

INVENTARIO GASTRONOMICO REGIÓN DE ORIENTE DE CUNDINAMARCA
MUNICIPIO DE FÓMEQUE

BERNAL CORREA PAULA CAMILA

DIAZ PUENTES BRENT LARRY

MUÑOZ LEÓN WENDY VANESA

UNIVERSIDAD AGUSTINIANA
FACULTAD DE ARTE, COMUNICACIÓN Y CULTURA
TECNOLOGÍA EN GASTRONOMIA
BOGOTÁ D.C.

2017

PROYECTO INVENTARIO GASTRONOMICO REGIÓN DE ORIENTE DE
CUNDINAMARCA MUNICIPIO DE FÓMEQUE

BERNAL CORREA PAULA CAMILA

DIAZ PUENTES BRENT LARRY

MUÑOZ LEÓN WENDY VANESA

Asesor de trabajo
GONZALES JULIO CESAR

Trabajo de grado para optar al título como
Tecnólogo en Gastronomía

UNIVERSIDAD AGUSTINIANA
FACULTAD DE ARTE, COMUNICACIÓN Y CULTURA
TECNOLOGÍA EN GASTRONOMIA
BOGOTÁ D.C.

2017

Nota de aceptación

Jurado

Jurado

Dedicatoria

A nuestros padres

A nuestras familias por ser nuestro punto de partida y nuestro apoyo incondicional en este proceso, gracias a ellos hemos aprendido que la valentía es la clave para luchar por nuestros sueños, ellos son la fuerza y la inspiración para llegar a ser personas exitosas en todos los aspectos: personal, laboral y académico.

Agradecimiento

Primero queremos agradecer a los habitantes del municipio de Fómeque por recibirnos de forma amable y bondadosa ya que sin ellos no hubiera sido posible realizar este proyecto investigativo.

Nos gustaría que estas líneas nos sirvieran para expresar el más profundo y sincero agradecimiento a todas aquellas personas que con su ayuda han colaborado en la realización de este trabajo, en especial a nuestros profesores los cuales nos brindaron su orientación, el seguimiento y la supervisión continua, pero sobre todo su motivación y apoyo recibido durante los años que estuvimos educándonos en la universidad.

También queremos agradecer a Dios por acompañarnos en este camino que, aunque no fue fácil, nos guio durante lo largo de la carrera, por ser nuestra fortaleza en los momentos de debilidad, por brindarnos una vida llena de aprendizajes, experiencias y sobre todo felicidad.

A nuestros padres por ser ese apoyo incondicional y por darnos su confianza día a día para salir adelante para ser mejores personas. Por su sacrificio constante para darnos lo mejor en cada una de nuestras etapas. Este nuevo logro es gracias a ustedes y sabemos que desde el comienzo no iba a ser fácil, pero gracias a sus consejos, guía y cariño incondicional hoy se hace posible que culminemos este sueño.

Resumen

El presente trabajo de grado tiene como finalidad identificar las costumbres culinarias autóctonas del municipio de Fόμεque de Cundinamarca y así evitar que estas tradiciones se desvanezcan en el tiempo. Al realizar la revisión literaria sobre el municipio pudimos identificar que el municipio tiene a los amasijos a base de sagú como uno de los productos que lo representan. Conocer este dato nos permitió darle un enfoque al presente trabajo hacia los amasijos típicos del municipio. Para obtener la información fueron diseñadas y aplicadas encuestas a los ciudadanos y restaurantes del municipio las cuales nos permitieron recolectar la información necesaria para construir el presente trabajo de grado. Luego de realizar esto buscamos panaderías, cafeterías y personas que se especializaran en la preparación de amasijos y fue así como logramos conseguir recetas de algunos de los principales amasijos que se producen en el municipio, conocer como es el proceso de cultivar el sagú, la cosecha y la transformación que recibe este para la obtención de la harina de sagú.

Posteriormente con la información recolectada en las encuestas se realizaron estadísticas que permiten identificar de manera didáctica cual es la situación del municipio en el ámbito gastronómico, así como conocer tradiciones culinarias que se han ido perdiendo a lo largo del tiempo por la implementación de procesos industrializados.

En cuanto a las recetas que fueron obtenidas se estandarizaron algunas de ellas con el fin de plasmarlas para conocer de manera rápida cuales y cuantos ingredientes requiere cada una esas y si se piensa en comercializarlas facilitar el proceso de conocer valores como el costo, la ganancia, el valor de materia prima, el precio de venta, entre otros.

Por último se plasmó toda la información recopilada en una aplicación llamada Fόμεque Gourmet la cual puede ser descargada en dispositivos móviles Android. Se creó esta plataforma con el fin de obtener información del municipio de Fόμεque de manera rápida, didáctica y a la mano, además de sumarle el constante avance tecnológico que se viene presentando en los últimos años y destacar que el municipio no se queda atrás en este aspecto. Esta plataforma obtiene información básica del municipio como historia, lugares de interés y por supuesto recetas de todos los amasijos que nos fue posible conseguir para que las personas que deseen conocer la gastronomía típica del municipio la puedan consultar.

Después de la finalización del presente trabajo concluimos que el municipio de Fómeque es muy rico en amasijos que aun que es desconocido para muchos todos los productos a base de sagú son ricos en proteínas, carbohidratos, hierro y fosforo; que los Fomequeños son ciudadanos que viven orgullosos de su municipio y están siempre en pro de hacer que su municipio tenga más reconocimiento, implementando actividades como la creación de asociaciones que buscan como fin impulsar la participación de la mujer Fomequeña en la sociedad de la mano de la preparación de productos a base de sagú e iniciativas como “Fómeque territorio de agua”.

Glosario

Amasijo: Se trata del nombre que recibe la masa cuando ya está amasada. Dar forma a un trozo de masa, para armar un pan. La masa se estira y se arrolla, o se bolla y luego se le da forma de pan, bizcocho, galleta, etc. (Rubhima)

Fómeque: Es un municipio de Cundinamarca (Colombia), ubicado en la Provincia de Oriente, se encuentra a 56 km de Bogotá, la capital del departamento y del país. Fómeque en Chibcha quiere decir Bosque de los Zorros. (Alcaldía de Fómeque - Cundinamarca, 2016)

Municipio: Un municipio es una entidad administrativa que puede agrupar una sola localidad o varias y que puede hacer referencia a una ciudad, un pueblo o una aldea. (SCRIBD, 2017)

Patrimonio: Procede del latín patrimonium y hace mención al conjunto de bienes que pertenecen a una persona, ya sea natural o jurídica. La noción suele utilizarse para nombrar a lo que es susceptible de estimación económica, aunque también puede usarse de manera simbólica. En un sentido económico, el patrimonio de una persona o empresa está formado por propiedades, vehículos, maquinarias, dinero en efectivo, etc. (Perez & Ana, 2013)

El sagú: Es una especie de palmera de hojas grandes, con frutos ovoides, cuyo tronco tiene forma de tubérculo del cual se extrae un almidón o harina de Sagú y se consigue en forma de perlas o bolitas de fécula que se usan para cocinar, acompañar o espesar alimentos, especialmente sopas, purés, mazamorras o pudines, panes y galletas. (Alimentación Gastromundo, 2016)

Contenido

Introducción	11
Problema de investigación	12
Planteamiento del problema.....	12
Formulación	13
Justificación	14
Objetivos	15
General	15
Específicos	15
Marco referencial	16
Marco teórico	16
La gastronomía en Colombia.....	16
La gastronomía en la Región Andina.....	16
La gastronomía en el altiplano Cundiboyacense.	16
Seguridad alimentaria.	17
Soberanía alimentaria.....	17
El sagú.....	17
Marco histórico y geográfico	18
Historia de Fómeque.	18
Geografía.....	19
Límites.	19
Marco legal	20
Ley 122 de 2015.....	20
Ley 1185 de 2008.....	20
Antecedentes	20
Metodología del proyecto	21
Tipo de investigación	21
Diseño experimental	21
Fase 1 Revisión bibliográfica.....	22

Fase 2 Trabajo de campo.....	22
Fase 3 Análisis.....	22
Fase 4 Elaboración App.....	23
Resultados y análisis.....	24
Revisión bibliográfica.....	24
Trabajo de campo.....	24
Recetas.....	29
Pan de sagú.....	29
Achiras de sagú.....	29
Panderos de sagú.....	30
Torta de arroz.....	31
Torta de mazorca.....	31
Torta de queso.....	32
Torta de Guatila.....	32
Torta de calabaza.....	33
Torta de ahuyama.....	33
Torta de zanahoria.....	34
Arepa de maíz pelado.....	35
Empanadas asadas.....	35
Roscón relleno de arequipe.....	36
Conclusiones.....	37
Recomendaciones.....	38
Referencias.....	39
Lista de figuras.....	41
Lista de anexos.....	42
Anexos.....	43

Introducción

El patrimonio gastronómico es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos –su cultivo, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, recetas, rituales– que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y evoca sentimientos con sólo su mención, compra o consumo.

