



Figura 53. Realización de encuesta. Fuente: Linares “et al”



Figura 54. Realización de encuesta 2. Fuente: Linares “et al”



Figura 55. Producto final. Fuente: Linares “et al”

Bitácora

Día 1: Investigando sobre la Mogolla Guayatuna

25 de Febrero del 2018 domingo

Salimos de Bogotá el día 25 de febrero de 2018 a las 5:00 am de la terminal del norte con destino a Guateque, este viaje tiene una duración de 3 horas. Llegamos al municipio de a las 8:00 am, al llegar al tomamos un taxi que nos trasladó hasta Guayatá en un recorrido de 30 minutos, llegamos a las 9:00 am, una vez instalados comenzamos el recorrido tomando unas fotos en el centro, donde se encuentra el parque principal en el cual está ubicada la escultura de la mogolla y la arepa en homenaje a la tradición gastronómica de este municipio. Las imágenes se pueden ver en las siguientes figuras 56-61. después de haber realizado este recorrido optamos por preguntar sobre las panaderías que se encuentran en el pueblo para poder realizar las encuestas, nos recomendaron dirigirnos a la panadería Rozo ya que esta tiene mejores ventas y reconocimientos en la preparación de la mogolla; nos dirigimos a la panadería Rozo “figura 62-64”, a la Loberpan “figura 65”, y el centauro ”figura 66-68”, en estas panaderías nos dieron poca información sobre la tradición gastronómica y emblemática de este producto.

En la panadería Rozo entrevistamos a la señora Ana Otilia Rubiano, lleva más de 40 años ejerciendo la elaboración de la mogolla en esta panadería, ya que esta receta ha sido

transmitida de generación en generación, le consultamos cómo es el proceso de elaboración de esta mogolla y su respuesta fue tener todos los ingredientes que se utilizan para esta preparación, además nos dejó grabar un poco del procedimiento.

Panadería Loberpan:

En esta panadería no fue mucha la información que se recolecto ya que los dueños no se encontraban, mas sin embargo había una Señorita encargada, nos informó que llevan más de 40 años con la tradición en el proceso de elaboración de mogollas.

Panadería El Centauro

En esta panadería la señora nos informó que la familia lleva más de 100 años elaborando mogollas: la tradicional que es de bocadillo y otras variaciones de queso y arequipe, adicional a esto nos suministró información del festival de la mogolla y el café.



Figura 56. Artesanía de horneado. Fuente: Linares “et al”



Figura 57. Tienda Local. Fuente: Linares “et al”



Figura 58. Escultura Bicicleta. Fuente: Linares “et al”



Figura 59. Escaleras iglesia. Fuente: Linares “et al”



Figura 60. Publicidad ferias y fiestas en Guayaquil. Fuente: Linares “et al”



Figura 61. Publicidad ferias en diferentes años. Fuente: Linares “et al”.



Figura 62. Panadería local. Fuente: Linares “et al”



Figura 63. Masa Madre oscura. Fuente: Linares “et al”



Figura 64. Producto terminado, Mogolla. Fuente: Linares “et al”



Figura 65. Mogollas empacadas. Fuente: Linares “et al”



Figura 66. Panadería El Centauro. Fuente: Linares “et al”



Figura 67. Mogollas Guayatunas. Fuente: Linares “et al”



Figura 68. Vitrina con Mogollas. Fuente: Linares “et al”

Día 2: Conocimiento de la Arepa Guayatuna

7 y 8 de Abril del 2018.

El sábado 7 salimos de Bogotá a las 5:30 pm llegamos a Guateque a las 8:00pm, nos quedamos donde unos familiares. Al día siguiente salimos para Guayatá a las 7:00am, llegamos a las 7:45am y de inmediato indagamos donde se elaboraban las arepas, nos enviaron con la señora Sandra Bermúdez pero no nos suministró información suficiente sobre la elaboración de las arepas así que decidimos solo comprar algunas; luego nos dirigimos al centro del pueblo, donde hablamos con un señor para saber si había algún libro o un documento que nos hablara sobre la mogolla y la arepa, el recomendado fue un libro sobre la Historia De Guayatá “Un Pueblo Que Desconoce Su Historia Tiende A Repetirla”.

Día 3: Degustación

20 y 21 de Abril del 2018 viernes y sábado

El día 20 fue usado para hacer encuestas y entregar la degustación así que elegimos la Guarapería, en este lugar se encuentran un buen número de personas esto nos facilitaba las dos tareas, para las primeras mogollas que hicimos el comentario en general fue que estaban duras y algo saladas en una segunda oportunidad los comentarios fueron que habían

mejorado, se acercaba en sabor a la mogolla local solo que en textura era muy suave, la original es más dura que el producto final entregado por nosotros.

El día 21 hablamos de nuevo con doña Sandra Bermúdez, donde nos aclaró la receta y las maquinas que son utilizadas en su elaboración.



