

CONDICIONES AMBIENTALES Y MARCO INSTITUCIONAL EN LA CONSTRUCCIÓN PATRIMONIAL DEL COCUY PECAYERO

Vanessa Ruth Villalobos Andrade*

RESUMEN

El Cocuy, también llamado "cocuy de penca", "cocuy pecayero", "cocuy blanco", es una bebida de alta graduación alcohólica elaborada con el destilado de la planta de agave cocui, producida en el semiárido falconiano y larense de Venezuela. Es mi interés en presentar un panorama del cocuy como objeto artesanal que se articula al lugar, ese primer contexto de sentido donde es elaborado y con el cual quiero referir las condiciones ambientales producción y las relaciones sociales establecidas por miembros específicos con el objeto y a las referencias culturales que fungen como modelos a los artesanos (Berti, 2006). Appadurai (1991) refirió en su momento que los significados de las cosas están inscritos en sus formas, usos y trayectorias, lo cual refiere a sus cualidades, valoraciones, medios y fines.

Palabras clave: Cocuy, Serranía de Falcón, Pecaya, Producción artesanal.

ENVIRONMENTAL CONDITIONS AND INSTITUTIONAL FRAMEWORK IN THE HERITAGE CONSTRUCTION OF COCUY PECAYERO

ABSTRACT

Cocuy, also called "cocuy de penca", "cocuy pecayero", "cocuy blanco", is a drink with a high alcohol content made with the distillate of the agave cocui plant, produced in the semi-arid Falconian and Larense region of Venezuela. It is my interest in presenting a panorama of the cocuy as an artisanal object that is articulated to the place, that first context of meaning where it is elaborated and with which I want to refer to the environmental conditions, production and the social relations established by specific members with the object and the references. cultural models that serve as models for artisans (Berti, 2006). Appadurai (1991) referred at the time that the meanings of things are inscribed in their forms, uses and trajectories, which refers to their qualities, evaluations, means and ends.

Keywords: Cocuy, Serranía de Falcón, Pecaya, Artisan production.

* Licenciada en Publicidad y Relaciones Públicas (Universidad del Zulia, 2008) con maestría en Antropología Social y Cultural en la misma universidad (2015). Actualmente doctorante en Ciencias Sociales, especialidad Estudios Rurales (El Colegio de Michoacán, México). vanessa.antropologia@gmail.com. <https://orcid.org/0000-7422-3923>

INTRODUCCIÓN

El Cocuy, también llamado “cocuy de penca”, “cocuy pecayero”, “cocuy blanco”, es una bebida de alta graduación alcohólica elaborada con el destilado de la planta de agave cocui (diferente del primer término por la última letra), producida en el semiárido falconiano y larense de Venezuela. Por sus cualidades distintivas, tradición y anclaje geográfico de su producción ha sido objeto de la figura de protección “Denominación de Origen Controlada” (DOC) en el año 2001, específicamente en la parroquia Pecaya en el municipio Sucre, estado Falcón. Este entorno es emblemático por su tradición en la elaboración de este destilado¹ y su comercialización regional, principalmente hacia la ciudad de Coro, que es capital del estado.

La DOC representó un hecho trascendental para la producción e imagen pública de esta bebida que ha sido calificada de artesanal. Por medio del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI) en Venezuela, se constituye la figura de protección de “productos cuyas características distintivas están asociadas a un espacio geográfico determinado y, a unas formas de producción tradicionales, que los diferencian de los elaborados en otra localidad” (SAPI, 2019:7)² y con la cual se han diseñado acciones normativas para los procesos de producción de este destilado, imagen del producto y fomento a la estructura comercial del mismo en el mercado de bebidas artesanales nacional e internacional. Dichas acciones se desarrollan principalmente en los siguientes ámbitos:

- Los procesos de control de calidad (regida principalmente por la norma COVENIN 3662) en el que destaca la tipología de licor en I (100% agave) y tipo II (80% agave con 20% de otros azúcares).
- Anclaje geográfico de los procesos de elaboración del destilado.
- Implementación de estrategias comerciales y de organización específicas para atender un mercado más amplio de consumidores y buscar un cambio de percepciones negativas que se han dado en el tiempo, tales como “bebida barata”, “bebida de borrachos”, “bebida fuerte”, dudas sobre su lugar de producción y controles de calidad.
- El requerimiento operativo de un Consejo Regulador.