Por esta razón es tan importante preservar el patrimonio gastronómico de Colombia, porque así como somos un país rico en variedad de ingredientes como frutas, verduras, hortalizas, también en platillos, preparaciones, técnicas, entre otras. El presente trabajo se enfatiza en los amasijos típicos del municipio de Fómeque porque esa amplia variedad de preparaciones hace parte del patrimonio gastronómico del municipio y reflejan la identidad de los habitantes del municipio, personas emprendedoras y orgullosas de representar al municipio en cada una de las labores que realizan.

La Economía de Fómeque está dividida en dos grupos: las personas que se dedican a las labores agropecuarias que son un pequeño grupo de productores y las personas que se dedican a trabajar en los centros avícolas. Para los productores agrícolas su economía se enfatiza en el cultivo de habichuelas y tomate. Siendo estos los productos más comunes para sacar al mercado. También se maneja la ganadería y porcicultura en pequeña y mediana escala. Escogimos este municipio por la cercanía que tiene a Bogotá y porque deseamos conocer la gastronomía que los fundamenta. El presente es un trabajo de grado que busca recopilar información sobre la gastronomía del municipio, el cual va enfatizado en que productos gastronómicos son autóctonos del municipio y son la identidad de los habitantes del municipio, siendo estos los amasijos. Adicional este proyecto toca el tema de cuáles son los productos que se producen en el municipio. Para ello en el primer capítulo se enfoca en la revisión bibliográfica, en el segundo capítulo se desarrolla el trabajo de campo, en el tercer capítulo el análisis y en el cuarto capítulo la realización de una plataforma virtual la cual comprende una breve información sobre el municipio, sus sitios de interés y recetas de las principales preparaciones propias del municipio, entre otros.

Problema de investigación

Planteamiento del problema

Desafortunadamente, desde hace algún tiempo, en el ámbito gastronómico se han ido perdiendo muchas de las costumbres ancestrales de varias regiones del país, ya sea por los avances tecnológicos o por el modo de vida acelerado que se está viviendo. Sin embargo, para la sociedad y en especial para los futuros gastrónomos, es muy importante identificar estas prácticas como parte del patrimonio histórico, resaltando la ardua labor de los ancestrales, su ingenio para la creación de grandes platos que hoy hacen parte de la identidad del país. Preparaciones elaboradas con pocas herramientas disponibles en la época, pero que actualmente han sido modificadas con el avance de la sociedad. Se pretende que ingredientes autóctonos de estos municipios, que hayan sido olvidados, vuelvan a surgir ya que estos también integran y relatan la historia del país.

Formulación

¿Cuáles son los ingredientes y utensilios que caracterizan la gastronomía del municipio de Fómeque -Cundinamarca?

Justificación

La realización de este proyecto contribuirá a que el municipio de Fómeque llegue a ser reconocido por personas que lo desconozcan y deseen saber de manera breve información básica acerca del municipio. Además ayudará a que entidades y personas se destaquen en la elaboración de alimentos típicos del municipio especialmente amasijos a base de sagú lleguen a ser reconocidos por la sociedad que aún los desconoce. Así mismo este proyecto aportará en la construcción de un inventario gastronómico del municipio, registro que ayudará a que conocimientos gastronómicos del municipio no se desvanezcan y se preserve en el tiempo conservando así el patrimonio gastronómico del municipio. Este material podrá ser consultado como un registro de la historia gastronómica del país.

Objetivos

General

Identificar las costumbres culinarias tradicionales del municipio de Fόμεque de Cundinamarca.

Específicos

- Realizar una revisión literaria sobre la región.
- Diseñar instrumentos para la recolección de datos.
- Desarrollar salidas de campo donde se identificará las principales preparaciones culinarias del municipio, así como ingredientes y utensilios empleados.
- Estandarizar algunas recetas de las preparaciones tradicionales identificadas.
- Realizar un documento de la recopilación gastronómica del municipio.

Marco referencial

Marco teórico

La gastronomía en Colombia.

Se ve representada principalmente por el rondón, la arepa de huevo, el cuy y las hormigas culonas, son algunos de los platos simbólicos. La diversidad geográfica y cultural refleja la riqueza de las cocinas tradicionales. Cada año en el mes de septiembre en la ciudad de Popayán se realiza el congreso nacional gastronómico, espacio donde se da a conocer nuevos sabores fruto de investigaciones. Su amplia variedad de platos le valió a Popayán ser nombrada Ciudad de la gastronomía por la UNESCO. (Colombia travel)

La gastronomía en la Región Andina.

Colombiana se extiende por un área de 282.450 km² y está conformada por los departamentos Nariño, Cauca y Valle, Huila, Tolima, Risaralda, Quindío, Caldas, Antioquia, Cundinamarca, Boyacá, Santander, Norte de Santander y el Distrito Capital de Bogotá, Putumayo, Caquetá, Meta, Casanare y Arauca, diferentes niveles altitudinales de sus tres cordilleras. La diversidad de cultivos. En lapsos cortos, se puede cruzar por sembrados de tierras bajas y calientes, donde verá arroz, plátano, soya, caña de azúcar, ganado vacuno, pesca de río, frutales, café, yuca, caña de azúcar, variedades de plátano y banano, aguacate y fríjol, papa, maíz de año, alverja, arracacha, el ganado de leche, los cuyes, ullucos, hibas, cubios y ganado ovino. Cada piso altitudinal tiene sus productos y también sus comidas. (Sanchez & Sanchez, 2012)

La gastronomía en el altiplano Cundiboyacense.

Boyacá y Cundinamarca altiplano central de la cordillera Oriental ven variar su clima con la altitud. Generalmente fría, algunas veces templada. Esta enorme gama climática favorece una cocina variada, apetitosa y original, en el marco inimitable de los pueblos más pintorescos de la dilatada geografía colombiana. Cada pueblito, cada caserío, cada valle tienen un plato típico que atesoran con cariño y nutren con el toque original de cada familia. Su amplia variedad gastronómica ofrece cuchuco de espinazo de cerdo, plato talentoso, magníficos bizcochos, truchas, ajjaco, chocolate santafereño, tamales, pericos, almojábanas, colaciones, tortas, viudo de

pescado y mil exquisiteces más hacen de esta región un punto excepcional para el turismo gastronómico. (Ordóñez, 2014)

Seguridad alimentaria.

Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana. (FAO Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2017)

Soberanía alimentaria.

La soberanía alimentaria descansa en consecuencia sobre seis pilares, a saber: “1) Se centra en alimentos para los pueblos: a) Pone la necesidad de alimentación de las personas en el centro de las políticas. b) Insiste en que la comida es algo más que una mercancía. 2) Valores de los proveedores de alimentos: a) Apoya modos de vida sostenibles. b) Respeta el trabajo de todos los proveedores de alimentos. 3) Localiza los sistemas alimentarios: a) Reduce la distancia entre proveedores y consumidores de alimentos. b) Rechaza el dumping y la asistencia alimentaria inapropiada. c) Resiste la dependencia de corporaciones remotas e irresponsables. 4) Sitúa el control a nivel local: a) Localiza los lugares de control en manos de proveedores locales de alimentos. b) Reconoce la necesidad de habitar y compartir territorios. c) Rechaza la privatización de los recursos naturales. 5) Promueve el conocimiento y las habilidades: a) Se basa en los conocimientos tradicionales. b) Utiliza la investigación para apoyar y transmitir este conocimiento a generaciones futuras. c) Rechaza las tecnologías que atentan contra los sistemas alimentarios locales. 6). Es compatible con la naturaleza: a) Maximiza las contribuciones de los ecosistemas. b) Mejora la capacidad de recuperación. c) Rechaza el uso intensivo de energías, de monocultivo industrializado y demás métodos destructivos” (Gordillo & Méndez, 2013)

El sagú.

