

**Representación gastronómica en los restaurantes de las principales plazas de mercado
en Bogotá**

Juan Pablo Arévalo Medina
Juan Camilo Gallego Bedoya

Universitaria Agustiniana
Facultad de Arte, Comunicación y Cultura
Programa de Tecnología en Gastronomía
Bogotá, D.C.
2019

**Representación gastronómica en los restaurantes de las principales plazas de mercado
en Bogotá**

Juan Pablo Arévalo Medina
Juan Camilo Gallego Bedoya

Asesora metodológica
Jenny Zorayda Garavito Najas

Asesor temático
Julio Ernesto González

Trabajo de grado para optar al título de Tecnólogo en Gastronomía

Universitaria Agustiniana
Facultad de Arte, Comunicación y Cultura
Programa de Tecnología en Gastronomía
Bogotá, D.C.
2019

Agradecimientos

Agradecemos primordialmente a Dios padre todo poderoso, por la oportunidad que nos brinda para hacer posible este proyecto, porque gracias a él daremos un gran paso para nuestras vidas, nuestras familias han sido esenciales en esta lucha y gracias a su apoyo incondicional estamos recibiendo este título que nos va a permitir avanzar enormemente en el camino que tenemos que recorrer de ahora en adelante.

A nuestros profesores, nuestros amigos, compañeros de clase: gracias, sin su ayuda y colaboración no hubiera sido posible desarrollar nuestro proyecto.

Muchas e infinitas gracias a todas aquellas personas que aportaron un granito de arena en nuestro proyecto.

Resumen

Debido a la gran variedad gastronómica que existe en Bogotá, en parte por la cantidad de tradiciones culinarias que llegan de todos los rincones del país, este trabajo tiene como propósito exponer de forma analítica y comparativa una muestra gastronómica representativa de las plazas de mercado de la ciudad de Bogotá. Se eligieron. Las plazas 12 de octubre de Paloquemao, del Restrepo y del 20 de Julio. En la persecución de este objetivo se identificaron los restaurantes de cada plaza, así como sus cocineros, para poder determinar a través de entrevistas los platos más representativos y con mayor aceptación. El proyecto se emprendió desde la Universidad Agustiniana en dónde a través de encuestas se escogieron las plazas consideradas por los estudiantes de gastronomía. Ya en las plazas se llevaron a cabo encuestas, entrevistas y se tomó registro fotográfico del estado actual de la oferta culinaria de estos establecimientos; después, se realizó un análisis comparativo de 5 platos característicos de cada plaza, y el nivel de aceptación. Por último, se hizo un análisis socioeconómico y cultural. Una vez recopilada la información se realizaron comparaciones, tabulaciones, determinando los resultados, para aportar una conclusión positiva al tema que está siendo abordado de las plazas de mercado de Bogotá. Entre los platos identificados como más representativos se identificaron: picada, ajiaco, mondongo, caldos (costilla, pajarilla, pescado, raíz), guiso de cola, tamales, sobrebarriga, sancocho de pescado, bandeja paisa, viudo de capaz, bagre en salsa, mojarra frita y cocido boyacense, entre otros.

Palabras clave: plaza de mercado, platos representativos, socioeconómico, muestra gastronómica.

Contenido

Introducción	11
Problema de investigación	13
Tema	13
Formulación de problema.....	13
Justificación.....	14
Objetivos	15
Objetivos específicos.....	15
Hipótesis.....	16
Marcos de referencia	17
Marco teórico / conceptual	17
Marco histórico geográfico.....	18
Plaza de mercado 12 de octubre.	18
Plaza de Paloqueamo.	19
Plaza de mercado Restrepo.	20
Plaza de mercado 20 de julio.	21
Marco legal.....	22
Antecedentes.....	23
Entre gondolas y canastos, manual de identidad corporativa plaza de mercado las cruces.	23
Al rescate de las plazas de mercado.....	23
Corabastos: la ciudad del mercado.	23
Metodología	24

Tipo de investigación	24
Investigación exploratoria.....	24
Diseño experimental.....	24
Orientación y planeación de la investigación.	25
Recopilación de información requerida.....	25
Análisis de información.....	30
Determinar resultados de la investigación.....	30
Resultados y discusión	31
Identificación de las cuatro plazas de mercado más visitadas por estudiantes y personal relacionado con el sector gastronómico	31
Frecuencia con la que se visitan las plazas de mercado de Bogotá.....	31
La identificación gastronómica ofrecida en los restaurantes ubicados en las principales plazas de mercado, rescatando la importancia cultural.....	31
Plaza de mercado 12 de octubre.....	33
Plaza de mercado Paloquemao.....	39
Plaza de mercado Restrepo.....	44
Representación gastronómica comparación de platos en las plazas de mercado seleccionadas.....	49
Cocido Boyacense.....	49
Viudo de capaz.....	55
Caldo pajarilla.....	58
<i>Plaza de mercado 12 de octubre.....</i>	59
Descripción escolaridad.....	60
<i>Plaza de mercado Paloquemado y Restrepo.....</i>	60
<i>Plaza de mercado 20 de julio.....</i>	61
De dónde provienen las recetas que ofrecen.....	61

Tiempo de funcionamiento del restaurante.	62
Análisis de manera cultural, social y económica el estado actual de la oferta gastronómica de los restaurantes ubicados en las principales plazas de mercado de Bogotá.	65
Entre que rango de precios están los menús ofrecidos.	65
<i>En qué estado socio económico.</i>	66
<i>Estudios realizados</i>	67
Calificación según su sabor.	68
Conclusiones	70
Recomendaciones.....	72
Referencias.....	73

Listado de figuras

Figura 1. Ubicación plaza de mercado 12 de octubre (Google maps, 2017).....	19
Figura 2. Ubicación plaza de mercado Paloquemao (Google maps, 2017).....	20
Figura 3. Ubicación plaza de mercado Restrepo (Google maps, 2017)	21
Figura 4. Ubicación plaza de mercado 20 de julio (Goolge maps, 2017).....	22
Figura 5. fases trabajo experimental (fuente propia).....	24
Figura 6. Ficha de encuesta sobre la representación gastronómica de los restaurantes de las principales plazas de mercado en Bogotá (encuesta # 1) (fuente propia).....	26
Figura 7. Ficha de encuesta sobre la representación gastronómica de los restaurantes de las principales plazas de mercado en Bogotá (encuesta # 2) (fuente propia).....	28
Figura 8. Ficha de encuesta sobre la representación gastronómica de los restaurantes de las principales plazas de mercado en Bogotá (encuesta # 3) (fuente propia).....	29
Figura 9. Ficha de encuesta sobre selección de las plazas (fuente propia).....	29
Figura 10. Ficha de observación (fuente propia).....	29
Figura 11. Ficha de entrevistas sobre datos básicos de los objetos de estudio (fuente propia) ..	30
Figura 12. Selección plazas de mercado por encuesta a la población de la Universitaria Agustiniiana (fuente propia).....	31
Figura 13. Platos representativos (fuente propia).....	34
Figura 14. Sra. Gladis Camachos cocinando platos representativos (fuente propia).....	35
Figura 15. Platos representativos (fuente propia).....	36
Figura 16. Platos representativos restaurante “La marrana mona (plaza de mercado 12 de octubre) (fuente propia).....	37
Figura 17. Picada la marrana mona (fuente propia).....	37
Figura 18. Platos representativos del restaurante local 035 (fuente propia).....	38
Figura 19. Balance general de los platos representativos de la plaza de mercado 12 de octubre (fuente propia).....	39
Figura 20. Platos representativos plaza de mercado Paloquemao (fuente propia).....	40
Figura 21. Sopa típica y clientes del restaurante “Los primos” (fuente propia).....	40
Figura 22. Platos representativos restaurante blanca nieves (fuente propia).....	41

