

## **BIBLIOGRAFÍA**

- CAICEDO, Max. (1991). Introducción a la sociolingüística: Colección Textos. Ediciones Universidad del Valle.
- OCAMPO López, Javier. (1997) Tunja: Cuna y taller de la libertad. Talleres Gráficos Ltda. Tunja.
- MORENO FERNÁNDEZ, Francisco. (1998). Principios de sociolingüística y sociología del lenguaje. Editorial Ariel, Barcelona.
- ROMAINE, Suzanne. (1996). El lenguaje en la Sociedad: Una introducción a la sociolingüística. Trad. Jorge Borrego. Barcelona: Ariel.
- VAN DIJK, T. (2005). El discurso como interacción social. Gedisa, Barcelona.

---

# **LA GASTRONOMÍA, UN ESCENARIO PARA RECUPERAR LA IDENTIDAD Y SENTIDO DE PERTENENCIA BOYACENSE**

**Katrin Yohanna Estupiñan**  
**Sandra Milena Trujillo Talero**

Grupo de Investigación para la Animación Cultural "Muisuata"

El hombre, para suplir sus necesidades de alimentación empezó por la caza, pero con el transcurrir del tiempo y de las nuevas necesidades de los primeras culturas, se hizo evidente la importancia de la tierra para el cultivo de nuevos alimentos, los cuales se convertirían en un factor indispensable en la cultura alimenticia del hombre; generando así la capacidad de crear herramientas como utensilios y medios de producción. A partir de este fenómeno es importante destacar la cultura gastronómica que se ha generado por los pueblos mediante sus costumbres, historia y folclor. Boyacá es un tesoro de grandes sorpresas para descubrirlo, no solo por su relieve sino también por su gente, es en este sentido que la bromatología aparece como la ciencia que estudia los alimentos en cuanto a su producción, manipulación, conservación, elaboración y distribución. Actualmente realizamos una exploración sobre los proyectos de grado que abordan o se acercan a la temática de la bromatología en la escuela de Administración Turística y Hotelera de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, descubriendo que esta es muestra, no solo de la investigación, sino como desde la UPTC se representa el sentido de pertenencia a nuestra región. Hemos accedido a esta base de datos, como un primer momento en la búsqueda de información, con el fin de rescatar una parte de la cultura a través de la gastronomía boyacense que nos caracteriza, para darle una visión diferente a nuestro entorno y despertar un sentido de pertenencia, no solo intrínseco sino también extrínseco de tal modo que

podamos planear y finalmente desarrollar un producto turístico que se denominara: "ruta gastronómica boyacense" o "camino cultural de sabores boyacenses".

Dentro del sentir boyacense, podríamos decir que la hora de comer no es simplemente digerir, es deleitarse y traspasar de lo común y cotidiano a todo un rito en el cual se resaltan las costumbres de la gente, de esta forma queremos rescatar eso que nos hace ser boyacenses de corazón, es por esto que no hay nada mejor que esas épocas o fechas, que como en todo el país y en el mundo se celebran por nombrar algunas: navidad, semana santa y otras muy propias como las fiestas patronales o el domingo de plaza, donde se resalta la devoción del campesino boyacense, ya que estos son muy religiosos y además esperan estas fechas para encontrarse en el plaza central, donde se lleva a cabo un gran jolgorio lleno de colorido para disfrutar, compartir, y recitar coplas donde lo principal es su gastronomía, ya que es la que llena -no solo el cuerpo, sino también el espíritu- porque aparte de compartir con la familia, también se está junto a los vecinos, amigos, parientes y hasta desconocidos los cuales siempre van a ser bienvenidos, para que todos se deleiten con plato típico boyacense como un sancocho, una mazamorra chiquita, una sopa de ruyas, o un asado de costillitas de cordero, o inclusive a degustar un mute con pata de res o el plato más típico de la región "un cocido boyacense" en la noche de navidad se ofrece un sancocho de pollo preparado con mucho amor por las mujeres del la casa, para luego bailar al calor de una totumada de guarapo o un vaso de chicha bebidas propias e indispensables en el diario vivir de la región; para que luego en el desayuno pueda desenguayabar con el más rico caldo de papas con costilla, con una arepita acompañado de una taza de chocolate y más tarde preparasen para un gran piquete al lado del río donde el ají de rubas no puede faltar. Otras de las celebraciones que caracteriza al pueblo boyacense son las fiestas patronales que se celebran en cada uno de los municipios donde se ve la fe infinita que tienen los campesinos, como por ejemplo la fiesta de la Virgen de Chiquinquirá, la fiestas del Divino Niño en Duitama, pagar la promesa a la Virgen de Morca de subir los primeros sábados de cada mes a Morca donde también se puede disfrutar de un delicioso guisado de pata, o ir a Tunja a la celebración de la Virgen del Milagro y disfrutar allá de unas costillas de cerdo o un pedazo de cerdo acompañado de unas papas criollas con una arepita y el ají; hay que resaltar que lo que hace que todos estos platos sean diferentes es donde, en que y como las cocinan, ya que el secreto está en su fogones que eran de tres piedras o en la famosa estufa de carbón, que junto con la olla de barro le dan el sabor característico.

