

**SABORES Y SABERES ANCESTRALES: VALORACIÓN Y DIFUSIÓN
DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL MUNICIPIO DE
GIRARDOT, CUNDINAMARCA**

LUIS DANIEL SANTOS

ROJAS COD: 39222223

**UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, ECONÓMICAS Y
CONTABLES PROGRAMA DE TECNOLOGÍA EN GESTIÓN
TURÍSTICA Y HOTELERA GIRARDOT
2025**

CONTENIDO

Pág.

1. TITULO	5
2. ÁREA, LÍNEA, PROGRAMA Y TEMA DE INVESTIGACIÓN	6
3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	7
3.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	7
3.2 OBJETIVO GENERAL	11
3.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	11
4. JUSTIFICACIÓN	12
5. MARCOS DE REFERENCIA	14
5.1 MARCO ANTECEDENTE	14
5.2 MARCO LEGAL	18
Normativa Internacional.....	18
Normativa Regional y Local.....	19
5.3 MARCO CONCEPTUAL	21
5.4 MARCO GEOGRÁFICO	23
6. DISEÑO METODOLÓGICO	25
Enfoque de la investigación	25
Tipo de investigación	25
7. DESARROLLO DEL PROYECTO SABORES Y SABERES ANCESTRALES	
8. RECURSOS	30
Recursos humanos.....	30
Recursos materiales	30
Recursos institucionales	30
Recursos financieros	31
BIBLIOGRAFÍA	32

1.TITULO

**SABORES Y SABERES ANCESTRALES: VALORACIÓN Y DIFUSIÓN
DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL MUNICIPIO DE
GIRARDOT, CUNDINAMARCA**

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 **SABORES Y SABERES ANCESTRALES: VALORACIÓN Y DIFUSIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO**

DEL MUNICIPIO DE GIRARDOT, CUNDINAMARCA se encuentra adscrito al programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera de la Universidad de Cundinamarca, seccional Girardot.

3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

3.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Girardot, Cundinamarca, municipio ubicado en la provincia del Alto Magdalena, cuenta con **129 km²** de extensión territorial, aproximadamente **289 msnm** y una población estimada de más de **150.000 habitantes** en su área municipal (alrededor de 184.000 si se incluye la conurbación con Flandes y Ricaurte). Estas cifras reflejan su importancia demográfica y turística como uno de los principales destinos de descanso y recreación de la región central del país.¹

El turismo representa uno de los sectores económicos más dinámicos de la ciudad. Según la Alcaldía de Girardot, la infraestructura hotelera supera las **3.500 camas**, con un movimiento económico creciente en comercio, restaurantes y servicios turísticos.² Sin embargo, este potencial no ha estado acompañado de una adecuada integración de la riqueza cultural y gastronómica local dentro de la oferta formal turística, situación que ha limitado el aprovechamiento de los saberes ancestrales como recurso identitario y diferenciador.

En investigaciones previas, como el estudio *Cocina tradicional de la provincia del Alto Magdalena* (SENA, 2015), se reconoce que la gastronomía ocupa un lugar destacado dentro del patrimonio inmaterial de la región, pero también se advierte que gran parte de los saberes se encuentran poco documentados y que su difusión es limitada³. Además, diagnósticos sobre el desarrollo turístico del municipio evidencian que el fortalecimiento cultural aún es incipiente frente a la gran capacidad de alojamiento y el volumen de visitantes⁴.

¹ DANE. (2019). *Censo Nacional de Población y Vivienda 2018*. Bogotá: Departamento Administrativo Nacional de Estadística

² ALCALDÍA MUNICIPAL DE GIRARDOT. (2022). *Plan de Desarrollo "Girardot es de todos" 2020-2023*. Girardot: Alcaldía Municipal.

A este panorama se suma la experiencia directa obtenida en el proceso formativo del programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera. Durante espacios académicos, diálogos con jóvenes y acercamientos con portadores de saberes, fue posible constatar una problemática aún más profunda: **existe una marcada falta de interés por parte de las nuevas generaciones en conocer y valorar el patrimonio cultural local, incluida la gastronomía.** Este hallazgo no solo evidencia un vacío en la transmisión intergeneracional de los saberes, sino que también refleja una débil construcción de identidad cultural. Muchos estudiantes de turismo, a pesar de formarse en un territorio rico en manifestaciones culturales, desconocen la verdadera historia, identidad y tradiciones de su municipio, lo que limita su capacidad para actuar como gestores del patrimonio y promotores de un turismo cultural sostenible.

En consecuencia, los platos tradicionales de Girardot —que en el pasado articulaban la vida familiar, las festividades y las dinámicas sociales— se encuentran en riesgo de caer en el olvido, no solo por la globalización y la homogeneización alimentaria, sino también por el desinterés y el desconocimiento local. Esta situación debilita tanto la preservación del patrimonio cultural inmaterial como las posibilidades de potenciar la gastronomía como recurso turístico y académico.

En este contexto, es importante señalar que el programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera de la Universidad de Cundinamarca ha venido desarrollando, desde el año 2023, procesos investigativos orientados al **rescate y la valoración de los saberes ancestrales** del municipio de Girardot, como estrategia para su salvaguardia y difusión. **transmoderno** propio del modelo educativo de la universidad, lo cual posibilita ampliar el alcance de la investigación

³ SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA). (2015). *Cocina tradicional de la provincia del Alto Magdalena*. Girardot: SENA Regional Cundinamarca.

⁴ INSTITUTO DE CULTURA Y TURISMO DE CUNDINAMARCA. (2020). *Diagnóstico del turismo cultural en municipios ribereños del río Magdalena*. Bogotá: Gobernación de Cundinamarca.

Dicho esfuerzo se ha materializado en la construcción de inventarios culturales y académicos que han permitido reconocer la riqueza del patrimonio inmaterial local. El presente trabajo se articula a esta línea institucional, complementándola con un énfasis específico en la **gastronomía tradicional**, integrando además el componente **digital** y proyectar el patrimonio cultural hacia escenarios académicos, turísticos y sociales más amplios.