Figura 23. Representación almuerzo corriente (fuente propia).	41
Figura 24. Platos representativos restaurante “El Santandereano” (fuente propia).	42
Figura 25. platos representativos restaurante donde luz (fuente propia).	43
Figura 26. Cocina restaurante donde luz (fuente propia).	43
Figura 27. Balance general platos representativos plaza de mercado de Paloquemao (fuente propia).	44
Figura 28. Platos representativos restaurante “La Mona Maruja” (fuente propia).	44
Figura 29. Platos representativos restaurante donde Alcira (fuente propia).	45
Figura 30. Elaboración sobre barriga por la señora Alcira (fuente propia).	46
Figura 31. Platos representativos restaurante y ceviche ría para ti (fuente propia).	46
Figura 32. Platos representativos colombo peruano (fuente propia).	47
Figura 33. General de los platos representativos de la plaza de mercado Restrepo (fuente propia).	48
Figura 34. Plazoleta de comida Plaza Restrepo (fuente propia).	48
Figura 35. Cocidos boyacenses, a) Plazas de mercado Restrepo y b) 20 de julio (fuente propia).	49
Figura 36. Sopas de mondongo de las plazas de mercado del 12 de octubre y Paloquemao (fuente propia).	51
Figura 37. Caldo de raíz de la plaza de mercado 20 de julio (fuente propia).	51
Figura 38. Mazamorra chiquita de las plazas de mercado del 20 de julio y Restrepo (fuente propia).	54
Figura 39. Viudo Capaz, a) Plaza de mercado de Paloquemao, b) Plaza de mercado Restrepo y c) Plaza de mercado 20 de Julio (fuente propia).	56
Figura 40. Caldo de pajarilla de las plazas de mercado a) del 12 de octubre y b) Paloquemao (fuente propia).	58
Figura 41. Descripción escolaridad (fuente propia).	60
Figura 42. Descripción escolaridad, A) Plaza de Paloquemao y B) Plaza Restrepo (fuente propia).	60
Figura 43. Descripción escolaridad, encuesta # 2 del 20 de julio pregunta 2. (fuente propia). ...	61

Figura 44. Origen de sus recetas. a) Plaza de mercado 12 de octubre, b) Plaza de mercado Paloquemao, c) Plaza de mercado Restrepo y d) Plaza de mercado de 20 de Julio. (fuente propia).	62
Figura 45. Funcionamiento del establecimiento plaza de mercado 12 de octubre (fuente propia).	63
Figura 47. Funcionamiento del establecimiento plaza de mercado de Paloquemao (fuente propia).	63
Figura 48. Funcionamiento del establecimiento plaza de mercado Restrepo (fuente propia).	64
Figura 48. Funcionamiento del establecimiento plaza de mercado 12 de octubre (fuente propia).	65
Figura 49. Rango de precios de las plazas seleccionadas a) Plaza de mercado del 12 de octubre, b) Plaza de mercado de Paloquemao, c) Plaza de mercado Restrepo y d) Plaza de mercado 20 de Julio (fuente propia).	66
Figura 50. Estratos clientes plazas de mercado Bogotá (fuente propia).	67
Figura 51. Estudios realizados (fuente propia).	67
Figura 52. Origen de sus recetas (fuente propia).	68
Figura 53. Encuesta de satisfacción clientes plazas de mercado (fuente propia).	69

Introducción

Debido a la gran variedad gastronómica que existe en Bogotá es de gran importancia resaltar las diferentes tradiciones que existen en las plazas de mercado, como son las del 12 de octubre, Paloquemao, Restrepo y 20 de julio de Bogotá, las cuales fueron seleccionadas por medio de una encuesta a los estudiantes de la Universitaria Agustiniana de gastronomía.

Como objetivo general se analizó la oferta gastronómica ofrecida en los restaurantes ubicados en las principales plazas de mercado de Bogotá, en el ámbito económico, social y cultural.

Se buscó identificar en las plazas de mercado los (as) cocineros (as) y la representación de sus productos gastronómicos con mayor rotación y venta de cada plaza. Se realizó un análisis investigativo para encontrar la mejor representación de cada plato por los cocineros de manera autóctona, y así ellos Después de muchos años de experiencia siguen representando lo mejor de su tradición por medio de su sazón, y por lo tanto permitirá seguir conservando los productos con mayor antigüedad.

Se identificaron los restaurantes con mayor trascendencia en el lugar, en los que se observaron las costumbres y que por lo tanto mantenían vigentes sus tradiciones en el mercado. Se indagó sobre cuáles son sus clientes potenciales, y las personas que con frecuencia contribuyen al mantenimiento y conservación de estas tradiciones, favoreciendo a los trabajadores y visitantes de las plazas de mercado, aportando de esta manera una economía sostenible que a su vez da un reconocimiento a las tradiciones.

Por lo tanto, uno de los objetivos principales de la investigación dar a conocer cuáles son los platos más representativos y más aceptados por las personas que visitan frecuentemente las plazas de mercado de la ciudad de Bogotá. Para lo cual, se realizaron visitas de campo, encuestas y entrevistas en las plazas de mercado.

Una vez recopilada la información necesaria se realizaron: comparaciones, tabulaciones, y análisis. Y así aportar unas conclusiones positivas al tema que está siendo abordado de las plazas de mercado de Bogotá. En la comparación de las plazas de mercado se mostró por medio de diagramas de flujo los aspectos importantes, como por ejemplo cuales son los restaurantes que son más frecuentados, basándose en los estados socioeconómicos y culturales. Con una breve descripción y comparación de los platos.

Después de desarrollar los respectivos análisis, se presentaron los resultados de una manera clara y explicativa para el lector, llevando una orientación a los objetivos planteados y

redondeando con las conclusiones de cada módulo. Como La plaza de Paloquemao es una de las más grandes y más nombradas de Bogotá, por esto muchas personas la escogen como una de las opciones más claras a la hora de visitar una plaza de mercado. La plaza de mercado del 12 de octubre tiene una famosa zona donde es muy concurrido para el consumo de comida de piqueteadero, uno de estos restaurantes muy conocido piqueteadero de doña segunda. La oferta gastronómica que se encontró en las plazas de mercado seleccionadas muestra una amplia variedad de platos típicos colombianos donde los más representativos fueron: Cocido boyacense, viudo de capaz, mazamorra chiquita, caldo de raíz y caldo de pajarilla. Siendo estos los platos que se ven con mayor frecuencia en la oferta gastronómica de las plazas.

Problema de investigación

Tema

Identificación de los platos más representativos y más aceptados por las personas que visitan con frecuencia las plazas de mercado de la ciudad de Bogotá.