Considero que un componente fundamental en este tipo de figuras de protección debe ser la identificación de las condiciones ambientales intervinientes en la

1 La forma de aprovechamiento más conocida y empleada del agave cocui, pero no la única.

2 El “cocuy de Pecaya” es uno de los tres productos con DOC en Venezuela, junto con el cacao de Chuao (2000) y el ron de Venezuela (2003). Fue el segundo en recibir esta figura de protección y el primer licor artesanal venezolano.

producción de productos, el manejo de una plataforma de sensibilización ambiental en la zona y su consecuente diseño en términos de gestión cultural. Aunque existen investigaciones ambientales que soportan esta idea, quiero destacar la importancia de mantenerlas y vincularlas en todo momento con el sector social de la producción. Esto es, entender que el manejo social de los recursos naturales (aprovechamiento) es el verdadero centro de la investigación y gestión ambiental, para indagar en puntos como el fortalecimiento de los sistemas de conocimiento que existen en el manejo de los recursos naturales, consideración de las externalidades derivadas de la producción del destilado y no menos importante, que estas ideas se piensen en un paradigma de sustentabilidad y no desde el extractivista.

Las condiciones ambientales del cocuy que serán esbozadas en este trabajo comprenden un panorama geomorfológico donde se ha desarrollado la planta de forma silvestre, un anclaje en la organización político-territorial regional, aspectos de organización social e imaginario alrededor del destilado, algunas referencias históricas sobre su antigüedad y descripción de usos de la planta y algunas características de su producto estrella. Finalmente referiré algunos procesos institucionales que considero determinantes (pero no los únicos posibles) en la construcción patrimonial de la planta de agave cocui y su producto estrella anclado en Pecaya.

Es mi interés en presentar un panorama del cocuy como objeto artesanal que se articula al lugar, ese primer contexto de sentido donde es elaborado y con el cual quiero referir las condiciones ambientales producción y las relaciones sociales establecidas por miembros específicos con el objeto y a las referencias culturales que funcionan como modelos a los artesanos (Berti, 2006). Appadurai (1991) refirió en su momento que los significados de las cosas están inscritos en sus formas, usos y trayectorias, lo cual refiere a sus cualidades, valoraciones, medios y fines.

1. CONDICIONES AMBIENTALES DE LA PRODUCCIÓN DE COCUI

El primer contexto donde hay que considerar a este destilado, así como cualquier otro uso dado a la planta agave cocui (*agave cocui Treselase*) es el ambiental. Se trata de una planta monocotiledónea que tiene forma de roseta, de hojas suculentas y gruesas. Pertenece a la familia *Agavaceae* y es endémica de América, específicamente en las zonas semiáridas y rocosas de Venezuela, Colombia y las Antillas Menores como Aruba, Curazao y Bonaire (Cequea, Imeri *et Al*, 2017), se distribuye en paisajes serranos, con temperaturas de aproximadamente 30°C, en suelos arcillosos y pedregosos, con prolongados períodos de sequía y lluvias ocasionales (Colina, Ferrer *et Al*, 2013). En el caso de Venezuela, la mayor población de este agave se encuentra en su

región noroccidental, específicamente en el llamado semiárido falconiano y larense, aunque en menor medida, se ha encontrado poblaciones nativas ubicadas hacia el oriente del país, específicamente en el estado Sucre (Cequea, Imery *et Al*, 2017) y en la región de los andes venezolanos (Díaz, 2001).