El investigador, formado en gastronomía en el SENA y con una profunda pasión por la tradición culinaria girardoteña, reconoce la urgencia de realizar un aporte académico y audiovisual que permita visibilizar y valorar tres platos tradicionales de Girardot, a través de la interacción directa con los portadores de saberes, garantizando su transmisión y posicionamiento dentro del patrimonio cultural del municipio.

Frente a ello, se hace necesario un proyecto de investigación que, desde una perspectiva académica, cultural y transmoderna, logre **rescatar, documentar y difundir los saberes gastronómicos de Girardot**, empleando herramientas digitales y producciones audiovisuales que garanticen tanto su conservación como su proyección hacia públicos más amplios. Este esfuerzo permitirá no solo fortalecer el vínculo entre tradición y modernidad, sino también generar conciencia entre las nuevas generaciones sobre la importancia de reconocer y valorar su verdadera identidad cultural.

3.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿De qué manera la elaboración de registros audiovisuales que documenten la preparación de tres platos tradicionales, en diálogo con sus portadores de saberes, puede contribuir a la difusión y salvaguardia de los saberes ancestrales de la gastronomía del municipio de Girardot, Cundinamarca?

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Difundir los saberes ancestrales y tradicionales del patrimonio gastronómico del municipio de Girardot, Cundinamarca, a través de la elaboración de material audiovisual que documente el proceso de preparación de tres platos típicos.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar los platos tradicionales más representativos del municipio de Girardot y los portadores de saberes encargados de su preparación.

Registrar el paso a paso de la preparación de tres platos tradicionales mediante grabaciones audiovisuales en compañía de los portadores de saberes ancestrales.

Producir un video que difunda los saberes gastronómicos tradicionales de Girardot, como estrategia de valoración del patrimonio cultural inmaterial.

5. JUSTIFICACIÓN

El turismo en Colombia ha registrado cifras históricas en los últimos años, consolidándose como uno de los sectores económicos más dinámicos del país. Por ejemplo, en 2024 Colombia recibió cerca de **6,7 millones de visitantes no residentes**, lo que representó un crecimiento del 8,5 % frente al año anterior. El gasto del turismo receptivo también aumentó, alcanzando **\$49,2 billones** en 2024, de los cuales un porcentaje significativo se destinó a alimentos y bebidas, lo que evidencia el peso de la gastronomía dentro de la oferta turística nacional. Además, el sector aportó \$33,2 billones al valor agregado de la economía en 2023, la cifra más alta desde que se mide, representando un 2,3 % del valor agregado total nacional.⁵

En este contexto nacional, Girardot, Cundinamarca, se destaca como un destino turístico con un flujo creciente de visitantes de fin de semana y temporadas vacacionales. Su clima cálido, proximidad a Bogotá y la oferta de actividades recreativas y de alojamiento lo convierten en una alternativa popular⁶. Sin embargo, diagnósticos locales indican que, aunque la infraestructura hotelera y de servicios ha crecido, hay poca visibilidad formal de las manifestaciones culturales tradicionales, especialmente gastronómicas, en los circuitos turísticos consolidados.

El presente proyecto de investigación surge de la necesidad de rescatar, valorar y difundir los saberes ancestrales vinculados a la gastronomía tradicional del municipio de Girardot, reconociéndolos como parte fundamental del patrimonio cultural inmaterial.

⁵ DANE. *Colombia rompió nuevo récord en turismo al recibir cerca de 6,7 millones de visitantes no residentes en 2024*. Bogotá: Departamento Administrativo Nacional de Estadística, 2025.

⁶ DANE. *Cuenta Satélite de Turismo de Colombia 2024*. Bogotá: DANE, 2025.

La cocina tradicional constituye un eje articulador de identidad, memoria colectiva y prácticas cotidianas; sin embargo, estos saberes enfrentan riesgos de olvido ante la competencia global, la estandarización de hábitos alimenticios y el desinterés creciente entre las nuevas generaciones⁷.

El autor, formado en Gastronomía en el SENA, junto con el programa de Gestión Turística y Hotelera de la Universidad de Cundinamarca, propone completar los esfuerzos de salvaguardia emprendidos desde 2023 mediante un enfoque digital y transmoderno. Este trabajo complementa inventarios previos de saberes ancestrales al concentrarse específicamente en la gastronomía, documentar audiovisual y tecnológicamente los procesos de preparación de tres platos tradicionales, y proyectar el patrimonio cultural girardoteño hacia públicos locales, nacionales e internacionales.

Así, este proyecto no sólo contribuirá a la formación profesional y académica del estudiante como gestor turístico, sino que también reforzará la identidad cultural del territorio, incrementará la oferta turística con productos auténticos y diferenciales, y potenciará la demanda gastronómica, en alineación con tendencias nacionales de turismo de experiencias y cultura.

En este sentido, el proyecto no se limita únicamente a rescatar y documentar los saberes gastronómicos de Girardot, sino que también busca garantizar su **difusión académica, cultural y turística**.

⁷ MINCIT / Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. *Las cifras lo confirman: el turismo ocupa un lugar esencial en la economía colombiana*. Bogotá: MinCIT, 2024.

6. MARCOS DE REFERENCIA

6.1 MARCO ANTECEDENTE

La gastronomía ha sido reconocida por la UNESCO como una manifestación del patrimonio cultural inmaterial,⁸ pues refleja la identidad, la memoria y la creatividad de los pueblos. En Colombia, diversas investigaciones han documentado la riqueza culinaria de regiones como el Caribe, el Pacífico y los Llanos, pero en el caso del municipio de Girardot, los estudios específicos son aún escasos y fragmentados.

En Cundinamarca, algunos esfuerzos académicos y comunitarios han buscado visibilizar los aportes de los portadores de saberes en temas de cocina tradicional, sin embargo, la mayoría de estos trabajos permanecen en formatos escritos o de difícil acceso para las nuevas generaciones. La ausencia de estrategias digitales innovadoras limita la difusión de estos conocimientos, lo que justifica la necesidad de iniciativas que combinen investigación y herramientas tecnológicas.

