

Universidad de La Salle

Ciencia Unisalle

Sistemas de Información, Bibliotecología y
Archivística

Facultad de Ciencias Económicas y Sociales

2020

Lineamientos para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial representado por la gastronomía autóctona de Bogotá

Ana Maria Rodriguez García
Universidad de La Salle, Bogotá

Universidad de La Salle, Bogotá

Follow this and additional works at: https://ciencia.lasalle.edu.co/sistemas_informacion_documentacion



Part of the [Library and Information Science Commons](#)

Citación recomendada

Rodriguez García, A. M., & . (2020). Lineamientos para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial representado por la gastronomía autóctona de Bogotá. Retrieved from https://ciencia.lasalle.edu.co/sistemas_informacion_documentacion/705

This Trabajo de grado - Pregrado is brought to you for free and open access by the Facultad de Ciencias Económicas y Sociales at Ciencia Unisalle. It has been accepted for inclusion in Sistemas de Información, Bibliotecología y Archivística by an authorized administrator of Ciencia Unisalle. For more information, please contact ciencia@lasalle.edu.co.

Lineamientos Para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial Representado por la
Gastronomía Autóctona de Bogotá

Ana María Rodríguez García

Sistemas de Información Bibliotecología y Archivística, Facultad de Ciencias Económicas y
Sociales, Universidad de La Salle

Dra. Yamely Margarita Almarza Franco

01 de mayo del 2020

Tabla de contenido

AGRADECIMIENTOS	4
DEDICATORIA	5
RESUMEN	6
ABSTRACT.....	7
INTRODUCCIÓN	8
CAPITULO I. EL PROBLEMA.....	10
1.1. Planteamiento del problema.....	10
1.2. OBJETIVOS	16
1.2.1. Objetivo general	16
1.2.2. Objetivos Específicos.....	16
1.3. Justificación	16
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	19
2.1. Antecedentes	19
2.2. Estado del arte.....	21
2.3. Categorías Conceptuales	24
CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO	33
3.1. Enfoque	33
3.2. Tipo descriptiva	33
3.3. Método	34
3.4. Técnica: Análisis documental y de Contenido.....	34
3.5. Instrumentos.....	34
CAPÍTULO IV. ANALISIS DE LOS RESULTADOS.....	36
CAPÍTULO V. PROPUESTA DE LINEAMIENTOS PARA LA SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL REPRESENTADO POR LA GASTRONOMÍA AUTÓCTONA DE BOGOTÁ.....	43
CONCLUSIONES	45
RECOMENDACIONES	47
ANEXOS	50
Referencias.....	56

Hoja de Evaluación

Firma del Jurado

Firma del Jurado

Firma del Director de Trabajo de
Grado

Bogotá, 2020

AGRADECIMIENTOS

Primeramente, a Dios por su infinita Misericordia y Amor porque con seguridad puedo decir que mi vida ha tenido un giro de 360 grados, adicionalmente ha sido mi fortaleza; mi ánimo para seguir con la existencia, porque me ha ayudado en el ámbito académico, ha sido mi refugio, mi guía, mi roca quien con su infinita bondad me ha guiado a culminar esta etapa y comenzar una nueva bajo la voluntad de él.

A mis padres como segunda medida porque el esfuerzo de ellos ha sido incondicional porque me han tenido paciencia, aun cuando yo no les he dedicado tiempo, por estar ahí en todo momento, por comprenderme, animarme y hacerme creer que todo se puede.

A la profesora Yamely Almarza, por cruzarse en mi camino porque en el desarrollo de mi trabajo, no solo conocí a una tutora sino a una profesional integra, a quien agradezco inmensamente, por tener paciencia, por dirigirme intelectualmente, por darme ánimos, por orientarme porque gracias a su dirección y a mi esfuerzo se logró el objetivo.

A mis compañeros donde se formó una amistad más allá de lo académico porque me dieron esfuerzos en momentos de desfallecimiento, porque fueron cinco años llenos de aprendizajes y con un mismo objetivo el de graduarnos, respetarnos y forjar experiencias que quedaran en la memoria.

Y por último a todos los profesores y personal administrativo del Programa de Sistemas de Información, Bibliotecología y Archivística, por su tiempo y su dedicación durante mi etapa universitaria y perdón porque a veces no respondí como debía.

DEDICATORIA

A Dios por ser mi fortaleza,
mi respaldo y mi guía.

A mis padres por su amor, su
apoyo y por ser mis incondicionales.
Porque por ellos tengo mis estudios,
tengo amor, fe y una enseñanza
ínfima.

A mis sobrinos porque quiero que
acaben todo lo que se propongan y
aprendan a culminar lo que comiencen
porque todo se logra con esfuerzo,
acompañados de la mano Dios y del amor
de la familia.

A la Universidad de la Salle,
porque mi formación profesional y
académica ha sido buena y hacen parte
también de mi formación.

RESUMEN

La identidad cultural establece rasgos característicos los cuales llevan a la acción de reconocer las costumbres sociales. Por ende, se debe tener en cuenta que el patrimonio hereditario y cultural va más allá de las tradiciones porque en el transcurso del tiempo la sociedad pueda no sentirse identificado atribuido a la inclusión de nuevas culturas, para este caso las gastronómicas.

Así que, con la presente investigación se proyecta formular e implementar lineamientos para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial representado por la gastronomía autóctona de Bogotá para llevar a cabo una posible conservación de la memoria gastronómica y la relación afectiva hacia los elementos inmateriales representativos de la identidad cultural bogotana. En el desarrollo de esta investigación se trabajaron las categorías de patrimonio cultural, patrimonio inmaterial, gastronomía, bienes culturales bajo un enfoque mixto con un tipo de investigación descriptiva documental teniendo en cuenta la técnica de análisis documental a través de matrices analíticas.

Palabras claves: Patrimonio cultural inmaterial, gastronomía, identidad.

ABSTRACT

Cultural identity establishes characteristic features which carry the action of recognizing social customs. Therefore, it should be taken into account that hereditary and cultural heritage goes beyond traditions because in the course of time society may not feel identified with the traditions due and attributed to the inclusion of new cultures, in this case the gastronomic ones.

So with the present investigation, it is planned to formulate and implement guidelines for the safeguarding of the intangible cultural heritage represented by the indigenous cuisine of Bogotá to carry out a possible conservation of gastronomic memory and the affective relationship towards the immaterial elements representative of cultural identity Bogota. In the development of this research, the categories of cultural heritage, intangible heritage, gastronomy, cultural assets will be worked under a mixed approach with a type of descriptive documentary research taking into account the technique of documentary analysis through analytical matrices.

Keywords: Intangible cultural heritage, gastronomy, identity.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía representa la forma de alimentarse y el medio ambiente en donde se desarrolla una sociedad, en la época de la conquista la alimentación colombiana estuvo regida por los indígenas, árabes, españoles, franceses e ingleses que hicieron parte de la cultura social que marco y trascendió, Bogotá como la mayoría de civilizaciones tienen hitos en relación a la historia y la cultura conllevando a valoraciones sobre riquezas que se pueden encontrar en torno al patrimonio cultural inmaterial.

Gracias al proceso de herencia, aun se conservan representaciones como: lenguas, danzas, juegos, fiestas, deportes, ritos, relatos, tradiciones culinarias entre otros, permitiendo que cada creación tenga una trayectoria cultural inmaterial fundamentados en y con la historia, pero a su vez con un efecto, en el deber de mantener vivas las tradiciones: sociales, políticas, científicas para salvaguardar, modificar y/o crear culturas.

Al respecto de esta investigación, busca aportar a la construcción y preservación de memoria colectiva anuda con el programa de Sistemas de información Bibliotecología y Archivística en vista a la correlación del componente cultural y patrimonio documental, contribuyendo como fuente de información en las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial aspectos que se encuentran en sectores educativos, sociales y por su puesto el cultural.

Por consiguiente, se evidenció que la gastronomía es fuente de cultura, historia, memoria, vivencias, pero se ha visto perturbada a raíz de la transculturación, desvalorización, violencia entre otros componentes, aun cuando a nivel nacional haya políticas, normas o imperativos para la conservación del patrimonio inmaterial, a nivel distrital no cuenta con lineamientos para la salvaguarda autóctona de la gastronomía de Bogotá.

Para el desarrollo del marco teórico se definieron las categorías de: patrimonio cultural inmaterial, gastronomía, bien cultural, cultura, salvaguarda. Posteriormente abordando el capítulo

del marco metodológico se desarrolló bajo un enfoque cualitativo basado en la interpretación de la información recolectada, a su vez de tipo descriptivo con método documental, empleando las matrices documentales como instrumentos dando respuesta a la caracterización de la gastronomía autóctona de Bogotá y a la identificación de los aspectos que atentan la salvaguarda de la gastronomía autóctona de Bogotá concluyendo que la cocina es un elemento intrínseco de la cultura porque marca la enseñanza tradicional basadas en conocimientos y técnicas así mismo congregan la comunicación oral para recordar, vivencias, experiencias que se recrean constantemente, de manera presencial. En la búsqueda documental, se podría decir que falta todavía aspectos divulgativos en cuanto a la importancia gastronómica y su importancia no solamente como patrimonio inmaterial sino su importancia en hacer y recrear memoria para no caer en el olvido.

CAPITULO I. EL PROBLEMA

1.1. Planteamiento del problema

La humanidad ha pretendido garantizar derechos y libertades para alcanzar una sociedad democrática y participativa. Es así como, componentes principales para la obtención de las libertades ha sido la participación y el reconocimiento de las diversidades culturales de las sociedades y el respeto a las mismas. Un aporte significativo para el reconocimiento hacia las costumbres, abordadas en: danzas, idiomas, paisajes, alimentación en las sociedades ha sido la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) a través del manifiesto del patrimonio inmaterial.

En consecuencia, la alimentación está alineada a la cultura inmaterial porque ha aportado expresiones sociales de información como: la transformación de los alimentos, el cultivo, el aporte nutricional, las costumbres alimenticias que son reflejo de la identidad cultural. Si bien es cierto, la cultura no es asentada dado que es una constante, generando posibles pérdidas o desvaloraciones de la memoria cultural. Así mismo es menester mencionar la diversidad de alimentos que se pueden encontrar en un país o sociedad debido al manejo y uso de las costumbres diferentes, algunas suelen encasillarse como tabú, pero tiene una relación intrínseca con las expresiones sociales y la forma de vida.

Para entender lo anterior, los Occidentales consideran que la comida japonesa es extravagante o radical, un ejemplo de ello es la cocina Shojin Ryori la cual se radico en Japón en siglo VI bajo la influencia del budismo, de ahí que la comida instaurara un vínculo de información en cuanto a las creencias y forma de vida. De hecho, también ordenaron tener edictos y normas para que se erradicaran el uso de las carnes estableciendo así, una forma de

vida en pro al fervor de un estado mental considerado como “perfecto” y manteniéndose hoy en día tal creencia.

Lo anterior no quiere decir que en Japón, no hayan llegado nuevos platos como resultado de las diferencias, y es ahí donde la aculturación o transculturación comienzan alterar e incorporar nuevos elementos a la cultura llegando la posible pérdida de lo que ha construido los antepasados en cuanto a la forma de alimentación, sin embargo en Japón han mantenido un arte de la cocina como lo llaman los budistas es claro que también se puede encontrar variedad de platos (Ministerio de relaciones exteriores, 2019)

Considerando nuevamente los efectos de la transculturación los cuales se manifiestan por la mezcla de culturas y en algunos casos la sustitución de las culturas autóctonas. En otro tipo de verbigracia se tiene el mestizaje alimentario en Venezuela el cual fue cimentado principalmente “En el maíz y la yuca, complementados con alguna proteína animal producto de la caza y de la pesca, y con el edulcorante natural de la miel. No incluía grasas en sus preparaciones culinarias y el condimento por excelencia era el ají” (Calanche, 2009, pág. 34).

En contraste a tal alimentación, los europeos y su sentido de superioridad abolieron algunos alimentos y los pocos que utilizaron fueron jerarquizados en un nivel inferior, probablemente porque la comunidad no tenía el sentido de apropiación de identidad en la gastronomía y el miedo como otro factor originó la pérdida de identidad cultural, o el simbolismo. No obstante, con el tiempo y gracias a la convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial trajo consigo el reconocimiento y el estudio a la diversidad de las identidades culturales con la finalidad de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial; respetar a la comunidad o sociedad quienes representan el patrimonio inmaterial; llevar acabo planes de

acción para la sensibilización del patrimonio inmaterial y por último establecer la cooperación y ayuda internacional (UNESCO, 2003).

De hecho, la convención ha traído consigo que los gobiernos implementen estrategias, planes, políticas a través de entidades, organismos o instituciones para llevar a cabo la preservación, salvaguarda y conservación en pro a la defensa de los elementos de patrimonio inmaterial porque aun, cuando el ser humano quiera plasmar la historia también la quiere destruir, así que establecer conductas a la valorización del patrimonio, estructura considerablemente la memoria colectiva, hasta cierto punto, porque quienes ejercen también la participación y control en gobiernos democráticos son los ciudadanos dado que el pueblo es soberano en conformación del Estado.

Lo anterior ha llevado que factiblemente algunas sociedades implementen directrices para la salvaguarda de la gastronomía y establecer la no ruptura generacional. Por ejemplo, en México la gastronomía fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial, de hecho, para que sucediera, la sociedad reconoció la importancia de las raíces culinarias y la identificación que trae a los mexicanos, porque refleja parte de la esencia. Así como en México, la gastronomía colombiana también tiene una historia y cultura de identidad puesto que “lo que comemos y cómo lo consumimos son el resultado de procesos de selección y transformación de plantas, animales y sustancias que consideramos culturalmente comestibles y a los cuales damos valor social y sentido simbólico” (Camacho, 2014, p.7).

En otras palabras, lo que se consume en un pueblo o sociedad está reflejado elementos como: los hábitos, la cultura y la historia dado que están relacionados con la identidad porque los alimentos tradicionales desempeñan un papel importante con lo que se es, en el traspaso del

patrimonio cultural para las generaciones futuras y el manejo de este patrimonio para hacerla participe en el mundo.