Imagen 1 (satelital) que muestra la región noroccidental venezolana. En el área superior derecha de la misma se encuentra el estado Falcón.



Fuente: Agencia Espacial Europea, 2003.

En términos geomorfológicos, la región semiárida noroccidental de Venezuela constituye el denominado sistema coriano (o Formación Lara-Falcón-Yaracuy), el “último sistema montañoso que aparece sobre el modelado venezolano (...) ubicado en la parte septentrional de los Andes y en el inicio de la cordillera de la Costa. Es entonces un sector de transición de relieve variado y poco elevado” (Díaz Zabala, 2007:210) entre la cordillera de la Costa y la cordillera de Los Andes.

El estado Falcón -entidad federal donde se enmarca la DOC- comprende ecosistemas de montaña, valle, semiárido y de litoral. El relieve montañoso es predominante en su superficie, y los puntos más altos son las sierras de San Luis, Baraque, Buena

Vista y Churuguara. Prevalece la vegetación de arbustales espinosos y ocupa 70,84% de la superficie del estado (*idem*, p.226), mayormente en las tierras bajas.

El municipio Sucre está ubicado por el lado norte hacia la falda del cerro San Luis. Su superficie tiene escasa cobertura de suelo, la vegetación característica es la xerófila de espinares y cardonales (*idem*, p. 224) y recibe escasa precipitación anual³, como es usual en los entornos semiáridos. También es importante referir que el municipio tiene cercanía con el Río Mitare, que drena la mayor cuenca de la llanura costera noroccidental (*idem*, p. 223).

La superficie municipal comprende 840 km² que se distribuyen en dos parroquias: Sucre y Pecaya. La densidad poblacional es de 86.1 habitantes por km² y una población total para el año 2011 de 5.281 habitantes (INE, 2014), el registro más bajo en el ámbito municipal de este estado. La cría de ganado caprino, el cultivo de la sábila y la explotación del agave cocui figuran como actividades económicas de importancia en este entorno de acuerdo a entrevistas realizadas en el año 2020 a J. Morillo, J. C. Valbuena y C. Medina, oriundo y visitantes de la zona, respectivamente. Es importante destacar que estas tres actividades guardan relación estrecha con el aprovechamiento de recursos del ambiente circundante.

Imagen 2. Una vista de la sierra falconiana desde la localidad de Cabure



Fuente: Villalobos, 2021.

3 Como la parroquia Pecaya, se encuentra a 235 MSNM y recibe 449 mm de precipitación media anual.

De dichas actividades, la elaboración del destilado “cocuy pecayero” figura como la más relevante de este contexto (Medina, 2020; Valbuena, 2020; Morillo J, 2020) y goza de valoraciones distintas, como, por ejemplo, la gente que se siente orgullosa, misma que “sabe que se comercializa internacionalmente, el cocuy es el día a día” (Morillo, J. 2020), o la incorporación del orgullo por el cocuy en la construcción del discurso turístico de promoción local, como lo muestra el siguiente texto:

Además de contar con sitios de interés histórico y cultural, este municipio cuenta con el único licor con denominación de origen, como es el cocuy pecayero, único en el país, las aguas termales, los pilancones, los chorros de agua de Pecaya, refugio de animales silvestres, áreas de restauración, zonas de recreación y esparcimiento, espacios de descanso, así como una adecuada vía de comunicación, siendo todos estos elementos favorables para el desarrollo de la industria turística. (Morillo. J.A., 2014, transcripción de video).

