantidad de variedades presentes en todo el territorio nacional.

En la región Andina es de gran importancia la producción de maíz. Sus variados pisos térmicos favorecen la adaptación de distintas razas y variedades, por lo tanto, allí también se cultiva ampliamente este cereal. Sin embargo la mayor parte de la producción está en los pequeños agricultores ubicados en zonas de ladera, en condiciones igualmente limitadas respecto a fertilidad de suelos y condiciones productivas y de mercadeo adecuadas.



**Figura 2.** El Maíz. Fuente. (Cultivo De Maiz en Arcelia , 2009)

Igualmente para las comunidades indígenas y campesinas de la región el maíz es uno de los alimentos fundamentales de la cultura y de la alimentación. (Lina María Salgar Espinosa, 2005)



**Figura 3.** El Sagú. Fuente: Linares, Rojas, Romero y Suarez.

**El Sagú.** El Sagú (ver figura 3) Es una harina derivada de los rizomas de la planta del mismo nombre, para obtener la harina de sagú, los rizomas se deben macerar y luego esa maceración se lava para obtener los sólidos disueltos los cuales, una vez secos dan como resultado una harina blanca utilizada en la fabricación de pan de sagú, arepas, cremas y coladas. (Alcaldía de Guayatá, 2018)

En Colombia el cultivo de Sagú y la extracción de su almidón son actividades importantes para la economía de algunas regiones. Principalmente en el oriente del país de Cundinamarca y en el sur de Huila y en forma más aislada, en algunos municipios de los departamentos de Nariño, Cauca y Tolima. En muchas unidades productoras del cultivo de sagú, la producción y venta del almidón constituyen las principales fuentes de ingreso de empleo local y una parte importante de la dieta alimentaria se basa en el consumo de panificados hechos o elaborados a partir del almidón. Económicamente la producción del almidón de sagú se encadena con la producción artesanal e industrial del bizcocho de achira, cabe resaltar que este es el uso principal del almidón de sagú en el mercado Colombiano. (CORPOICA, 2003)



**Figura 4.** La Sema. Fuente: Linares, “et al.”

***La Sema (Salvado o mogollo).*** La sema (ver Figura 4) es un subproducto que se obtiene de la molienda de los granos de trigo para la obtención de harina, está formado por las capas más externas de los granos, concretamente cinco capas, la cutícula, capa cerosa protectora externa que sirve de barrera ante la entrada de hongos y bacterias y ante la pérdida de humedad interna, la segunda capa es el epicarpio, una epidermis protectora del grano similar a la piel de la fruta, la tercera capa es el endocarpio, capa interior del pericarpio o parte del fruto que rodea la semilla, la cuarta capa es la testa, una de las capas que forman el epispermo o tegumento. Finalmente, la quinta capa o aleurona, se encuentra en la parte externa del endospermo, tejido nutricional formado en el saco embrionario de las semillas, todas las capas citadas forman el 15% de peso del grano. Tomado de (Gastronomía y Cia, 2018)



**Figura 5.** Caña de Azúcar y La Panela. Fuente: (Producción de Panela en Guayatá, Boyacá, 2017)

**La Panela.** La caña de azúcar (ver Figura 5) es un cultivo que se introdujo en el mestizaje culinario durante la época de la conquista española en América. Junto con la caña llegaron los trapiches y el proceso de la molienda así como sus productos.

Según Víctor Manuel Patiño en su Libro Esbozo Histórico sobre la caña de azúcar. La caña vino a Colombia en el año 1538 a través del puerto de Cartagena y dos años después en 1540 entro por Buenaventura al valle geográfico del Rio Cauca, plantando inicialmente en las orillas del Rio Cauca, en Arroyo Hondo y Cañas Gordas, lugares muy cercanos a Santiago de Cali, se introdujo al resto del país a través de los municipios de María La baja en Bolívar, Valle de Apulo, Rio negro y Guaduas en Cundinamarca, Valle de tensa en Boyacá y Vélez Santander.

La colonización de América requería, mano de obra para arar la tierra. El primer opcionado fue el indígena, pero dados los problemas de mortandad por el clima y enfermedades en las zonas tropicales se recurrió a traer al esclavo de raza negra. Según las crónicas, a Colombia llegaron para 1650 sesenta mil negros oriundos de África. El padre Alonso de Sandoval describe el transporte de estos negros en los famosos buques negreros, quienes después de un largo viaje encadenado y mal alimentado, llegaban a tierra para ser vendidos.

El cultivo de la caña de azúcar se desarrolló especialmente en las zonas cálidas, clima al que le era favorable y su cosecha se hacía con mano de obra negra como ya se citó. Tiene un periodo negativo de aproximadamente año y medio, para iniciar su proceso de convertirse en panela.

La panela como es conocida en Colombia se hace también en Venezuela, en Centro América como papelón, en México como piloncillo, en Ecuador, Bolivia y Perú (chancaca). La panela es un alimento muy nutritivo ya que no pierde sus minerales ni vitaminas durante su tratamiento como si sucede con el azúcar. (Patiño, s.f.)



**Figura 6.** El Bocadillo. Fuente: (Bocadillo Veleño, Santander, 2017)

*El Bocadillo.* Es un producto (ver Figura 6) típico colombiano que data de generaciones de campesinos de los municipios de Vélez, Puente Nacional, Barbosa, Guavatá (Santander) y Moniquirá (Boyacá), que desde tiempos ancestrales han transformado la guayaba en ese alimento que hoy cuenta con el sello de Denominación de Origen protegido.

Según la Superintendencia de Industria y Comercio. En los inicios del siglo XX cuando comienza la construcción del tramo del Ferrocarril de Oriente, que comunicaba a Chiquinquirá y Barbosa, el bocadillo se convirtió en alimento esencial para los trabajadores pues se consideraba como fundamental para reponer fuerzas y era llamado “suela”. Se le dio

el apelativo de “veleño” porque la zona comprendía la provincia de Ricaurte, laderas de Tunja y Villa de Leyva y era la región más importante debido al mercado que era frecuentado por muchas personas de los alrededores. (Superintendencia de Industria y Comercio).



**Figura 7.** Granos de Café. Fuente: Tomado de (Cafe de Guayatá, 2018)

*El café.* El café es el término genérico utilizado para las frutas y granos de las plantas del género *Coffea*, generalmente de las especies cultivadas, también como de los productos obtenidos a partir de estos, en diferentes estados de transformación y empleo al que son sometidos los frutos y granos, destinados para el consumo. En el caso colombiano, estas plantas del género *Coffea*, provienen de la especie botánica *Coffea arabica* Linnaeus. (Federacion Nacional de Cafeteros, 2018).

El café (ver figura 7.) Representa un papel importante en la economía de Guayatá. Se calcula que en el municipio se produce más de 50% del total del grano que se cultiva en el Valle de Tenza.

La tradición popular habla de que el cultivo del café inicio cuando llegaron los primeros pobladores a fundar el municipio.

La fertilidad de los terrenos propicio que en las veredas del municipio fueran sembradas plantaciones del grano, que además de ser utilizado para el consumo interno de los hogares, se vendía en pequeñas proporciones, o intercambiaba con habitantes de veredas de clima frio, quienes también lo consumían y vendían.

Desde 1886 y hasta 1905 el sacerdote Manuel María Prada, párroco del municipio, estimulo el cultivo del grano a gran escala, mediante penitencias que eran impuestas de



acuerdo con la casa cural. Esta historia de penitencias se dio, también en diversas poblaciones del país. (Historia de guayatá, Alcaldía de Guayatá, Boyacá, 2018)

### **Investigación en Guayatá, Boyacá.**

**Métodos de cocción.** Los métodos de cocción se dividen en 3. De cada método se puede encontrar diferentes técnicas de cocción, con base a esto se puede decir que son:

- 1) Vía seca o calor seco
- 2) Vía húmedo o calor húmedo
- 3) Vía mixta

*1) Método de cocción seca o calor seco.* Como dice el documento de “Martinez, Alfredo gill” (2010) este método de cocción se conoce y se determina mediante un proceso de elaboración a temperaturas muy elevadas, estas temperaturas se emplean según la calidad del producto o como se necesite procesar algún alimento.

En esta etapa de métodos de cocción se puede encontrar las siguientes técnicas de cocción:

- Horno: Donde el calor se transmite por radiaciones, contacto directo y aire caliente
- Parrilla: la fluencia de calor seco se forma rápidamente una costra de manera que el jugo de la carne se conserva.
- Plancha: Es una técnica de cocción que calienta los alimentos al tener contacto con una sartén o con una placa metálica caliente. Este método es categorizado por ser sencillo y saludable por lo que es muy recomendado. “Robles.m.d, S.F”
- Fritura: Es cocer un alimento en abundante grasa a temperatura entre 150 y 180 °C
- Salteado: Es un método utilizado con poca grasa para cocinar alimentos como vegetales y carnes, por medio de un wok o sartén.

*2) Método de cocción húmedo o calor húmedo.* Como lo especifica el siguiente libro de “Martinez, Alfredo gill” (2010) sobre este método de cocción hay algunas diferencias, entre ellas se manejan diferentes temperaturas que son empleadas en el proceso de cocción de un alimento.

- Menos de 100°C se conoce la técnica de cocción “pochar”
- Intermedio se encuentra en 100°C se conoce la técnica de cocción “cocer”

- Más de 100°C se conoce la técnica de cocción “cocer en olla a presión”

Técnicas de cocción tomadas del artículo de “Martínez”, (2010) se encontraron las siguientes:

- **Escalfado o pochado:** se considera que escaldar es la cocción que se efectúa en un líquido entre 75 y 98°C, se suele escaldar los alimentos de estructura blanda, por ejemplo pescado y de estructura dura, se encuentran las patatas y zanahoria entre otros. La idea de este método es que el agua se encuentra por abajo del punto de ebullición.

- **Cocción:** se considera por cocción a la técnica realizada por medio de un líquido a unos 100°C.

- **Estofado:** se considera por estofado a la cocción que se efectúa con poco líquido a unos 100°C al cual se le añade generalmente algo de grasa, se introducen los alimentos en crudo en una cazuela, añadiéndole un poco de agua y se tapa. esto lleva a que los alimentos se cocinen con sus propios jugos.

- **Baño de maría:** consiste en tomar un recipiente con agua caliente y dentro del añadir otro con el alimento, debido a esto el alimento tiene un tiempo de cocción más prolongado.

- **Cocción por vacío:** este proceso consiste en introducir un alimento en una bolsa de vacío en especial extrayendo a continuación el oxígeno con la máquina empacadora al vacío, y así cocinarlo a una temperatura constante no superior a 100°C.

- **Cocción a olla a presión:** en esta se efectúa la cocción o el estofado a una temperatura de 120°C, en este proceso el vapor se detiene en la olla gracias a la tapa que tiene esta herramienta para así llegar a formar una presión mayor regulada.

3) *Método de cocción mixta.* En el libro de (Robles, s.f) este método de cocción se realiza en dos etapas. La primera se cuece el alimento al caldo seco, en grasa al principio, y después termina la cocción por calor húmedo. Entre sus técnicas de cocción se destaca:

- **Guisar:** se llama así porque combina la cocción de un medio graso con la cocción de un medio acuoso, esto lleva a que los alimentos se cocinen en su propia salsa.

- **Estofar:** los alimentos se cocinan tapados, con sus propios jugos y con algún líquido añadido. Esto se suele usar en alimentos de cocción lenta y prolongada para que así queden tiernos

- Brasear: para brasear un alimento hay que primero llevarlo a la brasa y posteriormente guisarlo en su propio jugo a fuego lento.

*Técnicas culinarias.* Amasado: Mediante un amasado se puede distribuir los ingredientes de manera uniforme. También se desarrolla el gluten, mediante el proceso del amasado se busca que el gluten de fuerza a la masa y resista el proceso de fermentación atrapando el CO<sub>2</sub> generado por la acción de las levaduras (Casero, 2014)

### **Mogolla Guayatuna.**

En el momento de elaboración de la Mogolla Guayatuna se realizó un tipo de amasado directo como lo explica el artículo (Eva Flores, 2010) teniendo en cuenta que esta masa se trabaja, se deja en reposo o proceso de fermentación por un tiempo de 6 horas donde la levadura reacciona con el CO<sub>2</sub> (dióxido de carbono) para dar fuerza a la masa; después se arma y se hace un boleado que hace referencia a la forma redonda dada ala mogolla, dejar reposar por una hora y hornear a 170°C por 30 minutos.

- Boleado: forma redonda que se le da a la mogolla.
- Armado: después del proceso de fermentación se procede al armado y la decoración de las mogollas.
- Fermentado: proceso en el cual se deja reposar la masa oscura o masa madre de la mogolla por seis horas.
- Horneado: método de calor seco que se realiza a temperaturas superiores de 150°C. Después del proceso de reposo o fermentación de la masa, se arma, decora y se procede al horneado a 170°C durante 30 minutos.

Mogolla Guayatuna: en la receta tradicional de este amasijo se encuentra que el método de cocción predilecto es por Concentración, ya que es horneado (esto quiere decir que es llevado a horno convencional).

### **Arepa Guayatuna.**

- Amasado: Proceso mediante el cual se homogeniza los ingredientes de la arepa.
- Armado: Procedimiento en el cual se le da forma a la masa de la arepa.
- Asado: Proceso en el cual la arepa se lleva a cocción por medio de lajas o plancha durante 20 minutos.

Arepa Guayatuna: en esta receta podemos encontrar según el testimonio de la señora Sandra habitante del municipio, el método de cocción empleado para su preparación es básicamente por Concentración, puesto que la arepa después de preparada y amasada es

asada, (en el caso de esta cocina, se asa en una laja o plancha).



**Figura 8.** Plancha de Leña. Fuente: Linares, “et al.”

*Utensilios y equipos.* Tenemos diversidad de herramientas como hornos, molinos, bateas, tapas entre otros elementos.

*Plancha de leña.* Este equipo era de uso cotidiano en las familias generalmente campesinas, aun en la actualidad se utiliza para la elaboración de las arepas típicas del municipio, se justifica el su uso al valor agregado que da a la preparación de las arepas, un sabor ahumado y diferente según sus habitantes. De igual manera, cocinar en estas estufas se hace de vez en cuando ya que se dificulta su uso debido a la exposición constante al fuego y al calor de este.



**Figura 9.** Plancha de Leña, Cocción de las Arepas. Fuente: Linares, “et al.”

*Molino.* Este equipo se usa para la molienda del maíz que se empleara en la elaboración de las arepas.



**Figura 10.** Molino. Fuente: Linares, “et al.”

*Batea en Madera.* Recipiente empleado para la elaboración de la masa de las arepas.



**Figura 11.** Batea de Madera. Fuente: Linares, “et al.”

*Tapa en mimbre.* En la cual se colocan las Arepas Guayatunas para su enfriamiento.



**Figura 12.** Tapa en Mimbre. Fuente: Linares, “et al.”

*Batea*. Utilizada para la elaboración y reposo de la masa madre de la Mogolla Guayatuna.



**Figura 13.** Batea. Fuente: Linares, “et al.”

*Canasto*. Utilizado para el enfriamiento de la Mogolla Guayatuna.



**Figura 14.** Canasto en Mimbre. Fuente: Linares, “et al.”

## Antecedentes investigativos

Estupiñan & López (2016). Tesis programa de gastronomía, universitaria agustiniana. Bogotá

Para trabajar en este proyecto nos enfocamos en la tesis de “La necesidad del reconocimiento de recetas autóctonas y tradicionales de los cuales su conocimiento ha sido un legado transmitido de generación en generación” (Estupiñana Guacanema Maria juliet, 2016).

Avilés. R. (2015) Patrimonio cultural gastronómico, turismo y signos distintivos de calidad, universidad complutense de Madrid (España).

En la investigación realizada según Avilés nos describe que; el “Desarrollo territorial ha logrado una generalidad que lo convierte en una perspectiva implícita de todo proceso económico”, gracias en gran medida a su producción agrícola.

Historia de Guayatá (2018) “un pueblo que desconoce su historia, tiende a repetirla”

La importancia del producto le ha valido el reconocimiento de propios y extraños, así como durante las tradiciones de ferias y fiestas de noviembre de 2002, en donde se da inicio al festival de la mogolla Guayatuna. (Historia de guayatá, Alcaldia de Guayatá, Boyacá, 2018)

Bernal, Díaz, Muñoz, (2017) Inventario gastronómico región de oriente de Cundinamarca municipio de Fómeque Trabajo de investigación en creación artística. Universitaria agustiniana. Bogotá.

Para nosotros es importante resaltar la labor agrícola de los campesinos de Guayatá como factor principal de producción de los insumos para el desarrollo de los productos investigados, así mismo como lo menciona. “El patrimonio gastronómico de Colombia están importante porque así como es un país rico en variedad de ingredientes tales como frutas, verduras, hortalizas, también en platillos, preparaciones, técnicas, entre otras.”

Bernal. Díaz, Muñoz (2017) Inventario gastronómico región de oriente de Cundinamarca municipio de Fómeque Trabajo de investigación en creación artística. Universitaria agustiniana. Bogotá.

Al realizar la investigación cultural a Guayatá se logra entender la importancia de estos amasijos en el municipio. Como es mencionado por “Los amasijos típicos del municipio tienen amplia variedad de preparaciones y hace parte del patrimonio gastronómico y refleja la identidad de los habitantes del municipio, personas emprendedoras y orgullosas de representar al municipio en cada una de las labores que realizan”.



Panttiroli Mónica (2012) Panes Artesanales

Se conoce que el pan es el alimento de perfección y se conoce la similitud de ingredientes: harina, agua, sal y alguna sustancia leudante. Sin embargo, se considera que cada cultura ha ido enriqueciendo su panificación de acuerdo a la variedad de ingredientes que se mantienen.

Fonseca (2017) Identidad De Garagoa, Boyacá: sumercé, venga y conozca. Universitaria agustiniana facultad de comunicación, arte y cultura tecnología en gastronomía

Tomamos como concepto básico el artículo de que nos dio a entender que los “municipios de tierras más fértiles por su facilidad de adaptar los productos a su cambiante clima y por la importancia que se le da al maíz en esta región” uno de ellos es la tierra Guayatuna que ayuda los principales alimentos que se genera para la elaboración de sus amasijos artesanales.

## Marco Histórico

### **Breve recopilación histórica del municipio de Guayatá, Boyacá.**

Fecha de fundación: 06 de abril de 1821

Nombre del fundador: Andrés José Medina.

Según lo documentado por la alcaldía municipal de Guayatá Boyacá en su página web.

La fundación del municipio de Guayatá tuvo tres etapas: Hacia el año de 1810 los señores Andrés José Medina, Narciso y Luis Medina, Juan Nepomuceno Camacho, Andrés y José Manuel Barreto, José Agustín Martínez, Pedro Camacho, Francisco Javier Ruiz entre otros, comienzan a solicitar la creación de un municipio independiente de Guateque y Somondoco, debido a la distancia a Guateque y la dificultad para asistir a los oficios religiosos, pero esta petición no prosperó debido a que en ese año comienza la lucha por la independencia de España.

En 1818 estas personas continuaron con sus esfuerzos elevando memoriales al Tribunal Eclesiástico de Bogotá. El tribunal ordenó se hiciese el reconocimiento de terrenos y distancias. Se escogió el alto de la Cabrera para el casco urbano; se demarcó el nuevo municipio, se levantó el censo y el plano topográfico del terreno; se habló con los vecinos de Guateque y Somondoco, Tenza y Sutatenza sobre las necesidades de la nueva parroquia.

El 30 de diciembre de 1820, los vecinos escogieron al sacerdote José Miguel de Acevedo y Plata como primer párroco, él tomó posesión de su parroquia y celebró la primera misa el día 06 de abril de 1821 con el lujo y alegría que es de suponerse.

Este mismo día 06 de abril de 1821 y para hacer que quedara constituido el municipio, se reunieron en sesión los siguientes señores: Andrés José, Narciso y Luis Medina, Pedro y Juan Nepomuceno Camacho y Javier Ruiz y de acuerdo con el párroco fueron nombrados como Alcalde, José Joaquín Camacho, juez de fábrica, Andrés José Medina, nombramientos aprobados por el gobierno del estado libre de Tunja y la curia Eclesiástica de Bogotá.