El sagú (llamado achira en Colombia) es una planta originaria de los Andes y forma parte de las veinticinco raíces y tubérculos andinos de consumo regional y mundial, es una herencia de nuestros aborígenes y ha servido de alimento a muchas familias durante siglos. Tiene el nombre científico de *Maranta arundinacea* L. También es conocida comúnmente con el nombre de Yuquilla, Maranta, Platanillo de Ciénaga. Es una hierba de rizomas escamosos, horizontales; tallos aéreos delgados, ramificados, ocasionalmente de más de 1 m de altura. Presenta hojas basales y hojas caulinares

alternas de peciolos envainadores y lámina generalmente aovada de 6-25 cm de longitud y 3-10 cm de ancho. Flores poco vistosas, en pares, dispuestas en racimos en el extremo de los tallos. En la actualidad es cultivada en trópicos de todo el mundo. La parte útil del Sagú son los rizomas, los cuales se extraen después de la floración y antes del comienzo de la etapa de crecimiento activo en primavera (octubre-marzo). Florece por espacio de 3-6 semanas entre los meses de agosto y septiembre. La harina de Sagú es un producto natural rico en proteínas, fácil de preparar, y sin contraindicaciones conocidas. Posee hierro, fósforo, proteínas y carbohidratos, y tiene propiedades energéticas, antiinflamatorias y depurativas. (Granados, Guzman, & Acevedo, 2014)

Marco histórico y geográfico

Historia de Fόμεque.

El municipio de Fόμεque se fundó en el sitio llamado Bosabita por Don Miguel De Ibarra acompañado por su intérprete Juan Lara en el año. Según la lengua chibcha Fόμεque significa “el bosque de zorros”. fu o fo era uno de los dioses chibchas generalmente presentado por un zorro. Hasta los primeros años de la colonia se decía Fόμεque. Según Velandía (1975), en la enciclopedia histórica de Cundinamarca, la fundación de Fόμεque ocurrió de la siguiente manera “el nuevo pueblo indio de Fόμεque fue fundado por Luis Enríquez el 19 de junio de 1600, formando por la unión de tres poblamientos aborígenes. Miguel de Ibarra dispuso a los indios de gozar libremente las tierras en un solo espacio geográfico. Para el año de 1798, ante el aumento de blancos que pasaban de 400 familias, solicitaron a los tribunales que los indios fueran trasladados a pueblos cercanos y vender sus tierras de resguardo y allí construir una parroquia. Según el autor; resulta que Ibarra no fundó ningún pueblo y que los tres poblamientos mencionados (Fόμεque, Ubaque y Choachí) seguían separados, cada uno con su iglesia. en el año de 1936 monseñor es considerado un hombre de amplia visión que impulsó el desarrollo y contribuyó a “culturizar” a los habitantes de Fόμεque, esta culturización se traduce en la promoción e impulso del deporte y la educación intelectual, moral y religiosa de los pobladores rurales-campesinos y organizaciones como las acciones comunales, las escuelas del canto, proyectándose como un “pueblo culto” en los niveles locales y con reconocimiento nacional y citado a su vez de manera general como modelo de comunidad educada y autosuficiente. (Alcaldía de Fόμεque - Cundinamarca, 2016)

Geografía.

El municipio de Fómeque, está localizado sobre un repliegue de la cordillera oriental, en la parte sureste del departamento de Cundinamarca, a 56 kilómetros de Santafé de Bogotá, es decir, a una hora y treinta minutos por carretera departamental pavimentada. Está dividido en treinta y dos (32) veredas, también hace parte del municipio de Fómeque el centro poblado la unión. (Alcaldía de Fómeque - Cundinamarca, 2016)

Limites.

- Por el Norte: Con los Municipios de la Calera, Guasca, parte de Choachí
- Por el Sur: Con los municipios Quetame y Departamento del Meta
- Por el Oriente: Con los municipios de Gachalá, Junín, La Calera, Guasca
- Por el Occidente: Con los municipios de Ubaque y Choachí,

(Alcaldía de Fómeque - Cundinamarca, 2016)



Figura 1. Mapa político provincia de oriente de Cundinamarca. Nota: Wikipedia arquidiócesis de Bogotá

Marco legal

Ley 122 de 2015.

Por medio de la cual se declara el agua de panela como bebida nacional, símbolo de nutrición, salud y patrimonio gastronómico y cultural de la Nación. (Congreso de la República de Colombia, 2015)

Ley 1185 de 2008.

Al promover esta ley, el Ministerio de Cultura buscó fijar procedimientos únicos para la protección y salvaguardia del Patrimonio Cultural de la Nación (patrimonio material e inmaterial), basado en un principio de coordinación garantizado por un Sistema Nacional de Patrimonio Cultural, cuya creación obedece a la necesidad de articular todo lo relativo al Patrimonio Cultural de la Nación de una manera coherente y orientada. (Alcaldía de Bogotá, 2008)

Antecedentes

El ministerio de cultura diseño una Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia con el fin de documentar el patrimonio gastronómico del país. Esta biblioteca la conforman 17, tomos cada tomo trata temáticas diferentes acerca de la gastronomía colombiana. Trata temas como la cocina precolombina, la alimentación e identidades en el siglo XVI y XVII, cocinas tradicionales en Colombia, hojas de plantas como envolturas, recetas de platos típicos de Colombia, entre otros. (Zuleta, 2014)

Metodología del proyecto

Tipo de investigación

El presente proyecto de investigación se basa en torno a una investigación cualitativa ya que es una investigación descriptiva y observadora mediante la cual nos fue posible conocer en que se basa la alimentación de la población Fomequense y cuáles son sus típicos productos gastronómicos.

Diseño experimental

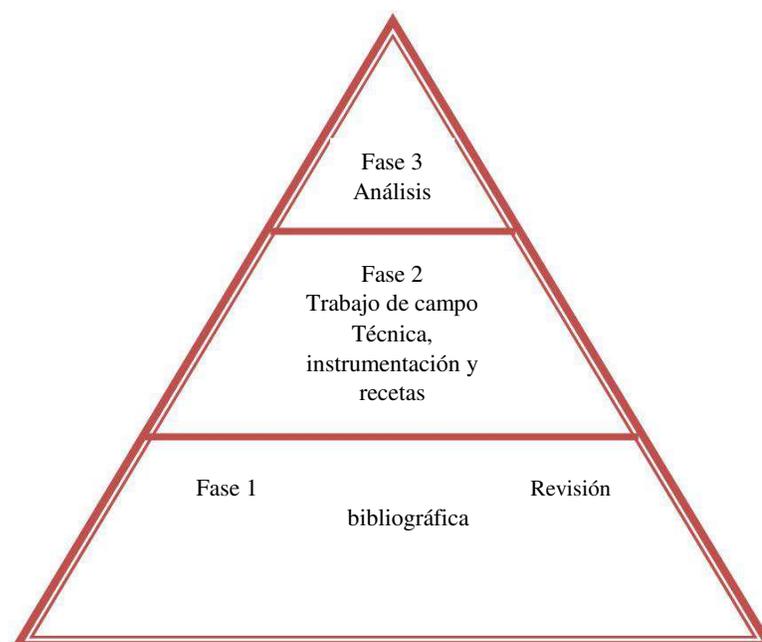


Figura 2. Diseño experimental. Nota: Autoría propia.

Fase 1: Revisión bibliográfica

Fase 2: Trabajo de campo

Fase 3. Análisis

Fase 4: Elaboración plataforma virtual

Fase 1 Revisión bibliográfica.

Antes de realizar las salidas de campo con la información bibliográfica que pudimos recopilar mediante internet, página de la alcaldía de Fómeque y libros identificamos aspectos principales como restaurantes, geografía, historia, principales productos, días de plaza, ubicación de la alcaldía, lugares de donde salen las flotas, entre otros.

