

# VALORACIÓN Y REALCE DE LA GASTRONOMÍA ANTIGUA DE COCOROTE. UNA APROXIMACIÓN ETNOGRÁFICA

Lic. Vicmaris Ramírez Raga

Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY). Centro de Investigaciones  
Gastronómicas (CIG). San Felipe, Venezuela  
Correo electrónico: vicmarisr70@gmail.com.

Dr. Mario Yovera Reyes

Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY). Centro de Investigaciones  
Gastronómicas (CIG). San Felipe, Venezuela  
Correo electrónico: myovera@uney.edu.ve

## RESUMEN

La identificación de las costumbres alimentarias y prácticas culinarias nos evoca una forma trascendental de las expresiones sociales y culturales, por ello, el presente estudio tuvo como propósito revelar los aspectos sustanciales de la gastronomía antigua Cocoroteña para su valoración y realce como patrimonio. La gastronomía es una de las expresiones más representativas de una sociedad; se expresa en la cotidianidad, en la celebración de costumbres y tradiciones culturales dentro de los calendarios festivos, donde además se demuestra la creatividad y espíritu de los pueblos. Es un reflejo de los orígenes y es un valor cultural que pertenece por herencia, tradición o privilegio a una comunidad, por ello, es un patrimonio vivo, un patrimonio cultural. Este estudio se circunscribe al paradigma interpretativo que busca comprender el significado de los fenómenos sociales en su contexto natural, como parte de un todo interrelacionado a una estructura, en este caso socio-cultural. La orientación epistemológica y metodológica fue a través del enfoque cualitativo, cuyo método acorde al estudio fue el etnográfico, debido a las características de la comunidad cocoroteña y sus interacciones socioculturales nos permitió conocer el acervo cultural visto desde la gastronomía. En cuanto al diseño de investigación, el trabajo de campo etnográfico se realizó a partir de testimonios orales de informantes clave, empleando como técnica, la observación participante y las entrevistas semiestructuradas, dando lugar a conversaciones más abiertas y profundas sobre el tema. Entre los hallazgos más relevantes se encuentran: producción de rubros alimentarios, ingredientes típicos de la cocina cocoroteña, servicios y expendios alimentarios, granjería y venta ambulante, servicios alimentarios más antiguos recordados, dulcería criolla, luncherías, espacios culinarios, artefactos y utensilios de cocina, técnicas y procedimientos culinarios, hábitos de mesa, imaginario gastronómico, rituales asociados a fiestas religiosas, elaboración de locería tallado y trabajo en madera.

**Palabras Clave:** *gastronomía cocoroteña, patrimonio gastronómico, prácticas culinarias.*

Recibido: 14/06/2021

Aceptado: 18/10/2021

*Revista In Situ/ISSN 2610-8100/Vol. 5 N°5/ Año 2022.*

*San Felipe, Venezuela/Universidad Nacional Experimental del Yaracuy, pp 185 - 203.*

# VALUATION AND ENHANCEMENT OF ANCIENT GASTRONOMY OF COCOROTE. AN ETHNOGRAPHIC APPROACH

Lic. Vicmaris Ramírez Raga

Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY). Centro de Investigaciones  
Gastronómicas (CIG). San Felipe, Venezuela  
Correo electrónico: vicmarisr70@gmail.com.

Dr. Mario Yovera Reyes

Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY). Centro de Investigaciones  
Gastronómicas (CIG). San Felipe, Venezuela  
Correo electrónico: myovera@uney.edu.ve

## ABSTRACT

---

The identification of food customs and culinary practices evokes us a transcendental form of social and cultural expressions. Therefore, the present study aimed at revealing the substantial aspects of ancient Cocoroteña gastronomy for its valuation and enhancement as cultural heritage. Gastronomy is one of the most representative expressions of a society; it is showed in everyday life, in the celebration of cultural customs and traditions within the festive calendars, where the peoples' creativity and spirit are also demonstrated. It is a reflection of the origins and it is a cultural value that belongs by inheritance, tradition or privilege to a community. Therefore, it is a living heritage, a cultural heritage. This study is circumscribed to the interpretive paradigm that seeks to understand the meaning of social phenomena in their natural context, as part of a whole interrelated to a structure, in this case socio-cultural. The epistemological and methodological orientation was through the qualitative approach, whose method according to the study was the ethnographic, due to the characteristics of the Cocoroteña community and its sociocultural interactions allowed us to know the cultural heritage seen from the gastronomy. Regarding the research design, the ethnographic field work was carried out from oral testimonies of key informants, using participant observation and semi-structured interviews as techniques, giving rise to more open and in-depth conversations on the subject. Among the most relevant findings are: production of food items, typical ingredients of Cocoroteña cuisine, food services and retail stores, farming and street vending, oldest remembered food services, native confectionery, lunch counters, culinary spaces, kitchen appliances and utensils, culinary techniques and procedures, table habits, gastronomy imaginary, rituals associated with religious festivals, elaboration of carved pottery and woodwork.

**Keywords:** *cocoroteña gastronomy, gastronomic heritage, culinary practices*

## INTRODUCCIÓN

La cultura de una sociedad se conforma por un espacio geográfico, una historia en común, por la idiosincrasia y las manifestaciones, con ciertas posibilidades y limitaciones, por ende, de la misma manera se constituye la cultura alimentaria. Partiendo de esta afirmación, se puede inferir que, aunque esta encuentre similitudes, siempre se distinguirá por sus propias particularidades, aún dentro de una misma nación. Esto no solo se da por los recursos que posea, sino por la forma en que los individuos aprovechan los mismos. De allí, la importancia de identificar las distintas gastronomías regionales y locales, puesto que el conjunto de ellas es lo que conforma y define la gastronomía de una nación. Probablemente la gastronomía es una de las expresiones más representativas de una sociedad; se expresa en la cotidianidad, en la celebración de costumbres y tradiciones culturales dentro de los calendarios festivos, donde además se demuestra la creatividad y espíritu de los pueblos. Es un reflejo de los orígenes y es un valor cultural que pertenece por herencia, tradición o privilegio a una comunidad; es entonces, un patrimonio vivo, un patrimonio cultural.

Para afianzar este concepto, consideramos el aporte de Fusté-Forné (2016), que expone:

La gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos. (p. 6)

Debido a lo señalado, es necesario reorientar el concepto de gastronomía, más allá del manejo tradicional que se le ha dado, refiriéndose solamente al aspecto elitista de la alimentación; es necesario ampliar su significado, abarcando la complejidad de la alimentación como fenómeno social que enaltece valores, costumbres, riqueza material e inmaterial, que forman parte de la dinámica humana. Es por ello, que nos apropiamos de la definición propuesta por el historiador Juan Alonso Molina, quién en entrevista personal en (2007) expuso que “la gastronomía es la cultura alimentaria de una sociedad, comunidad o grupo de ella, determinada histórica y espacialmente”

Aunado a esto, la cultura alimentaria es la herencia más significativa que puedan legar los ascendientes, pues es una muestra de la sabiduría ancestral en el aprovechamiento de los recursos para asegurar la alimentación; también es un legado disfrutable y placentero.

