

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 1 de 7

16.

FECHA	jueves, 6 de julio de 2023
--------------	----------------------------

Señores
UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA
 BIBLIOTECA
 Ciudad

UNIDAD REGIONAL	Seccional Girardot
TIPO DE DOCUMENTO	Trabajo De Grado
FACULTAD	Ciencias Administrativas Económicas y Contables
NIVEL ACADÉMICO DE FORMACIÓN O PROCESO	Pregrado
PROGRAMA ACADÉMICO	Tecnología en Gestión Turística y Hotelera

El Autor(Es):

APELLIDOS COMPLETOS	NOMBRES COMPLETOS	No. DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN
Sánchez Sarmiento	José Francisco	1070585268

Director(Es) y/o Asesor(Es) del documento:

APELLIDOS COMPLETOS	NOMBRES COMPLETOS
Torres Duran	Francisco Antonio

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
 NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
 Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 2 de 7

TÍTULO DEL DOCUMENTO

Desarrollar una propuesta para salvaguardar el conocimiento gastronómico ancestral mediante rutas y festivales en la región del Alto Magdalena

SUBTÍTULO

(Aplica solo para Tesis, Artículos Científicos, Disertaciones, Objetos Virtuales de Aprendizaje)

EXCLUSIVO PARA PUBLICACIÓN DESDE LA DIRECCIÓN INVESTIGACIÓN

INDICADORES	NÚMERO
ISBN	
ISSN	
ISMN	

AÑO DE EDICION DEL DOCUMENTO

10/06/2023

NÚMERO DE PÁGINAS

35

DESCRIPTORES O PALABRAS CLAVES EN ESPAÑOL E INGLÉS (Usar 6 descriptores o palabras claves)

ESPAÑOL	INGLÉS
1 Ancestral	Ancient
2. Salvaguardar	Safeguard
3. Gastronomía	Gastronomy
4. Cultura	Culture
5. Rescatar	Rescue
6. Festivales	Festivals

FUENTES (Todas las fuentes de su trabajo, en orden alfabético)

Fuente obtenida de: https://www.questionpro.com/es/investigacion-de-campo.html#que_es_investigacion_de_campo

Fuente obtenida de: <https://www.youtube.com/watch?v=XqvrKbNlchU>

Fuente obtenida de: <https://www.youtube.com/watch?v=jJ2rJ0NcoUM>

Fuente obtenida de:

<https://acrobat.adobe.com/link/review?uri=urn:aaid:scds:US:5dfb5272-5393-3afc-975b-9cf6b2fdcefe>

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 3 de 7

Fuente obtenida de:

<https://acrobat.adobe.com/link/review?uri=urn:aaid:scds:US:4a6d0a42-ebcd-388c-9a83-776ce4fd9d8b>

Fuente obtenida de: https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g677790-d23701841-Reviews-Finca_Chikua-Girardot_Cundinamarca_Department.html

RESUMEN DEL CONTENIDO EN ESPAÑOL E INGLÉS

(Máximo 250 palabras – 1530 caracteres, aplica para resumen en español):

En el presente proyecto se determinó la investigación de campo para observar cómo están los conocimientos ancestrales gastronómicos en la región del alto magdalena, para así poder determinar y analizar el problema a profundidad, obteniendo resultados que nos pueden ayudar en la recuperación de la gastronomía ancestral, debido a que hace parte importante de la humanidad, y de las mismas personas que luchan día a día por mantener las tradiciones vivas y seguir deleitando al mundo con sus sabores.

En la actualidad por la evolución social y debido a que la mayoría de comida es sintética, vivimos en mundo al revés donde la comida ancestral la están dejando a un lado, porque les parece más atractiva la comida industrializada que deja consecuencias no solo en la salud si no también se pierde la identidad patrimonial, discriminando por completo la gastronomía ancestral.

Así mismo generar en las personas esa apropiación del conocimiento gastronómico ancestral el cual, pasa de generación en generación a distintas familias.

In the present project, field research was determined to observe how ancestral gastronomic knowledge is in the upper Magdalena region, in order to determine and analyze the problem in depth, obtaining results that can help us in the recovery of ancestral gastronomy. because it is an important part of humanity, and of the same people who fight every day to keep traditions alive and continue to delight the world with their flavors.

At present, due to social evolution and because most food is synthetic, we live in an upside-down world where ancestral food is being put aside, because industrialized food seems more attractive to them, which leaves consequences not only for health. If not, the patrimonial identity is also lost, completely discriminating against ancestral gastronomy.

Likewise, generate in people that appropriation of ancestral gastronomic knowledge, which passes from generation to generation to different families.

 UDECA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 4 de 7

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Por medio del presente escrito autorizo (Autorizamos) a la Universidad de Cundinamarca para que, en desarrollo de la presente licencia de uso parcial, pueda ejercer sobre mí (nuestra) obra las atribuciones que se indican a continuación, teniendo en cuenta que, en cualquier caso, la finalidad perseguida será facilitar, difundir y promover el aprendizaje, la enseñanza y la investigación.

En consecuencia, las atribuciones de usos temporales y parciales que por virtud de la presente licencia se autoriza a la Universidad de Cundinamarca, a los usuarios de la Biblioteca de la Universidad; así como a los usuarios de las redes, bases de datos y demás sitios web con los que la Universidad tenga perfeccionado una alianza, son: Marque con una "X":

AUTORIZO (AUTORIZAMOS)	SI	NO
1. La reproducción por cualquier formato conocido o por conocer.	X	
2. La comunicación pública, masiva por cualquier procedimiento o medio físico, electrónico y digital.	X	
3. La inclusión en bases de datos y en sitios web sean éstos onerosos o gratuitos, existiendo con ellos previa alianza perfeccionada con la Universidad de Cundinamarca para efectos de satisfacer los fines previstos. En este evento, tales sitios y sus usuarios tendrán las mismas facultades que las aquí concedidas con las mismas limitaciones y condiciones.	X	
4. La inclusión en el Repositorio Institucional.	X	

De acuerdo con la naturaleza del uso concedido, la presente licencia parcial se otorga a título gratuito por el máximo tiempo legal colombiano, con el propósito de que en dicho lapso mi (nuestra) obra sea explotada en las condiciones aquí estipuladas y para los fines indicados, respetando siempre la titularidad de los derechos patrimoniales y morales correspondientes, de acuerdo con los usos honrados, de manera proporcional y justificada a la finalidad perseguida, sin ánimo de lucro ni de comercialización.