Fase 2 Trabajo de campo.

Se realizaron 3 salidas de campo al municipio de Fómeque.

En la primera salida se hizo un reconocimiento de la zona donde se identificaron zonas gastronómicas, zonas de turismo y zonas de interés común.

La segunda salida se enfocó en el ámbito gastronómico, logrando identificar que el eje de referencia del municipio son los amasijos en los que se destaca el sagú (*Marantha arundínea*) como ingrediente principal de diferentes amasijos.

La tercera salida se centralizó hacia la gastronomía de los Fómequeños y costumbres gastronómicas. Se logró recopilar recetas de algunos de los amasijos más destacados del municipio.

Fase 3 Análisis.

En la segunda y tercera salida de campo se realizaron encuestas a los habitantes y a los principales establecimientos de venta de comida del municipio. La encuesta que iba dirigida a los habitantes se hizo preguntas sobre la gastronomía del municipio enfocado hacia la parte de los amasijos con el fin de determinar cuál es la preferencia en este aspecto. La encuesta que se le realizó a los principales establecimientos de venta de comida del municipio se enfatizó a identificar qué tipo de establecimiento es y conocer la estructura física del establecimiento.

La encuesta a los habitantes también nos permitió obtener recetas de las preparaciones de los amasijos las cuales fueron documentadas en formatos de recetas estándar para poder documentarla y obtenerla de manera rápida.

Fase 4 Elaboración App.

Se plasmó toda la información recopilada en una aplicación llamada Fόμεque Gourmet la cual puede ser descargada en dispositivos móviles Android. Se creó esta plataforma con el fin de obtener información del municipio de Fόμεque de manera rápida, didáctica y a la mano. Esta plataforma obtiene información básica del municipio como historia, lugares de interés y por supuesto recetas de todos los amasijos que nos fue posible conseguir para que las personas que deseen conocer la gastronomía típica del municipio la puedan consultar.

Resultados y análisis

Revisión bibliográfica

Con la información bibliográfica que se recolecto sobre el municipio se logro identificar un perfil del municipio en el que se destacan los productos que cultivan como el pimentón, el pepino, el tomate, entre otros, Además que es uno de los municipios más importantes de Cundinamarca en la producción de huevos, se identifico la geografía del municipio, historia, por cuales vías es posible llegar a él, si realizan ferias y fiestas y los lugares de interés que se encuentran en el municipio.

Trabajo de campo

Después de realizar las encuestas sobre gastronomía familiar a un total de cincuenta (50) habitantes del municipio y de analizar las respuestas dadas por estos se logró observar lo siguiente:

A la pregunta ¿Cuál es el ingrediente representativo del municipio? Un 60% de los habitantes encuestados identifica al Sagú como el ingrediente representativo del municipio, seguido de los huevos con un 24% y el tomate con un 8%. (Ver Figura 3). Estos resultados se dieron a pesar de que Fómeque es el primer productor de huevos del departamento y se destaca en cultivar productos como la habichuela, el pepino y el pimentón.

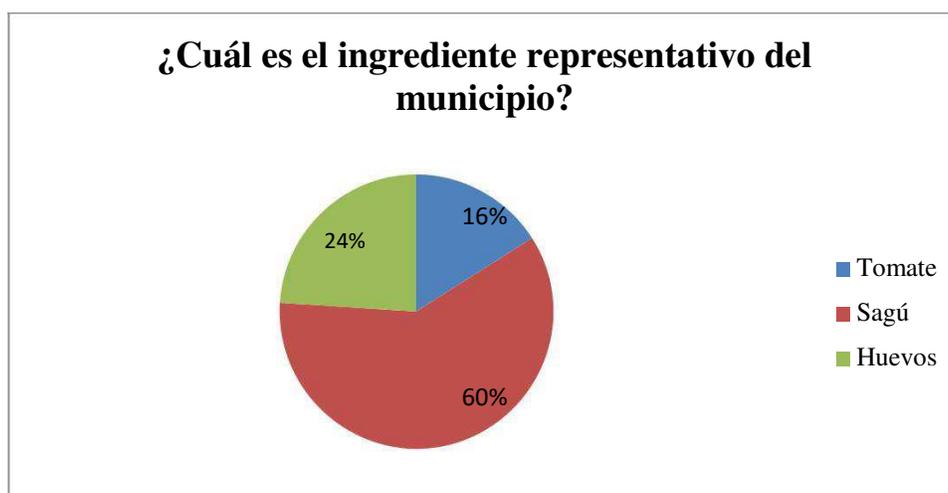


Figura 3. Ingrediente representativo del municipio. Nota: Autoría propia.

Para lograr identificar cuál o cuáles son los platos típicos del municipio hicimos la pregunta ¿Cuál es el plato típico del municipio? las personas encuestadas nos dieron respuestas como: La fritanga, el pan de sagú, el sancocho de gallina y la mazamorra chiquita. (Ver Figura 4). Estas preparaciones son tal cual como las conocemos en la actualidad, no contienen ninguna variación o modificación.

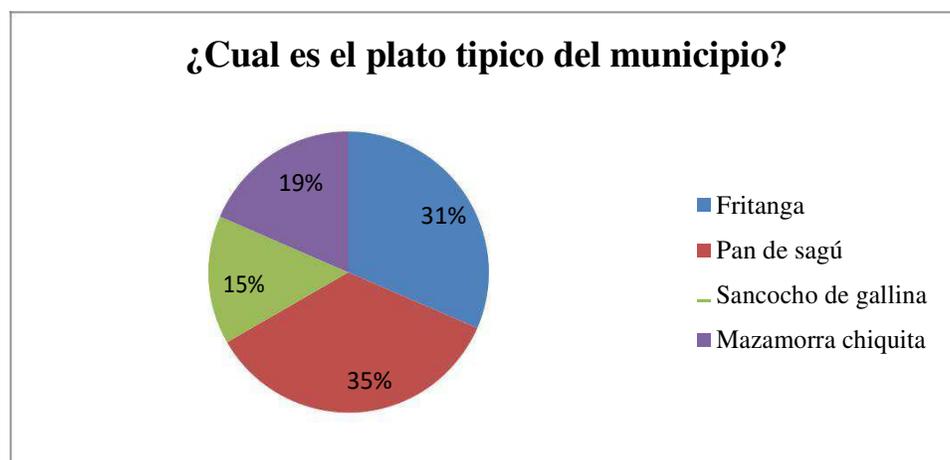


Figura 4. Plato típico del municipio. Nota: Autoría propia.

Respecto a la pregunta dentro de los amasijos ¿Cuáles son los más representativos? Las personas encuestadas determinaron el pan de sagú como el amasijo más representativo del municipio con un 46%, seguido del pan de maíz con un 22%, al pan de maíz pelado con un 18% y a la arepa de sagú con un 14%. (Ver Figura 5).

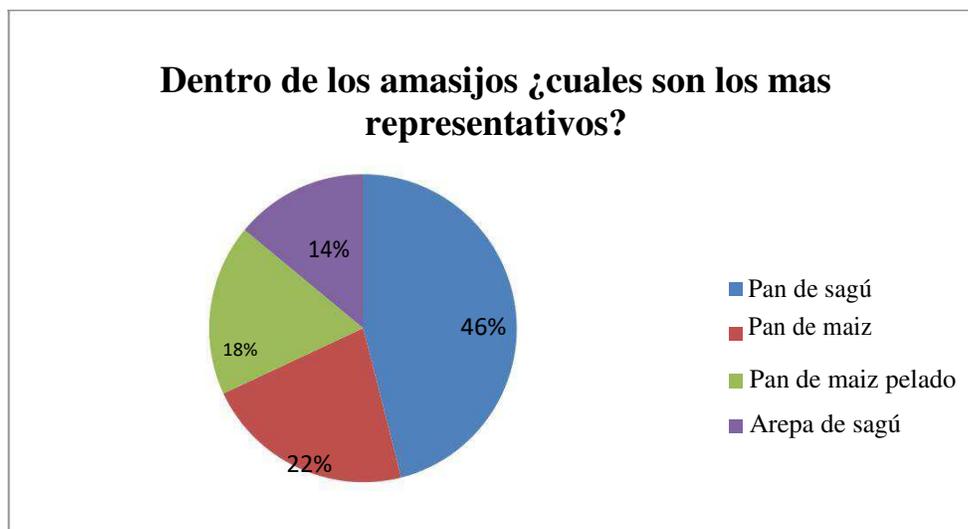


Figura 5. Amasijo representativo del municipio. Nota: Autoría propia.