En el caso particular de Colombia, el Ministerio de Cultura es la entidad encargada y responsable de la memoria cultural de los colombianos. Un hecho significativo fue la aprobación del congreso para la creación de la Ley General de Cultura Ley 397 de 1997 reafirmando los artículos 70, 71 y 72 y los artículos que tuvieran relación con la Constitución Política. Sin embargo, la ley en mención no tocaba aspectos a fondo del patrimonio cultural inmaterial fue por eso que se desarrolló la ley 1185 de 2008 conocida como la Ley del Patrimonio Cultural, la cual fue la base para desarrollar aspectos de la identidad cultural.

Con respecto a la gastronomía colombiana, la dificultad para alcanzar la salvaguarda del patrimonio inmaterial representado por la gastronomía autóctona de Bogotá, es la inexistencia de lineamientos para dicha salvaguarda, conllevando probablemente a la desvalorización y desapropiación de una de las formas de identidad; la transculturación y surgimiento de alimentos rápidos o extranjeros; la falta de desinterés sobre formas de patrimonio inmaterial y la falta de apropiación de la identidad gastronómica.

No obstante, el Ministerio de Cultura lanzo “la política para el conocimiento, salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia “ha tenido un gran avance en cuanto al patrimonio cultural inmaterial y sobre las cocinas tradicionales, empero no se enfatiza en una sola cultura pues se ejerce a modo general y no específico. Aunque exista una normativa para la regulación es claro que todavía queda paso para que los colombianos se sientan identificados y puedan valorar la gastronomía y no se quede en la falta de interés o la pérdida total de identidad cultural, del valor simbólico y social que para este caso investigativo tiene la gastronomía autóctona de Bogotá.

El patrimonio gastronómico, representa identidad cultural de una sociedad porque establece características, rasgos los cuales llevan a cabo el reconocimiento de las costumbres sociales. Por ende, se debe tener en cuenta que el patrimonio hereditario y cultural va más allá de las tradiciones porque en el transcurso del tiempo la sociedad pueda no sentirse identificado gastronómicamente ocasionado por cambios en la identidad atribuidos a la inclusión de nuevas culturas gastronómicas.

Es así como el formular e implementar lineamientos para la salvaguarda del patrimonio cultural por la gastronomía autóctona de Bogotá representará un aporte para la conservación de la memoria gastronómica y la relación afectiva hacia los elementos inmateriales representativos. Como lo afirma Rubio (2005) son procesos continuos de mundialización que deben ir en búsqueda de la salvaguarda porque las transformaciones culturales representan un riesgo para la pérdida de memoria cultural o por otro lado el interés de mantener el patrimonio inmaterial para que sean perdurables como son las expresiones musicales, las danzas y las tradiciones gastronómicas.

A pesar de que, algunas naciones han sufrido los efectos de la transculturación manifestándose a través de la mezcla de culturas y en algunos casos la sustitución de las culturas autóctonas. En verbigracia a ello, el mestizaje alimentario en Venezuela fue cimentado principalmente “En el maíz y la yuca, complementados con alguna proteína animal producto de la caza y de la pesca, y con el edulcorante natural de la miel. No incluía grasas en sus preparaciones culinarias y el condimento por excelencia era el ají” (Calanche, 2009, pág. 34) En contraste a tal alimentación, los europeos y su sentido de superioridad abolieron algunos alimentos y los pocos que utilizaron y quedaron fueron jerarquizados dentro de un nivel inferior, probablemente porque la comunidad venezolana en ese tiempo no tendría el sentido de

apropiación hacia la identidad en la gastronomía y por otro lado, el miedo como factor originó la pérdida de identidad cultural, representación y el simbolismo.

Aunque, con el tiempo y gracias a la convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, trajo consigo el reconocimiento y el estudio a la diversidad de las identidades culturales con la finalidad de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial; respetar a la comunidad o sociedad quienes representan y ejercen el patrimonio inmaterial; llevar acabo planes de acción para la sensibilización del patrimonio inmaterial y por último establecer la cooperación y ayuda internacional (UNESCO, 2003).

Con respecto a la gastronomía colombiana, la dificultad para alcanzar la salvaguarda del patrimonio inmaterial representado por la gastronomía autóctona de Bogotá, es la inexistencia de lineamientos para dicha salvaguarda, conllevando probablemente a la desvalorización y desapropiación de una de las formas de identidad; la transculturación y surgimiento de alimentos rápidos o extranjeros; la falta de desinterés sobre formas de patrimonio inmaterial y la falta de apropiación de la identidad gastronómica. Sin embargo, el ministerio de cultura lanzo la política para el conocimiento, salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia ha tenido un gran avance en cuanto al patrimonio cultural inmaterial y sobre las cocinas tradicionales, empero no se enfatiza en una sola cultura pues se ejerce a modo general y no específico.

No obstante, en la existencia de una normativa para la regulación, es claro que todavía falta apropiación para que los colombianos se sientan identificados y puedan valorar la gastronomía y no se llegue a un punto crítico como sería la falta de interés que genere la pérdida total de identidad cultural, del valor simbólico y social, la ruptura generacional de la gastronomía que para este trabajo de investigación se desarrollará en la gastronomía autóctona de Bogotá. Del

planteamiento anterior se trae a colación la siguiente pregunta de investigación. ¿Qué elementos se deben considerar para una propuesta de Lineamientos para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial representado por la gastronomía autóctona de Bogotá?

1.2. OBJETIVOS

1.2.1. Objetivo general

Proponer lineamientos para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial representado por la gastronomía autóctona de Bogotá.

1.2.2. Objetivos Específicos

Caracterizar la gastronomía autóctona de Bogotá.

Identificar los aspectos que atentan la salvaguarda de la gastronomía autóctona de Bogotá.

Generar lineamientos para la salvaguarda de la gastronomía autóctona de Bogotá como Patrimonio cultural

1.3. Justificación

Esta investigación se desarrolla con el objetivo de proponer lineamientos para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial representado por la gastronomía autóctona de Bogotá, considerando que la gastronomía es uno de los elementos de identidad nacional la cual representa un territorio, una historia y unas costumbres. Otra de las intenciones de esta investigación es generar impacto en los sectores culturales, sociales y educativos

En cuanto al sector cultural generar conocimientos a los bogotanos o personas interesadas de lo que significa un plato en relación con una identidad, una memoria social, basados en la historia, costumbres, practicas, de la gastronomía de Bogotá, bajo lineamientos de políticas públicas, normativa actual para tener impacto en la salvaguarda y preservación de una de las

formas de cultura para llevar a cabo la generación de conocimientos en el sector cultural, que si bien se articula con los objetivos de desarrollo y el plan de desarrollo nacional.

En ese orden de ideas, la investigación también podrá impactar en espacios culturales dirigidos por la Alcaldía Distrital y Local donde se interactúe dinámicamente con el significado de cada alimento, es decir, obtener una valoración de las tradiciones culinarias para mantener el lazo vivo de lo que representa y entender por qué hacen parte de la identidad cultural

Entonces, impactaría el sector educativo en la línea de cohesión social, el reconocimiento de lo que somos en representación de la gastronomía, determinando espacios que van más allá, de la voz a voz, creando vínculos documentales que pueden llegar a ser divulgativos como generacionales y por qué no, pensar en plataformas E-Learning para desarrollar espacios más inclusivos.

Además, en el sector social, el reconocimiento de la labor del campesinado y el agro se logra el reconocimiento del otro dentro de la cadena valor, debido a que, gracias a la autenticidad de los ingredientes, se relatan historias, memorias, vivencias, tradiciones, las cuales han estado en la línea de análisis y divulgación de los contextos culturales e históricos para reconocer la naturaleza del desarrollo cultural y ser fuente de información para posibles investigaciones sociales para mantener la esencia de la gastronomía bogotana a través de platos típicos que traen consigo diversidad de experiencias.

Reflejando un impacto a nivel distrital, cultural de la memoria a través del reconocimiento culinario de un territorio, puesto que, si no se cuida, puede llegar a perderse la tradición y la valoración debido a factores como la apertura de los acuerdos comerciales, que han abierto variedades de productos gastronómicos ocasionando nuevas expectativas y experiencias al consumidor. Además, porque para salvaguardar el patrimonio autóctono de Bogotá, se hará a

través de una investigación que permita desarrollar la importancia de la identidad cultural, el fomento sobre una de las formas de representación de patrimonio inmaterial mediante lineamientos que permitan garantizar la identidad cultural.

El emprendimiento y Crecimiento Económico establece una coyuntura con el Patrimonio Cultural Inmaterial porque gracias a este podría disminuirse la tasa de desempleo asumiendo la intención plasmada en el plan de desarrollo con la economía naranja, basándose además en los objetivos del desarrollo. En otras palabras, teniendo en cuenta el objetivo 8 de los ODS y alineándose con el plan estatal, se hablaría de la promoción de políticas orientadas a incentivar y apoyar actividades productivas, de emprendimiento, de formalización, y es así como la gastronomía como parte de la cultura se establecería en una de las fuentes primarias en el turismo y a su vez en forjar la relación entre identidad cultural y economía social.

Así mismo, dar otra arista de investigación en la preservación del patrimonio cultural inmersos en la carrera de sistemas de información bibliotecología y archivística, porque no solo existe la forma cultural material proporcionado en las bibliotecas o archivos, sino también en la cultura inmaterial que, a través de los usos, costumbres y demás características dejan plasmadas propuestas documentales para la salvaguarda, recuperación y difusión de información.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes

Para fortalecer el sustento teórico de la siguiente investigación se recurrió a la búsqueda de antecedentes sobre el abordaje de la temática en estudio para lo cual se consideraron los siguientes:

(Herrera, 2018). En su trabajo titulado *Patrimonio Cultural Inmaterial: La gastronomía mexicana como Poder Suave (1998-2018)* tuvo como objetivo “resaltar los rasgos que han conformado a la gastronomía mexicana a través de su historia, para determinar la importancia de su salvaguarda como Patrimonio Cultural Inmaterial y utilizarlo como mecanismo de poder suave”. Los referentes teóricos abordados fueron: INAH, CCGM (2011); UNESCO (2003) se desarrolló bajo una metodología de desarrollo de intercambio entre personas comunes, a través de un análisis comparativo de métodos y prácticas, evaluación del impacto en los grupos claves, este antecedente aportó en la estructura de manera tácita en el concepto implícito de cultura que tiene esta investigación, apoyándose además como bibliografía y estructuralismo en del trabajo.

(Peña y Hurtado, 2016). En su trabajo titulado *Memoria, tradición oral y lectura, desde la biblioteca pública de Sesquilé*. Tuvo como objetivo principal “Difundir la memoria colectiva del Municipio de Sesquilé y su riqueza cultural, por medio de la recolección de narraciones orales, y transmitida a la comunidad a través de un programa de promoción de lectura.” Dentro de la investigación se resalta a teóricos como Tellez, L. en relación al concepto de biblioteca pública; Pardo, L. en cuanto al concepto de lectura; El ministerio de cultura con el concepto de patrimonio cultural pública el enfoque y la metodología empleados en la investigación fue basado en la investigación cualitativa, debido a que ya que explora problemáticas sociales para llegar a posibles interpretaciones originadas por la sociedad. El investigador concluye que en el

municipio de Sesquilé para llevar a cabo la memoria y tradición oral se puede hacer bajo un programa de promoción a la lectura. Con respecto al aporte que le da a la presente investigación se abarca aspectos en la metodología de la investigación, es decir, la estructuración que posee y por otro lado el aspecto del marco teórico y sus referentes para ampliar y reforzar categorías.

Con respecto al marco teórico hubo uno que tuvo mayor atención el cual fue memoria colectiva debido a la reciprocidad que mantiene con el patrimonio cultural inmaterial y la articulación en la construcción social elemento indispensable en la salvaguarda de la identidad social o colectiva.

(García, 2016). En su trabajo titulado *El patrimonio cultural como base para un modelo de desarrollo endógeno. La herencia cultural del Período Liberal en Costa Rica (1870-1940) como capital cultural: un estudio de caso*. Tuvo como objetivo “Determinar la conexión entre los procesos de conservación y puesta en valor del patrimonio cultural con la generación de modelos de desarrollo endógeno, a partir del aprovechamiento del capital cultural y la creatividad.” El enfoque metodológico de la investigación fue mixto, con un tipo de investigación de estudio de caso, bajo la herramienta de inventarios.

Así como el anterior antecedente este trabajo aportó como referente sobre la conservación del patrimonio cultural y la reflexión acerca de las visiones que tiene el ser humano en caminadas a la estética, la historia, la cultura aspectos que han estado constantes en la humanidad porque reflejan la memoria colectiva, conocimientos, creencias o valores recreados en vivencias para mantener la conservación y preservación de lo que constituye la sociedad.

(Pinto,2017). En su trabajo titulado *Archivos Municipales, Lineamientos para la creación y estructuración de un archivo histórico para la conservación del patrimonio cultural del Municipio de Albán*. Tuvo como objetivo principal “Proponer lineamientos de conformación de

un archivo histórico que permita la protección, organización y preservación de la información para la conservación de la memoria del Municipio de Albán” para el desarrollo del marco teórico selecciono a teóricos como Zan, J. bajo el concepto de Memoria e Identidad; Edmondson, R. en el concepto de memoria y a Salazar, M. en el desarrollo del concepto de patrimonio.

La metodología empleada en el enfoque fue cualitativa porque permite al investigador identificar los componentes sociales tanto como las vivencias de la sociedad el tipo de la investigación fue un estudio exploratorio bajo el método estudio de caso con técnica observación participante que a través de entrevistas semiestructuradas se puede recolectar la información. El investigador concluyó que los documentos que se analizaron teniendo en cuenta el diagnóstico son de tipo histórico debido a que las características arrojadas son un gran aporte para la historia la investigación y la cultura. El aporte que le da a la presente investigación es en la estructura y el manejo que se le puede dar a la metodología y también a los referentes de investigación.

2.2. Estado del arte

El concepto de patrimonio inmaterial o patrimonio vivo hace referencia a las expresiones, practicas, técnicas, las cuales se transmiten de generación en generación (UNESCO, 2019) si bien es cierto el desarrollo del concepto se aprobó y se aceptó en el año 2003, sin embargo, en la posteridad solo se refería al Patrimonio Cultural Mueble un ejemplo radica en la carta de Atenas a partir de esta, se redactó con motivo del IV Congreso en Arquitectura Moderna es decir que “Los proyectos de restauración que se propongan serán sometidos a la crítica, de modo de prevenir errores que causen pérdida de carácter o de valores históricos en las estructuras” lo anterior aplicaba al termino de patrimonio en cuanto a la propiedad, planteado desde el punto del contrato social, entiéndase como un principio constituido en la voluntad general característica general del Estado que a su vez forma al bien común.