Para el caso de las Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía, de manera complementaria, garantizo(garantizamos) en mi(nuestra) calidad de estudiante(s) y por ende autor(es) exclusivo(s), que la Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía en cuestión, es producto de mi(nuestra) plena autoría, de mi(nuestro) esfuerzo personal intelectual, como consecuencia de mi(nuestra) creación original particular y, por tanto, soy(somos) el(los) único(s) titular(es) de la misma. Además, aseguro (aseguramos) que no contiene citas, ni transcripciones de otras obras protegidas, por fuera de los límites

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 5 de 7

autorizados por la ley, según los usos honrados, y en proporción a los fines previstos; ni tampoco contempla declaraciones difamatorias contra terceros; respetando el derecho a la imagen, intimidad, buen nombre y demás derechos constitucionales. Adicionalmente, manifiesto (manifestamos) que no se incluyeron expresiones contrarias al orden público ni a las buenas costumbres. En consecuencia, la responsabilidad directa en la elaboración, presentación, investigación y, en general, contenidos de la Tesis o Trabajo de Grado es de mí (nuestra) competencia exclusiva, eximiendo de toda responsabilidad a la Universidad de Cundinamarca por tales aspectos.

Sin perjuicio de los usos y atribuciones otorgadas en virtud de este documento, continuaré (continuaremos) conservando los correspondientes derechos patrimoniales sin modificación o restricción alguna, puesto que, de acuerdo con la legislación colombiana aplicable, el presente es un acuerdo jurídico que en ningún caso conlleva la enajenación de los derechos patrimoniales derivados del régimen del Derecho de Autor.

De conformidad con lo establecido en el artículo 30 de la Ley 23 de 1982 y el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993, “*Los derechos morales sobre el trabajo son propiedad de los autores*”, los cuales son irrenunciables, imprescriptibles, inembargables e inalienables. En consecuencia, la Universidad de Cundinamarca está en la obligación de RESPETARLOS Y HACERLOS RESPETAR, para lo cual tomará las medidas correspondientes para garantizar su observancia.

NOTA: (Para Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía):

Información Confidencial:

Esta Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía, contiene información privilegiada, estratégica, secreta, confidencial y demás similar, o hace parte de la investigación que se adelanta y cuyos resultados finales no se han publicado.

SI ___ NO _x__.

En caso afirmativo expresamente indicaré (indicaremos) en carta adjunta, expedida por la entidad respectiva, la cual informa sobre tal situación, lo anterior con el fin de que se mantenga la restricción de acceso.

LICENCIA DE PUBLICACIÓN

Como titular(es) del derecho de autor, confiero(erimos) a la Universidad de Cundinamarca una licencia no exclusiva, limitada y gratuita sobre la obra que se integrará en el Repositorio Institucional, que se ajusta a las siguientes características:

a) Estará vigente a partir de la fecha de inclusión en el repositorio, por un plazo de 5 años, que serán prorrogables indefinidamente por el tiempo que dure el derecho

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca

Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414

www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co

NIT: 890.680.062-2

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 6 de 7

patrimonial del autor. El autor podrá dar por terminada la licencia solicitándolo a la Universidad por escrito. (Para el caso de los Recursos Educativos Digitales, la Licencia de Publicación será permanente).

b) Autoriza a la Universidad de Cundinamarca a publicar la obra en formato y/o soporte digital, conociendo que, dado que se publica en Internet, por este hecho circula con un alcance mundial.

c) Los titulares aceptan que la autorización se hace a título gratuito, por lo tanto, renuncian a recibir beneficio alguno por la publicación, distribución, comunicación pública y cualquier otro uso que se haga en los términos de la presente licencia y de la licencia de uso con que se publica.

d) El(Los) Autor(es), garantizo(amos) que el documento en cuestión es producto de mi(nuestra) plena autoría, de mi(nuestro) esfuerzo personal intelectual, como consecuencia de mi (nuestra) creación original particular y, por tanto, soy(somos) el(los) único(s) titular(es) de la misma. Además, aseguro(aseguramos) que no contiene citas, ni transcripciones de otras obras protegidas, por fuera de los límites autorizados por la ley, según los usos honrados, y en proporción a los fines previstos; ni tampoco contempla declaraciones difamatorias contra terceros; respetando el derecho a la imagen, intimidad, buen nombre y demás derechos constitucionales. Adicionalmente, manifiesto (manifestamos) que no se incluyeron expresiones contrarias al orden público ni a las buenas costumbres. En consecuencia, la responsabilidad directa en la elaboración, presentación, investigación y, en general, contenidos es de mí (nuestro) competencia exclusiva, eximiendo de toda responsabilidad a la Universidad de Cundinamarca por tales aspectos.

e) En todo caso la Universidad de Cundinamarca se compromete a indicar siempre la autoría incluyendo el nombre del autor y la fecha de publicación.

f) Los titulares autorizan a la Universidad para incluir la obra en los índices y buscadores que estimen necesarios para promover su difusión.

g) Los titulares aceptan que la Universidad de Cundinamarca pueda convertir el documento a cualquier medio o formato para propósitos de preservación digital.

h) Los titulares autorizan que la obra sea puesta a disposición del público en los términos autorizados en los literales anteriores bajo los límites definidos por la universidad en el "Manual del Repositorio Institucional AAAM003"

i) Para el caso de los Recursos Educativos Digitales producidos por la Oficina de Educación Virtual, sus contenidos de publicación se rigen bajo la Licencia Creative Commons: Atribución- No comercial- Compartir Igual.

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAr113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 7 de 7



j) Para el caso de los Artículos Científicos y Revistas, sus contenidos se rigen bajo la Licencia Creative Commons Atribución- No comercial- Sin derivar.



