

Anexo 1



WIKIPEDIA
La enciclopedia libre

Anexo:Gentilicios de Colombia

La siguiente es la lista de los gentilicios de Colombia:

Índice

A · B · C · D · E · F · G · H · I · J · K · L · M · N · Ñ · O · P · Q · R · S · T · U · V · W · X · Y · Z

A

- Acandí, Chocó: Acandilero, -a.
- Alvarado, Tolima: alvaradense.
- Anzoátegui, Tolima: anzoateguno.
- Antioquia: antioqueño/a,¹ paisa.
- Apartadó: Antioquia: Apartadoseño, -a.
- Armenia, Quindío: cuyabro, -a.
- Armero, Tolima: armerita.
- Atlántico: atlanticense.
- Arauca: araucano, -a.
- Angelópolis, Antioquia: Angelopolitano, -a.
- Amazonas: amazonense.

B

- Barrancabermeja, Santander: barramejo, -a, barranqueño, -a.
- Barranquilla, Atlántico: barranquillero, -a.
- Belén de Umbría, Risaralda: belumbrense.
- Bello, Antioquia: bellanita.
- Bogotá: bogotano, -a, rolo, -a, cachaco, -a
- Bojayá, Chocó: Bojayaseño, -a.
- Bojacá, Cundinamarca: Bojaquense
- Bolívar: bolivareense.
- Boyacá: boyacense.
- Bucaramanga, Santander: bumangués, -a.
- Buenaventura, Valle del Cauca: bonaverense.

C

- Caldas: caldense.
- Cali, Valle del Cauca: caleño, -a.

- Cañasgordas, Antioquia: cañasgordense.
- Caquetá: caqueteño, -a.
- Carmen de Apicalá, Tolima: carmeluno, -a.
- Carmen del Darien, Chocó: Darienense
- Cartagena de Indias, Bolívar: cartagenero, -a.²
- Cartago, Valle del Cauca: cartagüeño, -a.
- Casanare: casanareño, -a
- Cauca: caucano, -a.
- Caucasia, Antioquia: Caucasiano, -a.
- Cesar: cesareense.
- Cisneros, Antioquia: Cisnereño, -a.
- Chocó: chocoano, -a. Aplicado también a los hablantes del español chocoano.
- Córdoba: cordobés, -a.
- cumaral, Meta : cumaraleño-a
- Cúcuta, Norte de Santander: cucuteño, -a.
- Cundinamarca: cundinamarqués, -a.

D

- Dabeiba, Antioquia: dabeibano, -a.
- Dagua, Valle del Cauca: Dagüeño, -a.
- Dosquebradas, Risaralda: dosquebradense.

E

- El Espinal, Tolima: espinaluno, -a.
- Entrerriós, Antioquia: Entrerrieño, -a.
- Envigado, Antioquia: envigadeño, -a.

F

- Facatativá, Cundinamarca: facatativeño, -a
- Falan, Tolima: falanense.
- Floridablanca, Santander: florideño, -a
- Fresno, Tolima: fresnense.
- Firavitoba, Boyacá: Firavitobense
- Fundación, Magdalena: Fundanense
- Fusagasugá, Cundinamarca: Fusagasugueña,-o

G

- Girardot, Cundinamarca: girardoteño/-a.
- Guadalajara de Buga, Valle del Cauca: bugueño, -a.

- Guamal, Meta: guamaluno, -a.
- Guarne, Antioquia: Guarneño, -a.
- Guainía: guainarense.
- Guamo, Tolima: guamuno, -a.
- Guaviare: guavierense.
- Granada: Granadino, -a.

H

- Herrera: herreruno, -a.
- Huila: huilense, opita. Aplicado también a los hablantes del español opita.

I

- Ibagué, Tolima: ibaguereño, -a.
- Icononzo, Tolima: icononzuno, -a.
- Ipiales, Nariño: ipialeño, -a.
- Itagüí, Antioquia: itagüiseño, -a.