Por todo lo anterior se considera el día 06 de abril de 1821 como el día de la Fundación de Guayatá y a don Andrés Medina como el fundador del municipio. Nombre del Municipio. “Guayatá, probablemente le pusieron este nombre en recuerdo de la quebrada de Guaya, que pasa por Tenza, donde había nacido Andrés Medina y de la terminación Tá, que en chibcha significa ‘tierra de allá’”; Existe otra versión sobre el nombre de Guayatá, es: “Guaita, con i latina, según la etimología Chibcha significa ‘sembrado o dominio de la Cacica’, ‘Ta’ quiere decir labranza en la lengua indígena”. Tomado de (Alcaldía de Guayatá, 2018)

El territorio Guayatuno se ha caracterizado a través de los años por la producción de exquisitas mogollas, las cuales son símbolo gastronómico del municipio, es más este producto tiene su monumento en el parque principal de la jurisdicción. Su esponjada masa, su sabor a historia y su incomparable sabor, hacen de la mogolla un acompañante ideal a la hora de tomarse un espacio de pausa y descanso.

Pero no solo la mogolla es representativa de Guayatá, también los son el café y las arepas, del primero se puede decir que es de excelente calidad gracias a que es cultivado en campos fértiles y de buena calidad, además es procesado con productos orgánicos lo que hace que mejore su sabor y textura. En cuanto a las arepas, han sido reconocidas como uno de los mejores productos de esta población boyacense, amasadas por manos trabajadoras y con la mejor fécula de maíz, se puede degustar en el paladar lo mejor que tiene Guayatá. (Periodico el Diario, 2017).

### **Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas**

El festival recoge lo más representativo de Guayatá, para ofrecerle al visitante una experiencia llena de sabores, aromas y colores típicos de la región, Guayatá es un municipio con una rica historia que da cuenta de la fuerza de sus gentes y el arraigo de sus costumbres, mismas que desean rescatar y preservar pues son sin duda el mayor tesoro que posee este municipio.

Con todo su amor el panadero hace su obra de arte, la mogolla Guayatuna, que por su valor y significado, es un elemento integrador y representativo, un símbolo gastronómico que permite conocer diferentes preparaciones, platos y practicas culinarias que invitan a viajar a la cocina Guayatuna por el mundo, antojándolo de un plátano al fondo, una colación de sagú, una arepa evangélica, una carne al caldero y que invitan y provocan a propios y extraños a la experiencia de vivir, sentir y saborear a Guayatá. Tomado de (Festival de la Mogolla y el Café, 2013).

Cómo es costumbre cada año desde el 2012, los Guayatunos y Guayatunas le rinden un homenaje a estos productos, en el festival de la mogolla, el café y la arepa, el cual se realiza en el mes de agosto.

El festival cuenta con el apoyo de la Administración Municipal, el Grupo de Acción Local GAL Valletenzano, FUDIGUA y la comunidad del municipio de Guayatá.



**Figura 15.** Pancarta I Festival de la Mogolla y el Café 2012. Fuente: (Festival de la Mogolla y el Café en Guayatá, Boyacá, 2012)



**Figura 16.** Pancarta II Festival de la Mogolla y el Café 2013. Fuente: (Festival de la Mogolla y el Café en Guayatá, Boyacá, 2013)



**Figura 17.** Pancarta III Festival de la Mogolla y el Café 2014. Fuente: (Festival de la Mogolla y el Café en Guayatá, Boyacá, 2014)



**Figura 18.** Pancarta IV Festival de la Mogolla y el Café 2015. Fuente: (Festival de la Mogolla y el Café en Guayatá, Boyacá, 2015)

A partir del año 2016 se incorporó al festival otra de las preparaciones representativas del municipio, las Arepas Guayatunas desde entonces se llama el Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas.



**Figura 19.** Pancarta V Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas 2016. Fuente: (Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas Guayata, Boyacá, 2016)



**Figura 20.** Programación V Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas 2016. Fuente: (Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas Guayata, Boyacá, 2016)

**VI FESTIVAL**  
de la *mogolla*  
**EL CAFÉ y las AREPAS**  
y **II CULTURAL**  
GUAYATÁ-BOYACÁ

**20 agosto 2017**

**DOMINGO 20**

**9 AM** INAUGURACION DEL VI FESTIVAL DE LA MOGOLLA EL CAFÉ Y LAS AREPAS GUAYATÁ, Y II FESTIVAL CULTURAL Y GASTRONÓMICO

**10 AM** INICIO MÚSICA  
BANDA JUVENIL DE GUAYATÁ

**11 AM** PRESENTACION GRUPO DE DANZAS ARRIANUEZ Y GRUPO DE DANZAS DANZANDO DE MEDELLIN ANTIOQUIA

**12 M** LUPULÓN EN LA TUNEL FORNIA COSTUMBRAS POR MICHAEL LUJANZO "EL BOYACÓ"

**1 PM** PRESENTACION GRUPO "DANZAS TRADICIONALES DE COLOMBIA" DE BOGOTÁ D.C.

**2 PM** PRESENTACION GRUPO DE LA COPLA SOCHOMBI GUAYATÁ ESTEVEO 19 AÑOS.

**3 PM** PRESENTACION GRUPO "EL TOCAJO VIREAS" Y SU GRUPO CARABINQUEO.

**6 PM** ABOGADO EN LA CIUDAD CENTRO DEL BIENESTAR DEL ANCIANO SANTA ANA (CLUB SOL DE ORO)

**SÁBADO 19**

**8 AM** CALLEJONADA POR LAS VEREDAS DEL MUNICIPIO CON LA COMPAÑIA DE BOBBERIO "PAJAMOTO" SANTIAGO

**8 PM** EXHIBICION DE ARTISTAS PRESENTACION DE ARTISTAS COLISEO CARIBERIO ORGANIZA PUBLICA

**21 agosto 2017**

*Guayata destino gastronómico y cultural*

**II MERCADO CAMPESINO**

**7 AM** APERTURA II MERCADO CAMPESINO

**9 AM** PRESENTACION GRUPO DE DANZAS "ARRIANUEZ" Y GRUPO DE DANZAS "DANZANDO" DE MEDELLIN ANTIOQUIA

INTELA ORGANIZA

Unidos Guayata al Molino



**Figura 21.** Pancarta VI Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas 2017. Fuente: (Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas Guayatá, Boyacá, 2017)



**Figura 22.** Habitantes del municipio en el Festival de la Mogolla y el Café 2015. Fuente: (Festival de la Mogolla y el Café Guayatá, Boyacá, 2015)



### Marco geográfico

Según la Alcaldía del Municipio, se encuentra ubicado en la Provincia de Oriente a aproximadamente a 129 Km de Tunja, capital del Departamento.

### Descripción física

Guayatá está ubicado en el Departamento de Boyacá al extremo sur oriental; Sirve de límite entre Boyacá y Cundinamarca, pertenece al Valle de Tenza, provincia de Oriente, junto con Almeida, Chivor, Tenza, La Capilla, Sutatenza, Somondoco y Guateque.

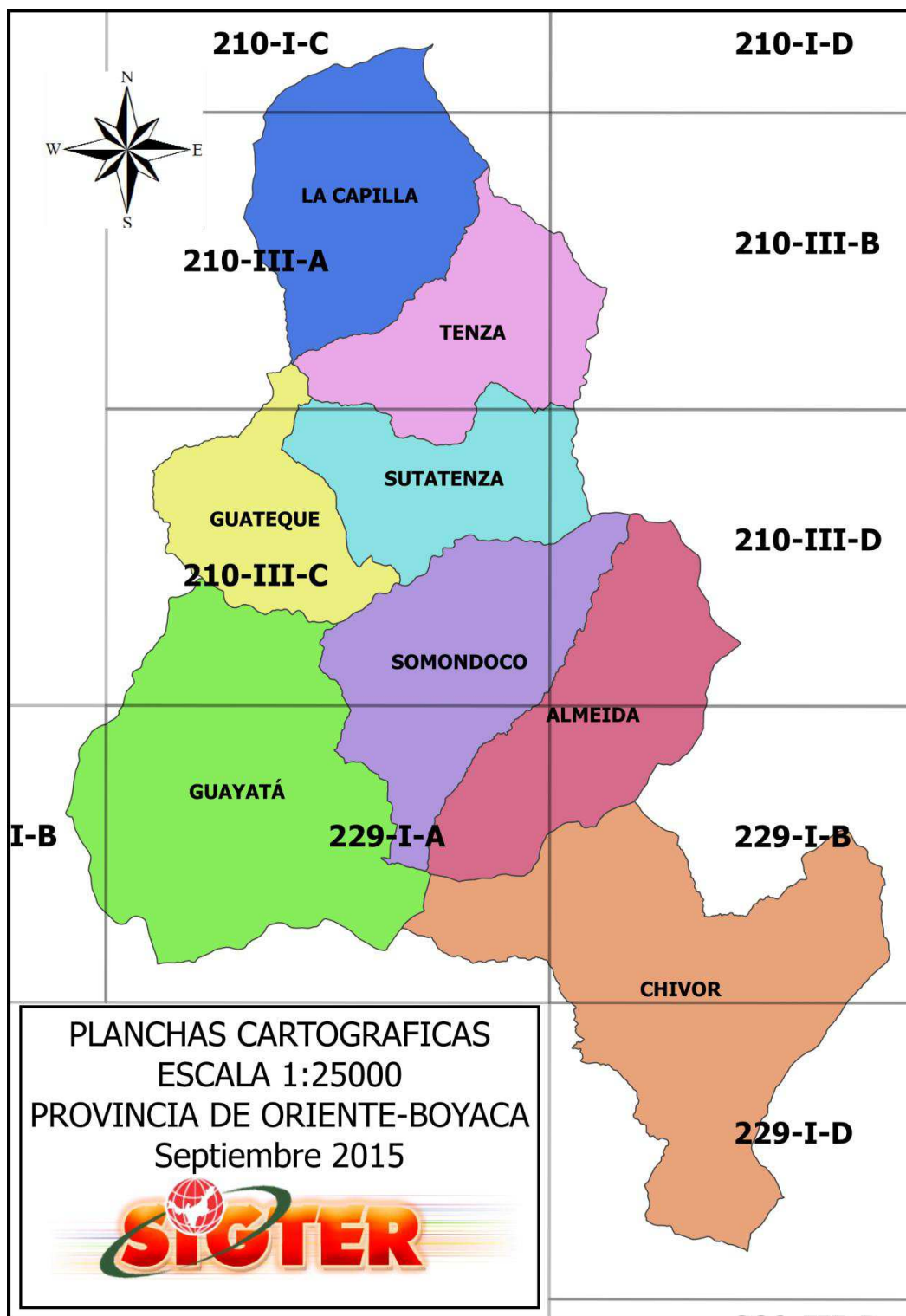
El municipio de Guayatá está ubicado en el extremo sur oriental del Departamento de Boyacá, a 4°, 58' de latitud norte, 73°, 30' longitud oeste del meridiano de Greenwich0 y 0°, 35', 20" de longitud con relación al meridiano de Bogotá.

### Limites

Limita por el norte con Guateque (5.7km), por el oriente con Somondoco (12.7km) y Chivor (2.6km), por el Occidente con Manta, por el sur con Gachetá y Ubalá (Cundinamarca 31.5km). Según las Actas de Deslinde, los límites municipales no están bien determinados, lo que genera un conflicto Político Administrativo que debe ser objeto de revisión y ajuste por parte del municipio.



**Figura 23.** Ubicación de Guayatá, Boyacá. Fuente: (Boyacá Cultural, 2018)



**Figura 24.** Provincia de Oriente Boyacá. Fuente: (Provincia de Oriente, Boyacá, 2015)

En el Norte: Guateque (5.7 km)

En el Oriente: Somondoco (12.7 km) Chivor (2.6)

En el Occidente: Manta

Al Sur: Gacheta y Ubalá Cundinamarca (31.5 km)

La parte Urbana es de 1.767 m.s.n.m. el aspecto es variada con algunas alturas que son desde los 1.270 m.s.n.m. hasta los 3.080 m.s.n.m.

Con una extensión total: 112 Km<sup>2</sup>

Con una Extensión de área urbana: 0.34 Km<sup>2</sup>

Con una Extensión de área rural: 111.66 Km<sup>2</sup>

Altitud de la cabecera municipal (metros sobre el nivel del mar): La altura sobre el nivel del mar, en el casco urbano es de 1.767 m., La topografía es variada desde relieves ondulados hasta escarpados y fuertemente quebrados con alturas que van desde 1270 m.s.n.m. en la ribera del río Súnuba hasta los 3080 m.s.n.m.

Temperatura media: 19.7° C

La distancia de referencia: Dista de Tunja 129 Km y de Bogotá 132, en un territorio quebrado que pertenece a la Cordillera Oriental, dentro de los cuales se encuentran pequeños valles, mesetas y colinas correspondientes a la Cordillera de los Andes.

### **División política**

El municipio tiene 29 veredas y el casco urbano. Las veredas de Guayatá de acuerdo con su situación son:

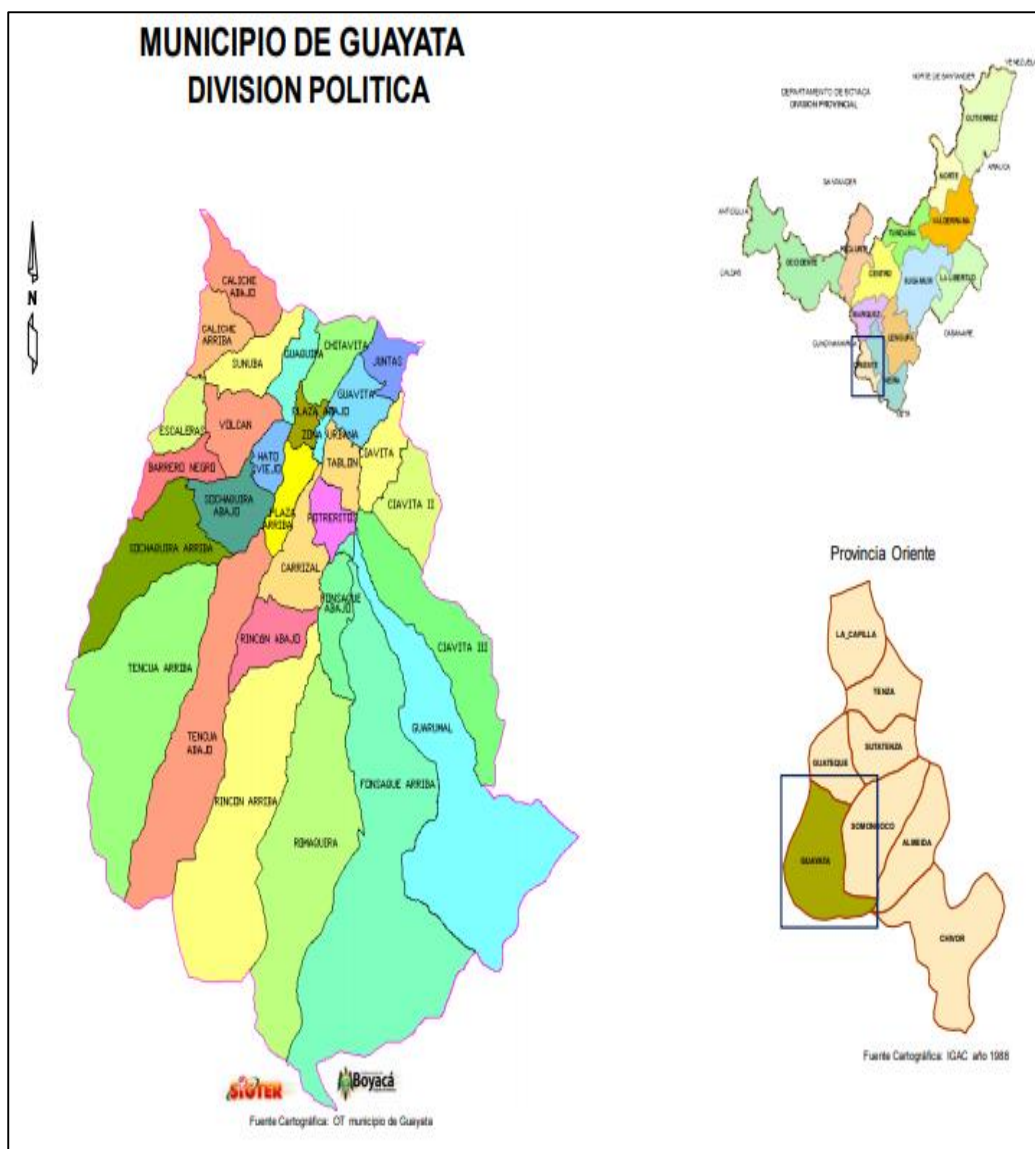
Las veredas que limitan, Al sur son: Tencua arriba, Tencua abajo, Rincón abajo, Romaquira, Fonzaque arriba y Guarumal.

Las veredas que limitan, Al oriente: Ciavita I, Ciavita II, y Ciavita III.

Las veredas que limitan, Al norte: Caliche abajo, Súnuba, Guaquira, Chitavita, Guavita y juntas.

Las veredas que limitan, Al occidente: Caliche arriba, escaleras, Barronegro y Sochaquirá arriba.

Al centro: Plaza arriba, Plaza abajo, Tablón, Potreritos, Carrizal, Fonzaque abajo, Rincón arriba, Hatoviejo, Volcán, y Sochaquira abajo.



**Figura 25.** División Política de Guayatá. Fuente: (División Política de Guayatá, Boyacá, 2015)

Se contempla que existen ocho veredas al sur que tienen una gran extensión de casi media área municipal y son: Sochaquirá arriba, Tencua arriba, Rincón abajo, Romaquirá, Fonzaque arriba, Guarumal, y Ciavita tercero, normalmente son dedicadas a la ganadería y algunos cultivos de papa, maíz entre otros, y el resto de veredas se dedican a la agricultura.

El casco urbano tiene un estilo tradicional, su núcleo principal es el parque, está ubicado a un costado del templo y al otro el edificio municipal (Alcaldía, Juzgado, Personería, Tesorería, etc), en el centro del parque se puede observar que a su alrededor hay varias manzanas donde se prestan servicios de tiendas, almacenes, hoteles, restaurantes, droguerías el club del educador, " Sol de Oro", cafeterías, panaderías, famas y la Cooperativa Agraria. Tomado de (Plan Ambiental del Municipio de Guayatá, Boyacá, 1996)

### **Economía.**

El principal producto que ofrece el municipio de Guayatá, y además que identifica al municipio es la Mogolla Guayatuna. La economía de Guayatá es tradicional y gira entorno a la producción agrícola y pecuaria, este último aspecto le ha valido al municipio ser conocido como un importante productor de ganado vacuno del Valle de Tenza.

Según el Libro (Historia de guayatá, Alcaldía de Guayatá, Boyacá, 2018). En lo que hace referencia a agricultura, en Guayatá se siembran variedad de productos que ayudan al auto sostenimiento de las familias.

El municipio de Guayatá es un importante productor de cítricos (naranja y mandarina) y plátano; cada seis meses se cosecha frijol, habichuela, pepino, papa y tomate de invernadero.

El maíz es otro cultivo característico e importante, el municipio tiene su cosecha cada año. Se calculan alrededor de 60 hectáreas cultivadas, con una producción anual de 72 toneladas. Al igual que los chibchas, este producto es fundamental en las comidas Guayatunas, la harina de Sagú también es un producto base de la economía de Guayatá.

Otro producto profundamente ligado tanto a la cultura como a la economía del municipio es la caña de azúcar. Aparecen 47,6 hectáreas sembradas, entre los 1.250 y 2.200 m.s.n.m. los cuales alcanzan a cubrir la demanda interna de los Guayatunos. (Historia de guayatá, Alcaldía de Guayatá, Boyacá, 2018)

Además de la siembra de caña y miel, el café representa un importante sector en la economía del municipio. Se calcula que Guayatá produce más del 50 por ciento totales del grano que se cosecha en el Valle de Tenza.