Nota:

Si el documento se basa en un trabajo que ha sido patrocinado o apoyado por una entidad, con excepción de Universidad de Cundinamarca, los autores garantizan que se ha cumplido con los derechos y obligaciones requeridos por el respectivo contrato o acuerdo.

La obra que se integrará en el Repositorio Institucional está en el(los) siguiente(s) archivo(s).

Nombre completo del Archivo Incluida su Extensión (Ej. Nombre completo del proyecto.pdf)	Tipo de documento (ej. Texto, imagen, video, etc.)
1. Desarrollar una propuesta para salvaguardar el conocimiento gastronómico ancestral mediante rutas y festivales en la región del Alto Magdalena	Texto
2.	
3.	
4.	

En constancia de lo anterior, Firmo (amos) el presente documento:

APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS	FIRMA (autógrafa)
José Francisco Sánchez Sarmiento	

21.1-51-20.

**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA SALVAGUARDAR EL
CONOCIMIENTO GASTRONÓMICO ANCESTRAL MEDIANTE RUTAS Y
FESTIVALES EN LA REGIÓN DEL ALTO MAGDALENA**

JOSE FRANCISCO SANCHEZ SARMIENTO

COD: 392220233

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, ECONÓMICAS Y CONTABLES

PROGRAMA DE TECNOLOGÍA EN GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

GIRARDOT

2023

DEDICATORIA

Este trabajo principalmente se lo quiero dedicar a Jehová Dios Padre porque sin el nada de esto sería posible, Segundo a mi padre el cual falleció hace varios años, pero sé que desde donde quiera que este, está muy orgulloso de mí por todo lo que he logrado y fue lo que él siempre quiso, verme realizado profesionalmente, porque me enseñó a nunca rendirme y a luchar por conseguir una vida digna con honestidad y valores.

José Francisco Sánchez Sarmiento.

AGRADECIMIENTOS

Agradecer a Jehová dios padre por mi salud, por guiarme y darme la sabiduría necesaria durante este proceso académico para que se llevara a cabo, por mi familia por estar ahí siempre apoyándome, por mis compañeros de salón los cuales fue muy grato haberlos conocido.

Agradecer a mi esposa e hijas que fueron mi pilar durante todo este proceso de formación académica, por darme la moral y la fuerza para salir adelante, por todo su amor y por nunca dejarme desfallecer cuando más lo necesité.

Doy gracias a mi hermana Astrid Yolanda Ávila Sarmiento por estar pendiente de mí desde el principio, para que este proceso académico se llevara a cabo y culminara con satisfacción.

Agradecer a mi madre, la cual siempre me dio la moral para salir adelante y con su amor incondicional, siempre estuvo presente para guiarme y darme fuerzas cuando más la necesitaba.

Doy gracias a todos mis docentes los cuales hicieron parte de este proceso de formación académica, como también nos aportaron su conocimiento y experiencia, por tenernos paciencia y corregirnos cuando lo necesitábamos.

Agradecer especialmente a mi docente Diana María Lozano Guarnizo, la cual con su conocimiento, guianza, experiencia y enseñanza, nos orientó para que esta culminación de mi proceso de formación académica fuera posible, como también nos brindó de la mejor manera su tiempo y así se llevara a cabo este proyecto.

CONTENIDO

Pág.

INTRODUCCIÓN	6
TÍTULO	7
2 ÁREA, LÍNEA, PROGRAMA Y TEMA DE INVESTIGACIÓN	8
2.1 ÁREA DE INVESTIGACIÓN	8
2.2 LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	8
2.3 PROGRAMA ACADÉMICO	8
3. PROBLEMA DE INVESTIGACION	9
3.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	9
3.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	11
4. OBJETIVOS	12
4.1 OBJETIVO GENERAL	12
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	12
5. JUSTIFICACIÓN	13
6. MARCO REFERENCIAL	14
6.1 MARCO TEÓRICO	14
6.2 MARCO LEGAL	15
TITULO I DE LOS DERECHOS FUNDAMENTALES	15
6.3 MARCO CONCEPTUAL	15
6.4 MARCO GEOGRÁFICO	15
ESTRUCTURA	15
7. DISEÑO METODOLÓGICO	17
7.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN	17
7.1.1 DE CAMPO	17
7.1.2 BIBLIOGRÁFICO O DOCUMENTAL	18
7.2 CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN OBJETO DE ESTUDIO	18
7.2.1 POBLACIÓN	18
7.2.2 MUESTRA	18

7.3 TECNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	18
7.3.1 INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN	18
7.3.2 ENCUESTA.....	18
7.3.3 ANALISIS DE LA ENCUESTA.....	19
CONCLUSION ENCUESTA.....	23
7.4 DESARROLLO RUTA TURISTICA GASTRONOMICA EN LA REGION DEL ALTO MAGDALENA.....	24
7.4.1 INTINERARIO RUTA TURISTICA GASTRONOMICA EN LA REGION DEL ALTO MAGDALENA.....	28
RUTA TURISTICA GASTRONOMICA 1	28
RUTA TURISTICA GASTRONOMICA 2	29
RUTA TURISTICA GASTRONOMICA 3	30
8.CRONOGRAMA	31
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES REALIZACION ANTEPROYECTO.....	31
EJECUCION DEL PROYECTO DE GRADO.....	32
9. CONCLUSIONES.....	33
10. RECOMENDACIONES	34
11. BIBLIOGRAFIA.....	35

INTRODUCCIÓN

En el siglo actual la evolución tecnológica ha tenido gran impacto mundial, haciendo que hasta la forma de comer haya cambiado.

Se detecta que la gran mayoría de la población prefiere hoy por hoy consumir productos de industrias que ofrecen espejismos de alimentos.

Por este motivo se identifica como se está perdiendo el interés por parte de las comunidades del municipio de Girardot y sus alrededores de la gastronomía ancestral teniendo como consecuencia que los portadores de este saber, estén a punto de perder sus negocios los cuales ofrecen este tipo de comida, además de esto se identifica que la cultura gastronómica ancestral está en peligro porque no hay interés de aprender este tipo de cultura por parte de la población.

