

# PATRIMONIO CULTURAL Y ALIMENTOS I

## MONOGRAFÍA

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE

FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

LICENCIATURA EN GERENCIAMIENTO GASTRONÓMICO



“PALO A PIQUE”

170

PROFESOR: PABLO BESTARD.

AUXILIAR: VICTORIA RODRIQUEZ REY.

ALUMNAS: ARANCIBIA DAIANA, BARRERA

SHIRLEY. SAN MARTIN FLORENCIA.



## AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, dar las gracias a Luis Mendoza y familia, por recibirnos en su hogar y siempre tratarnos con amabilidad y respeto, expresar su historia de vida, la historia del plato, comentando con mucho entusiasmo detalles de su país natal. Sin su colaboración la realización de este trabajo hubiera sido imposible. Luis no sólo nos enseñó sobre su cultura sino también a darnos cuenta que con solo tener a la verdadera familia rodeándote y brindándote apoyo, somos muy privilegiados, nos enseñó que a pesar de tener que tomar la decisión de abandonar tu país natal, hogar, amigos y familia no es motivo para decaer, sino al contrario, a levantarte más fuerte y salir adelante.

Como segundo agradecimiento, A Katyuska Mendoza, hija de Luis, la cual nos presentó a su padre y abrió las puertas de su hogar.

## MONOGRAFÍA

Índice

|                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| Índice .....         | 2                             |
| Agradecimientos..... | 1                             |
| Introducción.....    | 3, 4                          |
| Metodología .....    | 5                             |
| Marco Teórico .....  | 6,7,8                         |
| La Receta.....       | 9, 10, 11,12                  |
| Análisis.....        | 13,14                         |
| Conclusión .....     | 15                            |
| Glosario.....        | 16                            |
| Bibliografía .....   | 17                            |
| Anexo.....           | 18, 19, 20, 21, 22, 23,<br>24 |



### Introducción:

Este trabajo monográfico contara a cerca de la receta "Palo a pique" proveniente de Venezuela, de la Región Cojedes. Actualmente se realiza en la ciudad de Cinco Saltos, provincia de Rio Negro, Argentina.

Como objetivo este trabajo aplica conceptos adquiridos en la materia, mayormente abocado al patrimonio, también ayuda al conocimiento de recetas extranjeras, que en la actualidad se realizan en nuestra región. Luego de la investigación, la receta que se encontró fue la de Palo a pique, en la cual se centrara esta monografía, se estudiara sobre su origen, cultura y los cambios a lo largo del viaje que obtuvo desde Venezuela hasta la Argentina.

Venezuela a comparación de Argentina, se divide en Estados. El Estado Cojedes, con una capital llamada San Carlos, se ubica en el centro-oeste de Venezuela, esta región se encuentra en los Llanos altos y está situado a 153m a orillas del Rio Tirgua. Limita al norte con los Estados Yaracuy, Carabobo y Lara, al este con el Estado Guarico, al sur con el Estado Barinas, al oeste con los Estados Portuguesa y Lara.

El Estado Cojedes desarrolla funciones administrativas, actividades comerciales y de importantes agroindustrias que procesan arroz, sorgo, tabaco y maíz. También cuenta con un amplio centro ganadero regional.

Para obtener la información sobre la receta y su historia recurrimos a un habitante de la Ciudad de Cinco Saltos, Provincia de Rio Negro, Argentina. Su nombre es Luis Mendoza de 62 años, oriundo de Venezuela, nacido y criado allí.

Luis perdió a sus padres de muy joven y a sus 14 años empezó a hacer "changuitas" (Trabajo en negro, poco pago) para así poder ganarse la vida, allí fue donde conoció a Manuel, un



## MONOGRAFÍA

vecino quien le ofrecía trabajos y también lo invitaba a comer cuando tenía la oportunidad. Un día invitó a Luis a un restaurante en San Carlos, capital del Estado Cojedes, donde pidieron como plato principal Palo a pique y desde ese entonces Luis quedó asombrado por los sabores que este plato contenía.

Desde ese entonces y hasta hoy, Luis realiza este plato a su manera y con los recursos que tiene a su alcance, enseñándoles la receta a sus hijos y así pudiendo pasar la receta de generación en generación.