Cabe destacar que esta encuesta también nos arrojó que los Fόμεqueños suelen acompañar el pan de sagú con chocolate que quede para “sopear”, otros lo acompañan con café, colada y yogurt. En mayor proporción los Fόμεqueños acompañan el pan de sagú con bebidas calientes. (Ver Figura 6).

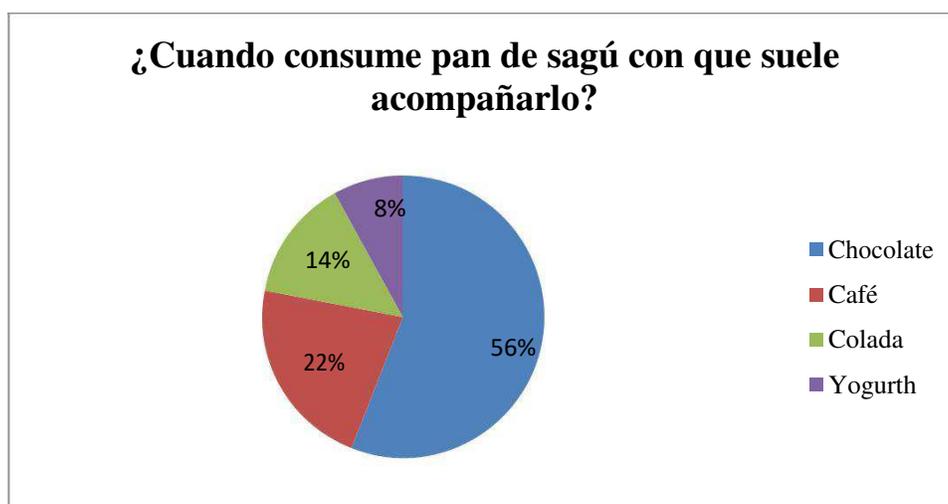


Figura 6. Acompañamiento del pan de sagú. Nota: Autoría propia.

Como respuesta al objetivo específico: Identificará los principales utensilios del municipio, planteado al inicio del trabajo investigativo no se encontró los resultados pensados en un principio. Con la encuesta de conocimiento gastronómico se determinó que los utensilios que usan en las cocinas Fόμεqueñas no existe una gran variedad, pues según las respuestas de los encuestados la cuchara de palo con un 64% es el utensilio más usado, seguido del horno de leña con un 24% y la artesa con un 12%. (Ver Figura 7).

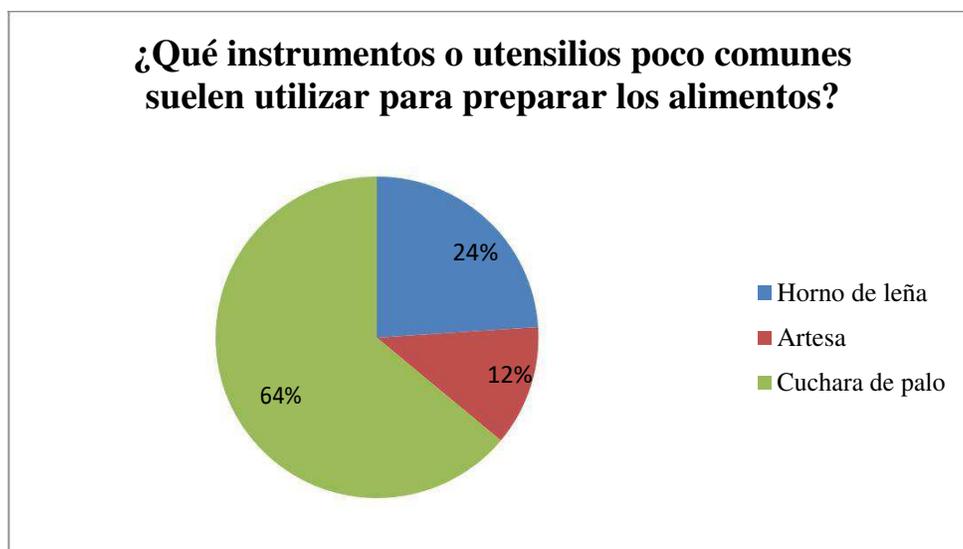


Figura 7. Instrumentos o utensilios poco usados en la cocina. Nota: Autoría propia.

Las personas encuestadas nos comentaron que el poco uso del horno de leña se debe a temas como la contaminación del ambiente y que es poco común que en el pueblo se utilice este utensilio, que se puede llegar a encontrar con más frecuencia hacia las zonas rurales del municipio. En cuanto al poco uso de la artesa argumentan que temas como el tiempo en la producción, practicidad y salud han hecho que la mojadora reemplace el uso de la artesa para elaborar sus típicos amasijos.

De las encuestas que fueron realizadas a los restaurantes pudimos determinar que los restaurantes tipo populares son los que más abundan en el municipio seguido de los restaurantes tipo asadero de pollo. Como restaurante típico se ubican las panaderías ya que como lo dijimos

anteriormente los alimentos típicos del municipio son los amasijos a base de sagú. En menor cantidad se encuentran los restaurantes tipo platos a la carta los cuales por su poca afluencia de público entre semana abren con mayor frecuencia los fines de semana. En menor cantidad se encuentran los restaurantes tipo piqueteadero. (Ver Figura 8).

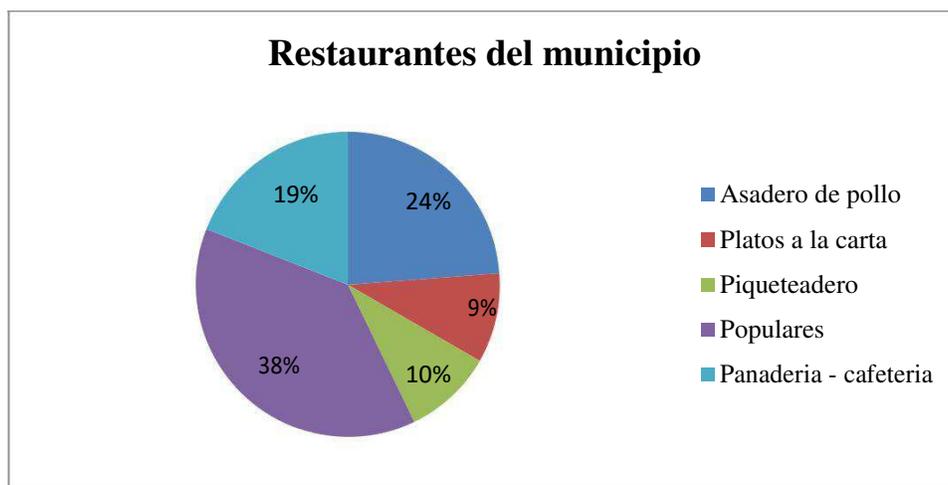


Figura 8. Restaurantes del municipio. Nota: Autoría propia.

Esta encuesta también nos permitió conocer que los restaurantes compran los productos, para abastecerse, los días sábado en la plaza de mercado del municipio. Para el tema de carnes y pescados muchos de estos establecimientos prefieren venir hasta Bogotá por la variedad y cantidad de carne que pueden llegar a conseguir ya que las carnicerías con que cuenta el municipio son pocas y los días de plaza en mayor cantidad se comercializa el ganado en pie y las reses que sacrifican son pocas.

Recetas

Pan de sagú

Ingredientes:

Harina de sagú

Cuajada

Mantequilla

Huevos

Sal

Azúcar

Polvo de hornear

Almidón de yuca

Preparación:

Se alistan todos los ingredientes y se procede a alistar la harina de sagú la cual se agregara a la mojadora; en seguida se le agrega la cuajada rallada, la mantequilla, los huevos, la sal, el azúcar, polvo de hornear y almidón de yuca; estos ingredientes se mezclan y se trabajan hasta que la masa sea consistente, luego se procede a armar los panes y los rellenarlos de cuajada seca o queso campesino.

