

Fundación Universitaria
SAN MATEO

TÉCNICO PROFESIONAL EN PROCESOS

GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS



Fundación Universitaria
SAN MATEO

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y AFINES

PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

PERIODISMO EN EL RESCATE Y RECONOCIMIENTO DE LA CULTURA

GASTRONÓMICA DE BOGOTÁ D.C.

TRABAJO DE GRADO MODALIDAD DE OPCIÓN DE GRADO

GARCÍA CURMEN SERGIO ALEJANDRO

ROZO CALLEJAS LAURA CAMILA

DIRECTOR (A)

CARLINA DOMÍNGUEZ BATISTA

YENI CAROLINA DÍAZ GONZALES

BOGOTÁ D.C.

2019-II/2020-I

NOTA DE SALVEDAD DE RESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL

"La Fundación Universitaria San Mateo NO se hace responsable de los conceptos emitidos en el presente documento, el departamento de investigaciones velará por el rigor metodológico de la investigación".

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	10
CAPITULO I	12
DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	12
PRESENTACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	12
JUSTIFICACIÓN	13
OBJETIVOS	16
<i>Objetivo General</i>	16
<i>Objetivos Específicos</i>	16
CAPITULO II	17
MARCO TEÓRICO	17
<i>Periodismo gastronómico en Bogotá</i>	17
<i>Raíces de la gastronomía de la ciudad de Bogotá</i>	18
CAPITULO III	20
DISEÑO METODOLÓGICO	20
TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	20
POBLACIÓN	21
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	21
CAPITULO III	37
RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	37

RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 1	37
PLAZAS DE MERCADO	38
MONDONGO	40
PUCHERO.....	41
AJIACO	42
SABANA DE BOGOTÁ.....	43
PERIODO PRECOLOMBINO	44
COLONIZACIÓN	44
MUISCAS	45
CUBIOS.....	46
CHUGUAS.....	47
IBIAS	48
AUYAMA.....	48
CURUBA	49
GUASCAS	50
CHANGUA	50
MAZAMORRA CHIQUITA	51
CHICHA.....	52
COCINA CRIOLLA	53
GARULLAS	54
CHOCOLATE SANTAFEREÑO.....	56
LA CANDELARIA	58
PERIODISMO.....	59
HERRAMIENTAS PERIODÍSTICAS.....	60

RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 2.....	61
<i>Blog</i>	61
RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 3.....	64
<i>Artículo</i>	64
CAPÍTULO V.....	66
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	66
CIBERGRAFIA.....	68
ANEXOS	72

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

<i>Ilustración 1 Encuesta Pregunta 1</i>	26
<i>Ilustración 2 Encuesta Pregunta 2</i>	27
<i>Ilustración 3 Encuesta Pregunta 3</i>	27
<i>Ilustración 4 Encuesta Pregunta 9</i>	31
<i>Ilustración 5 Encuesta Pregunta 11</i>	33
<i>Ilustración 6 Sabana de Bogotá</i>	43
<i>Ilustración 7 Territorio muisca a la llegada de los españoles.</i>	45
<i>Ilustración 8 Detalle de tubérculos de chugua en un canasto de esparto</i>	47
<i>Ilustración 9 Plantas de Colombia</i>	49
<i>Ilustración 10 La garulla va acompañada del masato de arroz</i>	54
<i>Ilustración 11 Chocolate santafereño</i>	56
<i>Ilustración 12 Bogotá, Colombia. Barrio de La Candelaria</i>	58
<i>Ilustración 13 Página principal blog</i>	62
<i>Ilustración 14 Publicaciones del blog</i>	63
<i>Ilustración 15 Publicación sobre plazas de mercado de la ciudad de Bogotá</i> ...	64
<i>Ilustración 16 Publicación sobre entrevista</i>	64
<i>Ilustración 17 Artículo "Día del ajíaco santafereño"</i>	65

RESUMEN

El estudiante de gastronomía, hoy en día debería identificarse con la cultura de su región, generar saberes por medio de la investigación y desarrollarlos para más adelante llegar a socializarlos con aquellas otras personas que están interesadas en el rescate patrimonial de la ciudad.

Esta socialización se puede dar a través de diferentes medios y de distintas formas como: medios web, artículos periodísticos, entre otras. En este caso utilizando el periodismo como medio difusor que encapsule todas las formas de llegar a transmitir estos saberes e investigaciones a sectores sociales que deseen apersonarse del tema y tal vez llegar a transmitir estos saberes e investigaciones a sectores sociales que deseen apersonarse del tema y así desarrollarlo a profundidad.

PALABRAS CLAVE:

Cultura, gastronomía y periodismo.

ABSTRACT

The gastronomy student, nowadays, should identify himself with the culture of his region, generate knowledge through research and develop them in order to later socialize them with those other people who are interested in the patrimonial rescue of the city.

This socialization can occur through different media and in different ways such as web media, newspaper articles, among others. In this case, using journalism as a disseminating medium that encapsulates all the ways of transmitting this knowledge and research to social sectors that wish to appear on the subject and perhaps to transmit this knowledge and research to social sectors that wish to appear on the subject and thus Develop it in depth.

KEY WORDS:

Culture, gastronomy, journalism.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación trata de dar a conocer aspectos importantes de la gastronomía tradicional de la ciudad de Bogotá, la intención del proyecto nace de un proceso de observación en el cual se reconoce que Bogotá es una ciudad multicultural, que a lo largo de la historia ha ido incluyendo tradiciones y atractivos de otras ciudades e incluso de otros países, por lo tanto, en algunos casos, se le desconoce su patrimonio cultural propio, lo que nos lleva a formular y crear estrategias con las cuales se pueda reconocer la gastronomía tradicional capitalina, en este caso haciendo una relación con el periodismo gastronómico y por medio de herramientas periodísticas, específicamente a través de un blog y artículos de opinión publicados en el blog referentes al tema mencionado.

El periodismo es un medio facilitador de información, por el cual se puede difundir e informar sobre diferentes temas de interés, en este caso es una herramienta que es esencial para el desarrollo del objetivo del proyecto, al tener varios medios de comunicación tales como: periódicos, radio, blogs, televisión y otros medios audiovisuales; facilita y da diferentes formas que pueden ser utilizadas para el rescate de la cultura gastronómica de la capital. También se resalta la fácil propagación de información que actualmente permiten los medios de comunicación y redes sociales.

Se hace un proceso de investigación en cuanto a conceptos, lugares y temas que refuerzan la cocina típica y tradicional de la capital. Se evalúa por

medio de una encuesta y entrevistas acerca de aspectos a tratar y reforzar para cumplir el objetivo de esta investigación.

CAPITULO I

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Presentación del problema de investigación

En un proceso de observación y análisis se ha evidenciado que Bogotá, por ser la capital de Colombia, se presenta como el mayor atractivo para personas provenientes de otras regiones del país, según las estadísticas del DANE donde se da a conocer que para el año 2005 el 40,4% de la población residente de la ciudad de Bogotá es proveniente de otras regiones del país (ver artículo interno. Banguero & Banguero., 2005); considerando principalmente la oferta laboral y académica tanto a su interior como en su sabana se puede intuir que esta cifra no ha descendido, sino, que al contrario este porcentaje se encuentra en ascenso; por otra parte, Bogotá cuenta con grandes atractivos turísticos, que son de gran interés para los extranjeros, según un informe estadístico presentado por el ministerio de comercio junto con resultados del gremio hotelero y de tráfico aéreo, para el año 2018 cerca de 3,1 millones de extranjeros no residentes en Colombia visitaron el país y aproximadamente el 55,4% de estos visitantes extranjeros incluyeron la ciudad de Bogotá entre sus destinos de interés (Juan Pablo Franky Viceministro de Turismo, 2018); la cantidad de personas que cada día llegan a la ciudad, traen consigo sus tradiciones, sus creencias, sus hábitos y

principalmente su gastronomía, la cual pueden desarrollar fácilmente en esta región del país, por el fácil acceso a diversidad de productos (Rodríguez Arias, 2020).

Bogotá, ha venido adoptando esta diversidad cultural y ha dejado de lado el patrimonio propio, la identidad que hace muchos años nació en esta región; durante las últimas décadas este fenómeno se ha visto más marcado debido al conflicto interno entre guerrillas y gobierno, en este sentido, un gran porcentaje de personas que llegan a la ciudad de Bogotá deben pasar todo un proceso de adaptación, con el fin de hacer de esta ciudad su hogar y en este caso por medio de la gastronomía lograr sentirse como en casa (Gutiérrez, 2019).

¿Cómo utilizar el periodismo para el rescate y reconocimiento de la cultura gastronómica de Bogotá?

Justificación

Teniendo como base la falta de conocimiento acerca de la cultura gastronómica capitalina, se ha formulado el presente trabajo investigativo, identificando cómo a través del tiempo esta se ha ido perdiendo de forma involuntaria, junto con su valor, tradición y patrimonio, debido al recibimiento y esparcimiento de diferentes culturas en la capital colombiana; es por esto, que esta investigación se centrara en rescatar y dar a conocer tan preciado patrimonio, a través de herramientas de carácter periodístico que permita una

difusión más fácil y eficaz a la población que esté interesada en rescatar el patrimonio gastronómico bogotano.

Teniendo en cuenta lo anterior es importante que iniciar haciendo un retroceso, empapándose de historias, mitos, leyendas, investigando acerca de los rituales que realizaban las personas hace varios décadas, acerca de cómo eran las culturas propias de nuestra región capitalina hace mucho tiempo atrás y como han venido evolucionando con el transcurso del tiempo, realizando un enfoque hacia la gastronomía y todas sus ramas para así entender la grandeza que tienen nuestros productos, los procesos agrícolas y ganaderos tradicionales, conocer la preparación de estos productos que fueron y han sido importantes a través de los años para escribir historias por medio de recetas; estas son recetas que pasan de generación en generación, contadas por las personas de mayor edad a sus descendientes, y que para cada cultura o familia tienen un valor sentimental, cultural o ancestral bastante marcado.

Basados en lo anterior se puede hacer una idea sobre la relevancia y la importancia que tiene la cultura bogotana, aspectos importantes que los llevan a diferenciar de muchas otras culturas y que son significativos para decirle al mundo de dónde vienen y lo que son; características que dependen de las personas que hacen parte de esta cultura para mantenerse vivas y hacer que nunca desaparezcan ni se cambien de una manera radical que pueda afectar lo tradicional de cada una.

Al reencontrar estas tradiciones, se debe mirar hacia adelante, para ver que herramientas se tienen y cuáles son las herramientas de las que se dispondrán en un futuro, cuáles son las tendencias, y que se quiere convertir en tendencia; luego hacer un análisis sobre esto donde se requiere encontrar la forma de que tanto lo tradicional, como lo moderno se encuentren y se junten, pero resaltando sobre todo lo tradicional.

En la ciudad de Bogotá y su sabana hay productos propios, estos son productos que en el mercado común están presentes, pero no en todas sus variedades, además de otros productos que probablemente hoy en día ya no se consumen, por lo tanto los que se tiene disponible en las plazas de mercado no son los únicos, existen en gran cantidad productos que se esconden en el territorio capitalino los cuales es necesario redescubrir junto con sus historias, preparaciones y valor cultural para la ciudad de Bogotá (Montes, Daza y Angarita, 2020); este trabajo se desarrollara citando artículos periodísticos, notas, blogs, investigaciones, entre otras herramientas para demostrar que actualmente hay un grupo extenso de personas resaltando el valor gastronómico capitalino y buscando más datos que brinden relatos más concretos y verídicos.