Sucedee que, con las barbaries o actuaciones bélicas se trata de dar comprensión a lo que constituye identidad, es así que emerge importancia en la salvaguarda, reconstrucción, conservación y preservación a la memoria colectiva para plantear el patrimonio como parte de la identidad cultural, que si bien es el elemento que visto de otra forma hace la historia.

El concepto de historia como parte de la identidad, memoria y como instrumento en el patrimonio, no debería caer como manía de historia universal porque la historia universal tiende a dejar hechos importantes, por eso el historicismo culmina con todo derecho en la historia universal (Benjamin, 1940)

El patrimonio cultural inmaterial, remonta con Marcel Mauss en los años de (1872-1950) aunque no habló explícitamente del patrimonio cultural inmaterial, él desarrollo un libro basado en la etnografía de objetos y la descripción de costumbres donde se crea el vínculo de los hechos sociales con los objetos que relacionan e identifican la sociedad. Así que el patrimonio, es un concepto que nace con la historia, debido a que el ser humano ha pretendido y ha tenido la necesidad de apreciar, valorar y custodiar todo aquello que lo identifica para poder mantenerlo a lo largo del tiempo.

Empero, se adiciona un hito en la segunda guerra mundial, donde los países aliados pretendieron la reconstrucción de las perdidas por las guerras a través de la educación. Marcando la partida en el año de 1946 con la UNESCO con la finalidad de contribuir a la construcción de la paz, seguridad mundial a través de la educación, ciencia, y promoción a la cultura. Indudablemente el concepto ha estado influenciado por los avances económicos, sociales, políticos, tecnológicos que enmarcan la salvaguarda de la cultura flamante y la pasada que representan la identidad social de un territorio.

Retomando el patrimonio como nacimiento en las guerras y en la historia este tuvo una connotación en la Revolución Francesa debido a que “Se trataba de proteger los testimonios de un tiempo cumplido, amenazado de destrucción y desaparición por la violencia revolucionaria, y de sacralizar las obras de sustitución de la misma” (Gossé,1997). Es decir que los hechos han atribuido un papel al patrimonio partiendo desde la necesidad de la protección de identidad, en otras palabras, de mantener viva lo que en esencia significa ser, y no ser lo que otros quieran imponer. En verbigracia al patrimonio otro factor fue el fenómeno bélico y suceso atroz de la destrucción de la biblioteca de Alejandría, con la gran mayoría del contenido científico y cultural que poseía, es decir que ya había una de las formas del patrimonio como es el bibliográfico.

Surgiendo otra vez con la evolución del concepto de patrimonio este parte desde “El problema de base es que se trata de un concepto relativo, que se construye mediante un complejo proceso de atribución de valores sometido al devenir de la historia, las modas y el propio dinamismo de las Arte, Individuo y Sociedad” (Peñalba, 2005, p. 179)

Los pactos de la Unesco han conllevado a darle un rigor equivalente al patrimonio cultural, gracias al surgimiento que el patrimonio no solo representa los bienes muebles, sino también aquellos saberes que se transmiten por herencia. Es de ahí que el concepto de patrimonio cultural ha evolucionado dando paso a las creencias, conocimientos, técnicas, saberes, representaciones de una sociedad o comunidad.

Es así que, bajo la línea de la Unesco el patrimonio cultural inmaterial va más allá de las manifestaciones culturales, y ¿por qué? Porque establece el reconocimiento de las sociedades como una forma de vida, la cual se circunscribe en conocimientos, técnicas, imperativas del reconocimiento social recayendo en las representaciones de derechos. En ese orden de idea, el PCI manifiesta la historia viva transmisible que se modifica en el presente pero que desarrolla en

la identidad, en el respeto, en información, en sociología, en historia, en cultura, en el conocimiento y reconocimiento de otras formas de vida.

2.3. Categorías Conceptuales

Patrimonio Cultural

La palabra patrimonio según la real academia española es el “Conjunto de bienes pertenecientes a una persona natural o jurídica, o afectos a un fin, susceptibles de estimación económica.” (RAE, 2017, párr. 4) Expresa que son todas aquellas riquezas que adquiere una persona, para en este caso los bienes son a nivel sociedad, que representan un valor cultural, de identificación de una nación lo que conlleva a que sean inalienables.

El patrimonio cultural está bajo la protección del Estado “el patrimonio arqueológico y otros bienes culturales que conforman la identidad nacional, pertenecen a la Nación y son inalienables, inembargables e imprescriptibles. La ley establecerá los mecanismos para readquirirlos cuando se encuentren en manos de particulares y reglamentará los derechos especiales que pudieran tener los grupos étnicos asentados en territorios de riqueza arqueológica” (Constitución Política, 1991, art.72) En Colombia el patrimonio cultural son todos aquellos elementos que identifican a la Nación estos no conciernen a alguien en específico sino a una comunidad que representan un valor histórico desde el punto de vista de la ciencia, la humanidad, el arte, las costumbres entre otros. De otro modo, también está el jurídico donde establece que, si una persona posee un bien cultural, este se re direcciona al Estado para establecerlo como patrimonio cultural.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2003) establece que el patrimonio cultural inmaterial refiere aspectos en relación al lenguaje, el espectáculo, actos festivos, rituales, artesanías propias. Es decir, entonces que hay

dos tipos de patrimonio cultural, los intangibles y tangibles que representan a una sociedad o Nación constituidas por la humanidad.

En otras palabras, el patrimonio cultural, se establece a través de normas, para establecer los parámetros de orden y valor de los elementos que incluye la identidad de una nación que es diversa y participativa manifestándose en objetos intangibles y tangibles que representan la cultura y esta a su vez representa la civilización y avance de una Nación que abarca diversidad de expresiones culturales de una sociedad.

Es entonces que, tanto el patrimonio cultural material e inmaterial son un conjunto de bienes que trascienden crónicamente siempre y cuando se entienda la apropiación. Hablar de patrimonio inmaterial posee ciertas características como: la identificación de un grupo social que transmiten una tradición cultural; son de valor simbólico es decir tienen un significado social bajo la memoria colectiva (Ministerio de Cultura, 2009) “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural” (UNESCO, 2003, p.2).

Las representaciones como elemento del patrimonio inmaterial también se vinculan con la alimentación porque son inherentes a la sociedad transmitiéndose de generación en generación haciéndolo un identitario tradicional, integral colectivo referente de costumbre y memoria. Esto conlleva a que la sociedad debe apropiarse de este tipo de expresiones, representaciones y no estar sumergido en el mero consumismo anodino. Sino entender que la salvaguardia de las tradiciones, también son manifestaciones sociales que representan y crean memoria.

Patrimonio Cultural Inmaterial

Las representaciones culturales basadas en la generación identifican aspectos sociales que se mantienen en el tiempo. “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas - junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural” (Ley 1037, 2006) la sucesión de los elementos inmateriales materializa a la sociedad en rasgos típicos y en la apropiación de la identidad. Así mismo, la sociedad obtiene la importancia de crear mecanismos para la salvaguarda de la memoria propia de un pueblo.

El patrimonio cultural inmaterial se caracteriza por ciertos componentes, así como: la colectividad, el simbolismo social, la consuetudinariedad. En otras palabras, la sociedad en general debe identificarse con aquellos elementos o simbolismo de tradición cultural, con motivo de respeto al sentido consuetudinario que se radica en un grupo de personas. Es claro que el simbolismo, creencias, elementos y demás ideologías no se representan de un modo volátil, sino que también, deben permear en un grado de vigencia, de dinamismo, de valoración y normatividad (Decreto 2941,2009).

Entonces se entiende por patrimonio cultural inmaterial la apropiación de la identidad manteniendo los criterios establecidos por los entes de control. Refiriéndose a la salvaguarda que hace que se caracterice una cultura. Debido a la problemática planteada se pretende establecer no solo los lineamientos en la gastronomía autóctona de Bogotá sino también crear conciencia de cuáles serían los elementos representativos y cómo pueden llegar a un riesgo a causa de una globalización de lucro.

Bien Cultural

Se constituye como elementos representativos en: la historia, cultura, identidad de una Nación no obstante los bienes culturales no solo se quedan en piezas que se encuadran en la historia, sino también se enmarcan en aquellos que tendrán un aporte en la sociedad, debido a que, los cambios son constantes dentro de una cultura. Influenciados a través de la política, economía, tecnología, educación entre otros componentes que hacen parte de una sociedad.

Para entender la categoría de bienes culturales, es oportuno aclarar su pertenecía en el patrimonio cultural y en ningún caso debe confundirse tales conceptos. Pues los bienes de interés cultural tienen un aporte jurídico. Es por eso que es, necesario identificar los conceptos *bienes y cultura* para poder entender y comprender la categoría de bienes de interés cultural. En el Diccionario de Ciencias Jurídicas Políticas y Sociales se toma la palabra *cosa* definiéndola como “todo objeto material susceptible de tener un valor. La cosa y el objeto inmaterial susceptible de tener valor se denomina bien” (Osorio, 2006 p.235) . En otras palabras, un bien es una cosa tangible o intangible, en el contexto cultural la cosa representa objetos perceptibles e inmateriales de una nación atribuidos a un valor o interés vinculados a representar características innatas de una sociedad, como resultado de un bien se muestra la identidad, es decir, experiencias culturales, saberes, conocimientos técnicos, objetos entre otros.

Apartándose del aspecto jurídico la palabra cultura, es "el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social." (Unesco, 2006) Entonces, la cultura es la representación de características, descripciones de un modo de vida de una sociedad o grupo social. Agregando la forma de vida que se da en una nación a través de aspectos como: la educación, los valores, las creencias, las artes entre otros.

El concepto bienes de interés cultural como “Único tipo de bien en el cual los intereses públicos y privados quedan íntimamente unidos. Esos bienes culturales tienen la doble finalidad de lo público y lo privado: intereses de lo colectivo (de la colectividad) y los intereses del propietario” (culturales, 2014) en este apartado se retorna al aspecto jurídico en el sentido en que hay dos tipos de bienes, a saber: el bien privado y el bien público. El bien privado se fundamenta en ser excluyente a la colectividad y ser de consumo, mientras que el bien público no es excluyente e intransferible y agrupa a la colectividad.

Es de anotar que algunos bienes privados pasan a ser de interés público, ya sea porque el bien privado tiene un valor cultural, histórico o científico dando aportes para la sociedad y se vuelve de interés público-privado, haciendo hincapié que el interés público prima por la colectividad y no por la individualidad. La revista digital de museología toma el aporte de la teoría de los Bienes Culturales de Gianinni citando del modo siguiente “El bien cultural es un bien inmaterial porque la nota característica, peculiar, de ese bien es que es un bien abierto al disfrute colectivo cuya finalidad es el disfrute o goce colectivo” (2014, p.2).

Es así como la categoría de bienes de interés cultural, va tomando forma como los elementos inmateriales que son para el disfrute de una colectividad. En Colombia a través de la constitución y aportes normativos, se ve generado la obligación del Estado para ejercer los bienes de intereses culturales para la sociedad y también los deberes que tienen las personas naturales y jurídicas para el respeto de los bienes que son inalienables.

El Ministerio de Cultura le corresponde declarar los bienes de interés entendiéndolos como “Son bienes de interés cultural del ámbito de la respectiva jurisdicción territorial los declarados como tales por las autoridades departamentales, distritales, municipales, de los territorios indígenas y de los de las comunidades negras” (Ley 1185, 2008) o sea, que para

otorgar un bien de interés cultural se representan los niveles del orden nacional y territorial, razón por la cual, en cada porción de una sociedad se difiere los bienes representativos de una cultura.

En el artículo 4 de la Ley 397 de 1997 los bienes y valores culturales son la “expresión de la nacionalidad colombiana, tales como la tradición, las costumbres y los hábitos, así como el conjunto de bienes inmateriales y materiales, muebles e inmuebles, que poseen un especial interés histórico, artístico” es entonces, que el Estado vela por la protección del patrimonio cultural y a su vez por los bienes de interés cultural porque representa la Nación y una cultura que debe ser protegida, inalienable y embargable. Pues la identidad merece respeto por ser quien es y por mejorar las responsabilidades a través de medios jurídicos, éticos y morales pertenecientes al individuo o ciudadanos.

Salvuarda del Patrimonio Cultural

La memoria de los seres humanos bajo la perspectiva psicológica se basa en un trabajo individual que influye en el trabajo colectivo, el cual permite establecer una identidad social para llevar a cabo la conservación y preservación de las expresiones, usos, costumbres, representaciones que le dan significado a una comunidad o grupo de individuos. (La RAE, 2018). define salvaguardar como “Defender, amparar, proteger algo o alguien”

En ese orden de ideas salvaguarda no solo se queda en el discurso de protección, sino que trasciende en elementos adyacentes a identificar, documentar, preservar, valorizar y así mismo transmitir las costumbres, historias, elementos, folclores entre otros (UNESCO, 2003) la evolución del concepto, realizada en la convención trajo consigo el establecimiento y análisis de los bienes culturales donde se bifurco en bienes materiales e inmateriales.

En consecuencia, de lo anterior se le otorgó un papel fundamental a la salvaguardia porque requiere de esfuerzos principalmente, el de la comunidad e individuos, generándose la consciencia en ellos porque son quienes les dan la importancia, el valor y transmisión a esos bienes. Por consiguiente, la salvaguarda en palabras de (Valdimar Tr. Hafstein ,2015) “tratamiento es una intervención intensiva a largo plazo que requiere experiencia avanzada para obtener los resultados deseados. Y sus efectos secundarios son en muchos casos peores que la condición en si” (p.286) en la medida que la comunidad sienta identidad con elementos representativos, evidentemente la salvaguarda entra a desempeñarse como elemento protector que a través de mecanismos permeables garanticen la memoria generacional y no la perdida alzheimerística, por supuesto que es un trabajo que deber ser mancomunado la razón es porque se debe garantizar el derecho como medio de mantener la memoria, los saberes vivos pero también el deber del ciudadano, de la comunidad y de los organismos de control.