Asimismo, el auge del turismo cultural y gastronómico en Colombia ha incrementado el interés por proyectos que permitan fortalecer la identidad local y crear nuevas oportunidades de desarrollo económico y social. Girardot, como destino turístico de gran relevancia, tiene un potencial importante en este campo, el cual requiere ser fortalecido a partir de propuestas académicas.

El programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera, desde el año 2023, ha orientado sus esfuerzos investigativos hacia la recuperación y puesta en valor de los saberes ancestrales del municipio de Girardot.

⁸ UNESCO. *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. París: UNESCO, 2003.

En este proceso, se inició la elaboración de un inventario de dichos saberes, dentro del cual la gastronomía tradicional ocupó un lugar destacado, al ser reconocida no solo como práctica cultural, sino también como un recurso turístico que fortalece la identidad local y contribuye al desarrollo sostenible del destino

6.2 MARCO TEÓRICO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO (2003) lo define como “las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural”. En este marco, la gastronomía tradicional constituye una de las expresiones más dinámicas de la memoria colectiva, ya que no solo satisface necesidades alimenticias, sino que simboliza vínculos de identidad, cohesión social y diversidad cultural (Bessière, 1998; Contreras, 2005).

A nivel comparativo, ciudades como Popayán —reconocida por la UNESCO como Ciudad Creativa de la Gastronomía— han logrado proyectar su cocina tradicional como un recurso patrimonial y turístico, apoyándose en procesos comunitarios y académicos de documentación y difusión (UNESCO, 2010). Esto muestra que el rescate de la cocina tradicional puede trascender lo local y convertirse en un motor de desarrollo cultural y económico. En contraste, en Girardot, pese a su riqueza cultural y gastronómica, aún no existe un reconocimiento sistemático que permita articular su patrimonio culinario con estrategias de turismo cultural y gastronómico, lo que acentúa la urgencia de investigaciones académicas en este campo.

Saberes Ancestrales

Los saberes ancestrales son aquellos conocimientos transmitidos de generación en generación, vinculados a la relación de las comunidades con la naturaleza, la vida cotidiana y sus dinámicas culturales (De Sousa Santos, 2010). En la gastronomía, estos saberes se reflejan en recetas, técnicas culinarias, uso de ingredientes locales y rituales asociados a la alimentación.

No obstante, el reto actual radica en que estos saberes se encuentran en riesgo de perderse debido al avance de la globalización y la estandarización alimentaria. Mientras en regiones como el Caribe colombiano se han impulsado festivales gastronómicos y proyectos de salvaguardia de la cocina tradicional, como el Festival del Pastel en Pital de Megua, Atlántico (Mendoza, 2018), en Girardot se percibe un rezago en iniciativas semejantes. Esto evidencia una brecha entre la riqueza cultural disponible y los mecanismos de preservación y difusión.

Turismo Gastronómico

La Organización Mundial del Turismo (OMT, 2017) define el turismo gastronómico como una modalidad que permite al viajero conocer un territorio a través de su patrimonio culinario, generando valor económico, social y cultural. Este enfoque ha sido ampliamente explotado en destinos como Medellín, donde la Alcaldía ha desarrollado rutas gastronómicas que diversifican la oferta turística y fortalecen la identidad local (Alcaldía de Medellín, 2020).

En el caso de Girardot, la gastronomía tradicional tiene un alto potencial de convertirse en atractivo turístico diferenciador. No obstante, la falta de documentación y de estrategias de promoción limita su visibilidad frente a otros destinos del país. Aquí, la comparación con ciudades que han

logrado posicionar su gastronomía en el mercado turístico evidencia tanto el desafío como la oportunidad: convertir los saberes ancestrales en un recurso turístico competitivo, sostenible y respetuoso de la tradición cultural.

Enfoque Digital y Transmoderno

La transmodernidad, planteada por autores como Enrique Dussel y Boaventura de Sousa Santos, propone superar la visión eurocéntrica y lineal del conocimiento, incorporando la pluralidad de saberes y la integración entre lo ancestral y lo tecnológico. Desde esta perspectiva, el uso de recursos digitales y audiovisuales no es solo una herramienta de registro, sino una estrategia pedagógica y cultural para salvaguardar y difundir prácticas tradicionales.

Ejemplos como la digitalización de recetarios tradicionales en México (García, 2016) o la creación de plataformas audiovisuales de cocina afro en el Pacífico colombiano (Castro & Caicedo, 2019) demuestran cómo la tecnología potencia la transmisión intergeneracional del conocimiento. En el contexto de la Universidad de Cundinamarca, este enfoque se articula con el Modelo Educativo Digital y Transmoderno (MEDIT), lo que abre la posibilidad de construir contenidos accesibles, innovadores y de alcance global que proyecten la gastronomía girardoteña como patrimonio cultural inmaterial.

6.3 MARCO LEGAL

Normativa Internacional

- **Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003):** Reconoce la importancia de salvaguardar prácticas, expresiones y saberes transmitidos de generación en generación, dentro de los cuales la gastronomía tradicional ocupa un lugar destacado como parte de la identidad cultural de los pueblos. Colombia ratificó esta convención mediante la Ley 1037 de 2006, comprometiéndose a proteger y difundir su patrimonio cultural inmaterial.

Normativa Nacional

- **Constitución Política de Colombia (1991):**
 - *Artículo 7:* El Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación.
 - *Artículo 8:* Es obligación del Estado y de las personas proteger las riquezas culturales y naturales de la Nación.
 - *Artículo 70:* La cultura, en sus diversas manifestaciones, es fundamento de la nacionalidad.
 - *Artículo 72:* El patrimonio cultural de la Nación está bajo la protección del Estado.
- **Ley 397 de 1997 (Ley General de Cultura):** Establece los lineamientos para la preservación, protección, sostenibilidad y difusión del patrimonio cultural material e inmaterial.