L

- La Calera, Cundinamarca: caleruno, -a.
- La Ceja, Antioquia: Cejeño, -a.
- La Guajira: guajiro, -a.
- La Unión, Nariño: venteño, -a.
- Los Palmitos, Sucre: Palmitero, -a.
- Leticia, Amazonas: Leticiano, -na
- La Estrella: Siderense

M

- Macaravita, Santander: Macaravitense
- Magdalena: magdalenense.
- Mariquita, Tolima: mariquiteño, -a
- Manizales, Caldas: manizaleño, -a. Paisa
- Medellín, Antioquia: medellinense. Paisa
- Melgar, Tolima: melgareense
- Mitú, Vaupés: mituseño, -a³
- Mocoa, Putumayo: mocoano, -a⁴
- Montería, Córdoba: monteriano, -a⁵
- Meta: metense⁶

N

- Nariño: nariñense.
- Neiva, Huila: neivano, -a⁷
- Norte de Santander: nortesantandereano, -a

P

- Palmira, Valle del Cauca: palmiranos.
- Palocabildo, Tolima: palocabildense.
- Pasca, Cundinamarca: pasqueño, -a
- Pasto, Nariño: pastuso, -a,⁸ pastense.⁹ Aplicado también a los hablantes del español pastuso.
- Pereira, Risaralda: pereirano, -a
- Piedecuesta, Santander: piedecuestano, -a
- Pitalito, Huila: laboyano, -a
- Popayán, Cauca: payanés, -esa, patojo, -a
- Puerto Asís, Putumayo: asiseño, -a
- Puerto Carreño, Vichada: porteño, -a
- Putumayo: putumayense.

Q

- Quindío: quindiano.
- Quipile: quipileño, -a.

R

- Remedios, Antioquia: remediano, -a
- Riohacha, La Guajira: riohachero, -a
- Rionegro, Antioquia: rionegrero, -a
- Risaralda: risaraldense.
- Rovira, Tolima: roviense, -a.

S

- San Andrés, Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina: sanandresano, -a
- Santa Marta, Magdalena: samario, -a
- Santander: santandereano, -a. Aplicado también a los hablantes del español santandereano.
- Sincelejo, Sucre: sincelejano, -a
- Soacha, Cundinamarca: soachuno, -a
- Soledad, Atlántico: soledañero, -a

- Sucre: sucreño, -a
- Sibaté, Cundinamarca: sibateño, -a

T

- Timbiquí, Cauca: timbiquireño, -a-
- Tolú, Sucre: toludeño, -a.
- Tumaco, Nariño: tumaqueño, -a.
- Tolima: tolimense.
- Tuluá, Valle del Cauca: tulueño, -a.
- Tunja, Boyacá: tunjano, -a.
- Túquerres, Nariño: Tuquerreño,-a
- Turbo, Antioquia: Turbeño, -a.

U

- Úmbita, Boyacá: umbitano, -a.
- Urabá, Antioquia: urabaense.

V

- Valle del Cauca: vallecaucano, -a, valluno, -a. Paisa.
- Valledupar, Cesar: valduparense.
- Vaupés: vaupense.
- Vélez, Santander: veleño, -a.
- Vichada: vichadense.
- Villavicencio: Villavicense

Y

- Yaguará, Huila: yaguareño, -a
- Yopal, Casanare: yopaleño, -a
- Yumbo, Antioquia: yumbeño, -a

YOLOMBO ANTIOQUIA --YOLOMBINO (A)

Referencias

1. Real Academia Española. «antioqueño» (<https://dle.rae.es/antioque%C3%B1o>). *Diccionario de la lengua española* (23.ª edición).
2. Real Academia Española. «cartagenero» (<https://dle.rae.es/cartagenero>). *Diccionario de la lengua española* (23.ª edición).