“Salvaguardar significa medidas destinadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, incluida la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, mejora, transmisión, especialmente a través de la educación formal y no formal, así como la revitalización de los diversos aspectos de dicho patrimonio”.

(UNESCO,2003) Las medidas establecen directrices las cuales deben ser claras para poderlas diseñar, planear, ejecutar y evaluar con el fin de garantizar la preservación y conservación del patrimonio material e inmaterial, de hecho, la garantía no solo se puede basar en la estructura de un plan o un diseño sino en la apropiación y divulgación para mantener viva la memoria de la identidad que forja la historia.

En cuanto a, la estructura de garantizar la salvaguarda del patrimonio, se considera como un hecho las instituciones, tales como: la educación, la sociedad y la escuela las cuales forman

parte intrínseca de la cultura. En ese orden de ideas, la salvaguarda se activa en la comprensión e importancia que se adquiere bajo la identidad social, la cual cambia y se adapta en cuanto a las denominaciones sociales. Porque si bien es cierto, la sociedad es cíclica con constante movimiento y a causa de las posibles fluctuaciones, si la identidad no es clara, el mayor riesgo sería la desaparición o el no reconocimiento de los bienes patrimoniales inmateriales.

Así que, garantizar los bienes patrimoniales de una comunidad, es precipitar la salvaguarda a: una afinidad con el bien, o sea, una apropiación de lo que significa y lo que representa la correlación de apropiación constante o tradición que forma parte de la esencia de una comunidad. Por su parte, la tradición se enmarca en la recreación constante de la memoria. Entonces, hasta el momento se tendría tres elementos el primero la comprensión, el segundo la tradición, el tercero la memoria aspectos de la esencia de la salvaguarda porque para “defender, amparar, proteger algo o alguien” y llegar a tal fin es de valor reconocer los elementos adyacentes de la salvaguarda.

Gastronomía

La gastronomía es el “arte de la preparación de alimentos cuya finalidad es la nutrición del hombre, ésta tiene vertientes como el deleite y la creatividad” (González, 2014, pág. 60) este concepto ahonda más allá de la creatividad y el deleite, puesto que, la gastronomía más allá de la finalidad de nutrir al hombre, el hombre tendrá la finalidad de preservar y salvaguardar la nutrición que lo sustenta y si pasa lo anterior, implícitamente se aseverará la relación entre cultura y comida.

En otras palabras, la gastronomía es cultura porque la alimentación de una sociedad, refleja en el consumo, evolución, arte, y la manera de preparación de la comida. Porque la gastronomía es “un elemento de riqueza cultural de los pueblos, pues en un producto de los actos

del hombre” (González, 2014, pág. 61). O sea que, la historia de los pueblos y su evolución se ha incluido la alimentación como fuente no solo de nutrición sino también de representación cultural. Un ejemplo de ello a nivel extranjero ha sido la alimentación de los mexicanos como: la tortilla, maíz, chile han sido la base desde las civilizaciones como precortesianas (Niembro y Téllez, 2012) y que al día de hoy se ha mantenido debido a la reciprocidad entre la representación simbólica entre la alimentación y la cultura de un pueblo que repercute en costumbres sociales (Menasche Y Gomensoro, 2007).

En ese orden de ideas la gastronomía determina costumbrismos en la alimentación donde abarca hábitos, entendidos como rituales de mesa, donde se genera una identidad cultural por lo que la alimentación es un “Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar” (RAE, 2019) conforme a lo anterior, los platos con sus tipos de ingredientes identifican una relación con actividades en el tratamiento del suelo, entendiéndose como agricultura, en efecto ese término conlleva al tratamiento de cultivo, hasta llegar la producción o la transformación de los ingredientes con tal instancia pasar a conocimientos, técnicas y usos de herramientas estableciendo que *somos lo que comemos*, bajo esa analogía se entiende que a través de los cultivos y la transformación de los ingredientes pertenecientes a una región marca la gastronomía la cual gira en torno a una identidad arraigada en esencia a cultivos, vivencias, memorias, técnicas, usos y saberes culinarios.

CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO

3.1. Enfoque

El enfoque de este trabajo fue cualitativo porque se basó en la interpretación o en el constructivismo de una investigación estructurada en palabras claves, símbolos, estudios ya conocidos o previos. Como lo menciona Pírela, Pulido, Mancipe (2016) la investigación cualitativa se centra en “La recolección y análisis profundo de los datos que en el número de sujetos que participan en la investigación” tal análisis profundo recae en el criticismo del investigador para entender la realidad del objeto investigado.

Incluso el enfoque cualitativo, también se conoce como teoría fundamentada porque es un método que genera, construye, conocimientos a través de reglas o principios, por lo que además de demandar tiempo, requiere de dedicación para obtener datos rigurosos, para ser analizados, que genere conclusiones, en su gran mayoría bajo un enfoque social, antropológico categorizando los términos del estudio que se obtienen gracias a los instrumentos aplicados. (Universidad Autónoma de Aguascalientes, 2010, p.17)

3.2. Tipo descriptiva

Abreu (2014) argumenta por que “este método se realiza una exposición narrativa, numérica y/o grafica bien detallada y exhaustiva de la realidad que estudia, busca un conocimiento real de la realidad que se produce de la observación directa del investigador y del conocimiento que se obtiene mediante la lectura, o estudio de las informaciones aportadas por otros autores” A través de la búsqueda, clasificación y análisis documental se pretende detallar el avance en cuanto al patrimonio cultural inmaterial referente a la gastronomía autóctona de Bogotá.

3.3. Método

Se desarrollo bajo la investigación documental, en ese plano indaga en comprender la realidad del patrimonio gastronómico y así poder entender el contexto que refleja “Teniendo en cuenta que el paradigma cualitativo busca comprender e interpretar la realidad más que analizarla y explicarla, en el contexto de la investigación documental es el que mejor responde a esta expectativa” (Gómez, 2011, p.229). También descriptivo porque se realiza con el propósito de conocer y obtener mayor información sobre la temática escogida para clasificarlos, identificarlo y caracterizarlo. (Pírela, Pulido Mancipe, 2016) lo que conlleva a que la investigación sobre los lineamientos para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial representado por la gastronomía autóctona de Bogotá para entender y comprender porque es necesario plantear lineamientos y comprender la importancia de la salvaguarda de la identidad y memorial cultural de una sociedad.

3.4. Técnica: Análisis documental y de Contenido

“Técnica de investigación destinada a formular, a partir de ciertos datos, inferencias reproducibles y válidas que puedan aplicarse a su contexto” (Krippendorff, 1990, p 28) en otras palabras es un análisis documental de la información recopilada que a través de una buena selección lleva a cabo la reciprocidad del tema de investigación con los documentos más relevantes para generar validez y confianza a la investigación en cuanto a los lineamientos del patrimonio gastronómico autóctono de Bogotá.

3.5. Instrumentos

Para esta investigación se utilizarán dos matrices, en la primera se establecerá información basada en la caracterización de la gastronomía autóctona de Bogotá como patrimonio cultural inmaterial recopilando fuentes documentales las que ayudaran a establecer

criterios relacionados con el patrimonio inmaterial, gastronomía. Mientras que la segunda matriz se enfocará en la identificación de aspectos que atentan la salvaguarda de la gastronomía, es decir que, los elementos o características estarán basadas en la transculturización que conllevan a la pérdida de técnicas, conocimientos de la salvaguarda gastronómica. Es así que con las matrices de información se llevará a cabo la descripción y valoración objetiva de la información lo que permite recuperar y reunir la información relevante de la investigación posteriormente realizar un análisis con la información obtenida.

Fases de la investigación

Fase 1. Caracterización de la gastronomía autóctona de Bogotá

- Identificar la comida típica y representativa bogotana.
- Investigar fuentes confiables sobre el desarrollo de la gastronomía bogotana

Fase 2. Identificación y contextualización del impacto de la gastronomía autóctona de Bogotá en la sociedad.

- Analizar la matriz en cuanto a la salvaguarda de la gastronomía autóctona de Bogotá.

Fase 3. Elaboración de los lineamientos para la salvaguarda de la gastronomía autóctona de Bogotá como patrimonio cultural.

- Identificar el problema.
- Generar Acciones concretas para la salvaguarda.

CAPÍTULO IV. ANALISIS DE LOS RESULTADOS

Para analizar los resultados y dar conclusiones se tuvieron en cuenta las matrices con base a los objetivos planteados: la caracterización de la gastronomía autóctona de Bogotá y la identificación de los aspectos que atentan a la salvaguarda de la gastronomía autóctona de Bogotá, teniendo como aporte constructivo documental el Ministerio de Cultura, la UNESCO, normatividad, artículos, entre otros vinculados a la memoria y a la identidad cultural inmaterial articulándose en torno a la política y salvaguarda de los alimentos autóctonos de Bogotá. Conllevando al acercamiento aportes sustanciales en cuanto a lo autóctono, identitario, cultural y gastronómica de la sociedad, perteneciente a las prácticas y los conocimientos que se divulgan de generación en generación.

En primera instancia en el desarrollo de la caracterización de la gastronomía autóctona de Bogotá se determinaron categorías como: ingredientes; preparación; origen; identidad; documental testimonial; rituales y formas de comer teniendo en cuenta que para la caracterización se seleccionaron platos, bebidas y postres representativos de Bogotá según las fuentes de información consultadas, de tal manera que la elección fue: el tamal bogotano; ajiaco; changua; crema de alcachofas; cuchuco de maíz; empanadas bogotanas; fritanga, puchero bogotano; sopa de coliflor. Las bebidas fueron: aguapanela; canelazo; chicha y chocolate santafereño; Por último, los postres: merengues; postre de natas y mielmesabe.

La anterior elección no quiere decir que sean los únicos platos que se puedan identificar a Bogotá, pero si son los que han tenido mayor resistencia a desaparecer con el paso del tiempo y están alineados a la historia e identidad cultural.

En el desarrollo de las categorías de *ingredientes* y *preparación* se tuvo presente las características repercutidas en: la experiencia, los conocimientos técnicos, habilidades

específicas y el uso de un método, es decir que no solo se trata de escoger por ejemplo, un aguacate, sino de saber el punto de maduración para obtener un buen plato, es así que la preparación o uso del método lleva consigo inmensa sabiduría hereditaria, para no solo llevar el alimento a la cocción sino a la técnica, con el fin de generar una experiencia agradable, de ahí que todos los alimentos seleccionados tengan un conocimiento para la elección de los ingredientes con el objetivo de tener una buena preparación.

En cuanto al *origen* de los platos el 90 por ciento son criollos- mestizos, esto quiere decir que los alimentos están bajo una transculturación influenciada por españoles, árabes y franceses, basando la dieta en ingredientes oriundos de la sabana que en su momento eran preparados por las indígenas y criollas, luego se fueron incorporando otros saberes y sabores extranjeros, un ejemplo de ello es el ajiaco, al principio era solo una sopa con papas y un pedazo de carne que se servía para alimentar a los soldados, sin embargo, para los españoles era insípido así que incorporaron otros ingredientes como las alcachofas y la crema de leche, para generar un sabor diferente y de deleite que hoy en día se mantiene intacto.

La identidad surge porque al hablar de PCI se requiere establecer la reciprocidad de cada alimento en cuanto a la esencia de una sociedad, no es fácil porque quizá los alimentos y los platos solo se vean como una necesidad vital para el ser humano y no como trascendencia cultural. No obstante, investigaciones coadyuvaron a construir y darle sentido, porque si bien cada alimento en la ingesta difiere en la hora; la ocasión o celebración y el ritual, es decir que acompaña un hecho o una historia que da relato a una vivencia.

Ahora bien, la categoría *documental testimonial* conlleva a establecer narraciones en cuanto a los alimentos, las fuentes dieron cimientos para identificar como estos platos trascienden en un hecho de información, es decir que, una papa puede contar una historia de

acuerdo al cultivo, al clima y aspectos trascendentales, para un conocimiento técnico que genera oportunidad de generar conocimientos, tradiciones y memoria.

En la *representación* se trató de establecer simbólicamente cada plato, por lo que el plato instaure una idea en costumbres representando lo intrínseco, desde un punto objetivo, empero, la representación en ocasiones marca una línea subjetiva, por lo que para no caer en tal punto se tuvieron en cuenta las fuentes donde se marcan aspectos que se mantienen, por ejemplo el cuchuco de maíz ha sido un plato cotidiano desde el siglo XX, la sopa ha ocupado un protagonismo importante en el clima frío porque ha permitido acompañar los cálidos momentos en familia, con amigos o en soledad.

En la categoría *rituales de mesa*, se establecen aspectos únicos en la forma de comerlos y parte de cómo se heredan estas costumbres y hacer el plato propicio para tener una satisfacción a la hora de comer, esto se puede notar en el hecho de santiguarse antes de comer o la manera en que debe acompañarse un plato para darle identidad. En esa dirección aun se mantienen rituales que hacen parte de la idiosincrasia santafereña o Bogotana, se puede decir que aun cuando se mantienen las creencias religiosas y populares también se pueden perder por el hecho de que hoy en día algunas personas solo digieren el alimento para satisfacer sus necesidades, además de la pérdida de convicciones religiosas.

La última categoría, *forma de comer* representa de manera precisa como es la mejor forma de hacerlo según el contexto, un ejemplo de esto es la empanada siendo uno de esos alimentos que se puede comer en cualquier momento del día y al ser como un pasaboca se come con la mano. Estas categorías se desarrollaron junto con las bebidas y postres que se pueden visualizar en las tablas 1, 2 y 3.

Estas categorías determinaron costumbrismos, los cuales algunos ya no existen pues no hubo una tradición cultural, gastronómica e identitaria que los mantuviera en el tiempo, si bien la alimentación no solo establece la nutrición de una persona, sino que también lo permite de una sociedad donde se pueden estudiar: modos de vida, agricultura, economía, cultura, turismo entre otros aspectos.

Aunque se obtuvieron las recetas, fueron los ingredientes de un plato los aspectos más complejos de analizar en cuanto a la identidad, pues alcanzar la objetividad en las fuentes documentales utilizadas no se tenía la caracterización pertinente lo que hace pensar que en cuanto a la idea de relatar las características de un plato conlleva investigación a nivel de trabajo social, antropología, historia, filosofía hasta archivística.

Respecto a la segunda matriz basada en la identificación de aspectos que atentan la salvaguarda de la gastronomía autóctona de Bogotá se desarrollaron las categorías de: transculturización, preparación, violencia y memoria.