Actualmente, luego de jubilarse de profesor de geografía, junto con su esposa decidieron abrir una despensa donde vivían y hoy actualmente en la Argentina se dedican a la venta de arepas y tequeños, también alimentos venezolanos.

## MONOGRAFÍA

### Metodología:

La metodología de este trabajo se llevó a cabo de la siguiente manera:

Primero se buscó a una persona que sea extranjera, que actualmente viva en Argentina, más bien de la zona del Alto Valle. Una vez encontrada a dicha persona se le informó sobre el trabajo y su desarrollo, la cual aceptó con gusto y nos brindó información.

Como primera información, nos brindó las distintas recetas que tenía en mente, que podían ser útiles para el desarrollo, finalmente se eligió la receta llamada "Palo a pique".

Luego de dicha elección y haber confirmado la receta, se estimuló día y horario para realizar la entrevista.

Por otro lado, se armó una serie de preguntas para tener como base de la entrevista el día pactado, a su vez se alista las herramientas que se utilizaran (grabadora de voz por medio del teléfono celular) y un anotador para tomar notas.

Finalmente el día de la entrevista se llegó a la casa del entrevistado, quien se presenta como relator de la historia de esta receta. Nos sentamos cómodamente y con el permiso de la persona se encendió el grabador de voz para luego comenzar a escuchar su relato y no solo historia de la receta, sino también su historia, cultura, religión, y demás aspectos interesantes.

Entre medio de este relato se involucraron las preguntas armadas previamente y a medida que se iban respondiendo eran grabadas junto a los aspectos más importantes anotados por escrito.

Por último, se investigó en sitios web y libros, el lugar de origen de la receta, aspectos climáticos, ecológicos, económicos, culturales y sociales.



### Marco Teórico:

Con el pasar de los años la receta del palo a pique fue cambiando y poseyendo de muchas versiones, según la región donde se prepare o el gusto de los comensales.

Estas alteraciones según comenta el autor Marcelo Álvarez en la cocina como patrimonio intangible, se vinculan a la performance alimentaria que comprende al concepto que constituye en “una trama donde el hombre biológico y el hombre social están estrechamente ligados y recíprocamente comprometidos. En este acto interviene un conjunto de condicionamientos múltiples unidos mediante complejas interacciones” (pág. 15).

Esto depende de condicionantes que alteran a la receta, tales como:

- Biológicos
- Termodinámicos
- Metabólicos
- Psicológicos
- Ecológicos y recursos disponibles
- Tecnología
- Capacidad para elaborar, almacenar y conservar productos

La receta base de la cual habla Luis Mendoza entrevistado, es proveniente de San Carlos capital del estado Cojedes, ubicado en las llanuras de Venezuela.

El principal condicionante que interviene es el de recursos disponibles, ya que es una región apta para la ganadería extensiva y para la agricultura, por lo cual los ingredientes principales como arroz, frijoles y carne seca, se encuentran al alcance de los habitantes de esta zona. Sin embargo el cambio que sufre esta receta al llegar a Argentina es la escasez a la hora de

## MONOGRAFÍA

conseguir tales recursos, ingredientes como el onoto o los frijoles rojos son de difícil obtención en la provincia de Río Negro, ya que en la zona donde vive actualmente esta familia venezolana, estos recursos son de un elevado costo o es difícil conseguirlos y se requiere viajar a mercados de la ciudad de Neuquén, en busca de productos exportados como el onoto la semilla que proviene de la fruta del árbol del achiote originario del Amazonas.

Otro de los factores que altera la manera de preparación del "palo a pique" es la capacidad para elaborar, almacenar y conservar productos, ya que la forma de preparar uno de los ingredientes principales como lo es la carne seca, surge de la necesidad de refrigeración, por cual su manera de elaborarla es dejando deshidratar la carne fresca al sol y esta así podía durar hasta 2 meses, por lo contrario el entrevistado comenta que en Cinco Saltos, lugar donde habita actualmente, se le dificulta realizar dicha deshidratación al sol ya que la carne se llenaría de insectos voladores como moscas o mosquitos, la única obtención que evadiría este proceso sería comprar este tipo de carnes pero su valor es elevado.