Este tipo de problema afecta varios aspectos dentro de la comunidad, por esto se busca hacer una vinculación directa con este tipo de cultura y la comunidad con festivales gastronómicos, rutas gastronómicas y así brindar un nuevo giro de percepción por parte de la comunidad y sea más protegida y la sigan transmitiendo de generación en generación que es el objetivo de este proyecto.

TÍTULO

**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA SALVAGUARDAR EL
CONOCIMIENTO GASTRONÓMICO ANCESTRAL MEDIANTE RUTAS Y
FESTIVALES EN LA REGIÓN DEL ALTO MAGDALENA.**

2 ÁREA, LÍNEA, PROGRAMA Y TEMA DE INVESTIGACIÓN

2.1 ÁREA DE INVESTIGACIÓN

El área de investigación, el Consejo de Facultad aprobó las áreas y líneas de investigación (Acta N° 009 del 17 de agosto de 2016) que guiarán todo el proceso de investigación de la Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables derivadas de la línea Institucional: Pensamiento y Organizaciones. Todas ellas bajo el firme propósito de apoyar el desarrollo económico, político, cultural y social del departamento de Cundinamarca y de Colombia en general, tal como lo demanda el Proyecto Educativo Institucional, el Proyecto Educativo de Facultad y de Programa, para lo cual se acoge al área de: Turismo y Sociedad

2.2 LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

La línea de investigación se encuentra establecidos en el Acta N° 009 del 17 de agosto de 2016 que guiarán todo el proceso de investigación de la Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables, para lo cual se acoge a la línea denominada: Desarrollo Turístico

2.3 PROGRAMA ACADÉMICO

La realización de trabajo de grado denominado **PROPUESTA PARA SALVAGUARDAR EL CONOCIMIENTO GASTRONÓMICO ANCESTRAL, MEDIANTE RUTAS Y FESTIVALES EN LA REGIÓN DEL ALTO MAGDALENA.**

se encuentra adscrito al programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera de la Universidad de Cundinamarca, seccional Girardot.

3. PROBLEMA DE INVESTIGACION

3.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En el mundo la cultura gastronómica es parte importante de las personas, esto hace que con el tiempo todos los platos, recetas y demás conocimientos de la gastronomía se vayan transmitiendo de generación a generación, sin este conocimiento gastronómico que se ha llevado hasta el día de hoy muchos platos y recetas hubieran desaparecido.

Como lo es el país de México que tuvo una ruptura en la conservación de sus conocimientos gastronómicos y la sociedad, colocando en peligro muchas culturas que por décadas guardaron recetas diseñadas de sus ancestros, se hace la investigación en ese país y se toman medidas que hicieron que hoy en día tenga el reconocimiento de la UNESCO en su gastronomía como patrimonio de la humanidad.

Un claro ejemplo de cómo se pueden rescatar la gastronomía ancestral, en Colombia se ha perdido mucho este interés por parte de la sociedad haciendo perder interés de las nuevas generaciones con consecuencia de ir olvidando muchos platos que hacen parte de nuestra cultura.

En el municipio de Girardot Cundinamarca y sus alrededores, este mismo efecto está causando que muchos platos autóctonos estén perdiendo interés y esta causa hace que ya no hallan personas interesadas en consumirla y en portar este conocimiento que es parte importante de la región.

Agregando la falta de interés por parte de las nuevas generaciones por seguir llevando el conocimiento, de la cultura gastronómica que traen desde hace muchos años los portadores del saber gastronómico, con esto se está perdiendo nuestra tradición gastronómica.

Según un estudio hecho por parte de la secretaria de cultura del departamento del Tolima, logran identificar solo uno de los gremios como lo son los lechoneros, que tienen el arte y el conocimiento de la comida ancestral, que dicen que no tienen a quien trasladar este saber culinario y temen por que este plato tan típico y representativo de la región y del país en unos años se extinga.

Colombia es un país con mucha historia y cultura, tenemos una variedad enorme de recetas y conocimientos gastronómicos ancestrales que sean transmitidos por generaciones.

Actualmente existe la problemática en diferentes departamentos del país donde las recetas y conocimientos ancestrales no tienen hoy en día a quien trasladar esos conocimientos, puesto que las generaciones actuales no le interesan mucho el tema y han despreciado por parte de sus familias este valioso conocimiento.

Mediante la evolución global de las industrias de alimentos que sea han posicionado muy bien con productos de alto impacto en las nuevas generaciones, se va dejando de lado los conocimientos de la gastronomía ancestral, implicando con ello amenaza directa en la desaparición de los platos autóctonos del país.

Siendo parte importante de nuestra historia y cultura, no podemos dejar que estos conocimientos gastronómicos ancestrales se borren por completo.

3.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo rescatar la gastronomía ancestral que está desapareciendo en el municipio de Girardot Cundinamarca y sus alrededores?

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Desarrollar rutas y festivales gastronómicos en el municipio de Girardot Cundinamarca que enlacen a la comunidad y a las partes interesadas a fin de rescatar la gastronomía ancestral.

También se quiere lograr despertar interés en las nuevas generaciones para que puedan seguir llevando el patrimonio cultural a futuro. Se pretende disminuir el índice de interés que tiene hoy la gastronomía ancestral por parte de las comunidades que corresponden al municipio de Girardot Cundinamarca y sus alrededores.

Dando la oportunidad de seguir llevando a las generaciones este conocimiento cultural.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Indagar sobre personas que cuentan con el conocimiento de la gastronomía ancestral del municipio de Girardot Cundinamarca.

Recomendar un plan de acción como lo son los festivales gastronómicos, rutas gastronómicas, que involucre a las personas que portan el conocimiento gastronómico ancestral en el municipio de Girardot Cundinamarca y el alto magdalena.

5. JUSTIFICACIÓN

En el siglo actual se está viviendo una revolución e innovación en todo nuestro entorno, esto también se está viendo en la industria alimentaria dando pasos gigantes, las industrias de alimentos han captado la atención de toda la sociedad con sus alimentos innovadores y de fácil consumo.