La *transculturización* se escogió porque en la modernidad y con la escasez de tiempo se prefiere la alimentación rápida, light, extranjera y de fácil preparación dejando de lado los platos típicos y que solo sean elaborados para momentos especiales, dicho de otro modo, los platos en su gran mayoría se mantienen, pero se ven reemplazados por el desprecio a la comida tradicional.

En cuanto a la *preparación* lamentablemente algunos ingredientes se ven alterados por alimentos transgénicos ocasionando que la salud se vea afectada y la integridad del plato pierda esencia en cuanto al sabor, causando quizá, una pérdida o reemplazo del agro y de los sabores, dejando que la globalización, la modernidad aumenten el riesgo a la salud porque la oferta y la demanda se establecen en alimentos de fácil acceso con un componen alto de químicos para que

puedan ser duraderos haciendo que estos sean pocos apropiados para el cuerpo humano por su consumo, al campesinado en su economía y a la identidad gastronómica.

Por lo que se refiere a la *violencia* los platos en sí no se ven trastornados sino aquellas personas quienes cultivan que intrínsecamente son protagonistas esenciales. La *memoria* hace relación a cómo un plato se puede ir desvaneciendo por el desconocimiento o desinterés.

Así mismo como en la anterior matriz, en esta se tuvieron en cuenta platos, bebidas y postres porque se han relacionado con la identidad Bogotana, así pues, que hacen parte de lo cultural debido a su relación con las prácticas y conocimientos que se transmiten de generación en generación y la única manera de aprender es haciendo, teniendo en cuenta lo que ha representado y todavía representa.

Es claro que aun falta diseminación de la gastronomía autóctona bogotana, esto no quiere decir que el turismo no juegue un papel importante para la publicidad gastronómica. Sino que se queda corto porque el nicho que ofrece se basa en la experiencia del sabor más no de la herencia o el relato de cada plato, es así que los saberes culinarios, la esencia y el conocimiento técnico son elementos marcados por plazas de mercados o por algunos restaurantes que todavía mantienen la llama encendida, pero el núcleo familiar se pierde, ya sea por tiempo, por falta de interés, por la pérdida del legado o porque nunca tuvieron la herencia ancestral.

De modo similar hay platos típicos que por su ingesta contienen un nivel alto de calorías y de carbohidratos trayendo efectos negativos en la salud de manera constante, pero no por ello ser eliminados de la dieta, en caso de que no se quieran consumir también hay otros alimentos que proporcionan nutrición como la crema de coliflor o crema de alcachofas, de ahí que se pueda alcanzar un balance con la dieta y crear un lazo de identidad anidado con un estilo de vida sano.

Como se dijo anteriormente la violencia puede alterar la producción de un plato, aunque no sea evidente el efecto pues Colombia ha sufrido más de cincuenta años en violencia, en su gran mayoría ha sido el campesinado las más grandes víctimas las que cultivan ciertos ingredientes, los cuales han sido amedrentados por grupos al margen de la ley afectando de manera violenta los cultivos y borrando parte de lo que se es. De ahí que instituciones como el Centro de Memoria, el Ministerio de Cultura, Unidad para las Víctimas entre otros, crean planes para la construcción del tejido social a través de la cocina que llevan un vínculo al diálogo, a la reconciliación y a la memoria haciendo que la gastronomía se estrategia como fuente de información llevando a cabo la cocción de saberes, sabores y retrospectivas.

La capital disfraza una realidad nacional pues sin duda en ocasiones los platos pueden traer consigo experiencias, por lo que, un plato puede evidenciar un hecho, de ahí parten dos tipos de experiencia, la primera se relaciona con el deleite lo que permite querer comer esporádicamente el plato y aprender cómo se hace; y la segunda, puede evidenciar nostalgia al traer recuerdos psicológicos y gustativos no tan gratos mostrando rechazo hacia su consumo prefiriendo otro tipo de comidas.

Mirando otra arista, factiblemente por los tratados de libre comercio algunos productos típicos se preparan, pero no con los ingredientes propios ya que las industrias replican un proceso rápido, un ejemplo, es la morcilla que ya viene empaquetada y lista para comercializar dejando decaer la técnica y el conocimiento de la preparación.

En cuanto a la recolección y el análisis de información se evidencio que la gastronomía tiene varios aspectos críticos en cuanto la salvaguarda, como se mencionó anteriormente la desprecio de la comida tradicional o poco elaborada, hecho impactante porque hoy en día el alcance a platos extranjeros o rápidos desplaza la comida tradicional y por supuesto el fenómeno

de violencia arraigado trae consigo exterminio de los productos agrícolas o aumenta el valor de compra de estos afectado el consumo y la adquisición de un plato típico; el cambio de alimentación ha influido en la salud y el deporte, precisamente la gran mayoría de alimentos típicos tiene un incremento de calorías, grasas, harinas que se evita en el uso diario de la alimentación, tales aspectos son factores que emergen en la salvaguarda porque influyen directamente en la conservación y preservación del patrimonio inmaterial.

Respecto al sistema de información, se podría pensar que no influye en un conocimiento como este, no obstante, cada alimento ha influido en la historia, eso quiere decir que ha marcado unas memorias que a su vez traen a colación información que por estar anclada al patrimonio cultural inmaterial son intangibles en cuanto a saberes, sabores, practicas, experiencias, etc. Pero se vuelven tangibles cuando hay producto(s), que se graban en la memoria histórica del santafereño, bogotano, rolo, cachaco, granadino y mestizo porque envuelven las vivencias y las memorias en información relevante para indagar el pasado, el presente y el futuro.

Así que la cocina es un elemento intrínseco de la cultura porque marca la enseñanza tradicional basadas en conocimientos y técnicas cohesionadas a formas de vida, historias y memorias como se desarrolló en esta investigación, ha sido un eje de reuniones familiares, negocios, amistades que congregan la comunicación oral para recordar, vivencias, experiencias que se recrean constantemente.

CAPÍTULO V. PROPUESTA DE LINEAMIENTOS PARA LA SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL REPRESENTADO POR LA GASTRONOMÍA AUTÓCTONA DE BOGOTÁ

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. Ha llevado a cabo una búsqueda documental con el fin de establecer los platos más representativos de Bogotá que a su vez tuvieran una tradición en cuanto al conocimiento, técnicas vinculadas claramente con la identidad cultural.

llevando a cabo, componentes históricos, culturales, sociales, económicos que han estado en el trayecto y en la actualidad, a través de fuentes documentales se estableció un análisis de la representación, el valor, colectivo, educativo del patrimonio inmaterial gastronómico en la población por medio de dos matrices donde en una se caracterizó las categorías de identidad y en otra la problemática social que tienen algunos platos, a continuación, se muestran los siguientes lineamientos: Para ejercer la importancia en algo, es indispensable los conocimientos. Pero también de ejercer los conocimientos es indispensable enseñar el por qué son importantes los conocimientos.

Debido a que gracias a ese conocer y al saber se lleva a cabo la ejecución de las actividades de un producto. La gastronomía no se aparta de los saberes y las técnicas y de lo que estas representan. No es solo vender un plato porque cada plato acompañados de ingrediente refiere a un lugar, a unos acontecimientos, a unas costumbres, a una generación, y a una

forma de vida. Es así, que los conocimientos culinarios, son un legado invaluable, únicos que se transmiten de generación en generación que representa identidad y memoria colectiva a continuación se muestra algunas acciones para la salvaguarda de la gastronomía. En concordancia con el tercer objetivo de esta investigación de “Generar lineamientos para la salvaguarda de la gastronomía autóctona de Bogotá como Patrimonio cultural”

1. Realizar campañas de promoción para un mayor reconocimiento sobre el patrimonio inmaterial, específicamente la gastronomía.
2. Recolectar saberes locales para generar recetarios de platos autóctonos de Bogotá.
3. Realizar ferias gastronómicas que puedan difundir la cocina típica.
4. Dictar talleres gastronómicos para mantener viva la identidad cultural a través de olores y sabores.
5. Realizar inventarios de los platos típicos de Bogotá con el fin de sistematizar los ingredientes y el método de preparación.
6. Incorporar el PCI en la página web de la Secretaria de Cultura, Recreación y Deporte y medios de comunicación las experiencias como aporte cultural inmaterial perteneciente también a los ciudadanos.
7. Documentar las experiencias de las ferias gastronómicas, con el fin de desarrollar planes de mejora y futuras memorias.
8. Crear alianzas estratégicas con el sector turismo para crear rutas gastronómicas para así incorporar los saberes culinarios y culturales que lleva cada plato.
9. Realizar seguimiento a las cocinas locales para certificar sus buenas prácticas.
10. Desarrollar investigaciones y estímulos de la gastronomía que motiven a los cocineros a mantener las tradiciones.

CONCLUSIONES

La gastronómica autóctona de Bogotá se caracteriza por el tamal bogotano; ajiaco; changua; crema de alcachofas; cuchuco de maíz; empanadas bogotanas; fritanga puchero bogotano; sopa de coliflor mayoritariamente se destaca el maíz y la papa como ingredientes típicos. La bebida que más se destaca y repercute en el tiempo es el agua de panela; y el postre trascendental ha sido el merengue, estos platos relatan historia e idiosincrasia de la comida que han girado en torno a los costumbrismos que hoy en día se logran mantener.

Adicionalmente las políticas y la normativa han llevado al reconocimiento del patrimonio cultural inmaterial, generando que los conocimientos y técnicas tengan un valor más allá de lo cultural, es así que la gastronomía repercute como esencia de una sociedad. Se destaca la relevancia del patrimonio inmaterial como fuente de información porque es un sistema de conocimiento donde se reflejan los saberes y las técnicas, que se transmiten de generación en generación ya sea de forma verbal, escrita o en cualquier soporte que dan sustento a la esencia, y también, porque dan reflejo a una época y un presente,

En la identificación de los aspectos que atentan a la salvaguarda de la gastronomía autóctona de Bogotá por ser un país fronterizo algunos platos típicos están en riesgo de pérdida y/o modificaciones por la transculturación, es decir, que por culturas provenientes ya sea del interior como exterior se transgrede parte de la cultura. Uno de los platos con mayor riesgo es el puchero debido a que no hay una trayectoria en el saber gastronómico es por eso que si no se tiene en cuenta estrategias de salvaguarda como las técnicas de preparación y difusión se puede llegar a la sustitución total de la identidad en la medida que se incorporan nuevos productos, se alteran los existentes, o se pierde la herencia.

Al turismo se le atribuye el reconocimiento a platos típicos, aportando hasta cierto punto al patrimonio inmaterial, porque si bien el turismo, recoge aspectos de lo típico o propio de una cultura para atraer nuevas experiencias al turista, este negocio como exponente cultural queda corto, porque va más allá del deleite o promover historia, sino de la apropiación de lo que implica la construcción del mismo.

Por último, la generación de lineamientos para la salvaguarda de la gastronomía autóctona de Bogotá indicó acciones concretas como: realizar campañas de promoción para un mayor reconocimiento sobre el patrimonio inmaterial, específicamente la gastronomía; recolectar saberes locales para generar recetarios de platos autóctonos de Bogotá; realizar ferias gastronómicas que puedan difundir los saberes autóctonos; dictar talleres gastronómicos para mantener viva la identidad cultural a través de gustos y olores, entre otros. Estas actividades involucran resaltar y enseñar que tenemos una esencia enmarcada en la historia, que en muchas ocasiones se queda en el olvido, quizá porque la mediatez o la sociedad líquida en la que se vive ocasionada por la pérdida, el egoísmo y otros intereses llevando a la posibilidad del quebranto de un legado.

En la búsqueda documental, se podría decir que falta todavía el aspecto divulgativo en cuanto a la importancia gastronómica y relevancia no solamente como patrimonio inmaterial sino su trascendencia en hacer y recrear memoria para no caer en el olvido.

RECOMENDACIONES

Por último, este apartado pretende llamar la atención a la sociedad en general; estudiantes del programa de Sistemas de Información, o aquellos investigadores que incurren en las ciencias sociales; al turismo; a las instituciones estatales, al programa de Sistemas de información y semilleros de investigación.

En relación a los estudiantes se sugiere abordar el tema patrimonial, porque si bien es cierto, la información es un bien que se puede representar como tangible o intangible, en cuanto este último relata no solo nociones digitales, tecnológicas, sino también sociales, culturales, filosóficas y es ahí donde el profesional de Sistemas de Información Bibliotecología y Archivística aporta, en nuevas investigaciones y a la sociedad del conocimiento apropiándose de aspectos interdisciplinarios que se inmiscuyen en la carrera.

Como lo es la historia, la paleografía, tecnología, el derecho entre otros. En cuanto a la gastronomía como patrimonio inmaterial, enseña que no solo se aprende de recetas, sino también sobre el transcurso de un alimento donde marca hechos, hitos de información, dejando la puerta abierta para aquellos interesados o amantes de la cultura gastronómica conllevando a generar tesauros, bancos terminológicos, bibliotecas virtuales basados en recursos gastronómicos santafereños, crear archivos digitales y sonoros que susciten épocas relacionadas con un plato.

Lo anterior, conlleva a que el profesional no solo se debe quedar en los conocimientos técnicos o profesionales del alma mater que se adquieren en el transcurso, porque para ser parte del cambio se requiere aprender saberes y apropiarlos en la sociedad del conocimiento y de la información.

A la sociedad a que conozcan una carrera que aporta al acceso de la información, al resguardo a la participación ciudadana, al fomento de la lectura, al conocimiento. Adicional a

mantener una identidad, a no dejar perder la esencia de lo que son o somos porque el patrimonio no solo representa los bienes muebles, sino también aquellos saberes que se transmiten por herencia, legado del cual debemos respetar, mantener, apropiar, conocer, defender porque de ahí son menesteres las creencias, los conocimientos, los saberes, las técnicas, las representaciones de una sociedad o comunidad que representan información valiosa para la investigación, la ciencia, la cultura, ya que, si no sabe lo que se es, ni donde se viene la transculturización o apropiación de nuevas culturas llega como una venda o pérdida de lo que se tenía que ser.