Objetivos

Objetivo General

- Analizar información acerca de la gastronomía capitalina, que permita desarrollar la investigación, profundizando en de la cultura de Bogotá y examinar de qué manera se puede conjugar el periodismo con el rescate y reconocimiento gastronómico de la ciudad.

Objetivos Específicos

- Recopilar información sobre la gastronomía capitalina y reconocer las herramientas periodísticas (escrita, audiovisual) que puedan ser utilizadas en el proceso investigativo.
- Crear herramientas que puedan ser utilizadas para difundir información acerca del patrimonio gastronómico propio de Bogotá.
- Analizar las herramientas y medios que actualmente trabajan en la difusión de la cultura gastronómica de la capital, para a través de estos poder generar un artículo que refleje el trabajo realizado en la investigación.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

Periodismo gastronómico en Bogotá:

En base al “Estudio sobre la crítica gastronómica en Bogotá y Medellín en medios de comunicación online” realizado por María Carolina Riaño Afanador. Master de Comunicación y Periodismo Gastronómico, donde expone un tema central que es la crítica gastronómica y realiza una serie de entrevistas a críticos gastronómicos; se analiza en qué punto se encuentra el periodismo gastronómico de la ciudad de Bogotá, basados en las entrevistas realizadas por María Riaño donde hacia preguntas relacionadas con el ejercicio, requisitos, habilidades y criterios del ejercicio de la crítica gastronómica; a las cuales respondieron:

Margarita Bernal: "¡Yo no hago crítica! Yo escribo textos, reseñas, recetas, entrevistas etcétera... La gente confunde mucho los términos..."

Tulio Zuloaga: "Honor que me haces, mi querida amiga. ¡Sin embargo, yo no soy un crítico de cocina... solo soy un escritor de experiencias culinarias! ¡Solo difundo los momentos, restaurantes y comidas que me han impactado... lo que no me transmite, simplemente lo omito! Así que, estoy seguro, no quepo en esta definición... te ofrezco disculpas"

Se puede entender que efectivamente estas personas no llegan a ser críticos gastronómicos, sino periodistas gastronómicos, porque como lo explica la misma escritora en la introducción de su investigación la crítica debe tener un

juicio valorativo, y este elemento no está presente en el trabajo que desarrollan las dos personas entrevistadas inicialmente.

Como Margarita, quien es cocinera profesional, especializada en pastelería, investigadora y escritora para el periódico El Tiempo; y Tulio, quien es un escritor de experiencias e impulsador de grandes movimientos que han aportado al crecimiento de muchos sectores relacionados con la gastronomía, hay varias personas que se dedican a resaltar lo mejor de la gastronomía capitalina, por medio de reseñas, opiniones, rectas, blogs y demás, lo que nos indica que a pesar de no estar del todo estructurada una línea de periodismo gastronómico en la ciudad, si hay personas que están trabajando en desarrollar esta propuesta y aportar a todos los ámbitos de la gastronomía de la ciudad.

Raíces de la gastronomía de la ciudad de Bogotá:

El Programa De Gestión De Proyectos De La Universidad Nacional De Colombia, presenta el "Recetario Muisca, Alimentando Nuestra Memoria" donde presentan el resultado de una investigación realizada por estudiantes de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional de Colombia, donde presentan las memorias de la alimentación del pueblo Muisca de Bacatá, rescatando las memorias de los cabildos Muisca presentes en Suba y Bosa (antiguos municipios aledaños a Bogotá, actualmente localidades de la ciudad). De igual forma, se resalta la importancia de las tradiciones indígenas como las bases para el desarrollo de la cultura gastronómica de la ciudad de Bogotá .

Este recetario proporciona a esta investigación un punto de partida sobre el origen de lo que hoy en día es la gastronomía de la ciudad, ya que esta se debe conocer desde sus productos, los cuales han sido desarrollados desde hace siglos por las comunidades indígenas, se deben conocer aspectos como los mitos y las leyendas, esto con el fin de valorar lo que fue la gastronomía indígena, es importante conocer las preparaciones en su esencia, para posteriormente identificar los cambios que estas tuvieron en las diferentes etapas de la historia; además, es importante identificar quienes aún llevan consigo estos legados porque son la base para poder orientar la gastronomía de la ciudad hacia nuevos horizontes sin que esta pierda su esencia (Carrión, 2019).

CAPITULO III

DISEÑO METODOLÓGICO

Tipo de investigación

La investigación realizada tiene un enfoque cualitativo debido a que los resultados esperados se basan en la exploración acerca de un tema, descripción y conceptualización del mismo, para finalmente llegar a generar unas perspectivas teóricas que resumieran y transmitieran al lector los puntos de interés para responder a preguntas planteadas en la investigación.

“La investigación cualitativa es aquella donde se estudia la calidad de las actividades, relaciones, asuntos, medios, materiales o instrumentos en una determinada situación o problema. La misma procura por lograr una descripción holística, esto es, que intenta analizar exhaustivamente, con sumo detalle, un asunto o actividad en particular.

A diferencia de los estudios descriptivos, correlacionales o experimentales, más que determinar la relación de causa y efectos entre dos o más variables, la investigación cualitativa se interesa más en saber cómo se da la dinámica o cómo ocurre el proceso de en qué se da el asunto o problema”.

Población

Entrevista: Se realizó una entrevista a una persona relacionada con el ámbito publicitario y de marketing para que esta aportara su opinión acerca de la pregunta formulada para la resolución del problema.

Encuesta: La encuesta va dirigida a personas que vivan en la ciudad de Bogotá, con la cual se busca crear una media acerca de que tanto se conoce la gastronomía e ingredientes tradicionales de la capital colombiana, además de indagar acerca del conocimiento que tienen las personas sobre periodismo gastronómico.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

A. Entrevista: La RAE define "entrevistar" como "Mantener una conversación con una o varias personas acerca de ciertos extremos, para informar al público de sus respuestas". (RAE (Real Academia Española))

Perfil de la entrevistada:

"Soy diseñadora gráfica egresada de la Corporación Universitaria Taller 5 Centro de Diseño; Actualmente trabajo como Directora Creativa de Kahai, una empresa de cosmética natural y alimentación saludable a

base de Cacay; allí soy la encargada de toda la imagen de la marca, el contenido para redes y la página web”.

Resultados de la entrevista:

Pregunta 1: ¿Cuál cree usted que es el posicionamiento de la cultura gastronómica tradicional de la ciudad de Bogotá?

“Yo creo que el posicionamiento de la cultura gastronómica de Bogotá hoy está muy mezclado por todas las regiones de Colombia, Bogotá siendo la capital se convierte como en el lugar donde se encuentran todas, en donde se mezclan todas las regiones. Entonces, pues digamos que se queda un poquito corta o resulta un poco opacada por las demás regiones”.

Pregunta 2: Indique, si bajo su apreciación, la cultura gastronómica de la ciudad de Bogotá debe ser más investigada o resaltada. ¿por qué?

“Sí, yo creo que sí, siempre es muy bueno investigar las buenas costumbres gastronómicas, no dejar que se pierda como esa sazón de la abuela, esa cocina tradicional, que pues con el tiempo y las nuevas tendencias podrían verse desvalorada”.

Pregunta 3: ¿Cuáles opciones considera usted viables para que las personas y en especial quienes se están formando como gastrónomos, se apropien aún más de la cultura gastronómica tradicional de la ciudad de Bogotá y su sabana?

"Opciones, investigación, aprenderles mucho a nuestros ancestros, estar mucho tiempo con ellos, preguntarles de todo, probar sus recetas, incluso verlas cocinar, sus truquitos, todo ese tipo de cosas que requiere la investigación profunda".

Pregunta 4: ¿Ha escuchado o conoce usted acerca del periodismo gastronómico?

"El periodismo gastronómico, si, últimamente está muy de moda, a mí personalmente me gusta mucho, me gusta mucho leer acerca de esas temáticas, seguir influenciadores, como todo lo que este entorno a esa temática me parece muy interesante".

Pregunta 5: Defina que cree usted que es "periodismo gastronómico"

"El periodismo gastronómico es toda esa noticia que surge entorno a la comida, la alimentación, es el oficio que se encarga de hacer difusión de esas costumbres, de las novedades, entorno a esta temática".

Pregunta 6: ¿Cuál cree usted que son los mecanismos más acertados para que más personas puedan conocer y desarrollar el periodismo gastronómico?

"Bueno no sé, no creo que conozca el mecanismo exitoso para eso, el mecanismo exacto, pero, supondría que darle visibilidad, que mucha gente se entere de lo que se puede hacer y de todos los beneficios que ofrece para la comunidad este tipo de oficio".

Pregunta 7: ¿Cómo implementaría usted desde su ámbito laboral los mecanismos para el conocimiento y desarrolló de periodismo gastronómico?

"Desde lo que yo hago, yo creo que, compartiendo, también generando este tipo de contenido, apoyando a quienes lo hacen, ahorita con las redes sociales es muy fácil hacer algo viral, entonces yo creo que apoyar, difundir, compartir y hacer interacción con este tipo de contenido".

Pregunta 8: ¿Cree usted que más personas se pueden especializar en periodismo gastronómico para reconocer y difundir los pilares de la gastronomía tradicional de determinadas culturas o lugares?

"Si claro, me parece muy interesante, creo que hay mucha información y mucho contenido por dar a conocer y por investigar".

Pregunta 9: ¿Cree usted que el periodismo gastronómico está más enfocado en las nuevas tendencias y por lo tanto este será su enfoque principal en un futuro?

"Yo creo que, como todo, con el tiempo corre el riesgo de ser olvidado, pues de ahí la importancia de dar espacio a las nuevas tendencias, pero sin dejar atrás lo tradicional y haciendo un trabajo bien juicioso al respecto".

<https://investigaciondegrado-laura-sergio.blogspot.com/2019/12/entrevista-cultura-gastronomica-de-la.html?m=1>

Análisis de la entrevista:

Al realizar un análisis sobre las respuestas de la persona entrevistada se encuentran similitudes con las problemáticas y soluciones que se han planteado

en la investigación, los puntos que para la entrevistada son relevantes hacen referencia a que la cultura tradicional capitalina se ha opacado por la acogida de Bogotá a otra gran diversidad de culturas, reconoce además que las nuevas tendencias podrían restarle aún más importancia a lo tradicional, pero resalta que si se usan medios como las redes sociales o herramientas comunicativas esta cultura tradicional se podría mantener e incluso llegar a fusionarse y hacer parte de las tendencias y los puntos de interés en las investigaciones; lo que puede a ser el más importante de los aspectos mencionados por la entrevistada es la cercanía que se debe tener con los abuelos y los lugares más antiguos que han sido testigos de la historia y los sucesos que marcaron cada parte de esta, así se lograra mantener la cultura tradicional propia de la ciudad de Bogotá y será más fácil darla a conocer a las futuras generaciones.

B. Encuesta: La RAE define "encuesta" como "*Conjunto de preguntas tipificadas dirigidas a una muestra representativa de grupos sociales, para averiguar estados de opinión o conocer otras cuestiones que les afectan*". (RAE (Real Academia Española))

Perfil de los encuestados:

La encuesta se realizó a un grupo de 13 personas por medio web donde se les explicaba que las preguntas a contestar tienen como finalidad hacer un análisis poblacional de la ciudad de Bogotá y determinar que índice de la

población conoce acerca de los platos e ingredientes tradicionales de la ciudad de Bogotá y sus alrededores. El perfil de las personas que fueron encuestadas cumple con las características de ser personas que residen en la ciudad de Bogotá y están en un rango de edad de 18 a 50 años principalmente.

Resultados de la encuesta:

Total, encuestados: 13 personas

Medio por el cual se realizó la encuesta: web

Difusión de la encuesta: por medio de docentes relacionados con el ámbito gastronómico a sus estudiantes, familiares, conocidos.