3. Real Academia Española. «mituano» (<https://dle.rae.es/mituano>). *Diccionario de la lengua española* (23.^a edición).
4. Real Academia Española. «mocoano» (<https://dle.rae.es/mocoano>). *Diccionario de la lengua española* (23.^a edición).
5. Real Academia Española. «monteriano» (<https://dle.rae.es/monteriano>). *Diccionario de la lengua española* (23.^a edición).
6. Real Academia Española. «metense» (<https://dle.rae.es/metense>). *Diccionario de la lengua española* (23.^a edición).
7. Real Academia Española. «neivano» (<https://dle.rae.es/neivano>). *Diccionario de la lengua española* (23.^a edición).
8. Real Academia Española. «pastuso» (<https://dle.rae.es/pastuso>). *Diccionario de la lengua española* (23.^a edición).
9. Real Academia Española. «pastense» (<https://dle.rae.es/pastense>). *Diccionario de la lengua española* (23.^a edición).

Véase también

- [Anexo:Gentilicios de Colombia por departamento](#)
 - [Anexo:Gentilicios de Colombia por localidad](#)
-

Obtenido de «https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Anexo:Gentilicios_de_Colombia&oldid=167517318»

Anexo 2

Aquí no solo gobernamos...

**Escuchamos, acompañamos
y caminamos con la gente.**

Porque la esperanza se construye
con hechos, desde cada escuela,
cada camino, cada vida digna.

La fuerza del pueblo es hacer que las cosas pasen

[Periodistas - Ciudadanos](#)

El patojo de marras

 [Álvaro Jesús Urbano](#)
[Rojas web](#)
Por: **Álvaro Jesús Urbano**
Rojas

Patojo, gentilicio despectivo pero agrandado en el tiempo por el cariño que el país profesa a los nacidos en Popayán, e incluso a los paisanos descalzos quienes afectados por las niguas enquistadas en sus dedos, caminaban cojos o patojos.

El patojo de marras es de fino cuerpo, elocuente y disertador, sabe de política y se cree poeta por antonomasia. El científico alemán Alejandro de Humboldt decía: “Es más inteligente que los demás, pero mucho menos inteligente de lo que cree”, se levanta después de las diez de la mañana, prefiere la soltería pero cuando se casa, lo hace con una maestra de escuela, quien a cambio de una buena palanca para emplearse, no le importa cargar con un marido mantenido y atenido.

Es presuntuoso, se cree superdotado, no en el sentido sexual de la palabra, sino en su estricta literalidad; su desmedida confianza le hace ver todo fácil, habla mucho y hace poco, es irónico, satírico, ridiculizar con caricaturas verbales los defectos ajenos y lanza su venenosa inventiva con aguda mordacidad, cuando se trata de acomodar apodos o remoquetes.

Usa como desodorante leche de magnesia Phillips y como colonia, agua florida de Murray & Lanman’s. El Patojo de marras es audaz, sale de Popayán sólo cuando lo nombran en altos cargos burocráticos, sin un peso en el bolsillo pero bien relacionado con los políticos de turno, su prosapia lo hace creerse de mejor familia, es perspicaz y astuto para vender su imagen porque no tiene complejo de inferioridad.

Le gusta la bohemia, tertuliar y andar de pato en las juergas de sus amigos solventes. Le encanta el mecato, los liberales, las mantecadas de yuca, las cucas y las panelitas de leche, la gelatina de pata de res, los aplanchados de doña Chepa; ama la cocina popular y visita semanalmente mesa larga en las galerías del Barrio Bolívar, La Esmeralda o en Alfonso López. Disfruta y ofrece con legendario orgullo empanadas y tamales de pipián o de guiso con ají de maní, champús, chulquin, sopa de tortilla, sancocho de guineo, costilla, birimbí, ternero nonato con achiote y azafrán, sango, tripazo, chunchullo, alchuchas, caldos de cola, pata o tolay, ahogao con carantanta o arepas, ponche de huevo, salpicón de Pachito, antes de Baudilia. Los lunes y jueves, degusta un succulento plato de frito con chicharrón, rellena, asadura, envueltos de colada de mote y choclo, ají de piña y aloja de maíz, preparado con magistral destreza en casa de Carmen, de María o de las hermanas Ruiz Muñoz, en El Empedrado.