Al Turismo, concatenar con lo que un plato representa, es decir, relatar la idiosincrasia de un plato con la identidad, así establecer una cadena de valor, porque no solo se vendería como “el plato típico de Bogotá” sino los platos típicos de Bogotá porque han transcurrido y representan también porque, un plato difiere del otro ya sea por el producto que tiene y las costumbres que cuentan cada uno. Estableciendo un hilo conductor entre el turista con el fin de mostrar un posible aprendizaje sobre el patrimonio de Bogotá, adicional las partes o compañías de turismo pueden aplicar a los programas de gastronomía del Ministerio de cultura, quienes también fomentan los saberes, conocimientos, técnicas de las cocinas, que dan un aporte al turismo.

A las instituciones estatales como Ministerio de cultura, Ministerio de Emprendimiento; Secretaria de Deporte, Recreación y cultura; Archivo General de la Nación; Biblioteca Nacional de Colombia a Instituto como Cuervo y Caro, Andrés Bello; Memoria, crear espacios para el patrimonio inmaterial cultural para establecer lazos de identidad cultural, pero también, generar ambientes para la participación en la gastronomía porque se construye vínculos de reconciliación, esparcimiento, unión, saberes nuevos y costumbrismos con el objetivo de priorizar la esencia y que sean un aporte también para la paz.

Se recomienda al programa de Sistemas de información, establecer en los Syllabus la importancia del patrimonio cultural inmaterial como fuente de información, porque a través de la oralidad, expresiones, ritos se desarrolla una fuente primaria que no se queda en la historia sino en la cotidianidad que da construcción a la historia continua y generar herramientas técnicas de la profesión con esta temática, también a que los estudiantes se motiven a participar en los semilleros porque en la investigación se puede hacer parte del cambio.

ANEXOS

Tabla 1

Matriz Caracterización de la gastronomía platos.

ALIMENTOS	Tamal Bogotano	Ajaco	Chungu	Crema de Akachofas	Cuchuco de maíz	Empanadas bogotanas	Fritanga	Puchero Bogotano	Sopa de Coliflor
INGREDIENTES	Masa de maíz Longanizas picada Pollo picado con huesos Garbanos Hogo Agu Sal Pimienta Hojas de plátano Cabeza de fíque	Papa criolla Papa pastusa Papa sabanera Pollo Mazorca(s) partidas(s) Akaparras Crema de leche Guisca Ajo Sal Pimienta Cebolla Larga Aguacate Cilantro Leche Agu	Agu Cebolla Larga Picados Cilantro Sal	Akachofas Papa pastusa Crema de leche Sal Pantera Caldo de res	14 tazas de agu - 2 libras (1 kg) de espínazo de cerdo - ½ libra (250 gr) de cuchuco de trigo - 4 cucharadas de harina de trigo - ½ libra (250 gr) de papas sabaneras, peladas y picadas - 1 libra (500 gr) de papa criolla, chíquita, sin pelar - ½ libra (250 gr) de arvejas verdes, sancochadas - ¼ libra (125 gr) de habas, sancochadas - 3 tallos de cebolla larga - 5 hojas de repollo, picadas - 3 dientes de ajo machacados - sal y pimienta a gusto.	Harina de Trigo Agu Manteca de cerdo Clara de huevo Sal Carne de Cerdo molida Cebolla cabezona picada Papa criolla pelada y picada Garbanos blndos Aceite Sal Pimienta	Chicharones Corazón de res cocido Hígado Longaniza Choritos Rellenas de Cerdo Patas de Cerdo Lomo de Cerdo Mazorcas Asadas Papas Chorreadas Papas Saladas Plátano Maduro asado con queso	16 tazas de agu - 1½ pollo desmenuado - 1 libra (500 gr) de carne de cerdo papa, cortada en trozos - 1 libra (500 gr) de costillas de cerdo, picadas - 1 libra (500 gr) de carne de res, papa, cortada en trozos - 1 libra (500 gr) de costillas de res, picadas - ½ libra (250 gr) de carne cecina, picada - 1 libra (500 gr) de longanizas, picadas - ½ libra (250 gr) de temboloso (tocino), picado - 3 plátanos verdes, pelados y partidos en trozos con las manos - 2 plátanos maduros, picados en porciones - 1½ libra (750 gr) de yuca, pelada y partida - 1½ libra (750 gr) de papas sabaneras - 2 hojas de repollo - 3 mazorcas, peladas y partidas - 4 hojas de laurel - 4 dientes de ajo, picados - 4 cebollas cabezonas, partidas en dos - 1 cucharada de tomillo, molido - 2 tazas de hogo - sal y pimienta a gusto.	Maíz Habas verdes Papa sabanera pelada Ajo picado Cebolla Larga Sal
PREPARACIÓN	"Se mezcla la masa con el agu, y se revuelve para incorporarla. Se añaden el hogo, las carnes, las arvejas y los garbanos; se revuelve todo bien y se deja reposar 1 hora. Se preparan las hojas, se engrasan un Colocar el pollo, las papas totalmente peladas, cebolla larga, ajo, poco, se les van poniendo porciones con un cucharón, asegurándose de sal y pimienta a cocinar en el agu y la leche mezclados, durante unos Se coloca a hervir la leche y el agu, después se le agregan la que todos los ingredientes estén representados. Se toman las puntas de 45 minutos o 1 hora (hasta que las carnes estén blndas y las papas cebolla picada, el cilantro y la sal las hojas y se auren arriba, formando como un paquete, o se doblan criollas y jaramanas, disuhas). Sacar el pollo y la cebolla. Al caldo Se dejó hervir 10 minutos y se sirve. (Opcional: se le pone formado el tamal rectangular o cuadrado. Se amarran con la cabeza y se le agregan las mazorcas, que se han cocinado aparte, y se deja cada porción un conservar a fuego lento hasta lograr la densidad deseada. Se le huevo crudo, cuidado de no reventar la yema, o se bate aparte cocinar en agu hirviendo con un poco de aceite o al vapor con poca añaden las guisacas 5 minutos antes de servir. Si el pollo se va a el huevo y se incorpora agu por 1½ hora, moviendo los de abajo hacia arriba para asegurarse ofrecer deshuesado y deshlichado, se agrega al ajaco en el al caldo poco a poco, revolviendo). de que todos queden bien cocidos. Se deben poner unas venas de hoja momento de servir o también hay quien lo prefiere apame" de plátano en el fondo de la olla para eviar que se peguen o quemem"	"Se ponen las papas a cocinar en el caldo unos 30 minutos hasta que queden casi disuhas. Aparte, se cocinan las akachofas en olla a presión durante unos 15 minutos: 378 gran libro de la cocina colombiana (pitado). Se sacan y se cortan un poco más abajo del centro. Se deshojan respetando el corazón, la al que se le quitan las semillas (con cuidado para no desbaratarlas), se escurren bien y se cortan en cuatro. Se a macho (o se lecan en un poco de caldo) Se cocinar por 1 hora aproximadamente, se le añade el resto de las hojas de las akachofas (el corazón) y los trozos de papas que pudieran haber quedado sin dñar durante la cocción. El lcuado se incorpora al caldo, se agrega sal y pimienta y se pone a cocinar revolviendo hasta lograr que la crema tenga la densidad deseada (unos 15 minutos). Se deja enfriar un poco y se incorpora la crema de leche, se revuelve y se sirve, poniendo en cada plato un par de trozos de los corazones y rociando por encima una cucharada de crema de leche. Se puede decorar cada plato con papas fritas en Esfrituras"	"Se sofrían las carnes y las papas hasta que doren, se les agrega la cebolla, los garbanos y el agu con macho cuidado, y se ponen a cocinar a fuego medio por 20 minutos; debe quedar un guiso suave. Se toman porciones de la masa, se hacen bolos y se aplaman, se les pone Los ingredientes se fitan y se sirven todos en una canasta totalmente (por unos 30 minutos). Se le baja el fuego y se sirve calientes"	Se pone el agu con los pollos, las carnes, las costillas, las longanizas, el temboloso, el laurel, el ajo, el tomillo, las cebollas, sal y pimienta a cocinar por 1 hora a fuego medio. Se sacan las carnes asegurándose que estén tiernas (en el caso que las costillas de res no lo estén, se dejan más tiempo). Se añaden al caldo los plátanos y las mazorcas dejándolos cocinar por 15 minutos; se agregan las papas y el repollo y luego la yuca. Se deja hervir durante 25 minutos. (El plátano maduro se cocina aparte con un pedacito de paneca). Se agregan las carnes y se dejan calentar. Se escurre todo sacándolo del caldo con una espumadera y se sirve en platos individuales con el plátano maduro, procurando que cada porción reciba un poco de cada ingrediente. El repollo se cocina por encima como adorno y se baña generosamente con el hogo caliente. Se sirve el caldo aparte.	"Se cocinan la coliflor, el puerro y las papas en el caldo hasta que se ablanden, por 30 minutos aproximadamente. Se sacan, y se muelen, dejando un poco de la coliflor picada aparte. Se regresa al caldo con la leche, la cebolleta, la manteguita, sal y pimienta, se deja conservar a fuego lento, revolviendo hasta lograr la densidad deseada. Se sirve caliente con tostadas de pan."				
ORIGEN	Criollo-Mestizaje	Criollo-Español	Criollo-Mestizaje	Criollo-Mestizaje	Criollo-Mestizaje	Colonia, Indígena Criollo-Mestizaje	Criollo-Mestizaje	Criollo-Mestizaje	Criollo-Mestizaje
Identidad	El tamal es un plato que se identifica a Nivel Nacional. No obstante el Tamal Santafereño o Bogotá, difiere tanto en la preparación como en los ingrediente. En ese orden de ideas, El tamal como el maíz se lo ha considerado alimentos de los Tndios" que con el paso del tiempo han sido mejorados por la inclusión de otro tipo de productos y con las técnicas extranjeras.	alimento con fuerte arraigo en el maíz, el maíz es un ingrediente que La chungu es un proceso de mestizaje, este alimento ha perdurado en el tiempo en América y que representa historias y memoria en épocas como la colonia, conquista y la república las formas de adaptación de los ingredientes que esta tienen.	La crema de Akachofas toma fuerza en el Nuevo Reino en suana. Fe debido a que es un planta que debido al clima del ariflino se considero como una de las comidas típicas hoy en día de Bogotá.	Su reciprocidad repercute en el mestizaje. Pero también en un espíritu ancestral de la cultura indígena, debido a los ingredientes que contiene este plato representa al campo o a lo como se alimentan los bogotanos, como comparten vivencias con tierra, a la amabilidad de la gente, también representa fortaleza relleno crujiente por establecerse hoy en día en la colonia	Muy popular en Bogotá y sus alrededores, generalmente se vende en sitios de gran afluencia de público, como la plaza de toros, el estadio o las carreteras que salen de toros, el estado o las carreteras que salen de	Es un producto que se deriva de un plato español llamado Cocido, y se fue apropiando con los costumbres Santafereños de la época. vende en sitios de gran afluencia de público, como la plaza de toros, el estado o las carreteras que salen de	La sopa de Coliflor como alimento tradicional Santafereño se representa como parte fundamental en la sabana, es decir, en las riquezas, la tenencia que surge de la Tierra. En ese orden de ideas establece una segmentación geográfica, económica que se desarrollo desde la colonia.		
Documental Testimonial	El tamal se remonta desde el mestizaje y los extranjeros reconocían el plato como hecho de hecho en libro Recetas Santafereñas un extranjero escocés describió al tamal bajo la analogía de una manzana, esto quitó Marcaron la fuerte cultura de cocina de los españoles. describió los ingredientes que tenía, los cuales le da el toque de sabor, experiencia.	Los campesinos se alimentaban especialmente de ajaco. El ajaco se remonta en la época de la conquista, los españoles se adaptaron a los cultivos de la tierra pero asimismo las cocineras (Indias) Marcaron la fuerte cultura de cocina de los españoles. Con el paso del tiempo los españoles añadieron al ajaco akaparras y crema de leche.	La chungu establece un vínculo entre los chibchas y la evolución que ha tenido en nuestros tiempos, ésta se asocia con la nutrición y lo económico. Se documenta en las vivencias íntimas de cada familia que establece memorias y recuerdos.	La akachofa data desde el año de 1857 en la lista de precios En cuanto al nombre del plato se le atribuye al parecer a los de mercado. Si bien, es un producto que se fue instaurando en masas. Este plato también se considera bogotano por región difiere el modo de preparación y de los ingredientes. La Colombia. No obstante, no hay suficientes que pertenecer al alplano, también se le ha empleado bajo el empanada al parecer se atribuye a las tortillas árabes. Y a la imitación comenemen este producto. De hecho aunque este incorporado nombre de mate. Su origen data desde la colonia como un plato de realización ya sea con una tortilla hecha por maíz rellena de arroz y proteína para luego fitar.	Muy popular en Bogotá y sus alrededores, generalmente se vende en sitios de gran afluencia de público, como la plaza de toros, el estado o las carreteras que salen de	Muy popular en Bogotá y sus alrededores, generalmente se vende en sitios de gran afluencia de público, como la plaza de toros, el estado o las carreteras que salen de	Muy popular en Bogotá y sus alrededores, generalmente se vende en sitios de gran afluencia de público, como la plaza de toros, el estado o las carreteras que salen de	En el recetario Santafereño desarrollado por Martes trae a colación el desarrollo de la Sopa de Coliflor y cómo los ingredientes de la Sabana dan relato de guerreras, de la construcción familiar bajo un alimento, que reúne memorias, vivencias y tradición	
Representación	Representa las costumbres de una dieta que remota antes del Descubrimiento de la Sabana. Adicional es un plato que con el paso del tiempo sea convertido en símbolo Nacional, no obstante, el área geográfica con lleva a la variedad de ingredientes que se emplean.	El ajaco representa un plato típico del bogotano. Este se ha Representa la evolución, economía de una familia. Un símbolo establece la unión entre las familias	Representa el alplano, también es uno de los alimentos que ha permitido acompañar los cálidos momentos de sabalables que tiene la gastronomía típica bogotana	El cuchuco de maíz ha sido un plato cotidiano desde el siglo XX. La empanada representa a todo tipo de clase social, también es la sopa ha ocupado un protagonismo importante en el clima frío característica como un alimento que establece la economía familiar porque ha permitido acompañar los cálidos momentos de familia, con amigos o en soledad.	Es un plato que se prefiere en la hora del almuerzo, se puede acompañar con banano, ají y jugo	La fritanga es un plato popular, que si bien son frías representativos de la región. Porque anteriormente no se dejaba Este plato representa la tierra, es decir lo que somos, lo que transformamos. Y esa Tierra es malgastar la comida, así que comenzó a ser un plato familiar representación también de la economía del alplano, de como ha tenido prevalencia el mestizaje y darle donde se compartió anécdotas que de hecho se sigue con la relevancia a los tubérculos.	Una sopa que conlva a pensar en la transición de un alimento que tiene propiedades, pero además que cuenta como se ha mantenido en las facciones alimenticias. Es de aclarar que es un alimento tal vez por su olor y las nuevas formas de alimentación se reemplaza su uso o se radique.		
Rituales de Mesa	Dentro de este plato típico los rituales de mesa depende de la hora en que se digiera. Es decir, que este plato no suele emplearse todos los días Plegaría de gracias, santiguarse. tiene un valor sentimental en fechas como lo son Cumpleaños, partidos de fútbol, bautizos, Matrimonios entre otro.	Se suele acompañar con chocolate santafereño	La crema de akachofas se suele servir con papas fritas en Es un plato que se suele comer en la hora del almuerzo. Se puede acompañar con banano, ají y jugo	Se suele acompañar con ají de tomate y cebolla y con una guisaca	Es un plato que se ha caracterizado como popular, pero sin embargo no tiene hoy estratificación es un plato que suele comerse los fines de semana o en una ocasión especial en la hora del almuerzo, se sirve en una canastilla con un papel para que pueda absorber la grasa. Se acompaña con cerveza o gaseosa.	Las familias emplean este alimento en las horas del almuerzo y la cena. Se acompaña con arroz y jugo. Vivencias, relatos, que desembocan en cultura.			
Forma de comer	Se come en el desayuno ya sea con chocolate o café con leche y pan. También en la hora del almuerzo acompañado de gaseosa o algún jugo o como Cena. Realmente se puede digerir en cualquier momento.	Es un plato para comer en las horas del almuerzo con cuchara	Se come en la hora del almuerzo, acompañada de un plato que tenga proteína, arroz y ensalada	Se emplea en el almuerzo, se suele acompañar de ají para	La empanada es uno de esos alimentos que se puede comer a cualquier hora del día. Y como es casi un bocadillo se suele comer con	Es un plato que se prefiere en la hora del almuerzo, se suele Plato que se prefiere en la hora del almuerzo, se suele servir en una canastilla para picar y comer con la mano	Como es sopa el utensilio preferencial es un plato hondo.		