Como factor condicionante tecnológico se puede hacer referencia al cambio en la herramienta que se utiliza para la cocción. Normalmente en la zona de San Carlos la persona que realice dicha comida, la cocina en una olla de hierro colocada directamente al fuego, en cambio actualmente Luis comenta que el donde se encuentra realiza esta receta en una cocina a gas utilizando sus hornallas, donde coloca una olla de acero y procede a elaborarla.

Con respecto al condicionante biológico se refiere a la facilidad que otorga la zona para desarrollar la agricultura, ya que se encuentra la posibilidad de cultivo de todos los ingredientes que la receta necesita, es común que los habitantes de esta región provean de su propia cosecha de frijoles u onoto. Por lo contrario en la región de Cinco Saltos ciudad de Río Negro



## MONOGRAFÍA

es de gran dificultad la cosecha de frijoles rojos, otorgando como solución conseguir este producto en mercados de la ciudad de Neuquén donde se encuentra únicamente el alimento exportado de manera enlatada.

En cuanto a la economía como condicionante de esta receta, en Venezuela es un plato de fácil accesibilidad desde su origen las personas que comenzaron con este plato fueron un grupo de indígenas, pero en cuanto al pasar los años, la comida fue permaneciendo a la clase obrera de Venezuela y Colombia. Luis comenta que en su infancia los que se alimentaban de esta comida llamada palo a pique eran los transportistas de cosecha, por el gran aporte de energía de este plato a los obreros que trabajaban de sol a sol y lo barato de conseguir los alimentos en trueques o mercados.

Actualmente esta receta solo le es fácil realizar a los que viven en campo y tienen los productos por medio de cosechas, ya que con la economía escasa que sufre actualmente Venezuela, a la mayoría comprar los productos se les hace muy difícil.

Con respecto a lo termodinámico la ciudad de San Carlos predomina un clima subtropical lluvioso de la sabana, ayudando a la vegetación de bosques trófico, en donde se encuentran extensos hastos de ganado bovino, principal recurso económico del estado. Así mismo en la ciudad de Cinco Saltos el clima es mayormente despejado durante el año, lo que afecta al periodo de cosecha y cultivo son las grandes heladas o vientos que provocan un daño en frutas y verduras que no son de estación.

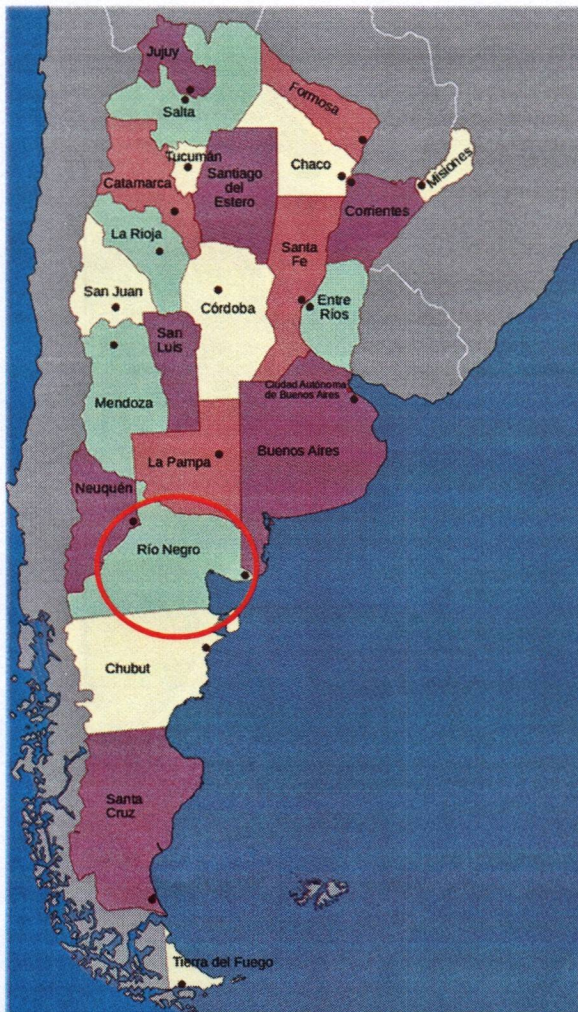






## MONOGRAFÍA

La receta actualmente se realiza en Argentina, en la ciudad de Cinco Saltos, Provincia de Río Negro. En el siguiente mapa se ve esta provincia marcada por un círculo color rojo.