Planteamiento/ delimitación

En la actualidad se ve avanzar la gastronomía cada día de manera rápida. Esta nació un número de técnicas y preparaciones que han transformado la gastronomía en una profesión (Trinidad y Vázquez, 2015). La gastronomía colombiana no es la excepción; sin embargo, estos cambios han llevado a que se vayan perdiendo algunas tradiciones y sabores de la cultura gastronómica, aun así, se encuentran algunas personas y lugares que buscan evitar que la representación de dichas tradiciones se pierda con el tiempo como lo es el caso de los restaurantes que se encuentran en las plazas de mercado (Trinidad y Vázquez, 2015).

El proyecto exploró la oferta gastronómica actual que ofrecen los restaurantes ubicados en las plazas de mercado de Bogotá, seleccionadas de acuerdo con una encuesta elaborada a la población de la Uniagustiniana. En estas plazas se pretendió descubrir mediante encuestas, entrevistas y evidencia fotográfica el estado actual de la oferta de los establecimientos gastronómicos, como también resaltar sus principales platos. Se realizó un análisis comparativo de 5 platos característicos encontrando sus similitudes y diferencias en cuanto a ingredientes y nivel de aceptación. Por último, se emprendió un análisis socioeconómico y cultural dirigido a la población de propietarios, administradores, cocineros y clientes que frecuentan estos restaurantes; pretendiendo conocer características únicas de cada uno de los establecimientos en estudio.

Formulación de problema

¿Cuáles son los platos más representativos y más aceptados por las personas que visitan con frecuencia las plazas de mercado de la ciudad de Bogotá?

Justificación

Es importante mostrar la oferta gastronómica de las plazas de mercado ya que no todas cuentan con la suficiente información, que resalten los lugares donde se muestra las ofertas gastronómicas actuales y la importancia que pueden llegar a tener tratando un tema de representación gastronómica (Morales, 2015). Es innegable que todos tuvieron alguna vez una relación con las plazas de mercado: antes de que llegaran las grandes superficies de supermercados a la ciudad, los abuelos o padres mercaban en estos lugares tradicionales periódicamente. Cualquier libro de historia identifica las plazas como un punto de encuentro entre los campesinos y los ciudadanos y como un lugar donde se tejían historias, Es por esto que las plazas hablan de historia y del crecimiento de la ciudad, ya que eran puntos de encuentro para discutir temas de política, deportes o economía, En las plazas aún sobreviven los mercados campesinos y esta es una forma directa de apoyar al campo. Los campesinos de los municipios más cercanos se dedican diariamente a sembrar alimentos de calidad para traerlos a las ciudades y exhibirlos en estos lugares. Es como pedir un domicilio del campo, pero sin intermediarios ni recargo., Los precios son muy económicos y asequibles a cualquier canasta familiar de cualquier estrato. Comprando en las plazas se ahorra dinero y además se apoya al campesino (Morales, 2015).

Es posible deleitarse con cualquier plato típico del país, preparado por manos expertas que han mantenido las recetas tradicionales por generaciones. Se reconstruyeron los sabores de la abuela en grandes comedores (Morales, 2015)

Objetivos

Objetivo general

Indagar cuáles son los platos más representativos y más aceptados por las personas que visitan con frecuencia las plazas de mercado de la ciudad de Bogotá.

Objetivos específicos

Identificar las plazas de mercado más visitadas por estudiantes y personal relacionado con el sector gastronómico en la población Uniagustiniana.

Reconocer las preparaciones culinarias ofrecidas en los restaurantes ubicados en las plazas de mercado, haciendo énfasis en las de mayor representación e identidad gastronómica.

Analizar la aceptación de los clientes de los platos ofrecidos en los restaurantes de las plazas de mercado.

Analizar los factores que influyen en la aceptación del público de los restaurantes de las plazas de mercado de Bogotá.

Hipótesis

Mediante la recopilación de la información de los marcos se pretende encontrar como plazas de mercado seleccionadas a la plaza de mercado de abastos, plaza de mercado Paloquemao, plaza de mercado del 20 de Julio y plaza de mercado La Perseverancia, donde buscaba encontrar platos característicos de la comida colombiana como el cocido boyacense, sancocho de gallina, viudo de capaz, caldo de raíz, entre otros, esperando opiniones de los clientes y dueños de los establecimientos que resalten las tradiciones, las características que hacen de esta comida diferente a la de otros lugares, también se espera encontrar gracias a las encuestas y entrevistas varios factores que influyan en la aceptación del público de estos platos, tales como el estrato social de las personas que visitan estos restaurantes, los motivos por el cual visitan estos restaurantes (por economía, por sabor, por servicio, etc.).

Marcos de referencia

Marco teórico / conceptual

Reseñas históricas indican que las primeras plazas de mercado encuentran su origen en la época del antiguo Foro Romano, donde se concentraban las actividades políticas, sociales y culturales, pero también las comerciales, incluidos los mercados abiertos donde la gente se reunía y los campesinos vendían sus cosechas. Entre los griegos, la plaza pública era conocida con el nombre de *Ágora* y cumplía las mismas funciones en cada ciudad (Castro, 2015).

En la cultura anglosajona una plaza de mercado es cualquier población donde se celebre mercado, de forma continua o periódica, especialmente si es importante en una región desde un punto de vista agrícola, mercantil o financiero; por ejemplo, las que celebran una feria (Janna, 2016).

Entre los griegos, la plaza pública era conocida con el nombre de *Ágora* y cumplía las mismas funciones en cada ciudad. Además de ofrecer ingredientes de buen precio y calidad, son reconocidos destinos turísticos alrededor del mundo (Castro, 2015).

En Colombia las plazas de mercado, especialmente en pueblos o ciudades intermedias, son el centro del comercio los fines de semana, ya que cultivadores y familias que viven en el campo llegan con sus cosechas a ofertarlas y adquirir productos para la semana o el mes (Castro, 2015).

Existen varias definiciones de plazas de mercado, al contexto que se conoce aquí en Colombia son centros de abastecimiento donde se pueden encontrar verduras, frutas, quesos, carnes o artesanías; pueden estar cubiertas o abiertas (Secretaría de Cultura, 2019).

Las plazas son el deleite de los amantes a la gastronomía, donde se consiguen productos de la mejor calidad, que pasan del campo directamente a la mesa con módicos precios y que están al alcance de todos, y la probabilidad de encontrar productos que están en cosecha que garantiza la frescura para el consumidor (Pinto y Rodríguez, 2017).

La comunidad ha ido perdiendo lo valiosos que puede ser una plaza de mercado con todo lo que podemos encontrar sus restaurantes ubicados dentro de las plazas muestran sus riquezas gastronómicas ya sean heredadas o propias que hacen que sean partes turísticas de nuestra comunidad. Bogotá cuenta con 44 plazas distritales y privadas donde se podrán encontrar productos que posiblemente no se encuentran en supermercados (Castro, 2015).

La primera idea de plaza se puede interpretar como: “El núcleo principal de la vida urbana, en numerosos pueblos y ciudades. Un espacio ancho y espacioso dentro de un poblado, al que suelen concurrir varias calles” (Jiménez, 2016, p113.)