Considerando esto estamos viendo como la historia y la tradición de la gastronomía ancestral ha perdido interés sobre las personas haciendo que esto esté perdiendo importancia y valor.

Por esto se decide llevar a cabo una serie de planes para rescatar la tradición gastronómica ancestral y darle la importancia que esta merece, tomando como iniciativa unos programas que se está planteando en este proyecto.

Dando como fin devolver a la sociedad nuestras raíces culturales en el ámbito gastronómico y así permitir que esta vuelva a tener su lugar de importancia.

Desarrollando una iniciativa frente a la comunidad donde aparecen oportunidades de volver a resaltar la gastronomía ancestral, que tanto necesita un plan estratégico de restauración, donde se involucren más entes de gobierno, que brinden espacios culturales donde se muestre a la comunidad la historia, cultura y tradición que tienen esta expresión cultural.

Al realizar este proyecto el impacto que tiene en la comunidad es de que sigan expresando sus conocimientos gastronómicos ancestrales y esto a su vez les trae el factor económico del cual viven, reducción del impacto ambiental dejando a un lado el consumismo por las grandes industrias que contaminan con sus productos y volver a nuestras raíces donde se consume productos orgánicos producto del trabajo de los campesinos que brindan a la comunidad y así puedan desarrollar este tipo de recetas ancestrales.

6. MARCO REFERENCIAL

6.1 MARCO TEÓRICO

A nivel global se han rescatado las tradiciones que se transmiten generacionalmente y se han mantenido, logrando así la gastronomía ancestral tener importancia y hacer parte de la historia de cada comunidad.

Tomando como ejemplo los países que han decidió rescatar la gastronomía ancestral por medio de planes de investigación donde logran desarrollar productos turísticos con impactos a nivel social, económico y ambiental, referencia actual como México toma las debilidades en fortalezas y empiezan a promover festivales donde se mostrara toda la gastronomía ancestral y tiene tanto impacto que el turismo internacional se fortalece al tener este interés de probar este tipo de gastronomía, como resultado se da el reconocimiento de la UNESCO dando la importancia a la gastronomía ancestral y declarándola patrimonio de la humanidad.

En medio de esta investigación se hace puntualmente un análisis de como las poblaciones de la ciudad de Girardot Cundinamarca y sus alrededores, fueron consultadas por la secretaria de cultura del departamento del Tolima, y se dieron cuenta que el 70% del gremio de los portadores de la gastronomía ancestral, manifestaron la misma problemática sobre el desinterés que hay de parte de las poblaciones correspondientes sobre llevar su conocimiento y seguir trasmitiéndolo a las siguientes generaciones.

Autor: Betty silva lechonera de la región del alto magdalena.

La gastronomía ancestral hace parte importante de la humanidad, y de las mismas personas que luchan día a día por mantener las tradiciones vivas y seguir deleitando al mundo con este tipo de muestra cultural que tiene la humanidad.

6.2 MARCO LEGAL

Este proyecto se realiza bajo las leyes de conservación de patrimonio cultural que se encuentra en la constitución política de Colombia.

TITULO I DE LOS DERECHOS FUNDAMENTALES

Artículo 7. El estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la nación colombiana.

Artículo 8. Es obligación del estado y de las personas proteger las riquezas culturales y naturales de la nación.

6.3 MARCO CONCEPTUAL

La gastronomía ancestral es parte importante de una comunidad, pueblo o nación, la conservación de esta nos traslada a la antigüedad donde se deleitaban con este tipo de muestras culturales, se tiene que exaltar dicha muestra cultural para que las generaciones siguientes tenga el privilegio de saber de dónde provienen y como se caracteriza y se identifican los pueblos a nivel mundial.

Gastronomía ancestral: se define como aquellas recetas que viene hace décadas siendo preparadas por las comunidades.

6.4 MARCO GEOGRÁFICO

Esta investigación se realiza en el municipio de Girardot y sus alrededores, tomando como referencia las plazas de mercado donde se encuentra este tipo de personas que distribuyen sus platos autóctonos de la región.

ESTRUCTURA

- Municipio Girardot
- Municipio Agua de Dios
- Municipio Guataqui
- Municipio Ricaurte

- Municipio Nilo
- Municipio Jerusalen
- Municipio Tocaima
- Plaza de mercado
- Centro histórico
- Malecón



Fuente

de: <https://www.google.com/search?q=mapa+de+la+region+del+alto+magdalena&oq=mapa+de+la+region+del+alto+ma&aqs=chrome.1.69i57j33i160l2j33i22i29i30l2j33i15i22i29i30j33i22i29i30.9266j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8#imgrc=JUDv3HQ3KaeWDM>

Municipio de Cundinamarca departamento importante de Colombia, es importante a nivel de turismo teniendo como historia su primer puerto fluvial a nivel nacional y hoy se conoce como la capital del turismo en el departamento de Cundinamarca.

7. DISEÑO METODOLÓGICO

7.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

7.1.1 DE CAMPO

En el presente proyecto se determinó la investigación de campo para observar cómo están los conocimientos ancestrales gastronómicos en la región del alto magdalena, para así poder determinar y analizar el problema a profundidad, obteniendo resultados que nos pueden ayudar en la recuperación de la gastronomía ancestral, debido a que hace parte importante de la humanidad, y de las mismas personas que luchan día a día por mantener las tradiciones vivas y seguir deleitando al mundo con sus sabores.

En la investigación de campo, nos ayudamos aplicando el método de observación del investigador, para conocer en qué estado se encuentra las recetas ancestrales gastronómicas debido a que están en riesgo de extinción, se analiza en hechos encontrados o narrados por personas que tienen el conocimiento gastronómico ancestral, como lo son: el guiso de chivo, la arepa de arroz, el pescuezo de gallina, entre otras.

En la actualidad por la evolución social y debido a que la mayoría de comida es sintética, vivimos en mundo al revés donde la comida ancestral la están dejando a un lado, porque les parece más atractiva la comida industrializada que deja consecuencias no solo en la salud si no también se pierde la identidad patrimonial, discriminando por completo la gastronomía ancestral.