Pregunta 1: Departamento y ciudad de nacimiento

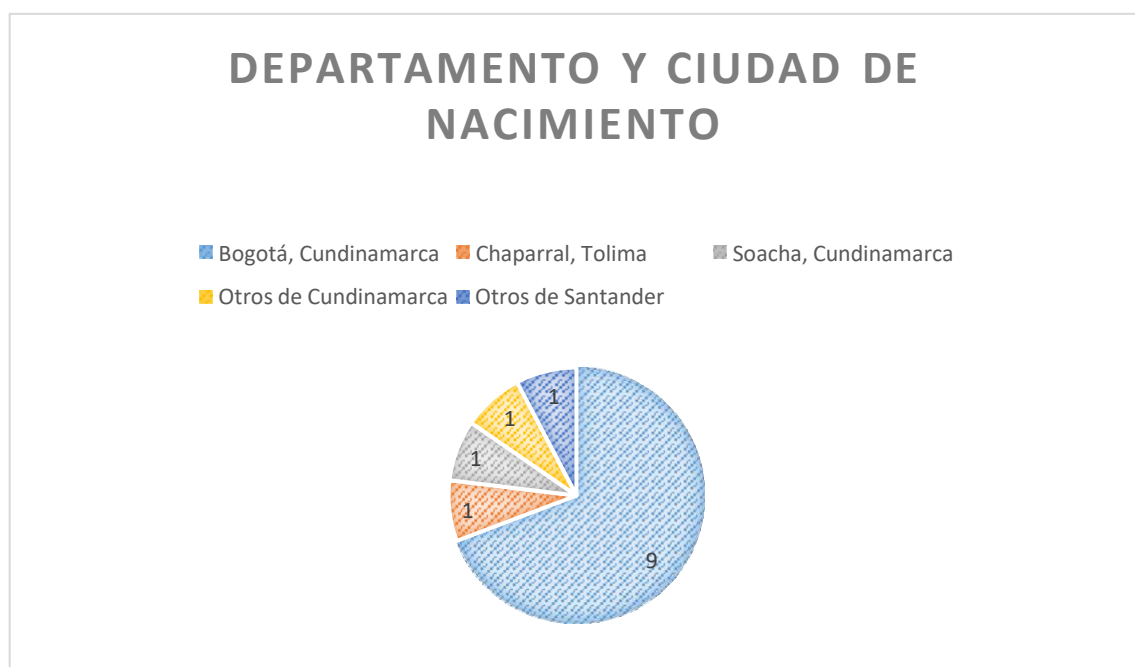


Ilustración 1 Encuesta Pregunta 1

Pregunta 2: Indique el departamento y ciudad de nacimiento de sus padres

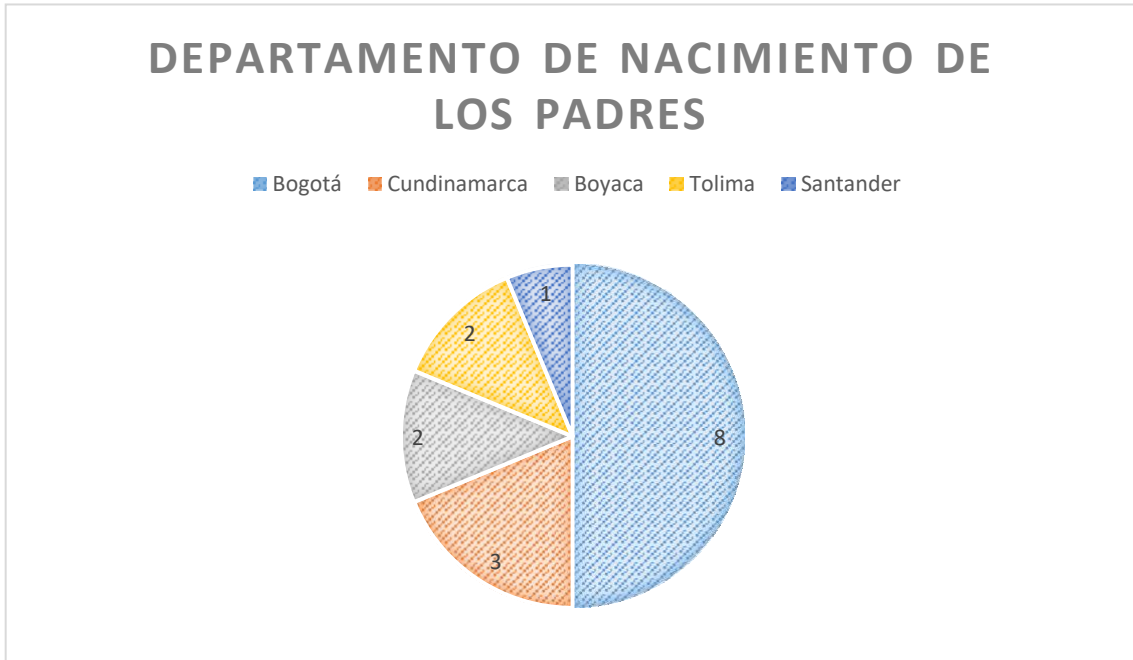


Ilustración 2 Encuesta Pregunta 2

Pregunta 3: Indique hace cuantos años reside en Bogotá o su sabana

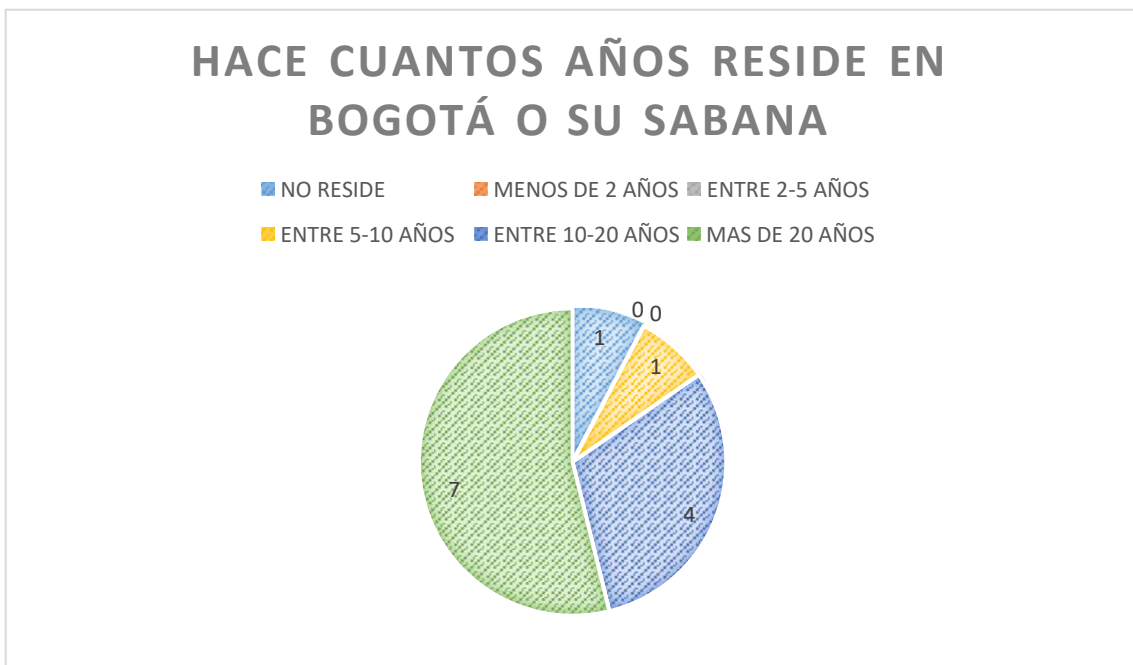


Ilustración 3 Encuesta Pregunta 3

Pregunta 4: ¿Conoce usted la oferta gastronómica de las plazas de mercado

de la ciudad de Bogotá

- "No".
- "Ajiaco".
- "Arroz con pollo".
- "Caldo de costilla".
- "Caldo de pajarilla".
- "Caldo de pescado".
- "Caldo de raíz".
- "Changua".
- "Chocolate".
- "Cocido".
- "Fritanga".
- "Gallina criolla".
- "Huesos de marrano".
- "Lechona".
- "Mondongo".
- "Morcilla".
- "Pelanga".
- "Picadas".
- "Puchero".
- "Sancocho".

- "Sopa de arroz".
- "Tamal".

Pregunta 5: De los platos que nombró anteriormente, cuales puede identificar como propios de la ciudad de Bogotá o su sabana

- "Ninguno de los anteriores".
- "Ajiaco".
- "Arroz con pollo".
- "Changua".
- "Chocolate".
- "Mondongo".
- "Picada".
- "Puchero".
- "Sancocho".
- "Tamal".

Pregunta 6: De la oferta de productos que pueden ser adquiridos en las plazas de mercado (ingredientes, no platos) ¿cuáles puede identificar usted como propios de la ciudad de Bogotá o su sabana?

- "Arracacha".
- "Arvejas".
- "Cebolla".
- "Chuguas".
- "Cubios".

- "Guascas".
- "Habas".
- "Lechuga".
- "Maíz".
- "Papa sabanera".
- "Pollo".
- "Tomate".
- "Yuca".
- "Zanahoria".

Pregunta 7: ¿Conoce usted algún restaurante, cafetería, panadería, etc.

¿Que ofrezca en su menú comida tradicional de la ciudad de Bogotá?

- "No".
- "Don Jediondo".
- "El Caguan".
- "El Fogón De Petroneo".
- "El Gordo Antonio".
- "Gaira".
- "Gordo Brooklyn Bar & Restaurant".
- "La Cucharita".
- "La Leona".
- "Plazas De Mercado".
- "Restaurante Santaferero".

- "Sopas De La Abuela".

Pregunta 8: ¿Conoce usted acerca de: ¿foros, congresos, eventos, etc. ¿Que resalten o estén relacionados con los platos e ingredientes tradicionales de la ciudad de Bogotá y su sabana?

- "No".
- "Ámbar".

Pregunta 9: ¿Ha escuchado o conoce usted acerca del periodismo gastronómico?

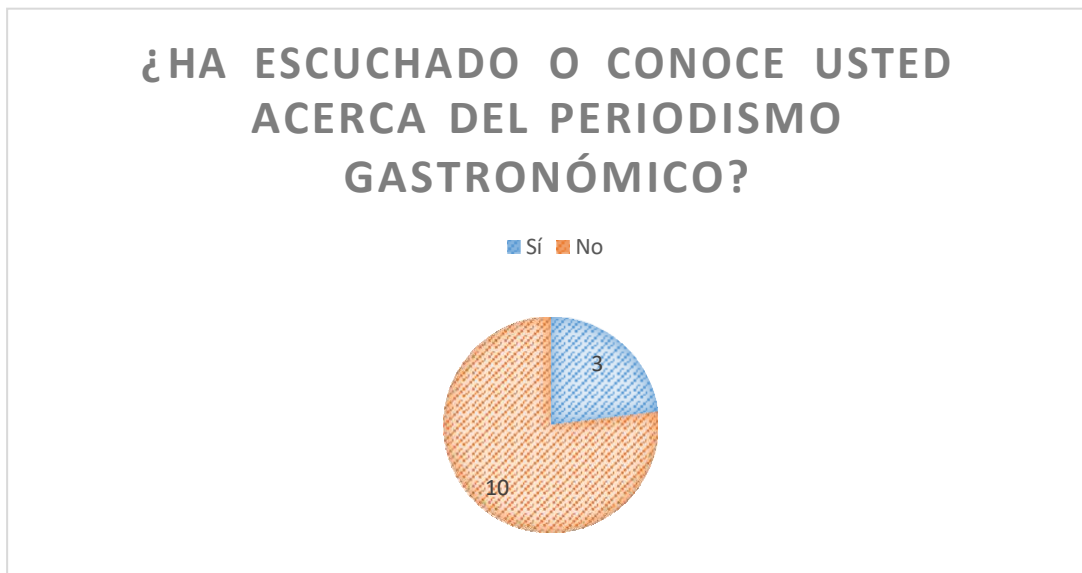


Ilustración 4 Encuesta Pregunta 9

Pregunta 10: Defina que cree usted que es "periodismo gastronómico"

- "Demostrar investigaciones y nuevos platos".
- "El mercadeo de la comida".
- "Es la publicación sobre investigaciones gastronómicas".