Uno de los principales problemas es la erosión causada por el sistema de arado de la tierra, que no es realizado contra la pendiente, esto especialmente en los cultivos transitorios, además de los excesos de agua aplicados en el riego y la aplicación desmesurada e indiscriminada de los pesticidas, causando la contaminación de riachuelos y del suelo pasando a los acuíferos y nacientes fluviales. Tomado de (Alcaldía de Guayatá, 2018)

## **Marco legal**

Para la siguiente investigación se toma como referencia legal las siguientes normas.

### **Proyecto de ley**

“Por medio del cual se declara el agua de panela como bebida Nacional, símbolo de nutrición, salud y patrimonio gastronómico y cultural de la Nación. [Panela como patrimonio]” Tomado de: Guillermo García, 2013

### **Ley 388 de 1997**

“Busca mejorar la calidad de vida de los habitantes del territorio Colombiano, por ello dentro de la elaboración del Ordenamiento Territorial y conforme a lo dispuesto en la Ley, el Sistema Social recobra importancia, como condición inmersa dentro de la Integridad y simultáneamente con los principios rectores como son Participación, Equidad, Sostenibilidad, Concertación y Desarrollo Territorial; identifica la cobertura, calidad, oferta y demanda de los servicios públicos domiciliarios y sociales. Para complementar el análisis se tiene en cuenta, las condiciones de vida de la población; las características generales de la población y su bienestar, porque es el ser humano, en esencia, la vocación del estudio de Ordenamiento Territorial. Se pretende con ello rescatar valores tradicionales y protección del patrimonio étnico y cultural del municipio de GUAYATA. Tomado de” (Esquema de ordenamiento territorial sistema socio culturista, 1998)

### **Decreto 1944 de 1996**

“El Ministerio de Salud implemento un proyecto de fortificación de la harina de trigo en Colombia, lo cual dio como resultado la expedición del decreto el cual se reglamenta esta y se establecen las condiciones de comercialización, rotulado, vigilancia y control” (tomado de el periódico el tiempo)

### **Ley 1185 artículo 4 del 2008**

“El patrimonio cultural de la nación está constituido por todos los bienes materiales, las manifestaciones inmateriales los productos y las presentaciones de la cultura que son expresión de la nacionalidad colombiana”. (Tomado de la alcaldía de Bogotá)

**Decreto 3075 de 1997**

Es un decreto dirigido a empresas de alimentos y todo lo referente a alimentos en general, como su producción, transporte, almacenamiento entre otras generalidades que deben cumplir estos para no atentar contra la salud del consumidor. (Tomado congreso de Colombia)

## Metodología

Este proyecto se apoyara en los siguientes tipos de investigación: Exploratoria, correlacional e histórica. Es importante analizar todos los elementos inmersos en cada uno de los procesos, para tal fin la forma más adecuada de realización del proyecto era participando del proceso de investigación, mediante un enfoque mixto por el cual se lleva a cabo la observación, evaluación y análisis.

### Tipo de investigación

Para desarrollar esta investigación se requirió un trabajo de tipo exploratorio, según Sampieri los estudios exploratorios se realizan cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes; Histórico, narran secuencias de hechos, cambios ocurridos en una comunidad. Por medio de indagaciones e investigaciones previas a la ejecución del proyecto que permitió descubrir y analizar la historia del municipio entorno a sus masajes más destacados. Y mediante un estudio correlacional, el cual ayuda a responder preguntas de investigación; por medio de la misma se asoció la cantidad de encuestas a realizar en la población. (Sampieri, Fernandez, Baptista, febrero 2018).

### Universo, población y muestra

Municipio de Guayatá, Boyacá.

UNIVERSO	POBLACIÓN	MUESTRA	UNIDAD DE ANALISIS
5126	1282	320	72 habitantes
Habitantes	Habitantes	habitantes	

Fórmula para cálculo de la muestra poblaciones finitas

Dr. Mario Herrera Castellanos

Docente Postgrado de Pediatría

Hospital Roosevelt



$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{d^2 * (N - 1) + Z_{\alpha}^2 * p * q}$$

Dónde:

- N = Total de la población
- $Z_{\alpha}$  = 1.96 al cuadrado (si la seguridad es del 95%)
- p = proporción esperada (en este caso 5% = 0.05)
- q = 1 – p (en este caso 1-0.05 = 0.95)
- d = precisión (en su investigación use un 5%).

N= 5126 habitantes en Guayatá tomado de: (Alcaldía de Boyacá, 2018)

$Z_{\alpha}$  = 1.96<sup>2</sup>

p= 0.05 (en este caso 5% = 0.05)

q= 1 – p (en este caso 1-0.05 = 0.95)

d= 5% (0.05)

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{d^2 * (N - 1) + Z_{\alpha}^2 * p * q}$$

$$n = \frac{5126 * 1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.05^2 * (5126 - 1) + 1.96^2 * 0.05 * 0.95}$$

n= 72

Lugar donde se realizó: Universitaria Uniagustiniana Bogotá D.C

Realizada a:

20 Estudiantes de Gastronomía.

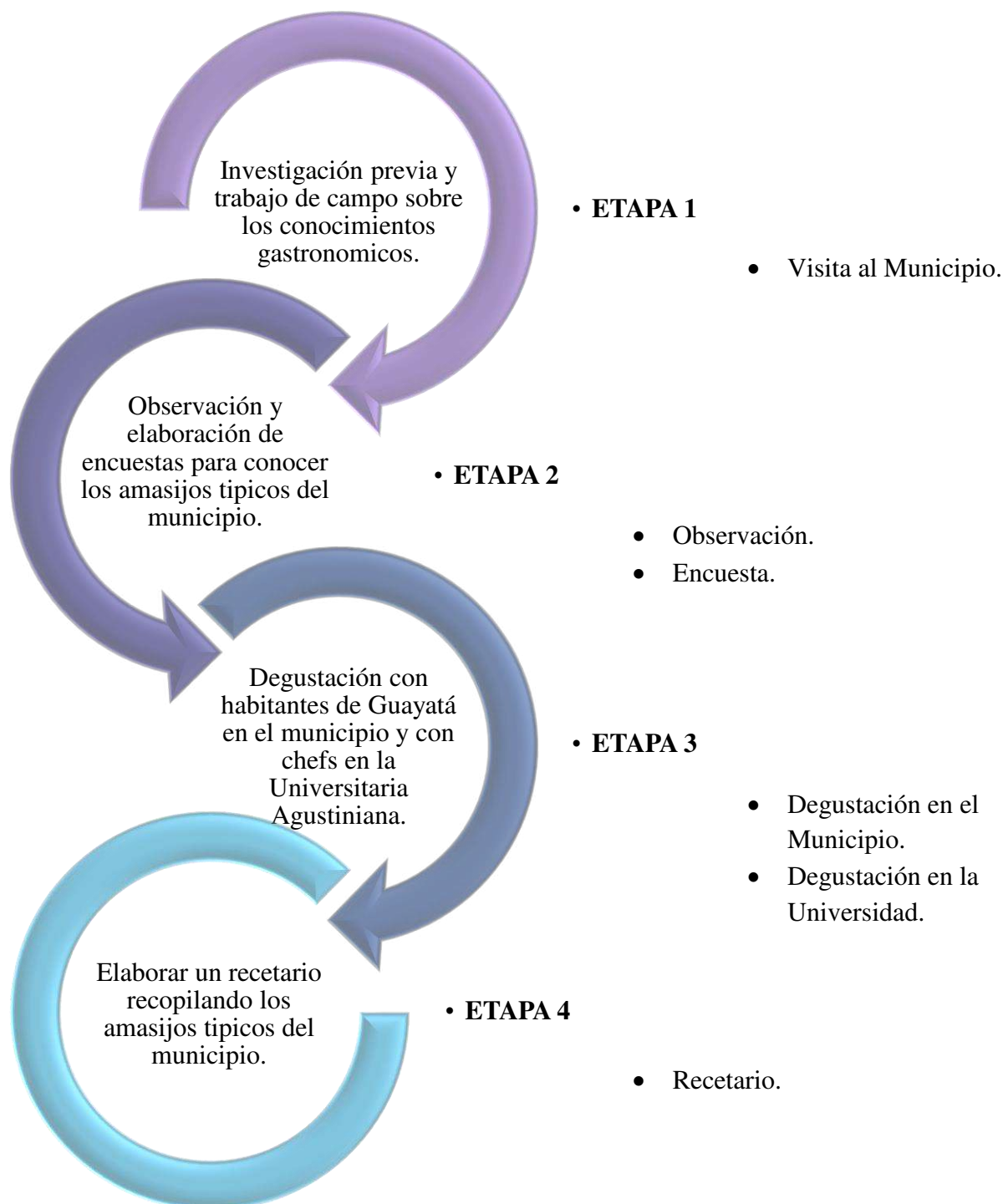
10 Profesores de Gastronomía.

### Diagrama metodológico

Este diagrama evidenciara el desarrollo de la metodología en 4 etapas principales.

Tabla 1.

*Diagrama Desarrollo de la Metodología*



*Nota.* Fuente: Linares, Rojas, Romero y Suarez.

### **Etapa 1. Reconocimiento del municipio**

Donde se realizó una primera visita al municipio, para poder identificar sus principales preparaciones gastronómicas y recopilación de información acerca del municipio y su gastronomía. Ya que no se encontró la información necesaria ni en libros ni páginas web.

### **Etapa 2. Identificación Amasijos de la región**

Se realizó una segunda visita donde mediante la observación se identificó el proceso de la preparación típica de uno de los amasijos típicos del municipio la Mogolla Guayatuna.

En una tercera salida de campo se identificó la importancia de un segundo amasijo la Arepa Guayatuna al igual que su proceso de preparación. También se realizó una encuesta para poder identificar el conocimiento y apropiación del patrimonio cultural inmaterial gastronómico entre los habitantes del municipio de Guayatá.

### **Etapa 3. Degustación en Guayatá y en la Uniagustiniana**

Degustación en el municipio de Guayatá de las preparaciones replicadas por nosotros, donde se obtuvo información con respecto a la preparación de cada una de estas dos preparaciones (Arepa Guayatuna y Mogolla Guayatuna) ya que los habitantes que son los conocedores del producto tradicional nos orientaron mejor y a los cuales se les realizó una encuesta.

Degustación en la Universitaria Agustiniense la cual se realizó a 10 profesores de gastronomía y 20 estudiantes de la universidad, para identificar la aceptación de los productos ya que eran desconocidos para ellos.


### **Etapa 4. Recetario Gastronómico**

Elaboración del recetario gastronómico de las preparaciones más típicas del municipio de Guayatá, para evitar su pérdida en la tradición oral.

### **Medios de recolección de información**

#### **Encuesta.**

*Modelo de Encuesta 1.* Municipio de Guayatá.

	PROGRAMA DE TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA	Version	1
	PROYECTO DE TESIS	Fecha	

Cordial saludo, somos estudiantes de sexto semestre de tecnología en gastronomía de la Universitaria Agustiniiana de Bogotá D.C para desarrollar el proyecto de investigación denominado “PATRIMONIO GASTRONOMICO DE GUAYATÁ “se requiere determinar las preparaciones de la mogolla y la arepa, autóctonas del municipio.

Lo contestado en esta encuesta se tratara con confidencialidad, agradecemos su colaboración.

Nombre: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_\_ Sexo: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_ Dirección: \_\_\_\_\_

Si hay algo que no entienda, pregunte al encuestador

1. ¿Sabe usted que es patrimonio inmaterial?

- A. Son las representaciones expresiones conocimientos y técnicas culturales que le son inherentes a las comunidades, grupos e individuos.
- B. Bienes de una persona u organización
- C. Organizaciones sin fines de lucro de carácter estatal o de lucro
- D. Ninguna de las anteriores

2. ¿Conoce usted la arepa?

SI  NO

3. ¿Conoce usted la mogolla?

SI  NO

4. ¿Cuál de los siguientes productos considera usted como patrimonio gastronómico de Guayatá?

- A. Arepa, mogolla y café
- B. Arepa, guarapo y mogolla
- C. Panela, pan de maíz y mogolla
- D. Otros \_\_\_\_\_

5. ¿Con que frecuencia consume la mogolla?

- A. Todos los días
- B. Tres veces por semana
- C. De vez en cuando
- D. Nunca

6. ¿Con que frecuencia consume la arepa?

- A. Todos los días
- B. Tres veces por semana

C. De vez en cuando

D. Nunca

7. ¿Con que bebida acompaña la arepa?

A. Bebida caliente

B. Bebida fría

C. Guarapo

D. Otros ¿Cuáles? \_\_\_\_\_

8. ¿Con que bebida acompaña la mogolla?

A. Bebida caliente

B. Bebida fría

C. Guarapo

D. Otros ¿Cuáles? \_\_\_\_\_

9. ¿Qué productos se cultivan en esta zona?

---

---

---

---

---

10. ¿Conoce la receta de la mogolla?

SI  NO


11. ¿Hace las arepas en su casa?

A. Muchas veces

B. Algunas veces

C. Nunca

**Modelo de Encuesta 2.**

	PROGRAMA DE TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA	Version	1
	PROYECTO DE TESIS	Fecha	

Cordial saludo, somos estudiantes de sexto semestre de tecnología en gastronomía de la Universitaria Agustiniiana de Bogotá D.C para desarrollar el proyecto de investigación denominado “PATRIMONIO GASTRONOMICO DE GUAYATÁ “se requiere determinar las preparaciones de la mogolla y la arepa, autóctonas del municipio

Nombre: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

Nombre del producto: Mogolla Guayatuna

Pruebe el producto que se presenta a continuación.

Por favor marque con una x, el cuadrado que este junto a la fase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar

<input type="checkbox"/>	<b>Me gusta muchísimo</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me gusta mucho</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me gusta moderadamente</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me gusta ligeramente</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Ni me gusta ni me disgusta</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me disgusta ligeramente</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me disgusta ligeramente</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me disgusta moderadamente</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me disgusta mucho</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me disgusta muchísimo</b>

Comentarios:

---



---



---

Nombre del producto: Mogolla Guayatuna preparada en la universidad

Pruebe el producto que se presenta a continuación.

Por favor marque con una x, el cuadrado que este junto a la fase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar

<input type="checkbox"/>	<b>Me gusta muchísimo</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me gusta mucho</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me gusta moderadamente</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me gusta ligeramente</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Ni me gusta ni me disgusta</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me disgusta ligeramente</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me disgusta ligeramente</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me disgusta moderadamente</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me disgusta mucho</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me disgusta muchísimo</b>

Comentarios:

---



---



---

Nombre del producto: Arepa Guayatuna

Pruebe el producto que se presenta a continuación.

Por favor marque con una x, el cuadrado que este junto a la fase que mejor describa su opinión sobre el producto que acaba de probar

<input type="checkbox"/>	<b>Me gusta muchísimo</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me gusta mucho</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me gusta moderadamente</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me gusta ligeramente</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Ni me gusta ni me disgusta</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me disgusta ligeramente</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me disgusta ligeramente</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me disgusta moderadamente</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me disgusta mucho</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Me disgusta muchísimo</b>

Comentarios:

---



---



---

## Resultados

Se evidenciaran los resultados de las 2 encuestas mencionadas anteriormente.

Tabla 2.

*Ficha Técnica de la Encuesta del Municipio de Guayatá.*

<b>Ámbito y universo</b>	La encuesta se realizó a personas representativas del municipio: Alcalde, profesores, dueños de restaurantes, vendedores, amas de casa.
<b>Tamaño de la muestra</b>	90 Personas
<b>Método de la muestra</b>	Se realizó el muestreo en personas tanto involucradas con el tema gastronómico como en otros ámbitos para poder obtener datos más precisos y poder realizar un análisis más acertado a la realidad del conocimiento de la cultura gastronómica del municipio
<b>Tratamiento previo de la Realización</b>	Se pretende demostrar con la información el estado de conocimiento, aceptación y protección del patrimonio cultural gastronómico de personas muy cercanas a la zona en la cual se realizó la encuesta y que entiendan del fin de las preguntas
<b>Fecha de realización</b>	08 de Abril de 2018
<b>Organización responsable de los trabajos</b>	Estudiantes de la Universitaria Agustiniense de Sexto Semestre de Tecnología en Gastronomía.

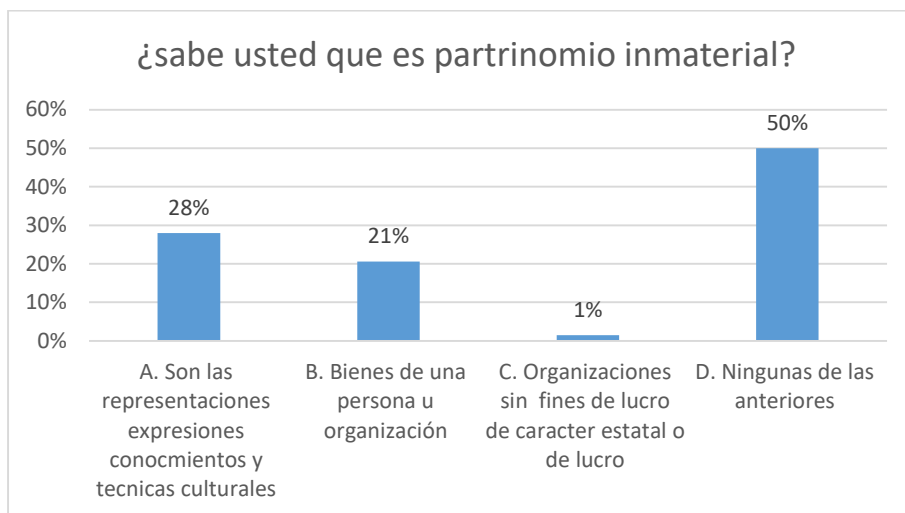
*Nota.* Fuente: Linares “et al.”



**Resultados de la Encuesta 1 del Municipio de Guayatá.**

Tabla 3.

Tabulación Pregunta 1 Encuesta Municipio de Guayatá. F

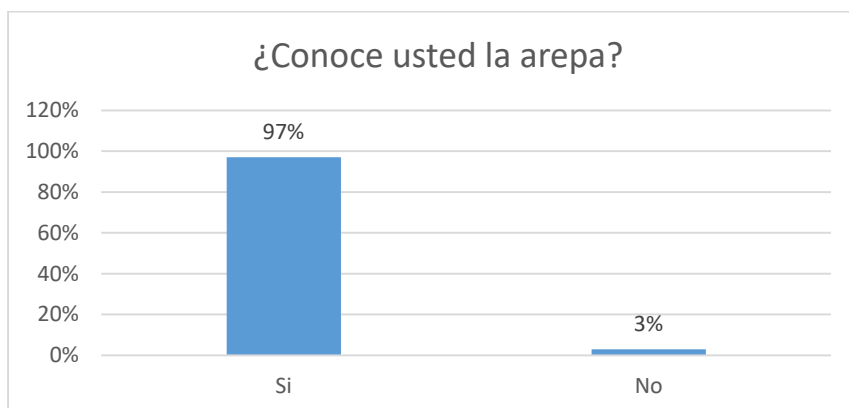


Nota. Fuente: Linares “et al.”

En la anterior grafica se puede evidenciar que el 50 % de los encuestados no sabía que es patrimonio inmaterial, dando como justificación, el hecho que nunca había tenido una educación escolar, por tal razón nosotros como estudiantes y encuestadores, explicamos y orientamos a las personas que no sabían, de igual forma el 21 % de los encuestados, respondieron que eran bienes de una persona, ya que la palabra patrimonio la asocian con lo anteriormente dicho, en cuanto al 28% que respondieron correctamente, son personas que tiene algún nivel académico.

Tabla 4.

Tabulación Pregunta 2 Encuesta Municipio de Guayatá.

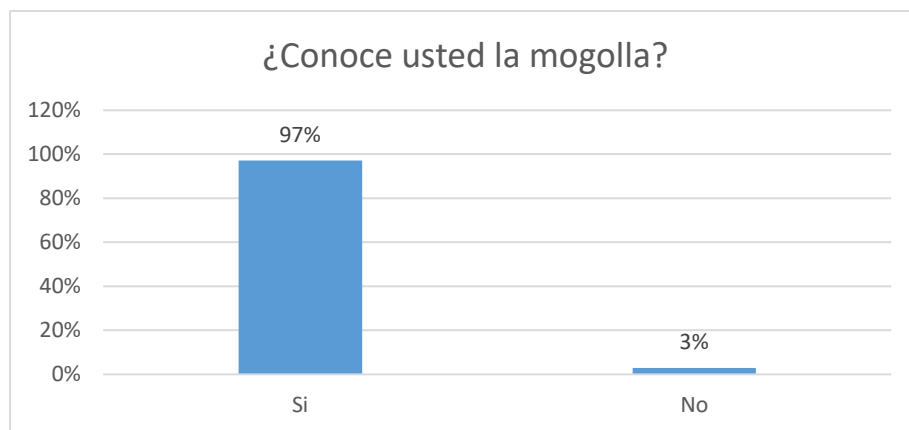


Nota. Fuente: Linares “et al.”