Los matices valorativos de esta actividad productiva también se pueden encontrar en el ámbito institucional, muchos de los cuales se soportan en investigaciones sobre la zona. Ejemplo de ello puede ser las alertas que han emitido la Fundación para la Ciencia y La Tecnología (FUNDACITE) y la Universidad Nacional Experimental Francisco de Miranda (UNEFM) al estudiar la forma de explotación de poblaciones naturales del agave cocui, así como también de otras especies vegetales utilizadas en los procesos de elaboración del destilado, como el cují (FUNDACITE, 2002; Padilla, Padilla *et Al*, 2006) y su relación con los procesos de desertificación de la zona. Esto puede ser una muestra de la posible explotación indiscriminada de poblaciones naturales de la planta en el municipio Sucre de Falcón que deben atenderse institucionalmente y conjuntamente con este tipo de figuras de protección y control de productos. En el ámbito de las representaciones institucionales por el cocuy destaca la figura de la especialista en ecología de zonas áridas Miriam Díaz, mientras que en la gestión artesanal de Pecaya lo ha sido Ramona “Moncha” Navarro, perteneciente a una de las familias hacedoras del destilado en Sucre y una voz crítica sobre diversas problemáticas en la producción del destilado en la zona.

Se evidencia así el protagonismo del cocuy entre las formas de aprovechamiento de la planta que además tiene un soporte en discursos de valor histórico contruidos por diversos especialistas. De ellos, “se deducen evidencias que los indios jiraharas, radicados en la zona falconiana, ya producían licor de cocuy mucho antes de la llegada de los españoles” (Padilla, Padilla *et Al*, 2006:73). Desde el siglo XVI existen referencias históricas documentales de la presencia del agave en Venezuela y la diversidad de usos, como por ejemplo, las prácticas alimentarias derivadas de la planta que se remontan al período Meso-Indio (SAPI, 2019), el uso medicinal o el empleo de

la fibra para la elaboración de diversos objetos. Destacan las referencias del cronista colonial Gonzalo Fernández de Oviedo⁴ quien deja testimonio de los múltiples usos de esta planta entre las poblaciones indígenas en la zona nororiental de Venezuela:

sta se planta é da mucho fruto é diversas utilidades, porque en la Nueva España hacen della é de su hilo mantas é çapatos, é de su xugo vino é arrope. E la rayz, después que ha dado los provechos que es dicho, la sacan tan gruesa, como un barril de los que en España é en esa Isla nuestra Española caben tres arrobas é quatro é algo más é menos, é la cuecen é comen, é también hacen del maguey muy buenas sogas. Aquella gente que assi nombran los españo- les magueyes, despencan esta hierva, é la cabeça ó cepa della cuéçenla é háçese un manjar asaz bueno é de mucho mantenimiento. É de las hojas sacan el çumo por sudor de fuego, á manera de destilallo, é de aquello beben aquella gente (Fernández, 1535:384).

Otras referencias históricas de aquel siglo y los dos siguientes sobre los usos del agave o maguey en Venezuela provienen del viajero italiano Galeotto Cei, en la obra "Viaje y descripción de las Indias (1539-1553)", así como del fray Pedro Simón en "Noticias Historiales de la Conquista de Tierra Firme en las Indias Occidentales" (1627) y del Fray Antonio Caulín, en "Historia corográfica, natural y evangélica de la Nueva Andalucía, Provincias de Cumaná, Nueva Barcelona, Guayana y Vertientes del Río Orinoco" en el año 1779. También destaca como registro de valor histórico y de evidencia una pintura fechada en el año 1623, donde aparece la imagen de Santa Lucía (patrona de Pecaya) y detrás de ella se aprecia una planta de agave. Esta obra pertenece a la colección del Museo Diocesano "Lucas Guillermo Castillo", ubicado en la ciudad de Coro.

En la primera Mitad del siglo XVIII, Agustín Codazzi⁵ escribió que en los cerros cercanos a Casigua (un poblado del estado Falcón) se encontraban "terrenos propios para cultivar maíz, algodón, yuca, frijoles, caraotas y auyamas, mientras que en otros cerros calizos se da la planta del cocui" (Codazzi en Villa, 1961:160), y refiere como planta medicinal al "cocuy" y la "cocuiza" (Codazzi, 1940:148). De esta última, destaca de igual modo su uso en cordelería y tejidos (ídem, p.145). Durante el siglo XX, sobresale la localidad de Pecaya en el panorama falconiano como lugar donde se elabora el cocuy, conocido como "cocuy pecayero" o simplemente "cocuy", sin dejar de lado alguna referencia sobre otro uso de la planta.