Es importante nombrar que aunque el carácter del boyacense e sea tímido y sumiso siempre está buscando una oportunidad de mostrar toda la fuerza

creatividad y bondad de su espíritu, una de estas formas para nosotras es: la gastronomía, aunque suena un poco ilógico desde nuestro punto de vista, para el hombre boyacense la mejor forma de darse a conocer es mediante su gastronomía. Hoy en día los elementos o utensilios que nuestros abuelos utilizaban ya no son igual de populares, sin embargo en algunas casas sobreviven y son un símbolo de nuestra cultura culinaria y de nuestro ser boyacense. Nuestro proyecto busca planificar una ruta gastronómica boyacense buscando rescatar costumbres, raíces, el alma y el espíritu boyacense a través de su gastronomía, para que de esta manera se le de el valor que merece la comida de nuestra región y se puedan generar propuestas que motiven a "ENSEÑAR A LAS NUEVAS GENERACIONES NUESTRA AUTENTICA CULTURA"

## **BIBLIOGRAFÍA**

- Gastronomía típica en la comunidad Boyacense "Estudio bromatológico de las provincias Tundama, Valderrama norte y Gutiérrez"-1992. Autor: Gladis Abril Cely, Zoraida Herrera Díaz.
- Bromatología en la comunidad boyacense "estudio socio-cultural de la cocina provincias Centro y Sugamuxi"-1992. Autor: Aura Cecilia Acevedo, Maria del Pilar Mariño
- Gastronomía típica en el departamento de Boyacá Estudio bromatológico de las provincias "Márquez, Oriente Neira y Lengupa"-1992. Autor: Vilma Yaneth Tellaza, Nubia Cecilia Bonilla
- Gastronomía típica en el departamento de Boyacá "Estudio bromatológico de las provincias de occidente y Ricaurte"-1994. Autor: Gilberto Fonseca becerra, Pedronel Vásquez Sánchez

---

## **CORRIMIENTO HACIA EL ROJO**

**Eulises Alejandro Fonseca Parra**  
Grupo de Astrofísica y Cosmología.

### **RESUMEN**

En el presente trabajo se hace un resumen acerca de efecto Doppler aplicado a ondas electromagnéticas, mejor conocido como corrimiento hacia el rojo. Primero se da una visión acerca de los diferentes tipos de espectro, luego se hace una revisión de las diferentes formas de medir el parámetro  $z$ ; se muestran cuatro mecanismos de corrimiento al rojo y se finaliza con algunas aplicaciones.

**Palabras clave:** Ondas, Relatividad, Astrofísica, Cosmología.

### **1.CORRIMIENTO AL ROJO**

En astrofísica, el corrimiento al rojo, corrimiento hacia el rojo o desplazamiento