- “Es una parte de la noticia como su nombre lo dice basado en la gastronomía ya sea hablando de innovación, tradiciones y dando información a los espectadores de lo que es la gastronomía”.
- “Estar informado en cuanto avances gastronómicos y la nueva tendencia de restaurante”.
- “Hacer investigación sobre la cultura”.
- “Información sobre gastronomía”.
- “Investigación sobre gastronomía”.
- “Investigación sobre lugares, comidas, actividades en torno a la gastronomía”.
- “La información de gastronomía”.
- “Que hace muchas entrevistas de platos y cosas así”.
- “Reportaje sobre gastronomía”.
- “Variedad de platos y encuentros gastronómicos”.

Pregunta 11: ¿Cuál cree usted que es el posicionamiento de la cultura gastronómica tradicional de la ciudad de Bogotá?

POSICIONAMIENTO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA TRADICIONAL DE LA CIUDAD DE BOGOTÁ

■ Excelente ■ Bueno ■ Regular ■ Malo

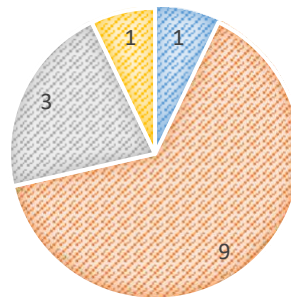


Ilustración 5 Encuesta Pregunta 11

Pregunta 12: Indique, si bajo su apreciación, la cultura gastronómica de la ciudad de Bogotá debe ser más investigada o resaltada

- "Sí".
- "Investigada porque así van a encontrar platos representantes de Bogotá".
- "Investigada y resaltada por la variedad de productos se pueden recrear y mejorar nuevos platos".
- "Los jóvenes de hoy en día no tenemos. Pertenece de lo que poseemos, además de que tampoco tenemos las culturas que anteriormente se manejaban por lo tanto no estamos muy apegados a la cultura gastronómica de Bogotá, así que debe ser más investigada".
- "Se conocen pocos platos típicos de Bogotá".

- “Si debe ser más investigada ya que hay mucho de la cultura que se ha perdido en el tiempo”.
- “Si debe ser más investigada”.
- “Si debe ser resaltada por q tiene una gran historia”.
- “Si es necesario crecer en esa parte que se puede denominar turística”.
- “Si interesante saber más”.
- “Si, debe tener más cosas, resaltar sus platos típicos, etc.”
- “Si. Hasta ahora se le está dando la importancia que amerita la alimentación, desconocemos platos, ingrediente, lugares. Muchas opciones que desconocemos, por falta de enteres y por falta de divulgación”.
- “Ya que es muy diversa y expuesta ante todos los Bogotanos. Aunque Bogotá está invadida por muchas culturas y hace dispersa la identidad de Bogotá...gran reto”.

Conclusión de la encuesta:

Al realizar la encuesta y estudiar los resultados de la misma, se determinó que:

El 61% de los encuestados son personas nacidas en la ciudad de Bogotá y sus padres también, el otro 39% de los encuestados son provenientes de otros lugares del país; al saber que los encuestados son residentes de la ciudad de Bogotá o su sabana, resalta uno de los temas anteriormente mencionados

acerca de las personas que llegan a la ciudad de Bogotá para construir sus proyectos de vida, trayendo consigo características propias de sus culturas; se puede determinar también que la mayoría de los encuestados han residido en la ciudad de Bogotá por más de 5 años, con lo cual se puede decir que estas personas ya se han establecido de forma permanente en la ciudad y que por lo tanto deben tener un conocimiento básico acerca de los mercados locales y la oferta de productos disponibles.

Se le pregunto a los encuestados si conocían la oferta gastronómica de las plazas de mercado, entre sus respuestas tenemos por ejemplo, gallina criolla, huesos de marrano, lechona, mondongo, picadas, puchero, sancochó, tamal, ajiaco, entre otras; todas estas respuestas son válidas; estos son los productos que se encuentran de manera común en las plazas, al abarcar otra pregunta planteada en la encuesta a las personas sobre cuáles de los ingredientes que se ofertan en las plazas de mercado podían reconocer ellos como propios de la región de Bogotá, respondieron de forma más acertada: Cubios, chuguas, guascas y papa sabanera, además, algunos nombraron la yuca, arracacha y maíz, productos que no son propiamente de la región de Bogotá o su sabana pero que si son de otras regiones del país o que llegaron de otros lugares de sur América antes de la colonización, se identificó además que los encuestas mencionan otros ingredientes como arveja, haba, cebolla, zanahoria o pollo, que no son propios ni de la ciudad de Bogotá ni de sur América pero que las personas creen que son propios de esta región.

Se preguntó también cuáles de las preparaciones que ellos mismos habían nombrado eran de la ciudad de Bogotá bajo su criterio, la respuesta común en la mayoría de los encuestados fue Ajiaco, el puchero y la sopa de mondongo, changua, chocolate respuestas que son correctas, pero hay que tener en cuenta que no todas surgieron antes de la colonización, algunas son preparaciones que se dan a partir de la mezcla entre la cultura nativa americana y la cultura española y que por lo tanto conservan tradiciones e ingredientes de ambas partes.

Los encuestados nombraron también algunos restaurantes de comida tradicional bogotana, aunque estos restaurantes realmente en su mayoría ofrecen alimentos de variedad nacional, no exclusivamente de la ciudad de Bogotá; se indago también si conocían alguna feria o congreso acerca de comida tradicional de Bogotá, pero más del 90% de los encuestados dicen no tener conocimiento sobre el tema.

Al preguntar acerca del periodismo gastronómico se identificó que la mayoría de los encuestados no conocen acerca del tema, por lo tanto, al solicitar a ellos que explicaran que entendían con este término las respuestas eran inconclusas, algunas se acercaban a la idea, pero la mayoría brindaba un concepto erróneo.

CAPITULO III

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

Resultados del objetivo específico no. 1

La oferta gastronómica de las Plazas de mercado consta de platos como gallina criolla, huesos de marrano, lechona, Mondongo, picadas, Puchero, sancocho, tamal, Ajiaco, entre otras; productos que se encuentran de manera común en todas las plazas de la ciudad de Bogotá y municipios aledaños los cuales entran bajo la denominación de Sabana de Bogotá, son preparaciones que en su mayoría provienen de otras regiones del país y se elaboran tanto con ingredientes que han estado presentes desde el Periodo precolombino como con ingredientes que han sido introducidos a través del tiempo desde la Colonización; los ingredientes tradicionales del territorio Muisca donde se ubicaba “Bacatá¹” como una de los tantos territorios bajo la orden del Zipa y que al día de hoy se ofertan en las plazas de mercado son por ejemplo, Cubios, Chuguas, Ibias, maíz, papa, yuca, Auyama, achira, piña y ají (Langabaek, 1985) junto con la Curuba, la guayaba, la uchuva, la chirimoya, el mamey, la papaya, la granadilla, el aguacate, las Guascas y arracacha; productos que no se

¹ “Bogotá se llamaba Bacatá. Bacatá significa campo de labranza (campo para sembrar) y era el nombre que le habían dado a este lugar los Muisca y los Chibchas, pueblos indígenas que aquí nacieron”. (Redacción Portal Bogotá , 2019)

originaron propiamente en la región de Bacatá en su totalidad pero que por medio de la comunidad indígena Muisca se asentaron también en este territorio.

Se identifican también como propias de la comunidad Muisca y por lo tanto de la región de Bacatá preparaciones como los cocidos, sancochos, papas saladas, el ajiaco, el puchero, la Changua, los caldos de papa, las papas chorreadas, bollos o envueltos de maíz, Mazamorra chiquita, Chicha y la sopa de quinua y ortiga (Bernal, 2017) entre otras; además luego de la llegada de los colonos surge la Cocina criolla con preparaciones como las Garullas, la almojábana, la sopa de mondongo, el Chocolate santafereño, entre otras; estas preparaciones de la cocina criolla surgen principalmente en el barrio La Candelaria, ya que fue este el primer sector común de viviendas, iglesias y colegios para los españoles que llegaban al nuevo mundo y para instruir a los indígenas nativos sobre la religión católica.

Adicionalmente y en referencia a la investigación se da una conceptualización acerca del Periodismo, en este caso, periodismo gastronómico, el cual es el más adecuado para ser relacionado con la investigación por medio del aprovechamiento de las Herramientas del mismo.

Plazas de mercado

Las plazas de mercado actualmente juegan un rol bastante importante en la difusión de los ingredientes y platos tradicionales de varias regiones del país; actualmente según informes de la alcaldía de Bogotá, la capital cuenta con más de 44 plazas de mercado entre públicas y privadas lo cual nos deja apreciar un

amplio panorama acerca de diversidad de productos de los que se dispone en estos centros de abasto, este gran número de plaza nos deja identificar además que realmente la ciudad cuenta con gran cantidad de culturas y que cada una busca entregar y recibir unos ingredientes o unos platos específicos que los acerquen a sus raíces y es por esto que se surgen tantos lugares que ofrecen un mercado de productos diferentes entre sí.

*"Las plazas de mercado son de gran importancia para la ciudad de Bogotá porque son el origen y centro de un gran encuentro cultural gastronómico, social, comercial, político y religioso. Las plazas de mercado de la ciudad reúnen una extensa exhibición de frutas, verduras, carnes, hierbas, etc., vendidas por campesinos de los municipios cercanos y de las personas que habitan la ciudad. Es una experiencia muy bonita ir a la Plaza a mercar. Son una de las principales formas de abastecimiento de los distintos tipos de alimentos y de diferentes productos que en ella se encuentran"*². (Secretaría de cultura, recreación y deporte de Bogotá D.C)

Bogotá cuenta con 19 plazas de mercado públicas las cuales están distribuidas por localidades, teniendo todas en común una oferta gastronómica basada en la economía, en la calidad y cantidad, sus sabores criollos, sus productos provenientes de las despensas agrícolas y ganaderas nacionales; y

² Secretaría de cultura, recreación y deporte de Bogotá D.C. (s.f.). Alcaldía de Bogotá D.C. Obtenido de <https://www.culturarecreacionydeporte.gov.co/es/bogotanos/bogotanos/las-plazas-de-mercado-de-bogota>

que además en sus restaurantes sirven alrededor de 500 a 600 platos al día, consumidos por población de todos los niveles socioeconómicos.

Los platos que tradicionalmente pueden ser adquiridos en las plazas de mercado son los siguientes: caldo de costilla con papa, caldo de pajarilla, changua, sopas como la de menudencias, ajiacos, mondongo, cuchuco de trigo, mazamorra chiquita y de pasta, además de platos secos que constan de una proteína (carne), un principio (frijol, arveja, garbanzo o lenteja), guarnición (ensalada, papa o plátano) y arroz blanco.

