

Fundación Universitaria
SAN MATEO

**TÉCNICA PROFESIONAL EN PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS.
TÉCNICO PROFESIONAL EN PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS.**

**RUTA GASTRONÓMICA E HISTÓRICA POR LOS RESTAURANTES TRADICIONALES DEL
CENTRO DE BOGOTÁ, UNA CARACTERIZACIÓN AL PATRIMONIO CULTURAL**

TRABAJO DE GRADO MODALIDAD DE OPCIÓN DE GRADO

WILSON ANDRÉS CHARRES ÁVILA

DIRECTOR (A)

ROYER YESID GUITIERREZ QUECANO

BOGOTA D C

2021(1)

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

CAPITULO I

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

PRESENTACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	12
JUSTIFICACIÓN	13
OBJETIVO GENERAL	15
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	15

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	17
BASES TEÓRICAS O FUNDAMENTOS CONCEPTUALES	18
BASES LEGALES DE LA INVESTIGACIÓN	19

CAPITULO III

DISEÑO METODOLÓGICO

TIPO DE INVESTIGACIÓN	21
POBLACIÓN	22
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	23

CAPITULO III

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECIFICO NO. 1	24
RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECIFICO NO. 2	24
RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECIFICO NO. 3	25

CAPÍTULO V.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFÍA

ADECUACIÓN DE ESTILO	27
<i>Referencias parentéticas:</i>	27
RECOMENDACIONES GENERALES SOBRE EL MANEJO DE LA BIBLIOGRAFÍA	28
CITAS DE REFERENCIA O CITA CONTEXTUAL.	29

ANEXOS

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ÍNDICE DE TABLAS

Figure 1 crepes and waffles

Figure 2 museo del oro

Figure 3 El ajiaco del mundo antigua santa fe

Figure 4 capitolio nacional

Figure 5 museo de la independencia (casa del florero)

Figure 6 la puerta falsa

Figure 7 (reseña)

Figure 8 tentación candelaria

Figure 9 pastelería la florida

Figure 10 museo nacional de Colombia

Figure 11 plaza de mercado la perseverancia

Figure 12 museo de Bogotá

Figure 13 mapa ruta gastronómica

Figure 14 mapa conceptual patrimonio

Figure 15 encuesta 1 pregunta 1

Figure 16 encuesta 1 pregunta 2

Figure 17 encuesta 1 pregunta 3

Figure 18 encuesta 1 pregunta 4

Figure 19 encuesta 1 pregunta 5

Figure 20 encuesta 1 pregunta 6

Figure 21 encuesta 1 pregunta 7

Figure 22 encuesta 2 pregunta 1

Figure 23 encuesta 2 pregunta 2

Figure 24 encuesta 2 pregunta 3

Figure 25 encuesta 2 pregunta 4

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTOS

El agradecimiento principal de la presente investigación es para la Fundación Universitaria San Mateo por permitirme realizar este acercamiento a los lineamientos que ofrecen los elementos patrimoniales y gastronómicos brindándome un dominio y apropiación de los saberes expandiendo mis conocimientos permitiendo implementarlos a mi vida.

En segunda instancia agradecer al líder de semillero de investigación el cual incentiva y genera el primer acercamiento a la práctica investigativa despertando interés y conocimientos previos.

Y finalmente un agradecimiento al director de investigación de la universidad el cual brindó las pautas y aclaraciones de cómo, porqué, para qué, investigar, fomentando todos los conocimientos que permitieron dar esta investigación el sentido de caracterización patrimonial por medio de la gastronomía.

ABREVIATURAS

UPZ: unidad de planeamiento zonal.

RESUMEN

La gastronomía, la historia y la identidad cultural de la ciudad es el eje principal que lleva este proceso investigativo con el propósito de realizar un recorrido por la historia de la gastronomía capitalina que se condensa en las calles de Bogotá; y que ayudan al profesional gastronómico a incentivar a resguardar el Patrimonio de preparaciones autóctonas como garante del mundo turístico y Gastronómico.

A partir de establecer la recopilación de información de diferentes herramientas ofimáticas y el apoyo de investigaciones previas, se generó la idea de diseñar una ruta gastronómica que evidenciaría los principales restaurantes que generaron y generan historia en la ciudad de Bogotá.

Dichos establecimientos permiten establecer la importancia de la capital dentro del mapa de las ofertas gastronómicas del sector, ya que enmascaran un importante proceso histórico dentro de la ciudad de Bogotá.

PALABRAS CLAVE:

IDENTIDAD CULTURAL, HISTORIA, RUTAS GASTRONÓMICAS

ABSTRACT

The gastronomy, the history and the cultural identity of the city is the main axle that this investigative process carries with the purpose of making a journey through the history of the capital's gastronomy that is condensed in the streets of Bogotá; and that help the gastronomic professional to encourage the protection of the heritage of native preparations as a surety of the tourist and gastronomic world.

Based on the collection of information from different “office” tools and the support of previous research, the idea of designing a gastronomic route that would show the main restaurants that generated and generate history in the city of Bogotá.

These establishments allow us to establish the importance of the capital within the map of the gastronomic offers of the sector, since they hatch an important historical process within the city of Bogotá.

KEY WORDS: CULTURAL IDENTITY, HISTORY, GASTRONOMIC ROUTES.

INTRODUCCIÓN

Las rutas gastronómicas son un recurso tangible e intangible, utilizado para dar a conocer muchos aspectos que abarca la ciencia gastronómica, es por ello que desde la Fundación Universitaria San Mateo; por medio de este recurso se realiza la actual investigación, en donde se va a implementar una ruta gastronómica enfocada en la historia de los restaurantes del centro de la ciudad escogidos por el estudiante Wilson Andrés Charres Ávila.

Donde se va a destacar la participación dentro del patrimonio cultural de los restaurantes delimitados, lo cual permite dar a conocer como los establecimientos del centro de la ciudad son un punto crucial de pertenencia ciudadana que permite adentrarse en las herencias tradicionales.

Para ello este trabajo se basa en una investigación de tipo cualitativo-descriptivo puesto que en este se recopilan y narran los diversos acontecimientos del pasado bogotano, por medio de los restaurantes de la capital ya que “La gastronomía es un componente cultural muy importante en la historia de un pueblo. Los platillos típicos de un determinado grupo social esconden años de tradición, recuerdos, momentos, personajes, técnicas y ambientes que hacen que cada uno sea singular y especial. Las fibras de cada plato cuentan el relato de cómo dicha comunidad de personas ha sobrellevado una serie de episodios que les han permitido llegar a lo que es hoy en día” (Valcárcel & Venegas, 2015).

CAPITULO I

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Presentación del problema de investigación

Bogotá, como capital contiene un sinnúmero de historias, anécdotas, tradiciones y riquezas que su población a medida que va pasando el tiempo ha ido olvidando, o dejando de lado; “La inexistencia específica de lineamientos para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial representado por la gastronomía autóctona de Bogotá y la preocupación de los posibles detrimentos del patrimonio inmaterial o, por otra parte, llegar al punto crítico como lo sería la pérdida de las técnicas y conocimientos culinarios que han representado una cohesión: social, cultural y económica de una sociedad en representación de la identidad cultural.” Rodríguez García, A. M., &. (2020).

Frente a lo anterior mencionado se crea una ruta gastronómica se basa principalmente en poder referenciar parte de la identidad cultural bogotana que se ha pasado por alto en los tiempos actuales evidenciando principalmente la gastronomía, su impacto cultural y como es podrá generar apropiación de los sabores tradicionales encontrados en el centro de la capital.

Es una propuesta integral que contenga no solo un valor estético y atractivo si no uno histórico y un valor que aporte identidad.

Rescatar todo aquello que convoca a distintos turistas a reconocer los valores ancestrales del territorio colombiano, por aspectos que muchas veces los mismos habitantes del lugar desconocen, es lo que ha dado como origen a este proyecto, que pretende reivindicar los valores tradicionales enfocados directamente a la cultura, la historia y la identidad. mediante la gastronomía, por medio de una ruta histórica gastronómica, que eleve en este sector la concepción ideas de emprendimiento que recupera, exalta y reaviva la identidad cultural de su pueblo.

El problema que se pretende indagar son los pocos elementos de análisis que permitan al pueblo capitalino identificar el valor cultural de las tradiciones y por medio de la presente investigación se busca que los restaurantes tradicionales que se encuentran en el centro de la ciudad sirvan como referente hacia la apropiación de dicho aspecto.

Cuando se habla del centro de la ciudad de Bogotá se comprende en las localidades de Santa Fe y la candelaria; a su vez en la investigación se va a orientar en los restaurantes encontrados en ellos la cual se distribuye de la siguiente manera:

La localidad de Santa Fe está dividida en cinco UPZ (Unidades de Planeamiento Zonal), que a su vez están divididas en barrios. También cuenta con las veredas Monserrate, Guadalupe y El Verjón, zonas sin urbanizar que ocupan la mayor parte del territorio de la localidad.

La UPZ Sagrado Corazón es el número 91. Se encuentra en el extremo noroccidental de la localidad, limita al norte con la localidad de Chapinero de la cual lo separa el río Arzobispo; al nororiente marca el perímetro urbano de la ciudad, y a partir de la calle 33A sigue la carrera Quinta; al sur limita con la Avenida Jorge Eliécer Gaitán o calle Veintiséis, y al occidente con la localidad de Teusaquillo, de la cual lo separa la Avenida Caracas. Cuenta con 126,66 ha y una población de 4.595 habitantes. Sus barrios son La Merced, Parque Central Bavaria, Sagrado Corazón, San Diego, Samper y San Martín.

La UPZ La Macarena es la número 92, se encuentra en la zona noroccidental de la localidad, tiene un área de 55,84 ha y una población de 14.479 personas. Son sus barrios Bosque Izquierdo, Germania, La Macarena, La Paz Centro y La Perseverancia.

La UPZ Las Nieves es la número 93, se encuentra en la zona occidental de la localidad, su superficie es de 172,41 ha y cuenta con 13.783 habitantes. Sus barrios son La Alameda, La Capuchina, Veracruz, Las Nieves y Santa Inés.

La UPZ Las Cruces es el número 94, se encuentra en la zona suroccidental de la localidad, tiene 98,48 ha y 24.628 habitantes. Son sus barrios Las Cruces y San Bernardo.

La UPZ Lourdes es el número 96, se encuentra en la zona noroccidental de la localidad, tiene una superficie de 231,63 has y una población de 59.166 habitantes. Sus barrios son Atanasio Girardot, Cartagena, Egipto, Egipto Alto, El Balcón, El Consuelo, El Dorado, El Gavio, El Mirador, El Rocío, El Triunfo, Fábrica de Loza, Gran Colombia, La Peña, Los Laches, Lourdes, Ramírez, San Dionisio, Santa Rosa de Lima y Vitelma. Alcaldía de Bogotá (2021).