Figura 69. Guarapo. Fuente: Linares “et al”



Figura 70. Campesinos de la región. Fuente: Linares “et al”



Figura 71. Realización encuesta. Fuente: Linares “et al”



Figura 72. Guaraperia. Fuente: Linares “et al”



Figura 73. (Gilbert). Fuente: Linares “et al”



Figura 74. (Mauricio, Felipe). Fuente: Linares “et al”



Figura 75. (Elkin, Gilbert, Mauricio).Fuente: Linares “et al”



Figura 76.Jugadores locales de Tejo. Fuente: Linares “et al”



Figura 77. Laja con arepas. Fuente: Linares “et al”



Figura 78. Moldeado de la arepa. Fuente: Linares “et al”

Referencias

- (s.f.). Obtenido de http://www.boyacacultural.com/index.php?option=com_content&view=article&id=846&Itemid=33
- (s.f.). Grupo Creativo Somos Colombia. (05 de octubre de 2013). *el club del pan*. Obtenido de <http://www.elclubdelpan.com/mundo-del-pan/panes/origen-y-formulacion-de-amasijos>
- Cultivo De Maiz en Arcelia* . (4 de septiembre de 2009). Obtenido de <https://fitochapingo.net/maiz-en-arcelia-guerrero/>
- Agrosolidaria. (Agosto de 2017). *Agro Solidaria*. Obtenido de <http://www.agrosolidaria.org/index.php/TRIGO>
- Alcaldía de Boyacá. (28 de Marzo de 2018). *Boyacá cultural*. Obtenido de http://www.boyacacultural.com/index.php?option=com_content&view=article&id=846&Itemid=33
- Alcaldía de Guayatá. (2018). *Alcaldia de Guayatá*. Obtenido de http://www.guayata-boyaca.gov.co/informacion_general.shtml
- Bocadillo Veleño, Santander. (Junio de 2017). *El Espectador*. Obtenido de <https://www.elespectador.com/noticias/nacional/santander/bocadillo-veleno-cuenta-ahora-con-un-cerrojo-para-preservar-su-origen-y-tradicion-articulo-700796>
- Boyacá Cultural. (2018). *Boyacá*. Obtenido de http://www.boyacacultural.com/index.php?option=com_content&view=article&id=846&Itemid=33
- Cafe de Guayatá. (28 de Marzo de 2018). *Worbunna*. Obtenido de <http://worbunna.com.co/cafe-origen-guayata-boyaca/>
- Carlos Ordoñez. (2018). *Gran Cocina Colombiana*.
- Colombia, travel. (febrero de 2018). *Colombia Travel*. Obtenido de <http://www.colombia.travel/es/blog/destinos-colombianos-recomendados-esta-semana/comida-colombiana-platos-tipicos-y-estilos>
- CORPOICA. (Julio de 2003). *El Almidon de Achira o Sagú*. Obtenido de <http://bibliotecadigital.agronet.gov.co/bitstream/11348/3744/1/Almidon%20de%20achira%20o%20sagu.pdf>
- Dirección de Arte, Cultura y Patrimonio de Bogotá. (s.f.). *Lineamientos para la identificación y manejo del patrimonio cultural inmaterial*. Obtenido de <http://siscred.scrd.gov.co/biblioteca/bitstream/123456789/93/3/Patrimonio%20cultural%20inmaterial.pdf>
- División Política de Guayatá, Boyacá. (2015). *DIVISION POLITICA MUNICIPIOS CON LOCALIZACION 2015* .
- Estupiñana Guacanema Maria juliet, L. C. (2016). *cultura gastronómica de contratación, guacamayo y guadalupe, santander*. bogotá.
- Eufasio Bernal Duffo, I. (28 de Marzo de 2018). <http://www.boyacacultural.com>. Recuperado el 28 de Marzo de 2018, de <http://www.boyacacultural.com>: http://www.boyacacultural.com/index.php?option=com_content&view=article&id=846&Itemid=33
- eva flores . (1 de enero de 2010). *aprendiendo a hacer pan: ,etodo direco e indireto* . Obtenido de <http://petiteboulangerie.blogspot.com.co/2010/10/aprendiendo-hacer-pan-metodo-directo-e.html>
- Federacion Nacional de Cafeteros. (2018). *Federacion nacional de Cafeteros de Colombia*. Obtenido de <https://www.federaciondecafeteros.org/index.php?fnc/glosario>