Fuente: Wikipedia

Argentina se divide en Provincias, estas provincias se dividen en departamentos, la ciudad de



## MONOGRAFÍA

Cinco Saltos se ubica en el departamento de General Roca, de la Provincia de Río Negro.

### BEBIDA:

Este plato suele acompañarse con una bebida refrescante llamada "Papelón con limón", la cual consiste en una mezcla de azúcar mascabo, agua, limón y hielo.

En Venezuela el azúcar mascabo se consigue en trozos, el cual es rayado para consumirlo en esta bebida. Aquí en Argentina solo se encuentra molido.

La elaboración consiste en colocar en una licuadora el azúcar mascabo, agua, jugo de limón y mezclar hasta que esté todo bien disuelto, luego se sirve en un vaso con abundante hielo. En el caso de no tener licuadora solo se mezcla bien todo con tenedor hasta que el mascabo esté disuelto en su mayoría.

### PASO A PASO DE LA RECETA "PALO A PIQUE"

INGREDIENTES: rinde para 4 personas

- 250 gr frijoles rojos (porotos)
- 250gr frijoles blancos (porotos)
- 2 cebollas grandes
- 1 pimentón rojo (morrón)
- 3 ajíes dulces
- 6 dientes de ajo
- 250gr carne seca
- Aceite de onoto
- Comino, sal, pimienta negra
- 1 taza de arroz

### PREPARACIÓN:

Luego de cocer el arroz y los frijoles se cortan para tener todo listo y comenzar a realizar el



## MONOGRAFÍA

plato.

Los ajíes se pican, el pimiento se corta en cubos, los ajos se trituran y la carne seca se corta en trozos pequeños.

Luego se realiza el aceite de onoto de la siguiente manera. Esto lo hacen ellos mismos mediante el onoto, una especie botánica que por fuera tiene especie de pelos color rojo y por dentro es hueco, con bolitas oscuras en el centro. Estas bolitas son las que se usan para elaborar el aceite de onoto.

Esto se realiza colocando una buena cantidad de aceite en una sartén y las bolitas de onoto, se cocina hasta que el aceite tome el color oscuro, se pasa la mezcla por colador para separar el aceite de las bolitas y se envasada lista para utilizar.

Para comenzar con la receta de Palo a pique. En una olla con un poco de aceite de onoto se cocinan los vegetales tales como la cebolla, los ajos, ajíes y pimiento. Una vez cocinados, se agregan los alimentos previamente cocidos, el arroz y los frijoles, se mezcla bien y se agregan los condimentos junto con más aceite de onoto, este cumple el rol de "tuco", junto con una pequeña cantidad de agua para que no se seque. Se deja unos 5 minutos para que todo tome sabor junto a los condimentos y finalmente se agrega la carne seca. Una vez mezclado bien todo se deja cocinar 1 minuto más y se apaga el fuego.

Este plato se sirve caliente y por encima se espolvorea con queso rallado para luego ser servido.

¡Provecho!

Cabe destacar que este plato no lleva mucho tiempo de cocción ya que la mayoría de sus alimentos están previamente cocidos.

## Análisis:

### Contexto Histórico- económico

Después de haber realizado el escrito, podemos decir que este es uno de los platos más importantes de Venezuela, creado a través de los indígenas para sustentar a la gente que trabajaba de sol a sol y así proveerles energías ¿Este plato provee realmente energías y/o calorías?

Obtuvimos esta respuesta por medio de la entrevista a la familia Mendoza, que se predispuso para responder a nuestros interrogantes.

Este plato puede nutrir, fortalecer y aportar calorías al ser humano, ya que es rica en proteínas vegetales y fibras, esta contiene ciertos ingredientes como: frijoles rojos o blancos, arroz, carne seca, ají dulce, ajo, pimienta roja, comino, pimienta negra, sal y onoto.