Elaboración propia a partir de la información recolectada.

Tabla 2

Matriz Caracterización de la gastronomía Bebidas.

BEBIDAS	Agua de panela	Canelazo	Chicha	Chocolate Santaferño
INGREDIENTES	Panela Agua Limón (adicional)	3 tazas de aguardiente · 3 tazas de aguapanela · 6 astillas de canela	Maíz	Chocolate Leche
PREPARACION	Colocar en una olleta un litro de agua y luego verter una porción de panela, dejar hervir y luego colocar limón adicional.	Se mezclan el aguardiente y el aguapanela, se agrega la canela y se calienta al baño María, sin dejarlo hervir.	se puede producir a partir de la yuca, la manioca, la piña, el maguey pero su esencia real es el maíz. Cocinar el Maíz , dejar fermentar por una semana	En una olleta se coloca la leche y las pastillas de chocolate, se va batiendo con un molinillo hasta que comience a hervir y dejando espuma.
ORIGEN	Colonia	Criollo-Mestizaje	Indígena	Colonia
IDENTIDAD	Está bebida representa el clima frío de la sabana. Además también las reuniones en la noche y en la mañana.	El Canelazo es una bebida que también se comparte con Boyacá, primeramente por el clima. Hablar de Canelazo es mencionar una reunión en las horas de la noche, el aguardiente ingrediente fuerte genera calor al cuerpo.	En las guerras, las heridas se solían aplicar trago, debido a la cantidad de alcohol que tenía. Con el paso del tiempo la cerveza, como el aguardiente comenzaron a tomar mayor fuerza. Y es un trago que representa folclor porque para aumentar la temperatura se tomaba aguardiente. Hoy en día se acompaña en cualquier reunión para obtener un ambiente ameno.	Es una bebida Tradicional en la Sabana, que se ha mentido en la sociedad ya sea por la economía, por la nutrición energética que proporciona en el cuerpo. También establece el rico abastecimiento de Cacao
DOCUMENTAL TESTIMONIAL	el agua de panela, como bebida típica de los bogotanos se remonta, desde la época de la Colonia. Si bien, está fue traída en la baja de Bolívar. Comenzó a ser una bebida caliente para minimizar el frío corporal de la sabana de aquella época. Hoy en día todavía es una bebida típica tanto en Bogotá como en los demás departamentos porque Colombia es el segundo productor de panela, convirtiéndola de hecho como bebida Nacional.	En el Gran Libro de la Cocina Colombiana muestran el uso del aguardiente en varias recetas. No obstante, en la biblioteca básica de cocinas tradicionales Colombianos, muestran la transcendencia del aguardiente una de esas era un estilo de despoje para los militares, después se fue incluyendo en el comercio popular donde se comenzó a distribuir en bazares, en reuniones por la noche con una buena conversación.	De las costumbres indígenas solo se salvaron las chicherías y las locerías donde fabricaban las vasijas para preparar y conservar la bebida. Sobre las vasijas escribió Fray Pedro de los españoles el cacao como el Simón (citado por Ibáñez.1887:2) Estando prevenidas muchas mucuras de chicha y agua de panela se utilizaron en un totumas en qué beberla, que es el vaso más a propósito que se ha hallado para este rebaje. Porque así como al vino es su propio vaso el oro o la plata, para la aloja, cerveza y cidra el de vidrio, para el agua el de la tierra sin vidriar, para chocolate, atole y pinole, el coco, así para la chicha, guarapo y masato, son vasos acomodados las totumas.	El chocolate Santaferño, es arraigo en la Sabana, que se ha mentido en la sociedad ya sea por la economía, por la nutrición energética que proporciona en el cuerpo. También establece el rico abastecimiento de Cacao
FORMA DE COMER	Se suele a acompañar de queso y se toma en las onces de las 6:00 pm o como medias nueves.	El canelazo es una bebida caliente que se puede consumir en las noches, acompaña muy bien en las noches frías y con cualquier pasabocas	La Chicha se puede tomar en el almuerzo, en la cena, para compartir momentos con amigos.	El chocolate Santaferño es una bebida típica de Bogotá, primeramente porque emplea costumbres de consumo, ya sea en la hora del desayuno o en las llamadas Onces . Se suele comer con Queso y Almojábana

Elaboración propia a partir de la información recolectada.

Tabla 3

Matriz Caracterización de la gastronomía Postres. Elaboración propia a partir de la información recolectada.

POSTRES	Merengues	Postre de natas	Mielmesabe
INGREDIENTES	<p>Claras de Huevo Azúcar Pizca de crémor Tártaro Gotas de vinagre Cucharadita de vainilla, brandy o cualquier licor (opcional)</p>	<p>Leche sin pasteurizar Azúcar Yemas de huevos</p>	<p>10 lb Maíz 2 lt de miel 20 lt de agua Helecho Silvestre</p>
PREPARACION	<p>"Se baten las claras a punto de nieve, se les agregan las gotas de vinagre, el crémor y, poco a poco, el azúcar. Cuando las claras estén firmes, se les añade la vainilla (o el anís). Se sacan cucharaditas y se ponen sobre una lata engrasada, se llevan al horno precalentado a 150°, por 2 horas; se apaga el horno y se dejan hasta que el horno se enfríe completamente. Los merengues, más que cocerse, se secan en el horno. Cualquier cambio brusco de temperatura (por ejemplo, abrir la puerta antes de tiempo) hace que se cuarteen"</p>	<p>"Se pone a cocinar la leche, y se deja reposar tras cada hervida; se retiran las natas y se guardan. Se repite la operación hasta que no salgan más natas. Se prepara un almíbar con el azúcar y una taza del suero que queda de la leche. Se añaden las dos yemas, y se revuelven moderadamente. Dejar fermentar la preparación hasta que queden bien incorporadas; se le ponen las natas encima y se deja cocinar a fuego lento por unos minutos (sin revolver). No se debe tocar hasta que se enfríe. Se sirve en dulcera. Si resulta muy espeso puede agregarse más leche."</p>	<p>"Moler el maíz, agregar miel y agua moderadamente. Dejar fermentar la preparación por 15 días, después moler nuevamente, colocar más aguamiel y obtener una masa suave".</p>
ORIGEN	<p>Con el Mestizaje se da a conocer las cañas de azúcar. No obstante, se considera que la guerra trajo consigo la adaptación de ciertos alimentos. De hecho en Colombia se enmarca mayormente con la época de la conquista</p>	<p>Este alimento según el libro de Cocinas del Ministerio de Cultura, representa etapas de infancia, donde el dulce también era más sano. Adicional porque dependiendo del país de las regiones las técnicas culinarias difieren.</p>	<p>Criollo-Mestizaje</p>
IDENTIDAD	<p>Símbolo de nutrición en áreas urbanas y rurales</p>	<p>Este alimento según el libro de Cocinas del Ministerio de Cultura, representa etapas de infancia, donde el dulce también era más sano. Adicional porque dependiendo del país de las regiones las técnicas culinarias difieren.</p>	<p>Es un producto que se remonta en el siglo XIX, las familias precarias le dieron vida a un postre que para no botar la leche cortada lo mezclaban con panela pasando a ser uno de los postres representativos de Bogotá. Pero antes de convertirse en el Postre que hoy en día se conoce, este tiene sus cimientos en la Independencia(Soto, Alexander 2018)</p>
DOCUMENTAL TESTIMONIAL	<p>La primera mano de obra en los trapiches comenzó con los esclavos de raza negra. Causa de ello es que su fisionomía permitía labores pesadas.</p>	<p>la técnica del postre de natas suele ser compleja por su cocción, de hecho es uno de los postres que representa a Santa fe de Bogotá, Es así como históricamente se ha comercializado en la plaza Bolívar porque deja un trayecto sobre el amor al dulce de los Bogotanos.</p>	<p>Teniendo en cuenta a Millán Carmen los colombianismos son palabras que se expresan se apropian y deben ser aceptadas dentro de la Nación "invitan a la conversación en familia, al registro amoroso de las palabras, al recuerdo" (2019) Teniendo lo anterior el Mielmesabe además de ser un postre y un colombianismo. Remota a la conversación</p>
FORMA DE COMER	<p>Los postres, suelen comerse después del almuerzo, debido a neutralizar los sabores. Por ser un postre un tanto grande se come con cuchara y acompañado con un vaso de agua para bajar el dulce</p>	<p>Se come después del almuerzo o medias nuevas. Se come con cuchara y se disfruta cada cucharada, también en navidad en las novenas ofrece como acción de gracias</p>	<p>Es un alimento que se prefiere comer después del plato fuerte o el almuerzo o de medias nuevas en la hora de la tarde.</p>

Elaboración propia a partir de la información recolectada.

Tabla 5

Matriz Identificación de los aspectos que atentan la salvaguardia Bebidas.

ALIMENTOS	Aguapanela	Canelazo	Chicha	Chocolate Santafereño
TRANSCULTURALIZACIÓN	<p>El Aguapanela ha sido una de las bebidas típicas en Colombia, Bogotá se distingue de las otras regiones porque se sirve bebida que suele servirse con aguardiente permitiéndole dar un toque de caliente por causa del frío, gripas o a veces para compartir sabores dulce y fuerte a la vez. De hecho el canelazo es una bebida que se onces. Sin embargo la globalización y la modernidad han puede tomar en cualquier momento siempre y cuando se prepare. Y pasa lo hecho que este producto sea esporádico en las familias y mismo que la aguapanela son productos que comienzan a competir con poco apetecido por los jóvenes</p> <p>El canelazo es una bebida que se comparte con el departamento de Boyacá, Bogotá se distingue de las otras regiones porque se sirve bebida que suele servirse con aguardiente permitiéndole dar un toque de caliente por causa del frío, gripas o a veces para compartir sabores dulce y fuerte a la vez. De hecho el canelazo es una bebida que se onces. Sin embargo la globalización y la modernidad han puede tomar en cualquier momento siempre y cuando se prepare. Y pasa lo hecho que este producto sea esporádico en las familias y mismo que la aguapanela son productos que comienzan a competir con poco apetecido por los jóvenes</p> <p>Las cervecerías y el licor moderno es la competencia de la Chicha, adicional que este producto por su alto nivel de fermentación a ciertas personas cuando digieren está a bebida les cae pesada.</p> <p>Para el año 2014 Bogotá se mantuvo como el líder en el consumo de chocolate. Sin embargo el Chocolate Santafereño se caracteriza por sus acompañantes. Es decir la almojábana, el queso, la arepa. Es así que los acompañantes pueden variar por otro tipo de comida. Sin embargo es la bebida que tiene mayor fuerza contra la transculturación</p>			
PREPARACIÓN	<p>Desafortunadamente la globalización ha llevado que cierto productos sean transgénicos y en eso la panela. La preparación sigue siendo la misma. Pero cabe anotar que para el incremento de la panela ha habido campañas para utilizar como endulzante</p> <p>La preparación no se ha perdido, de hecho algunos atribuyen este bebida al paso del aguardiente. Y es ahí donde quizá la cadena se pierde.</p> <p>La tradición ha cambiado se solía preparar al frente del fuego, hoy en día la modernidad dejar fermentar el maíz en utensilios caseros. De hecho la candelaria es unos de los sitios donde se promueve el consumo de esta bebida alcohólica, invitando no solo a los extranjeros a probar sino también a mantener viva la costumbres de los locales como de los nacionales.</p> <p>La preparación varia de acuerdo a los ingredientes que se utilizan por ejemplo hay: chocolate en polvo, chocolate light, chocolate amargo. Si se habla de leche está entera, deslactosada, en polvo, descremada y aunque se tenga una preparación el ideal es la leche entera, chocolate dulce, canela con el fin de mantener innata la preparación.</p>			
VIOLENCIA	<p>No aplica</p> <p>No aplica</p> <p>No aplica</p> <p>No aplica</p>			
MEMORIA	<p>Debido a que gran parte de la juventud adopten diferentes formas de consumo, esta bebida con el paso del tiempo puede perderse. Ya que la juventud prefieren los alimentos listos o la adquisición de la comida preparada. Ocasionalmente ocasionando sustancialmente el desconocimiento de las técnicas culinarias.</p> <p>Es una receta fácil, de hecho también Perú y Venezuela tienen una bebida similar, la diferencia está que en esos países suelen agregarle fruta. Es así que por este lado no se pierde la identidad de hecho con esta bebida se reúne las masas para compartir o debatir.</p> <p>Aún cuando tenga competencia la Chicha es uno de las bebidas más típicas de Bogotá, es así como en la Perseverancia para mantener viva la tradición hacen el festival de Chicha</p> <p>Es una bebida emblemática, que mantiene fuerza en el mercado, donde todavía hay salones que ofrecen una auténtica experiencia en cuanto a los sabores que puede traer consigo.</p>			

Elaboración propia a partir de la información recolectada.