La Candelaria comprende una única upz, está en el centro oriente de Bogotá. Abarca el centro histórico: allí se fundó la ciudad el 6 de agosto de 1538. Alberga la Plaza de Bolívar y la Catedral Primada de Colombia. Es un importante centro turístico, educativo y comercial. En 2019 esta localidad logró que el centro histórico de la ciudad se haya convertido en la primer Área Turística Sostenible del país. alcaldía de Bogotá (2021).

Como resultado de esto se puede evidenciar que debido a las grandes diferencias culturales que existen dentro del pueblo colombiano a causa de la poca difusión de los conocimientos tradicionales lleva a una escasa identidad en cocinas.

Formulación pregunta problema

¿Cómo desde una ruta gastronómica, enfocada en los restaurantes tradicionales de la capital, que permita el reconocimiento del Patrimonio Cultural?

Justificación

La iniciativa de crear un proyecto en el cual converjan historia y la identidad por medio de los distintos restaurantes encontrados en el centro de la ciudad, orienta al trabajo a investigar rasgos del patrimonio ciudadano que ayuden a trazar un camino que determine la unión de las cocinas y su gente.

Para que estos aspectos cumplan su fin, se plantea un recorrido gastronómico que tiene la función de exponer elementos de apropiación de las raíces gastronómicas de la ciudad a sus habitantes.

“la globalización e industrialización, la gente busca nuevas fuentes de identidad, y, ciertamente, la alimentación se ha convertido en un factor importante en la búsqueda de ese objetivo(...)La relación entre alimentos e identidad” (Leal,2016). “la cocina es el medio de conexión entre la gente y su identidad”, con esta idea en mente la investigación se realiza principalmente para que las personas cambien su estilo de vida centrado en las tendencias actuales y puedan reconocer los valores tradicionales y de identidad que ofrece la ciudad de Bogotá por medio de sus platillos.

Socialmente hablando la apropiación y reconocimiento de patrimonio es un tema que trasciende a cada humano de manera personal, en donde los individuos determinan si quieren adaptarlo en sí mismos o dejarlo de lado; el alcance social de la ruta se enfocara dar las pautas y caracterizar el patrimonio al unir la tradición encontrada en los restaurantes de la ciudad y pasarlos a sus habitantes. Para que al finalizar el recorrido gastronómico se genere la conexión entre los elementos patrimoniales y los elementos de rutas gastronómicas y que cada persona pueda apropiarse de estos saberes y los transmita.

Objetivos

Objetivo General

Diseñar una ruta gastronómica, enfocada en los restaurantes tradicionales de la capital, que permita el reconocimiento del Patrimonio Cultural

Objetivos Específicos

- Identificar los principales restaurantes tradicionales del centro de Bogotá.
- Establecer la relación de los restaurantes tradicionales del centro de Bogotá con el valor de patrimonio cultural.
- Generar la ruta gastronómica de los principales restaurantes tradicionales del centro de la capital.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

Elementos que constituyen una ruta gastronómica para el desarrollo del patrimonio cultural.

Que es una ruta gastronómica.

Partiendo del concepto “Rutas “y de la diversidad de definiciones que se generan; existen características específicas que los constituyen. tales como los son: temáticas de la ruta, los objetivos de la ruta, colocación de la ruta, los tipos de rutas y cómo se correlacionan entre ellas. Prevalciendo muchos otros aspectos que abarcan las misma. Es por ello que es valioso definir que “Una Ruta Gastronómica es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional (Barrera, 2006) aclarando que se pueden ver en dos facetas ,siendo el caso donde se pretenda hacer una ruta de forma improvisada y que parte de los conocimientos empíricos de una o más personas que desee mostrar y evidenciar un tema en específico ya sea de carácter personal o grupal enfocándose en temas fijados previamente .

Siendo una opción de ruta que se caracteriza por poseer pocos elementos los cuales no abarcan el total de los temas que se desean.

A diferencia están las rutas gastronómicas más profesionales que se podrían definir como: “un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta.

al sistema alimentario de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie, en grupo o de manera individual

sólo si cumple con la comunicación y señalética adecuada” (Montecinos, 2016. Entornoturístico.com (2021).

partiendo de lo anterior la “ruta gastronómica e histórica por los restaurantes tradicionales del centro de Bogotá, una caracterización al patrimonio cultural” busca cumplir los anteriores aspectos.

Es importante recalcar que; aunque se correlacionan otro término abarcado en este tipo de mecánicas, “El turismo gastronómico ofrece tranquilidad, hospitalidad, productos autóctonos, técnicas de cocina, recetas diferentes, etc., en permanente contacto e iteración social. Así pues, el turismo gastronómico se ha convertido en un turismo creciente, que satisface en un mayor grado las necesidades que se le plantean hoy en día al consumidor turístico. Esta nueva modalidad de turismo aparece como alternativa al que tradicionalmente se realizaba, en estos momentos es una de las más demandadas por la sociedad, dando lugar a una gran oportunidad a las zonas tanto rurales como en las capitales para aumentar su desarrollo económico.” Hernández R (2015), por lo anterior mencionado la principal diferencia que se encuentra en este es que al ser netamente turístico muchas veces el enfoque gastronómico que se le da es muy limitado y se tiende a dar poca importancia o tratar de manera superficial algunos aspectos de identidad que se pueden ver en la ruta turística trazada.

Qué elementos la constituyen.

Los elementos que constituyen una ruta gastronómica son muy diversos y son de gran utilidad al momento de establecer qué tipo de ruta se desea obtener y por medio de ellos se puede delimitar todas las variables sobre el tema a mostrar en la ruta.

“Entre los elementos que caracterizan una ruta gastronómica se encuentran (a) la producción que la distingue de otra región; (b) el itinerario desarrollado sobre una red vial; (c) los establecimientos adheridos a la ruta que producen, distribuyen o publicitan el alimento que da origen al nombre de [esta]; (d) un número mínimo de integrantes en cada ruta que justifique su apertura; (e) una normativa reglamentaria que norma el funcionamiento de los integrantes; (f) un menú regional cuyos platos han sido elaborados con los productos que caracterizan a la ruta; (g) una organización local, asociación u oficina de turismo que ofrezca información sobre la ruta gastronómica; (h) la señalización de la ruta y un mapa que muestre la información explicativa sobre [esta] e (i) la oferta culinaria del producto en los restaurantes y en los establecimientos de la zona. (Millán et al., 2010, p. 8).” Triana M, Pietro M (2019).

Donde aquí nos brinda las pautas específicas a tener en cuenta y el por qué es importante abordarlas de manera detallada para que la ruta disponga de la mayor cantidad de síntesis para que el público objetivo de esta lleve el mayor conocimiento y percepciones; dado esto otro de los aspectos a tratar es que “Los elementos que abarcan las rutas gastronómicas se organizan en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga su nombre. La ruta debe ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma: comida, producción agrícola, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional (Gutiérrez, 2020). En los últimos años se está produciendo una apuesta decidida por todo lo asociado con la gastronomía, como reflejo de la identidad cultural propia de una zona geográfica. En este sentido, gastronomía y turismo (y engarzado con la cultura local) aparece como una simbiosis perfecta para que los visitantes puedan adquirir un producto distinto y conocer un destino diferente, propiciando, de esta manera, el desarrollo económico de

determinadas áreas y basado todo ello en el concepto de desarrollo sostenible. Hernández R (2015).

teniendo en cuenta que los elementos de una ruta gastronómica son determinantes y definen la dirección de los temas abordados; es válido decir que entre más elementos disponga una ruta gastronómica mayor será el aporte de ellas al contexto sociocultural en el área designada “Los expertos concordaron en que la ruta gastronómica es un producto turístico complejo, que ha de incorporar unos elementos de base en su diseño: un conjunto de puntos de interés en un ámbito geográfico limitado, identificados por una temática específica que destaque toda la cadena de valor del producto alimentario, desde la producción hasta la degustación, que proporcionen una oferta complementaria, y que generen un rendimiento económico para los agentes involucrados y el territorio. Como producto turístico, tiene una dimensión didáctica, por medio de la cual el visitante conoce la historia del producto y su arraigo en el territorio”. Jeamvey z (2016).

Cómo se aborda desde el patrimonio. Nacional e internacional.

Explorados los términos más significativos respecto a las “rutas gastronómicas” es fundamental recalcar que hay elementos socio-culturales de gran impacto que se abordan en la investigación en donde al momento de desglosar los elementos de la misma. Es determinante tratar los temas patrimoniales propios del país en donde se abordan de manera internacional y nacional.

Mostrando los procesos más característicos y los más relevantes delimitándolos hasta caracterizar el patrimonio “Sin embargo, para el desarrollo de este tipo de iniciativas en países en desarrollo cuyos suelos aportan ciertas características físicas a sus productos, es necesario desarrollar un trabajo conexo en el que se dé la sinergia entre los actores inmersos en la ruta, es decir, los

restaurantes deben dar la importancia a aspectos culinarios de la región y resaltar todo el menú típico y autóctono de la región; la academia ha de impartir el conocimiento necesario; las entidades públicas y privadas deben generar los espacios adecuados y los recursos para que se dé cabida a este medio de desarrollo regional, para la evolución de dichas rutas gastronómicas” (Hernández, Dan-causa y López, 2014; López, 2010). Esto da cabida a que cada componente sin importar el lugar, el patrimonio una de las bases fundamentales al momento de plantear las rutas, en dónde la herencia de la comunidad puede ser destacada en distintos tipos.

Donde es importante recalcar que debido a las diferentes clasificaciones que desprende el patrimonio debe haber correlación entre el tipo de patrimonio abordado y la rutas adecuándose en este caso a las rutas gastronómicas. Esto “Se explica únicamente por su utilización histórica para un fin específico y determinado relacionado con el Patrimonio Gastronómico sea este Cultural Material, Inmaterial, Natural y Mixto que integra de forma armónica, una infraestructura suplementaria turística, de vías de acceso, de información, de presentación y de interpretación con la condición esencial de no atender contra el significado, la autenticidad y la integridad de los valores históricos del Itinerario Cultural, como los elementos esenciales a ser transmitidos a los visitantes y con la participación prioritaria de la población y empresas turísticas locales y regionales al ser la ruta un instrumento de cooperación y entendimiento que proporciona una visión integral y sostenible del encuentro de las culturas y civilizaciones que conforman dicho Itinerario. Montecinos A (2015).

donde a manera nacional se plantea como “El Ministerio de Cultura concibe el patrimonio cultural de manera incluyente, diversa y participativa, como una suma de bienes y manifestaciones que abarca un vasto campo de la vida social y está constituida por un complejo conjunto de activos sociales de carácter cultural (material e inmaterial), que le dan a un grupo humano sentido, identidad y pertenencia. Adicionalmente, lo entiende como factor de bienestar

y desarrollo y está consciente de que todos los colombianos tienen el compromiso y la responsabilidad de velar por su gestión, protección y salvaguardia." [https://mincultura.gov.co/\(2021\)](https://mincultura.gov.co/(2021)).