Así mismo generar en las personas esa apropiación del conocimiento gastronómico ancestral el cual, pasa de generación en generación a distintas familias.

7.1.2 BIBLIOGRÁFICO O DOCUMENTAL

Se solicitó información al Sena sobre libros gastronómicos ancestrales, libros de la Biblioteca del banco de la republica de conocimiento de sabores ancestrales, oficina de cultura y turismo del municipio de Girardot y Tocaima, Cámara de comercio de la ciudad de Girardot, como también se investigaran videos acerca del conocimiento en recetas ancestrales gastronómicos, sitios web y así, poder desarrollar nuestro proyecto para tener la información necesaria con la cual podamos determinar en qué estado se encuentran las recetas gastronómicas ancestrales.

7.2 CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN OBJETO DE ESTUDIO

7.2.1 POBLACIÓN

En esta investigación acudimos a los portadores del saber ancestral gastronómico, a datos de la secretaria de cultura y cámara de comercio, asociaciones del medio gastronómicos.

7.2.2 MUESTRA

Se aplicarán 50 encuestas a los habitantes de los municipios de Girardot, Tocaima, Nariño y Guataqui.

7.3 TECNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Para la recolección de datos, se implementará una encuesta que nos llevará a conocer el estado real del conocimiento gastronómico ancestral de los habitantes de los municipios.

7.3.1 INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

7.3.2 ENCUESTA

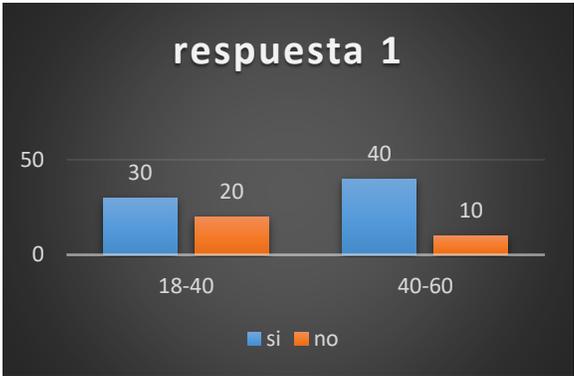
Se realizará una encuesta a los habitantes de los municipios de Girardot, Tocaima, Nariño y Guataqui.

La encuesta consta de 10 preguntas con respuesta múltiple, “si o no” y pregunta

puntual.

7.3.3 ANALISIS DE LA ENCUESTA

¿Conoce usted una receta ancestral gastronómica?



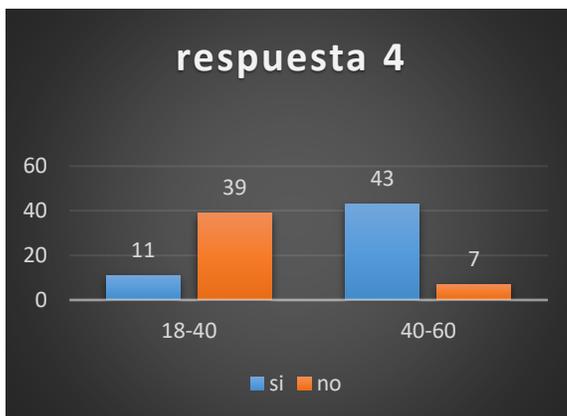
¿Considera que la gastronomía ancestral ya no tiene importancia en el siglo actual?



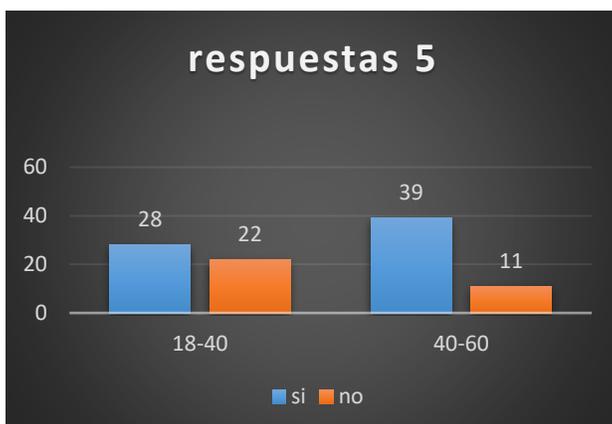
¿Considera usted importante mantener viva la tradición de la gastronomía ancestral?



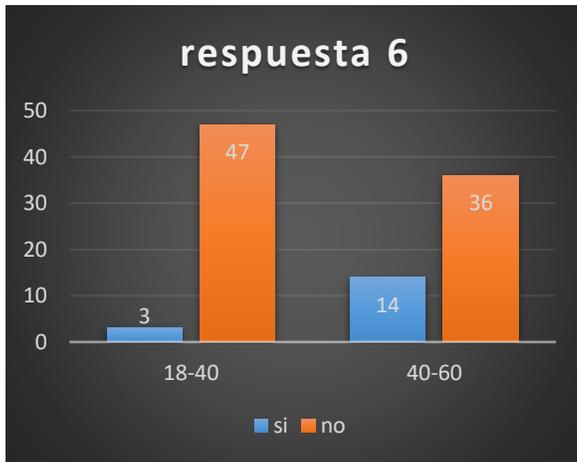
¿Está interesado en aprender la gastronomía ancestral?



¿Usted piensa que si no mantenemos vivas las tradiciones ancestrales podemos perder la identidad cultural de la región?



¿Conoce usted lugares donde pueda comer y aprender la gastronomía ancestral en su región?



¿Consumen usted platos típicos de la región?



¿Conoce usted a alguien que tenga conocimientos en gastronomía ancestral?



¿Le gustaría poder aprender y transmitir los conocimientos gastronómicos ancestrales?



¿Cree usted que haciendo más visible la gastronomía ancestral podemos mantener vivas las tradiciones culinarias y no dejarlas extinguir?



CONCLUSION ENCUESTA

En la realización de las encuestas se pudo determinar que, la población de personas más joven no conoce o no le interesa mucho los conocimientos gastronómicos ancestrales, siendo un panorama un poco desalentador para la conservación de este patrimonio cultural inmaterial que es muy importante en la historia y evolución de las regiones del alto magdalena.