En cuanto a esta gráfica, podemos determinar que el 97% de las respuestas son afirmativas, puesto que los encuestados reconocen que esta es una preparación que identifica al pueblo de Guayatá y el 3% respondieron que no ya que eran turistas.

Tabla 5.

*Tabulación Pregunta 3 Encuesta de Municipio Guayatá.*

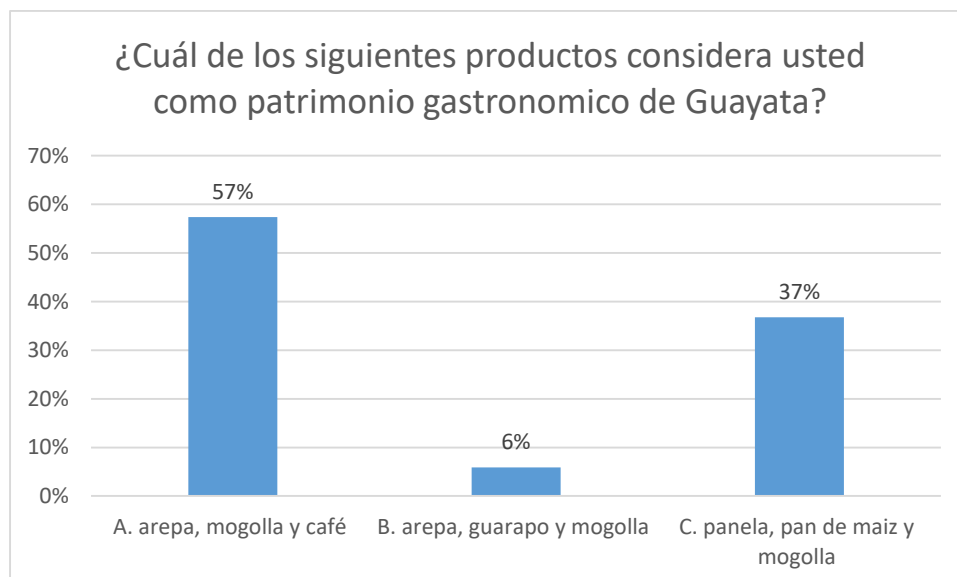


*Nota.* Fuente: Linares “et al.”

En cuanto a esta gráfica, podemos determinar que el 97% de las respuestas son afirmativas, puesto que los encuestados reconocen que esta es una preparación que identifica al pueblo de Guayatá y el 3% respondieron que no ya que eran turistas.

Tabla 6.

*Tabulación Pregunta 4 Encuesta Municipio de Guayatá.*



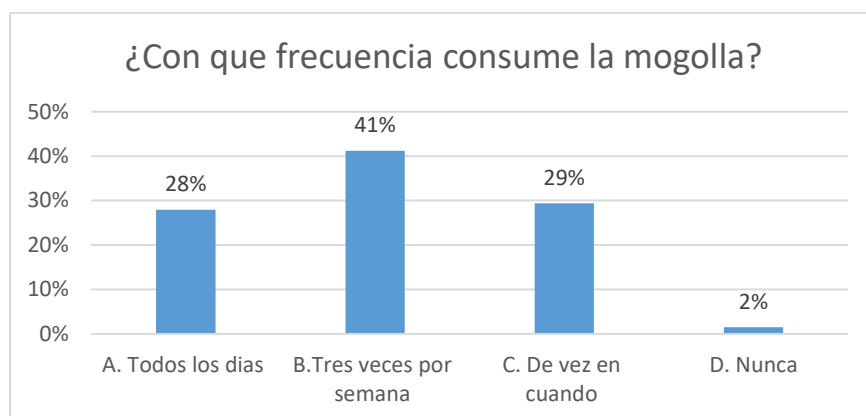
*Nota.* Fuente: Linares “et al.”

Como la gráfica lo muestran el 57% de los encuestados consideran como patrimonio gastronómico de Guayatá son la arepa, mogolla y café, justificando que son estos los que más

se consumen y el café se comercializa a diferentes partes del departamento, por otro lado tenemos el 37% las personas que opinaron que la panela, pan de maíz y mogolla, eran el patrimonio gastronómico de Guayatá, justificando que en el campo hay grandes cultivos de caña de azúcar, para la fabricación de la panela y que en algunas casas del campo se consume el pan de maíz, el 6% respondió que la arepa, guarapo y mogolla, porque el guarapo se consume a diario.

Tabla 7.

*Tabulación pregunta 5 Encuestas Municipio de Guayatá.*

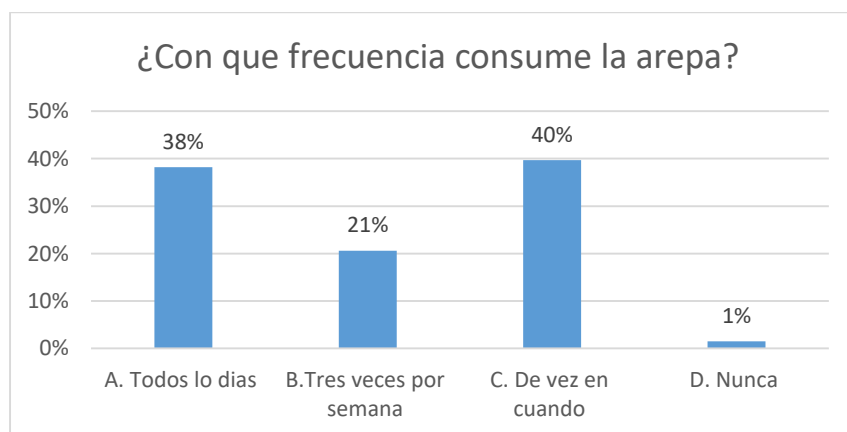


*Nota.* Fuente: Linares “et al.”

Según encuestados, el 41% consume tres veces por semana, esto se debe a que la mayoría vive en el campo y solo en fines de semana llegan al pueblo para surtir sus alacenas. El 29% consume de vez en cuando, argumentando que la frecuencia de consumo los ha llevado a empalagarse y a esto le suman los largos trayectos que deben recorrer para adquirir el producto. El 28% restante consume habitualmente por su facilidad de compra ya que residen en el pueblo.

Tabla 8.

*Tabulación Pregunta 6 Encuesta Municipio de Guayatá.*

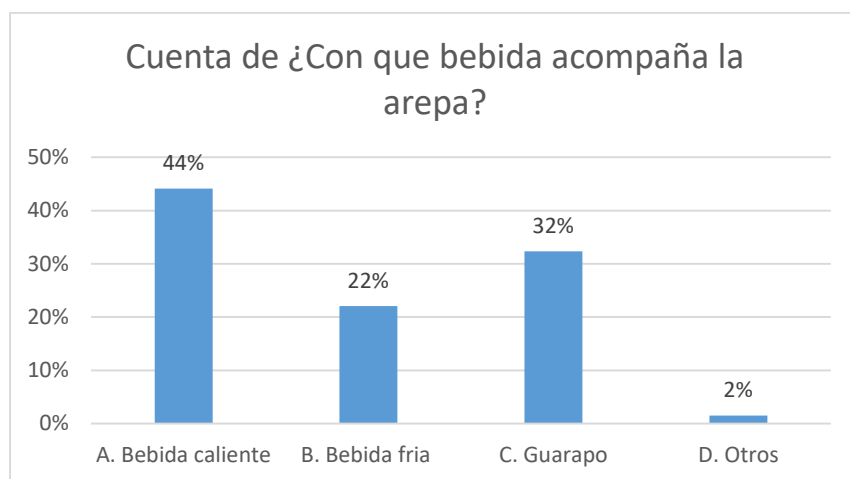


*Nota.* Fuente: Linares “et al.”

Según encuestados, el 21% consume tres veces por semana, esto se debe a que vive en el campo y solo en fines de semana llegan al pueblo para surtir sus alacenas. El 40% consume de vez en cuando, argumentando que la frecuencia de consumo los ha llevado a empalagarse y a esto le suman los largos trayectos que deben recorrer para adquirir el producto. El 38% restante consume habitualmente por su facilidad de compra ya que residen en el pueblo y por su fácil preparación.

Tabla 9.

*Tabulación Pregunta 7 Encuesta Municipio de Guayatá.*

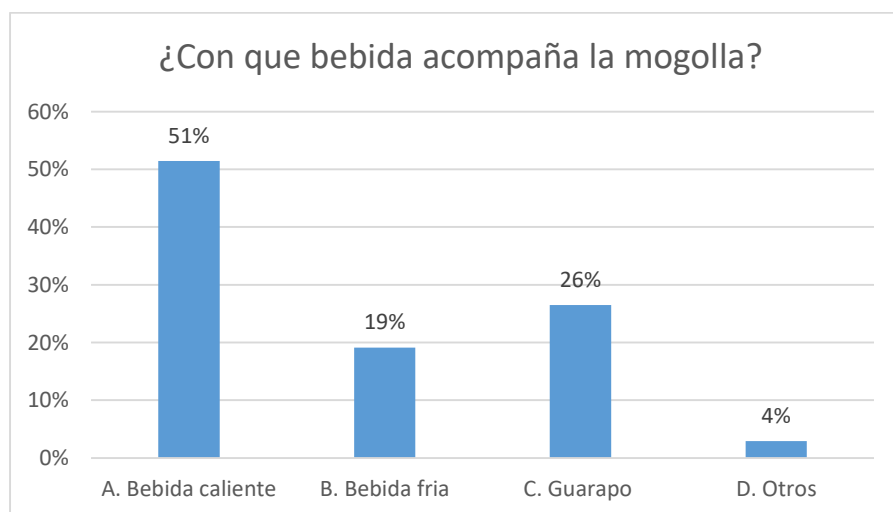


*Nota.* Fuente: Linares “et al.”

Según encuestados, la bebida con la que se acompaña la arepa, depende de la actividad, es decir por las mañanas en casa, se toma con café, chocolate o tinto y en las horas de la tarde en el trabajo, se toma mayormente con guarapo o bebidas frías

Tabla 10.

*Tabulación Pregunta 8 Encuesta Municipio de Guayatá.*

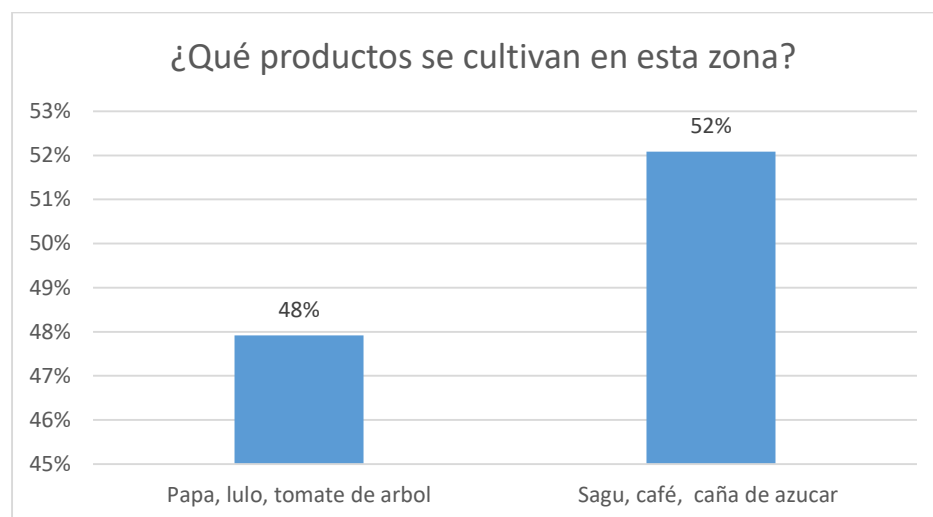


*Nota.* Fuente: Linares “et al.”

Según encuestados, la bebida con la que se acompaña la mogolla, depende de la actividad, es decir por las mañanas en casa, se toma con café, chocolate o tinto y en las horas de la tarde en el trabajo, se toma mayormente con guarapo o bebidas frías

Tabla 11.

*Tabulación Pregunta 9 Encuesta Municipio de Guayatá. Fuente: Linares, Rojas, Romero y Suarez. Universitaria Agustiniana. 2018.*

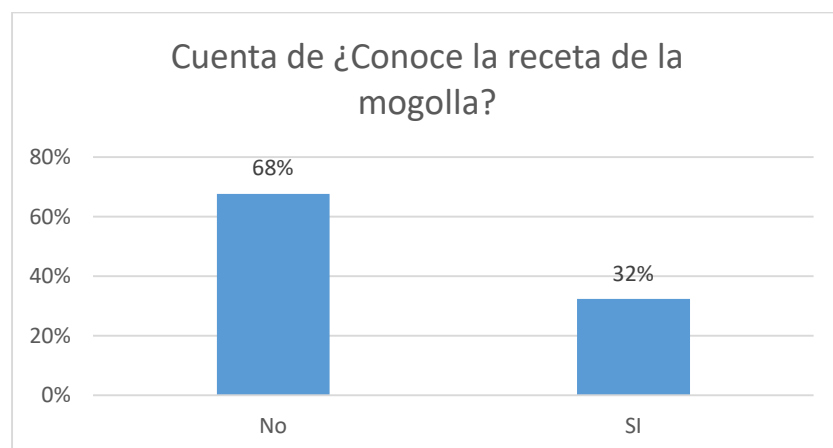


*Nota.* Fuente: Linares “et al.”

Según los resultados recopilados en la anterior grafica se puede deducir que los productos más sembrados son y cultivados en la zona, (predomina según las encuestas: sagú, café y caña de azúcar) con un 52%, aunque muchas de las personas encuestadas hicieron referencia a otros cultivos que hay en menor proporción (papa, lulo, tomate de árbol) con un 48%.

Tabla 12.

*Tabulación Pregunta 10 Encuesta Municipio de Guayatá.*

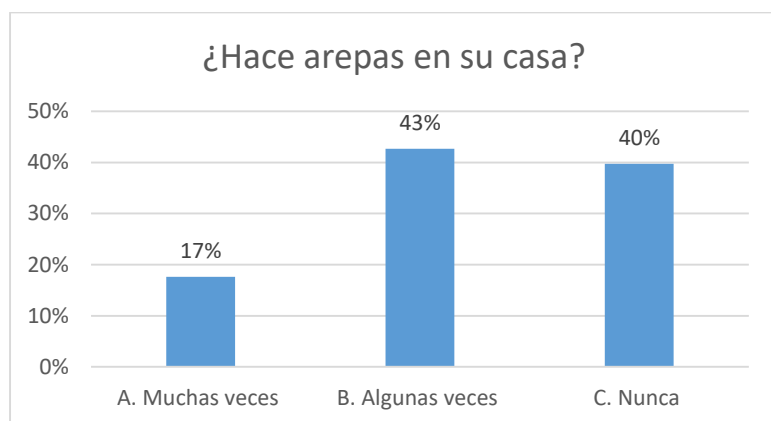


*Nota.* Fuente: Linares “et al.”

Según los encuestados, el 68% desconoce la receta de esta preparación, esto es debido ha debido a varios factores, entre ellos la falta de interés por aprender de los habitantes del municipio, carencia de cultura, tradición y dificultad de comercialización, el 32% conoce la receta y la fabrican para venderla en el pueblo.

Tabla 13.

*Tabulación Pregunta 11 Encuesta Municipio de Guayatá.*



Nota. Fuente: Linares “et al.”

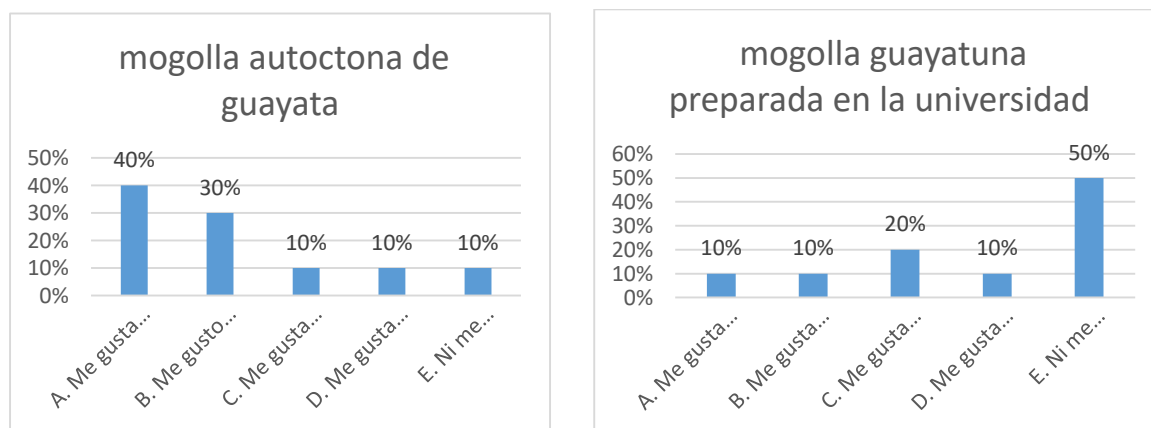
Podemos observar que las preparaciones a pesar de ser consideradas típicas y tradicionales del pueblo, el 43% las realizan algunas veces y el 40% nunca las preparan, esto por diversos motivos, entre ellos los procesos de elaboración y la falta de interés por seguir la tradición, el 17% las fabrican en casa o para comercializarlas.

### ***Resultados de la Encuesta 2 del Municipio de Guayatá.***

#### *Mogolla.*

Tabla 14.

*Tabulación Degustación Municipio de Guayatá.*



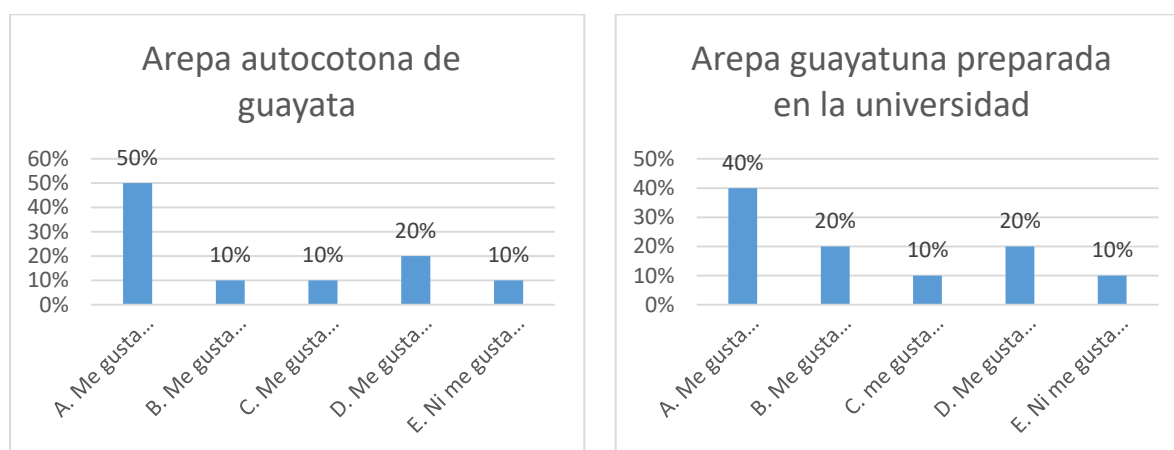
Nota. Fuente: Linares “et al.”

En el momento de la degustación, se pudo evidenciar que la mogolla que realizamos en la universidad, tenía un aspecto diferente en cuanto el sabor y la textura, la señora Ana Tulia Dijo “la mogolla es parecida en la apariencia, pero el sabor es diferente le falto más tiempo en el horno”, concluimos que la mogolla que realizamos en la universidad al 50% de los encuestados ni les gusto ni les disgusto dando como justificación que el sabor y textura no eran muy buenas.