Es importante además resaltar la labor que realizan medios de difusión, o las grandes empresas en dar a conocer el valor de las plazas de mercado de Bogotá, nombrando por ejemplo la iniciativa de Discovery, Inc. Que es una compañía líder a nivel global de entretenimiento la cual desarrolló el "*festival cosechando sabores*" en el cual realizan una invitación a que las personas participen de actividades de degustación no solo de productos primarios sino también de los platos más representativos de la historia gastronómica tanto de Bogotá como de las otras regiones del país; desarrollando estas actividades en el espacio más acorde a la intención del festival, es decir en la plaza de mercado y para la edición 2019 en la "Plaza de Mercado 12 de Octubre". (KienyKe, 2019)

Mondongo

El mondongo es una sopa que llegó junto con los conquistadores, pero su verdadero origen es desconocido, se cree que puede ser de los africanos, árabes o españoles; la palabra mondongo viene de "mondejo" que se refiere a

“bandujo”, es un vulgarismo sinónimo de tripa o vientre de animales en lengua bantú la cual hablaban los esclavos africanos traídos en la conquista. (Jaramillo, 2013)

La versión más lógica sobre su origen es que sea una versión latina de los “callos a la madrileña” (Receta española) que en cada región de América se prepara de una forma distinta pero su ingrediente principal siempre será la panza o también llamado librillo, ya sea de res o cerdo. Para la elaboración del mondongo bogotano se utilizan otros ingredientes como papa, chorizo, carne de cerdo, cilantro, achiote, entre otros; su acompañamiento más tradicional es arroz blanco junto con un casco de aguacate.

Puchero

Esta preparación es otra que al igual que el mondongo llegó junto con los colonizadores, su origen se da en las casas de campesinos de la región de Andaluz, España; en Bogotá la palabra puchero hacía referencia a las cacerolas donde se hervían varios alimentos y al lugar donde se preserva la gastronomía Bogotana en su esencia.

Los ingredientes básicos de un puchero son pollo, carne de cerdo, carne de res, costillas de res, longaniza, plátanos, yuca, papa, repollo, mazorca, entre otros, estos se cocinan en el caldo del pollo, luego se retiran todos los ingredientes del caldo y se sirven por separado, es decir, el plato principal es el consomé de puchero y como acompañante de este van las carnes y demás vegetales

utilizados en la preparación junto con un guiso a base de mantequilla, tomate, cebolla y ajo sobre la preparación.

Ajiaco

"El ajiaco es el plato típico de Colombia específicamente de la ciudad de Santa Fe de Bogotá, de ahí su "apellido". Consiste en una sopa elaborada con las papas que se cultivan en sus tierras. Se dice que un buen ajiaco debe llevar varios tipos de papas, la sabanera de la Sabana, la paramuna del páramo o pastusa y la criolla que es más pequeña y de color amarillo. El toque de sabor se lo dan las guascas, una hierba de origen prehispánico. Como acompañamientos lleva el pollo, la mazorca, el aguacate, la crema, las alcaparras y un buen pedazo de pan con mantequilla. Se acostumbra tomar los domingos y en fiestas navideñas. Parece que los muiscas elaboraban sopas de papa con ají, lo que posiblemente le daría su nombre, sin embargo "ajiaco" sería el genérico de sopa, como nos afirma Lucia Rojas".

Los acompañamientos de esta preparación fueron introducidos en el siglo XX por la receta de Fenita Hollmann, receta con la cual se hizo la estandarización de este plato tradicional bogotano. (Bogotá Turismo-Día del Ajiaco, s.f.)

Sabana de Bogotá



Ilustración 6 Sabana de Bogotá.

(Somos Cundinamarca)

La Sabana de Bogotá comprende a los municipios que se encuentran alrededor de la ciudad, municipios como Mosquera, Funza, Facatativá, El Rosal, Subachoque, Chía, Cota, Cajicá, La Calera, Guatavita, Nemocón, Provincia de Sumapaz, Valle de Ubaté, entre otros; los cuales han tenido gran importancia en el crecimiento social, urbanístico, cultural y gastronómico de la capital colombiana, esto debido a que son municipios aledaños a Bogotá lo cual le ha ayudado a generar mayor disponibilidad de vivienda para albergar a un número importante de personas que cada año llegan a desarrollar sus proyectos de vida en la capital del país.

Estos municipios aledaños que conforman la sabana de Bogotá sirven además como centro de abasto ya que dentro de la ciudad no es común encontrar cultivos ni campos de ganadería, en cambio en estos municipios si se concentra gran actividad de producción agrícola y ganadera que abastece las

principales plazas de mercado de Bogotá y de los propios municipios. (Somos Cundinamarca)

Periodo precolombino

Antes de la llegada de los españoles al territorio de Bacatá, estas tierras eran habitadas por aproximadamente de medio millón de personas indígenas las cuales pertenecían a la comunidad Muisca, los cuales estaban a la orden de dos jefes, la zona suroccidental era dominio del Zipa, el cual estaba ubicado en lo que se conoce como Bacatá y la zona nororiental era dominio del zaque, este ubicado en la región de Funza o Tunja en la actualidad.

La comunidad Muisca se dedicaba a las actividades agrícolas de productos como el maíz, así como, a la caza de venados y peces del río Bogotá, se dedicaban a la orfebrería de narigueras, chalecos, pulseras, collares, entre otras; la extracción de sal fue fundamental para realizar trueques con otras tribus que ofrecieran oro y algodón; además, la extracción de esmeraldas era también otra de sus principales actividades y estas las portaban de igual manera en su día a día como accesorios de vestir. (Viviana, 2017)

Colonización

El origen de los colonos colombianos cuenta que algunos habían vivido durante muchos años en áreas de frontera. Desde la época colonial, las personas del campo tendían a construir sus ranchos y a plantar sus cosechas en territorios no acotados cerca de haciendas o a distancia cómodas cerca de los pueblos. Con el paso del tiempo iban ampliando gradualmente sus posesiones si es que

nadie controvertía esta acción y así mismo las legaban a sus hijos. Algunos colonos habían heredado su condición, y algunas familias, especialmente en áreas muy remotas continuaban ocupando esas tierras a lo largo de generaciones.

Los colonos utilizaban a los indígenas para un sistema de trabajo basado en la esclavitud, quienes trabajaban la tierra y en el proceso de baldío hacia el siglo XX dan origen a un vigoroso movimiento indígena de resistencia dedicada a preservar los resguardos, movimiento que continúa hoy en día en el occidente de Colombia. (LeGrand, 1988)

Muiscas

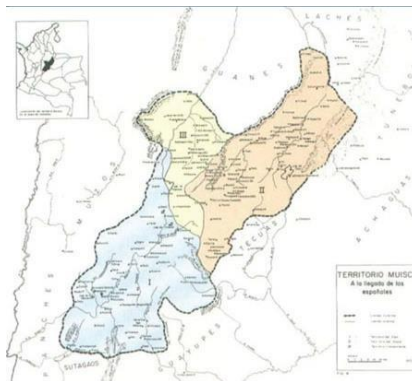


Ilustración 7 Territorio muisca a la llegada de los españoles.

Falcheti & Plazas, 1973.

Se localizaba en el altiplano de Cundinamarca y Boyacá, eran grandes cultivadores de maíz, papa, ahuyama y frutas, elaboraban ollas de barro, tejían sus trajes en algodón y elaboraban piezas de orfebrería, intercambiaban sus productos con otras comunidades indígenas.

Durante la colonización fue una de las comunidades indígenas más afectadas, se llegó a creer que se había extinguido por completo, pero actualmente en los municipios de Cota, Chía, Tenjo, Tocancipá, Gachancipá, Ubaté y en las municipalidades internas de Bogotá como Engativá y Suba, se encuentran varios grupos de personas que se autodenominan muisca que defienden y hacen reconocimiento sobre esta comunidad indígena.

Los indígenas muisca hablaban en lengua *Chibcha*, lengua que desapareció por completo desde la emisión de una Cédula Real en 1770 que prohibía hablar en lenguas nativas. (Ministerio de cultura de Colombia)

Cubios

Es una especie nativa de la zona andina que se da en climas templados, fríos y paramunos, posee hojas de color verde oscuro, tallos carnosos y sus flores suelen ser de color amarillo rojizo o anaranjadas, esta planta tiene una raíz tuberculosa con forma cónica alargada que suele ser de color blanco, rosa, o rojizo dependiendo de la variedad, esta raíz es comestible y es a lo que se le conoce como cubio; ha sido una fuente de alimento importante para la región andina principalmente desde antes de la colonización, los indígenas muisca la utilizaban como ingrediente para diferentes preparaciones, actualmente es el ingrediente indispensable para la elaboración del típico cocido boyacense. (Gómez & Gómez, s.f.)

Chuguas



Ilustración 8 Detalle de tubérculos de chugua en un canasto de esparto.

Vereda Aguaquiña - Pachavita (Boy.) (por Grupo Muysccubun).

Es una planta nativa de los andes suramericanos, es una planta rastrera al igual que la de los Cubios, es una planta que casi no produce frutos pero lo aprovechable de esta planta es su raíz tuberculosa, que suele ser de tonalidad rojiza, blanca o amarilla, estos tubérculos son de forma redonda o alargada y son de textura lisa; es otro de los ingredientes primordiales del cocido boyacense y este tubérculo ha sido un ingrediente fundamental en la dieta de varias comunidades indígenas, campesinas y actualmente aún hace parte importante en la alimentación de la población ,especialmente en la zona cundiboyacense.

Los indígenas elaboraban con este tubérculo sopas, chichas, sudados, cocidos y otras preparaciones que aún se mantienen y de las cuales tenemos memoria acerca del sabor y sazón único que dan nuestras abuelas al hacer alguna de estas preparaciones. (Gómez & Gómez, s.f.)

Ibias

Otro de los tubérculos con gran importancia para la región cundiboyacense, es el tubérculo más dulce que se pueda obtener en la zona andina, fue también un tubérculo importante para la alimentación de los muiscas y también es un ingrediente tradicional en el cocido boyacense, la ibia rosada se da en zonas de páramos principalmente, la amarilla en climas templados y existe otra variedad que es la roja, pero no es muy conocida ya que es más escasa que las dos anteriores.

Al igual que las chuguas, este tubérculo también ha sido usado por las comunidades indígenas en la elaboración de sopas, chicha, cocidos, sudados y otras preparaciones, es buena fuente de almidón y de carotenos. (Gaitán, 2016)

Auyama

Se cree que es uno de los frutos más antiguos de América, tanto así que se dice que las calabazas o auyamas se utilizaban antes de la cerámica como recipientes, para las comunidades indígenas presentes entre Perú y México principalmente; fue una de sus fuentes principales en cuanto a alimentación, ya que la planta se desarrolla fácilmente y su fruto es bastante aprovechable junto con sus semillas, las cuales no sirven sólo para generar nuevas plantaciones, sino además, sirven también como fuente alimenticia, utilizadas como condimentos para la elaboración de salsas y confituras, el líquido que provienen de las superficies de la auyama era usado como depilatorio, entre las bondades de la

ayama estaba también el servir como refrigerante para preparados medicinales. (Rodríguez)

Curuba



Ilustración 9 Plantas de Colombia.

HLC. Teodoro Chivata. 2018

Del morfema sin identificar "cur" y del muysca "uba"-fruta.

Es una fruta de textura aterciopelada en su exterior que suele ser de color verde y amarillo en estado de maduración, su pulpa es abundante con sabores cítricos y dulces; esta fruta crece en una planta enredadera que suele darse principalmente en climas fríos pero que se puede encontrar con facilidad en los patios de las casas o en los huertos.