Para contextualizar y hacer más clara la investigación se darán unas definiciones que podrán hacer clara y fácil la comprensión del texto.

Plaza. Lugar donde se venden artículos diversos, donde se tiene el trato común con los vecinos, y se celebran las ferias, los mercados y fiestas públicas (RAE, 2014).

Mercado. Sitio público destinado permanentemente, o en días señalados, para vender, comprar o permutar bienes o servicios (RAE, 2014).

Gastronomía. Arte de preparar una buena comida y conjunto de los platos y usos culinarios propios de un lugar determinado (RAE, 2014).

Cocina. Pieza o sitio de la casa en el cual se guisa la comida (RAE, 2014).

Patrimonio Gastronómico. Es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos, recetas, rituales, que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y produce sentimientos o emociones similares con sólo su mención, evocación o consumo (LG Sound Bar, 2016).

6. patrimonio culinario: aludir aquellas elaboraciones y representaciones que son típicas de una determinada región (RAE, 2014).

Marco histórico geográfico

Plaza de mercado 12 de octubre.

Se encuentra ubicada en la ciudad de Bogotá (Colombia) en la localidad Antonio Nariño al noroccidente de la ciudad en la calle 72# 39-69, barrio 12 de octubre (figura 1). Especializada en la venta de fritanga la Plaza de Mercado 12 de octubre, cuenta con excelentes restaurantes y piqueteaderos, donde los visitantes pueden degustar lo mejor de la gastronomía nacional, siendo el ejemplo más emblemático en este aspecto, el piqueteadero “Doña Segunda” el cual ha sido catalogado como patrimonio gastronómico de la ciudad, por su tradición, calidad y por el cumplimiento de todas las normas higiénico sanitarias requeridas. El plato principal es La Fritanga. Esta plaza es famosa por la variedad en pescados y lácteos y la fritanga de Doña Segunda (Plazas de mercado 2016)



Figura 1. Ubicación plaza de mercado 12 de octubre (Google maps, 2017)

Plaza de Paloquemao.

Se encuentra ubicada en la ciudad de Bogotá (Colombia) en la localidad de los mártires en la Av. Calle 19 No. 25- 04 (figura 2). Cuando se realizaban los abastecimientos en la plaza mayor, conocida como hoy en día Plaza de Bolívar, los viernes un día donde se congregaban multitudes de personas para la adquisición de los vivieres, con el tiempo llevaría un estudio al que el gobierno prohibió la práctica de la misma en 1861, buscando la solución construyeron el primer edificio llamado Plaza de la Concepción. Paralelamente llevaron a cabo dos plazas más a las cuales se les conoce hoy en día como *Las Cruces* y *La Central*. Principalmente, en la zona de la Plaza España se comercializaban productos perecederos, pero con pésimas condiciones. Al ver el estado y la preocupación de algunos motivaron a la empresa de ferrocarriles nacionales y así crearon lo que hoy se conoce como plaza de Paloquemao. El nombre se le dio, por un caso curioso donde se encontraba un árbol seco el cual se quemó, de ahí es proveniente su nombre (Comunicación personal. Noviembre 2016)

Al ser presentados los planos para el desarrollo de esta plaza con un diseño que ofrecía comodidad, en la cual buscaban diferenciar las cargas que llegaban para el abastecimiento, ya que llevaron una mala planeación no concretaron su construcción lo que le dio la gran iniciativa a la creación a la centra mayorista más grande de Colombia. Bajo el gobierno de Virgilio Barco ordena la liquidación de ferrocarriles nacionales empezaron a reanudar de nuevo Paloquemao se

firma la Escritura Pública No. 1398 del 31 de marzo de 1992, mediante la cual se solemnizó la titularidad de COMERPAL sobre el predio localizado en la Av. 19 No. 25-04 (Paloquemao, 2016).



Figura 2. Ubicación plaza de mercado Paloquemao (*Google maps, 2017*).

Plaza de mercado Restrepo.

Se encuentra ubicada en la ciudad de Bogotá (Colombia) en la localidad Antonio Nariño al sur de la ciudad en la carrera 19 #18-51 (figura 3).

“En armonía con el fragor del propio barrio comerciante que la acoge -verdadero emporio de la moda y los objetos, Mil y una Noches del comercio, profana barriada popular- la plaza de mercado del barrio Restrepo bulle en ella misma y se cocina en sus dos pisos y en sus 14.000 metros cuadrados, hasta convertirse en succulento plato de la geografía bogotana” (Morales, A. 2015)

Hace 30 años allí se instalaban las marchantas en abigarrado mercado pueblerino en un lote en el cual, tras ser donado al Distrito, se construyó la galería con su simple arquitectura de hierros y vidrios, bodega que guarda aun los años setenta. Hoy pertenece a la alcaldía menor de Antonio Nariño y alberga 800 puestos y locales donde trabajan 457 asociados.

Hay de todo, como en toda plaza, pero lo que hace a la del Restrepo distinta a tantas otras de la ciudad, son sus ventas de animales vivos que es una manera comercial de llamar a este zoológico. Las fruterías son una parte importante de esta plaza en particular (Ramírez, 2012).



Figura 3. Ubicación plaza de mercado Restrepo (*Google maps, 2017*)

Plaza de mercado 20 de julio.

Se encuentra ubicado en la ciudad de Bogotá, Colombia en la localidad San Cristóbal al sur de la ciudad en la Calle 24a Sur #5-76, Bogotá (Alcaldía de Bogotá, 1979) (figura 4).

En la época en que se construyó fue un hito arquitectónico, por la innovación en el diseño; además, hace parte de los lugares que frecuentan los feligreses nacionales e internacionales, cuando visitan el popular Santuario del Divino Niño. Se ha conservado por 30 años y es un referente del desarrollo comercial de la ciudad, por su cercanía a la antigua y única vía que conectaba la capital con los llanos orientales, donde se generaban dinámicas de intercambio de alimentos entre campesino y la naciente clase obrera (Bogotá Plazas de Mercado, s.f.).



Figura 4. Ubicación plaza de mercado 20 de julio (*Google maps, 2017*).

Marco legal

Tabla 1.

Marco legal para el funcionamiento plazas de mercado de Bogotá

Ley	Nombre de ley	Descripción	Fuente
Resolución 604 de 1993	Se reglamentan las condiciones sanitarias de ventas de alimentos en la vía pública.	se aplicarán a toda persona natural dedicada a la preparación y expendio de alimentos para consumo humano en las vías públicas de todo el territorio nacional,	(INVIMA, 1993)
Decreto 3075 de 1997	Buenas prácticas de manufactura	Condiciones básicas de higiene en la fabricación de	(INVIMA, 1997)

		alimentos	
		Aseguramiento y control de calidad	
		Saneamiento	
		Definición de B P M	
Resolución 290 del 2014	Reglamento administrativo, operativo y mantenimiento de las plazas de mercado de Bogotá	Reglas mínimas que deben cumplir los comerciantes establece el sistema administrativo de las plazas de mercado de la ciudad de Bogotá	(Alcaldía Mayor de Bogotá D.C., 2014)

Antecedentes

Entre góndolas y canastos, manual de identidad corporativa plaza de mercado las cruces.

Proyecto de grado.