RETO SIN AZÚCARES según tu edad

EDAD: 25-34

Desayuno
Tostada de pan integral con aguacate y hamos mruertes

Comida
Ensalada de pollo a la plancha con verduras coloridas y quinoa

Cena
Salmon a la plancha, brocoli al vapor, yogur griego

Ayuno
Café solo, agua con limón, té verde

EDAD: 35-44

Desayuno
Frutos del bosque, yogur griego, semillas de Chia y crema de frutos secos

Comida
Ensalada de atún con aguacate y boniato

Cena
Arroz integral con pavo a la plancha, queso feta y espinacas saltadas

Ayuno
Café solo, agua con limón

EDAD: 45-54

Desayuno
Marmosa tostada integral con crema de almendras, huevo cocido

Almuerzo
Salteado de pollo y verduras, bulgur

Cena
Trucha al horno con limón, espárragos a la plancha, yogur griego

Ayuno
Café solo, agua con limón

EDAD: 55-65

Desayuno
Cuchito de avena con banana, huevo cocido

Almuerzo
Ensalada de pasta y pollo, remolacha al vapor

Cena
Tacos de pescado con salsa de yogur

Ayuno
Café solo, agua con limón

EDAD: ≥65

Desayuno
Tostada de pan integral con requesón y frutos del bosque, hummus escalfados

Comida
Ensalada de pollo a la plancha con verduras coloridas y quinoa

Cena
Salmon a la plancha, brocoli al vapor, yogur griego

Ayuno
Café solo, agua con limón

El patojo de marras, dice que fue su abuela la inspiradora del exitoso postre Eduardo Santos, casatta de frutas improvisada que para sortear un impase en el menú, tomó el nombre del expresidente. En la escuela hizo chancuco, comió melcocha, caucherina, comprimidos de queso con pambazo y gaseosa La Reina; rezó la novena, comió nochebuena y tocó tambora en la misa de aguinaldo, pero sobre todo, le gustan las corbatas burocráticas y vivir de la herencia familiar, prestar dinero con hipoteca; muchos con hijos de familia hasta después de los cuarenta años. Por regla general, es glamuroso, le gusta la buena vida, las grandes ganancias con el mínimo esfuerzo, vive en casonas añosas y le gustan los muebles antiguos, exhibe en la sala un recuadro de su árbol genealógico y ornamenta sus aposentos con reliquias religiosas. No tiene sociedades comerciales, ni invierte en negocios que exijan dedicación, pues le da miedo asumir riesgos.

En la esfera intelectual, se las pica de ateo, librepensador e impío, en los comicios electorales es liberal, pero en Semana Santa se convierte en piadoso, amigo del párroco para ganar la sindicatura de algún paso. Los primeros estudios los hizo en la escuela apostólica, el seminario conciliar o en la escuela San Camilo de los Hermanos Maristas, afrontó con valor el misterio del ánima sola, ahora la alcayata, las alpargatas y el barrote, se trasforma en un ser puritano, timorato y melindroso, no va a misa pero hace ayuno y abstinencia, no come carne los viernes durante la cuaresma y no falla el miércoles de ceniza para exhibir con orgullo la cruz en la frente. Pasada la pascua, el patojo de marras vuelve a sus andanzas mundanas.