Cómo nace la oferta gastronómica de Bogotá

Se entiende que la oferta gastronómica es un conjunto de productos y servicios gastronómicos ofrecidos de una persona a otra y en ellos se datan distintos elementos (tipo, clientes, servicio, ubicación etc.).

Directamente en la ciudad de Bogotá se fracciona que la oferta gastronómica fue separada en dos periodos, Primer periodo pre colonización donde la oferta gastronómica se basa directamente en los productos ancestrales que se disponían y el aprovechamiento por las culturas indígenas encontradas en el territorio, Segundo periodo la post colonización en la cual el mestizaje culinario amplio de forma determinante, gracias a los productos y técnicas traídas por los colonizadores.

Donde nace la denominación de "santa fe de Bogotá" en donde la oferta gastronómica era muy diferenciada la cual de determinaba para las clases altas donde las cocineras eran las esclavas y eran provistos de muchos platos y para las clases inferiores lo que disponían eran de "residuos" los cuales fueron aprovechados y desprendieron diversos platos que actualmente consumimos de forma tradicional (sancocho, fritangas, picadas, ajiacos etc.).

Importancia de los restaurantes del centro de Bogotá

"La importancia que en Bogotá, y en cualquier parte del país, se le ha dado a la gastronomía típica de Colombia está determinada por lo que se conoce como sentido de pertenencia, el cual se refiere a "una serie de percepciones, valores y disposiciones de los miembros de una comunidad" (Cepal, 2007) que desencadenan en el arraigo y la cohesión social de todo el pueblo frente a su realidad, hasta tal punto que sus técnicas e ingredientes no

solo se posicionan dentro de las fronteras nacionales, sino fuera de ellas”
Valcárcel D, Venegas D (2015).

por qué considerarlo tradicional

Determinando los establecimientos en base a lo “tradicional” se tiene que entender que: “La tradición es una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra; y espacialmente, de un lugar a otro. Es decir, la tradición varía dentro de cada cultura, en el tiempo y según los grupos sociales; y entre las diferentes culturas. La idea común que se tiene sobre la tradición es la que etimológicamente hace venir el término del latín “tradere”, del que derivaría tradición, es decir lo que viene transmitido del pasado; por extensión, el conjunto de conocimientos que cada generación entrega a la siguiente. Si la tradición es la herencia colectiva, el legado del pasado, lo es también debido a su renovación en el presente. La tradición, de hecho, actualiza y renueva el pasado desde el presente. “. MARCOS J (2004).

Priorizando esta idea partimos que las construcciones sociales en torno a la tradición son maleables a medida que se transmite de generación en generación y aplicando este concepto a los establecimientos tenemos que en la “RUTA GASTRONÓMICA E HISTÓRICA POR LOS RESTAURANTES TRADICIONALES DEL CENTRO DE BOGOTÁ, UNA CARACTERIZACIÓN AL PATRIMONIO CULTURAL” la tradición parte de que cada establecimiento evoqué un sentido de participación (Torres, 2019), dentro entorno gastronómico local y a su vez genere elementos de identidad, para ello los restaurantes que se adhieren a esta concepción son los siguientes:


La presente se encuentra sectorizada de la siguiente manera:

SECTOR 1 PARQUE DE LOS PERIODISTAS

Abarca (Crepes y waffles (las aguas), museo del oro).

“El nombre de Parque de los Periodistas obedece a que allí, en la década de 1960, solían reunirse periodistas, poetas y literatos que trabajaban en los

medios de comunicación ubicados en los alrededores. En este sitio del centro de Bogotá, ubicado entre las carreras 3.ª y 4.ª, se levanta el templete de Bolívar, con la efigie del Libertador Simón Bolívar." colombia.travel/es (2021); siendo este el punto inicial donde se contextualiza a los participantes sobre el recorrido y permite generar las pautas y normativas para el buen desarrollo.

RESTAURANTE UNO	
CREPES Y WAFFLES S,A	SEDE AGUAS
DIRECCION	Av. Jiménez De Quesada # 4 - 55, Bogotá
CLASIFICACION	RESTAURANTE
CARACTERISTICAS	
<p>Crepes y waffles s.a es un restaurante fundado hace más de 41 años en donde se basa generalmente en la idea de servir crepas y waffles; aunque no son platillos netamente ancestrales del territorio, este establecimiento crece con la concepción de "buscaban despertar admiración por servir arte sano con amor y alegría a precios razonables," Crepes y waffles (2021) y actualmente un restaurante que ofrece gran variedad de platillos tradicionales tanto nacionales como internacionales, de gran popularidad y reputación en el cual es un punto de tradición que abarca elementos gastronómicos culturales al presentar un filosofía de sostenibilidad definida "Basados en nuestra filosofía y de la mano con los agricultores colombianos, promovemos la regeneración de nuestros ecosistemas a través de un equilibrio armónico que se encarga de resguardar nuestros recursos naturales; y al mismo tiempo ofrecemos a nuestros clientes, platos y preparaciones que los conecten con sus raíces, utilizando lo mejor de nuestros productos autóctonos." Crepes y waffles (2021) https://crepesywaffles.com/nosotros/filosofia</p>	
IMAGEN	 <p style="text-align: center;">Crepes & Waffles Las Aguas <i>Figure 1 crepes and waffles</i></p> <p>https://www.google.com/maps/place(2021)</p>
MENU	https://crepesywaffles.com/blog/menu-resturantes-interior

--	--

MUSEO DEL ORO	Calle 12 No. 4-55 piso 1
CARACTERISTICAS	
<p>El 22 de diciembre de 1939 el Banco de la República compró un objeto de oro de 777,7 gramos de peso y 23.5 centímetros de altura que dio origen al Museo del Oro. Era un poporo Quimbaya, una pieza maestra de orfebrería prehispánica. Un objeto bello que levanta su bruñido vientre globular y su cuello coronado por cuatro cuerpos esféricos sobre una exquisita base de filigrana fundida. y parece flotar e n un espacio propio. Quien lo contempla no puede menos que asombrarse, deleitarse y sentir admiración por sus artífices. Sánchez C 2003</p> <p>El Banco de la República ofrece a los colombianos y a los extranjeros que visitan Bogotá un Museo del Oro ampliado y renovado. Un centro cultural donde todos podrán disfrutar los temas del pensamiento milenario de los indígenas, de la arqueología y el patrimonio (Museo del Oro del Banco de la República (2021))</p> <p>El Museo del Oro es un lugar que visibiliza de manera excepcional el pasado y la memoria prehispánica de Colombia. Pero también evidencia la diversidad cultural actual. Así, la sala Exploratorio, concebida para promover la curiosidad y la interrogación, es el escenario privilegiado para que niños, jóvenes y también adultos más que adquirir conocimientos se hagan preguntas sobre quiénes somos, qué significa y cómo se estudia nuestro patrimonio arqueológico y qué reflexiones podemos derivar de la experiencia prehispánica, entre muchos otros temas. banrepcultural.org(2008</p>	
IMAGEN	



Museo del Oro

Figure 2 museo del oro

<https://www.google.com/maps>

SECTOR 2 PLAZA DE BOLÍVAR

Abarca (Museo de la independencia, capitolio nacional, Restaurante “el mejor ajiaco del mundo antigua santa fe”).

“La Plaza de Bolívar de Bogotá tiene más historia que palomas. Desde su fundación, ha sido llamada de diferentes maneras, en un principio se conoció como La Plaza Mayor, después de la independencia se le llamó La Plaza de la Constitución y desde 1846 es la emblemática Plaza de Bolívar.

Está ubicada en el centro de la ciudad entre las carreras Séptima y Octava con calles Décima y Once, tiene una extensión aproximada de 13.903 metros cuadrados y una capacidad máxima para 55.600 personas. Esta histórica plaza, que ahora es el punto de encuentro de manifestantes y el lugar imperdible para turistas nacionales y extranjeros, también fue hace cientos de años escenario para ejecuciones, pues allí se fusilaron a varios próceres de la patria.” <https://bogota.gov.co/> (2021); Siendo la plaza de Bolívar catalogada como patrimonio material, evoca la historia de la capital y es un punto de gran importancia histórica en el cual se encuentra rodeado de restaurantes tradicionales que resguardan la identidad gastronómica de la ciudad.

RESTAURANTE DOS	
EL MEJOR AJIACO DEL MUNDO (ANTIGUA SANTA FE)	
DIRECCION	Cl. 11 ##6-20, Bogotá
CLASIFICACION	RESTAURANTE
CARACTERISTICAS	
<p>“Ubicado en el corazón de Bogotá, EL MEJOR AJIACO DEL MUNDO le imprime pasión a la cocina que usted no encuentra en muchos restaurantes. Cualquiera que sea el platillo que elija, no quedará decepcionado y deseará regresar una y otra vez” http://elmejorajiacodelmundo.com/(2021). partiendo de esta premisa el establecimiento parte de una de las preparaciones más tradicionales de la ciudad en el cual sus distintos visitantes por medio de testimonios dan garantía de que este establecimiento preserva la tradición generación tras generación. http://elmejorajiacodelmundo.com/testimonials.html</p>	

<p>IMAGEN</p>	 <p>El mejor ajiaco del mundo - Antigua Santafe</p> <p><i>Figure 3 El ajiaco del mundo antigua santa fe</i></p> <p>https://www.google.com/maps/place(2021)</p>
<p>MENÚ</p>	<p>http://www.elmejorajiacodelmundo.com/menu</p>

<p>CAPITOLIO NACIONAL</p>	<p>Cl. 10, Bogotá</p>
<p>CARACTERISTICAS</p>	
<p>Su construcción se inició en el año 1846 y solo se pudo terminar hasta 1926. La obra tuvo que ser pausada 19 años por la guerra civil en 1851. También afrontó varias intervenciones y modificaciones de los diversos arquitectos que participaron en su construcción. Los más importantes fueron Tomás Reed, Pietro Cantini y Gastón Lelarge. blog.redbus.co/(2021)</p>	

Las inauguraciones de las obras del capitolio se dieron el 20 de julio de 1847, en la esquina suroccidental de la plaza mayor de Bogotá y contó con la presencia del máximo jefe de estado, los secretarios de estado, el arzobispo Manuel José Mosquera, el arquitecto Reed y algunos ciudadanos. banrepcultural.org (2021)

IMAGEN



Figure 4 capitolio nacional

Capitolio Nacional

[https://www.google.com/maps/place\(2021\)](https://www.google.com/maps/place(2021))

MUSEO DE LA INDEPENDENCIA

Carrera 7 #11-28 - Bogotá D.C.,
Colombia

CARACTERISTICAS

En el año de 1960 y a partir de una iniciativa de la Academia Colombiana de Historia para conmemorar los 150 años de la Independencia Nacional, abrió sus puertas el denominado **“Museo del 20 de julio de 1810”**. Durante más de 25 años fue dirigido por Guillermo Hernández de Alba, reconocido historiador bogotano, quien luego de su fallecimiento fue sucedido en el cargo por Carmen Ortega Ricaurte y ella a su vez por Luis Jaime Ezquerro Sánchez.