Para la zona de Bogotá y en general la zona andina colombiana es una fruta bastante representativa, la cual desde la época muisca ha sido utilizada para la elaboración de jugos y que por sus características ha servido también para ser implementada en otro tipo de preparaciones; de esta planta también es bastante apreciada su flor, la cual es bastante hermosa y llamativa y además

tiene efectos medicinales para aliviar el empacho (indigestión). (Gómez & Gómez, s.f.)

Guascas

Del muysca "huazyca"-hoja de comer.

Son hierbas que suelen ser consideradas como maleza en los jardines y plantaciones donde no se conoce esta planta: sus hojas y tallos suelen ser usados en la elaboración de diferentes platos como condimento y/o saborizante, como en el caso del ajiaco donde la guasca es el ingrediente primordial y que se suele utilizar también para la elaboración de la mazamorra chiquita.

Es una planta a la cual se le atribuyen también beneficios medicinales como, por ejemplo, su zumo o infusión es bebido para tratar problemas relacionados con el hígado e incluso se cree que puede servir para tratar la depresión leve. (Gómez & Gómez, s.f.)

En el departamento de Cundinamarca (territorio muisca) hay un municipio llamado Guasca; guasca hace referencia también al nombre de un páramo donde habitan osos andinos y ciervos, es además la guasca un género musical y se llama así también a un látigo de cuero crudo usado para azuzar a los potros. (Cifuentes, 2015)

Changua

Del muysca "sie"-agua/río "nygua"-sal.

Sopa elaborada a base de agua, leche, huevos, sal, calado (pan tostado) cebolla larga y cilantro. (Vega Castro & López Barón, 2012)

Es uno de los platos insignias de la capital colombiana, es incierto realmente donde nace esta preparación, pero se sabe que hace parte de la gastronomía de la región de Bogotá desde la pre Colonia, esta preparación no necesariamente lleva leche y se pueden añadir ingredientes dependiendo de la región donde la elaboren o dependiendo de las tradiciones familiares.

Mazamorra chiquita

"La mazamorra chiquita era la sopa más importante de los indígenas Muisca de hace aproximadamente 150 años y probablemente de los más antiguos. El maíz constituye el alimento central de esta comunidad indígena y, en torno a él, se estableció toda una cultura y una forma de vida diferente. El regalo de "Bochica"³ serviría como la base principal de la alimentación de los Muisca actuales, así lo cuentan la señora Silvia (2015, CP) y la señora María" (Programa de gestión de proyectos, Universidad Nacional de Colombia, 2016)

Los ingredientes principales de la mazamorra chiquita son costilla de res, librillo, murillo, arvejas, habas, nabos, zanahorias, Cubios, papa pastusa y criolla y maíz porva; podemos determinar que esta preparación actualmente cuenta con influencia tanto indígena como española por sus ingredientes.

³ [Bochica](#) fue un hombre que enseñó a los indígenas a labrar la tierra, representa sabiduría, bondad, respeto y paz, fue importante para los muisca porque ayudó con su bastón a crear un camino por donde salieran las aguas que inundaban la sabana de Bogotá (El salto del Tequendama), luego de esto, Bochica desapareció junto con su esposa y nunca más se supo nada de ellos. (Colombia.com, s.f.)

Chicha

"Una vez que germina el maíz, se reúne la familia alrededor de una gran "artesa"⁴, cada cual toma un puñado del grano, lo trituran con las muelas y los dientes y, cuando está hecho una masa, lo arroja en una olla y toma otra y otra porción de maíz hasta concluir la tarea, después de lo cual se enjuagan la boca y escupen dentro del común recipiente para no desperdiciar nada; De este menjunje resulta una bebida insípida, algo glutinosa por la saliva que contiene; pero es muy fresca y saludable, a juicio de los despreocupados". (Villar, 2002)

El sentido que tenía tomar chicha se vio perjudicado con la llegada de los españoles quienes inicialmente la consumieron pero no les agradaba porque tenía un sabor amargo, por lo cual decidieron añadirle a la chicha miel de caña para hacerla más dulce; la chicha se consumía cuando alcanzaba un punto de fermentación alta por lo cual se producían alcoholes en la bebida, se empezó a decir que esta bebida era la causal de los desórdenes públicos e incluso que esta bebida era desencadenante del atraso de los Nativos.

Los lugares donde expendían chicha fueron considerados espacios de conspiración colectiva, y lugares de resistencia a las formas de vida y laborales que conducían hacia el capitalismo.

La chicha se ha prohibido en muchas ocasiones por los gobiernos de la ciudad de Bogotá, pero aun así es una bebida que se mantiene y resiste a todos

⁴ "Cajón cuadrilongo, por lo común de madera, que por sus cuatro lados va angostando hacia el fondo y sirve para amasar el pan y para otros usos".

los intentos por censurarla y por exterminarla, además, que si esta bebida llegase a desaparecer probablemente junto con ella desaparezcan los pocos conocimientos e historia acerca de los muisca. (Programa de gestión de proyectos, Universidad Nacional de Colombia, 2016)

Cocina criolla

En la época precolombina, las comunidades indígenas que se ubicaban en la región que hoy en día se conoce como Bogotá y su sabana, utilizaban los frutos que les otorgaban sus dioses para su alimentación, con la llegada de los colonos se empezó a cambiar las costumbres alimenticias de estas comunidades ya que los conquistadores traían consigo gran cantidad de productos propios de su lugar de procedencia, los cuales fueron muy bien aceptados por las tierras fértiles de esta región y por los indígenas que allí habitaban.

Los productos que traían los colonos (ganado vacuno, caña de azúcar, limón, banano, mango, cebolla, tomate, entre otros) se fueron volviendo propios de la alimentación del día a día fusionándose con los productos con los que contaban nuestros indígenas y así fueron naciendo platos y bebidas criollos; criollos por el hecho de ser una mezcla entre dos culturas gastronómicas (indígena y española) desde entonces y hasta el día de hoy la cocina criolla ha sido una cocina con bastante importancia en la ciudad de Bogotá y en un espectro más alto incluso llega a ser la base de los platos típicos de gran cantidad de comunidades a nivel Latinoamérica.

"Está el cocido boyacense, una variedad de tubérculos acompañados de carnes, el puchero que es una sopa que integra papas, plátano, repollo; o la sobrebarriga criolla. La sopa de chorotes rememora la herencia indígena: los chorotes son vasijas de barro de boca angosta, forma abultada en su parte inferior y de una sola asa. Inspirados en estos utensilios se preparan pequeños chorotes con masa de maíz, que se rellenan con carne de cerdo y de res, y se integran a un caldo"⁵. (Investigacion canal trece, 2018)

Garullas



Ilustración 10 La garulla va acompañada del masato de arroz.

Abel Cárdenas. El Tiempo. Garullas, panuchas y 'la picada' aún son tradición en Soacha

Las garullas junto con las almojábanas son patrimonio gastronómico del municipio de Soacha aledaño a la ciudad de Bogotá, en la plaza de este municipio se pueden encontrar las más auténticas garullas; este amasijo es a

⁵ *Investigacion canal trece. (16 de octubre de 2018). Canal trece. Obtenido de <https://canaltrece.com.co/noticias/gastronomia-comida-tipica-bogota-historia/>*

base de leche entera de vaca, manteca de cerdo, harina de trigo y harina de maíz.

Se desconoce de dónde provienen su nombre, pero se sabe que nace en la época de la colonización, al mezclar ingredientes nativos e ingredientes traídos por los españoles; las recetas de estos amasijos han sobrevivido por más de 200 años pasando de una generación a otra y manteniéndose como patrimonio de los Soachunos (Gentilicio del municipio de Soacha, Cundinamarca).

El lugar más conocido para disfrutar unas buenas garullas o almojábanas acompañadas con masato de arroz es en local “La negra Inés e hijas” ubicado en la plaza de mercado del municipio⁶. (Local la negra Ines e Hijas, 2017). Pero no es el único, ya que en esta plaza de mercado se estableció una asociación entre vendedores, proveedores, socios y unidades productivas que trabajan en pro del desarrollo y de su patrimonio gastronómico⁷.

⁶ *Garullas y almojábanas patrimonio gastronómico de Soacha. Por: Manuel Jáuregui Ramírez.*
<https://www.youtube.com/watch?v=WA4qWtR3k4s>

⁷ Soacha, las mejores almojábanas y garullas del mundo. Soacha en Imágenes.
<https://www.youtube.com/watch?v=-AMI4sx5CFw>

Chocolate santafereño



Ilustración 11 Chocolate santafereño.

Colombia.com. 23/Junio/2017

Si se debe reconocer una preparación insignia de la ciudad de Bogotá, el chocolate santafereño es la más adecuada, más que por surgir o no en esta región del mundo es por las tradiciones que con él llegaron.

Todo surge de lo que se conoce como cacao, el árbol de cacao era para los aztecas su más preciado tesoro ya que se les atribuían a sus frutos virtudes como ser la fuente de la sabiduría universal, curar las enfermedades, calmar el hambre la sed y además al extraer el aceite de sus granos se encontraba también una fórmula que ayudaba a calmar las quemaduras.

Moctezuma, el último emperador azteca, bebía en un vaso de oro una preparación a base de cacao y otros ingredientes, afirmando que esta era una fuente de sabiduría; a la llegada de Cristóbal Colón, se le recibió con sacos llenos de granos de cacao, el cual los europeos desconocían pero que los nativos utilizaban tanto para el consumo como moneda.

El chocolate bebible que se conoce hoy en día tiene sus inicios en un convento español donde los monjes a modo de simular a los alquimistas, mezclaron el polvo del grano de cacao junto con granos de azúcar en una preparación que a su vez tenía agua caliente, descubriendo así una bebida suave para su paladar y además bastante deliciosa. Esta preparación se fue dando a conocer por toda Europa, donde se empezaron a crear las primeras chocolaterías las cuales funcionaban bajo la misma idea de los cafés pero que como su nombre lo indica, ofrecían chocolate caliente, tanto elaborado en agua como en leche posteriormente.

El chocolate que ya era una bebida bien establecida en el continente europeo llegó a América, teniendo gran acogida sobre todo en los lugares más fríos, de aquí surge que Bogotá allá recibido de muy buena manera esta bebida; en Santa Fe de Bogotá surgieron también las primeras chocolaterías, las cuales ofrecían esta bebida bastante caliente y además con bastante espuma producida por molinillos especiales en su proceso de elaboración, como acompañamiento de las garullas, almojábanas, tamales, panes y queso campesino. Las chocolaterías de la ciudad eran centro de encuentro sobre todo de las clases sociales más altas, lugares donde se reunían a charlar, compartir e intercambiar ideas; se dice además que en una chocolatería se empezó a organizar lo que fue en la época el grito de independencia uno de los sucesos más importantes en la historia de Colombia. (LUNA, 1993)

La candelaria



Ilustración 12 Bogotá, Colombia. Barrio de La Candelaria.

(Mari, s.f.)

Es importante hablar de la relevancia que tiene el sector de La Candelaria en base a que fue allí donde surgieron las primeras calles bogotanas, fue allí donde se crean las primeras viviendas para los virreyes españoles, así como las primeras iglesias que eran fundamentales para impartir la religión católica por parte de los colonos, así como nacen también los primeros centros educativos basados de igual manera en difundir las creencias del catolicismo.

Es simple realizar un análisis para concluir que fue en este sector de la ciudad donde se crearon los primeros platos y bebidas criollas, esto porque era allí donde se asentaron los primeros españoles que llegaron a la región que hoy en día conocemos como Bogotá.