- Ley 1185 de 2008: Modifica y fortalece la Ley 397 de 1997, incorporando de manera explícita la noción de patrimonio cultural inmaterial y la obligación de salvaguardar los saberes tradicionales.
- Ley 300 de 1996 (Ley General de Turismo): Define el turismo como una industria esencial para el desarrollo del país, vinculando al patrimonio cultural como atractivo turístico.
- Ley 1558 de 2012: Modifica la Ley 300 de 1996, fortaleciendo la promoción del turismo cultural y gastronómico como parte de la oferta turística nacional.
- Plan Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (Ministerio de Cultura, 2009): Documento de política pública que orienta la identificación, registro, documentación y difusión de las manifestaciones culturales inmateriales en Colombia.

Normativa Regional y Local

- **Plan de Desarrollo Departamental de Cundinamarca (vigente):** Incluye la promoción de la cultura y el turismo como ejes estratégicos para el fortalecimiento de la identidad regional.
- **Plan de Desarrollo Municipal de Girardot (vigente):** Reconoce la importancia del turismo cultural y gastronómico como sectores prioritarios para la dinamización económica y la preservación de la tradición local.

Objetivos del proyecto	Normas que lo respaldan
<p>Objetivo General: Difundir los saberes ancestrales y tradicionales del patrimonio gastronómico de Girardot mediante material audiovisual.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003), ratificada por Colombia con la Ley 1037 de 2006. • Constitución Política (1991), Art. 8: obligación de proteger las riquezas culturales. • Ley 397 de 1997 (Ley General de Cultura). • Ley 1185 de 2008: refuerza la protección del patrimonio cultural inmaterial.
<p>1. Identificar los platos tradicionales más representativos y los portadores de saberes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Constitución Política (1991), Art. 7: reconocimiento de la diversidad étnica y cultural. • Plan Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2009): identificación y registro de manifestaciones culturales.
<p>2. Registrar el paso a paso de la preparación de tres platos tradicionales mediante grabaciones audiovisuales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ley 1185 de 2008: documentación y salvaguardia de los saberes tradicionales. • Plan de Desarrollo Departamental de Cundinamarca (vigente). • Plan de Desarrollo Municipal de Girardot (vigente).
<p>3. Producir una serie de videos que difundan los saberes gastronómicos tradicionales como estrategia de valoración cultural.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ley 397 de 1997 (Ley General de Cultura): fomento a la difusión de expresiones culturales. • Ley 300 de 1996 (Ley General de Turismo). • Ley 1558 de 2012: promoción del turismo cultural y gastronómico.

TABLA 1: cuadro comparativo: Articulación de los objetivos con el marco legal
fuentes: elaboración del autor

5.5 MARCO CONCEPTUAL

Enfoque Digital y Transmoderno

El enfoque transmoderno, desarrollado por pensadores como Enrique Dussel y Boaventura de Sousa Santos, propone superar la visión lineal y eurocéntrica del conocimiento, incorporando la diversidad cultural y los saberes ancestrales. En el modelo educativo digital y transmoderno de la universidad, la tecnología se convierte en un puente para integrar tradición y modernidad. En este sentido, la producción audiovisual digital no solo documenta, sino que también proyecta los saberes de Girardot hacia contextos nacionales e internacionales.

Gastronomía Tradicional

La gastronomía tradicional es el conjunto de prácticas, recetas, técnicas y saberes culinarios que caracterizan la identidad cultural de una comunidad. Para Contreras (2005), constituye un elemento de cohesión social y un medio de transmisión cultural. En el caso de Girardot, los platos típicos reflejan la historia, la geografía y las influencias culturales de la región ribereña, y su preservación es fundamental para mantener la memoria colectiva.

Patrimonio Cultural Inmaterial

Según la UNESCO (2003), el patrimonio cultural inmaterial comprende las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades reconocen como parte de su identidad. Incluye tradiciones orales, artes del espectáculo, rituales, festividades, saberes relacionados con la naturaleza y la gastronomía. En este contexto, la cocina tradicional de Girardot forma parte de dicho patrimonio, pues transmite memoria, identidad y valores culturales.

Portadores de Saberes

Son las personas o comunidades depositarias de conocimientos, prácticas y expresiones culturales transmitidas de manera oral o práctica. Los portadores de saberes son fundamentales para garantizar la continuidad de la tradición, pues representan la voz viva de la memoria colectiva. En este proyecto, ellos son protagonistas al mostrar, de manera audiovisual, las técnicas de preparación de los platos tradicionales.

Producción Audiovisual

La producción audiovisual es el proceso de creación de contenidos en formato de video, que permite narrar, documentar y difundir mensajes de manera visual y auditiva. En el ámbito cultural, se convierte en una herramienta eficaz para registrar y transmitir el patrimonio inmaterial, ya que permite llegar a públicos amplios y diversos. En este proyecto, la producción audiovisual se centra en videos que muestran el paso a paso de la preparación de tres platos tradicionales de Girardot.

Saberes Ancestrales

Los saberes ancestrales son conocimientos transmitidos de generación en generación, que permiten la preservación de costumbres y tradiciones. Estos saberes, vinculados al territorio y a la vida comunitaria, se expresan en prácticas como la medicina tradicional, la agricultura, la artesanía y la gastronomía. En el proyecto, se destacan los saberes culinarios transmitidos por los portadores de tradición, quienes conservan las técnicas y recetas propias de la cocina girardoteña.

Turismo Gastronómico

De acuerdo con la Organización Mundial del Turismo (2017), el turismo gastronómico es la modalidad que vincula la cultura culinaria de un

destino con la experiencia turística, fomentando el conocimiento, la sostenibilidad y la identidad cultural. En Girardot, la difusión de platos tradicionales no solo fortalece el orgullo local, sino que también potencia al municipio como destino de turismo cultural y gastronómico.

5.6 MARCO GEOGRÁFICO

Localización

El municipio de Girardot se encuentra en el departamento de Cundinamarca, en la región del Alto Magdalena. Está situado a una altitud aproximada de 289 metros sobre el nivel del mar y a una distancia de 134 km de la ciudad de Bogotá D.C., capital del país. Limita al norte con Tocaima y Nariño, al oriente con Ricaurte, al sur con Flandes (Tolima) y al occidente con Nariño y el río Magdalena, que constituye un elemento geográfico y cultural fundamental en la configuración de la identidad local.