- El Museo de la Independencia – Casa del Florero se encuentra en una casa colonial patrimonial de 400 años, propiedad que se construye a finales del siglo XVI y se termina a comienzos del siglo XVII.
- El estilo de la casa es de estilo árabe andaluz, también denominado Mudéjar, típico de las edificaciones coloniales caracterizado por los muros blancos, junto a las puertas, ventanas, balaustradas y balcones verdes.
- Esta construcción se remonta a la fundación de Santafé, por parte de Gonzalo Jiménez de Quesada, la casa de dos pisos, se fue valorizando por su estratégica posición entre la Calle Real, vía principal de la ciudad, y la Plaza Central como núcleo del poder religioso, político y económico.

- La casa es construida por el hijo de mayor del mariscal y fundador Hernán Venegas Carrillo.
- La casa a partir de 1739 hasta 1792, fue propiedad del Señor Francisco Moreno y Escandón, fiscal de la Real Audiencia.
- Posteriormente pasa a ser propiedad de la hija de Sebastián Rodríguez Trujillo, quien alquila el balcón para presenciar los eventos que se realizan en la plaza Mayor.
- Debido a su ventajosa posición cercana a la Plaza Mayor, pasa a ser un local comercial, desde 1805 a 1810 es propietario José González Llorente.

IMAGEN



Museo de la Independencia - Casa del Florero

Figure 5 museo de la independencia (casa del florero)

[google.com/maps/place\(2021\)](https://google.com/maps/place(2021))

- SECTOR 3 RESTAURANTE MÁS ANTIGUO DE BOGOTÁ

Abarca La puerta falsa.

Restaurante 4

Tentación candelaria.

RESTAURANTE TRES

LA PUERTA FALSA

DIRECCION	Cl. 11 #6-50, Bogotá
-----------	----------------------

CLASIFICACION	RESTAURANTE
CARACTERISTICAS	
<p>Siendo el restaurante más antiguo de la ciudad encontramos “La Puerta Falsa es un restaurante de tradición que tiene más de un siglo de trayectoria. Se encuentra ubicado en una casona antigua, con arquitectura típica del Barrio La Candelaria, que permite recordar tiempos pasados.” restaurante la puerta falsa.inf. Travel (2021); donde se recopilan la historia de la gastronomía bogotana y prevalece generación tras generación.</p> <p>Un lugar con miles de historias que permiten al turista conocer la gastronomía autóctona de la capital y por medio de su arquitectura dar un breve paso por la historia.</p>	
IMAGEN	 <p style="text-align: center;">La Puerta Falsa <i>Figure 6 la puerta falsa</i></p> <p>https://www.google.com/maps/place(2021)</p>
MENÚ	http://www.restaurantelapuertafalsa.inf.travel/cms/templates/preview/411/25/menu

RESTAURANTE CUATRO	
TENTACION CANDELARIA	
DIRECCION	Cra. 6 #10 - 23, La Candelaria, Bogotá
CLASIFICACION	RESTAURANTE
CARACTERISTICAS	
<p>La tentación candelaria es establecimiento que ofrece a sus visitantes una forma de degustar los platos tradicionales de Bogotá de forma sencilla pero destacando la oferta gastronómica y sus productos como de alimentos y bebidas son de gusto de sus comensales basados en testimonios</p>	


Loïs ARCHIMBAUD
 43 reseñas

★★★★★ un año atrás
 Sencillo, muy bueno y barato con muchos platos typicos de Bogota y muy buenos jugos.

Figure 7 (reseña)
 Google maps (reseña lois archimbaud)

IMAGEN



Tentacion Candelaria
Figure 8 tentación candelaria
[https://www.google.com/maps/place\(2021\)](https://www.google.com/maps/place(2021))

- **SECTOR 4 CARRERA SÉPTIMA**

Pastelería la florida.

Museo nacional del Bogotá.

RESTAURANTE CINCO	
LA FLORIDA (pastelería)	
DIRECCION	Cra. 7 #21-46, Bogotá, Cundinamarca
CLASIFICACION	PASTELERIA
CARACTERISTICAS	
<p> inicia en 1936 con el sueño de un joven catalán, de profesión repostero y de nombre José Granés Mont, quien aspira a construir una vida y un futuro lejos de la guerra y los tiempos difíciles que se viven en su país, y unos años más tarde en Europa, con el comienzo de la segunda guerra mundial. Arriba a Bogotá, una pequeña ciudad de 300.000 habitantes que aspira a cambiar su entorno provinciano y colonial por una ciudad más moderna. https://www.pasteleriaflorida.com.co/(2021) siendo un punto de tradición se </p>	

encuentra “la florida” un establecimiento gastronómico que dispone de elementos tradicionales que describe muchos de los elementos de tradición de la ciudad desde su menú inspirado en diversas preparaciones internacionales y nacionales.

Auto descubriéndose como un lugar que evoca recuerdo y tradición mediante sus métodos: “Este hombre fue construyendo día a día, junto a su apreciado maestro, innumerables delicias que se convirtieron en un referente para los bogotanos. La bebida de los dioses, nuestro chocolate, se preparaba en el ritual diario de las onces. Con su inconfundible espuma, su aroma, su espesor, que se mezclaba con los aromas del pan, la mantequilla y el queso fundido. Alrededor del chocolate, se fue gestando la Florida como el lugar de encuentros para reconfortar el alma, el cuerpo. Y siempre, con la magia de estos dos seres humanos, que dedicaron su vida a gratificar a sus comensales, a escucharlos y a deleitarlos con sus innovaciones culinarias.”

[https://www.pasteleriaflorida.com.co/\(2021\)](https://www.pasteleriaflorida.com.co/(2021))

IMAGEN



Pastelería Florida

Figure 9 pastelería la florida

[https://www.google.com/maps\(2021\)](https://www.google.com/maps(2021))

MENÚ

<https://www.pasteleriaflorida.com.co/menu/>

MUSEO NACIONAL

Cra. 7 #N. 28-66, Bogotá

CARACTERISTICAS

El Museo Nacional de Colombia fue creado en 1823, y es uno de los más antiguos de América. Ofrece a sus visitantes diecisiete salas de exposición permanente, en las cuales se exhiben alrededor de 2.500 obras y objetos, símbolos de la historia y el patrimonio nacional. En su calendario de exposiciones temporales, el Museo presenta muestras de historia, arte y arqueología nacionales e internacionales. Adicionalmente, brinda una variada programación académica y cultural que incluye conferencias, conciertos, presentaciones de teatro y danza y proyecciones audiovisuales, entre otros.

IMAGEN

[museonacional.gov.co/\(2021\)](http://museonacional.gov.co/(2021)).



Figure 10 museo nacional de Colombia

Museo Nacional de Colombia

[https://www.google.com/maps/place\(2021\)](https://www.google.com/maps/place(2021))

- PLAZA DE MERCADO LA PERSEVERANCIA

Oferta gastronómica de la plaza.

Museo de Bogotá.

RESTAURANTE SIETE	
PLAZA DE LA PERSEVERANCIA	
DIRECCION	40, Cra. 5 #30 A, Bogotá
CLASIFICACION	RESTAURANTE
CARACTERISTICAS	
<p>Las diferentes plazas de mercado de la ciudad son referentes de historias e identidad ; la plaza de la perseverancia en un punto determinante de tradición debido a que dentro de su gran oferta gastronómica se encuentran muchas portadoras de tradición y no solamente dentro de la plaza si no alrededor de ella debido a que el sector de la perseverancia dispone de un gran factor cultural que permite que cada platillo encontrado en el sitio genere historia, identidad y cultura</p>	

IMAGEN	 <p data-bbox="641 573 1336 617">Plaza de Mercado La Perseverancia</p> <p data-bbox="706 636 1239 667"><i>Figure 11 plaza de mercado la perseverancia</i></p> <p data-bbox="613 695 1198 730">https://www.google.com/maps(2021)</p>
MENU	http://www.ipes.gov.co/plazas/perseverancia/

MUSEO DE BOGOTA	Cra. 5 ##26A-50, Bogotá, Cundinamarca
CARACTERISTICAS	
<p data-bbox="198 961 1427 1381">En 1969, bajo la administración de Virgilio Barco Vargas, se creó el Museo de Desarrollo Urbano, ubicado en la calle 10 No. 4-21, en una casona de la calle 10 del barrio La Candelaria. La exposición del museo se organizó en 10 salas dedicadas a la historia de Bogotá, desde la fundación de la ciudad hasta las obras más sobresalientes del alcalde Barco. Durante esta primera etapa, ingresaron a la colección piezas icónicas como el tranvía de mulas, la Urna Centenaria, un amplio conjunto de teléfonos antiguos, equipos usados por los bomberos de Bogotá a inicios del siglo XX, maquetas talladas en madera y varios planos históricos. El museo funcionó, sin mayor inconveniente, hasta 1989, año en que fue necesario reubicarlo pues el inmueble presentaba un avanzado estado de deterioro.</p> <p data-bbox="198 1409 1427 1755">Desde 1989 y durante casi seis años, el museo se estableció en la llamada Casa de los Comuneros, ubicada en la carrera 8ª con calle 10, hasta que, de nuevo por problemas en la estructura de la edificación, fue necesario suspender el servicio en 1995. Un lustro después, el museo fue reubicado en el Planetario Distrital y en septiembre de 2000 abrió de nuevo sus puertas con la exposición temporal “Bogotá siglo XX”. Para 2003 el Museo de Desarrollo Urbano cambió su nombre por Museo de Bogotá, transformación que obedeció a un replanteamiento del concepto y misionalidad del museo que buscó ampliar la visión del museo sobre la ciudad. idpc.gov.co(2021)</p>	
IMAGEN	



0 Museo De Bogotá

Figure 12 museo de Bogotá

[google.com/maps/place/Museo\(2021\)](https://www.google.com/maps/place/Museo(2021))

- FIN DE RUTA

Parque de los periodistas.