Además de la historia y la sabiduría ancestral, allí se conjugan una serie de elementos como los cultivos alimentarios autóctonos, adopciones de alimentos del entorno exterior, utensilios y artefactos de cocina, el espacio culinario, expresiones artísticas, el gusto, técnicas, procedimientos y formas de preparación culinarias, así como platos típicos y hábitos alimentarios, entre otros.

Por su parte, Medina (2017, p. 107), alega que “[...] la cultura alimentaria ha pasado

a ser digna de patrimonialización... aspectos de la cultura inmaterial antes difícilmente aprehensibles, se han incorporado a las listas de lo patrimonializable...y aspectos tan cotidianos como aquellos que se refieren a la alimentación [...]”. Por esta razón, se reconoce la cultura alimentaria como parte del patrimonio cultural por su pertenencia y su importancia en relación con nuestras identidades.

A la luz de lo expuesto, es importante definir el patrimonio gastronómico sustentado en los autores Ramírez, Gómez y Molina, (2007, p. 22) como “el conjunto de expresiones de la cultura alimentaria de una determinada sociedad que se transmite a través de las generaciones y que constituye su identidad gastronómica”. Es necesario resaltar que un patrimonio no es solo un cúmulo de bienes de los que se pueda disfrutar sino también, un conjunto de derecho y obligaciones para garantizar su transmisión a través de las generaciones, por lo cual es necesario que aquellos que lo poseen, deban asumir cierta responsabilidad para procurar la preservación del mismo.

En este sentido, el patrimonio cultural con énfasis en lo intangible, según Merino (2010)

Es transmitido a través de las generaciones, es constantemente recreado por las colectividades y los grupos en su respuesta al medioambiente, en su interacción con la naturaleza y con su propia historia, y les proporciona un sentido de identidad y continuidad, fomentando de este modo el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana” (p. 16)

Un aspecto importante dentro del patrimonio gastronómico es el patrimonio culinario. Al respecto, Fusté-Forné (2016) expresa que “el patrimonio culinario, especialmente en las zonas rurales, es el resultado de la interacción de un grupo con la naturaleza, así como de la acumulación de tradiciones con el paso del tiempo” (p. 10).

Bajo estas premisas, consideramos que el patrimonio gastronómico y culinario, forman parte esencial del patrimonio cultural vivo; es un fenómeno dinámico, como todos los procesos donde está involucrado el ser humano, por tanto, evoluciona a través del tiempo. Asimismo, es labor de la sociedad procurar fundamentalmente, su identificación, rescate, valoración, preservación y, además, enriquecimiento de su propia cultura alimentaria.

La importancia del patrimonio gastronómico es innegable para el pueblo de Cocorote. Para éste, su acervo cultural es de gran relevancia; razón por la cual es pertinente estudiar, describir y comprender la gastronomía cocoroteña. En primer lugar, debe distinguirse su pasado gastronómico; con este fin es necesario reconocer la gastronomía antigua de Cocorote (entendido por antigua aquella que representaba la realidad colectiva para mediados del siglo XX cuando aún no había llegado la modernización al pueblo cocoroteño). Se debe registrar cada uno de los elementos de su régimen alimentario en esa época con el fin de rescatarla y valorarla como un patrimonio gastronómico.

Por otro lado, la situación actual de la alimentación a nivel mundial y del país evidencia la necesidad de transformar los sistemas alimentarios a unos más saludables y sostenibles, y hacer de éste, un momento propicio para el auto conocimiento y reconocimiento de lo propio, debido a ello, es menester trabajar en la gestión de la identidad gastronómica, pero es importante considerar los orígenes.

Traer a la luz los resultados de la investigación de la gastronomía antigua de Cocorote es más que un interesante ejercicio reflexivo. Se pretende hacer un aporte significativo más allá de la información superficial que pueda existir en cuanto a gastronomía de esta localidad, al redescubrir la riqueza de su régimen alimentario, es asumir el compromiso del reconocimiento y rescate del mismo como un patrimonio gastronómico mediante su divulgación.

## PROPÓSITO DE LA INVESTIGACIÓN

El propósito de la investigación es revelar la gastronomía antigua Cocoroteña a través de su descripción, de la identificación de las costumbres alimentarias como expresiones culturales y su importancia para la valoración y realce como patrimonio gastronómico.

## ITINERARIO METODOLÓGICO

El estudio de la Gastronomía Antigua de Cocorote se circunscribe al paradigma interpretativo que busca comprender el significado de los fenómenos sociales en su contexto natural, como parte de un todo interrelacionado a una estructura, en este caso socio-cultural. En este sentido, Piñero y Rivera (2013, p. 32) manifiestan “el interés básico se centra en el desarrollo de conocimiento ideográfico y en la concepción de múltiples realidades dinámicas y de carácter holístico, así como también, defiende el carácter constructivo-interpretativo del conocimiento”.

La investigación estuvo orientada bajo el enfoque cualitativo, en la dirección que establece un método de base antropológica, por tanto, cultural y social, como es el método etnográfico. Al respecto, Piñero y Rivera (citado) explican que:

El método etnográfico enfatiza su accionar en el dibujamiento científico del modo de ser de un grupo socio cultural específico, con el fin de recrear las zonas de sentido y significado social a través de la reconstrucción descriptiva, analítica y comprensiva de la cultura, modo de vida y estructura social del grupo de estudio de interés. (p. 53)

Es importante declarar que el método etnográfico se apoya en la convicción de que las tradiciones, roles, valores, costumbres y normas del ambiente en que se vive, se van internalizando paulatinamente y generan ciertas regularidades que pueden ser consideradas para explicar el fenómeno de la conducta individual o colectiva de manera adecuada. En tanto que el grupo de carácter cultural y étnico comparten una estructura social lógica que se puede manifestar en distintos aspectos de sus vidas (Martínez, 1998).

De acuerdo a lo planteado, la etnografía se fue configurando como una estrategia de investigación en sociedades con una mayor uniformidad cultural y una menor diferenciación social de la que normalmente encontramos en los grandes y modernos países industriales, como lo señala Kottak (2002); razón por la cual, se considera acorde al presente estudio de la gastronomía de Cocorote como una población, con espacio geográfico de características específicas y cuyas interacciones socioculturales nos permiten evidenciar el acervo cultural visto desde su gastronomía.