Proyecto de investigación y análisis que pretende informar cómo las plazas de mercado representan el consumó que se vive en estas, con el fin de mejorar la imagen y representación basándose en la plaza de mercado de las cruces (Barrera & Santos, 2007)

Al rescate de las plazas de mercado.

El Instituto Distrital de Turismo, la Secretaría de Desarrollo Económico y la Iniciativa Clúster de Gastronomía, apoyada por la Cámara de Comercio de Bogotá, trabajan en un proyecto para rescatar las plazas de mercado de la ciudad (Cámara de Comercio de Bogotá, s.f.).

Corabastos: la ciudad del mercado.

Trabajo de grado.

Reportaje a 3 ciudadanos, que trabajan en la central mayorista más grande del país, cada uno de ellos llevando una vida diferente, mostrando sus fortalezas en el trabajo que llevan realizando en la central mayorista de Corabastos (Avendaño y Pérez, 2011).

Metodología

Tipo de investigación

Investigación exploratoria.

Se realizó una recopilación de información mediante tres encuestas; una dirigida a población estudiantil, la segunda a los propietarios, cocineros o personal encargado y una última a los clientes que frecuentan los restaurantes; de acuerdo con los resultados hallados se definen los platos característicos de cada locación, similitudes y diferencias entre las preparaciones, diferenciando otros puntos tratados de dichas encuestas.

Siendo esto una investigación exploratoria detalla la importancia de la gastronomía que se encuentra en las plazas de mercado de Bogotá, explorando los diferentes platos ofrecidos.

Diseño experimental

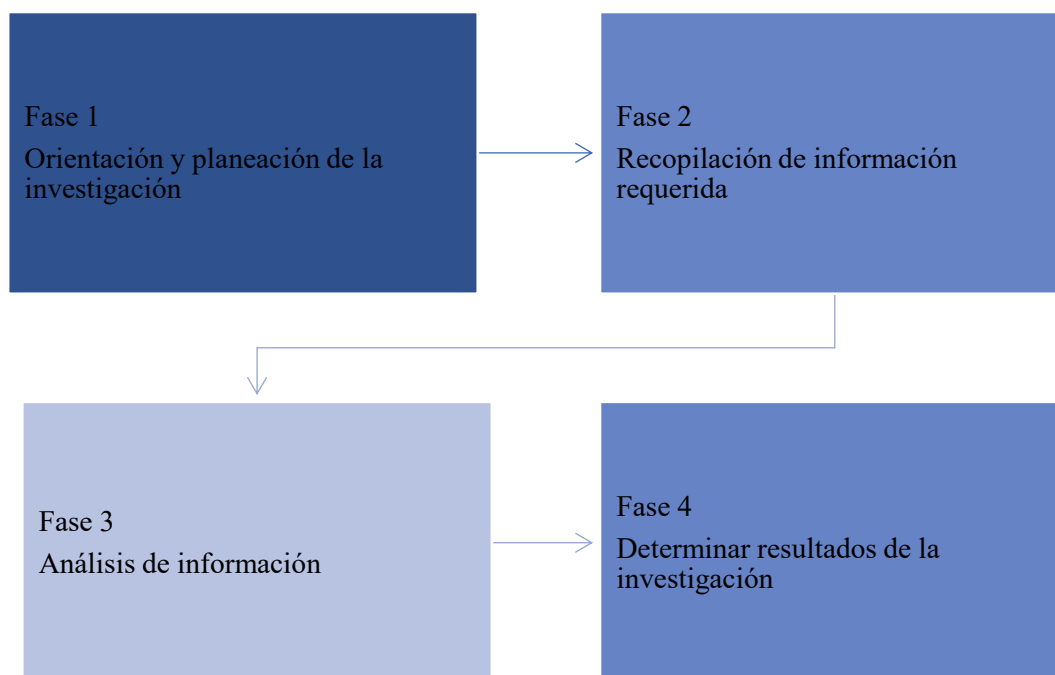


Figura 5. fases trabajo experimental (fuente propia).

Orientación y planeación de la investigación.

En la fase uno de la investigación se buscó orientar los objetivos que tiene el proyecto, determinando así una serie de procesos y estrategias claras para realizar la respectiva planeación de pasos y acciones a seguir para lograr recopilar la información necesaria que permitieron encontrar las conclusiones y soluciones a los objetivos buscados.

En esta fase se determinó que uno de los objetivos principales de la investigación era saber, cuáles son los platos representativos que ofrecen los restaurantes ubicados en las plazas de mercado de Bogotá. Para lograr esto se realizaron visitas, encuestas y entrevistas a cuatro plazas de mercado de Bogotá seleccionadas se tuvo en cuenta los resultados de las encuestas realizadas a la población de la Uniagustiniana (Bogotá, Sede Tagaste). Estas visitas, encuestas y entrevista permitieron recolectar la información necesaria.

Variables para medir.

Ubicación de los restaurantes

Estrato socioeconómico de los visitantes de los restaurantes

Platos ofrecidos en los restaurantes resaltando los más consumidos y los más aceptados

Comparación de platos representativos por cada plaza

Opiniones de los clientes

precios de los platos ofrecidos

Búsqueda y selección de información.

Se usaron documentos digitales para investigar bases históricas conceptuales. Utilizaremos diferentes herramientas tecnológicas como celulares. Motorola motoG 4 generación que nos brinda una cámara de 16 megas pixeles con la que podremos garantizar una alta calidad de imágenes para hacer más clara la imagen del lector.

Recopilación de información requerida.

Para recopilar la información se programaron visitas a las plazas de mercado seleccionadas, en las cuales se efectuaron 2 tipos de encuestas, una dirigida a los clientes de los establecimientos gastronómicos ubicados en estas plazas de mercado, y otra dirigida a los propietarios o trabajadores de los establecimientos.

También se realizaron entrevistas que fueron tomadas con el objetivo de recopilar información tangible que permitiera mostrar la investigación más real y creíble.

Diseño de encuesta 1.***Selección plazas de mercado.***

Representación gastronómica de los restaurantes de las principales plazas de mercado en Bogotá	
	ENCUES TA # 1
Trabajo de grado selección plazas de mercado Estudiantes Universitaria Agustiniana	
A) Con qué frecuencia visita una plaza de mercado	
1 Muy frecuente	
2 Frecuentemente	
3 Poco frecuente	
4 Nunca	
B) Que plaza de mercado recomendaría Ud.	

Figura 6. Ficha de encuesta sobre la representación gastronómica de los restaurantes de las principales plazas de mercado en Bogotá (encuesta # 1) (fuente propia).

Diseño de encuesta 2 realizada a los dueños de los restaurantes de las plazas de mercado.

Representación gastronómica en los restaurantes de las principales plazas de mercado de Bogotá

Encuesta # 2

Propietarios, administradores y/o cocineros

Nombre del restaurante

1 ¿Cuáles son los platos más representativos en el restaurante?

2 ¿El cocinero es empírico o tiene alguna formación?

3 ¿Cuánto años de experiencia tiene?

4 ¿Cree usted que le aportado algo al restaurante?

5 ¿De dónde provienen sus recetas?

Tradición familiar

Por investigación

Propias

¿Cual?

6 ¿Cuál es el tiempo de funcionamiento de su restaurante?