MAPA RUTA GASTRONÓMICA E HISTÓRICA POR LOS RESTAURANTES TRADICIONALES DEL CENTRO DE BOGOTÁ, UNA CARACTERIZACIÓN AL PATRIMONIO CULTURAL

https://www.google.com/maps/d/u/0/viewer?mid=1F8qM7Ju_Nb0mbLvuRk3spMpsAf--KQgO&ll=4.601781675533454%2C-74.07046308109146&z=16

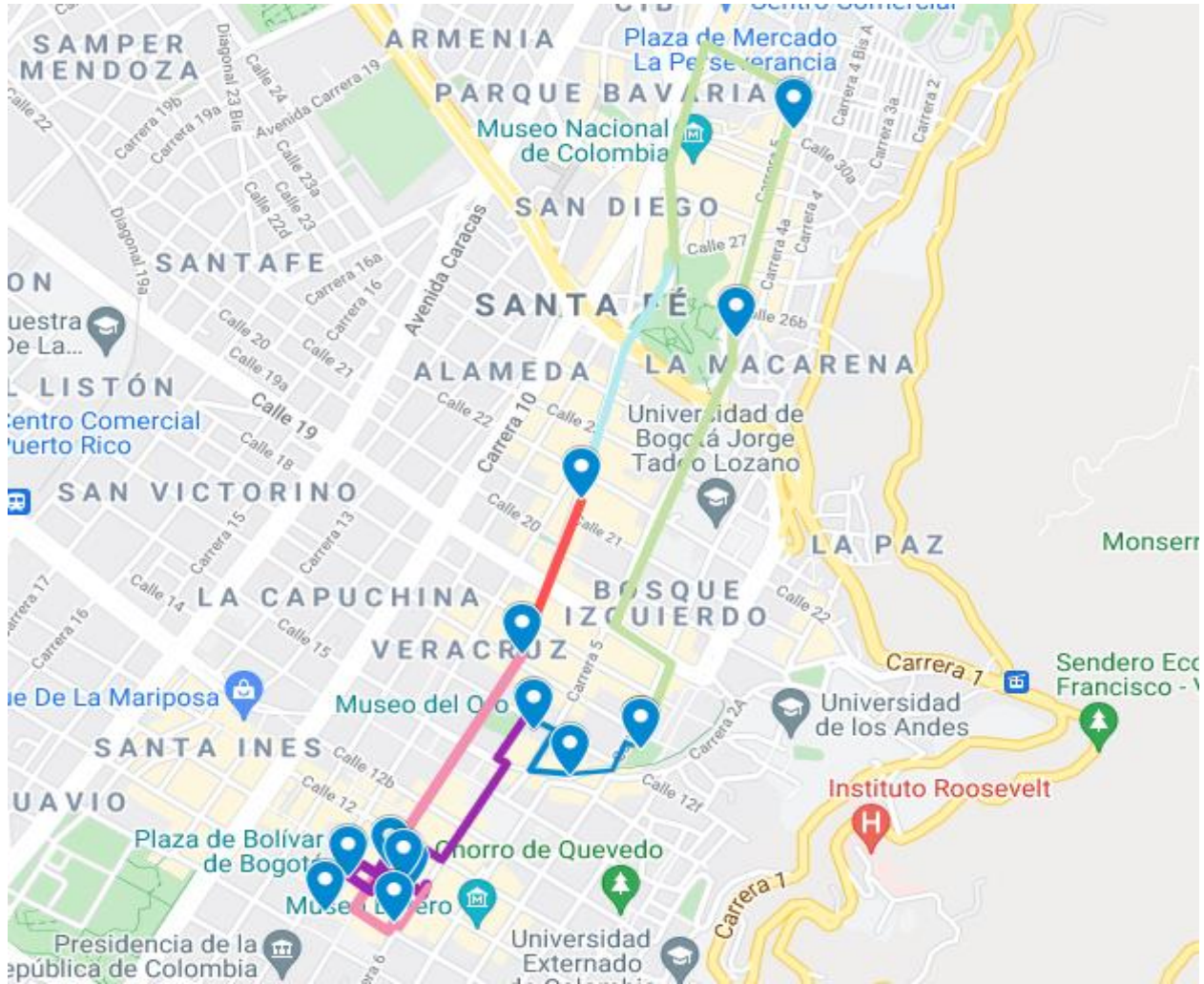


Figure 13 mapa ruta gastronómica

<https://www.google.com/maps>

**Identificados los elementos de patrimonio
caracterización del patrimonio cultural**

<p>270</p> <p>Figure 14 mapa conceptual patrimonio</p>	<p>Política de salvaguarda(2021)</p> <p>Rescatado de mincultura.gov.co, salvaguardia patrimonio pag 270</p> <p>Tabla 1</p>
--	---

X | |

Tipos de patrimonio

El patrimonio material alude a los *bienes tangibles de naturaleza mueble e inmueble*, los cuales se caracterizan por tener un especial interés histórico, artístico, científico, estético o simbólico en ámbitos como el plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, fílmico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico o antropológico, entre otros.

El patrimonio inmueble comprende sectores urbanos, conjuntos de inmuebles en espacio público y construcciones de arquitectura habitacional, institucional, comercial, industrial, militar, religiosa, para el transporte y obras de ingeniería que dan cuenta de una fisonomía, características y valores distintivos y representativos para una comunidad.

El patrimonio cultural inmaterial está conformado, entre otros, por las manifestaciones, prácticas, usos, representaciones, expresiones, conocimientos, técnicas y espacios culturales que los grupos reconocen.

De acuerdo con el Artículo 2 del Decreto Nacional 2941 de 2009, hacen parte del patrimonio inmaterial: “los usos, prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos, espacios culturales y naturales que les son inherentes, así como las tradiciones y expresiones orales, incluidas las lenguas, artes del espectáculo, usos sociales, rituales y actos festivos, conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, técnicas artesanales que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte de su patrimonio cultural”.

Si bien el patrimonio natural no se incluye dentro de la tipología de patrimonio cultural, para el IDPC resulta importante nombrarlo, pues alude a valores históricos, simbólicos, geográficos, científicos y ambientales de un determinado territorio (en este caso Bogotá).

Al patrimonio natural pertenecen todas las formaciones físicas y geológicas, parques naturales o reservas naturales y paisajes que constituyen hábitat de fauna y flora y que representan las relaciones que históricamente hemos establecido los habitantes con el medio y zonas naturales que hacen parte de la ciudad. *idpc.gov.co(2021)*.

EL PATRIMONIO CULTURAL DE BOGOTÁ

EL IDPC lidera el proceso de inventario del patrimonio cultural material e inmaterial de la ciudad. Esta tarea de identificación primordial, permite proponer declaratorias de BIC y patrimonio inmaterial en la ciudad, así como adelantar procesos de valoración, investigación, intervención, apropiación y circulación del mismo.

El IDPC, además de realizar acciones en toda Bogotá, concentra esfuerzos en sitios ya conocidos por su valor patrimonial como:

- El Centro Histórico de Bogotá y sus zonas limítrofes.
- Los núcleos fundacionales de Bosa, Usme, Suba, Fontibón, Usaquén y Engativá.
- Los sectores de desarrollo individual construidos en la primera mitad del siglo XX como Teusaquillo, Bosque Izquierdo, La Merced, San Luis, Muequetá, Quinta Camacho, Emaús, Granada, Banco Central, Baquero y sector funerario barrio Santafé.

Los sectores con vivienda en serie, agrupaciones o conjuntos que corresponden a la Soledad, Polo Club, Popular Modelo Norte, Niza Sur I-II- III, Primero de mayo, Pablo VI (1 etapa), Centro Urbano Antonio Nariño, Unidad Residencial Colseguros, Multifamiliares del Banco Central Hipotecario, Unidad Residencial Jesús María Marulanda, Unidad Residencial Hans Drews Arango.

2.090 inmuebles de interés cultural en el centro histórico/ 4.902 inmuebles en el resto de la ciudad/ 4.968 predios colindantes con inmuebles de interés cultural/ Predios localizados en zonas de influencia de bienes de interés cultural del orden nacional.

Objetos, esculturas y monumentos representativos que se encuentran en el espacio público.

Hallazgos arqueológicos a nivel capital.

Las 20 localidades para adelantar el inventario de patrimonio material e inmaterial de la ciudad. *idpc.gov.co(2021)*

En Colombia la industria turística ha venido desarrollándose de forma vertiginosa en los últimos años, de acuerdo con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo el sector turístico generó durante la década de 1990 un ingreso de divisas al país similar al producido por las exportaciones tradicionales. Ese ingreso alcanzó entre el 20% y 30% del total de las divisas aportadas por las exportaciones y el equivalente al 3% del PIB; la actividad turística contribuyó entre 1999 – 2004 en promedio con el 2,3% del PIB (Such Devesa, Zapata Aguirre, Riso, Brida, & Pereyra, 2009).

El turismo de cruceros es una estrategia orientada para posicionar a Colombia como destino turístico internacional, por eso se apuesta para convertir a Cartagena en puerto de embarque para la industria de cruceros. De esta manera, la ciudad se convertirá en punto de referencia para los turistas; además, podrá impulsar y fortalecer sus actividades turísticas. María B, Yesid E (2014)

Antecedentes de la investigación

Bases teóricas o fundamentos conceptuales

RUTAS GASTRONOMICAS INTERNACIONAL

Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña, Zeinab Jeamvey(2016), En este trabajo, se consultó a expertos en el ámbito de turismo y gastronomía sobre su percepción de lo que debe ser una ruta gastronómica que contribuya al desarrollo local. Según ellos, no existen en Cataluña pautas que rijan su diseño y funcionamiento. Una ruta gastronómica se define como un producto turístico estructurado que contribuye al mantenimiento del paisaje, la difusión de la cultura local, el desarrollo económico y el posicionamiento del territorio. Universidad de La Laguna El Sauzal (Tenerife), España

LAS RUTAS GASTRONÓMICAS COMO OPORTUNIDAD DE GENERAR RENTAS ADICIONALES EN EL SECTOR AGRARIO: ANÁLISIS DE LA RUTA DEL JAMÓN IBÉRICO EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA. Genoveva Millán Vázquez de la Torre. Emilio Morales Fernández. M^a Sol Castromsol (2011)nuevas modalidades de turismo destaca el gastronómico, siendo las rutas gastronómicas itinerarios donde convergen entorno a un producto alimenticio distintos agentes y factores que hacen que se desarrolle una economía adicional capaz de generar rentas complementarias a los habitantes de la zona rural, cuya principal renta es la obtenida por la producción proceso o elaboración de productos agrícolas. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. Universidad de Córdoba

Rutas gastronómicas chilenas: Alfredo Ascanio (2019) una aproximación al tema Este artículo describe y sugiere las rutas gastronómicas de un país sureño como lo es Chile. En el artículo se parte de la premisa que la geografía recreativa consiste en darle valor al paisaje cultural en su sentido amplio. La gastronomía no

es más que un elemento de esos paisajes que se deben ofrecer de una manera sistémica y no aislada. Este artículo se ha basado en la literatura ya existente de ensayistas y poetas chilenos que han enriquecido sus propias experiencias con el conocimiento cabal de su territorio. Universidad Simón Bolívar (Venezuela).