*Nota: la figura 1 muestra el mapa de la provincia del Alto Magdalena en el año 2014. Fuente: Gobernación de Cundinamarca (2014)
La figura 2 muestra el mapa de Girardot Fuente: Google maps (2024)*

Características generales

Girardot posee una extensión territorial cercana a los 130 km² y una población estimada de más de 100.000 habitantes, lo que lo convierte en uno de los principales centros urbanos y turísticos de Cundinamarca. Su clima es cálido, con

temperaturas promedio de 28 °C, lo que ha favorecido el desarrollo de actividades económicas vinculadas al comercio, el turismo, la agricultura y la gastronomía.

Gracias a su ubicación estratégica sobre el río Magdalena, Girardot históricamente ha sido un punto de encuentro cultural, comercial y gastronómico entre distintas regiones del país, lo que se refleja en la diversidad de platos y preparaciones tradicionales que aún se mantienen en la memoria colectiva.

Pertinencia del territorio para la investigación

La riqueza natural y cultural de Girardot, unida a su tradición como destino turístico nacional, convierten al municipio en un escenario idóneo para el rescate y difusión de la gastronomía tradicional. Los platos típicos locales no solo representan la identidad de la región ribereña del Alto Magdalena, sino que también constituyen un atractivo turístico con potencial para fortalecer el turismo cultural y gastronómico.

En este sentido, la investigación que busca documentar y difundir, mediante producción audiovisual, tres platos tradicionales del municipio, adquiere relevancia porque:

Contribuye a preservar y revalorizar los saberes culinarios locales.

Promueve la identidad girardoteña en escenarios académicos, culturales y turísticos.

Integra la tradición con herramientas digitales, en coherencia con el modelo educativo digital y transmoderno de la universidad.

6. DISEÑO METODOLÓGICO

Enfoque de la investigación

La investigación se desarrollará bajo un enfoque cualitativo, dado que busca rescatar, comprender y difundir los saberes ancestrales y tradicionales relacionados con la gastronomía del municipio de Girardot. Este enfoque permitirá interpretar los significados culturales de los platos tradicionales y su papel en la identidad local.

Tipo de investigación

El estudio se enmarca en una **investigación descriptiva y etnográfica**, ya que se orienta a documentar, narrar y difundir prácticas culinarias tradicionales a través de los portadores de saberes (cocineros tradicionales).

Método

Se empleará el **método etnográfico**, centrado en la observación, el diálogo y la interacción con los portadores de saberes ancestrales. Este método permitirá una aproximación experiencial al proceso de preparación de los platos y la transmisión de conocimientos culinarios.

Técnicas e instrumentos de recolección de información

- **Entrevistas semiestructuradas:** aplicadas a cocineros tradicionales del municipio para obtener información sobre la historia, tradición y significado de los platos.
- **Observación participante:** registro del proceso de preparación de los alimentos en su contexto natural.
- **Registro audiovisual:** grabación en

video de la preparación paso a paso de tres platos tradicionales de Girardot.

Población y muestra

La población corresponde a los portadores de saberes gastronómicos tradicionales de Girardot, reconocidos en la comunidad por la transmisión intergeneracional de recetas, técnicas y prácticas culinarias.

La muestra se definió mediante un **muestreo intencional y fundamentado en criterios de pertinencia cultural, experiencia y validación académica**, lo que garantiza la rigurosidad científica del proceso. En este caso, la selección se sustenta en una **experiencia real vivida en el año 2023**, cuando el programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera de la Universidad de Cundinamarca participo en una feria universitaria en la que se invitaron a participar activamente portadores de saberes gastronómicos. Durante este evento, los señores Gladys Garzón, Tarsicio Guayara y Graciela de Guayara compartieron con la comunidad universitaria la preparación de recetas tradicionales como el *candil*, el *chivo asado* y las *arepas de maíz pelao*, mientras que en un espacio experiencial en el río Magdalena, el señor Pedro Tapiero transmitió la práctica del *pescado enterrado*. Finalmente, el *dulce navideño*, por su complejidad y contexto, fue preparado en la cocina de la señora Gladys.

La participación de estos portadores de saberes no solo permitió documentar y experimentar las recetas en un contexto académico y vivencial, sino que además evidenció el interés de la comunidad universitaria en interactuar con estas tradiciones. Esta experiencia académica y comunitaria justifica la selección de los **tres platos escogidos como muestra de estudio**, pues cumplen con criterios de:

- **Relevancia cultural:** son preparaciones reconocidas como parte del patrimonio culinario local.

- **Representatividad:** cada plato refleja técnicas, ingredientes e historias ligadas a la identidad ribereña de Girardot.
- **Validez académica y social:** fueron socializados en un evento académico donde los estudiantes, docentes y visitantes interactuaron directamente con los portadores de saberes, confirmando su valor formativo y cultural.
- **Viabilidad metodológica:** los platos pudieron ser registrados mediante observación participante y registro audiovisual, lo que asegura la coherencia con el enfoque cualitativo y etnográfico de la investigación.

Procedimiento

1. Revisión bibliográfica y documental sobre patrimonio cultural inmaterial y gastronomía tradicional.
2. Identificación y contacto con portadores de saberes gastronómicos en Girardot.
3. Aplicación de entrevistas y observación participante durante la preparación de los platos.
4. Registro audiovisual de las preparaciones.
5. Sistematización de la información obtenida (análisis cualitativo).
6. Elaboración de los videos finales y del informe de investigación.

Técnicas de análisis de la información

Se utilizará el **análisis de contenido** para identificar categorías como: tradición, técnicas culinarias, significados culturales y transmisión del saber. Los registros audiovisuales serán analizados y editados para

difundir los hallazgos de manera pedagógica y visual.

Consideraciones éticas

El proyecto se desarrollará con respeto por la cultura y los portadores de saberes, garantizando su consentimiento informado y el reconocimiento de su autoría cultural en la difusión de los materiales audiovisuales.