En cuanto al diseño de investigación, para este estudio no hubo una ruta preconcebida, sino más bien, un camino que se fue gestando de acuerdo a los hallazgos preliminares en un proceso que emerge desde los propios actores sociales. Asimismo, el trabajo de campo etnográfico se realizó a partir de testimonios orales de informantes clave, empleando como técnica, la observación participante y las entrevistas semiestructuradas, dando lugar a conversaciones más abiertas y profundas sobre el tema.

La observación participante, de acuerdo con Martínez (2004) “el investigador vive lo más que puede con las personas o grupos que desea investigar, compartiendo sus usos, costumbres estilos y modalidad de vida” (p. 89). Particularmente, el equipo investigador tiene arraigo familiar y vivencial en Cocorote, lo que nos dio mayor acceso a la información, al compartir durante un año con el grupo a investigar, y así poder sumergirnos en el fenómeno en estudio. Para obtener la información más detallada, este estudio se apoyó en la entrevista como una forma de intercambio de saberes entre seres humanos a través del diálogo. Todo esto nos permitió elaborar un registro de su acervo culinario, saberes y memorias para estudiar a Cocorote como unidad cultural diferenciada mediante su gastronomía.

Para la elección del grupo a investigar se consideró a aquellas personas que por su experiencia, talento, trayectoria y memoria son miembros clave y privilegiados en cuanto a su capacidad informativa. Fundamentalmente, estas personas son consideradas miembros de la comunidad de Cocorote, relacionados específicamente con la gastronomía cocoroteña y un rasgo distintivo es que algunos de ellos son adultos mayores, cuyas características son idóneas para el propósito de la investigación.

## HALLAZGOS

A partir de la observación participante de la comunidad y fundamentalmente de los testimonios, los cuales aportaron información valiosa para la investigación, que nos permitió definir los aspectos más relevantes del antiguo régimen alimentario de Cocorote.

### Producción de rubros alimentarios

Se identificaron algunos cultivos que por tradición y costumbres se producen en Cocorote, entre ellos destacan: café, caraotas, maíz, apio, ocumo, ñame, batata, yuca, ayuama, berenjena, cilantro, cebolla, pimentón, ají dulce, repollo, lechuga, tabaco, maní, cacao, caña de azúcar. Árboles frutales de naranja, mandarina, martinica, aguacate, níspero, ciruela de huesito, coco, pan de pala, mango, melón, piña, patilla, cambur. Entre estos cultivos, destacan el café, el maní y el aguacate debido a la importancia de su comercialización y consumo entre los pobladores.

Lovera (1998) expone “El café suplanta al cacao como bebida no alcohólica nacional y llega en tiempos decimonónico a hacerse parte intrínseca del régimen alimentario tradicional, cambio que refleja la transformación que se operó en las economías monocultivadoras” (p. 81). Así pues, el café se da en la zona alta de Cocorote, es popular y conocido como el café “cerrero” de Cocorote. Es producido en pequeñas extensiones de tierra para consumo propio y para ofrecerlo a intermediarios que luego lo procesarán y lo revenderán. Este café de Cocorote es de buena calidad. Sin embargo, el cultivo de café se ve afectado porque su producción se da en los cerros y no existe una carretera asfaltada para trans-

portarlo y los vehículos terminan dañándose. En tiempos antiguos, el café se bajaba de los cerros en mulas y burros.

Además, en algunos patios de las casas también se puede conseguir este cultivo que se procesa artesanalmente para conseguir la bebida. Se despega (cosecha), se seca, se trilla, se tuesta y se muele, obteniéndose un café casero propio.

El maní es otro cultivo importante y particular por la calidad con que se produce y la aceptación que ha tenido por los consumidores cocoroteños. En pleno centro de Cocorote está el comercio de la familia Gallo donde se puede comprar maní en variadas presentaciones, este producto es consumido por los pobladores como una golosina y es utilizado en la preparación de dulces y helados, es decir, forma parte de la cultura culinaria.

Cocorote se destaca como una excelente zona aguacatera. El aguacate se cultiva en la zona baja de Cocorote, principalmente en Guayurebo, sin embargo, también se encuentran en los patios de las casas. Éstas se producen en diferentes variedades y de excelente calidad, que van desde los aguacates criollos hasta los injertos de las variedades: pollock liso, pollock negro, choquette, catalina, russell, entre otros. No obstante, el preferido sigue siendo el criollo. Se producen en gran cantidad y esto es aprovechado por algunos intermediarios que se encargan de distribuirlos en los principales mercados mayoristas del país, especialmente, en MERCABAR (Mercado Mayorista de Barquisimeto) siendo ésta una actividad económica rentable para estos comerciantes, como es el caso del Señor Víctor Ramírez, ampliamente conocido por los cocoroteños como el “Negro Ramírez” por su labor en la distribución del aguacate de alta calidad a otras zonas del país.

Respecto a los conucos, es necesario recordar que anteriormente era el modo de sustento directo de la familia. Un conuco era una pequeña extensión de tierra donde se cultivaban rubros como el maíz y las caraotas, y otros rubros de ciclos cortos. Dichos rubros formaban parte fundamental en las comidas cotidianas, por lo cual, constituían el sustento de la familia, en otras palabras, había una agricultura de subsistencia. Así pues, podemos inferir que se alimentaban de lo que producían.

Estos alimentos, además de ser vendidos para mejorar los ingresos familiares, servían para hacer trueques de productos alimentarios con los vecinos y así, todos se beneficiaban con la variedad de productos de estos intercambios.

Las familias criaban también animales para el consumo doméstico como cerdos y gallinas, se obtenían los huevos de éstas y también se criaban los pollos. Igualmente, se supo de familias que poseían ganado vacuno para el aprovechamiento de sus derivados, además de caballos, burros y mulas para el trabajo y transporte.

Consideramos importante destacar, que en el pasado hubo rubros de relevancia mayor, no sólo por su consumo local, sino porque generaron desarrollo económico en la región y en el país, estos fueron el tabaco y el cacao. Estos rubros merecen mención especial, debido a que fueron cultivos de importancia histórica para Cocorote, pues existieron incluso desde la época colonial. Así lo describe el investigador Anzola (2019): “la economía del cacao de la región de Cerrito de Cocorote, su estructura productiva y el impacto social de aquella sociedad rural a comienzos del siglo XVIII” (p. 139). Como lo refiere, éstos formaron parte fundamental, no solo del acervo histórico y cultural sino también de la economía que posicionó a esta región en los siglos XVIII y XIX.

## Ingredientes de la cocina Cocoroteña

En este apartado se muestran los insumos más importantes para la preparación de las comidas, entre ellos: masa de maíz, papelón y manteca de cochino.

La masa de maíz se obtenía artesanalmente a partir del pelado y desgranado, pilado, sancochado y molido del maíz; por su fácil acceso y cultivo frecuente, fue el ingrediente principal para la elaboración de las arepas, cachapas y mazamorra, entre otras preparaciones.

