



# IV SIMPOSIO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL

# DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES



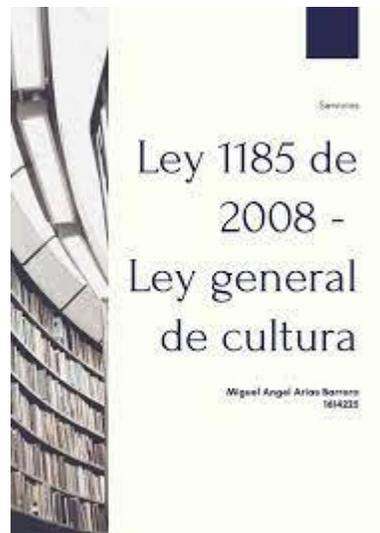
# Introducción

Uno de los temas que genera gran preocupación en el medio gastronómico, es la permanencia de los alimentos tradicionales en el mercado. Dado que las costumbres enraizadas y naturalizadas en la preparación de los alimentos tradicionales, se convierten en un espacio de controversia implicando miradas que señalan de modo peyorativo las prácticas tradicionales.

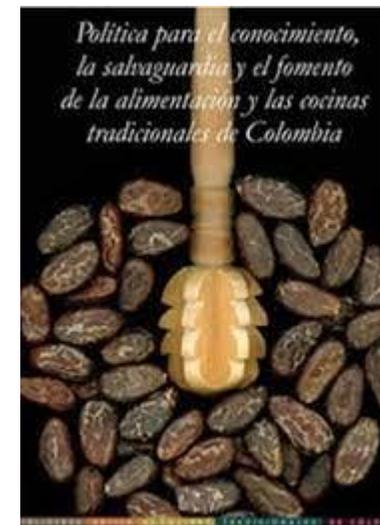
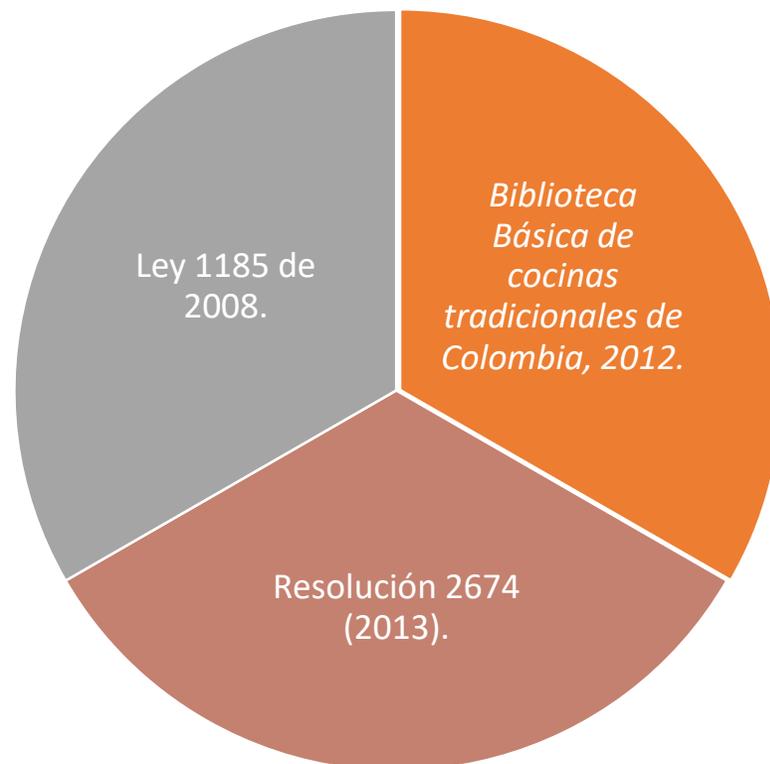
# Planteamiento del problema

- La defensa y salvaguarda de las cocinas tradicionales, implica un acercamiento a herramientas que faciliten la posibilidad de cumplimiento normativo en los puestos de comida callejera; en relación con la producción, preparación, distribución y consumo de la oferta gastronómica ambulante, esta se vincula con la identidad y el patrimonio cultural de la nación.

# Marco Teórico



<https://es.calameo.com/books/00567551094e496d48c55>

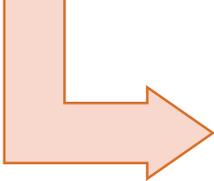


Tomado de: <http://patrimonio.mincultura.gov.co/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas.aspx>

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

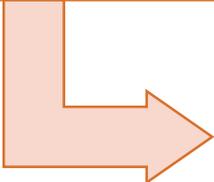
# Objetivos

## Objetivo General



- Evaluar el efecto de la aplicación de la normatividad alimentaria sobre las manifestaciones culturales ligadas a la cocina tradicional colombiana en una comuna de la ciudad de Medellín.

## Objetivos específicos



1. Identificar procesos culturales en las prácticas culinarias de negocios gastronómicos *callejeros* ligados a cocina tradicional.
2. Caracterizar la influencia cultural de la implementación de la norma sobre la cocina tradicional colombiana.
3. Propiciar la preservación de las prácticas tradicionales asociadas a las cocinas *callejeras* mediante una mirada conciliadora y equitativa, que permita la salvaguardia y difusión de las manifestaciones culinarias en diferentes espacios.

# Metodología

Descriptiva-mixta (cualitativa-cuantitativa) estará dividida en tres momentos:

1.

Indagación etnográfica en la comuna elegida para el estudio.

2.

Ejercicio comparativo entre métodos, técnicas, utensilios, insumos y demás prácticas usadas por los participantes en la preparación de los alimentos, y las permitidas por la normatividad colombiana. (Evaluación de características organolépticas).

3.

Capacitación y socialización.

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Resultados



Tomada por Yefferson Camilo Monsalve, 2021.

La comida como factor importante para mantener lazos intergeneracionales.

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Resultados



Disminución del espacio de venta y consumo de la cocina callejera tradicional colombiana (relación rural-urbano).

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Resultados



Autoría Propia.

Interpretación de la normatividad en la cocina callejera y artesanal.

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Conclusiones

- Es necesario fortalecer las cocinas tradicionales ambulantes, a partir de su apropiación patrimonial y un acercamiento a la implementación de la normatividad sanitaria mediante estrategias pedagógicas comunitarias.
- Se cree pertinente abordar la misma investigación en otros sectores de la ciudad, ya que el contexto en cada comuna puede tener una connotación directa con la oferta gastronómica tradicional y la implementación de la normativa sanitaria.

# BIBLIOGRAFÍA

- Certeau, Michel De., Giard, L. & Mayol, P. (1999). *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. México. Ed. Universidad Iberoamericana.
- Lobato, C., Ramírez, C., Vernon, E. J., & Álvarez, J. (2014). Impact of native and chemically modified starches addition as fat replacers in the viscoelasticity of reduced-fat stirred yogurt. *Journal of Food Engineering*, 131, 110–115. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2014.01.019>.
- Ordoñez, C. (2012). *Gran Libro de la cocina colombiana*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Patiño, V. M. (2012). *Historia de la cultura material en la América equinoccial*. . Bogotá: Ministerio de cultura de Colombia.
- Patiño G. (2012). *Fogón de negros cocina y cultura en una región latinoamericana*. Bogotá: Ministerio de cultura de Colombia.
- Rojas, L. (2012). *Comentarios a la cocina precolombina. De la mesa europea al fogón amerindio*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Valencia, E., & Ramírez, M. L. (2009). La industria de la leche y la contaminación del agua. *Elementos*, 27-31.



# GRACIAS

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**



# IV SIMPOSIO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL

# DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