7. DESARROLLO DEL PROYECTO SABORES Y SABERES ANCESTRALES

Para dar cumplimiento al primer objetivo específico, identificar los platos tradicionales más representativos del municipio de Girardot y los portadores de saberes encargados de su preparación, se realizó una revisión de la investigación desarrollada por el programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera de la Universidad de Cundinamarca en el año 2023. Dicha investigación consistió en un inventario de saberes ancestrales y tradicionales del municipio de Girardot, mediante el cual se identificaron 37 saberes en total. En la siguiente tabla se presentan dichos saberes, de los cuales 10 corresponden a la categoría de gastronomía, los cuales se encuentran resaltados en color verde.

#	NOMBRE DEL BIEN
1	TORTA DE MENUUDO
2	SOBAR EL CUAJO
3	ACOMODACIÓN DE PARTOS
4	SOBAR VEJIGA CAIDA
5	SOBAR MATRIZ CAIDA
6	TTO CON VENTOSAS PARA COSTILLAS
7	TTO TRIGLICERIDOS CON ANAMÚ
8	TTO SINUSITIS CRÓNICA
9	TTO HUESOS LESIONADOS
10	PREPARACIÓN DE CHIVO
11	AREPAS DE MAÍZ PELAO
12	MARRANADAS - TURMEQUE
13	DESINFLAMATORIO NATURAL
14	PURGA NATURAL - PAICO
15	DESINTOXICACIÓN DEL HÍGADO
16	CALDO DE CLAROS
17	CANDIL
18	FRIOS EN EL CUERPO
19	BALDOSAS EN CEMENTO ARTESANAL
20	CELOSIAS O CALADOS
21	CANTOS DE CUNA
22	PESCA CON ATARRAYA
23	PESCA CON CHINCHORRO
24	PESCA CON BARREDERAS
25	PESCA CON CHINCHORRA
26	PESCA CON NASA
27	PESCA CON PELUDOS
28	PESCA CON ANZUELO
29	PESCA CON CALANDRIA

30	LEYENDA DEL MOHAN
31	PETO CON BOFE
32	DULCE NAVIDEÑO
33	PESCADO ENTERRADO
34	VIUDA DEL MAGDALENA
35	CHUCULA
36	PELAR MAÍZ
37	SAJAR BOCACHICO

De igual manera, en el desarrollo de la investigación se revisaron las fichas de inventario correspondientes a los **diez saberes asociados a la gastronomía**, y posteriormente se realizó la **búsqueda y contacto con los portadores de dichos saberes**. En un primer acercamiento, se efectuaron **entrevistas exploratorias** en las cuales se socializó el propósito de la presente investigación y la **intención de registrar en video los procesos culinarios**. Como resultado, se obtuvo una **respuesta positiva** por parte de la **señora Gladys Garzón**, portadora de los saberes relacionados con los platos *candil* y *dulce navideño*, y del **señor Pedro Tapiero**, portador del saber del *pescado enterrado*.

Cabe destacar que el **candil** fue el plato que generó **mayor interés entre la comunidad universitaria**, especialmente durante la **feria universitaria de 2023**, en la cual participaron los portadores de saberes gastronómicos. Este interés también se reflejó en los **talleres prácticos realizados por los estudiantes** en el marco del **aula viva y experiencial en el río Magdalena**. Por su parte, el **pescado enterrado**, debido a su **tipología sui generis** y al interés manifestado por los estudiantes del programa de Turismo de la Universidad de Cundinamarca, fue igualmente seleccionado para su **registro audiovisual y divulgación**. Finalmente, el **dulce navideño** fue escogido tanto por su **estrecha relación con las festividades decembrinas**, como por solicitud del **Instituto Municipal de Turismo, Cultura y Fomento**, en reconocimiento a su carácter de **plato tradicional emblemático de la temporada navideña**.

Seguidamente se presentarán las fichas de elaboración de inventarios de atractivos turísticos de los tres platos seleccionados, elaborado por los

investigadores del programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera en el año 2023:

Tabla 2: ficha técnica del Candil

		2023	
FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS			
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL -			
1. GENERALIDADES			
1.1. Nombre	CANDIL		
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Girardot
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Barrio Sucre		
1.5. Administrador o Propietario	Gladys Vicenta Garzon Sarmiento		
1.6. Dirección / Ubicación	Cra 11 N° 20-34		
1.7. Teléfono / Fax:	3204092555		
1.8. Datos de Georreferenciación	1.9. Tipo de Acceso		
	Terrestre	Acuático	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:			
2. CARACTERÍSTICAS			
2.2. Código Asignado	1.6.2	La gastronomía y los saberes culinarios	
2.2. Descripción			
<p>Es la bebida energética más tradicional de Girardot, es preparada para las personas que se encuentran en recuperación de algún procedimiento médico, se utiliza para la recuperación de las madres, postparto y cuando las personas se sienten faltas de energía. Se prepara a base de leche, huevos, canela, azúcar y opcionalmente una bebida alcohólica (vino, brandy, whisky)</p>			
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN			
CALIDAD		PUNTAJE	
Colectiva (14)		11	
Tradicional (14)		12	
Anónima (14)		14	
Espontánea (14)		9	
Popular (14)		11	
Subtotal		57	
SIGNIFICADO			
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)
		6	
TOTAL		63	



Tabla 3: ficha técnica del Dulce Navideño

		2023	
FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS			
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL -			
PATRIMONIO INMATERIAL			
1. GENERALIDADES			
1.1. Nombre	DULCE NAVIDEÑO		
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Girardot
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Barrio Sucre		
1.5. Administrador o Propietario	Gladys Vicenta Garzon Sarmiento		
1.6. Dirección / Ubicación	Cra 11 No. 20-36		
1.7. Teléfono / Fax:	3204092555		
1.8. Datos de Georreferenciación	1.9. Tipo de Acceso		
	Terrestre	Acuático	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:	centro de Girardot a 4 cuadras del parque principal		
2. CARACTERÍSTICAS			
2.2. Código Asignado	1.6.2	La gastronomía y los saberes culinarios	
2.2. Descripción			
<p>El dulce navideño o de noche buena es un almibar muy tradicional y conocido por los paladares Girardoteños, se consume en época de Navidad y noche buena, sus ingredientes son: cascara de limón en almibar, bizcochos de achiras, almojábanas, papaya verde, papayuela, brevas y algunas variaciones como tomates de guiso, duraznos y queso campesino.</p>			
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN			
CALIDAD		PUNTAJE	
Colectiva (14)		14	
Tradicional (14)		14	
Anónima (14)		14	
Espontánea (14)		5	
Popular (14)		14	
Subtotal		61	
SIGNIFICADO			
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)
		18	
TOTAL		79	