*Arepa.*

Tabla 15.

*Tabulación Degustación Municipio de Guayatá.*



*Nota.* Fuente: Linares “et al.”

En el momento de la degustación, la arepa que preparamos en la universidad, se pudo evidenciar que el 40% les gustó muchísimo en cuanto al sabor y textura quedaron iguales a comparación con la original, la señora Sandra Bermúdez dijo “el sabor es similar pero el tamaño es más grande que la que yo hago”.

Tabla 16.

*Ficha Técnica de la Encuesta de la Universitaria Uniagustiniana.*

<b>Ámbito y universo</b>	La encuesta se realizó a personas del ámbito gastronómico, chef y profesores,
<b>Tamaño de la muestra</b>	30 Personas
<b>Método de la muestra</b>	Se realizó el muestreo en personas involucradas con el tema gastronómico para poder obtener datos más precisos y poder realizar un análisis más acertado a la

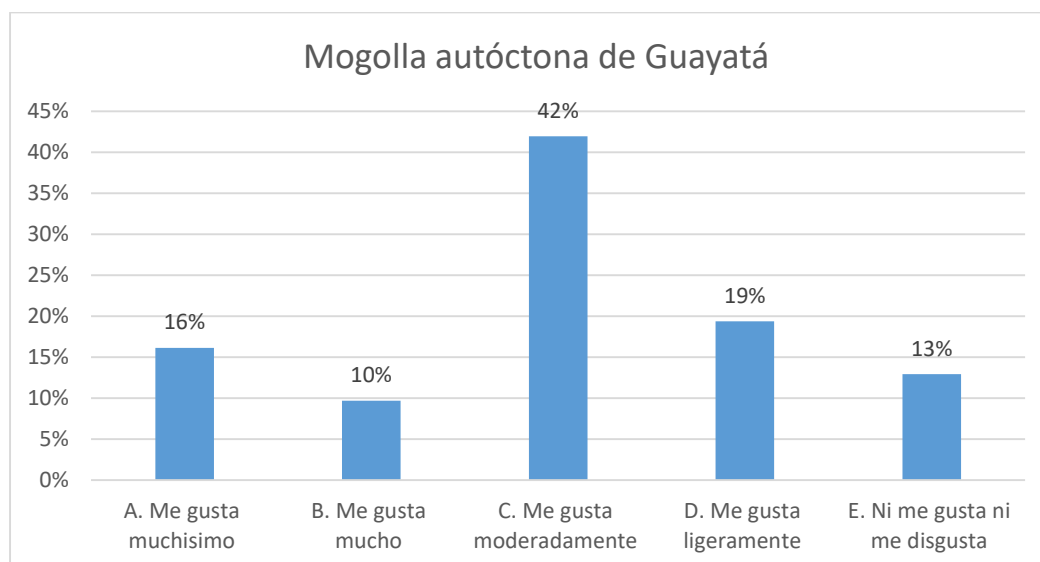
	replicación de los amasijos de la cultura gastronómica del municipio de Guayatá.
<b>Tratamiento previo de la Realización</b>	Se pretende demostrar con la información el estado de conocimiento, aceptación y protección del patrimonio cultural gastronómico de personas muy cercanas a la zona en la cual se realizó la encuesta y que entiendan del fin de las preguntas
<b>Fecha de realización</b>	30 de Abril de 2018
<b>Organización responsable de los trabajos</b>	Estudiantes de la Universitaria Agustiniiana de Sexto Semestre de Tecnología en Gastronomía.

Nota. Fuente: Linares “et al.”

### *Resultados de la Encuesta de la Universitaria Uniagustiniana.*

Tabla 17.

*Tabulación Degustación Mogolla Autóctona de Guayatá.*



Nota. Fuente: Linares “et al.”

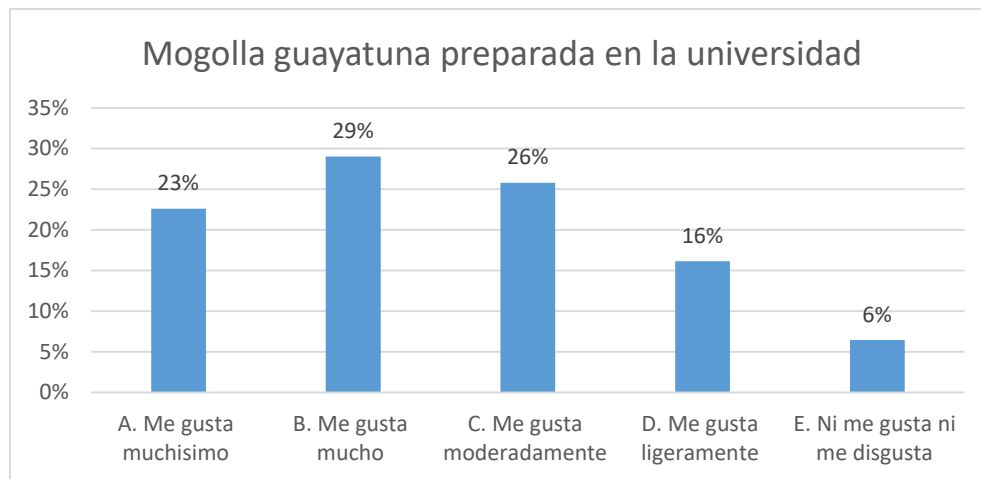
En la anterior grafica se puede evidenciar, que a el 42% de los encuestados les gusto moderadamente, justificando que la mogolla original de Guayatá, es seca y su textura es



compacta, el 19% le gusto ligeramente ya que la sintieron un poco empalagosa para su gusto, el 16% les gustó muchísimo.

Tabla 18.

*Tabulación Degustación Mogolla Guayatuna Replica.*

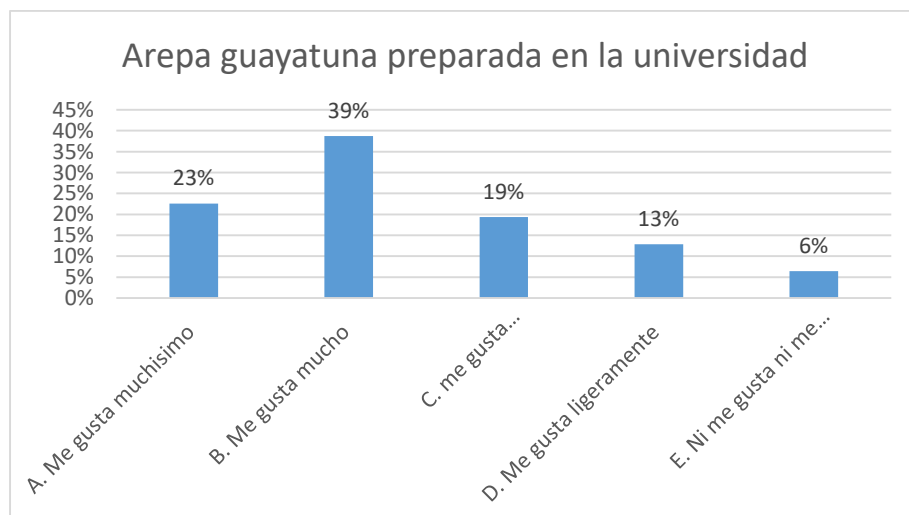


*Nota.* Fuente: Linares “et al.”

Según encuestados, el 29% le gustó mucho la mogolla que realizamos en la universidad, porque su textura es más húmeda, que la original, sin embargo el docente Alejandro Duarte y Camilo Reyes nos sugirieron que falto un poca más de dulce en la masa.

Tabla 19.

*Tabulación Degustación Arepa Guayatuna Replica.*



*Nota.* Fuente: Linares “et al.”

Según los resultados recopilados en la anterior grafica se puede deducir, que al 39% la arepa les gustó mucho, justificando que el sabor y aroma es muy agradable, pero la textura es un poco tostada

## Desarrollo de la Cultura Gastronómica de Guayatá, Boyacá por medio de amasijos tradicionales (Arepa y Mogolla Guayatunas)

### Arepa Guayatuna



**Figura 26.** Estatua Arepa Guayatuna. Fuente: Linares “et al.”

#### **Historia.**

Producto, que además de estar ligado a la economía, forma parte de la cultura gastronómica de Guayatá. Cuya materia prima es el maíz, considerado por los aborígenes muisca “grano sagrado”. A la harina que se fabrica del grano se agrega cuajada, algunos granos de sagú, huevos, mantequilla y azúcar. Para su cocción se emplean lajas, que, por lo general han hecho parte de entierros de cerámica chibcha. Habitantes de las veredas de Guayatá afirman que el maíz debe ser molido en piedra, pues cuando se hace en molino, el sabor cambia notablemente. Sin embargo, muchos realizan esta labor en molinos manuales o de motor, para evitar el desgaste y ahorra tiempo. Tomado del libro (Historia de guayatá, Alcaldía de Guayatá, Boyacá, 2018)

**Ingredientes.**

- Harina de Maíz
- Harina de Sagú
- Cuajada
- Huevos
- Mantequilla
- Azúcar
- Agua
- Sal

**Formulación de Arepa Guayatuna (7 Unid.).**

Tabla 20.

*Formulación Arepa Guayatuna.*

<i>Ingredientes</i>	<i>Cantidad</i>	<i>(%)</i>
<b>Harina de Maíz</b>	300 g	<b>86 %</b>
<b>Cuajada</b>	163 g	47 %
<b>Harina de Sagú</b>	49 g	14 %
<b>(relleno)</b>		
<b>Harina de Sagú (masa)</b>	50 g	<b>14 %</b>
<b>Azúcar</b>	49 g	14 %
<b>Mantequilla</b>	40 g	11 %
<b>Agua</b>	30 ml	9 %
<b>Clara de Huevo</b>	30 g	8 %
<b>Yema de Huevo</b>	20 g	6 %
<b>Sal</b>	1,5 g	0.4%

*Nota.* Fuente: Linares “et al”**Formulación de 1 unidad de Arepa Guayatuna (100 g).**

Tabla 21.

*Formulación 1 Arepa Guayatuna de 100g.*

<i>Ingredientes</i>	<i>Peso (g)</i>	<i>(%)</i>
<b>Masa</b>	70	70
<b>Relleno</b>	30	30
<b>Total</b>	<b>100 g</b>	<b>100 %</b>

*Nota.* Fuente: Linares “et al”

### Preparación.

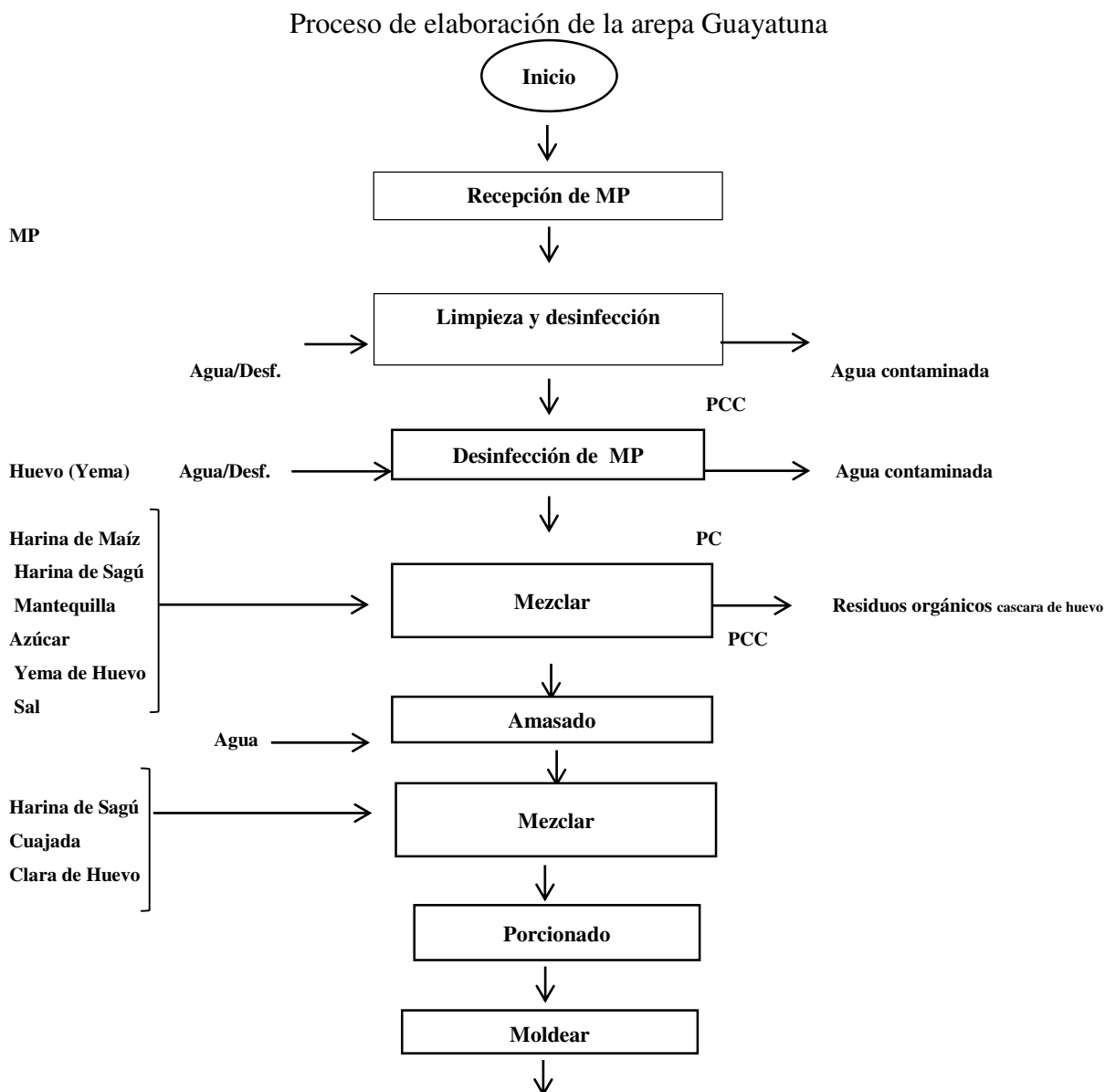
Para la elaboración de las arepas Guayatunas se procede a cocinar el maíz porba por un tiempo de 1 hora, posteriormente este es molido para conseguir una harina fina.

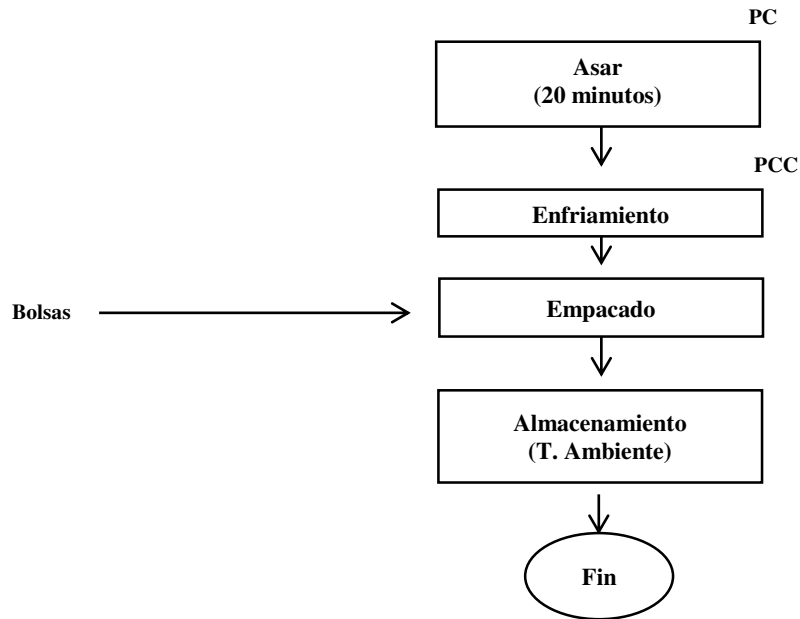
Pesamos los ingredientes y procedemos a realizar la masa mezclamos (ingredientes secos) 300gr de harina de maíz, 50 g de harina de sagú, 49 g de azúcar y 1g de sal.

Adicionamos 40 g de mantequilla, 20 g de yema de huevo y 3° ml de agua para homogenizar. Aparte mezclamos 163 g de cuajada, 49 g harina de sagú y 30 g de clara de huevo para el relleno de las arepas Guayatunas.

Se procede a porcionar las dos mezclas, la masa de maíz en porciones de 70 g y el relleno de cuajada en porciones de 30 g. Se moldea y lleva a cocción. Después se dejar enfriar a temperatura ambiente y se empaacan.

### Diagrama de Proceso de Elaboración.






### Descripción:

- Se realiza la limpieza y desinfección de mesones, equipos y utensilios.
- Realizamos la desinfección de los huevos.
- Se procede hacer el mezclado de los ingredientes secos para la masa principal.
- Se incorpora el agua para realizar el amasado.
- Se procede hacer el mezclado de los ingredientes para el relleno.
- Pesamos y porcionamos las dos masas.
- Moldeamos las arepas.
- Se procede asar por 20 minutos.
- Dejamos enfriar al ambiente.
- Empacamos en bolsas.
- Almacenamos a temperatura ambiente.

### Recetas estándar

Tabla 22.

Receta Estándar Arepa Guayatuna.

	<b>Uniagustiniana</b>			
	<b>Tecnología en gastronomía</b>			
	<b>Patrimonio gastronómico de Guayatá</b>	<b>Receta estándar</b>	<b>2018-1</b>	
<b>Nombre preparación: Arepa Guayatuna.</b> <b>Origen preparación: Guayatá.</b> <b>Tipología: Amasijos.</b> <b>Fecha costeo: 28 de Abril de 2018.</b> <b>Porciones (PAX): 7</b>				<b>No. 1 Receta</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Cant.</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor/unidad</b>	<b>Valor total</b>
Harina de Maíz Porba	300	G	4,00	1200,00
Harina de Sagú	129	G	5,00	645,00
Cuajada	163	G	7,00	1141,00
Mantequilla	40	G	4,00	160,00
Azúcar	49	G	3,00	147,00
Agua	30	MI	0,00	00,00
Huevos	1	Unidad	280,00	280,00
Sal	1	G	0,80	0,80
				0,00
<b>Costo total de los ingredientes</b>				<b>2373,80</b>
<b>Margen de error o variación de precios (7 %)</b>				<b>166,17</b>
<b>Costo total de la preparación</b>				<b>2539,97</b>
<b>Costo de la porción</b>				<b>362,85</b>
<b>% Materia prima establecida por la gerencia</b>				<b>35 %</b>
<b>Precio potencial de venta</b>				<b>1036,72</b>
<b>Precio real de venta</b>				<b>1111,11</b>
<b>% Real de costo de materia prima</b>				<b>32,66</b>
<b>Impoconsumo ( 8 %)</b>			<b>82,94</b>	<b>88,89</b>
<b>Precio de venta (de carta)</b>			<b>1119,66</b>	<b>1200,00</b>

Nota. Fuente: Linares “et al”

## Mogolla Guayatuna



Figura 27. Estatua Mogolla Guayatuna. Fuente: Linares “et al”

### Historia

El principal emblema de Guayatá, orgullo de sus habitantes, es la mogolla aunque el origen de esta variedad de pan se perdió en la memoria colectiva se cree que la costumbre de elaboración fue heredada de los españoles luego de que según el cronista Juan de Castellanos – el maese de campo Jerónimo de Lebrón sembrara la primeras plantas de trigo en Tunja “honrado caballero cordobense, primero que reino sembró trigo y repartió por muchos aquel fruto, de su primer cosecha procedió de donde resulto la muchedumbre que vemos en el tiempo que esto digo”.

El cronista agrega “y la primera que saco harina y dio primero pan perfeccionado es Eloísa Gutiérrez, noble dama mujer del capitán Juan de Montalvo cuyas presencias honrosas viven”.

Para el caso de Guayatá la tradición oral señala que a comienzos del siglo pasado muchas familias se dedicaban a la fabricación de mogolla producto del que derivaban buena parte de

su sustento aproximadamente cerca de 6 personas intervenían en el proceso de moje, fabricación y horneado.