El papelón fabricado a partir de la caña de azúcar en los antiguos trapiches era el ingrediente fundamental para endulzar las bebidas y elaborar los tradicionales dulces criollos.

La manteca de cochino, como su nombre lo indica, obtenida del cebo del ganado porcino, fue el ingrediente graso para freír en las preparaciones que así lo requerían.

## Servicios y Expendios Alimentarios

### *Las Pulperías*

Se conoció que la otra forma antigua de obtener los alimentos eran las pulperías. Éstas eran pequeños negocios donde se vendía el resto de los productos alimentarios que no se obtenían a través del conuco. En ella se podía conseguir: carne, sal, especias, papelón y más tarde el azúcar, manteca de cochino sustituida por el aceite vegetal, incluso se vendían bebidas alcohólicas. También allí, vendían las arepas rellenas con carne molida o mechada, las llamadas “boca abierta”, entre otros productos.

Una particularidad muy recordada de las pulperías era el menudeo. Se podía comprar con un medio (25 céntimos) y con 1 bolívar se adquirían hasta 6 productos. De la compra de los clientes quedaba lo que llamaban “la ñapa”, que se iba colocando dentro de una taparita para luego entregar el contenido de ella a dichos compradores quienes se marchaban con su ñapa. De estas pulperías, fueron famosas las de Domingo Rangel, que se encontraba en la Avenida Bolívar. Rafael Salcedo, Federico Báez, para Las Acequias Francisquito Colmenarez y Abelardo Vásquez. La de María Eleonor permaneció hasta época reciente en la Avenida Bolívar.

Sin embargo, Cocorote al igual que el resto del país, no escapó de las evoluciones que se instauraron con la entrada de la modernidad. Por ejemplo, Lovera (ob. cit.) nos narra que:

En nuestro siglo (XX) comenzaron a desaparecer las pulperías y bodegas, desplazadas por los abastos y supermercados, establecimientos con instalaciones más modernas y organización más compleja. Incluso aparecieron a finales de la década de los 40, cadenas comerciales para la venta de víveres que han llegado a su apogeo en nuestros días (p. 138).

Así también, en Cocorote, posteriormente, aparecieron otros comercios como el Abasto Venezuela y más recientemente, los abastos chinos. Sin embargo, estos carecen del ánimo pintoresco de las pulperías y de la camaradería que hubo entre los consumidores y

los dueños de estos establecimientos. Los informantes hablaron con añoranza al referirse a las antiguas pulperías.

### *La Granjería y Venta Ambulante:*

Otra particular forma de comerciar alimentos fue lo que se conoció como granjería. La granjería era todo aquel alimento que se podía vender como mercancía ambulante. Hombres y mujeres de clase humilde que llevaban la mercancía en cajones, a pie, a lomo de bestia o en carretillas, ofrecían sus productos por las calles de pueblo (Lovera, ob. cit., p. 138). Puede afirmarse, además, que se vendían arepas, empanadas y, sobre todo, los dulces criollos: las catalinas, los cortados, las cocadas o besos, las conservas huecas, conservas de coco, toronja, papelón, y los gofios, entre otros.

Por ejemplo, una señora llamada María Herrera, quien hacía unos dulces conocidos como “conservas huecas” y otro al que se le decía “atora gato”, salía a venderlos en la calle. También, el señor Virgilio Vásquez, vendía alfeñiques o melcochas, éste los vendía tanto en su casa como en las calles de Cocorote.

De igual manera, otro vendedor ambulante, pero en este caso de la bebida chicha, fue el popular Francisco Silva quien durante más de 60 años vendió esta refrescante y nutritiva bebida por las calles de Cocorote. En sus comienzos el vaso grande de esta bebida costaba medio (25 céntimos). El chichero ejerció esta labor hasta aproximadamente 1 año antes de su lamentable partida, ocurrida hace pocos años.

### *Los Servicios Alimentarios más Antiguos Recordados:*

Hubo otro tipo de establecimientos de gran importancia en lo relativo a la alimentación, como fueron: La Pensión Lara, ubicada en la esquina de la calle Yaracuy con Avenida Bolívar. El Restaurante Central, estaba diagonal a lo que es hoy la Alcaldía de Cocorote y pertenecía a la familia Barreto. Bar La Cita, también ubicado en la Avenida Bolívar entre calles Gobernación y Yaracuy.

Dichos establecimientos funcionaron a mediados del siglo pasado aproximadamente en la década de los 40 y 50, los cuales le daban vida a Cocorote, puesto que la Avenida Bolívar era atravesada por la carretera trasandina, estos lugares hicieron que fuera condición allí, parar a comer en algunos de ellos o pernoctar en la pensión Lara. Los viajeros encontraban buena atención, frutas exóticas y descanso, entre otras cosas.

El informante Rafael Simón Oviedo nos contó que: “Hubo una reseña en la revista Nivar en los años 80 donde Luis Felipe Ramón y Rivera, que era un compositor de San Cristóbal muy nombrado en Venezuela, hizo una carta a Don Jesús Lacuche donde menciona que conocía a Yaracuy, específicamente por la localidad de Cocorote, allí donde le servían cochino frito, la sopa, café, jugo y refresco, todo por 2 bolívares”.

Desafortunadamente, estos negocios fueron desapareciendo con la llegada de la modernidad, la Pensión Lara cuyo dueño era Don Bruno, un general retirado quien murió, Y posteriormente, su esposa se fue de Cocorote. El Restaurant Central, lugar que perteneció a la familia Barreto desapareció cuando la señora Manuela Barreto dejó de existir. Por su parte, El Bar La Cita cuyo dueño fue Pedro Manuel Jiménez, desapareció por la misma causa.

### *Dulcería Criolla:*

Mención especial merece también, un establecimiento que funcionó en Cocorote en plena Avenida Sucre entre calles 4 y 5, se trataba de “Dulces Criollos La Inmaculada”. Este era un negocio familiar atendido por Ysimar Barrios Oviedo, una joven cocoroteña. La encargada de la elaboración de los dulces era su madre, la Señora Mirna Oviedo (ambas fungieron como informantes). Dentro de los dulces criollos que allí se ofrecían estaban: las cocadas, polvorosas, pavitos, majarete, torta de cambur, torta de pan, torta de auyama, galletas de avena, conservas de papelón, coco y martinica (catalogadas como dulces para clientes de edad avanzada), y creaciones propias como conservas con zanahoria, entre otros.

Inclusive, viajaban como “souvenir” puesto que algunos allegados a la familia “Barrios-Oviedo” los llevaron fuera de nuestras fronteras hasta España, Italia, Estados Unidos y Alemania, (así lo dio a conocer la señora Oviedo).

Esta familia, además de encontrar en estos dulces una fuente de ingresos, también era consciente de su labor en el rescate y conservación de esta parte tan deliciosa de la cultura alimentaria de Cocorote, como lo son sus dulces tradicionales.