Los pecayeros –como se conoce a las personas de esta localidad- han construido toda una cultura en torno a esta planta: emplean la fibra para la elaboración de tejidos, hamacas, calzados, artesanías y para la construcción de sus viviendas; elaboran encurtidos con sus flores (bicuyes); y emplean sus troncos o magueyes como vigas para sus casas. Sin embargo, el uso más conocido del Agave cocuy es la producción del licor de cocuy, también conocido como cocuy de penca o cocuy pecayero (Gómez, Sánchez, *et Al*, 2018:2).

4 Historia General y Natural de las Indias, 1535

5 Resumen de la Geografía de Venezuela, tomo 1 (1841)

Así llegamos a un contexto de historia reciente donde pueden referirse dos sucesos trascendentales en la tradición del cocuy en Pecaya, y más allá de este entorno. Uno de ellos fue la situación de clandestinidad en la que tuvo que manejarse la elaboración y comercialización del destilado, producto de las disposiciones contenidas en la Ley de Alcoholes y Bebidas espirituosas del año 1976. Ello acarreó problemas para quienes elaboraban la bebida: desmantelación de alambiques y prohibición de la libre comercialización del destilado por algunos años. Un segundo acontecimiento clave se desarrolló un cuarto de siglo más tarde con el otorgamiento de la DOC Cocuy de Pecaya por parte del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (2001). El expediente de solicitud estuvo soportado principalmente por investigaciones académicas y del sector de la ciencia y tecnología.

En este siglo XXI, el uso normativo de la DOC ha generado cambios en los procesos de producción del destilado, comenzando por su presentación para la comercialización. Existen ocho marcas que hasta el momento están certificadas en este espectro de certificación, todas de alta graduación alcohólica: Indio Sunure, Casa Vieja, Caja de Agua, Los Dátires, Ángel Divino, Santa Lucía, Mi Empeño y Lucerito de Pecaya. Se realizó un trabajo de identidad visual para las marcas, ellas tienen como un común denominador una etiqueta ovalada de color negro en botellas de vidrio y contiene una imagen que represente cada casa productora.

Resumiendo el proceso general de elaboración del destilado, éste comienza por la búsqueda de las plantas de agave cocui con la madurez ideal que alcance aproximadamente en ocho años, y de las cuales se utilizan las pencas y la cabeza o piña. Estas últimas se someterán al proceso de cocción dentro de hornos artesanales durante seis a ocho días, que contienen leña -de especies locales como el cují-, luego se colocan piedras para la labor de refracción, después las piñas apiñadas, y las hojas del agave se utilizan para tapar, junto al fique y arcilla pulverizada, el horno artesanal. Después del proceso de cocción, se prensa el producto de ella con madera de vera y una cuba a la altura del suelo para lavar y extraer el jugo, que se fermentará por aproximadamente ocho días para luego destilarse en alambiques artesanales.

En la norma venezolana COVENIN 3662:2001 se establecen las características y requisitos de rigor que debe cumplir el cocuy pecayero para consumo humano. Ahora bien, la realidad es más compleja que estas premisas y traspasa el área geográfica de la DOC y la normativa de producción y comercialización, existe la producción de esta bebida, pasando el límite estatal. Tenemos el caso de Siquisique (municipio Urdaneta, estado Lara), localidad conocida por la elaboración de cocuy y que hasta el año 2020 se encontraba junto a otros tres municipios del estado, en un proceso

de reconocimiento de DOC ante el SAPI. Fuera del espectro de esta denominación, existe la llamada clandestinidad que se puede observar al paso de carreteras, Circula el producto desde las casas o negocios informales dentro y fuera de las ciudades.