Achiras de sagú

Ingredientes:

Harina de sagú

Cuajada

Queso campesino

Mantequilla de vaca

Sal

Azúcar

Preparación:

Mezclar la harina de sagú junto con la cuajada y el queso bien rallados, el azúcar y la sal; se forma un corona y se le adiciona la margarina, los huevos y se empieza a resobar hasta lograr una pasta suave, se amasan bien y se dejan descansar un poco, se forman barras del grosor deseado y se cortan las achiras. Se hacen bizcochos de 5cm de largo y 1 1/2 cm de ancho trabajándolos con las manos. Se ponen sobre una lata engrasada en el horno precalentado a 400° durante 10 minutos.

Panderos de sagú

Ingredientes:

Harina de sagú

Azúcar

Mantequilla

Sal

Almidón de yuca

Polvo para hornear

Huevos

Preparación:

Se amasan todos los ingredientes juntos y luego se dejan descansar. Se forman bolitas con las manos y se aplanan con los dedos, se ponen sobre una lata engrasada en el horno precalentado a 350° por 10 minutos o hasta que se doren, según se prefiera.

Torta de arroz

Ingredientes:

Arroz

Azúcar

Canela

Leche

Mojar con:

Queso

Cuajada

Mantequilla

Preparación:

Primero se hace un arroz con leche, canela y azúcar lo dejamos enfriar; después en frío al arroz lo mojamos con queso, cuajada rallada y mantequilla, ponemos la mezcla en un molde y se rellena de bocadillo y queso; se brilla con huevo y se hornea por 3 horas.

Torta de mazorca

Ingredientes:

Mazorca molida

Cuajada

Queso

Huevos

Azúcar

Mantequilla

Polvo de hornear

Preparación:

Primero se proceder a moler la mazorca después de obtener la masa se le agregamos la cuajada y el queso rallados, en seguida se le agrega los huevos, la mantequilla, el azúcar y el polvo de hornear se vierte la mezcla en los moldes y se lleva al horno.

Torta de queso

Ingredientes:

Queso campesino

Harina

Leche

Huevos

Mantequilla

Azúcar

Preparación:

Primero se rallar el queso campesino y se le mezclan los huevos y la mantequilla hasta que tenga consistencia se le agrega la harina y en seguida la leche y el azúcar hasta tener una masa homogénea, se vierte en los moldes, se pinta con huevo y se hornea.

Torta de Guatila

Ingredientes:

Guatila cocida

Harina

Cuajada

Queso

Azúcar

Melado

Preparación:

Primero se cocina la guatila y se deja enfriar, luego se seca más que se pueda, luego se agrega la harina, la cuajada y el queso rallados, se mezcla y en seguida se agregan los huevos, un poco de azúcar y el melado que le dará el dulce faltante y un sabor más marcado, al obtener esta mezcla se vierte en los moldes y se hornea.

Torta de calabaza

Ingredientes:

Calabaza cocida

Harina

Cuajada

Queso

Azúcar

Melado

Preparación:

Se cocina la calabaza y se deja enfriar, luego se seca más que se pueda, luego se agrega la harina, la cuajada y el queso rallados, se mezcla y en seguida se agregan los huevos, un poco de azúcar y el melado que le dará el dulce faltante y un sabor más marcado, al obtener esta mezcla se vierte en los moldes y se hornea.

Torta de ahuyama

Ingredientes:

Ahuyama cocida

Harina

Cuajada

Queso

Azúcar

Melado

Preparación:

Se cocina la ahuyama y se deja enfriar, luego se seca más que se pueda, luego se agrega la harina, la cuajada y el queso rallados, se mezcla y en seguida se agregan los huevos, un poco de azúcar y el melado que le dará el dulce faltante y un sabor más marcado, al obtener esta mezcla se vierte en los moldes y se hornea.

Torta de zanahoria

Ingredientes:

Zanahoria cruda

Harina

Cuajada

Queso

Nueces del Brasil

Huevos

Azúcar

Preparación:

Se ralla la zanahoria y se le agregan los huevos, se va mezclando y en seguida se agrega el queso y la cuajada rallada, se pican las nueces de Brasil y se le agregan, por ultimo agregar el azúcar para así afianzar los sabores, verter la mezcla en los moldes y hornear.

Arepa de maíz pelado

Ingredientes:

Maíz pelado

Cuajada

Queso

Almidón de yuca

Sal

Mantequilla

Preparación:

El maíz se pone a pelar, se deja de un día para otro en agua, al otro día se le saca el agua y al estar seco se muele, se le agrega el queso y la cuajada rallados, la mantequilla, la sal y el almidón de yuca para que crezcan un poco se arman las arepas y se rellenan de queso y se llevan a hornear.

Empanadas asadas

Ingredientes:

Harina de maíz blanco

Cuajada

Queso

Mantequilla

Sal

Arroz

Alverjas

Carne

Preparación:

Primero se moja la masa de las empanadas la cual lleva harina de maíz blanco, cuajada, queso, mantequilla y sal; después de tener la masa lista se hace un relleno de arroz, arvejas y carne molida, después se arman las empanadas y se hornean por 45 minutos a una temperatura alta.

Roscón relleno de arequipe

Ingredientes:

Harina

Mantequilla de vaca

Huevos criollos

Azúcar

Sal

Arequipe

Preparación:

Se moja la masa con harina, mantequilla de vaca, huevos criollos, azúcar y sal, se mezcla muy bien hasta obtener una masa suave y consistente, se arman los roscones y se rellenan de arequipe, posteriormente se hornean.

Conclusiones

- Para la recolección de datos se investigaron fuentes como textos y en su mayoría artículos o páginas en internet. Información que fue de gran apoyo para tener una idea de cómo es el municipio de Fómeque.
- Fue necesario realizar dos encuestas sobre conocimiento gastronómico, ya que después de aplicar la primera encuesta no fue posible recolectar la información esperada, así que se modificaron algunas preguntas y así se pudo obtener la información requerida para la realización del presente trabajo de grado.
- Las salidas de campo permitieron conocer más de cerca la cultura Fomequeña, así mismo de esta manera fue que se logró recolectar recetas de los amasijos típicos del municipio las cuales nos permitieron realizar la estandarización de algunas de estas.
- La plataforma virtual se realizó con el fin de documentar la información obtenida mediante el presente proyecto. Esta plataforma permite que tanto habitantes del municipio y personas que deseen conocer el municipio, puedan acceder de manera rápida y didáctica información de Fómeque como historia, lugares de interés, amasijos típicos, entre otros. realizar mediante esta APP

Recomendaciones

- Al llevar a cabo un trabajo investigativo acerca del municipio se recomienda visitar este lugar los días sábados, ya que en este día se realiza el mercado de plaza y es donde se reúne la mayor parte de las personas que se encuentra en las veredas a comercializar sus productos. Es allí donde se puede recolectar más información.
- Para realizar alguna preparación con harina de sagú es recomendable conseguirla con el grupo de mujeres ADIMF las cuales tienen harina 100% de sagú, esta recomendación la damos porque en varios lugares del pueblo se consigue, pero en estos lugares la mezclan con almidón de yuca o de arracacha para poderla comercializar a un bajo costo.
- Si se desea acceder a información del municipio, en la alcaldía se encuentra toda la información necesaria como: datos geográficos, históricos, y culturales. Es necesario disponer de bastante tiempo ya que allí solo una persona accede a dicha información y por lo general esta persona no se encuentra en la alcaldía.