### *Luncherías (Empanaderas):*

De igual manera, Cocorote contaba con un establecimiento de venta de empanadas. Este era la Lunchería Jarro Mocho, la cual tenía más de 40 años de funcionamiento ubicada en la Avenida Bolívar entre las calles 7 y 8. Era atendido por la señora Magdalena Herrera Otero (también informante) y fue su abuela quien comenzó con este negocio. En esta lunchería se podía encontrar empanadas de: carne molida, pollo, guiso y pabellón, entre otras; y tenían una gran aceptación entre los consumidores.

Este establecimiento, anteriormente abría en horas de la madrugada para que los clientes pudiesen conseguir las empanadas luego de las misas de aguinaldo, pero debido a la inseguridad ya no se pudo seguir con la tradición de las empanadas pascueras. En cuanto a la literatura gastronómica que expone la elaboración de empanadas en la región yaracuyana, León (2004, p. 143) expresa “otra de las empanadas consumidas era la de caraotas negras bien condimentadas, y en algunos casos le agregaban un poco de papelón a la masa para que quedarán bien tostadas” afianzando este plato típico de la región.

### *Espacio Culinario*

Los informantes describen el espacio culinario dispuesto para la época de la siguiente forma: en la década de 1950 lo constituían, entre otros aspectos, la utilización del fogón de leña ubicado en el patio de las casas, dado que este fuego era muy poco controlable y generaba mucho humo. Pero era el fogón, el epicentro de la cocina antigua de Cocorote, y por ello, en cada una de las casas existía un espacio en el que se compartía, tanto la preparación de los alimentos como su consumo. Este fogón se acompañaba de un mesón destinado a varios usos para el trabajo en la cocina, como no se contaba con un comedor, pues allí mismo se comía.



Figura 1. Fogón de leña en la cocina de la familia Ribas Barráez en la parte alta de Cocorote (Fuente Ramírez, Gómez y Molina, 2007, p. 105)

### **Artefactos y Utensilios de Cocina**

Para diferenciar estos dos equipos usados en la cocina, emplearemos la definición hecha por Cartay (1999) en la que nos explica que los artefactos culinarios son objetos movidos por una energía diferente a la humana (artificial) y los utensilios culinarios como objetos movidos por la energía humana.

Ahora, se hace mención nuevamente al fogón de leña, pero se tratará de su uso como artefacto en sí mismo; por ello, el ancestral fogón es el resultado de lo que el ingenio popular logró plantear para poder controlar el fuego y producir así, la cocción de los alimentos. Este fogón de leña además de cocer los alimentos también imprimía un sabor distintivo a las comidas.

En los testimonios, se describió como una especie de hornito, construido algunas veces con bahareque, dentro del cual se colocaban tres topias y entre éstas se producía la combustión de la leña; (rociadas con kerosén para poder producir el fuego) lo cual era la fuente de calor para la cocción de los alimentos.

No obstante, esta fuente de energía, por lo inconveniente del calor sofocante que producía, la deforestación y la contaminación por el humo y carboncillo, dio paso a avances de la tecnología culinaria. Inicialmente, fue la cocina de kerosén, que en Cocorote se usaba aproximadamente a mediados del siglo pasado, producto de la explotación petrolera en el país y el uso de sus derivados. Luego evolucionó a la cocina de gas y finalmente, a cocina y horno eléctrico.

Con respecto a esta descripción, Cartay y Chuecos (1994) señalan:

En la década de 1920 se introdujeron en Caracas las cocinas de kerosene y de gasolina, compitiendo con las de carbón vegetal y las de leña, aduciendo razones de economía y de limpieza, mientras que en la década de 1930 vemos aparecer las cocinas eléctricas, las cuales constituyeron una verdadera novedad culinaria. (p. 50).

Aunque se sabe cuándo se comenzaron a comercializar las nuevas cocinas en Caracas, no se puede determinar con exactitud cuándo apareció en el pueblo de Cocorote, prin-

principalmente porque no todos los pobladores tenían la misma posibilidad para adquirirlas. Además, es muy importante recordar que en las primeras décadas del siglo pasado; cuando aún no se hacía notar las riquezas de Venezuela como un país exportador de petróleo, ésta era una nación con vías de transporte limitadas para comunicar la capital con el resto del país.

En otro orden de ideas, las tinajas eran el utensilio empleado para mantener el agua fresca, en ellas se almacenaba agua y se sostenía el recipiente con una horqueta. Hubo casas donde también existía una piedra para purificar el agua y así se mantenía limpia y fresca (el agua se conservaba fría). Otro de los usos de las tinajas era como recipiente para la fermentación del maíz que se utilizaba en la elaboración de la chicha.

Otro de los utensilios modernos indispensables fue el molino para moler el maíz, la yuca y el café (cuando comenzaron a llegar los molinos a Cocorote costaban 15 bolívares, según testimonio del informante José Ávila). El pilón era también indispensable para pilar el maíz; si no se tenía el molino se recurría al uso de la piedra de moler.

Actualmente, en Cocorote se sigue empleando el molino, sobre todo para moler la yuca que sirve para hacer los buñuelos. Hay quienes conservan sus molinos y pilones como recuerdo de aquellas épocas pasadas. También se utilizaban los budares elaborados con arcilla y cuyo uso era necesario para cocer sobre él, las arepas.

Las taparas también fueron utensilios culinarios y se les daba diversos usos: como recipiente para servir la comida, como vaso para tomar el agua e incluso amasar en ella la base de las arepas.

De igual forma, se utilizaron como cubiertos y utensilios de cocina, las cucharas y cucharones hechos de madera y otros utensilios elaborados con el fruto de la tapara, conocida como totuma. Las ollas de tierra también eran muy importantes puesto que en ellas se cocían los alimentos.

### *Técnicas y Procedimientos Culinarios*

Referente a los procedimientos culinarios, los hallazgos evidencian que en la antigua cocina cocoroteña se practicaba principalmente, la técnica del asado, el cual se realizaba empleando el fogón como fuente de calor y el budare como material de contacto. Otra técnica era el hervido, con agua abundante como medio de cocción a temperatura de ebullición, así se obtenían preparaciones conocidas popularmente como: sancochos, mondongo, y se cocían las tradicionales caraotas y los quinchonchos. La fritura con la manteca de cerdo como medio graso de cocción a altas temperaturas para freír los alimentos. Una de los platos preparados más conocidos era el cochino frito.

De los procedimientos más importantes y cotidianos estaba el procesamiento del maíz para la obtención de la masa; esto comprendía: pelado de la mazorca, desgranado, pilado, soplado (ventilación para separar el pericarpio del resto del grano), cocción o salchchado y la molienda, para luego utilizar esta masa en la elaboración de las arepas y diversas preparaciones. Entre las técnicas culinarias se destacaban el sofrito base de un sin número de preparaciones entre ellas, el adobo; otra técnica importante fue el guisado, indispensable para la elaboración de los bollos y las hallacas navideñas.