Tabla 4: ficha técnica del Pescado Enterrado

				2023
FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS				
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL				
1. GENERALIDADES				
1.1. Nombre	PESCADO ENTERRADO			
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Girardot	
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Barrio Sucre			
1.5. Administrador o Propietario	Gladys Vicenta Garzon Sarmiento			
1.6. Dirección / Ubicación	Cra 11 No. 20-36			
1.7. Teléfono / Fax	3204092555			
1.8. Datos de Georreferenciación	1.9. Tipo de Acceso			
		Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/> Acuático	<input type="checkbox"/> Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:	centro de Girardot a 4 cuadras del parque principal			
2. CARACTERÍSTICAS				
2.2. Código Asignado	1.6.2	La gastronomía y los saberes culinarios		
2.2. Descripción	<p>Cuándo se habla de tradiciones ancestrales en la gastronomía, las hojas de plátano o de bijao siempre estarán presentes, nuestros ancestros Panches y Pijaos han legado una tradición gastronómica como los tamales, envueltos de mazorca, insulsos, estacas, fiambre y gran variedad de colaciones que muestran la presencia de la comida envuelta en hojas; el pescado enterrado presenta una mezcla muy interesante de sabores, que le aporta la leña, las hojas de plátano, el pescado y sus aliños.</p>			
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN				
CALIDAD		PUNTAJE		
Colectiva (14)		10		
Tradicional (14)		14		
Anónima (14)		14		
Espontánea (14)		5		
Popular (14)		11		
Subtotal		54		
SIGNIFICADO				
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)		12		
TOTAL		66		



VIDEO FINAL

Se realizo la producción de un video con las siguientes características:

- Duración: 2:40 minutos
- Platos tradicionales que se difunden: Dulce navideño, pescado enterrado y candil
- Ingredientes de cada plato
- Fotografías de cada preparación en su paso a paso
- Descripción de cada paso en la voz del autor del proyecto de investigación

Link del video en tik tok:

COLLAGE DE FOTOS DEL VIDEO


Universidad de
CUNDINAMARCA
GIRARDOT

**PROYECTO
DE
GRADO**

**LUIS DANIEL SANTOS
ROJAS**

2025



Evidencia cumplimiento de objetivos

Objetivo	Evidencia	Cumplimiento
Objetivo General: Difundir los saberes ancestrales y tradicionales del patrimonio gastronómico del municipio de Girardot, Cundinamarca, a través de la elaboración de material audiovisual.	Producción de videos documentales sobre tres platos tradicionales.	Cumplido
Identificar los platos tradicionales más representativos del municipio de Girardot y los portadores de saberes encargados de su preparación.	Ficha de inventario de los tres platos escogidos	Cumplido
Registrar el paso a paso de la preparación de tres platos tradicionales mediante grabaciones audiovisuales en compañía de los portadores de saberes ancestrales.	Videos con registro audiovisual de las preparaciones en contexto real.	Cumplido
Producir un video que difunda los saberes gastronómicos tradicionales de Girardot, como estrategia de valoración del patrimonio cultural inmaterial.	Video editados con fines académicos y turísticos.	cumplido

8. RECURSOS

Recursos humanos

- **Investigador principal:** estudiante del programa de Gestión Turística, encargado de la planeación, ejecución y sistematización del proyecto.
- **Portadores de saberes gastronómicos:** cocineros tradicionales del municipio de Girardot que transmitirán sus conocimientos y guiarán la preparación de los tres platos seleccionados.
- **Asesor académico:** docente del programa que acompañará el proceso metodológico y garantizará la rigurosidad investigativa.
- **Colaboradores técnicos:** apoyo en grabación, edición y producción audiovisual de los videos.

Recursos materiales

- **Equipos audiovisuales:** cámara o dispositivo móvil de alta calidad, trípode, micrófonos y accesorios de iluminación.
- **Material de oficina:** libretas, esferos, impresiones y papelería de apoyo.
- **Utensilios de cocina:** propios de cada plato tradicional, tales como ollas, sartenes, cuchillos y demás implementos necesarios.
- **Ingredientes gastronómicos:** insumos alimenticios para la preparación de los tres platos seleccionados.
- **Software de edición:** programas digitales para la producción y postproducción de los registros audiovisuales.

2. Recursos institucionales

- **Universidad:** apoyo académico y metodológico desde el programa de Gestión Turística, así como acceso a bibliografía y

bases de datos institucionales.

- **SENA (formación previa del investigador):** referente en conocimientos de técnicas culinarias aplicadas.
- **Bibliotecas y archivos locales:** consulta de fuentes primarias y secundarias sobre patrimonio cultural y gastronomía tradicional de Girardot.
- **Espacios comunitarios:** viviendas, cocinas o entornos locales donde los portadores de saberes realizan las preparaciones.

Recursos financieros

- **Adquisición de ingredientes** para la preparación de los tres platos.
- **Transporte local** para el desplazamiento a los lugares donde se desarrollen las entrevistas y grabaciones.
- **Pago de servicios técnicos** (si se requiere apoyo en grabación, edición o producción audiovisual).

BIBLIOGRAFÍA

ALCALDÍA DE GIRARDOT. *Plan de Desarrollo Municipal 2020-2023: Girardot es de todos*. Girardot: Oficina de Planeación, 2023.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA. *Ley 397 de 1997. Ley General de Cultura*. Diario Oficial No. 43.102, Bogotá, 1997.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA. *Ley 1185 de 2008. Por la cual se modifica y adiciona la Ley 397 de 1997 – Ley General de Cultura*. Diario Oficial No. 46.929, Bogotá, 2008.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA. *Ley 1556 de 2012. Fomento de la cinematografía y el audiovisual en Colombia*. Diario Oficial No. 48.488, Bogotá, 2012.