Este producto se fabricaba de manera artesanal. Como levadura se empleaba supla y miel que era depositada en hoyas de barro antes de la elaboración del pan luego se mezclaba con la masa que previamente era aliñada con manteca de cerdo y semola de tercera (salvado o mogollo), que le daba el color café. Esta mezcla se dejaba crecer, para luego elaborar las mogollas luego eran introducidas en un horno de leña para su cocción.

La tradición oral afirma que el amasijo de la mogolla Guayatuna es diferente al resto de los municipios del valle de tensa algunos atribuyen el sabor especial a características propias del agua del agua, la cocción en horno de leña y algunos secretos que han sido dejados de generación en generación.

Con el paso de los años la fabricación de este producto sufrió cambios que incluyen la incursión de levadura en vez de supla para hacer crecer la masa. La difícil consecución de semola de tercera, dio paso de tintura de caramelo o panela quemada para dar el color característico.

Habitantes del municipio coinciden que a comienzos de siglo y hacia la década de los cuarenta no llevaba adorno alguno. Con el paso de los años se comenzaron a escribir nombres de personas o eventos para dar mayor realce al producto o agregar un adorno en el centro (bocadillo con amasijo), como en su alrededor que se elabora a partir de una masa blanca de trigo que previo es amasado con agua tibia manteca y sal.

La importancia del producto le ha valido el reconocimiento de propios y extraños es así como durante las tradicionales ferias y fiestas de noviembre de 2002, se dio inicio al festival de la mogolla Guayatuna evento en el que habitantes de veredas y área urbana acuden a exhibir lo mejor de sus amasijos que van desde la típica mogolla hasta cabuyos, arepas y demás colaciones. Tomado del libro (Historia de guayatá, Alcaldía de Guayatá, Boyacá, 2018)

El alma de la mogolla es el alma de Guayatá transmitida a esta a través de las incansables jornadas de amasar y amasar la vida, las penas y las alegrías, endulzadas con este exquisito café, que es el espíritu de sus montañas, humeante en cada taza y que a su vez representa la riqueza y variedad de sus campos cuyos variados y abundantes frutos alimentan no solo los cuerpos de los pobladores Guayatunos si no el espíritu de todo un pueblo laborioso y orgulloso de su identidad. Tomado de (Festival de la Mogolla y el Café, 2013)



**Ingredientes.**

Bocadillo

Masa Oscura.

- Harina de Trigo
- Sema o Salvado
- Miel de Caña (Melado)
- Mantequilla
- Agua
- Sal

Masa Blanca.

- Harina de Trigo
- Mantequilla
- Levadura
- Agua
- Sal

Masa Muerta.

- Harina de Trigo
- Azúcar
- Sal
- Agua

**Formulación Masa Oscura.**

Tabla 23.

*Formulación Masa Oscura.*

<i>Ingredientes</i>	<i>Cantidad</i>	<i>(%)</i>
<b>Harina de Trigo</b>	500 g	<b>77 %</b>
<b>Sema (Salvado de Trigo)</b>	150 g	<b>23 %</b>
<b>Melado</b>	70 ml	11 %
<b>Mantequilla</b>	100 g	15 %
<b>Agua</b>	325 ml	50 %
<b>Sal</b>	6 g	1 %

*Nota.* Fuente: Linares “et al”

### Formulación Masa Blanca.

Tabla 24.

Formulación Masa Blanca.

<i>Ingredientes</i>	<i>Cantidad</i>	<i>(%)</i>
<b>Harina de</b>	500 g	<b>100 %</b>
<b>Trigo</b>		
<b>Mantequilla</b>	100 g	20 %
<b>Agua</b>	250 ml	50 %
<b>Levadura Seca</b>	10 g	2 %
<b>Activa</b>		
<b>Sal</b>	6 g	1.2 %

*Nota.* Fuente: Linares “et al”

### Formulación Masa Muerta.

Tabla 25.

Formulación Masa Muerta.

<i>Ingredientes</i>	<i>Cantidad</i>	<i>(%)</i>
<b>Harina de</b>	50 g	<b>100 %</b>
<b>Trigo</b>		
<b>Azúcar</b>	5 g	10 %
<b>Agua</b>	30 ml	60 %
<b>Sal</b>	1 g	2%

*Nota.* Fuente: Linares “et al”

### Formulación de 1 unidad de Mogolla Guayatuna (530g).

Tabla 26.

Formulación 1 Mogolla Guayatuna.

<i>Ingredientes</i>	<i>Peso (g)</i>	<i>(%)</i>
<b>Masa Oscura</b>	285	54
<b>Masa Blanca</b>	200	37
<b>Masa Muerta</b>	15	3
<b>Bocadillo</b>	30	6
<b>Total</b>	<b>530 g</b>	<b>100 %</b>

*Nota.* Fuente: Linares “et al”

**Preparación.**

Para la elaboración de las mogollas Guayatunas se debe realizar la masa oscura con una antelación de mínimo 6 horas. Para ello primero realizamos en melado de panela después se procede a pesar los ingredientes necesarios para esta masa, donde se mezclan los ingredientes secos, 500 g de harina de trigo, 150 de sema (salvado de trigo) y 1 g de sal. Adicionamos 100 g de mantequilla, 70 ml de melado y 325 ml de agua. Se realiza el amasado hasta desarrollar un 80% de gluten, se deja en reposo (6horas).

Para la elaboración de la masa blanca se pesan los ingredientes, hidratamos y activamos los 10 g de levadura seca activa y se procede a mezclar los ingredientes secos 500 g de harina de trigo y 6 gr de sal. Adicionamos 100 gr de mantequilla, la levadura y el agua. Se realiza el masado y se deja reposar por 30 minutos.

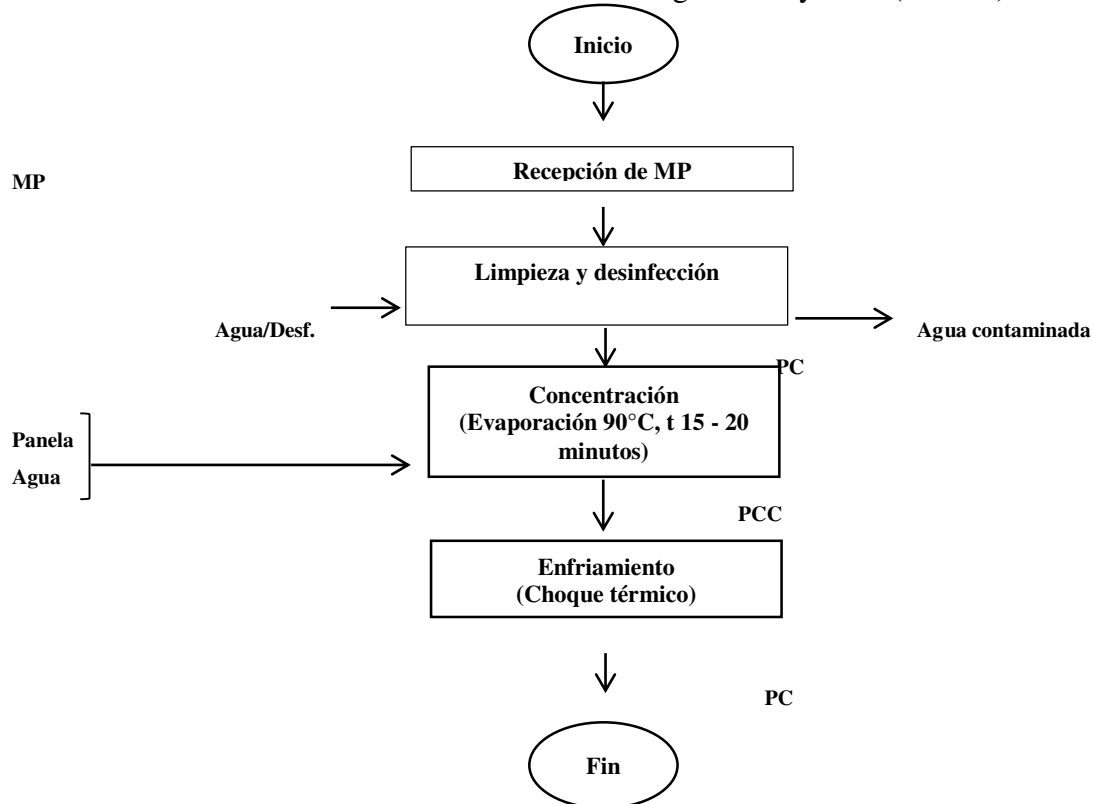
Para la masa muerta se pesan los ingredientes, mezclamos 50 g de harina de trigo, 5 g de azúcar y 1 gr de sal. Adicionamos 30 ml de agua y homogenizamos. Se deja reposar.

Se porciona el bocadillo por 30 g, masa oscura de 285 g, masa blanca de 200 gr y masa muerta de 15 g. En la masa blanca se incorpora el bocadillo y se moldea, se cubre con la masa oscura y se decora con la masa muerta. Dejar en reposo por 30 minutos.

Se procede a hornear a 170 °C por 25 minutos. Enfriar al temperatura ambiente y empacar.

**Diagramas de proceso de elaboración.**

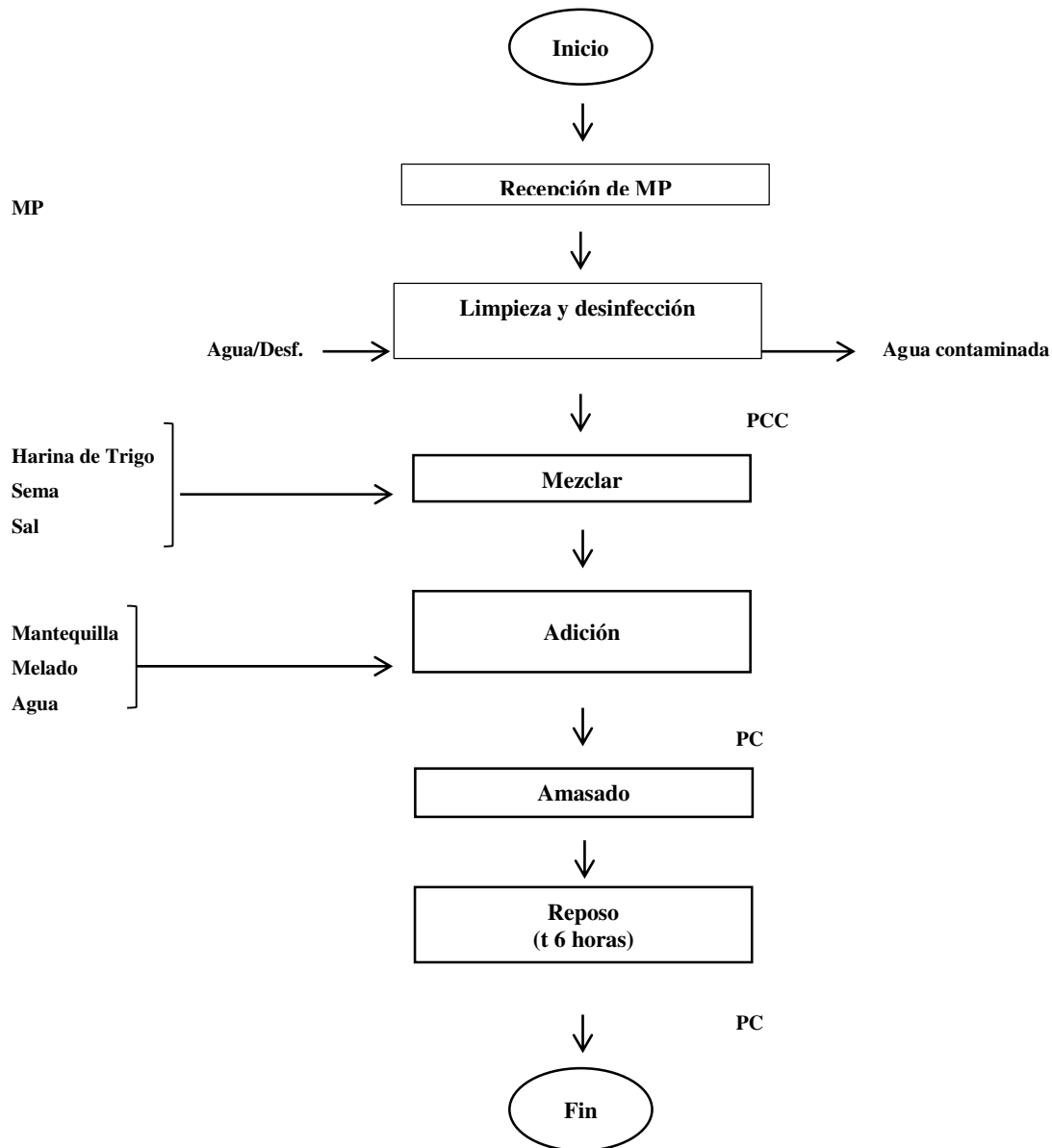
Proceso de elaboración de la mogolla Guayatuna (melado)



**Descripción:**

- Se realiza la limpieza y desinfección de mesones, equipos y utensilios.
- Se procede hacer la concentración de panela y agua a T 90°C por t 15 – 20 minutos.
- Se realiza enfriamiento por medio de un choque térmico.

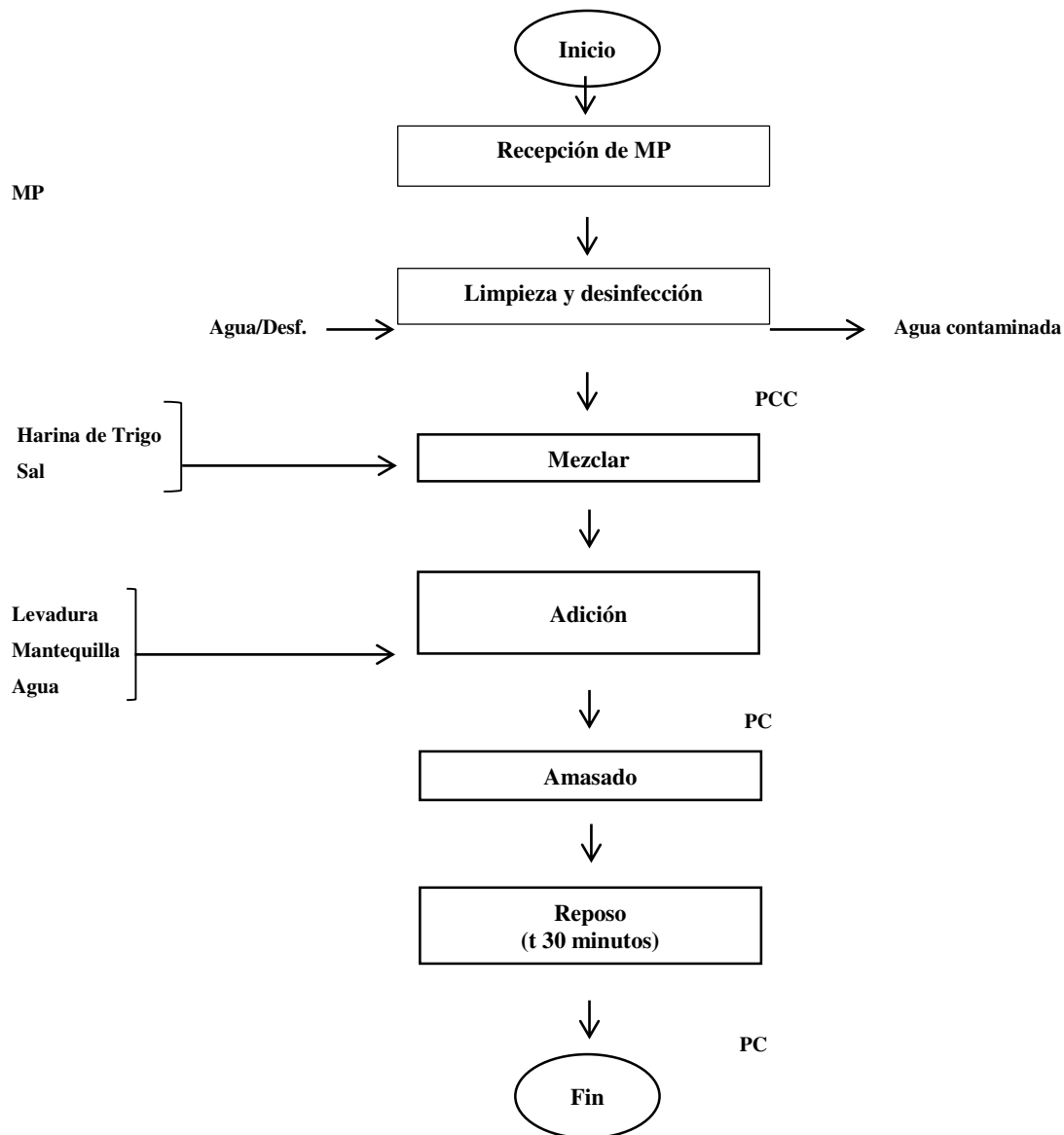
Proceso de elaboración de la mogolla Guayatuna (masa oscura)



**Descripción:**

- Se realiza la limpieza y desinfección de mesones, equipos y utensilios.
- Se procede hacer el mezclado de los ingredientes secos.
- Se incorpora la mantequilla, el melado y el agua para realizar el amasado.
- Se deja en reposo de 6 horas.

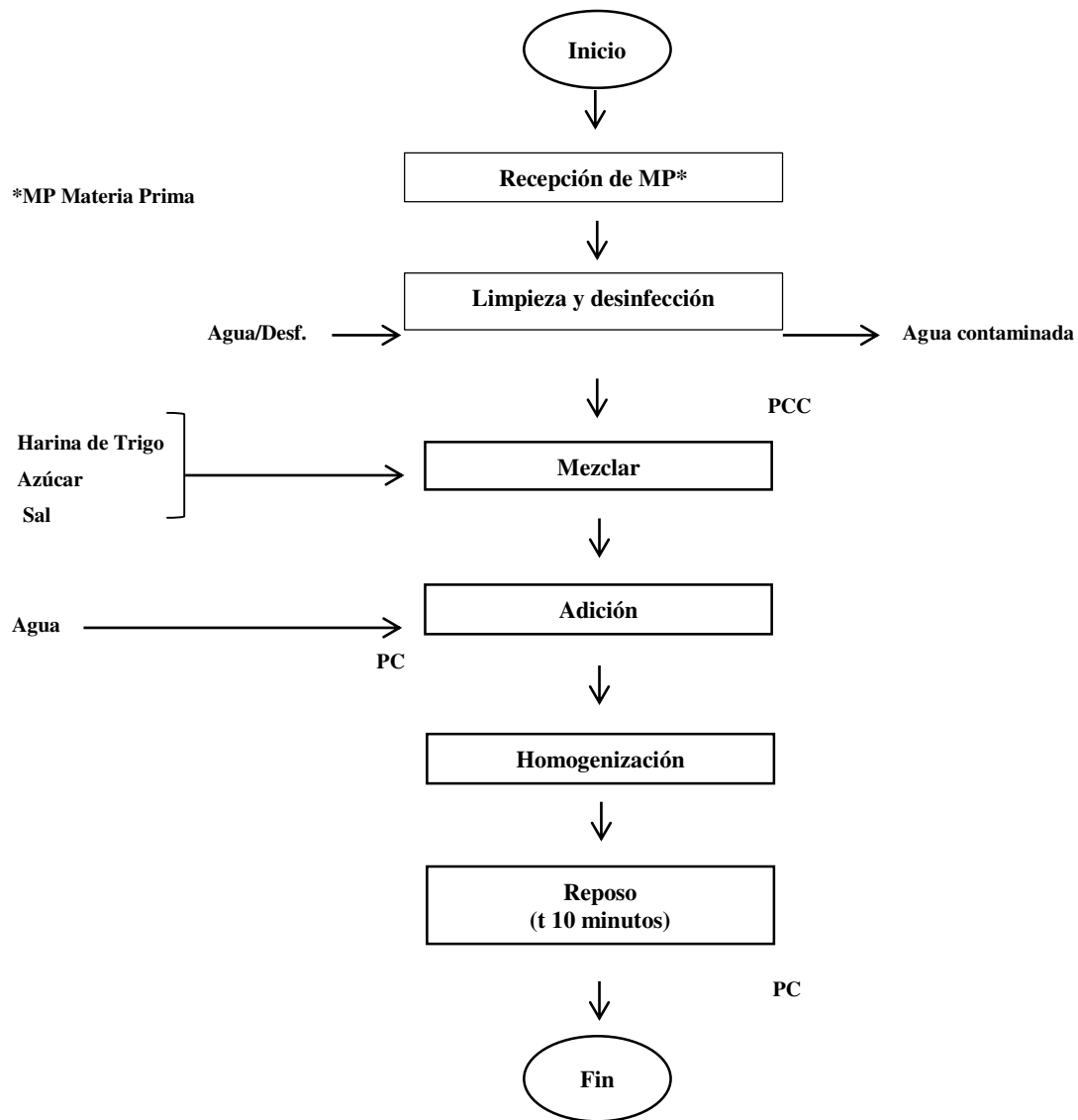
Proceso de elaboración de la mogolla Guayatuna (masa blanca)



**Descripción:**

- Se realiza la limpieza y desinfección de mesones, equipos y utensilios.
- Se procede hacer el mezclado de los ingredientes secos.
- Se incorpora la mantequilla y el agua para realizar el amasado.
- Se deja en reposo de 30 minutos.