## *Hábitos de Mesa*

La familia no solía sentarse junta a la mesa y hay indicios para pensar que sencillamente no contaban con un espacio destinado para tal fin, como ya se indicó, antiguamente no existía el comedor como sección de la casa. Además, no había un mobiliario donde se pudiera comer juntos, pues las mesas de las casas sólo tenían como función el mantener objetos sobre ellas. Otra causa de que la familia no se sentara reunida alrededor de la mesa para comer quizás fue las distintas actividades de los integrantes de las familias.

Vale destacar, además, las comidas y sus horarios habituales, debido a que algunos informantes señalaron que no siempre existieron las tres comidas (desayuno, almuerzo y cena) algunos hacían un desayuno y almuerzo; otros desayuno y cena, todo esto dependía de las horas de comida. Un caso emblemático fue Rafael Zárraga (difunto, cronista de Cocorote), nunca hizo un almuerzo, él desayunaba y en las tardes cenaba, él se acostumbró a hacer solo dos comidas al día.

Por otra parte, no se sabe con exactitud cómo eran los implementos para comer los alimentos ni de qué manera se utilizaban los mismos, sólo se debe recordar que para una época se utilizaban las cucharas de madera, platos de arcilla y las totumas.

## *Imaginario Gastronómico*

Entre las expresiones del imaginario gastronómico del cocoroteño se encontraron, los Bodegones de la señora Ana Teresa Pinto de Yovera, pintora y artista observadora de la naturaleza de Cocorote, pintaba bodegones inspirada en la riqueza de los suelos cocoroteños y en sus cultivos, en sus cuadros resaltaban las coloridas berenjenas.



*Figura 2. Bodegón inspirado en rubros agrícolas obtenidos de las tierras de Cocorote. Por Ana Teresa Pinto de Yovera (Fuente Ramírez, Gómez y Molina, 2007, p. 72)*

Además de símbolos como el escudo de Cocorote (Fig. 3) también es un reflejo de la cultura alimentaria. El creador de este fue Rafael Antonio Espinoza López. En la parte inferior del escudo se dejan ver sus cultivos y una artesanía de tiempos remotos. A los lados, figuran una rama de cacao y otra de tabaco las cuales están atadas a una cinta tricolor donde está impresa la fecha en que fue declarado a Cocorote como Municipio Autónomo según Gaceta Oficial.

Elaboración en arcilla de tinajas, budares, ollas y otros recipientes de uso culinario. Principalmente por parte de la familia Colmenarez. La arcilla se obtenía en las cercanías de la laguna ubicada en la zona del barrio Chaparral, la cual era de muy buena calidad.

Elaboración del pilón y otros utensilios de uso culinario fabricados de madera (Fig. 4), algunas veces realizados por los mismos usuarios y otros eran fabricados para la venta por los señores Pedro Peralta y Anselmo Oviedo.



Figura 3. Escudo de Cocorote.  
Fuente: Nivroyavlis. <https://simbolosdecocorote.wordpress.com/escudo-2/>



Figura 4. Pilon, cuchara y cucharones de madera.  
(Fuente: Ramírez, Gómez y Molina, 2007, pp. 106-108)

### *Rituales Asociados a las Fiestas Religiosas*

Cocorote es un pueblo que celebra festividades de manera muy arraigada y en el marco de éstas se expresa la gastronomía local. En Semana Santa, anteriormente existían ciertas restricciones alimentarias para estas fechas, relacionadas principalmente con la prohibición de comer carnes rojas. Además, se hizo mención de algo bien particular, al parecer, la actividad culinaria se detenía para la época de Semana Santa y la alimentación cambiaba considerablemente, se sustituía la arepa y se consumía yuca y casabe. Como rasgo colectivo, la gente solía preparar los buñuelos de yuca y el arroz con coco como una tradición, igualmente se hizo mención del dulce de batata. Esto dio origen a la reconocida feria del buñuelo de Cocorote.

Para la Navidad, en esta época, de igual forma se evidenciaba desde tiempo atrás la cultura alimentaria de este pueblo. Sobre todo, para la celebración de las misas de aginal-

do, cuando la gente se dirigía en horas de la madrugada a las viviendas donde se vendían las empanadas pascueras. Se consumía pernil, sopa de gallina, hallacas, bollos, igual con las cosas de las hallacas, la ensalada de gallina, dulce de lechoza, el cabello de ángel, el ponche andino.

Otra fecha importante en el calendario festivo es el 3 de mayo, día en que se celebra el velorio de la Cruz de Mayo, como tradición, la familia González, repartía chicha de maíz y a veces alternaba con chicha andina.

### *Platos Típicos*

Entre algunas preparaciones culinarias tradicionales y platos típicos de Cocorote identificados por los informantes están: Arepa hecha en fogón de leña, cachapas, mazamorra, hallacas, mondongo, chanfaina, empanadas. Entre los dulces tradicionales destacan: Dulce de martinica, dulce de batata, picarones, gofio, alfeñique, pavitos, natilla de arroz. En las bebidas tradicionales: chicha de maíz, chicha de arroz, leche de burra- Ponche cocoroteño y el café.

Al llegar a este punto resulta obvio que, aunque los platos típicos son determinantes para la conformación de la memoria gustativa y la identidad cultural alimentaria de los pueblos, no representan el único aspecto de mayor relevancia del patrimonio gastronómico, más bien son el resultado de la confluencia de diversos aspectos del régimen alimentario que merecen ser redescubiertos. Los platos típicos resultan de las prácticas culinarias tradicionales y autóctonas de la región, razón por la cual, identificarlos, es de suma importancia para la preservación de la cultura alimentaria reconociendo además que la misma está en constante dinámica cambiante, pero tiene sus raíces en los saberes ancestrales.

### *Interpretación de los hallazgos a la luz del contexto actual*

En afinidad con lo que venimos mostrando, a nuestro modo de entender, gracias a la observación participante, pudimos evidenciar la importancia de estos hallazgos, como base del patrimonio gastronómico actual, es así, como nos permitimos interpretar dichos hallazgos para comprender la realidad de la gastronomía en ciertos aspectos, entre ellos:

La producción de algunos cultivos presenta dificultades actuales, que necesitan ser solventadas. Al igual que en el resto del país, el consumo de alimentos importados es considerable, pero esto ha resultado en un riesgo a la seguridad alimentaria al ocurrir situaciones problemáticas con las importaciones, pues se dificulta el acceso a los mismos. Por lo que es necesario fortalecer la producción local y mejorar las vías de acceso de las zonas productoras para poder llevar a cabo la extracción de los alimentos del campo y su distribución.