El resultado de la encuesta en la población mayor es diferente porque si les interesa y quieren ayudar a preservar la gastronomía ancestral que como muchos que fueron encuestados, manifiestan que gracias a ello la civilización antigua pudo evolucionar y sobrevivir basándose en una alimentación llena de tradiciones y cultural que sus ancestros le transmitieron.

7.4 DESARROLLO RUTA TURISTICA GASTRONOMICA EN LA REGION DEL ALTO MAGDALENA

Finca Chikua



Fuente: https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g677790-d23701841-Reviews-Finca_Chikua-Girardot_Cundinamarca_Department.html

Casa de la señora Luz Dary



Viudo de Bocachico Nariñense

Municipio: Nariño

Fuente: <https://acrobat.adobe.com/link/review?uri=urn:aaid:scds:US:4a6d0a42-ebcd-388c-9a83-776ce4fd9d8b>

Don miguel guiso de chivo



Fuente: propia

Carne de chivo asada



Fuente: propia

Cerdo apulense



Pernil de Cerdo Apulense

Fuente: <https://acrobat.adobe.com/link/review?uri=urn:aaid:scds:US:4a6d0a42-ebcd-388c-9a83-776ce4fd9d8b>

Gallina mangostina nilo



Fuente: <https://acrobat.adobe.com/link/review?uri=urn:aaid:scds:US:4a6d0a42-ebcd-388c-9a83-776ce4fd9d8b>

Las delicias de Sandra



Fuente: <https://acrobat.adobe.com/link/review?uri=urn:aaid:scds:US:4a6d0a42-ebcd-388c-9a83-776ce4fd9d8b>

Estillado tocaimuno donde Sandra

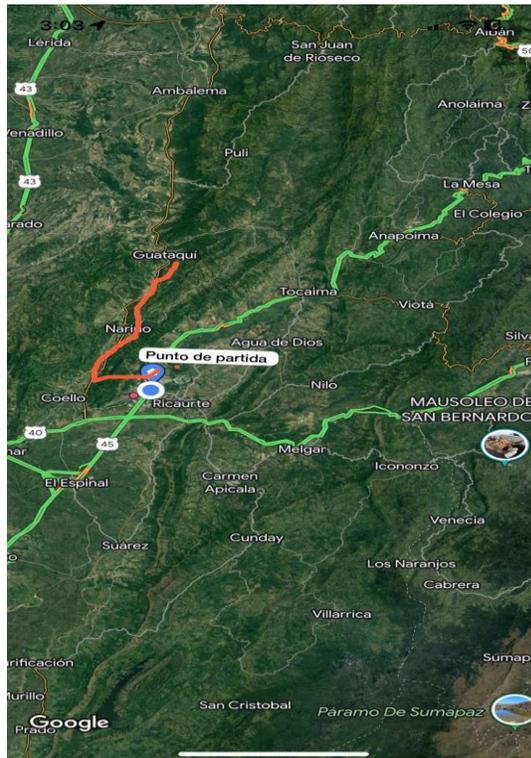


Fuente: <https://acrobat.adobe.com/link/review?uri=urn:aaid:scds:US:4a6d0a42-ebcd-388c-9a83-776ce4fd9d8b>

RUTA TURISTICA GASTRONOMICA 2

Tendremos como punto de encuentro la casa de la cultura de la ciudad de Girardot(Cundinamarca), iniciamos la ruta gastronómica a las 8:00 am dirigiéndonos hacia el barrio Miraflores a degustar un rico estofado de chivo o carne de chivo asada donde la señora Betty Silva portadora del saber gastronómico ancestral del chivo, luego a las 10:00 am partimos hacia el municipio de Nariño a degustar de una rica arepa de maíz trillado y estaca de plátano, luego hacia la 1:00 pm vamos hacia el municipio de Guataqui a deleitarnos de un rico viudo de bocachico envuelto en hojas de plátano en la finca Chikua a orillas del rio magdalena, 5:00 pm nos retornamos al punto de encuentro para dejar a los turistas y así dar por terminada la ruta gastronómica.

Mapa ruta 2

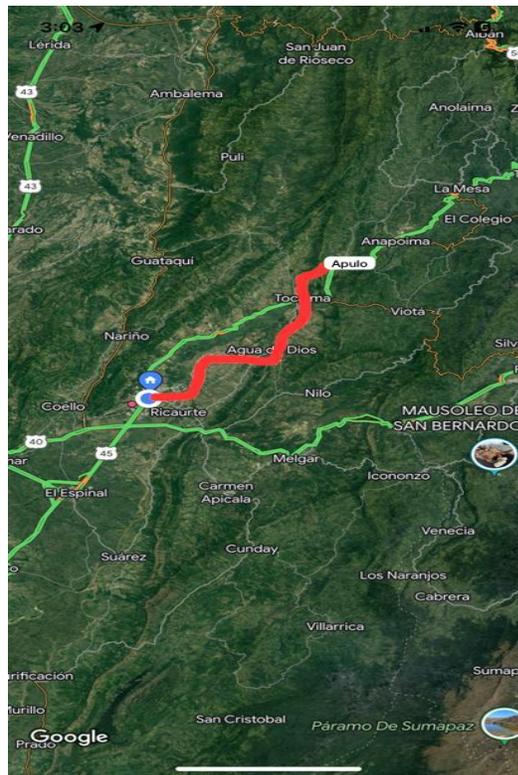


Fuente: propia

RUTA TURISTICA GASTRONOMICA 3

Tendremos como punto de encuentro la casa de la cultura de la ciudad de Girardot(Cundinamarca), iniciamos la ruta gastronómica a las 11:00 am dirigiéndonos hacia la plaza de mercado a deleitar de nuestros manjares de gastronomía ancestral, luego a las 1:00 pm partimos hacia el municipio de Tocaima a degustar de una rica gallina tocaimuna y pescuezo de gallina relleno, luego hacia las 3:00 pm vamos hacia el municipio de apulo en el barrio naranjalito donde la señora María Hermelinda a deleitarnos de un rico pernil de cerdo apulense, retornamos al punto de encuentro a las 6:00 pm para dejar a los turistas y así dar por terminada la ruta gastronómica.