- Festival de la Mogolla y el Café. (Julio de 2013). *Cultivar Territorio*. Obtenido de <http://cultivaterritorio.blogspot.com.co/2013/07/ii-festival-de-la-mogolla-y-el-cafe-en.html>
- Festival de la Mogolla y el Café en Guayatá, Boyacá. (13 de Agosto de 2012). *Viajar por Colombia*. Obtenido de https://www.viajaporcolombia.com/noticias/primer-festival-de-la-mogolla-y-el-cafe-en-guayata-boyaca_4920/
- Festival de la Mogolla y el Café en Guayatá, Boyacá. (Agosto de 2013). *Viajar por Colombia*. Obtenido de https://www.viajaporcolombia.com/noticias/festival-de-la-mogolla-y-el-cafe-en-guayata-boyaca_5667/
- Festival de la Mogolla y el Café en Guayatá, Boyacá. (Agosto de 2014). *Viajando por Colombia*. Obtenido de https://www.viajaporcolombia.com/noticias/festival-de-la-mogolla-y-el-cafe-en-guayata-boyaca_6138/
- Festival de la Mogolla y el Café en Guayatá, Boyacá. (Agosto de 2015). *Viajar por Colombia*. Obtenido de https://www.viajaporcolombia.com/noticias/festival-de-la-mogolla-y-el-cafe-2015-en-guayata-boyaca_6587/
- Festival de la Mogolla y el Café Guayatá, Boyacá. (2015). *Colombia de Fiesta*. Obtenido de <http://www.colombiadefiesta.com/eventos-en-colombia/ferias-y-fiestas/festival-de-la-mogolla-y-el-cafe-2/>
- Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas Guayatá, Boyacá. (Agosto de 2016). *Fondo Cultural*. Obtenido de <https://fondocultura.culturalspot.org/asset-viewer/v-festival-de-la-mogolla-el-caf%C3%A9-y-las-arepas-guayat%C3%A1-2016/uwF2Ar6ic22n6Q?exhibitId=BAISQu-d-7saJA>
- Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas Guayatá, Boyacá. (Agosto de 2016). *Viaja por Colombia*. Obtenido de https://www.viajaporcolombia.com/noticias/festival-de-la-mogolla-el-cafe-y-las-arepas-2016-en-guayata-boyaca_6998/
- Festival de la Mogolla, el Café y las Arepas Guayatá, Boyacá. (Agosto de 2017). *Fondo Cultural*. Obtenido de <https://fondocultura.culturalspot.org/asset-viewer/vi-festival-de-la-mogolla-el-caf%C3%A9-y-las-arepas-guayat%C3%A1-boyac%C3%A1-2017/rgFqizyZLqajrA>
- Gastronomía y Cía. (2018). *MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS*. Obtenido de <https://gastronomiaycia.republica.com/2011/08/09/salvado-de-avena/>
- Historia de guayatá, Alcaldía de Guayatá, Boyacá. (2018). *Historia de guayatá "Un pueblo que desconoce su Historia, tiende a Repetirla"*. Guayatá, Boyacá. <http://www.elpanaderocasero.com/4-amasado/>. (25 de enero de 2014). <http://www.elpanaderocasero.com/4-amasado/>. Recuperado el 24 de mayo de 2018, de <http://www.elpanaderocasero.com/4-amasado/>.
- Lina María Salgar Espinosa. (Enero de 2005). *Colombia un país megadiverso en maíz*. Obtenido de <http://www.semillas.org.co/es/el-cultivo-de-maz-en-colombia>
- Patiño, V. M. (s.f.). *historia de la panela Colombiana*. Obtenido de <https://www.historiacocina.com/paises/articulos/colombia/panela.htm>
- Periodico el Diario. (03 de Agosto de 2017). *Guayatá muestra lo mejor de su gastronomía*. Obtenido de <http://www.periodicoeldiario.com/2017/08/03/guayata-muestra-lo-mejor-de-su-gastronomia/>
- Plan AmbientalL del Municipio de Guayatá, Boyacá. (1996). *Repositorio Gestion del riesgo*. Obtenido de <http://repositorio.gestiondelriesgo.gov.co/bitstream/handle/20.500.11762/909/212-GUAYATA.PDF?sequence=1&isAllowed=y>
- Producción de Panela en Guayatá, Boyacá. (Agosto de 2017). *You Tube*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=YKiTrZ7RMyk>

- Provincia de Oriente, Boyacá. (2015). *Gobierno de Boyacá*. Obtenido de <http://www.dapboyaca.gov.co/wp-content/uploads/2015/11/>
- Recetario santafereño :: Libro al viento*. (s.f.). Obtenido de <http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll3/id/21>
- Red de Eventos de Colombia. (2018). *RED DE EVENTOS GASTRONÓMICOS DE COLOMBIA*. Obtenido de <http://regco.co/>
- Restrepo, C. (Marzo de 2018). *Historia del Pan en Colombia*. Obtenido de <https://www.historiacocina.com/paises/articulos/pancolombia.htm>
- Sampieri, Fernández, Baptista. (febrero 2018). *Metodología de la investigación*. Mexico: Mc Graw Hill.
- Secretaría del Senado. (27 de Febrero de 2018). *Secretaría del senado*. Obtenido de Avance Jurídico: http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_1037_2006.html
- Superintendencia de Industria y Comercio*. (s.f.). Obtenido de <http://www.sic.gov.co/ruta-pi/julio5/bocadillo-velenio-y-su-reputacion-en-la-historia>
- UNESCO. (17 de Octubre de 2003). *CONVENCIÓN PARA LA SALVAGUARDIA*. Obtenido de <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>
- Worbunna. (2018). *Worbunna.com*. Obtenido de <http://worbunna.com.co/cafe-origen-guayata-boyaca/>