7 Rango de precios que se encuentra los platos



Figura 7. Ficha de encuesta sobre la representación gastronómica de los restaurantes de las principales plazas de mercado en Bogotá (encuesta # 2) (fuente propia).

Diseño de encuesta #3 de satisfacción a los clientes.

Representación gastronómica rescate culinario en los restaurantes de las principales plazas de mercado de Bogotá	
Encuesta # 3	
Nombre del cliente	_____
1 ¿Cuál es su nivel socioeconómico y en que estrato vive?	_____
2 ¿En este restaurante hay algún plato que le recuerde su infancia?	
Si _____ No _____	
cual _____	
Califique de 1 a 5: siendo 1 la puntuación más baja y 5 la puntuación más alta	
1 ___ 2 ___ 3 ___ 4 ___ 5 ___	
3 De estas opciones por qué usted visita este establecimiento:	
a) Por economía	
b) Por el servicio ofrecido	
c) Por su sabor	
d) Por salir del paso	
4 ¿Con qué frecuencia visita una plaza de mercado?	

a) Muy frecuente
b) Frecuente
c) Poco frecuente
d) Casi nunca
e) Nunca

Figura 8. Ficha de encuesta sobre la representación gastronómica de los restaurantes de las principales plazas de mercado en Bogotá (encuesta # 3) (fuente propia).

Selección de plazas de mercado ficha técnica selección de plazas de mercado.

Selección plazas	
Universo	
Población	
Muestra	
Tipo de encuesta	

Figura 9. Ficha de encuesta sobre selección de las plazas (fuente propia).

Fichas de observación de plazas de mercado.

Ficha de observación	
Plaza de mercado	
Nombres restaurantes	
Precios	
Oferta carta	

Figura 10. Ficha de observación (fuente propia).

Entrevistas.

Entrevistas	
Nombre entrevistado	
Tiempo	
Tipo de entrevista	
Cargo	

Figura 11. Ficha de entrevistas sobre datos básicos de los objetos de estudio (fuente propia).

Análisis de información.

Una vez toda la información necesaria para la investigación esta recopilada se procederá a realizar diferentes tipos de análisis, comparaciones y tabulaciones para poder determinar los comentarios y resultados buscados.

Se compararán las 4 plazas seleccionadas por medio de encuestas para realizar y determinar los aspectos importantes.

Mediante un diagrama de barras se analizó cuáles son los restaurantes que frecuentan en mayor proporción, en las principales plazas de mercado.

Se realizó un análisis para determinar los estados socioeconómicos, que determinara las personas que visitan los restaurantes encuestados.

Se realizó una descripción de los platos representativos y más consumidos.

Los resultados que se consideraron pertinentes y la información recopilada fueron utilizados.

Se analizaron los rangos de precios y la calidad del servicio para determinar las mejores opciones para los visitantes.

Determinar resultados de la investigación.

En esta última fase después de haber realizado los respectivos análisis, se dió la organización de los resultados para presentarlos de la manera más clara y explicativa posible para el lector.

Con los resultados se realizaron las respectivas conclusiones en orientación a los objetivos planteados y hace se podrá dar finalización a la investigación.

Resultados y discusión

Identificación de las cuatro plazas de mercado más visitadas por estudiantes y personal relacionado con el sector gastronómico

Frecuencia con la que se visitan las plazas de mercado de Bogotá.

De las encuestas realizadas a la población de la Universitaria Agustiniiana se seleccionaron 4 de ellas, las cuales son: plaza de mercado 12 de octubre, plaza de mercado Paloquemao, plaza de mercado del Restrepo y plaza de mercado 20 de Julio que se destacan por su importancia y tradición gastronómica según los resultados de la información recopilada (figura 12).

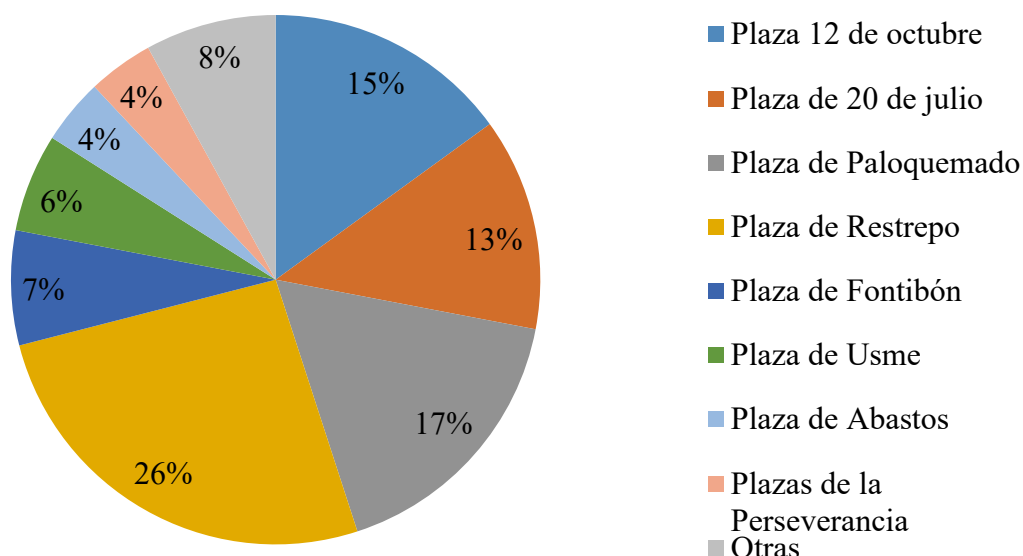


Figura 12. Selección plazas de mercado por encuesta a la población de la Universitaria Agustiniiana (fuente propia).

La identificación gastronómica ofrecida en los restaurantes ubicados en las principales plazas de mercado, rescatando la importancia cultural

El tamaño de las plazas de mercado determina la cantidad de restaurantes que pueden existir con el cuadro se dio información sobre la cantidad de restaurantes que existentes en las plazas, se reconocerán puntos importantes para resaltar la importancia gastronómica (ver tabla 2).

Cantidad de restaurantes ubicados en las plazas de mercado.

Tabla 2.

Cantidad de restaurantes ubicados en las plazas de mercado

Nombre de la plaza	Cantidad de restaurantes dentro de las instalaciones de la plaza de mercado
Plaza de mercado 12 de octubre	10
Plaza de mercado Paloquemao	30
Plaza de mercado Restrepo	28
Plaza de mercado 20 de Julio	8
Fuente propia	

Con la selección de las plazas de mercado previamente, se busca recopilar información e identificar la trascendencia de los restaurantes y la importancia gastronómica para la identificación de los platos tradicionales. La representación de estos restaurantes conlleva a la gran importancia para no dejar perder el valor cultural ante la sociedad, para la planeación y la conservación de la cultura tradicional principalmente en las plazas de mercado de Bogotá (ver tabla 3).

Restaurantes seleccionados de las plazas de mercado de Bogotá.

Tabla 3.