Este sector a través de los años ha marcado varios de los sucesos más importantes de la historia "rola"⁸; en este lugar de la ciudad donde se abren las

⁸ "rolo o rola" es la denominación que se da a las personas nacidas en la ciudad de Bogotá pero que sus padres o abuelos son provenientes de otras regiones del país.

primeras salas para tomar chocolate con pandebono, o las primeras salas para "tomar las onces"⁹; varios de estos lugares aún existen, en estos aún se preparan productos con las mismas recetas que han pasado de generación en generación y se conserva su esencia, se podría decir que transitar por La Candelaria es transportarse en el tiempo para hacer un recorrido por la historia de Santa Fe de Bogotá.

Periodismo

"Los distintos autores coinciden en que se trata de "llevar información de aquí y de allá", que en esa operación se deben respetar la verdad y lo justo, de modo que el periodista no se limita a difundir informaciones; las procesa, ordena y ensambla. Además, su reto es "pasar del dato a la información y de esta al conocimiento". Esto convierte al periodismo en "actividad de trascendencia socio-política y cultural.

Así, además de reflejar lo que ocurre y comunicarlo, el periodismo "puede provocar cambios, inducir reacciones, romper inercias, despertar mentes, abrir caminos (Martínez, 23)"¹⁰. (Restrepo, 2018)

Tomando como base una consulta realizada por Sergio Daza, estudiante de la ciudad de Bogotá, a la pregunta "¿Qué es el periodismo? A la cual "Javier

⁹ Termino que inicialmente hacía referencia a tomar aguardiente, pero de forma discreta, abreviando la palabra "aguardiente" al número de letras que conforman la palabra.

¹⁰ Restrepo, J. D. (21 de febrero de 2018). Fundación GABO. Obtenido de Consultorio Ético: <https://fundaciongabo.org/es/consultorio-etico/consulta/1763>

Darío Restrepo¹¹; responde bajo un concepto acerca de lo que es el periodismo para él; de este concepto se sintetiza lo que dice su autor con la investigación acerca de cómo rescatar y reconocer la cultura gastronómica de la ciudad de Bogotá a través del periodismo como herramienta de recopilación y distribución de información que aporte a llegar a nuestro objetivo. (Restrepo, 2018)

Herramientas periodísticas

Siguiendo con lo mencionado en el título anterior y enfocándose en que son las herramientas periodísticas, se podría decir que son los medios que utilizan las personas o las redes de transmisión de información, estas herramientas se utilizan desde la recopilación de información, pasando por el síntesis de esta y luego con la difusión de esta información, desglosando un poco más hace referencia a cómo llegar a obtener una información, la cual para generar veracidad no puede ser de una sola fuente, luego, como sintetizar la información recopilada, generando una idea de cómo hacer esta información atractiva sin cambiar la esencia de la misma y más adelante en el proceso de difusión se hablaría acerca de en qué recursos tanto físicos o intangibles está presentada la información para que el público a quien le interese, la pueda apreciar y digerir de la mejor manera.

Teniendo en cuenta esto, buscaremos estos informes periodísticos que en su recopilación de información quieran y estén buscando llegar a un público interesado en conocer la cultura gastronómica bogotana, por medio de estas

¹¹ *Periodista experto en ética periodística, catedrático de la universidad de los Andes y conferencista en temas de comunicación social, ha sido columnista de los más reconocidos periódicos de Colombia y ha ganado varios premios por su labor.* (Restrepo, 2018)

fuentes de información centrada en dar a conocer investigaciones, congresos, foros y demás actividades que se desarrollan entorno a los productos y recetas propias de la región capitalina.

Se desarrolló una entrevista (resultado en los anexos) con el fin de hacer uso de una de las herramientas más importantes en el periodismo para la recolección de datos y conocimiento de opiniones de otras personas que pueden aportar al desarrollo de la investigación, la entrevista se encuentra publicada en el blog de la investigación y se puede acceder a este por medio del siguiente enlace:

Resultados del objetivo específico no. 2

Blog:

La RAE define "blog" como "*Sitio web que incluye, a modo de diario personal de su autor o autores, contenidos de su interés, actualizados con frecuencia y a menudo comentados por los lectores*". (RAE (Real Academia Española))

Se crea un blog con ayuda de la herramienta Blogger, en el cual se publica contenido referente a la investigación, temas de interés, documentos, imágenes y vínculos hacia las fuentes que han sido tomadas para ciertos puntos de la investigación con el fin de que el lector tenga acceso a contenido concreto sobre temas como la gastronomía de la ciudad de Bogotá, plazas de mercado,

conceptos, entre otras, y que además el lector se pueda hacer partícipe con su opinión y retroalimentación para avanzar y desarrollar de mejor manera el blog relacionado con la investigación.

A continuación, se presenta el link (vinculo) para visitar el blog web junto con evidencia fotográfica:

<https://investigaciondegrado-laura-sergio.blogspot.com/?m=1>

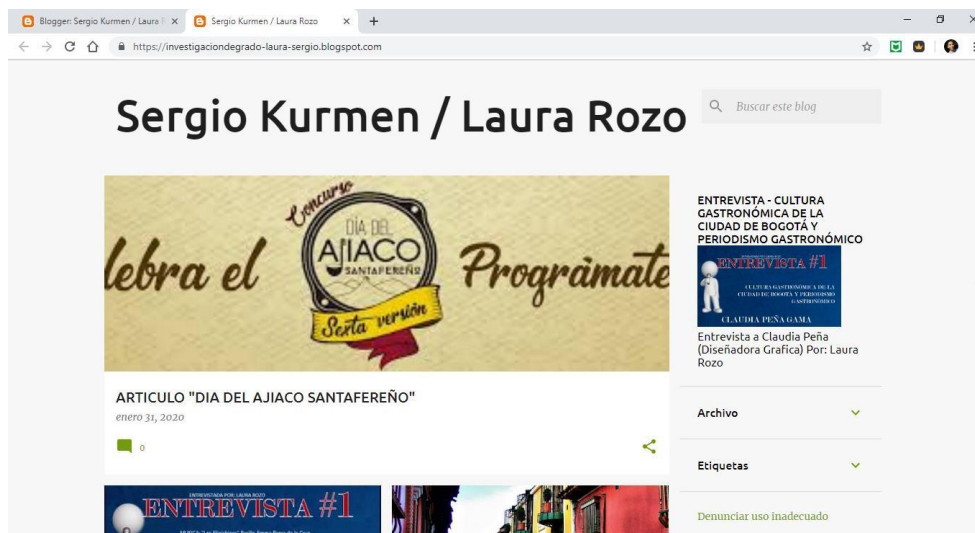


Ilustración 13 *Página principal blog*

<https://investigaciondegrado-laura-sergio.blogspot.com/>

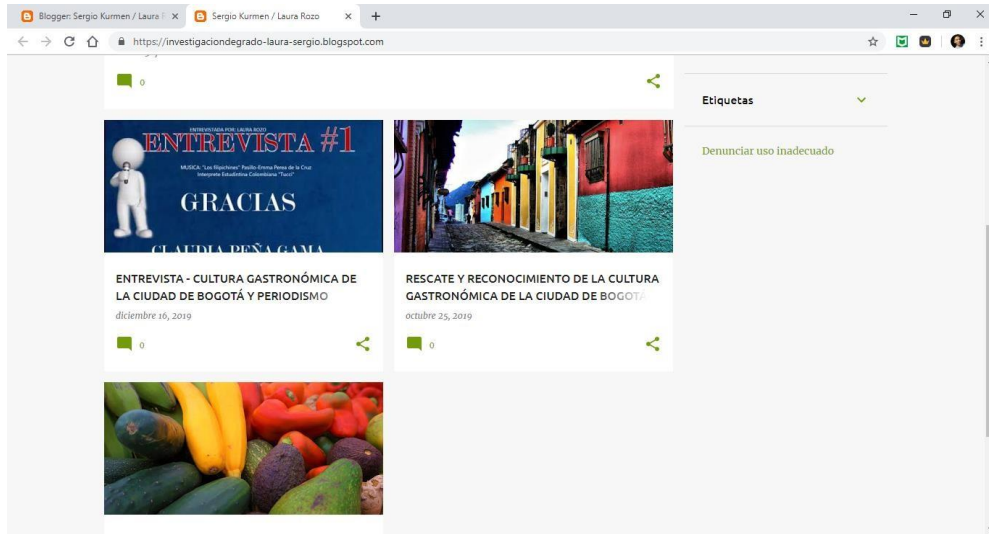


Ilustración 14 Publicaciones del blog

<https://investigaciondegrado-laura-sergio.blogspot.com/>



Ilustración 15 Publicación sobre plazas de mercado de la ciudad de Bogotá

<https://investigaciondegrado-laura-sergio.blogspot.com/2019/10/plazas-de-mercado-de-la-ciudad-de-Bogota.html>



Ilustración 16 Publicación sobre entrevista

<https://investigaciondegrado-laura-sergio.blogspot.com/2019/12/entrevista-cultura-gastronomica-de-la.html>

Resultados del objetivo específico no. 3

Artículo:

Fue elaborado un artículo donde se concreta la idea acerca de la investigación y todo el proceso que esta conlleva, tratando un tema específico como lo es el ajíaco y la importancia que actualmente se le está dando reconociéndolo como una de las joyas de la gastronomía de la ciudad de Bogotá el cual fue publicado en el Blog creado para la difusión de este proyecto

investigativo con el fin de llegar a un grupo de personas que estén interesadas en conocer o ampliar su espectro de conocimiento acerca de la cultura gastronómica de Bogotá y el periodismo gastronómico.

A continuación, se presenta la forma de acceso al artículo publicado junto con evidencia fotográfica:

<https://investigaciondegrado-laura-sergio.blogspot.com/2020/01/articulo-dia-del-ajiaco-santafereno.html?m=1>

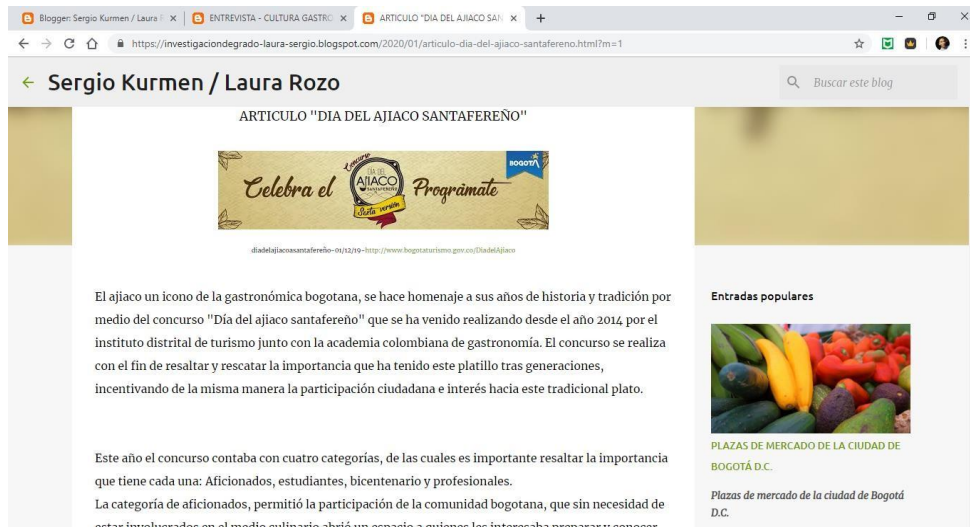


Ilustración 17 Artículo "Día del ajiaco santafereño"

<https://investigaciondegrado-laura-sergio.blogspot.com/2020/01/articulo-dia-del-ajiaco-santafereno.html?m=1>

CAPÍTULO V.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Como se pudo identificar a lo largo de la investigación realizada las personas que habitan en la ciudad de Bogotá, desconocen en gran medida las bases de la gastronomía de la ciudad, por esto se examinó de qué forma se podía conjugar el periodismo y la gastronomía capitalina para rescatar y reconocer algunos de los aspectos más importantes de esta; los resultados encontrados indican que por medio de herramientas como artículos web, redes sociales, periódicos, foros y congresos se puede lograr que más personas se apropien de la gastronomía de la ciudad, teniendo en cuenta que se deben maximizar los medios donde se hace difusión para lograr que las personas puedan acceder a estas herramientas, puesto que si existen pero no se difunden de forma acertada.