Imagen 3. Venta de cocuy cerca de Carora, carretera Lara-Zulia



Fuente: Hinestroza (2020). Archivo personal

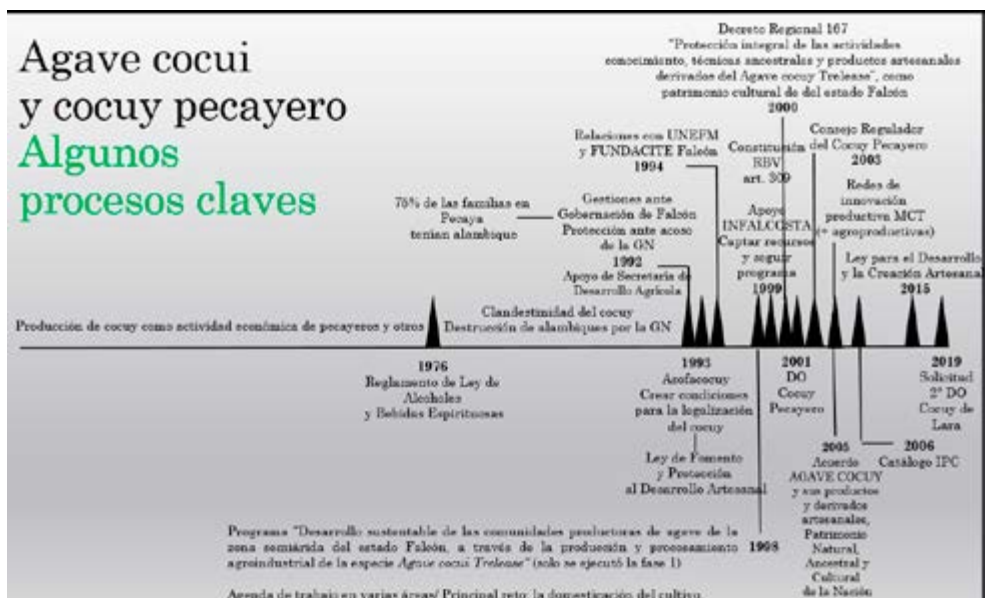
Existen pugnas que no se invisibilizan por los reconocimientos del cocuy hacia el interior y fuera de sus entornos de producción, y no es en vano recordar que deben ser dichos contextos los principales beneficiarios de una DOC. Otro conflicto es la posible pérdida de la diversidad artesanal que tradicionalmente ha existido alrededor de la planta de agave cocui en la región por la predominancia de uno de sus usos, que puede conllevar un reduccionismo cultural de saberes, referentes para la reproducción del conocimiento, valoraciones posibles de los objetos y sus procesos de producción, recorridos y públicos donde estos se insertan, así como de visibilizar -en términos de gestión cultural- otras potencialidades de los entornos de producción del destilado.

2. MARCO INSTITUCIONAL EN LA CONSTRUCCIÓN PATRIMONIAL DE COCUY PECAYERO

Hasta este punto he referido la importancia de la DOC y la norma venezolana COVENIN en los procesos de producción, anclaje geográfico y comercialización del producto

en el mercado de bebidas alcohólicas artesanales en Venezuela. Existe un panorama más amplio de acciones institucionales en el país que dan cuenta del interés por considerar una visión sistémica en el manejo de la planta de agave, con un marco legal que destaca la artesanidad de la bebida. Esto parecería indicar que el panorama de gestión alrededor del destilado, de la planta y de sus saberes no se reduciría a una sola forma de aprovechamiento. Sin embargo, considero necesario fomentar el debate sobre ello, específicamente si este marco institucional ha sido totalmente difundido, apropiado y convertido en acciones específicas por parte desde sus principales protagonistas: los artesanos (y no solamente llamados productores de cocuy) del agave cocui.

Imagen 4. Resumen en línea de tiempo de acciones institucionales vinculadas al agave cocui



Fuente: Elaboración propia con datos institucionales, 2020.