Tabla 6

Matriz Identificación de los aspectos que atentan la salvaguardia, Postres.

POSTRES	Merengues	Postre de natas	Mielmesabe
TRANSCULTURALIZACIÓN	Aunque los postres también tenga competencia con postres extranjeros o Nacionales, aún se mantiene la autenticidad del Merengue, el Postre de Natas y el Mielmesabe cada uno tiene una preparación que se encuentra en la matriz uno. Si bien la transculturación ha hecho que a veces la gente se incline por los helados, por musse dejando de lado lo autentico. A veces puede ser estatus social de disfrutar nuevas experiencias. Sin embargo el turismo trae consigo que se pueda mantener las preparaciones para difundir los sabores que hacen la identidad local.		
PREPARACIÓN	La preparación sigue siendo la misma. No obstante las generaciones y la globalización hacen que los postres añejos o populares puedan decaer por la facilidad de consumo y la adquisición de los productos, haciendo que la tradición se pueda ver afectada porque los dulces de la infancia del ayer, los naturales son hoy industrializados y adictivos. Dejando que las recetas, los momentos se pierdan con los antepasados y creando formas de vida poco saludables.		
MEMORIA	Lo que no se cuenta, lo que no se transmite, lo que se guardan las personas y lo que no se relata se olvida, y así pasa con la gastronomía no solo con los postres sino en general. Es así que es importante que lo que se transmite se deje en fuentes documentales para establecer la identidad, cultural.		

Referencias

- Abreu, J. (2014). El Método de la Investigación. *Daena, International Journal of Good Conscience*, 9(3), 195-204.
- Acosta, M. (2018). *Sabores locales*. [Trabajo de Grado, Pontificia Universidad Javeriana]. <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/36097>
- Álape, A. (24 de abril de 2006). *La chicha*. Revista Semana. semana.com/especiales/articulo/la-chicha/79556-3
- Benjamin, W. (1940). Tesis Sobre La Filosofía de La Historia. https://epistemologiauv.files.wordpress.com/2014/08/benjamin_tesis_1940.pdf
- Camacho, J. (2014). Comida, cultura y política. *Revista Colombiana de Antropología*, 50 (2), 7-10.
- Candamil, R. (05 de diciembre de 2018). *La tradicional ruta del chocolate santafereño en el centro de Bogotá*. Canal Capital. <https://conexioncapital.co/tradicional-ruta-chocolate-centro-bogota/>
- Caracol Radio. (25 de enero de 2020). *Los cauchos recobran la tradición santafereña del cacao*. Caracol. https://caracol.com.co/programa/2020/01/25/a_vivir_que_son_dos_dias/1579989193_925472.html
- Cardona., L. (2008). *Bonacionalización, La espectacularidad de la comida colombiana*. [Trabajo de Grado, Pontificia Universidad Javeriana]. <https://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/comunicacion/tesis24.pdf>
- Carrillo, I. y Padín, C. (2008). Conduce La Globalización a La Pérdida de Las Costumbres Gastronómicas. *Teoría y Praxis*, 5(213),26.
- Carrillo, L. (2014). *Lo que no se narra se olvida reconciliación, cocina y mesa: Servicio Nacional de Aprendizaje*.

- Celis, T. (21 de marzo de 2017). Un colombiano consume 19 kilos de panela cada año. Agro negocios. <https://www.agronegocios.co/agricultura/un-colombiano-consume-19-kilos-de-panela-cada-ano-2622598>
- Centre, Indigenous Law. (2005). Convention for the safeguarding. 9(1),97–101.
- Congreso de la República de Colombia. (12 de marzo de 2008). Ley por la cual se modifica y adiciona la Ley 397 de 1997 [Ley 1185 de 2008].
- Congreso de la República de Colombia. (25 de julio 2006). Por medio de la cual se aprueba la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, aprobada por la Conferencia General de la Unesco en su XXXII reunión, celebrada en París y clausurada el diecisiete (17) de octubre de dos mil tres (2003), y hecha y firmada en París el tres (3) de noviembre de dos mil tres (2003) [Ley 1037 de 2006]. http://www.suin-juriscol.gov.co/imagenes/12/01/2016/1452626137298_46741.pdf
- Consuegra, K. (2011). Reflexiones Sobre Patrimonio Cultural. Lo inmaterial del centro histórico de Camagüey, patrimonio mundial. *Apuntes, Revista de Estudios Sobre Patrimonio Cultural - Journal of Cultural Heritage Studies* 24(2),260–75.
- Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage. (2005). Australian Indigenous Law Reporter, 9(1), 97-101. <http://www.jstor.org/stable/26452499>
- De Santos, L. (2018). El Patrimonio Inmaterial. *Arte, Individuo y Sociedad* 30(2),136.
- Delgado, R. (2001). Comida y Cultura, Identidad y significado en el Mundo. *Annual Review of Anthropology* 36,83–108.
- Di Clemente, E., Hernández, J., y López, T. (2014). La Gastronomía Como Patrimonio Cultural y Motor Del Desarrollo Turístico. Un Análisis DAFO Para Extremadura. Tejuelo, *Didáctica de La Lengua y La Literatura. Educación* 9 (9), 817–833.
- Ducoing, M. (2014). Gastronomía sustentable. *Hospitalidad ESDAI*, (25), 55-83.
- Edmondson, R. (2002). Parte a informaciones indispensables. *Memoria del mundo, directrices para la salvaguardia del patrimonio documental*. https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000125637_spa

- Espinosa, M. (15 de julio 2019). Los 22 cultivos tradicionales que están desapareciendo en Colombia. El tiempo. <https://www.eltiempo.com/colombia/otras-ciudades/especies-de-papas-en-peligro-de-desaparecer-en-colombia-387312>
- Foster, M. (2015). UNESCO on the Ground. *Journal of Folklore Research* 52(2),143–56.
- Gaona, M., y Téllez R. (2012). Historia y Mestizaje de México a Través de Su Gastronomía. *Revista Virtual Especializada En Gastronomía* (2),30.
- García, J. (2019). *Fuentes de información online sobre patrimonio cultural; Guía para ayudar a los profesionales del patrimonio en la búsqueda de literatura científica y técnica*. Portal todo patrimonio. <http://www.todopatrimonio.com/pdf/Fuentes-de-Informacion-sobre-patrimonio-cultural.pdf>
- García, M., Solanilla J. (2012). ¿A qué sabe Colombia? Universidad del Rosario. E-docur. <http://repository.urosario.edu.co/handle/10336/3953>
- Gómez, L. (2011). Un espacio para la investigación documental. *Revista vanguardia psicológica clínica teórica y práctica*, 1(2),226-233. <http://C:/Users/Esperanza/Downloads/Dialnet-unespacioparalainvestigaciondocumental-4815129.pdf>
- González, M. (2014). Gastronomía Sustentable. *Hospitalidad -Esdai* 55–84.
- Gremium, Revista, y Yucatan Peninsula. (2019). Las fiestas religiosas en Yucatán. Patrimonio inmaterial que sustenta al patrimonio edificado. *Restauración Compás y Canto*, 1–17.
- Hamlen, K. (2017). FUSION - An Online Method for Multistream Classification. 919–28 http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttextpid=S0486-65252014000200001
- Groth, S. (2017). Rezension von UNESCO on the Ground: Local Perspectives on Intangible Cultural Heritage. *Journal of Folklore Research*, 52 (2) pp. 281-298.
- Krippendorff, K. (1990). *Metodología de análisis de contenido teoría y práctica*. <https://es.scribd.com/doc/315619353/Krippendorff-Metodologia-de-Analisis-de-Contenido-Teoria-y-Practica>
- León, Hugo. (18 de octubre 2013). *Que no muera el puchero Bogotano*. El tiempo. <http://blogs.eltiempo.com/para-donde-va/2013/10/18/que-no-muera-el-puchero-bogotano/>

- Leyva, D. y Pérez, A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria* Loss of culinary roots due to the transforming of food culture. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 64. 867-881. Recuperado de <https://www.researchgate.net/publication/275563186>.
- Libro al viento. (2012). *Recetario Santafereño*.
https://repositorioseducacionbogota.edu.co/bitstream/001/1257/1/Recetario_santafereño.pdf
- López, P. (2008) El contexto archivístico como directriz para la gestión documental de materiales fotográficos de archivo. *Revista Universum*, 2(23), 12 -37.
<http://dx.doi.org/10.4067/S0718-23762008000200002>
- Lourdes, G., y Kirenia, P. (2011). Reflexiones sobre patrimonio cultural. Lo inmaterial del centro histórico de Camagüey, patrimonio mundial. *Apuntes, Revista de estudios sobre patrimonio Cultural*, 260-275.
- Medina. F. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51(2) 106-113.
<https://doi.org/10.1016/j.anthro.2017.02.001>
- Ministerio de cultura. (2010). *Política de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*.
https://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/salvaguardia-patrimonio-cultural-inmaterial/Documents/03_politica_salvaguardia_patrimonio_cultural_inmaterial.pdf
- Ministerio de Cultura. (2011). *Convenio y política de salvaguardia del PCI*: Ministerio de cultura.
- Ministerio de Cultura. (2013). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.
<http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2019%20politica.pdf>
- Ministerio de Cultura. (2012). Gran Libro de La Cocina Colombiana.

- Ministerio de Cultura. (26 de mayo del 2015). Por el cual se expide el decreto único reglamentario del sector cultura. [Decreto Número 1080].
<https://www.mincultura.gov.co/areas/cinematografia/Legislacion/Documents/Decreto%201080%20de%202015.pdf>
- Ministerio de Cultura. (2016). Palabras junto al fogón Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas.
<http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2016.pdf>.
- Ministerio de Cultura. (2018). Manual introductorio Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. <http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2018.pdf>
- Ministry of Foreign Affairs of Japan. (2019). Vivienda, alimentación y forma de vestir.
https://web-japan.org/kidsweb/explore/spanish/spain/es_housing.html
- Molano, L. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista Opera*, 7, 69-84.
- Morales, L. (2015). La chicha, una tradición sabrosa. *El libre pensador*.
<https://librepensador.uexternado.edu.co/la-chicha-una-tradicion-sabrosa/>
- Morales, M., 2019. *Chefs defienden el sabor y la importancia de la changua*. Conexión Capital.
<https://conexioncapital.co/chefs-defienden-importancia-changua>.
- Moreno, L. (27 de septiembre 1992). *Ajiaco*. El tiempo.
<https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-210363>
- Niembro, M., Téllez, R. (2014). Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía. Culinaria. *Revista Virtual Especializada En Gastronomía*, (4), 30 – 58
- Opalin, G. (2018). Cómo llegó la gastronomía mexicana a ser patrimonio de la humanidad Forbes México. <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gastronomia-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/>

- Ossorio, M. (2006). Bien. En el diccionario de Ciencias Jurídicas políticas y sociales.
<http://www.herrerapenalozca.com/images/biblioteca/Diccionario-de-Ciencias-Juridicas-Politicasy-Sociales---Manuel-Ossorio.pdf>
- Patiño, V. (1990). Historia de la cultura material en la América Equinoccial. *Instituto Caro y Cuervo*. <http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%201.pdf>
- Pirela, J., Pulido, N., y Mancipe, E. (2016). *Investigación formativa en los estudios de información documental*. Universidad de La Salle.
- Restrepo, C. (2005). La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario. Ministerio de cultura.
<http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%206.pdf>
- Restrepo, C. (27 de mayo 2012). Historia de la chicha, la cerveza andina.
<https://www.historiacocina.com/es/historia-de-la-chicha>
- Revista digital nueva museología. (2014). Patrimonio y bienes culturales.
<https://nuevamuseologia.net/patrimonio-y-bienes-culturales/>
- Ribeiro C. (2011). Comida como cultura. *Historia, Questoes Debates*, 54(1).
<https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25763/17203>
- Rodríguez, D. (2012). Formas de poder que hacen legítimo el uso de la violencia sobre los cuerpos femeninos en parejas heterosexuales. [Trabajo de Magíster, Universidad Pedagógica Nacional]
<https://repository.cinde.org.co/bitstream/handle/20.500.11907/1471/RodriguezAvendanoFrancoMoreno2012.pdf?sequence=1>
- Rodríguez L. (25 de agosto 2019). *La panela evoluciona para facilitar el consumo*. Caracol.
https://caracol.com.co/programa/2019/08/24/al_campo/1566656692_414394.html
- Rondon, M., y Cardenas, A. (2014). *Análisis de la incidencia socioeconómica de la desnutrición infantil en la localidad de Ciudad Bolívar*. Universidad Piloto de Colombia.

- Tabima, L., Chaparro, A. y Trujillo, M. (2016). Detención de proteínas transgénicas en harinas de maíz comercializadas en Bogotá. Detección de proteínas transgénicas en harinas de maíz comercializadas en Bogotá, Colombia. *Revista de Salud Pública*, 18(3), 470-483. <https://dx.doi.org/10.15446/rsap.v18n3.46923>
- Thompson, J. (1954). Grain Storage, Physical and Chemical Consequences of Advanced Spontaneous Heating in Stored Soybeans. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2(6),303–9.
- Usme, Z. (2010). *Cocina, cultura y texto. Recetario para una semiótica culinaria*, CPAG e Inpahu.
- UNESCO. (2012). Convención Para La Salvaguardia Del Patrimonio Cultural Inmaterial. Patrimonio, economía cultural y educación para la paz, 2(2),150–68.
- Vergara, M. (1886), *Las tres tazas*, Minerva.