En el proceso investigativo se recopiló información referente a la gastronomía de la ciudad de Bogotá partiendo desde sus ingredientes, historia y lugares que han llevado el legado gastronómico por años y los cambios que han surgido con el paso del tiempo, de esta manera se brinda un punto de partida para que quienes deseen indagar más acerca de lo que ha sido la gastronomía de la ciudad lo puedan hacer, para orientar un poco más esta dinámica y como se planteó en los objetivos de esta investigación se creó un artículo que se encuentra publicado en el blog de la investigación, artículo que fue redactado en base al evento del "día del ajiaco santafereño", un evento organizado por la

secretaria de turismo de Bogotá, el cual destaca uno de los platos más importantes de la gastronomía de la ciudad; de igual forma en el blog se pueden encontrar más publicaciones referentes a la investigación realizada.

CIBERGRAFIA

Bernal, S. J. (2017). *Ruta de la leyenda de El Dorado-Cultura y Tradiciones Gastronómicas de los Mhuysqa*. Bogotá, Colombia: Fundacion Universitaria Cafam.

Bogotá Turismo-Día del Ajiaco. (s.f.). *Día del Ajiaco*. Obtenido de Historia del ajiaco: <http://www.bogotaturismo.gov.co/DiadelAjiaco>

Carrión, K. (2019). *Un acercamiento a las prescripciones dietéticas religiosas y su influencia en la alimentación occidental*. *Sosquua*, 1(2), 44-64. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v1i2.132>

Cifuentes, J. I. (2015). *La guasca*. *Elcampesino.co*.

Colombia.com. (s.f.). *Colombia.com*. Obtenido de *Bochica el Maestro de los Muiscas*: <https://www.colombia.com/colombia-info/folclor-y-tradiciones/mitos/bochica-el-maestro-de-los-muiscas/>

Gaitán, K. V. (2016). *Las Ibias: reivindicando los tubérculos colombianos*. *ElCampesino.co*, 1.

Gómez, D. F., & Gómez, J. M. (s.f.). *muysca cubun*. Obtenido de *Muisquismos léxicos*: <http://muysca.cubun.org/MU/cubio>

Investigacion canal trece. (16 de octubre de 2018). Canal trece. Obtenido de <https://canaltrece.com.co/noticias/gastronomia-comida-tipica-bogota-historia/>

Gutiérrez, R. (Comp.). (2019). Tendencias en los procesos de formación del gastrónomo en Colombia. Editorial Universitaria San Mateo.

Jaramillo, S. G. (2013). El mondongo. El mundo.com.

Juan Pablo Franky Viceministro de Turismo. (2018). Resultados para el turismo en el 2018. Bogota, Colombia: Mincomercio.

KienyKe. (9 de septiembre de 2019). KienyKe Discovery Recomendada. Obtenido de <https://www.kienyke.com/discovery-recomienda/cosechando-sabores-plaza-de-mercado-12-de-octubre>

Langabaek, C. H. (1985). Cuando los muiscas diversificaron la agricultura y crearon el intercambio. Bogotá, Colombia: Biblioteca Luis Angel Arango.

LeGrand, C. (1988). colonizacion y protesta campesina en colombia. bogota: Universidad Nacional De Colombia.

Local la negra Ines e Hijas. (6 de Noviembre de 2017). Garullas y almojábanas patrimonio gastronómico de Soacha. (M. J. Ramírez, Entrevistador)

LUNA, M. D. (27 de Marzo de 1993). DE CUNCHO INDÍGENA Y ENCOPETADA ESPUMA. El Tiempo.

Mari, R. (s.f.). *wsigma*. Obtenido de <https://wsimag.com/es/viajes/18032-la-candelaria>

Ministerio de cultura de Colombia. (s.f.). *CARACTERIZACIONES DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS DE COLOMBIA - MUISCA*. Bogotá, Colombia: Ministerio de cultura de Colombia.

Montes Pérez, J., Daza Castiblanco, L., & Angarita Báez, L. (2020). *Productos andinos para el desarrollo de una gastronomía nacional*. *Sosquua*, 2(2), 59–69. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i2.147>

Programa de gestión de proyectos, Universidad Nacional de Colombia. (2016). *Recetario muisca, Alimentando nuestra memoria*. Bogotá, Colombia: Universidad Nacional de Colombia.

RAE (Real Academia Española). (s.f.). RAE (Real Academia Española). Obtenido de <https://dle.rae.es>

Redacción Portal Bogotá . (10 de junio de 2019). *Bogota.gov*. Obtenido de *iConoce la historia de tu ciudad!*: <https://bogota.gov.co/infancia/historia-de-bogota-para-ninos>

Restrepo, J. D. (21 de febrero de 2018). *Fundacion GABO*. Obtenido de *Consultorio Etico*: <https://fundaciongabo.org/es/consultorio-etico/consulta/1763>

Rodríguez, J. V. (s.f.). *Apuntes sobre la alimentación de la población prehispánica de la Cordillera Oriental de Colombia*. Bogotá, Colombia: Dpto. de

Antropología Universidad Nacional de Colombia.

Rodríguez Arias, I. (2020). Conexión de la gastronomía con los eventos culturales en Bogotá. *Sosquua*, 2(1), 37-47.
<https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i1.137>

Secretaria de cultura, recreación y deporte de Bogota D.C. (s.f.). Alcaldia de Bogota D.C. Obtenido de <https://www.culturarecreacionydeporte.gov.co/es/bogotanitos/bogodatos/las-plazas-de-mercado-de-bogota>

Somos Cundinamarca. (s.f.). Somos Cundinamarca. Obtenido de weebly: <http://somoscundinamarca.weebly.com/la-sabana-de-bogotaacute.html>

ver artículo interno. Banguero & Banguero. (2005). Bogota ciudad de todos. El 40,4% de la población residente en la ciudad es migrante de toda la vida. Bogota, Colombia: Magazine de la gestion estadística.

Viviana, R. L. (21 de Noviembre de 2017). Alcaldia de bogota. Obtenido de Bogota.gov.co: <https://bogota.gov.co/historia-de-bogota-recorrido-por-la-historia-de-la-ciudad-de-bogota>

ANEXOS

Anexo 1 Ficha técnica entrevista

CULTURA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE BOGOTÁ Y PERIODISMO GASTRONÓMICO	
<p>Esta entrevista está dirigida a personas relacionadas con el ámbito gastronómico, periodístico, publicitario que nos puedan proporcionar su opinión acerca de las preparaciones e ingredientes tradicionales de la ciudad de Bogotá; además, buscamos conocer su opinión acerca del periodismo gastronómico y el alcance de este para la difusión de material relacionado con la cultura gastronómica de la ciudad de Bogotá.</p> <p><i>(La entrevista se encuentra publicada en el Blog de la investigación)</i></p>	
Preguntas formuladas	Respuestas
¿Cuál cree usted que es el posicionamiento de la cultura gastronómica tradicional de la ciudad de Bogotá?	Respuesta abierta
Indique, si bajo su apreciación, la cultura gastronómica de la ciudad de Bogotá debe ser más investigada o resaltada. ¿por qué?	Respuesta abierta
¿Cuáles opciones considera usted viables para que las personas y en especial quienes se están formando como gastrónomos, se apropien aún más de la cultura	Respuesta abierta

gastronómica tradicional de la ciudad de Bogotá y su sabana?	
¿Ha escuchado o conoce usted acerca del periodismo gastronómico?	Respuesta abierta
Defina que cree usted que es "periodismo gastronómico"	Respuesta abierta
¿Cuál cree usted que son los mecanismos más acertados para que más personas puedan conocer y desarrollar el periodismo gastronómico?	Respuesta abierta
¿Cómo implementaría usted desde su ámbito laboral los mecanismos para el conocimiento y desarrolló de periodismo gastronómico?	Respuesta abierta
¿Cree usted que más personas se pueden especializar en periodismo gastronómico para reconocer y difundir los pilares de la gastronomía tradicional de determinadas culturas o lugares?	Respuesta abierta
¿Cree usted que el periodismo gastronómico está más enfocado en las nuevas tendencias y por lo tanto este será su enfoque principal en un futuro?	Respuesta abierta

Entrevista realizada en base a los puntos de interés encontrados durante el desarrollo de la investigación.

Anexo 2 Ficha técnica encuesta

<i>CULTURA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE BOGOTÁ Y PERIODISMO GASTRONÓMICO</i>	
<i>Esta encuesta tiene como finalidad hacer un análisis poblacional de la ciudad de Bogotá y determinar que índice de la población conoce acerca de los platos e ingredientes tradicionales de la ciudad de Bogotá y sus alrededores.</i>	
<i>Pregunta formulada</i>	<i>Opciones de respuesta</i>
<i>Departamento y ciudad de nacimiento</i>	<i>Respuesta abierta</i>
<i>Indique el departamento y ciudad de nacimiento de sus padres</i>	<i>Respuesta abierta</i>
<i>Indique hace cuantos años reside en Bogotá o su sabana</i>	<ul style="list-style-type: none">- <i>No reside</i>- <i>Menos de dos años</i>- <i>Entre 2-5 años</i>- <i>Entre 5-10 años</i>- <i>Entre 10-20 años</i>- <i>Más de 20 años</i>
<i>¿Conoce usted la oferta gastronómica de las plazas de mercado de la ciudad de Bogotá? (platos, no</i>	<i>Respuesta abierta</i>

<p><i>ingredientes). De ser (si) su respuesta, indique por favor que platos conoce</i></p>	
<p><i>De los platos que nombró anteriormente, cuales puede identificar como propios de la ciudad de Bogotá o su sabana</i></p>	<p><i>Respuesta abierta</i></p>
<p><i>De la oferta de productos que pueden ser adquiridos en las plazas de mercado (ingredientes, no platos) cuales puede identificar usted como propios de la ciudad de Bogotá o su sabana</i></p>	<p><i>Respuesta abierta</i></p>
<p><i>¿Conoce usted algún restaurante, cafetería, panadería, etc., Que ofrezca en su menú comida tradicional de la ciudad de Bogotá? De ser (si) su respuesta, indique cual</i></p>	<p><i>Respuesta abierta</i></p>
<p><i>¿Conoce usted acerca de: ¿foros, congresos, eventos, etc. que resalten o estén relacionados con los platos e ingredientes tradicionales de la ciudad de Bogotá y su sabana? De ser (si) su respuesta, indique cuales</i></p>	<p><i>Respuesta abierta</i></p>
<p><i>¿Ha escuchado o conoce usted acerca del periodismo gastronómico?</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Si - No
<p><i>Defina que cree usted que es "periodismo gastronómico"</i></p>	<p><i>Respuesta abierta</i></p>

<p><i>¿Cuál cree usted que es el posicionamiento de la cultura gastronómica tradicional de la ciudad de Bogotá?</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Excelente</i> - <i>Bueno</i> - <i>Regular</i> - <i>Malo</i>
<p><i>Indique, si bajo su apreciación, la cultura gastronómica de la ciudad de Bogotá debe ser más investigada o resaltada. ¿por qué?</i></p>	<p><i>Respuesta abierta</i></p>

Encuesta realizada en base a los puntos de interés encontrados durante el desarrollo de la investigación.