Además, es importante que la población conozca más sobre lo que tiene a su disposición en cuanto a productos autóctonos como frutas, hortalizas y legumbres que permiten obtener nutrientes de calidad de manera directa. Además, es necesario ampliar los conocimientos sobre cultivos silvestres que se dan en las tierras fértiles cocoroteñas y que se pueda conocer también sus propiedades nutricionales.

Aquellos productos alimentarios que eran indispensables en la época pasada, fueron sustituidos por sus versiones mejoradas de productos con procesos tecnológicos in-

dustrializados. Actualmente, se ve que parte de la población (sobre todo la urbana) tiene una alimentación monótona debido a la sustitución de los productos autóctonos por los productos industrializados o de consumo masivo, o por las tendencias de los procesos de la globalización en alimentación.

Sin embargo, en la situación de escasez que vivió el país en época reciente, la población regresó a la práctica de procesos artesanales para obtener, por ejemplo, un producto importantísimo para su dieta, como lo es la masa de maíz.

Esta problemática alimentaria sufrida por la población y la manera como se ha abordado, también nos permite afirmar que al conocer la despensa y los productos autóctonos de fácil acceso, no solo afianza nuestra identidad cultural, sino también es un recurso propio para adecuar la dieta, puesto que en esos momentos de dificultades, los cocoroteños han hecho uso de los saberes, como el aprovechamiento de alimentos autóctonos, al preparar con ellos, comidas alternativas, por ejemplo, arepas sustituyendo parcialmente el maíz por raíces, tubérculos y musáceas, como auyama, plátano, yuca, entre otras. Obteniendo proteínas de fuentes vegetales a partir de legumbres como las caraotas, frijoles y quinchonchos. Autoabasteciéndose con cultivos del conuco para conseguir alimentos como los necesarios aliños, ajíes, cilantro, cebollín, albahaca, orégano... para la preparación de las comidas. Al retomar los ingredientes propios para cubrir las necesidades alimentarias, en la elaboración de platos como los “mojitos” con auyama, batata, berenjena, ocumo. Al sustituir el consumo de snack y chucherías por frutas, como el mango, cambur, níspero, semeruco, lechoza, pan de palo... Constituyendo todos estos importantes aprendizajes para fortalecer la seguridad alimentaria pero también resaltando el valor de lo propio.

No obstante, así como la escasez de alimentos hizo necesario la vuelta a la práctica del uso de artefactos artesanales para obtener un alimento tan importante como la arepa, la crisis en los servicios básicos como el gas doméstico y la electricidad del mismo modo, ha complicado la actividad culinaria por lo que muchos se vieron obligados a regresar al uso del fogón de leña. Aun cuando el comensal extrañe el sabor distintivo que confiere el fogón a las preparaciones, es justo decir que su empleo, por difícil, debe ser una cuestión precisamente de gusto, a voluntad y no por verse obligados al no tener otros medios para cocer los alimentos y así satisfacer la necesidad de alimentarse. Los tiempos que corren ameritan que los artefactos a utilizar provean la forma más cómoda, más rápida y eficiente de llevar a cabo la actividad culinaria.

Es importante resaltar que el procesamiento de cultivos propios se le ha dado un valor agregado convirtiéndolos en modelos de negocio y emprendimientos como es el caso del maní.

Así mismo, han surgido ciertos establecimientos que favorecen la implantación de nuevos hábitos de consumo, como el caso de la comida rápida con bastante aceptación, debido a que es una forma de cubrir las necesidades de alimentación, en momentos cuando la mujer también trabaja y no puede o quiera dedicar tanto tiempo a la cocina. Sin embargo, la tendencia puede inclinarse hacia la oferta de comidas más propias de la gastronomía cocoroteña como las empanadas, chicha entre otras, y de esta manera afianza también la identidad cultural alimentaria. Es momento oportuno para reflexionar sobre esta oferta alimentaria y la manera que sea más cónsona con el patrimonio gastronómico de esta población, manifestado en los testimonios.

Resulta imprescindible mencionar la feria del buñuelo, que representa una vitrina

para mostrar la gastronomía cocoroteña y un espacio para los emprendedores culinarios. En ella, tienen cabida diversas expresiones de la cultura alimentaria cocoroteña por lo que esta se constituye como una pieza fundamental de importante valor para su difusión y preservación.

Además de eventos gastronómicos como el mencionado, la investigación y difusión de conocimientos en cultura alimentaria para el pueblo cocoroteño son importantes. Dilucidar aspectos de la gastronomía antigua cocoroteña pone en evidencia la importancia de su valoración como patrimonio cultural, y esto es, porque en este conjunto de saberes ancestrales es donde se entraña el origen de la identidad cultural alimentaria viva y cambiante en la actualidad, pero esto no debe darse por sentado, es menester la preservación y difusión para su transmisión a futuras generaciones. En este sentido, los testimonios, que de manera honesta y generosa proporcionaron los informantes clave, mostrando cómo percibían su propia realidad alimentaria, que no por ser algo sencillo deja de ser valioso, pues es auténtica; sin pretensiones, sino más bien, la fuente que nos permite describir de la manera más fidedigna posible como fue ese régimen alimentario en el pasado de esta población, que aunque consigue equivalentes en otras latitudes, es la base de la gastronomía identitaria cocoroteña.

## REFLEXIONES FINALES

A partir de la información recogida mediante los testimonios orales, se logró un acercamiento a la gastronomía antigua cocoroteña, lo que permitió elaborar una descripción de los elementos que conformaban su régimen alimentario y a su vez, hacer las comparaciones con el presente gastronómico de la región. En tanto, a través del conocimiento de este pasado reciente se puede comprender mejor su presente.

Consideramos necesario advertir que parte del fenómeno de estudio, esencialmente, se dio hasta la llegada de la modernidad a Cocorote, porque su gastronomía comenzó a presentar cambios apreciables. Así pues, se considera que, hasta las primeras décadas del siglo XX, Cocorote como pueblo del interior del país, debió estar poco relacionado con el resto de la nación y por ello, hasta después de este proceso, resultado de la integración de las diversas regiones del país, surgió la generalización de formas de cultura que hizo que Cocorote adoptara convenciones gastronómicas compartidas con otras expresiones nacionales, sin dejar por ello de existir su propia gastronomía identitaria.

Por ese motivo, se resaltan las características esenciales que pueden ser consideradas como aspectos relevantes de un patrimonio gastronómico e identidad cultural, al reconocer los platos típicos que forman parte de la memoria de los informantes como el resultado de la confluencia de diversas particularidades del régimen alimentario que merecen ser redescubiertos, pues, son la base fundamental de las prácticas culinarias tradicionales y autóctonas de la región, razón por la cual, identificarlos y difundirlos, es de suprema importancia para la conformación de una cultura alimentaria que está en constante cambios, pero tiene sus raíces en los saberes ancestrales.