El marco de gestiones institucionales previo a la DOC fue determinante para el otorgamiento de esta figura de protección e el impulso de otras, tales como el decreto regional 167 "para la protección de las actividades, conocimiento, técnicas ancestrales y productos artesanales derivados del agave cocuy Trelease como patrimonio cultural del estado Falcón" (2000), o bien, el acuerdo con rango federal de declarar al "agave cocui y sus productos y derivados artesanales como patrimonio natural, ancestral y cultural de la nación" (2005).

Junto con este espectro institucional existe un cúmulo de valores y significados construidos socialmente en relación al destilado y enmarcan su presencia en ferias,

mercados y centros artesanales como bebida típica y artesanal, se ha promocionado como un elemento identificador de Pecaya y de cierto modo, con el gentilicio falciano, a través de la frase “la tierra del cocuy”. La labor institucional de promoción de las artesanías en el estado Falcón ha sido un entorno de otras tradiciones asociadas, como la Feria del Pesebre, evento que tiene más de treinta años, o bien, la celebración de los Locos de la Vela de Coro. En todos estos entornos podemos encontrar un referente social del cocuy, en donde es posible recibir información por parte de quienes viven en ellos sobre su cualidad artesanal, su valor cultural o la experiencia degustativa que han tenido con la bebida.

Imagen 5. Muñeca hecha con dispopo o fibra de la planta de agave cocui



Fuente: Villalobos, 2021 (muñeca obsequiada por Moncha Navarro)

En los años siguientes a esta reconocida certificación se han gestado algunas iniciativas emprendidas por grupos organizados vinculados, como la participación de la Asociación de Fabricantes Artesanales de Cocuy Pecaya (ASOFACOCUY) en el Agave Fest 2015 (México), el reconocimiento de una mención especial del tenedor de oro al valor gastronómico del cocuy, otorgado por la Academia Venezolana de Gastronomía (2016), la presencia de recetas con cocuy para cocteles (como margarita, con lichis, limón y clara de huevo) y recomendaciones de *sommeliers* y gastrónomos para el uso del destilado en otros productos, como por ejemplo, para la fabricación de chocolates o crema de cocuy.

Esta dinámica de promoción e inserción del cocuy en otros segmentos de mercado derivada de la DOC ha dado otros matices a las valoraciones sociales e imaginarios colectivos asociados al producto (desde un nuevo cúmulo de referentes en el vocabulario tradicional hasta la aparición de otros actores en el mercado), así mismo, ancla una referencia geográfica que remarca las ya existentes sobre la localidad de Pecaya y ha contribuido en fomentar una mayor especialización de mercado del destilado frente a las diferentes formas de aprovechamiento de la planta de agave cocui, las cuales parecen quedar como soportes históricos de valoración patrimonial, con escasos referentes prácticos actuales.

Venezuela tiene tradición en la gestión y promoción de la actividad artesanal que en la actualidad está soportada desde el marco legal a través de dos instrumentos principales. Uno de ellos es el artículo 309, y expresa que “la artesanía e industrias populares típicas de la Nación gozarán de protección especial del Estado, con el fin de preservar su autenticidad, y obtendrán facilidades crediticias para promover su producción y comercialización” (Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, 1999) y, otro referente importante es la Ley de Creación y Desarrollo Artesanal (2015) que resulta de los cambios llevados a cabo con la anterior ley de Fomento y Protección al Desarrollo Artesanal y estuvo vigente desde el año 1993. Con esta contextualización del marco legal artesanal concluyo que el cocuy es un producto con DOC que debe reivindicarse socialmente por su artesanidad y referente patrimonial en sus entornos de producción, y sus artesanos productores protagonistas de pertinentes e inclusivas propuestas que pueden leerse desde el punto de vista del desarrollo territorial regional.