Referencias

Alcaldía de Bogotá. (12 de Marzo de 2008). *Ubicación fómeque alcaldía de Bogotá*. Obtenido de Alcaldía de Bogotá: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=29324>

Alcaldía de Fómeque - Cundinamarca. (12 de Abril de 2016). *Nuestro municipio, información general*. Obtenido de Alcaldía de Fómeque - Cundinamarca: http://www.fomeque-cundinamarca.gov.co/informacion_general.shtml#historia

Colombia travel. (s.f.). *¿Por qué hacer turismo gastronómico en Colombia?* Obtenido de <http://www.colombia.travel/es/que-hacer/cultural/turismo-gastronomico>

Congreso de la República de Colombia. (2015). *Proyectos de Ley Radicados 2015 – 2016*. Obtenido de Congreso de la República de Colombia: <http://190.26.211.102/proyectos/index.php/textos-radicados-senado/pl-2015-2016/551-proyecto-de-ley-122-de-2015>

FAO Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (3 de Mayo de 2017). *Conferencia Internacional sobre Agricultura Orgánica y Seguridad Alimentaria*. Obtenido de FAO Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación: <http://www.fao.org/organicag/oa-specialfeatures/oa-foodsecurity/es/>

Gordillo, G., & Méndez, J. (2013). *Seguridad y soberanía alimentaria*. Obtenido de: FAO Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación: <http://www.fao.org/3/a-ax736s.pdf>

Granados, C., Guzman, L., & Acevedo, D. (3 de Febrero de 2014). *Propiedades funcionales del almidón de sagú*. Obtenido de Scielo (scientific electronic library online): <http://www.scielo.org.co/pdf/bsaa/v12n2/v12n2a10.pdf>

Ordóñez, C. C. (2014). BBCTC, tomo 09 Gran libro de la cocina colombiana. En C. C. Ordóñez, *BBCTC, tomo 09 Gran libro de la cocina colombiana*. Mincultura.

Sanchez, E., & Sanchez, C. (2012). Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. En *Paseo de olla* (pág. 568).

Zuleta, M. (31 de Mayo de 2014). *Cocina tradicional colombiana, ahora al alcance de la mano*. Obtenido de El Heraldo: <https://www.elheraldo.co/cultura/cocina-tradicional-colombiana-ahora-al-alcance-de-la-mano-154361>

Lista de figuras

Figura 1. Mapa político provincia de oriente de Cundinamarca.	19
Figura 2. Diseño experimental.	21
Figura 3. Ingrediente representativo del municipio.	24
Figura 4. Plato típico del municipio.	25
Figura 5. Amasijo representativo del municipio.	26
Figura 6. Acompañamiento del pan de sagú.	26
Figura 7. Instrumentos o utensilios poco usados en la cocina.	27
Figura 8. Restaurantes del municipio.	28

Lista de anexos

Anexo 1. Encuesta conocimiento gastronómico	43
Anexo 2. Encuesta a restaurantes	44
Anexo 3. Apéndice de encuestas de conocimiento gastronómico	46
Anexo 4. Apéndice de encuesta a restaurantes	48

Anexos

Anexo 1. Encuesta conocimiento gastronómico

ENCUESTA DE CONOCIMIENTO GASTRONOMICO

1. ¿Existe algún ingrediente representativo de la región? -tomate, hobicuelo, Mazamorro, ajíaco, amañizo, chicha, envuelto
2. ¿Cuál es el plato típico del municipio? Tamal (cuyama, pollo, cebol) → Rallao calabaza
3. ¿Cuál restaurante del municipio a su parecer es el mejor? La cocina de La Abuela
4. Dentro de los amasijos ¿cuales son los mas representativos? pan de sagú - pande fecho
5. Cuando consume pan de sagú, ¿con que suele acompañarlo? Todos los días - onces
6. ¿En su familia existe alguna receta tradicional? tamal - amasijo
7. ¿Que instrumento o utensilio poco comunes suele utilizar para preparar los alimentos? arteza

ENCUESTA DE CONOCIMIENTO GASTRONOMICO

1. ¿Existe algún ingrediente representativo de la región? Huevo
2. ¿Cuál es el plato típico del municipio? Sancocho gallina - fritanga
3. ¿Cuál restaurante del municipio a su parecer es el mejor? La rochela
4. Dentro de los amasijos ¿cuales son los mas representativos? Pan sagú - Arepa sagú
5. Cuando consume pan de sagú, ¿con que suele acompañarlo? Cafe
6. ¿En su familia existe alguna receta tradicional? Arroz pollo
7. ¿Que instrumento o utensilio poco comunes suele utilizar para preparar los alimentos? Horno leña

ENCUESTA DE CONOCIMIENTO GASTRONOMICO

1. ¿Existe algún ingrediente representativo de la región? Sagú - maíz
2. ¿Cuál es el plato típico del municipio? Mazamorro chiquita
3. ¿Cuál restaurante del municipio a su parecer es el mejor? Restaurante 40 soy ganadero
4. Dentro de los amasijos ¿cuales son los mas representativos? Pan sagú - pan maíz
5. Cuando consume pan de sagú, ¿con que suele acompañarlo? Chocolate - agua panela Sopar.
6. ¿En su familia existe alguna receta tradicional? Torta guatilla
7. ¿Que instrumento o utensilio poco comunes suele utilizar para preparar los alimentos? Horno leña, canastos

ENCUESTA DE CONOCIMIENTO GASTRONOMICO

1. ¿Existe algún ingrediente representativo de la región? queso
2. ¿Cuál es el plato típico del municipio? Quatorda Monteguilla
3. ¿Cuál restaurante del municipio a su parecer es el mejor? La rochela
4. Dentro de los amasijos ¿cuales son los mas representativos? Pan sagú - Pan Maíz - Arepa de sagú
5. Cuando consume pan de sagú, ¿con que suele acompañarlo? Caseosa, chocolate, Muzana onces.
6. ¿En su familia existe alguna receta tradicional? Pan Sagú - lo preparaban con agua repocaba
7. ¿Que instrumento o utensilio poco comunes suele utilizar para preparar los alimentos? Arteza → Utensilio para mojar o amasar el pan o huachos

Anexo 2. Encuesta a restaurantes

ENCUESTA A RESTAURANTES

Planta Física

1. Ubicación

Norte	<input type="radio"/>	Sur	<input type="radio"/>
Oriente	<input checked="" type="radio"/>	Occidente	<input type="radio"/>

2. Tipo de restaurante

Típico de la región	<input type="radio"/>	Corrientazo	<input checked="" type="radio"/>
Asadero de carnes	<input type="radio"/>	Típico Colombiano	<input type="radio"/>
Buffet	<input type="radio"/>	Comidas rápidas	<input type="radio"/>
Otro	<u>Asadero Pollo</u>		

3. Nombre del restaurante
Mani broaster oriental

4. Nombre del dueño
Rodrigo tamasco

5. Características físicas del exterior
Casa de tres pisos un local del primer piso esta destinado al restaurante.

6. Características del área de servicio
Cuenta con 12 mesas y cada uno de 4 puestas son de varillas y de plastico.

7. Características de la cocina
Asador de pollo industrial, estufa industrial.

ENCUESTA A RESTAURANTES

1. ¿Qué es lo que suele preparar con más frecuencia?
Pollo asado, cajuaco, mojarra frita, pollo broaster come asada.

2. ¿Qué bebidas prepara?
Jugo natural

3. ¿Qué ingrediente es el más utilizado?
Pollo, arroz.

4. ¿Cada cuanto hace mercado para su restaurante?
Los sabados que es día de plaza

5. ¿Todos los productos que utiliza en su restaurante los consigue en el municipio?
Pollo algunas veces es traído de bogota

6. ¿Tiene algún producto "De la casa"?
No

ENCUESTA A RESTAURANTES

Planta Física

1. Ubicación

Norte	<input type="radio"/>	Sur	<input type="radio"/>
Oriente	<input checked="" type="radio"/>	Occidente	<input type="radio"/>

2. Tipo de restaurante

Típico de la región	<input type="radio"/>	Corrientazo	<input type="radio"/>
Asadero de carnes	<input type="radio"/>	Típico Colombiano	<input type="radio"/>
Buffet	<input type="radio"/>	Comidas rápidas	<input type="radio"/>
Otro	<u>Piqueadero</u>		

3. Nombre del restaurante
Piqueadero Doña Janita

4. Nombre del dueño
Javira adonez

5. Características físicas del exterior
Casa de dos pisos. En el primer piso en un local es el restaurante.

6. Características del área de servicio
Cuenta con 6 mesas cada uno con cuatro sillas y un televisor

7. Características de la cocina
Freidora, vitrina con calefacción

ENCUESTA A RESTAURANTES

1. ¿Qué es lo que suele preparar con más frecuencia?
Platano maduro relleno, chicharron, chanchullo chorizo

2. ¿Qué bebidas prepara?
Jugo natural - limonada.