Quedará de parte de los entes oficiales profundizar sobre los aspectos significativos de la gastronomía de Cocorote con miras hacia el fomento de un proceso de patrimonialización como corresponde. Esta investigación muestra algunas experiencias considerables que pueden ser tomadas en cuenta para emprender el proceso mencionado.

La observación participante nos permitió evidenciar que la importancia de estos

hallazgos, como base de un patrimonio gastronómico, es tal, que en poblaciones como la cocoroteña, ha tomado un sentido más pragmático, pues en la medida que el individuo identifica y reconoce los aspectos del régimen alimentario antiguo, éste se convierte en un conjunto de herramientas que les permiten sortear las dificultades en la problemática alimentaria que ha tenido lugar en Venezuela en tiempos recientes, haciendo uso de saberes de los aspectos sustanciales de la gastronomía antigua cocoroteña sobre cómo aprovechar alimentos autóctonos, cómo preparar comidas alternativas, conocer diversos usos de procesos artesanales para obtener ciertos alimentos, como es el caso de la arepa, la importancia de las proteínas de origen vegetal, el procesamiento de cultivos propios a los que se le puede dar un valor agregado y convertirlo en modelos de negocio, el regreso a la granjería y venta de dulces criollos como medio de sustento familiar, entre otros.

De igual manera, el acervo cultural culinario ha permitido sobrellevar también la crisis de servicios básicos, como ocurre con el gas doméstico, es así como el cocoroteño ha echado mano de prácticas, artefactos y técnicas culinarias en desuso para superar estas dificultades. La exaltación del patrimonio gastronómico, conocer la despensa, los saberes ancestrales relacionados con el régimen alimentario, no solo afianza nuestra identidad cultural, sino que también es un recurso propio para mejorar la dieta y fortalecer la seguridad alimentaria que puede verse afectada por múltiples razones y tendencias, como en la actualidad, donde se observa que las dietas repetitivas son producto de los procesos de la globalización en alimentación.

Por ello, razones no faltan para pretender dejar registro y difundir los hallazgos en relación con la gastronomía antigua de Cocorote y con ello, preservar la riqueza material e inmaterial en ella, es un compromiso con las futuras generaciones.

Finalmente, han sido de incuestionable valor los testimonios orales por medio de los cuales los informantes han podido dejar registro de su acervo cultural culinario, de sus saberes, de sus memorias, de su identidad, garantizando de esta manera, la transmisión conocimientos a las nuevas generaciones. Siendo este acercamiento a la gastronomía antigua de Cocorote un importante primer paso y un granito de arena hacia el rescate de este patrimonio inmaterial, hacia la valoración del patrimonio gastronómico cocoroteño.

## REFERENCIAS

- Anzola, E. (2019). Cerrito de cocorote: su asentamiento y su pujante estructura productiva de cacao (1622-1729), una investigación Documental. *Revista In Situ*. 2 (2), pp: 139-150 <http://201.249.75.107/insitu/>
- Cartay, R. (1999). *El Pan Nuestro de Cada Día*. Caracas: Fundación Bigott.
- Cartay, R. y Chuecos, A. (1994). *La Tecnología Culinaria Doméstica en Venezuela 1820-1980*. Caracas: Fundación Polar.
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*. 24. 04-16 [http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0797-36912016000100001](http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001)
- Kottak, C. (2002). *Antropología Cultural*. Madrid: Mc Graw Hill
- León, R. D. (2004). *Geografía Gastronómica de Venezuela*. Caracas: Cacofonía

- Lovera, J. R. (1998). Historia de la alimentación en Venezuela. Distrito Capital, Venezuela: Editores Individuales 3
- Martínez Miguélez, M. (2004). Ciencia y arte en la metodología cualitativa. México: Trillas.
- Martínez Miguélez, M. (1998). La investigación cualitativa etnográfica en educación. Manual teórico-práctico. México: Trillas.
- Medina, F. X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*. 51(2), 106-113 <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S018512251730005X>
- Merino, A. (2010). Marco teórico para el estudio de la cocina popular tradicional en Iberoamérica. En Unigarro Solarte, C. (Eds.), *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Cartografía de la Memoria. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/res-Get.php?resId=52870>
- Nivroyavlis (2014). Símbolos de Cocorote. Disponible en: <https://simbolosdecocorote.wordpress.com/escudo-2/> [Consulta: 2021, Junio 05]
- Piñero, M. L. y Rivera, M. A. (2013). *Investigación Cualitativa. Orientaciones procedimentales*. Ediciones UPEL-IPB: Barquisimeto
- Ramírez, V.; Gómez, Y. y Molina, J. A. (2007). *La Gastronomía Antigua Cocoroteña. Rescate y Valoración de un Patrimonio Cultural*. Trabajo Especial de Grado no publicado. Universidad Nacional Experimental del Yaracuy. San Felipe.

---

**Vicmaris Ramírez Raga:** Licenciada en Ciencia y Cultura de la Alimentación de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY). Diplomatura de Servicios Turísticos Centro de Estudios para la Hospitalidad y el Turismo (CEHOTUR-UNEY). Docente del Programa Nacional de Formación de Técnicos Superiores en Producción Agroalimentaria (IUTEP). Investigadora asistente en Transferencia de Tecnología de Postcosecha y Aseguramiento de la Calidad de Frutas, Vegetales y Granos de Cereales, Leguminosas y Oleaginosas (Fundación CIEPE). Docente de Procesos en el PNF Ingeniería en Instrumentación y Control de la UNEY. Investigadora asistente del Centro de Investigaciones Gastronómicas de la UNEY (CIGUNEY)

**Mario José Yovera Reyes:** Ingeniero Químico, Universidad Nacional Experimental Politécnica de Barquisimeto (UNEXPO); Magister en Enseñanza de la Química, Universidad Pedagógica Experimental Libertador – Instituto Pedagógico de Barquisimeto (UPEL – IPB); Doctorando en Educación, Universidad Pedagógica Experimental Libertador – Instituto de Mejoramiento Profesional del Magisterio Extensión Académica San Felipe, (UPEL – IMPM); Profesor adscrito al pregrado Ciencia y Cultura de la Alimentación en las áreas: Investigación en Ciencias de la Alimentación, Proyecto Emprendedor, Principios de Ingeniería Aplicada a los Alimentos, Laboratorio de Prácticas Integrales, Ciencias Físicas Aplicadas, Química y Química de los Alimentos. Docente Asociado a Dedicación Exclusiva de la UNEY. Coordinador del Centro de Investigaciones Gastronómicas de la UNEY (CIG). Coordinador de Investigación y Creación Intelectual de la UNEY. Acreditado en el Programa de Estímulo al Investigador e Innovador (PEII) Nivel B.