RUTAS GASTRONÓMICAS NACIONALES

LAS RUTAS GASTRONÓMICAS EN EL DEPARTAMENTO DEL META: UNA PROPUESTA DE SUSTENTABILIDAD TURÍSTICA MARIO FERNANDO PRIETO DELGADILLO, MARÍA FERNANDA TRIANA VALIENTE (2018) se define el tema central de la investigación -el concepto de turismo gastronómico-, se contextualiza el turismo gastronómico a nivel nacional y regional, y se menciona su importancia para la economía y la cultura Universidad Santo Tomás, Colombia

Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña "historias y leyendas" ruta de museos como estrategia de marketing de destinos en Cartagena de indias, ciudad patrimonio histórico de la humanidad. Valoración inicial. Bustillo Castillejo, María Cristina, Espriella Mendoza, Yesid(2014), refleja los resultados de la investigación en citymarketing desarrollada por el Grupo de Investigación GISEMA de la Universidad Libre Cartagena, Sede Cartagena, para La Red de Museos de Cartagena de Indias, cofinanciada por el Instituto de Patrimonio y Cultura de la ciudad. El objeto fue la primera fase de la investigación en marketing de destinos, específicamente sobre la valoración de los Museos de la ciudad de Cartagena de Indias como escenarios de cultura.

Propuesta financiera para la creación de la ruta agro turística cafetera del municipio de Gramalote, Norte de Santander Mogrovejo Andrade, Johanna Milena, Panizo Cardona, Cesar Augusto, López Echeverry, Marilyn (2019) La propuesta se realiza debido a las dificultades por ingresos que presentan las

personas del campo, situación que ha creado una enorme brecha económica entre lo rural y lo urbano. En este mismo sentido, el municipio de Gramalote y sus veredas aledañas han sido tradicionalmente productoras del grano y cuenta con un rico acervo cultural y gastronómico Universidad Francisco de Paula Santander. Cúcuta (Colombia)

RUTAS LOCALES

Propuesta para diseñar una ruta típica gastronómica colombiana en la localidad de La Candelaria -Bogotá. Angie Tatiana Carrera Romero .María Fernanda Jiménez Neuta, Natalia Santana Bocanegra Universitaria Agustiniiana, Se realiza un estudio sobre la gastronomía, y todo lo relacionado a esta desde la época de los indígenas y conquista del país hasta el día de hoy , dando un viaje por toda la gastronomía de todas las regiones de Colombia; además haciendo un énfasis de cómo se está desarrollando la gastronomía en la ciudad de Bogotá Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas programa de Hotelería y Turismo Bogotá, D.C. 2018

Bases legales de la investigación

PATRIMONIO

(1997 Ley 397 Ley de Cultura)

https://www.culturarecreacionydeporte.gov.co/sites/default/files/ley_397_de_1997_ley_general_de_cultura.pdf

(2003 Convención Unesco) [http://portal.unesco.org/es/ev.php-](http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html)

[URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html](http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html)

(2008 Ley 1185 Art. 8)

http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/ley_1185_2008.html

(2009 Decreto 2941 Patrimonio Cultural Inmaterial)

<http://patrimonio.mincultura.gov.co/legislacion/Paginas/Decreto-2941-de-2009.aspx>

GASTRONOMIA

Resolución 2674

<https://foman.com.co/wp-content/uploads/2016/01/2674.pdf>

TURISMO

Biblioteca virtual de leyes de turismo

<https://www.mincit.gov.co/minturismo/calidad-y-desarrollo-sostenible/calidad-turistica/normas-tecnicas-sectoriales>

CAPITULO III

DISEÑO METODOLÓGICO

Tipo de investigación

La presente investigación inicia con el enfoque metodológico nivel en jerarquía de tipo descriptivo y de tipo explicativo. debido a que reúnen un conjunto de características acordes para desarrollar la investigación. Se busca establecer la importancia de los diferentes espacios gastronómicos, culturales e históricos de la ciudad que permiten al visitante que permitan conocer la importancia de patrimonio gastronómico y cultural de la capital.

A nivel de naturaleza de datos es cualitativo, que, por medio de referentes teóricos, artículos de investigación permitieron desarrollar la propuesta de modelo de ruta gastronómica de los restaurantes de Bogotá; según su finalidad el trabajo se enmarca en elementos documentales y la aplicación de los conocimientos adquiridos dentro de la carrera de gastronomía.

Y en segunda instancia se genera la naturaleza cuantitativa la cual permite por medio de recolección de datos por medio de herramientas descriptivas digitales se toman datos y generan una interpretación que determina la importancia de la percepción poblacional.

Población

la población de esta investigación se enfoca directamente a todos los familiares, compañeros de estudio e investigadores que aborden el tema desarrollado en esta investigación. con la cual finalmente busca generar reflexión, guía y apropiación de los elementos gastronómicos y patrimoniales abordados desde la experiencia investigativa.

CAPITULO III

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN "RUTAS GASTRONÓMICAS Y ENFOQUE PATRIMONIAL EN BOGOTÁ" <https://forms.gle/PqKpQq2Y3t3afQu39>

Para obtener datos cuantitativos por medio de la herramienta "Google forms" se diseñó una encuesta que, en primera instancia, propone 7 preguntas clave que permiten datar la percepción de la población manejada acerca de las rutas gastronómicas y las pautas que se creen adecuadas para el correcto desarrollo de la "ruta gastronómica e histórica por los restaurantes tradicionales del centro de Bogotá, una caracterización al patrimonio cultural"

La población estimada para este análisis se centra en 3 grupos de gastronomía (4 semestre diurno, 4 semestre nocturno, 7 semestre) un grupo de semillero que abarca diferentes personas los cuales pertenecen a la Fundación Universitaria San Mateo y el grupo determinado a nivel personal.

Una vez establecida y aplicada la encuesta en un periodo de 6 días obtuvo una participación de 30 personas lo cual nos evidencia los siguientes resultados.

pregunta # 1: tiene como fin determinar la participación ciudadana en torno a las rutas gastronómicas.

1-¿HA PARTICIPADO EN ALGUNA RUTA GASTRONÓMICA ?

30 respuestas

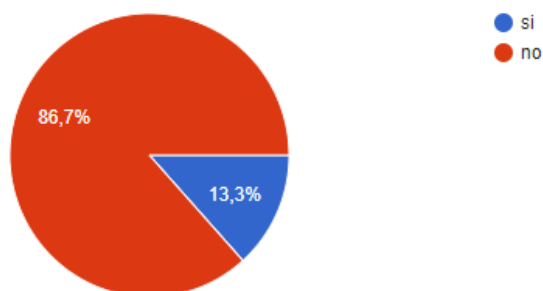


Figure 15 encuesta 1 pregunta 1

partiendo del segmento participante se denota que las rutas gastronómicas es una práctica muy limitada que las personas en su gran mayoría (86.7%) no han tenido la experiencia de participar y a partir de ello se muestra la necesidad de dar a conocerlas.

pregunta # 2: tiene como fin determinar cómo la población reconoce los elementos patrimoniales y cómo los identifica para poder generar un aprendizaje recíproco entre la ruta y la población.

2-¿CONOCE LOS ELEMENTOS PATRIMONIALES DE LA CIUDAD DE BOGOTÁ?

30 respuestas

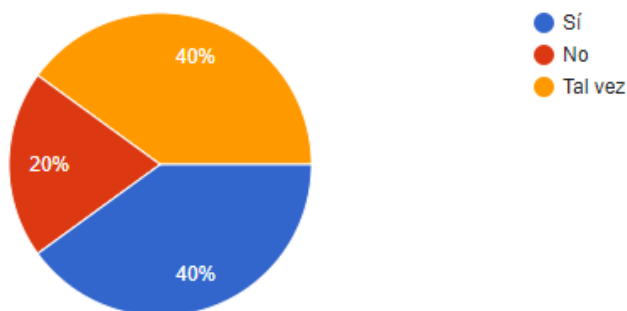


Figure 16 encuesta 1 pregunta 2

los resultados previstos en la anterior gráfica denotan en como en una población en su mayoría es estudiantil solo un (40 %) tiene la seguridad de conocer los elementos que generan patrimonio en la ciudad de Bogotá; y el

(20%) los desconoce y finalmente (40%) tal vez conozca elementos patrimoniales lo cual permite generar conocimiento y refuerzo de los elementos para generar identidad entre la población y la ciudad

pregunta # 3: determina cómo la población percibe la salvaguarda de los elementos culturales que son parte del legado histórico y tradicional bogotano

3-¿CONOCE QUE ES LA SALVAGUARDA DE LA IDENTIDAD CULTURAL?

30 respuestas

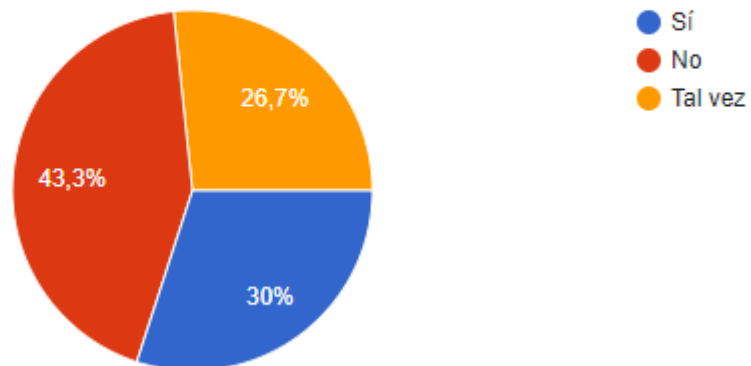


Figure 17 encuesta 1 pregunta 3

da como resultado que la población en la pregunta # 2 conoce elementos patrimoniales de la ciudad, pero no los no son implementados como parte de ellos y evidencia como la salvaguarda de elementos de identidad es crucial y es un aspecto que se debe reforzar y divulgar y como la implementación de las rutas gastronómicas pueden ser una herramienta que lo permita.

pregunta # 4: tiene como fin determinar cómo la población diferencia los tipos de ruta existentes y generar una aclaración de lo que es una experiencia gastronómica con rasgos históricos y patrimoniales y lo que es una experiencia

turística que puede tener ilimitados rasgos.

4-¿CONOCE LA DIFERENCIA ENTRE LA "RUTA TURISTICA" Y "RUTA GASTRONOMICA"?