Esta comida solo puede disfrutarse de día ya que es muy pesada para el estómago por sus contenidos sobre todo el frijol.

### ¿Cómo llegó esta receta a la Argentina?

Luis vino a la Argentina hace 3 años, acompañado de su esposa Dulce Canellone y sus 3 hijos. Ellos decidieron irse de Venezuela por la crisis económica que su país sufría y actualmente sigue sufriendo. Por el bien de ellos y el de sus hijos. Luis junto a su familia se fueron de allí, eligiendo Argentina como nuevo comienzo de sus vidas.



## MONOGRAFÍA

Ya instalados en esta región, Luis cuenta que este plato lo realizan cuando están todos reunidos, pero lamentablemente un ingrediente importante que lleva este plato tiene un precio elevado, la carne seca, es un alimento caro en la Argentina, por lo cual ellos realizan este plato solo en muy escasas ocasiones.

### El contexto social

La mayoría de ingredientes que lleva este plato no son difíciles de conseguir en Venezuela. Los frijoles al igual que ciertas verduras las cultivaban ellos mismos, el arroz lo conseguían a un precio muy accesible ya que era un lugar donde abundaba la industria en el arroz, la carne seca la hacían ellos mismos. Todo esto antes de la crisis económica que actualmente tiene Venezuela, lamentablemente estas actividades se vuelven imposibles hoy en día.

Desde 2013 existe una crisis económica en Venezuela, como consecuencia de la caída de los precios del petróleo, las expropiaciones y las restricciones del control de cambio de la moneda, la corrupción, entre otros. En este periodo, se ha producido una aguda recesión económica que ha sido una de las más largas en la historia económica del país, al igual que dos años de hiperinflación.

El sector inmobiliario se ha visto afectado fuertemente desde los inicios de la crisis, evidenciando un deterioro de expectativas inmobiliarias y de la industria de la construcción en Venezuela. Entre las consecuencias está un aumento del desempleo y la consecuente contracción del consumo.

## Conclusión

Gracias al trabajo de investigación realizado, se pudo conocer más de cerca el comienzo de esta receta. Se puede decir que el objetivo de este trabajo es aplicar los conceptos adquiridos en la cátedra y conocer más de los patrimonios culinarios extranjeros, que en la actualidad se realizan en nuestra región, con la colaboración de la familia Mendoza a través de una entrevista se pudo obtener la receta del plato tradicional "palo a pique" proveniente del país venezolano.

Se puede expresar que surge la necesidad de apoyar de manera gastronómica ciertas recetas tales como la cual se trabaja en el texto, brindando un valor a los ingredientes, técnicas culinarias, procesos de sostenibilidad y cultura.

Los platos típicos de la gastronomía de esta región por falta de consumo o por no estar adecuadamente concretados y sujetos a la interpretación individual, se están perdiendo en su cultura. Es necesario impulsar la investigación, utilizando la metodología científica adecuada, para recuperar el patrimonio culinario pudiendo adaptarlo a los requerimientos nutricionales y estilos de vida actuales, con la colaboración de la restauración colectiva y personal interesados en el tema.



## Glosario

**Condicionantes:** Son los factores que pueden ayudar o dificultar la solución del problema o la satisfacción de una necesidad y que, en muchas ocasiones, también pueden actuar de manera neutra, dependiendo de las circunstancias que se confronten.

**Contexto:** es toda situación que rodea a un acontecimiento o a un fenómeno.

**Contexto Económico:** Condiciones de producción que se orientan a la satisfacción de las necesidades humanas.

**Contexto Histórico:** es el conjunto de circunstancias de la historia en las que se produce un hecho.

**Contexto Social:** es el espacio dentro de la sociedad que un evento o una cosa ocupa.

**Changuita:** palabra la cual se hace referencia a la realización de algún trabajo pequeño.

**Llanos:** extensión de terreno que no presenta fuertes desniveles.

**Metodología:** conjunto de métodos que se siguen en una investigación científica, un estudio o una exposición doctrinal.

**Monografía:** es un trabajo escrito, metódico y completo que trata sobre la descripción especial de una determinada ciencia o asunto en particular.