REFERENCIAS

bibliográficas

- Appadurai, A. (1991). *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías*. Grijalbo: México, D.F.
- Asamblea Nacional de la República Bolivariana de Venezuela (1999). *Constitución de La República Bolivariana De Venezuela*. Consultada Desde www.minci.gov.ve, 28 de noviembre de 2021.
- Asamblea Nacional de la República Bolivariana de Venezuela (2015). *Ley para el Desarrollo y la Creación Artesanal*. Decreto N° 6.184 Extraordinario, 3 de junio de 2015.
- Berti, S. (2006). *Arte/sanía venezolana ¿por función, elaboración o uso? En: Artesanía, otra visión. Texto curatorial*, 48 p. Fundación Polar: Caracas.

- Cequea, H.; Mata, Y. e Imery, J. (2017). *Estudio cariotípico en plantas de agave cocui trelease (asparagaceae) nativas del estado Sucre, Venezuela*. **Revista Saber**, Universidad de Oriente, Venezuela. Vol. 29, pp. 174-182.
- Codazzi, A. (1940). *Resumen de la Geografía de Venezuela (Venezuela en 1841)*. Biblioteca Venezolana de Cultura, Colección "Viajes y naturaleza". Ediciones del Ministerio de Educación Nacional: Caracas.
- Colina, R.; Ferrer, J.; Leal, I. (2013). *Impactos ambientales de la producción de Cocuy en el municipio sucre, estado Falcón, Venezuela*. **Revista Multiciencias**, vol. 13, núm. 3, julio-septiembre, pp. 229-237 Universidad del Zulia: Punto Fijo.
- Díaz, M. (2001). *Ecología experimental y ecofisiología: bases para el uso sostenible de los recursos naturales de las zonas áridas neotropicales*. **Revista Interciencia**, 26 (10), pp. 472-478
- Díaz, M. (S/F). *La Denominación de Origen Cocuy Pecayero. Ciencia y Tecnología puesta al servicio del hombre de las zonas áridas*. Conferencia. Disponible en http://www.cjp.ula.ve/gpi/documentos/seminario/miriam_diaz.pdf, consultado el 03 de enero de 2020.
- Díaz, T. (2007). *Estado Falcón*. En: Colección GeoVenezuela. Fundación Empresas Polar: Caracas.
- Fernández, G. (1535). *La Historia General y Natural de Indias*. Imprenta de la Real Academia Española Madrid. Disponible en formato digital a través de www.historiadelnuevomundo.com, consultado el 05 de marzo de 2020.
- Fundación para la Ciencia y la Tecnología del estado Falcón. (2002). *Programa Agave Cocui*. Ministerio de Ciencia y Tecnología: Caracas.
- Gómez, R., Sánchez, I. y Vessuri, H. (2018). *Red de innovación productiva del agave cocuy de Pecaya como espacio local de conocimiento (Venezuela)*. Trabajo presentado ante la Reunión de ALTEC, Caracas, 2008. (40008-340).
- Servicio Autónomo de la Propiedad Industrial. (2019). *Denominación de origen controlada Venezuela*. Ministerio del Poder Popular de Comercio Nacional: Caracas.
- Ministerio del Poder Popular para la Comunicación y la Información. (2015). *Acuerdo con motivo de declarar al agave cocui y sus productos y derivados artesanales, Patrimonio Natural, Ancestral y Cultural de la Nación*. Gaceta de la República Bolivariana de Venezuela N°343060. Caracas.
- Padilla, A, Padilla, D. y Saavedra, S. (2006). *Especies forestales usadas en la producción de cocuy pecayero en el estado Falcón, Venezuela*. **Forum Latino**, N°40, pp.71-84.

Entrevistas citadas en el documento

Medina, Carmen. Residenciada en Coro, Venezuela. Entrevista realizada el 08 de agosto de 2020 por vía telefónica.

Morillo, Jesús. Residenciado en La Cañada de Urdaneta, Venezuela. Entrevista realizada el 04 de agosto de 2020 por vía telefónica.

Valbuena, Carlos. Residenciado en Maracaibo, Venezuela. Entrevista realizada el 18 de julio de 2020 por vía telefónica.