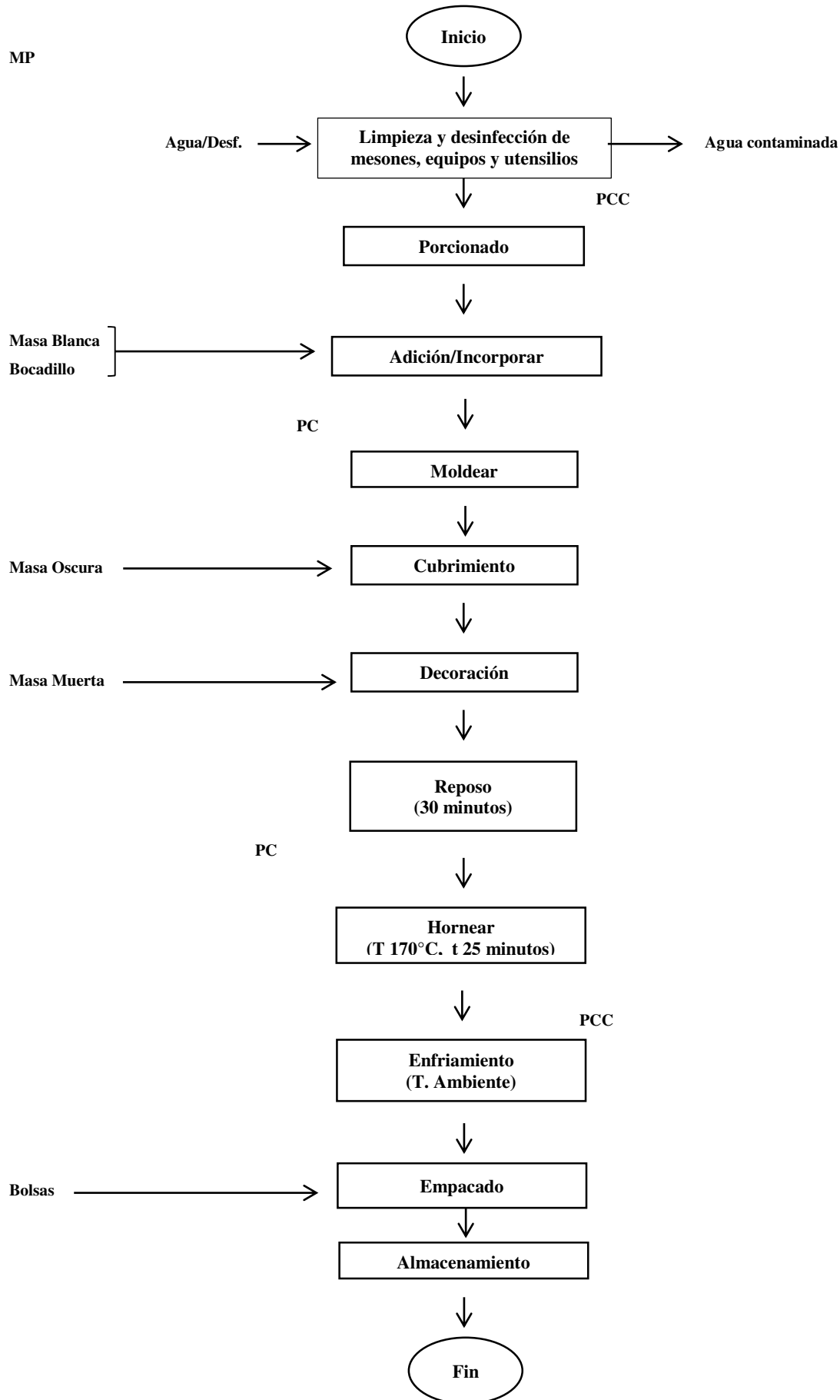
Proceso de elaboración de la mogolla Guayatuna (masa muerta)



**Descripción:**

- Se realiza la limpieza y desinfección de mesones, equipos y utensilios.
- Se procede hacer el mezclado de los ingredientes secos.
- Se incorpora el agua para realizar la homogenización.
- Se deja en reposo de 10 minutos.

## Proceso de elaboración de la mogolla Guayatuna






**Descripción:**

- Se realiza la limpieza y desinfección de mesones, equipos y utensilios.
- Pesamos y porcionamos el bocadillo y cada masa.
- Se incorpora el bocadillo en la masa blanca.
- Moldeamos la masa blanca.
- Se cubre la masa blanca con la masa oscura.
- Decoramos la mogolla con la masa muerta.
- Se deja reposar por unos 30 minutos.
- Se procede hornear a T 170°C, t 25 minutos.
- Dejamos enfriar al ambiente.
- Empacamos en bolsas.
- Almacenamos a temperatura ambiente.

**Receta estándar.**

Tabla 27.


*Sub-Receta Estándar Melado de Panela.*

	<b>Uniagustiniana</b>			
	<b>Tecnología en gastronomía</b>			
	<b>Patrimonio gastronómico de Guayatá</b>	<b>Sub receta estándar</b>	<b>2018-1</b>	
<b>Nombre preparación: melado.</b>				<b>No. 2 receta</b>
<b>Origen preparación:</b>				
<b>Tipología:</b>				
<b>Fecha costeo: 28 de abril de 2018.</b>				
<b>Porciones (pax): 14</b>				
<b>Ingredientes</b>	<b>Cant.</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor/unidad</b>	<b>Valor total</b>
Panela	1250	G	2,95	3687,50
Agua	750	MI	0,00	0,00
				0,00
<b>Costo total de los ingredientes</b>				<b>3687,50</b>
<b>Margen de error o variación de precios (3 %)</b>				<b>110,63</b>
<b>Costo total de la preparación</b>				<b>3798,13</b>
<b>Costo de la porción</b>				<b>271,29</b>

Nota. Fuente: Linares “et al”

Tabla 28.

*Receta Estándar Mogolla Guayatuna.*

	<b>Uniagustiniana</b>			
	<b>Tecnología en gastronomía</b>			
	<b>Patrimonio gastronómico de Guayatá</b>	<b>Receta estándar</b>	<b>2018-1</b>	
<b>Nombre preparación: mogolla Guayatuna.</b>				<b>No. 3 receta</b>
<b>Origen preparación: Guayatá.</b>				
<b>Tipología: amasijos.</b>				
<b>Fecha costeo: 28 de abril de 2018.</b>				
<b>Porciones (pax): 4</b>				
<b>Ingredientes</b>	<b>Cant.</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor/unidad</b>	<b>Valor total</b>
Bocadillo	120	G	9,00	1080,00
<b>Masa oscura</b>				
Harina de trigo	500	G	1,60	800,00
Melado	70	MI	3,88	271,60
Sema (salvado)	150	G	1,50	225,00
Mantequilla	100	G	4,00	400,00
Agua	325	MI	0,00	0,00
Sal	6	G	0,80	4,80
<b>Masa blanca</b>				

Harina de trigo	500	G	1,60	800,00
Mantequilla	100	G	4,00	400,00
Levadura seca activa	10	G	58,00	580,00
Agua	250	MI	0,00	0,00
Sal	6	G	0,80	4,80
<b>Masa muerta</b>				
Harina de trigo	50	G	1,60	80,00
Azúcar	5	G	3,00	15,00
Sal	1	G	0,80	0,80
Agua	30	MI	0,00	0,00
				0,00
<b>Costo total de los ingredientes</b>				3582,00
<b>Margen de error o variación de precios ( 7 %)</b>				250,74
<b>Costo total de la preparación</b>				3832,74
<b>Costo de la porción</b>				958,19
<b>% Materia prima establecida por la gerencia</b>				<b>35 %</b>
<b>Precio potencial de venta</b>				2737,67
<b>Precio real de venta</b>				2777,78
<b>% Real de costo de materia prima</b>				34,49
<b>Impoconsumo ( 8 %)</b>			<b>219,01</b>	222,22
<b>Precio de venta (de carta)</b>			<b>2956,69</b>	3000,00

Nota. Fuente: Linares “et al”

### Experimento de Elaboración de la Arepa Guayatuna



**Figura 28.** Ingredientes: Harina de maíz, Harina de sagú, Cuajada, Mantequilla, Azúcar, Agua y Sal. Fuente: Linares “et al”



**Figura 29.** Mezclado y amasado. Fuente: Linares “et al”



**Figura 30.** Masa de Maíz y Relleno de Cuajada con Sagú. Fuente: Linares “et al”



**Figura 31.**Moldeado y asado. Fuente: Linares “et al”



**Figura 32.**Producto terminado. Fuente: Linares “et al”

## Experimento de Elaboración de la Mogolla Guayatuna

### Masa Oscura.



**Figura 33.**Ingredientes: Harina de trigo, Sema (Salvado de trigo), Mantequilla, Panela, Agua y Sal. Fuente: Linares “et al”



**Figura 34.** Preparación del melado. Fuente: Linares “et al”



**Figura 35.** Mezclado y homogenización de ingredientes. Fuente: Linares “et al”



**Figura 36.** Reposo por seis horas. Fuente: Linares “et al”

### Masa Blanca.



**Figura 37.** Ingredientes: Harina de trigo, Mantequilla, Levadura Seca Activa, Agua y Sal.  
Fuente: Linares “et al”



**Figura 38.** Mezclado y homogenización de ingredientes. Fuente: Linares “et al”





**Figura 39.** Reposo por treinta minutos. Fuente: Linares “et al”

**Masa Muerta.**



**Figura 40.** Mezclado y Homogenización de Ingredientes. Fuente: Linares “et al”

### Preparacion de la Mogolla Guayatuna.



**Figura 41.** Porcionamiento de las Masas y el Bocadillo. Fuente: Linares “et al”



**Figura 42.** Incorporación del Bocadillo en la Masa Blanca. Fuente: Linares “et al”



**Figura 43.** Cubrimiento de la Masa Blanca Con la Masa Oscura. Fuente: Linares “et al”



**Figura 44.** Decoración de la Mogolla con la Masa Muerta. Fuente: Linares “et al”



**Figura 45.** Horneo de la Mogolla. Fuente: Linares “et al”



**Figura 46.** Producto final. Fuente: Linares “et al”

## Recetario

## *Patrimonio Gastronómico de Guayaquí*



**Anggie Daniela Linares Martínez  
Yeimmy Biviana Rojas Villalba  
Natalia Romero Lesme  
Wilson Gabriel Suárez López**

***Recetario  
Guayaquí***

## *Patrimonio Gastronómico de Guayaquí*

**Anggie Daniela Linares Martínez  
Yeimmy Biviana Rojas Villalba  
Natalia Romero Lesme  
Wilson Gabriel Suárez López**



2



*Patrimonio Gastronómico de Guayaquí*

**@Anggie Daniela Linares Martínez  
@Yeimmy Biviana Rojas Villalba  
@Natalia Romero Lesme  
@Wilson Gabriel Suárez López**

*Preparación de alimentos:*  
**@Anggie Daniela Linares Martínez  
@Natalia Romero Lesme  
@Wilson Gabriel Suárez López**

*Diseño, Diagramación y Edición:*  
**@Yeimmy Biviana Rojas Villalba**



3

## Contenido

Introducción .....	5
Breve Recopilación Histórica del Municipio de Guayatá .....	6
Descripción Física .....	8
Límites .....	9
División Política .....	10
Economía .....	11
Patrimonio Cultural .....	12
Patrimonio Inmaterial .....	12
Festival de La Mogolla, El Café y Las Arepas .....	13
Arepa Guaytuna .....	18
Mogolla Guaytuna .....	21
Sopa de Menudo .....	26
Carne al Caldero .....	28
Sancocho de Gallina .....	29
Yuca y Plátanos de Molienda .....	30
Glosario .....	31
Referencias .....	33



6

## Introducción

El presente recetario, es una recopilación de platos típicos del municipio de Guayatá, Boyacá, donde encontramos preparaciones como: Sancocho, Yuca y Plátano de Molienda, la Arepa Guaytuna y la Mogolla guaytuna, siendo estos dos últimos iconos representativos del municipio.

La Mogolla Guaytuna, es un amasijo que con el tiempo ha tenido presentando cambios en su preparación, uno de ellos es el proceso de fermentación del melado, que con el pasar del tiempo se sustituyó por la levadura, por otro lado la Arepa Guaytuna deriva del maíz que era considerado "el grano sagrado" por los chibchas.

Con este recetario se pretende que estas preparaciones que han pasado de generación en generación entre los habitantes del municipio de Guayatá, Boyacá no se desvanezcan en el tiempo. Dando así un reconocimiento especial a este Patrimonio Gastronómico.

De asimismo agradeceremos por la colaboración a la Panadería Roze reconocida por ser la más antigua del municipio, de igual manera agradecemos a la Señora Sandra Bermúdez por abrirnos las puertas de su casa y mostrarnos la elaboración de la Arepa Guaytuna.



5

## Breve recopilación histórica del municipio de Guayatá, Boyacá.

Fecha de fundación: 06 de abril de 1821  
Nombre del fundador: Andrés José Medina.

Según lo documentado por la alcaldía municipal de Guayatá. La fundación del municipio de Guayatá pasó por tres etapas: Hacia el año de 1810 los señores Andrés José Medina, Narciso y Luis Medina, Juan Nepomuceno Camacho, Andrés y José Manuel Barreto, José Agustín Martínez, Pedro Camacho, Francisco Javier Ruiz y otros, empezaron a solicitar la creación de un pueblo independiente de Guateque y Somondoco, debido a la distancia a Guateque y la dificultad para asistir a los oficios religiosos, pero esta solicitud no prosperó porque ese año inició la lucha por la independencia de España.

En 1818 estas personas continuaron sus esfuerzos elevando memoriales al Tribunal Eclesiástico de Bogotá. El tribunal ordenó se hiciera el reconocimiento de terrenos y distancias. Se eligió el alto de la Cabrera para el casco urbano; se demarcó el nuevo municipio, se levantó el censo y el plano topográfico del terreno; se habló con los vecinos de Guateque y Somondoco, Tenza y Sutatenza sobre las necesidades de la nueva parroquia.



6

El 30 de diciembre de 1820, los vecinos eligieron al sacerdote José Miguel de Acevedo y Plata como primer párroco, él tomó posesión de su curato y celebró la primera misa el día 06 de abril de 1821 con la pompa y alegría que es de suponerse.

Este mismo día 06 de abril de 1821 y para hacer que quedara constituido el municipio, se reunieron en sesión los siguientes señores: Andrés José, Narciso y Luis Medina, Pedro y Juan Nepomuceno Camacho y Javier Ruiz y de acuerdo con el párroco fueron nombrados como Alcalde, José Joaquín Camacho, juez de fábrica, Andrés José Medina, nombramientos aprobados por el gobierno del estado libre de Tunja y la curia Eclesiástica de Bogotá.

Por todo lo anterior se considera el día 06 de abril de 1821 como el día de la Fundación de Guayatá y a don Andrés Medina como el fundador del municipio. Nombre del Municipio. "Guayatá, probablemente le pusieron este nombre en recuerdo de la quebrada de Guaya, que pasa por Tenza, donde había nacido Andrés Medina y de la terminación Tá, que en chibcha significa tierra de allá"; Existe otra versión sobre el nombre de Guayatá, es: "Guaíta, con i latina, según la etimología Chibcha significa 'sembrado o dominio de la Cacica', 'Ta' quiere decir labranza en la lengua indígena". Tomado de (Alcaldía de Guayatá, 2018)

El territorio guaytuno se ha caracterizado a través de los años por la producción de exquisitas mogollas, las cuales son símbolo gastronómico del municipio, es más este producto tiene su monumento en el parque principal de la jurisdicción. Su esponjosa masa, su sabor a historia y su inigualable sabor, hacen de la mogolla un acompañante ideal a la hora de tomarse un espacio de pausa y descanso.



7

Pero no solo la mogolla es representativa de Guayará, también los son el café y las arepas, del primero se puede decir que es de excelente calidad gracias a que es cultivado en campos fértiles y de buena calidad, además es procesado con productos orgánicos lo que hace que mejore su sabor y textura. En cuanto a las arepas, han sido reconocidas como uno de los mejores productos de esta población boyacense, amasadas por manos trabajadoras y con la mejor técnica de maíz, se puede degustar en el paladar lo mejor que tiene Guayará. (Periódico el Diario, 2017)

## Descripción Física

Guayará está ubicado en el Departamento de Boyacá al extremo sur oriental. Sirve de límite entre Boyacá y Cundinamarca, pertenece al Valle de Tenza, provincia de Oriente, junto con Almeida, Chivor, Tenza, La Capilla, Sutatausa, Somondoco y Guzeque. El municipio de Guayará está ubicado en el extremo sur oriental del Departamento de Boyacá, a 4° 58' de latitud norte, 73° 30' longitud oeste del meridiano de Greenwich y 0° 35', 20' de longitud con relación al meridiano de Bogotá.



## Limites

Limita por el norte con Guzeque (5.7km), por el oriente con Somondoco (12.7km) y Chivor (2.6km), por el Occidente con Muzota, por el sur con Gachetá y Ubalá (Cundinamarca 31.5km). Según las Actas de Deslinde, los límites municipales no están bien determinados, lo que genera un conflicto Político Administrativo que debe ser objeto de revisión y ajuste por parte del municipio.



Figura 1. Provincia de Oriente Boyacá. Fuente: (Provincia de Oriente, Boyacá, 2015)

## División Política

El municipio tiene 29 veredas y el casco urbano. Las veredas de Guayará de acuerdo con su situación son:



Figura 2. División Política de Guayará. Fuente: (División Política de Guayará Boyacá, 2015)

Al sur: Tencusa arriba, Tencusa abajo, Rincón abajo, Romaguera, Fonzaque arriba y Guarumal. Al oriente: Carvita I, Carvita II, y Carvita III. Al norte: Caliche abajo, Súmba, Guaquira, Chitavita, Guavita y justas. Al occidente: Caliche arriba, escaleras, Bayon negro y Sochaquirá arriba. Al centro: Plaza arriba, Plaza abajo, Tablón, Poteritos, Carrizal, Fonzaque abajo, Rincón arriba, Hatoriejo, Volcán, y Sochaquirá abajo.



## Economía

El principal producto que ofrece el municipio de Guayará, y además que identifica al municipio es la Mogolla Guayatarina. La economía de Guayará es tradicional y gira entorno a la producción agrícola y pecuaria, ese último aspecto la ha valido al municipio ser reconocido como un importante productor de ganado vacuno del Valle de Tenza.

Según el Libro (Historia de Guayará, Alcaldía de Guayará, Boyacá, 2018). En lo que hace referencia a agricultura, en Guayará se siembran diversidad de productos que ayudan al auto sostenimiento de las familias.

El municipio de Guayará es un importante productor de cítricos (narajá y mandarina) y plátano; semestralmente se cosecha frijol, habichuela, pepino, papa y tomate de invernadero.

Además de la siembra de caña de miel, el café representa un importante renglón en la economía del municipio. Se calcula que Guayará produce más del 50 por ciento del total del grano que se cosecha en el Valle de Tenza.