**Onoto:** especie botánica arborescente de las regiones intertropicales de América.

**Patrimonio:** es el conjunto de bienes, derechos y obligaciones con los que una persona, grupo de personas o empresa cuenta y los cuales emplea para lograr sus objetivos.

**Técnicas Culinarias:** diferentes métodos que el ser humano ha desarrollado para procesar

## MONOGRAFÍA

alimentos, bien sea para cocinarlos o conservarlos.

### Bibliografía

Ballart Josep "Patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso"

Díaz Cabezas "Criterios y conceptos sobre patrimonio cultural en el siglo XXI"

Marcelo Álvarez "La cocina como patrimonio (in)tangible"

### Fuentes web

(J.M, 2013)

(significados.com, 2022)

(Editorial, 2021)

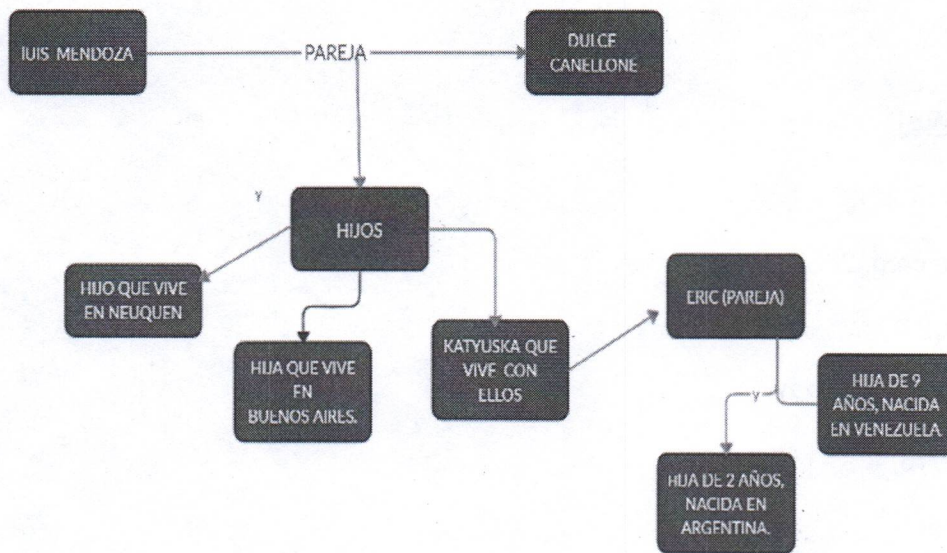
(Significados.com, 2022)

(Augusto, 2013)

(Javier, 2016)



ANEXO:



- Cómo se conforma la familia de Luis y a quienes va pasando esta receta de generación en generación.

Fuente: Información que nos comparte el entrevistado Luis Mendoza.



MINTUR  
MINISTERIO DEL PODER POPULAR  
PARA EL TURISMO

INATUR  
INSTITUTO NACIONAL DE TURISMO

Venezuela  
abierta al futuro

Palo a Pique. Gastronomía Típica.  
Estado Guárico.

- Palo a Pique un delicioso plato de la Gastronomía Venezolana.

Fuente: Turismo Guárico



## MONOGRAFÍA



- Trayecto de Venezuela a Argentina que tuvieron que hacer, en cuanto a la crisis económica que empezó a sufrir en el año 2013 y hasta el día de hoy sigue sufriendo.

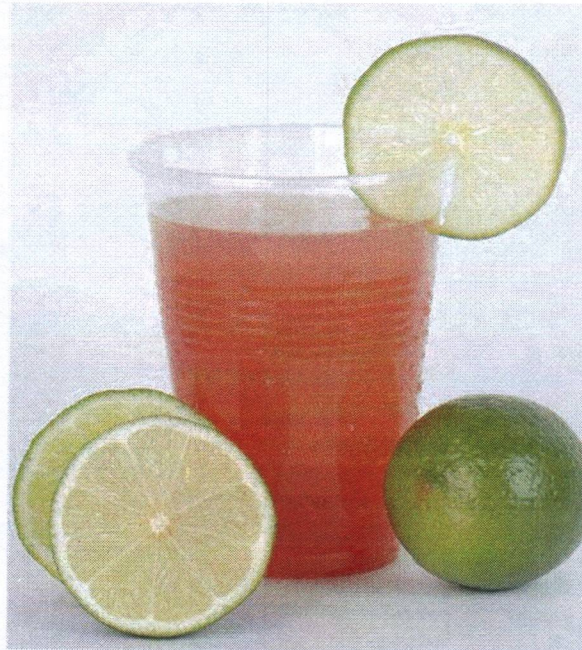
Fuente: Sacada de la página de Wikipedia





- Localización de la ciudad de Cinco Saltos, Río Negro Argentina.