30 respuestas

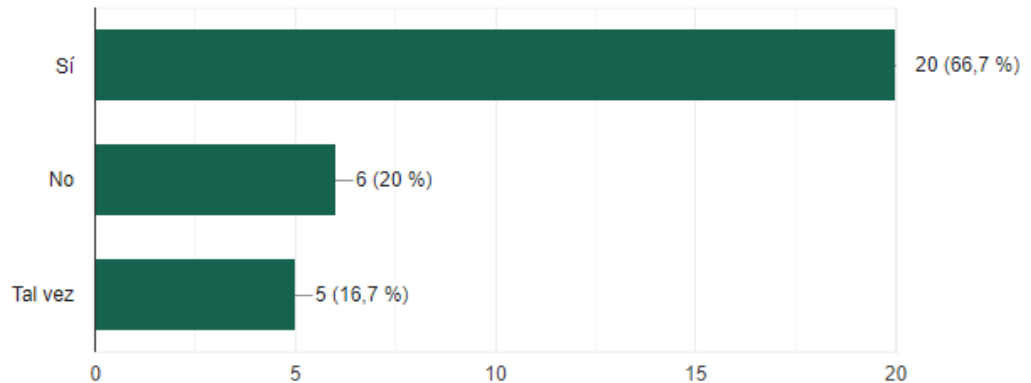


Figure 18 encuesta 1 pregunta 4

se refleja que la población manejada es apta de distinguir en como la gastronomía y el turismo son entes diferentes y aunque maneje elementos de ruta similares cada cual dispone de un enfoque distinto; y como un pequeño segmento de la población no distingue la diferenciación lo cual genera la oportunidad de enseñanza permitiendo una opción de mejora y apropiación de los elementos que cada una dispone.

pregunta # 5: tiene como primera instancia determinar cómo la gente aceptaría realizar un recorrido gastronómico en el centro de la ciudad y que medio le parece más adecuado para realizar los desplazamientos generando una disposición y propuestas que pueden servir para la implementación de la ruta

5-¿QUE MEDIO LE PARECE MAS INDICADO PARA REALIZAR UN RECORRIDO GASTRONÓMICO EN EL CENTRO DE BOGOTÁ ?

30 respuestas

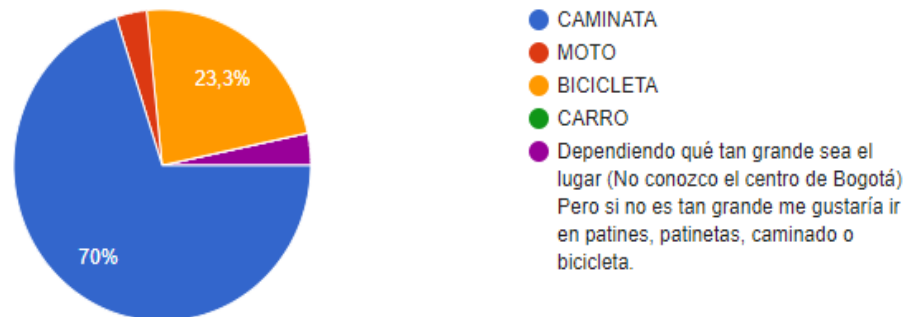


Figure 19 encuesta 1 pregunta 5

La percepción de la población permite deducir que el medio más adecuado para generar desplazamiento es la opción de caminar; lo cual permite evaluar que el centro de la ciudad es un sitio apto para generar rutas y como la población tiene una predisposición a realizarlas y en segunda instancia se proponen otros medios de desplazamiento por un segmento de la población; el cual reconoce el desconocimiento del lugar; siendo esta una circunstancia adecuada para dar a conocer la ciudad y generar identidad entre las personas que no conocen el sitio geográfico propuesto.

pregunta # 6: la pregunta se enfoca directamente en cómo la población percibe la historia de los restaurantes del centro de la ciudad y su oferta gastronómica; Teniendo como fin poder destacar la historia y las repercusiones sociales que lleva cada sitio y cómo aporta al patrimonio de la ciudad

6-¿CONOCE USTED ACERCA LA HISTORIA DE COCINA TRADICIONAL ENCONTRADA EN EL CENTRO DE BOGOTÁ ?

30 respuestas

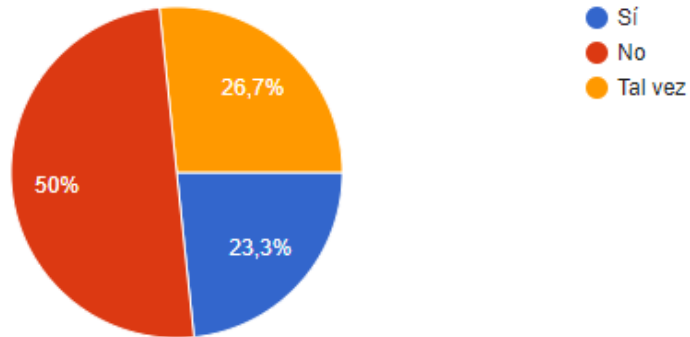


Figure 20 encuesta 1 pregunta 6

El gráfico evidencia el cómo la mitad de la población desconoce la historia de los establecimientos gastronómicos de la ciudad y solo un 23.3 si lo hace, y un 26.7% tal vez conozcan pocos elementos; es esto da como deducción la importancia de resaltar los aspectos históricos que generan los restaurantes tradicionales y da valía en como la rutas gastronómica e histórica por los restaurantes tradicionales del centro de Bogotá, una caracterización al patrimonio puede ser un medio que permita generar una identidad cultural en las personas interesadas.

pregunta # 7 : tiene como fin determinar si la población acepta y genera demanda en las rutas gastronómicas enfocadas en aspectos de patrimonio

7-¿CREE QUE ES IMPORTANTE LA CREACIÓN DE RUTAS GASTRONOMICAS CON VALORES PATRIMONIALES ?

30 respuestas

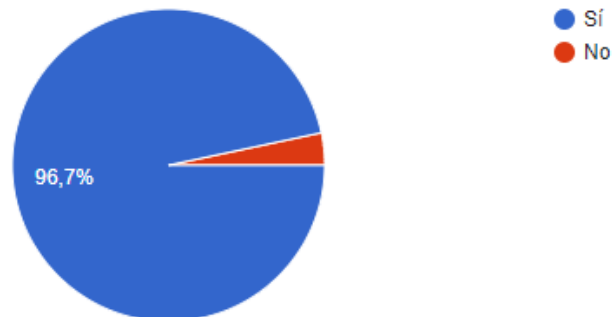


Figure 21 encuesta 1 pregunta 7

Se expone cómo la población cree que la implementación de rutas de enfoque patrimonial es una alternativa que puede ayudar a impartir los valores patrimoniales de la ciudad y de esta manera genera la salvaguarda y apropiación.

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN # 2 "RUTAS GASTRONÓMICAS Y ENFOQUE PATRIMONIAL EN BOGOTÁ"

<https://forms.gle/oNWnwQt3KpY3zUuk8>.

realizada la encuesta # 2 se aplican los factores similares a la primera encuesta realizada; teniendo en cuenta aplicar los mismos elementos poblacionales y plazo de respuesta, lo cual permitió determinar la aceptación de la propuesta de ruta gastronómica.

Mediante la infografía se dio explicación a los parámetros determinados para la ruta presente lo cual nos arrojó los siguientes resultados:

https://www.canva.com/design/DAEe39Lspm8/AzDbK6HygluXD0IoHMFg8g/view?utm_content=DAEe39Lspm8&utm_campaign=designshare&utm_medium=link&utm_source=homepage_design_menu

Pregunta n°1.

La pregunta está orientada a determinar si las personas que participaron en la encuesta, encuentran elementos históricos, tradicionales y de patrimonio en la ruta propuesta para establecer si se puede tomar acciones de mejora en base de las opiniones de la población.

SEGUN LA INFOGRAFIA ¿CREE USTED QUE LA RUTA GASTRONOMICA CUMPLE LOS CRITERIOS DE HISTORIA, TRADICIÓN Y PATRIMONIO ?

9 respuestas

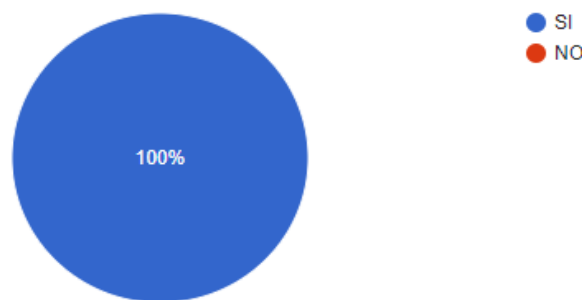


Figure 22 encuesta 2 pregunta 1

Analizada la respuesta, se deduce que la población que participó en la encuesta reconoce e identifica los aspectos propuestos lo cual da valía al recorrido gastronómico propuesto,

Pregunta n°2.

La pregunta tiene como objetivo que la población se pueda ubicar directamente en las localidades designadas y con ayuda del medio visual de Google maps establecer si la ruta gastronómica es clara y al momento que la población decida realizar el desplazamiento tenga una referencia de los sitios instaurados.

MEDIANTE LA IMAGEN Y EL LINK ¿LE RESULTA SENCILLO ENTENDER EL RECORRIDO PREVISTO ?

9 respuestas

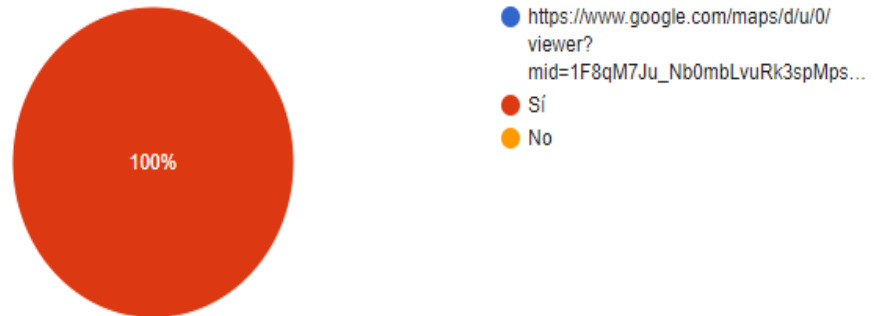


Figure 23 encuesta 2 pregunta 2

El análisis arroja que la población entrevistada entiende los desplazamientos con ayuda del recurso designado.

PREGUNTA N°3

Permite determinar si la población identifica los puntos estratégicos de la ruta gastronómica; o si se tiene noción de alguno lo cual generara una reciprocidad entre el proyecto y los conocimientos de la población para reforzar y aprender de las personas que participan.

¿IDENTIFICA ALGUNO DE LOS LUGARES DE LA RUTA PREVISTA ?