Restaurantes seleccionados de las plazas de mercado de Bogotá

Plaza de mercado 12 de octubre	De paso LR Local 035 La marrana mona
--------------------------------	---

Plaza de mercado Paloquemao	Los primos Blanca nieves y los 7 enanos Restaurante santandereano Donde Luz
Plaza de mercado Restrepo	Donde Alcira Frutería y cevichera Para Ti Colombo peruano La mona Maruja
Plaza de mercado 20 de julio	La mona sabor Villetano La sazón tolimense Restaurante donde Fercho Las delicias de Mary

Fuente propia.

En las encuestas realizadas: permitió llegar dar a conocer lo que se buscando, con la representación de los platos tradicionales que son ofrecidos en cada uno de los restaurantes que se encuentran ubicados en las plazas de mercado de Bogotá, preguntas que fueron realizadas principalmente a cocineros (as) y representantes legales de los establecimientos y de igual manera a los clientes que día a día prefieren sus establecimientos para continuar con el consumo de la cocina tradicional, la parte fundamental de los restaurante son su característicos platos conservan la cultura y lo que se ha perdido en el tiempo. Al pasar de los años la tradición ha ido evolucionando de una manera acelerada perdiendo con el tiempo lo que verdaderamente significaba la comida del campo, platillos llenos de sabores con técnica milenarios.

Plaza de mercado 12 de octubre.

Restaurante de paso.

Restaurante tradicional de la plaza del 12 de octubre de Bogotá, encontramos a la Sra. Gladis Camachos digna representante de la cocina colombiana tradicional demostrando con sus platos

el esfuerzo y dedicación por conservar sus raíces, una generación que nace del campo de la cocina de antaño donde aprendían a cocinar con leña con técnicas de elaboración perdidas en el tiempo la Sra. Gladis después de 50 años de experiencia demuestra haciendo notar que su cultura y tradición aún se refleja en sus platillos que ella prepara, para complementar el buen servicio que ella ofrece es la alegría de recibir a nuevos clientes con un gran carisma que demuestra porque es elegida por cada uno de los visitantes de la plaza de mercado (ver figura 13).

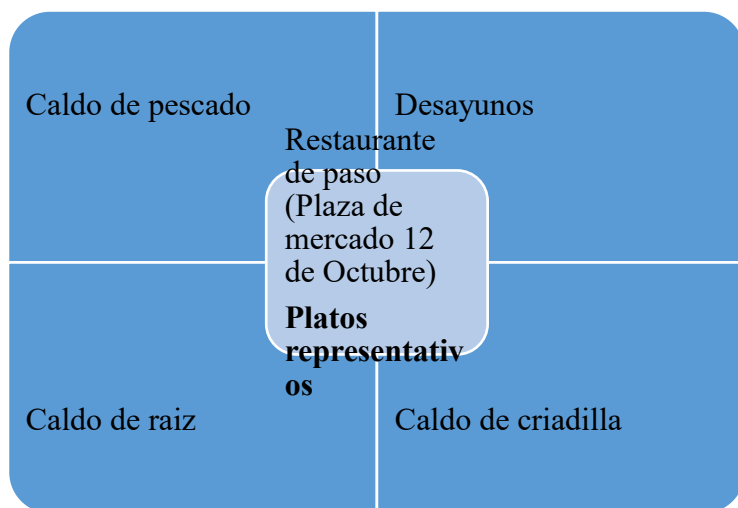


Figura 13. Platos representativos (fuente propia).

Tips de la señora Gladis Camachos para elaborar el mejor caldo de raíz.

Asegura que el mejor caldo de raíz que se puede encontrar en las plazas de mercado de Bogotá es el que ella prepara con los siguientes pasos. La selección de miembro del toro de la mejor calidad, lavar y quitar toda la grasa, sancochar y añadir limón para quitar el almizele llevarlo a la olla y prepararlo con mucho amor. También da su punto de vista que los estudiantes de gastronomía no debemos dejar perder la tracción gastronómica de Colombia enriquecida con muchos sabores donde da un lugar importante a los platos que se deben rescatar los cuales son: sobre barrigas, sancochos y guisados de cola, lengua en salsa, los famosos y anhelados huesos de marranos, el cordero asado (Camachos, 2016).

Tabla 4.

Especificaciones de la entrevista realizada a la Sra. Gladis Camachos

	Gladis
Nombre del entrevistado	Camachos
	3 minutos
Tiempo	
	No
Tipo de entrevista	estructurada
	Dueña y
Cargo	cocinera

Fuente propia.

**Figura 14.** Sra. Gladis Camacho cocinando platos representativos (fuente propia).***Restaurante L.R.***

Un restaurante que ofrece menús diarios o como suelen llamarle normalmente corrientazo, su principal característica son los precios económicos ya que no superan los 7 mil pesos, un plato típico lleno de sabor y texturas que se compone por una entrada que es una palto de sopa muy caliente que suelen ser sopas tradicionales adaptadas para que los costos no superen los límites pero con mucho sabor, para completar el menú nos dirigimos al plato fuerte que está compuesto de una proteína, un principio de verduras calientes o granos una guarnición que en la mayoría de

los casos suelen ser papas cocidas o plátanos fritos, para complementar el plato arroz que no puede faltar en la mesa de la mayoría de los colombianos y una pequeña ensalada (ver figura 15).

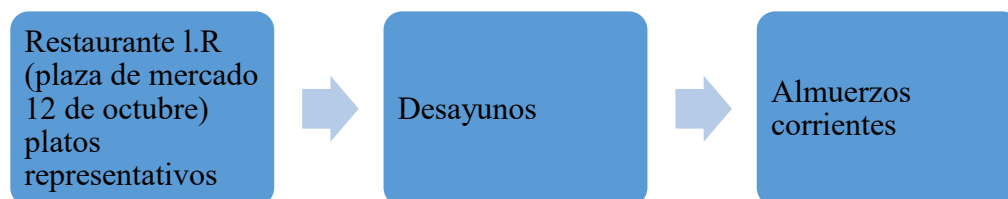


Figura 15. Platos representativos (fuente propia)

Restaurante La marrana mona.

En este restaurante se evidencia la representación de los famosos llamado piqueteaderos o fritangueras que se encuentran en cientos de lugares del territorio colombiano, en particular este establecimiento resalta la rellena o morcilla, como una de sus principales preparaciones siendo esta apetecida por muchos de los visitantes al ser un producto tradicional en la gastronomía colombiana; la morcilla es una preparación a base de arroz y sangre de cerdo, embutida en una tripa ya se delgada o gruesa, y que se acompaña con arepa o papa, otro de los platos representativos de estos establecimientos es la gallina cocinada y asada acompañada con papa plátano y consomé y por supuesto como olvidar la famosa picada una mezcla de las vísceras de los bovinos y porcinos condimentadas y fritas para conformar este plato tradicional (figura 17).

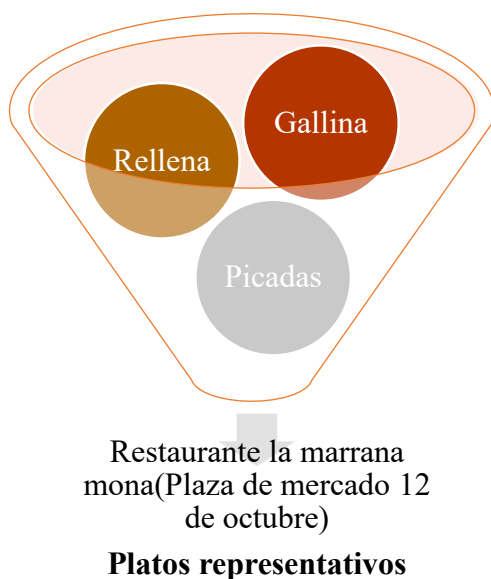


Figura 16. Platos representativos restaurante “La marrana mona (plaza de mercado 12 de octubre) (fuente propia).