- Bebida que acompaña al Palo a Pique, es llamada Papelón con Limón

Fuente: Información que nos comparte el entrevistado Luis Mendoza.

Fuente: Imagen sacada de internet.

## ENTREVISTA A LUIS MENDOZA

Estudiante de 1° año, Universidad Nacional del Comahue, Carrera: Gerenciamiento Gastronómico, Materia: Patrimonio Cultural y Alimentos 1 (Entrevistado el 16 de junio del año 2022)

- Me presento mi nombre es Florencia San Martín, me encuentro cursando la licenciatura de gerenciamiento gastronómico y a partir de la materia patrimonio se plantea un trabajo monográfico, que consiste en la elaboración de un informe analítico sobre el registro de una receta extranjera que se cocine actualmente en la zona del alto valle.

A continuación se encontrara transcrita la entrevista con Luis Mendoza:



## MONOGRAFÍA

-Podrá comentar brevemente ¿quién es? y su lugar de proveniencia.

**-Mi nombre es Luis Mendoza de 62 años, oriundo de Venezuela, nacido y criado allí, más específico en San Carlos, capital del Estado Cojedes. Actualmente me encuentro viviendo en La Ciudad de Cinco Saltos, Provincia de Rio Negro, Argentina.**

-¿Cuál fue el primer vinculo que tuvo con la receta del palo a pique señor Luis?

**- Al perder a mis padres desde muy joven, para subsistir y poder ayudar en el hogar comencé a realizar “Changuitas” (Trabajo en negro, poco pago).**

**En una de mis changuitas tuve la oportunidad de conocer a Manuel, quien era mi vecino el cual me brindaba trabajo y me invitaba a comer siempre que podía. Un día me invito a comer a un restaurant de la ciudad, donde pidió como plato principal, palo a pique, deleitado por este plato comencé a hacerlo según como lo vi, ya que cada familia lo preparaba diferente.**

-¿ Este plato que usted comenta, se acompañaba con alguna bebida en especial?

**-Es indiferente depende siempre del gusto de la persona, comúnmente se acompaña con café o papelón de limón que es la bebida típica de la zona [Comenta la receta del papelón de limón].**

-¿Actualmente aquí en Argentina, en la Ciudad de Cinco Saltos, Elaboran este plato? ¿Y de que forma?

**-sí, lo cocinamos cada un tiempo, ya que para conseguir los ingrediente tenemos que viajar a Neuquén capital ya que ahí se encuentra muchas personas venezolanas. Con respecto al palo a pique, la carne no se consigue o es muy cara.**

## MONOGRAFÍA

De igual forma el plato tradicional, se realiza con carne seca que uno propiamente hace, los frijoles son difícil de conseguir los rojo por eso aquí lo cocinamos con frijoles blancos.

También allí en Venezuela el plato es preparado sobre el fuego en una olla de hierro, pero aquí la cocinamos sobre la hornalla en una olla común.

- Y como última pregunta finalizando con esta entrevista ¿Cuáles son los factores que impiden de alguna forma que este plato no sea como lo es en Venezuela?

- Los factores son la falta de recursos que tenemos en nuestra ciudad, como bien dije para realizar esta comida, debo viajar a Neuquén para la compra de ingredientes. A diferencia de Venezuela aquí solo obtengo productos, envasados o enlatados.

En cambio en Venezuela gracias a la cantidad de siembras de frijoles, arrozales y la facilidad de obtener la carne para luego secarla, la gente de la zona mayormente hacia trueque para conseguir lo que necesitaban para el plato.

- Desde ya muchas gracias señor Luis por su aporte al trabajo y la enseñanza que nos brindó.