9 respuestas

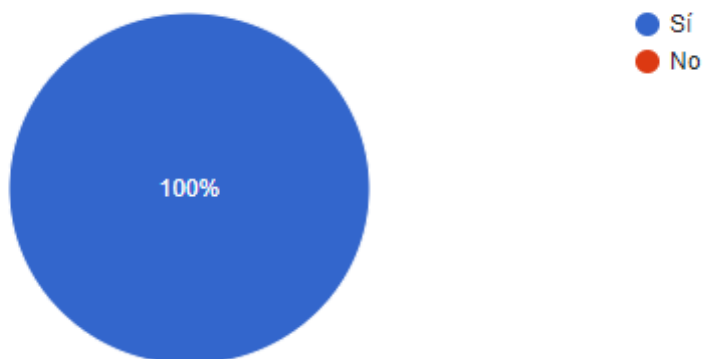


Figure 24 encuesta 2 pregunta 3

Lo demostrado es que la población al ser en su mayoría pertenecientes a la capital del país ha tenido algún acercamiento a los lugares de tradición determinados en la ruta y en segunda instancia se puede generar un interés hacia la propuesta gastronómica ofrecida para poder llevarla a cabo.

Pregunta n°4

Finalmente, y correlacionando las preguntas realizadas anteriormente, esta pregunta solo tiene como fin determinar la disposición de las personas respecto a los aspectos de tradición y patrimonio llevados a cabo mediante la propuesta de ruta gastronómica.

¿LE GUSTARIA SER PARTICIPANTE DE LA RUTA GASTRONOMICA ?

9 respuestas

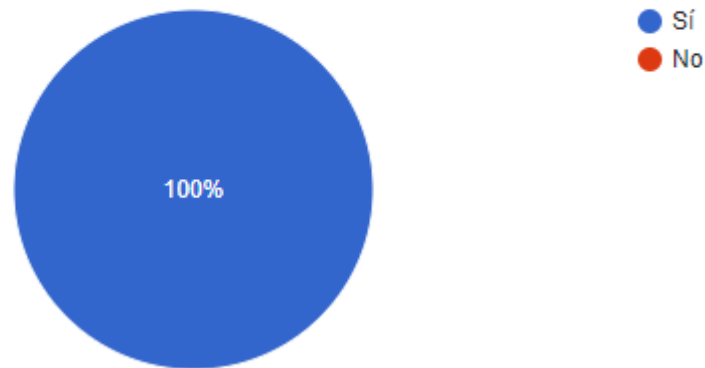


Figure 25 encuesta 2 pregunta 4

La población que realizó la encuesta hasta este punto, está dispuesta a participar en el recorrido propuesto; con la premisa de que por medio de los recursos que se dispusieron para esparcir la información ya se dispone de los conocimientos básicos para poder ayudar a las personas a entender los elementos de patrimonio encontrados en la ciudad.

CAPÍTULO V.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Unir los aspectos tradicionales y de patrimonio entorno la gastronomía, se debe investigar, datar y exponer todos los parámetros según las fuentes usadas para dar un orden que permita que la información sea fluida y clara, una vez determinado todo lo buscado se da la consumación de la ruta gastronómica, La cual parte de un punto característico de la ciudad y su desplazamiento se evidencia una sintonía entre la parte gastronómica que es dada por los restaurantes tradicionales de la ciudad y la parte histórica la cual es dada por los diferentes museos o puntos estratégicos que son parte del patrimonio de la ciudad.

¿Para qué realizarlo? Para esta premisa la conclusión se da porque la percepción de la gente frente al elemento patrimonial es muy limitada “La pérdida y/o falta de comprensión del significado asociada a la obsolescencia y/o abandono funcional de los bienes, conduce inevitablemente a la desvalorización de los mismos. Esta particularidad contribuye a la desprotección y pérdida del patrimonio cultural.” Manzini N, (2011); para enriquecer y permitir que la gente se concientice de su identidad es importante determinar estrategias que permitan la facilidad de propagación de esta información y las rutas gastronómicas con valores patrimoniales y tradicionales es un medio que permite trabajar con todos los elementos y propagarlos a medida que se genera el recorrido de una forma didáctica y demostrativa.

Determinar una ruta gastronómica con enfoque de patrimonio; que aporte los parámetros para que los participantes se apropien de los elementos patrimoniales de la ciudad. Se debe tener muy en cuenta que existen diferencias determinantes en muchos de los conceptos manejados; hay que identificar,

analizar y apropiarse de cada uno de los elementos que dan razón a los procesos de recorridos gastronómicos y determinar la correlación dada entre ellos para finalmente determinar la ruta gastronómica.

Proponer una ruta gastronómica no es solo dirigir a las personas a conocer lugares y su comida al azar, este recurso tangible o intangible que posee muchas variantes y enfocarlo a la gastronomía debe tener un sentido definido para que al momento de determinar el itinerario genere un recorrido coherente y a fin con lo que se desee mostrar; como lo es fusionar los valores de identidad de la cocina por medio de patrimonio en la ciudad de Bogotá.

La gastronomía como ciencia interdisciplinaria proporciona muchos aportes y a medida avanza el tiempo va ganando más importancia, en este aspecto es algo que se relaciona directamente con todo lo que se llama patrimonio y partiendo de esa base es claro que la relación que existe entre gastronomía y elementos patrimoniales pueden verse afectados uno por el otro “El patrimonio cultural en su origen posee un significado inicial que a lo largo de su vida puede mutar, enriquecerse con el cruce de diversas miradas, e incluso es factible que se pierda” Manzini N, (2011); al mutar cualquier elemento ya sea de tradición o gastronómico impacta y determina el curso de estos y generarse estos cambios a través del tiempo pueden generar pérdida y para evitar esas consecuencias es indispensable transmitir y educar a las personas y así mismo traspasar esos saberes.

Finalmente, mi percepción respecto a las pautas y requerimientos para realizar y saber que son las rutas gastronómicas y los valores de patrimonio es algo enriquecedor; esto se obtiene por medio de la investigación y apropiación de los conocimientos que aportan las diferentes herramientas digitales y como el uso adecuado de ellas es un factor determinante para caracterizar todos los elementos tratados.

BIBLIOGRAFÍA

Gutiérrez, R. (Comp.). (2020). *El turismo gastronómico sostenible. Ruta Bochica – Potencialidades y modelo pedagógico para su desarrollo en Colombia*. Editorial Universitaria San Mateo.

(Hernández, Dan-cause y López, 2014; López, 2010). LAS RUTAS GASTRONÓMICAS EN EL DEPARTAMENTO DEL META: UNA PROPUESTA DE SUSTENTABILIDAD TURÍSTICA Recuperado en Abril, 2021. <https://www.redalyc.org/jatsRepo/5762/576261570009/html/index.html>

Leal p, turismo gastronómico http://reader.digitalbooks.pro/book/preview/41035/x04_maqueta_cap2?1599330623836

María B, Yesid E (2014) "HISTORIAS Y LEYENDAS" RUTA DE MUSEOS COMO ESTRATEGIA DE MARKETING DE DESTINOS EN CARTAGENA DE INDIAS, CIUDAD PATRIMONIO HISTÓRICO DE LA HUMANIDAD. VALORACIÓN INICIAL* María B, Yesid E (2014) Recuperado en Abril, 2021. Disponible en. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5104975>.

<https://mincultura.gov.co/>(2021) Patrimonio en Colombia disponible en <https://mincultura.gov.co/areas/patrimonio/patrimonio-cultural-en-Colombia/Paginas/default.aspx>.

MARCOS j (2004) La tradición, el patrimonio y la identidad RECUPERADO DE https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/53493025/LECTURA2E.pdf?1497384409=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DLa_tradicion_el_patrimonio_y_la_identida.pdf&Expires=1620258619&Signature=ghe-TIP12500UQXVcr6gLBkjrQcAA~kkCidm4L1RTkt~PwoWIYJQ56v4gq7YzQhMvcChcX5NCyofM7KiHUz76XaEGY-eJHgHP1RgNGH195qM~Urg9Qiu5bneiCzaeW5GEXuq2Od-qUZ4-

[ohpHRe9TKm3347PFgfGA44PmALf~g-bkDWNVcGsNp2X7fVQ0EXpwyLiqMDYHq-8~csiEto9b9arxTYZeSf2-fLSKXRoJme6kkIHc6676SzR-Gal61CCmoxxDNJfeJK0zUjs5RdzdJaqiVBT2HvWRuYFupqS~3hEq2UPA71P~pmi7MEju~0t3OEXx0BNT0uoD9BE0qo6Tw_ &Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA](http://ohpHRe9TKm3347PFgfGA44PmALf~g-bkDWNVcGsNp2X7fVQ0EXpwyLiqMDYHq-8~csiEto9b9arxTYZeSf2-fLSKXRoJme6kkIHc6676SzR-Gal61CCmoxxDNJfeJK0zUjs5RdzdJaqiVBT2HvWRuYFupqS~3hEq2UPA71P~pmi7MEju~0t3OEXx0BNT0uoD9BE0qo6Tw_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA) PAG 2

Manzini N ,(2011) Estudios del Patrimonio Cultural Núm. 6 Pág. 27-42 recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/metricas/documentos/ARTREV/3737646>

Montecinos A (2015) Recuperado en Abril, 2021. Disponible en. <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2015/03/16/definicion-ruta-gastronomica-turistica-y-cultural/>.

museo independencia (2021) Historia disponible en <http://www.museoindependencia.gov.co/quienes-somos/Paginas/Historia.aspx>

museonacional.gov.co/(2021) disponible en <http://www.museonacional.gov.co/Paginas/default.aspx>

Museo del Oro del Banco de la República (2021) a tono con la educación disponible https://cdnback.banrepcultural.org/sites/default/files/archivos-adjuntos-paginas-basicas/prensa200811_educativa.pdf

Rodríguez García, A. M., & . (2020). Lineamientos para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial representado por la gastronomía autóctona de Bogotá. Recuperado en Abril, 2021. Disponible en. https://ciencia.lasalle.edu.co/sistemas_informacion_documentacion/705/

Sánchez C 2003EL MUSEO DEL ORO Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia. disponible https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/975/984

Such Devesa Zapata Aguirre, Risso, Brida, & Pereyra, 2009) citado de "HISTORIAS Y LEYENDAS" RUTA DE MUSEOS COMO ESTRATEGIA DE MARKETING DE DESTINOS EN CARTAGENA DE INDIAS, CIUDAD PATRIMONIO HISTÓRICO DE LA

HUMANIDAD. VALORACIÓN INICIAL* María B, Yesid E (2014). Recuperado en Abril, 2021. Disponible en. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5104975>.

Torres, M. (2019). Hijos de nuestra época. El “pollo frito”, identidad, comunidad y globalización. *Sosquua*, 1(2), 65-86. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v1i2.133>

Triana M, Pietro M (2019). Las Rutas Gastronómicas En El Departamento Del Meta: Una Propuesta De Sustentabilidad Turística Recuperado en Abril, 2021 <https://www.redalyc.org/jatsRepo/5762/576261570009/html/index.html#B30>.

Jeamvey z (2016) Recuperado en Abril, 2021 http://www.pasosonline.org/Publicados/14516/PS516_09.pdf