3. ¿Qué ingrediente es el más utilizado?
relleno, chanchullo, rescaso pollo.

4. ¿Cada cuanto hace mercado para su restaurante?
Sabados que sacrifican reses.

5. ¿Todos los productos que utiliza en su restaurante los consigue en el municipio?
Algunas veces es necesario ir hasta bogota o a choachi.

6. ¿Tiene algún producto "De la casa"?
No

ENCUESTA A RESTAURANTES

Planta Física

1. Ubicación
 Norte Sur
 Oriente Occidente

2. Tipo de restaurante
 Típico de la región Corrientazo
 Asadero de carnes Típico Colombiano
 Buffet Comidas rápidas
 Otro _____

3. Nombre del restaurante
Las Bicas del Oriente

4. Nombre del dueño
Alvaro Cruz

5. Características físicas del exterior
local 1^{er} piso paredes en ladrillo.

6. Características del área de servicio
sin mesas en madera y sillas en madera

7. Características de la cocina
consta de una estufa industrial y un asadero que utilizan con leña

ENCUESTA A RESTAURANTES

1. ¿Qué es lo que suele preparar con más frecuencia?
Carne Asada

2. ¿Qué bebidas prepara?
limonada natural y jugos

3. ¿Qué ingrediente es el más utilizado?
Carne, ajo

4. ¿Cada cuanto hace mercado para su restaurante?
los Sabados

5. ¿Todos los productos que utiliza en su restaurante los consigue en el municipio?
si y para el fin de semana se sacrifica 1 res

6. ¿Tiene algún producto "De la casa"?
Carne al llanera

ENCUESTA A RESTAURANTES

Planta Física

1. Ubicación
 Norte Sur
 Oriente Occidente

2. Tipo de restaurante
 Típico de la región Corrientazo
 Asadero de carnes Típico Colombiano
 Buffet Comidas rápidas
 Otro _____

3. Nombre del restaurante
La Oca Ganadero

4. Nombre del dueño
Jorge Aveldano

5. Características físicas del exterior
local 1^{er} piso restaurante espacio pequeño

6. Características del área de servicio
televisor, mesas plastica sillas capacidad para 20 personas.

7. Características de la cocina
Estufa industrial, plancha y parrilla, nevera
Cesena

ENCUESTA A RESTAURANTES

1. ¿Qué es lo que suele preparar con más frecuencia?
Carne asada, sopas, arroz blanco

2. ¿Qué bebidas prepara?
limonada, jugos naturales.

3. ¿Qué ingrediente es el más utilizado?
Carne.

4. ¿Cada cuanto hace mercado para su restaurante?
cada sabado

5. ¿Todos los productos que utiliza en su restaurante los consigue en el municipio?
Algunas veces 10 hasta chocchi

6. ¿Tiene algún producto "De la casa"?
NO.

Anexo 3. Apéndice de encuestas de conocimiento gastronómico

ENCUESTA DE CONOCIMIENTO GASTRONOMICO	
1. ¿Existe algún ingrediente representativo de la región?	
2. ¿Cuál es el plato típico del municipio?	<hr/> <hr/>
3. ¿Cuál restaurante del municipio a su parecer es el mejor?	<hr/> <hr/>
4. Dentro de los amasijos ¿cuales son los mas representativos?	<hr/>
5. Cuando consume pan de sagú, ¿con que suele acompañarlo?	<hr/> <hr/>
6. ¿En su familia existe alguna receta tradicional?	<hr/> <hr/>
7. ¿Que instrumento o utensilio poco comunes suele utilizar para preparar los alimentos?	<hr/>
Encuesta a restaurantes Figura 8, Fuente autor	

TIPO DE MUESTREO	NO PROBABILÍSTICO
UNIDAD DE OBSERVACIÓN	PERSONA
POBLACIÓN OBJETIVO	PERSONAS ADULTAS ENTRE LOS 40-60 AÑOS
UNIVERSO REPRESENTADO	ADULTOS
TÉCNICA	ENCUESTA ESCRITA DE PREGUNTA CUYA UNICA RESPUESTA ES ABIERTA
TAMAÑO DE LA MUESTRA	50 PERSONAS DEL MUNICIPIO DE FOMEQUE
MOMENTO ESTADÍSTICO	25 Y 29 DE ABRIL DEL 2017
FINANCIACIÓN	RECURSOS PROPIOS
MARGEN DE ERROR OBSERVADO	NO SE REGISTRA ERROR PORQUE EL TIPO DE MUESTRA ES NO PROBABILISTICO
DURACIÓN	10-15 MINUTOS
FINALIDAD	DETERMINAR EL CONOCIMIENTO GASTRONOMICO QUE TIENEN LAS PERSONAS DE ESTE MUNICIPIO EN CUANTO A INGREDIENTES, UTENSILIOS
NUMERO DE PREGUNTAS	7
NÚMERO MÍNIMO DE RESPUESTAS POR PREGUNTA	2
DIRECCIÓN DE APLICACIÓN	FOMEQUE-CUNDINAMARCA
APLICADO POR	MUÑOZ LEON WENDY VANESA
	BERNAL CORREA PAULA CAMILA
	DIAZ PUENTES BRENT LARRY
SUPERVISADO POR	JULIO GONZALES COORDINADOR ACADÉMICO

Anexo 4. Apêndice de encuesta a restaurantes

ENCUESTA A RESTAURANTES			
Planta Física			
1. Ubicación			
Norte	<input type="radio"/>	Sur	<input type="radio"/>
Oriente	<input type="radio"/>	Occidente	<input type="radio"/>
2. Tipo de restaurante			
Típico de la región	<input type="radio"/>	Corrientazo	<input type="radio"/>
Asadero de carnes	<input type="radio"/>	Típico Colombiano	<input type="radio"/>
Buffet		Comidas rápidas	<input type="radio"/>
Otro _____			
3. Nombre del restaurante			

4. Nombre del dueño			

5. Características físicas del exterior			

6. Características del área de servicio			

7. Características de la cocina			

ENCUESTA A RESTAURANTES

1. ¿Qué es lo que suele preparar con más frecuencia?
2. ¿Qué bebidas prepara?
3. ¿Qué ingrediente es el más utilizado?
4. ¿Cada cuanto hace mercado para su restaurante?
5. ¿Todos los productos que utiliza en su restaurante los consigue en el municipio?
6. ¿Tiene algún producto "De la casa"?

TIPO DE MUESTREO	NO PROBABILÍSTICO
UNIDAD DE OBSERVACIÓN	PERSONA
POBLACIÓN OBJETIVO	PERSONAS ADULTAS ENTRE LOS 40-60 AÑOS
UNIVERSO REPRESENTADO	ADULTOS
TÉCNICA	ENCUESTA ESCRITA DE PREGUNTA CUYA UNICA RESPUESTA ES ABIERTA
TAMAÑO DE LA MUESTRA	50 PERSONAS DEL MUNICIPIO DE FOMEQUE
MOMENTO ESTADÍSTICO	25 Y 29 DE ABRIL DEL 2017
FINANCIACIÓN	RECURSOS PROPIOS
MARGEN DE ERROR OBSERVADO	NO SE REGISTRA ERROR. EL TIPO DE MUESTRA ES NO PROBABILISTICO
DURACIÓN	10-15 MINUTOS
FINALIDAD	DETERMINAR EL CONOCIMIENTO GASTRONOMICO QUE TIENEN LAS PERSONAS DE ESTE MUNICIPIO EN CUANTO A INGREDIENTES, UTENSILIOS
NUMERO DE PREGUNTAS	12
NÚMERO MÍNIMO DE RESPUESTAS POR PREGUNTA	2
DIRECCIÓN DE APLICACIÓN	FOMEQUE-CUNDINAMARCA
APLICADO POR	MUÑOZ LEON WENDY VANESA
	BERNAL CORREA PAULA CAMILA
	DIAZ PUENTES BRENT LARRY
SUPERVISADO POR	JULIO GONZALES COORDINADOR ACADÉMICO