Mapa ruta 3



Fuente: propia

8.CRONOGRAMA

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES REALIZACION ANTEPROYECTO

ACTIVIDAD	ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO			
	SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Presentacion de Cronograma																				
Recopilacion de informacion para la propuesta de investigacion																				
Formulacion del problema																				
Correcion de Anteproyecto																				
Avance anteproyecto(introduccion, planteamiento, objetivos y justificacion).																				
Correcion de avance del Anteproyecto																				
Construccion del marco referencial																				
Entrega del Anteproyecto(hasta los marcos)																				
Construccion del diseño metodologico																				
Entrega final de Anteproyecto																				

EJECUCION DEL PROYECTO DE GRADO

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA																				
PROGRAMA DE TECNOLOGIA EN GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA																				
CRONOGRAMA PRESENTACIÓN DE TRABAJO DE GRADO																				
2023-1																				
ACTIVIDAD	FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO			
	SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Presentación de Cronograma		14																		
Recepción de anteproyectos			22																	
Reunion de comité de trabajos de grado			23			2														
Notificación de conceptos			24			10														
Entrega de segundo avance								29												
Notificación de Jurados								30												
Entrega conceptos Jurados								31	14											
Realización de correccion, avances y consultas										20										
Entrega de tercer avance											24									
Notificación de Jurados												3								
Entrega conceptos Jurados												4								
Realización de correccion, avances y consultas												5								
Entrega Trabajo Final (<i>Visto bueno del director</i>)														12						
Aval de sustentación															19					
Sustentaciones															23					
Sustentaciones															29					
Sustentaciones															30					
Sustentaciones															31					
Sustentaciones																5				
Sustentaciones																			7	
Sustentaciones																			8	
Sustentaciones																			9	

9. CONCLUSIONES

La gastronomía ancestral ha sido muy importante en la cultura de los países y regiones del mundo, llevando consigo la evolución de las distintas formas de preparar los alimentos hasta el día de hoy.

Podemos encontrar países con importancia a nivel mundial sobresaliendo por mantener vivas sus tradiciones gastronómicas ancestrales, haciendo una evolución en su forma de preparar los alimentos, pero manteniendo los ingredientes originales que hacen que no se pierda la cultura y tradición de este tipo de patrimonio inmaterial.

En Colombia tenemos varias regiones con valiosas recetas gastronómicas ancestrales, que se han hecho conocidas en varias partes del mundo.

Pero también encontramos que se han ido perdiendo este tipo de conocimiento a través del pasar del tiempo y la evolución que tiene la industria alimentaria en el mundo, debido a esto el interés por mantener y consumir este tipo de gastronomía ancestral se ha ido perdiendo en algunas regiones de Colombia.

Teniendo en cuenta lo anterior nos enfocamos en investigar la gastronomía ancestral en la región del alto magdalena enfocados en los municipios de Girardot, Tocaima y Nariño, encontrando un panorama un poco desalentador para ese tipo de muestra cultural inmaterial.

En la investigación que se llevó a cabo se observa que el interés por parte de las nuevas generaciones por querer mantener este tipo de conocimiento se ha ido perdiendo, los portadores de este conocimiento gastronómico ancestral se encuentran un poco preocupados porque no tienen a quien transmitir este conocimiento y podemos encontrar que algunos platos de este tipo están en peligro de extinción en la región del alto magdalena.

Se hace un planteamiento para salvaguardar estos conocimientos gastronómicos ancestrales, en donde el plan de acción es de carácter inmediato de poder llevar a cabo un plan propuesto en este proyecto donde se empiece a rescatar este tipo de conocimientos y generar interés en sus habitantes, mostrando que es muy importante tener viva estas tradiciones para no tener extinción de estos.

Se realiza esto con el fin de poder obtener a un corto plazo resultados positivos para las personas que portan este conocimiento y empezar a transmitirlo, logrando tener esa apropiación por nuestra identidad patrimonial y darse a conocer en todas las regiones que tienen este tipo de problema en Colombia.

10. RECOMENDACIONES

Se recomienda desde el punto metodológico seguir implementado la investigación para poder llegar a más formas de ayudar con la problemática actual e intentar resolver más incógnitas del por qué es tan importante mantener y salvaguardar este tipo de conocimiento gastronómico ancestral.

Se hace una invitación a la universidad de Cundinamarca al programa de tecnología en gestión turística y hotelera y a toda la comunidad estudiantil interesada en este proyecto, de seguir investigando y realizando la activación total de este proyecto el cual la región del alto Magdalena necesita.

Tener en cuenta este proyecto de investigación hace tener una evolución en el sector turístico por qué se va a generar interés por parte de las personas que les gusta el turismo gastronómico y que aprende culturas gastronómicas ancestrales. Hacer crecer este sector también implica, que las personas de la región que viven de esto se mantengan y no se extinga estos conocimientos que son tan importantes para mantener la cultura y patrimonio vivo de la región.

Se puede observar que en su momento fue una fuente vital para la economía de la región y se podía ver que la región era la más visitada por su cultura gastronómica ancestral.

11. BIBLIOGRAFIA

Fuente obtenida de: [https://www.questionpro.com/es/investigacion-de-campo.html#que es investigacion de campo](https://www.questionpro.com/es/investigacion-de-campo.html#que%20es%20investigacion%20de%20campo)

Fuente obtenida de: <https://www.youtube.com/watch?v=XqvrKbNlchU>

Fuente obtenida de: <https://www.youtube.com/watch?v=jJ2rJ0NcoUM>

Fuente obtenida de:
<https://acrobat.adobe.com/link/review?uri=urn:aaid:scds:US:5dfb5272-5393-3afc-975b-9cf6b2fdcefe>

Fuente obtenida de:
<https://acrobat.adobe.com/link/review?uri=urn:aaid:scds:US:4a6d0a42-ebcd-388c-9a83-776ce4fd9d8b>

Fuente obtenida de: https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g677790-d23701841-Reviews-Finca_Chikua-Girardot_Cundinamarca_Department.html