Con acento México-caucano, usa el “voceo” y abusa de los diminutivos, utiliza locuciones como: ¿cómo estás? ¿Cómo te va? Vení de prestico, ahorita voy, traé una chuspita de pambazos o molletes para que tomemos “entredía” mientras esperamos a misia Julia en el campo de aviación. Pronuncia casi adrede el fonema de la M por N, pam, Popayam, pipiam, y la S al final de ciertos verbos conjugados en segunda persona: fuistes, vinistes, dijistes, hicistes. Cuando va a regar un chisme no lo asume, pues utiliza la expresión “La gente dice”. Es envidioso y le duele el progreso de su vecino, es quejumbroso y siempre dice estar muy ocupado.

El patojo de marras tiene una gran virtud, no denigra de su ciudad, la considera el ombligo de Colombia y el mejor vivero del mundo, no dilapida su gloria, cada día la ama más, es crítico con ella, pero asume su defensa con decoro en pos de un futuro promisorio, acoge al foráneo con afecto y tiene como popayanejo a todo aquel que llega a construir ciudadanía, como eximio PATOJO valora sus costumbres y sabe interpretar su silencio. Feliz cumpleaños Popayán.

Anexo 3

Los dulces típicos de Popayán hacen parte de su tradición

[Inicio \(index.html\)](#) » Dulces Tradicionales

Los dulces típicos de Popayán hacen parte de su tradición; entre ellos se encuentran los aplanchados, mantecadas de yuca, manjar blanco, dulce cortado, liberales, comunistas, bocadillos, repollitas, brevas, desamargados, colaciones, helados de Baudilia, entre muchos otros.

Estos dulces se vienen elaborando, en algunos casos, desde la Colonia y hoy hacen parte del patrimonio cultural inmaterial de la Ciudad Blanca. Algunos historiadores y antropólogos han encontrado que, si bien ciertos productos conservan las recetas tradicionales traídas desde Europa, en otros casos, la interacción cultural de saberes culinarios europeos, africanos y americanos hizo que surgieran nuevas variedades al fusionar alimentos propios de América como las frutas exóticas con el azúcar traída por los españoles desde las Islas Canarias, así como los cítricos de la Península Ibérica. Posteriormente, las recetas que se encontraban, especialmente enclaustradas en los conventos, se extendieron por efecto de la evangelización.

Estimativos preliminares indican que anualmente se pueden producir entre 5 y 10 kg de mecate, lo cual genera derramas económicas por cerca de 900 millones de pesos anuales en Popayán. Estos productos son elaborados artesanalmente, especialmente por mujeres que han conservado el saber-hacer a través de las generaciones. Algunas investigaciones indican que estos dulces pueden estar siendo producidos por cerca de 100 familias, la mayor parte de ellas correspondientes a estratos 1 y 2, las cuales comercializan estos dulces directamente en tiendas o realizan una venta directa al consumidor. Aunque los dulces se producen en todo el país, los de Popayán gozan de amplio reconocimiento nacional e internacional con motivo del reconocimiento otorgado a la ciudad por la UNESCO como Ciudad Gastronómica dentro de la Red de Ciudades Creativas.

En consecuencia, la importancia gastronómica se complementa con la relevancia económica que tiene esta actividad en la ciudad, especialmente porque la comercialización de estos productos se concentra en Semana Santa y durante los meses de diciembre y enero, en el resto del año se reduce de manera representativa, afectando los ingresos de los hogares que dependen de esta actividad. Por otra parte, se reconoce una pérdida en la tradición de elaboración de algunos dulces, especialmente por la ausencia de mecanismos de transmisión del conocimiento generacional, así como la adulteración en su elaboración.

Aunque estos dulces de Popayán tienen una amplia tradición y existe una considerable comunidad de productores y consumidores, se identifica un recurso que se está desaprovechando, y el cual, de potencializarse, permitiría ampliar los mercados, mejorar los ingresos de estas familias, proteger el patrimonio alimentario de la ciudad y beneficiar otras actividades asociadas a esta canasta de bienes y servicios, tales como el turismo.

Este proyecto, titulado "Estrategias para la valorización de los dulces tradicionales de Popayán", financiado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de Colombia, tiene como objetivo general proponer estrategias para la valorización de los dulces tradicionales de Popayán para orientar acciones concretas que otorguen sustentabilidad a su producción y comercialización.