## Patrimonio Cultural

Unesco "el patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objeto si no que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes. (UNESCO, 2003)

## Patrimonio Inmaterial

Tradición que se ha heredado de generación en generación tanto para sus productos como para sus consumidores adicionales a esto son las expresiones, usos, conocimientos, sabores y técnicas junto con la celebración, tradición de objetos y espacios culturales.



12

## Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas

El festival recoge lo más representativo de Guayatá, para ofrecerle al visitante una experiencia llena de sabores, aromas y colores típicos de la región, Guayatá es un municipio con una rica historia que da cuenta de la fuerza de sus gentes y el arraigo de sus costumbres, mismas que desean rescatar y preservar pues son sin duda el mayor tesoro que posee este municipio.

Con todo su amor el panadero hace su obra de arte, la mogolla Guayatuna, que por su valor y significado, es un elemento integrador y representativo, un símbolo gastronómico que permite conocer diferentes preparaciones, platos y prácticas culinarias que invitan a viajar a la cocina Guayatuna por el mundo, arrojándolo de un plátano al fondo, una colación de sagú, una arepa evangélica, una carne al caldero y que invitan y provocan a propios y extraños a la experiencia de vivir, sentir y saborear a Guayatá. Tomado de (Festival de la Mogolla y el Café, 2013)



12

Cómo es costumbre cada año desde el 2012, los guayatanos y guayatanas le rinden un homenaje a estos productos, en el festival de la mogolla, el café y la arepa, el cual se realiza en el mes de agosto.

El festival cuenta con el apoyo de la Administración Municipal, el Grupo de Acción Local GAL Valleenseño, FUDIGUA y la comunidad del municipio de Guayatá.



Figura 3. Pasaporte I Festival de la Mogolla y el Café 2012.  
Fuente: Festival de la Mogolla y el Café en Guayatá Boyacá, 2012



10



Figura 4. Pasaporte II Festival de la Mogolla y el Café 2013.  
Fuente: Festival de la Mogolla y el Café en Guayatá Boyacá, 2013



Figura 5. Pasaporte III Festival de la Mogolla y el Café 2014.  
Fuente: Festival de la Mogolla y el Café en Guayatá Boyacá, 2014

10





Figura 6. Pasacana IV Festival de la Mogolla y el Café 2015.  
Fuente: Festival de la Mogolla y el Café en Guayaquí, Boyacá, 2015.

A partir del año 2016 se incorporó al festival otra de las preparaciones representativas del municipio, las Arepas guayaquíneas desde entonces se llama el Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas.



Figura 7. Habitantes del municipio en el Festival de la Mogolla y el Café 2015.  
Fuente: Festival de la Mogolla y el Café en Guayaquí, Boyacá, 2015.

16



Figura 8. Pasacana V Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas 2016.  
Fuente: Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas Guayaquí, Boyacá, 2016.



17

## Arepa Guayaquína



Figura 9. Estanco Arepa Guayaquína.  
Fuente: Lizcano, Rojas, Romero y Suarez. Universidad Agraria del 2018.

Producto, que además de estar ligado a la economía, forma parte de la cultura gastronómica de Guayaquí. Cuya materia prima es el maíz, considerado por los aborígenes muisca "grano sagrado". A la harina que se fabrica del grano se agrega cuajada, algunos granos de sagú, huevos, mantequilla y azúcar. Para su cocción se emplean lajas, que, por lo general han hecho parte de esteros de cerámica chibcha.

Habitantes de las veredas de Guayaquí afirman que el maíz debe ser molido en piedra, pues cuando se hace en molino, el sabor cambia notablemente. Sin embargo, muchos realizan esta labor en molinos manuales o de motor, para evitar el



18

desgaste y ahorra tiempo. Tomado del libro (Historia de Guayaquí, Atalucía de Guayaquí, Boyacá, 2013)

## Ingredientes

- Harina de Maíz
- Harina de Sagú
- Cuajada
- Huevos
- Mantequilla
- Azúcar
- Agua
- Sal

## Formulación de la Arepa Guayaquína (7 Unid./100g)

Ingredientes	Cantidad	(%)
Harina de Maíz	300 g	86 %
Cuajada	163 g	47 %
Harina de Sagú (rolleno)	40 g	14 %
Harina de Sagú (masa)	50 g	14 %
Azúcar	40 g	14 %
Mantequilla	40 g	11 %
Agua	30 ml	9 %
Clara de Huevo	30 g	8 %
Yema de Huevo	20 g	6 %
Sal	1,5 g	0,4%

Tabla 1. Formulación Arepa Guayaquína.  
Fuente: Lizcano, Rojas, Romero y Suarez. Universidad Agraria del 2018.

19

## Preparación

Para la elaboración de las arepas guaytunas se procede a cocinar el maíz porfa por un tiempo de 1 hora, posteriormente este es molido para conseguir una harina fina.

Pesamos los ingredientes y procedemos a realizar la masa mezclamos (ingredientes secos) 300gr de harina de maíz, 50 gr de harina de sagú, 49 gr de azúcar y 1gr de sal.

Añadimos 40 gr de mantequilla, 20 gr de yema de huevo y 38 ml de agua para homogeneizar. Aparte mezclamos 163 gr de cuajada, 49 gr harina de sagú y 30 gr de clara de huevo para el relleno de las arepas guaytunas.

Se procede a porcionar las dos medias, la masa de maíz en porciones de 70 gr y el relleno de cuajada en porciones de 30 gr. Se moldea y lleva a cocción. Después se dejar enfriar a temperatura ambiente y se empacan.



Figura 10. Replicas Arepa Guaytuna.  
Fuente: Linares Riqui, Romero y Suarez. Universidad Agustinas. 2018.

## Mogolla Guaytuna



Figura 11. Broma Mogolla Guaytuna.  
Fuente: Linares Riqui, Romero y Suarez. Universidad Agustinas. 2018.

El principal emblema de Guaytá, orgullo de sus habitantes, es la mogolla. Este producto se fabricaba de manera artesanal. Como levadura se empleaba supla y miel que era depositada en hojas de barro antes de la elaboración del pan luego se mezclaba con la masa que previamente era aliada con manteca de cerdo y semo de tercera (sahvado o mogollo), que le daba el color café. Esta mezcla se dejaba crecer, para luego elaborar las mogollas luego eran introducidas en un horno de leña para su cocción.

Con el paso de los años la fabricación de este producto sufrió cambios que incluyen la incursión de levadura en vez de supla para hacer crecer la masa. La difícil consecución de semo de tercera, dio paso de textura de caramelo o panela quemada para dar el color característico.

Habitantes del municipio coinciden que a comienzos de siglo y hacia la década de los cuarenta no llevaba adorno alguno. Con el paso de los años se comenzaron a escribir nombres de personas o eventos para dar mayor realce al producto o agregar un adorno en el centro (bocadillo con amasajo), como en su alrededor que se elabora a partir de una masa blanca de trigo que previo es amasado con agua tibia manteca y sal.

El alma de la mogolla es el alma de Guaytá transmitida a esta a través de las incansables jornadas de amasar y amasar la vida, las penas y las alegrías, endulzadas con este exquisito café, que es el espíritu de sus montañas, humeante en cada taza y que a su vez representa la riqueza y variedad de sus campos cuyos variados y abundantes frutos alimentan no solo los cuerpos de los pobladores Guaytunos si no el espíritu de todo un pueblo laborioso y orgulloso de su identidad. Tomado de (Festival de la Mogolla y el Café, 2013)

Este producto se caracteriza porque en su preparación tiene tres masas Oscura (masa madre), Blanca (en la que va incorporado el Bocadillo que es el alma de la Mogolla) y Muerta (decoración).

## Ingredientes

### Masa Oscura.

- Harina de Trigo
- Semo o Sahvado
- Miel de Caña (Melado)
- Mantequilla

- Agua
- Sal



### Masa Blanca.

- Harina de Trigo
- Mantequilla
- Levadura
- Agua
- Sal
- Bocadillo

### Masa Muerta.

- Harina de Trigo
- Azúcar
- Sal
- Agua

## Formulación de la Mogolla Guaytuna (4 Unid./ 530g)

Ingredientes	Cantidad	(%)
<b>Formulación Masa Oscura</b>		
Harina de Trigo	500 g	77 %
Semo (Sahvado de Trigo)	150 g	23 %
Melado	70 ml	11 %
Mantequilla	100 g	15 %
Agua	325 ml	50 %
Sal	6 g	1 %
<b>Formulación Masa Blanca</b>		
Harina de Trigo	500 g	100 %
Mantequilla	100 g	20 %
Agua	250 ml	50 %
Levadura Seca Activa	10 g	2 %
Sal	6 g	1.2 %
Bocadillo	120 g	24 %
<b>Formulación Masa Muerta</b>		
Harina de Trigo	50 g	100 %
Azúcar	5 g	10 %
Agua	30 ml	60 %
Sal	1 g	2 %

Tabla 2. Formulación Mogolla Guaytuna.  
Fuente: Linares Riqui, Romero y Suarez. Universidad Agustinas. 2018.

## Preparación

Para la elaboración de las mogollas guaytunas se debe realizar la masa oscura con una amasación de mínimo 6 horas. Para ello primero realizamos en mielado de panela después se procede a pesar los ingredientes necesarios para esta masa, donde se mezclan los ingredientes secos, 500 gr de harina de trigo, 150 de sema (salvado de trigo) y 1 gr de sal. Adicionamos 100 gr de mantequilla, 70 ml de mielado y 325 ml de agua. Se realiza el amasado hasta desarrollar un 80% de gluten, se deja en reposo (6horas).

Para la elaboración de la masa blanca se pesan los ingredientes, hidratamos y activamos los 10 gr de levadura seca activa y se procede a mezclar los ingredientes secos 500 gr de harina de trigo y 6 gr de sal. Adicionamos 100 gr de mantequilla, la levadura y el agua. Se realiza el amasado y se dejareposar por 30 minutos.

Para la masa muerta se pesan los ingredientes, mezclamos 50 gr de harina de trigo, 5 gr de azúcar y 1 gr de sal. Adicionamos 30 ml de agua y homogenizamos. Se deja reposar.

Se porciona el bocadillo por 30 gr, masa oscura de 235 gr, masa blanca de 200 gr y masa muerta de 15 gr. En la masa blanca se incorpora el bocadillo y se moldea, se cubre con la masa oscura y se decora con la masa muerta. Dejar en reposo por 30 minutos.

Se procede a hornear a 170 °C por 25 minutos. Enfrizar al temperatura ambiente y empacar.



24



Figura 11. Rogalón Miguel Guzmán.  
Fuente: Lizaso, Rojas, Romero y Suarez. Universidad Agustín de 2013.

25

## Sopa de Menudo



Figura 12. Sopa de Menudo.  
Fuente: Lizaso, Rojas, Romero y Suarez. Universidad Agustín de 2013.

### Ingredientes

- Callo
- Carne de cerdo
- Cebolla
- Papa
- Sal
- Pimienta
- Yuca
- Comino
- Agua

### Acompañantes

- Arroz
- Aguacate
- Banano
- Aji



26

## Preparación

Lavar el callo con agua tibia y limón.  
En un olla poner el callo y agua hasta que cubra el callo.

Llevar a hervir, reduzca a fuego lento y cocine hasta que los callos estén blanditos, aproximadamente 1 a 2 horas. Escorrer los callos y tirar el agua.

En un olla grande colocar el mondongo cocido y la carne cerdo y agregue agua suficiente que cubra.

Llevar a hervir y luego reducir el fuego y cocine a fuego lento por cerca de 45 minutos. Agregue la yuca, el cilantro y papas. Cocine durante 30 minutos más.

Sírvalo en tazones y decore con cilantro y acompañar con arroz blanco, aguacate, banano y aji.



27

## Carne al Caldero



Figura 14. Carne al Caldero.  
Fuente: Latorre, Rojas, Romero y Suarez. Universidad Agraria. 2018.

### Ingredientes

- Carne (falda de ternera)
- Pimentón
- Ajo
- Sal
- Agua
- Condimentos
- Papas

### Preparación



Trocizar al carne, se pone a cocinar en agua con sal y ajo.  
Agregar el pimentón y dejar reducir.  
Cuando le falten 20 minutos se añaden papas.

23

## Sancocho de Gallina



Figura 15. Sancocho de Gallina.  
Fuente: Latorre, Rojas, Romero y Suarez. Universidad Agraria. 2018.

### Ingredientes

- Gallina criolla
- Plátanos verdes
- Yuca
- Papa
- Mazorcas de maíz tierno
- Cilantro al gusto
- Cebolla larga picada
- Hojas de cilantro
- Sal
- Ajo

24

### Preparación

En una olla ponemos a calentar el agua con cebolla, ajo, mazorcas, gallina y se deja cocinar por 20 minutos.  
Una vez pasados los 20 minutos agregamos el plátano, papa, yuca y se deja reposar por otros 20 minutos.  
Agregamos cebolla y cilantro picado mezclamos y dejamos reposar a fuego bajo por 5 o 7 minutos.  
Apagamos, emplátamos con arroz blanco, aguacate y compartimos en familia.

## Yuca y plátanos de molienda

### Preparación

Se ponen los plátanos y las yucas en un talego (o en un costal limpio) que se coloca en un canasto amarrado a una soga. Esta se pasa por encima de un palo que está encima del fondo. Se cuelga y se baja el canasto hasta que el melado lo cubra, se amarra la soga y se deja cocinar por 30 minutos. Se sube y se deja escurrir bien. Se sacan las yucas y los plátanos del talego, se dejan enfriar y se colocan en la base de otro canasto más ancho, se llevan a otro fondo que contenga miel hirviendo, se procede de igual manera, pero sólo se deja por un minuto para que se acaramelen. Se suben y se sacan, se dejan enfriar un poco y se sirven. Tomado del libro Gran Cocina Colombiana, de Carlos Ordoñez



25

## Glosario

- **Municipio:** División territorial administrativa en que se organiza un estado, que está regida por un ayuntamiento.
- **Guayará:** Municipio colombiano situado en el extremo sur oriente de la Provincia del Oriente, en el Departamento de Boyacá.
- **Cultura:** Conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo, a una clase social, a una época, etc.
- **Imaterial:** Que pertenece al espíritu o que no se puede percibir por los sentidos.
- **Mogolla:** Pan moreno hecho de salvado.
- **Arepas:** Pan de maíz, de forma circular, que se puede cocinar asado o a la parrilla; se rellena o acompaña con diferentes ingredientes según las regiones.
- **Gastronomía:** Conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria así como con su evolución histórica.
- **Sagú:** fécula de alto valor nutritivo que se aprovecha en la alimentación.
- **Sema:** Sub derivado de la molienda del Trigo.
- **Melado:** Sustancia pegajosa rica en azúcar o panela.



26



22

## *Referencias*

- Gobernación de Boyacá.
- Alcaldía de Guayatá, Boyacá.
- Libro Historia de Guayatá 'Un pueblo que desconoce su Historia, tiende a Repetirla'.



22



## *Patrimonio y Orgullo de Guayatá, Boyacá.*

26

## Administración del Proyecto

### Cronograma de Actividades

Tabla 29.

*Cronograma de Actividades.*

Actividad	Febrero				Marzo				Abril				Mayo			
	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
Inducción Proyecto de																
Estructuración de información																
Presentación del																
Viaje al municipio de																
Revisión del anteproyecto																
Recolección de información																
Organización de la																
Marcos																
2° visita al																
Recolección de información																
Organización de nueva																
Experimento elaboración de																
3° visita al																
Degustación municipio																
1° Pre																
Diseño y elaboración																
Estructuración y revisión del																
2° Pre																
Sustentación																

Nota. Fuente: Linares "et al"

## Presupuesto

### Presupuesto de Personal

Tabla 30.

*Presupuesto de Personal.*

Nombre	Descripción	VALOR
Aycardo Emilio Robayo	Asesoría practica para el desarrollo del experimento de producción de las preparaciones	-----
Juan Carlos Bernal	Asesoría practica para el desarrollo del experimento de producción de las preparaciones	-----

*Nota.* Fuente: Linares “et al”

### Presupuesto de Equipos

Tabla 31.

*Presupuesto de Equipos.*

Equipo	Justificación	VALOR
Computador	Empleado para llevar a cabo el desarrollo del Trabajo escrito del proyecto de Tesis.	----
Cámara	Medio empleado para documentar el trabajo de Campo realizado.	----

### TOTAL

*Nota.* Fuente: Linares “et al”

### Presupuesto de Materiales y Suministros

Tabla 32.

*Presupuesto de Materiales y Suministros.*

Materiales*	Justificación	VALOR
Impresiones (Encuestas)	Encuestas aplicadas a los habitantes del Municipio. 90 paq * 3pág. = 270 pág.*\$100	\$ 27.000
Impresiones (Encuestas)	Encuestas aplicadas a los Profesores y Estudiantes de la Universitaria Uniagustiniana. 30 paq. * 3 pág. = 90 Pág. * \$100	\$ 9.000
Esferos	Adquiridos para responder las encuestas 2 * 1100 c/u	\$ 2.200

---

<b>TOTAL</b>					<b>\$ 38.200</b>
--------------	--	--	--	--	------------------

---

*Nota.* Fuente: Linares “et al”

### **Presupuesto de Salidas de Campo (Locales)**

Tabla 33.

*Presupuesto de Salidas de Campo.*

---

Lugar	Descripción	Cantidad	Costo Unitario	TOTAL
Bogotá – Guateque, Boyacá	Empleado para llevar a cabo el	4	\$ 22.000	\$ 88.000
Guateque – Guayatá, Boyacá	desarrollo del trabajo escrito del proyecto de Tesis	4	\$ 5.000	\$ 20.000
Bogotá – Guateque, Boyacá	Medio empleado para documentar el trabajo de campo realizado,	4	\$ 22.000	\$ 88.000
Guateque – Guayatá, Boyacá	la observación y Encuestas aplicadas a los habitantes del Municipio.	4	\$ 5.000	\$ 20.000
Bogotá – Guateque, Boyacá	Medio empleado para llevar a cabo	4	\$ 22.000	\$ 88.000
Guateque – Guayatá, Boyacá	la degustación en el municipio.	4	\$ 5.000	\$ 20.000
<b>TOTAL</b>				<b>\$ 324.000</b>

---

*Nota.* Fuente: Linares “et al”



**Presupuesto general**

Tabla 34.

*Presupuesto General.*

ITEM	TOTAL
Personal	-----
Equipos	-----
Software	-----
Materiales y suministros	\$ 38.200
Salidas de campo (locales)	\$ 324.000
Material Bibliográfico	-----
Publicaciones	-----
Servicio Técnico	-----
Imprevistos	-----
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 362.200</b>

*Nota.* Fuente: Linares “et al”

### **Conclusiones**

- No hay evidencia escrita de datos de tipo gastronómico en este municipio, ni tampoco rescate cultural de algún de estos en la zona.
- Se puede concluir que los métodos y técnicas de preparación de los platos y alimentos del municipio son de tipo ancestral, enseñados por antepasados, es un legado de tipo oral y cultural transmitido de generación a generación.
- Los amasijos típicos insignias del municipio de Guayatá según la comunidad son: la Arepa Guayatuna y la Mogolla Guayatuna respectivamente, las cuales hacen parte de la cocina tradicional del pueblo.
- El municipio de Guayatá y su patrimonio gastronómico no son muy reconocidos por la poca extensión geográfica del municipio y por las dificultades viales para llegar a él.

### **Recomendaciones**

- Desarrollar trabajo con la comunidad que permita promover la protección de las tradiciones gastronómicas y culturales arraigadas al Municipio e impulsar la protección y recuperación de dichas tradiciones para que perduren en el tiempo.
- Más interés por parte de las entidades mayores del municipio.
- Mejoramiento de las vías para mayor influencia de turistas y a su vez haya mayor comercialización.

## Anexos

## Fotografías



**Figura 47.** Arepa Guayatuna. Fuente: Linares “et al”



**Figura 48.** Mogolla Guayatuna intento 1. Fuente: Linares “et al”



**Figura 49.** Muestra emplatado Mogollas y Arepa. Fuente: Linares “et al”



**Figura 50.** Degustación 1. Fuente: Linares “et al”



**Figura 51.** Degustación 2. Fuente: Linares “et al”



**Figura 52.** Degustación 2. Fuente: Linares “et al”