INSTITUTO COLOMBIANO DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA – ICANH. *Patrimonio cultural inmaterial en Colombia: lineamientos para su identificación y salvaguardia*. Bogotá: ICANH, 2015.

MINISTERIO DE CULTURA. *Manual para la formulación de Planes Especiales de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Bogotá: Dirección de Patrimonio, 2013.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA Y LA CULTURA – UNESCO. *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. París: UNESCO, 2003.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO – OMT. *Turismo cultural: orientaciones para su desarrollo sostenible*. Madrid: OMT, 2019.

PÉREZ, Luis; RODRÍGUEZ, Marta. *Gastronomía y turismo cultural en Colombia: un enfoque hacia el patrimonio inmaterial*. Revista de Estudios Turísticos, No. 216, p. 45-62, 2018.

RAMÍREZ, Carlos. *La cocina como patrimonio cultural: prácticas, memorias y significados en comunidades locales*. Bogotá: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2020.

UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA – UNAD. *Modelo Educativo Digital y Transmoderno*. Bogotá: Vicerrectoría Académica y de Investigación, 2022.

YIN, Robert. *Case Study Research and Applications: Design and Methods*. Los Ángeles: Sage Publications, 2017

INFOGRAFIA - EL
PESCADO
ENTERRADO
PATRIMONIO
GASTRONOMICO DE
GIRARDOT,
CUNDINAMARCA



¿QUE ES EL PESCADO ENTERRADO?

Plato tradicional colombiano preparado mediante una cocción subterránea, usando brasas, tierra y hojas, lo que aporta un sabor ahumado y textura suave.

OBEJTIIVO DEL PRYECTO

Difundir los saberes ancestrales y tradicionales del patrimonio gastronómico de Girardot mediante material audiovisual que documente la preparación de tres platos típicos, entre ellos el pescado enterrado.



INGREDIENTÉS Y ELEMENTOS CLAVE

Pescado fresco (bagre, mojarra, capaz).
Hojas de plátano o bijao.
Hierbas y aliños tradicionales.
Brasas, leña y tierra/arena.

RAICES ANCESTRALES

Técnica heredada de los Panches y Pijaos. Conserva prácticas culinarias basadas en envolver alimentos en hojas.
Relacionado con preparaciones tradicionales como tamales, fiambres, envueltos y estacas.



¿COMO SE PREPARA? (RESUMEN)

1. Calentar un hueco con brasas.
2. Sazonar y envolver el pescado en hojas.
3. Cubrir con arena o tierra.
4. Cocinar lentamente entre 40-90 min.

¿POR, QUE ES IMPORTANTE?

Conserva técnicas ancestrales vivas.
Fortalece la identidad cultural del territorio.
Destaca el vínculo entre comunidad, territorio y tradición culinaria.
Su sabor mezcla la leña, las hojas y los aliños, creando una experiencia única.

FOTO





1 Objetivo del proyecto

Difundir los saberes ancestrales y tradicionales del patrimonio gastronómico de Girardot a través de material audiovisual que documente la preparación de tres platos típicos, incluido el tradicional dulce navideño.

2 ¿Qué es el dulce navideño?

Un símbolo de alegría y celebración en la temporada decembrina.

Se consume en Navidad y Nochebuena, especialmente en los hogares girardoteños y del Alto Magdalena.



3 Tradición y significado

Postre emblemático de las fiestas familiares. Representa unión, celebración y continuidad de las costumbres locales.

Su preparación pasa de generación en generación.

4 Ingredientes tradicionales

Este dulce se caracteriza por un almíbar espeso y aromático que mezcla:

- Cáscara de limón en almíbar
- Bizcochos de Alzira
- Almojábanas
- Papaya verde
- Papá
- Brevas
- Y variaciones como tomate de guiso, durazno o queso campesino



5 ¿Por qué es especial?



Rescata sabores ancestrales presentes en las celebraciones de antaño. Combina ingredientes locales con técnicas tradicionales. Mantiene viva la memoria culinaria de Girardot y sus alrededores.



INFOGRAFIA CANDIL

PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE GIRARDOT, CUNDINAMARCA

OBJETIVO DEL PROYECTO

Difundir los saberes ancestrales y tradicionales del patrimonio gastronómico de Girardot mediante material audiovisual que documente la preparación de tres platos típicos, entre ellos el pescado enterrado.

CANDIL - BEBIDA TRADICIONAL ENERGÉTICA

UN LEGADO VIVO

- Bebida emblemática de Girardot, transmitida de generación en generación.
- Conocida por su cremosidad, espuma y sabor suave.
- Representa el cuidado familiar, la tradición y la identidad gastronómica local.

IMPORTANCIA CULTURAL

- Considerada la bebida energética más tradicional del municipio.
- Ofrecida históricamente como muestra de cariño, hospitalidad y apoyo.
- Forma parte de reuniones familiares, madrugadas de trabajo y momentos de recuperación física.

USOS TRADICIONALES

- Consumida por personas en

familiares, madrugadas de trabajo y momentos de recuperación física.

PREPARACION TRADICIONAL Y INGREDIENTES ESENCIALES

- Se bate vigorosamente la mezcla para lograr su espuma característica.
- Debe servirse caliente o tibio, según la costumbre familiar.
- El toque final varía por tradición familiar: sin licor o con un chorrito de brandy.

- Leche
- Huevos
- Azúcar
- Canela

- Opcional: brandy u otra bebida alcohólica suave

USOS TRADICIONALES

- Consumida por personas en recuperación médica o con debilidad.
- Muy importante en la recuperación posparto de las madres.
- Se toma para subir los niveles de energía y vitalidad.
- Antiguamente se preparaba al amanecer para campesinos y trabajadores por su valor nutritivo.