Entre los objetivos específicos del proyecto se encuentran:

- 1- Caracterizar la cadena de producción artesanal de dulces tradicionales en la ciudad de Popayán, mediante el enfoque de análisis de cadena, para identificar las condiciones de producción y comercialización del mecate payanés.
- 2- Reconocer la tradición en la elaboración de los dulces de Popayán, mediante la aplicación de la historia oral, método genealógico y trayectoria tecnológica, para identificar la tradición en la elaboración y los efectos de las innovaciones.
- 3- Caracterizar físico-química y microbiológicamente estos productos, mediante análisis bromatológicos y bacteriológicos, para determinar su composición, riesgos y particularidades.
- 4- Identificar las condiciones de asociatividad de los productores de mecate en Popayán, mediante el enfoque de análisis de redes, para reconocer sus relaciones sociales, técnicas y comerciales, y las alternativas para fortalecerlas.
- 5- Proponer estrategias para valorizar los dulces típicos de Popayán, mediante el enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), para activar este patrimonio alimentario.
- 6- Soportar el proceso de denominación de origen para la cadena de producción artesanal de dulces tradicionales en la ciudad de Popayán a través del internet de las cosas y análisis de datos.

En consecuencia, este proyecto busca realizar un diagnóstico de las condiciones de producción de los principales dulces típicos de la ciudad, para ello se emplean metodologías como la Historia Oral y el Método Genealógico para reconocer la tradición en la elaboración de los dulces; también se realizará una evaluación físico-química y microbiológica para caracterizar cada producto, se realizará el análisis de cadena para identificar los eslabones que participan desde el suministro de los insumos en la producción de los dulces hasta llegar al consumidor; en el proyecto también se emplea el análisis de redes para reconocer las relaciones sociales, técnicas y comerciales que tejen los productores.

Con la anterior información se espera proponer un conjunto de estrategias entre las cuales se encuentran el fortalecimiento organizativo, la evaluación de las posibilidades de gestionar de manera posterior una Marca Colectiva (MC) con la comunidad de productores de dulces de Popayán o una Denominación de Origen (DO) para alguno de los productos, así como mecanismos para fortalecer circuitos cortos de comercialización que permitan acercar comercialmente a los productores y consumidores. Este proyecto también incursionará en capacitaciones a los productores para mejorar la calidad de los productos y la creación de una ruta del "mecate" en Popayán.

Este proyecto también tiene un componente tecnológico muy importante que se relaciona con la creación de una aplicación para facilitar la operación de la ruta turística en torno a los dulces y un modelo de trazabilidad para los dulces que presentan mayores avances en comercialización.









Proyecto Dulces Tradicionales Popayán

Convocatoria 808-2018 Proyectos de Ciencia, Tecnología E Innovación y su Contribución a los Retos de País..



Links Relacionados

- › Ministerio de Ciencias Tecnología e Innovación (<https://www.minciencias.gov.co>)
- › Camara de Comercio del Cauca (<https://www.cccauca.org.co>)
- › Universidad del Cauca (<https://www.unicauca.edu.co>)
- › Grupo de Ingeniería Telemática (<http://web.unicauca.edu.co/git/index.htm>)
- › Grupo de Investigación Systémico (<https://scienti.minciencias.gov.co/gruplac/jsp/visualiza/visualizagr.jsp?nro=00000000019120>)
- › Grupo TULL (<http://www.unicauca.edu.co/innovacioncauca/taxonomy/term/362>)

Contáctanos

📍 Universidad del Cauca - Popayán, Cauca

✉ dulcestradicionales@unicauca.edu.co



Copyright © 2020 Convocatoria 808-2018 Proyectos de Ciencia, Tecnología E Innovación y su Contribución a los Retos de País. Todos los derechos reservados.