Figura 17. Picada la marrana mona (fuente propia).

Restaurante local 035.

Restaurante conocido por su variedad de caldos y sopas, elaborados con productos frescos que consiguen en la misma plaza: ingredientes del campo que son transformados para ser elaborados y representados, con sus principales ingredientes partes de bovino como los huesos de costilla, pescado pata, y como objetivo resalta sabores tradicionales llevados de generación en generación

acompañado de la mano con años de experiencia que mantienen viva la tradición de comidas llenas de sabor.

La oferta gastronómica ofrecida en la plaza de mercado del 12 de octubre es variada en la cual se puede encontrar una amplia variedad de platos tradicionales que son elegidos por sus comensales, principalmente por su sabor, una plaza que tiene una tradición gastronómica especializada en comida típica como las picadas una mezcla de muchas carnes llenas de sabor por lo cual la hace una de las principales por este tipo de comida (figura 18).

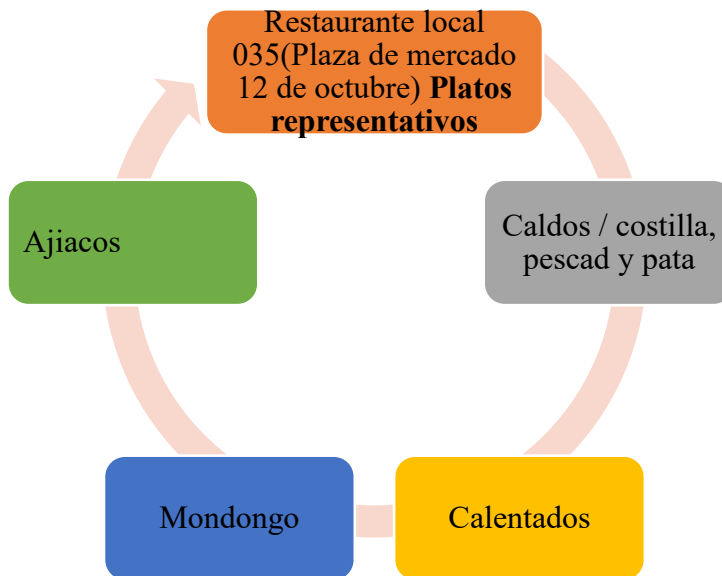


Figura 18. Platos representativos del restaurante local 035 (fuente propia).

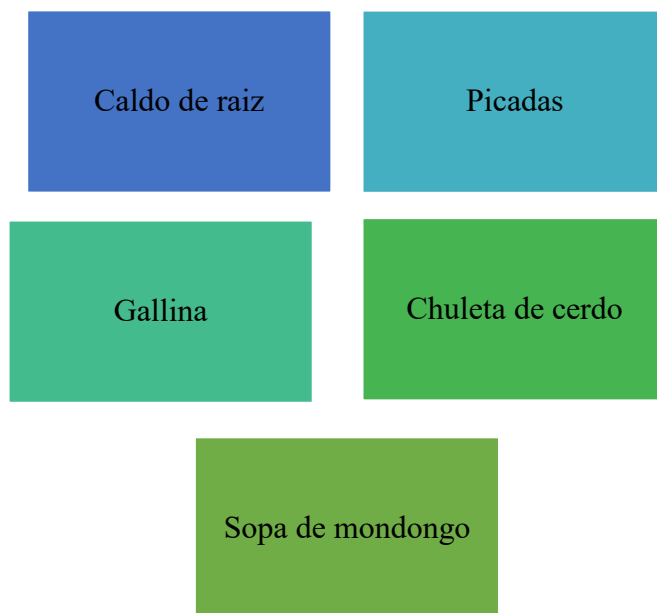


Figura 19. Balance general de los platos representativos de la plaza de mercado 12 de octubre (fuente propia).

El resultado de las encuestas permite determinar y conocer los platos con mayor representación gastronómica en la plaza de mercado del 12 de octubre, los cuales son llevados a cabo por dignas representantes con un amplio conocimiento de la cocina tradicional colombiana, con años de experiencia han aportado a la gastronomía una influencia tradicional importante de la cocina clásica compuesta de sabores y texturas que se pueden evidenciar en la actualidad intentando conservar sus raíces.

Los platos con mayor demanda en la actualidad continúan siendo las sopas, ocupando un lugar importante, los platos con mayor representación el famoso caldo de raíz y continuando los con los caldos de pescado dichos por las cocineras del lugar sopas levanta muertos.

Plaza de mercado Paloquemao.

Restaurante “Los Primos”.

Restaurante ubicado en la plaza de Paloquemao, representado por el sr Jesús el cual nos muestra una gran oferta de comida típica colombiana, donde el plato con mayor representación es el guiso de cola un plato elaborado con paciencia y sabor acompañado de un hogao, con un precio asequible que están entre los \$15.000 sin dejar de lado en complemento del

establecimiento un menú donde se ofrece platos económicos para ofrecer al público una gran variedad de precios (figura 20).

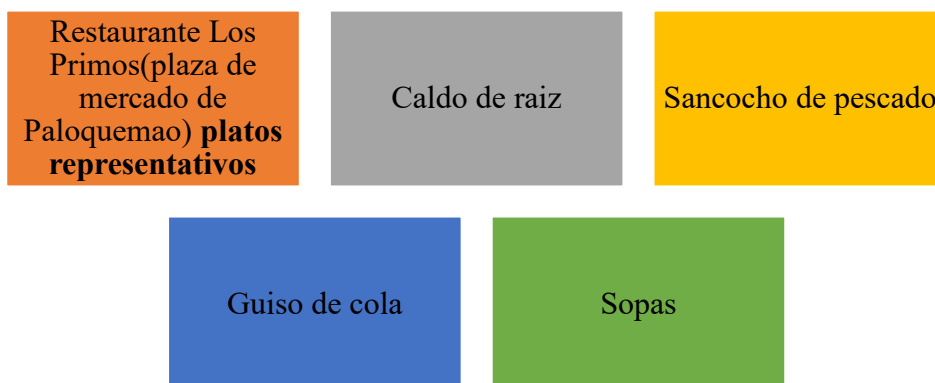


Figura 20. Platos representativos plaza de mercado Paloquemao (fuente propia).



Figura 21. Sopa típica y clientes del restaurante “Los primos” (fuente propia).

Restaurante “Blanca nieves y los siete enanos”

Restaurante conocido por un delicioso sancocho de pescado, muy solicitado por los clientes ya que refleja sabores muy marcados y característicos del caldo de pescado tradicional, también famoso por sus tamales tolimenses especialmente vendidos al desayuno generalmente y en gran cantidad, otros de sus platos más representativos esta la sobre barriga que es servida como especial en salsa o como proteína del almuerzo corriente (figura 22).

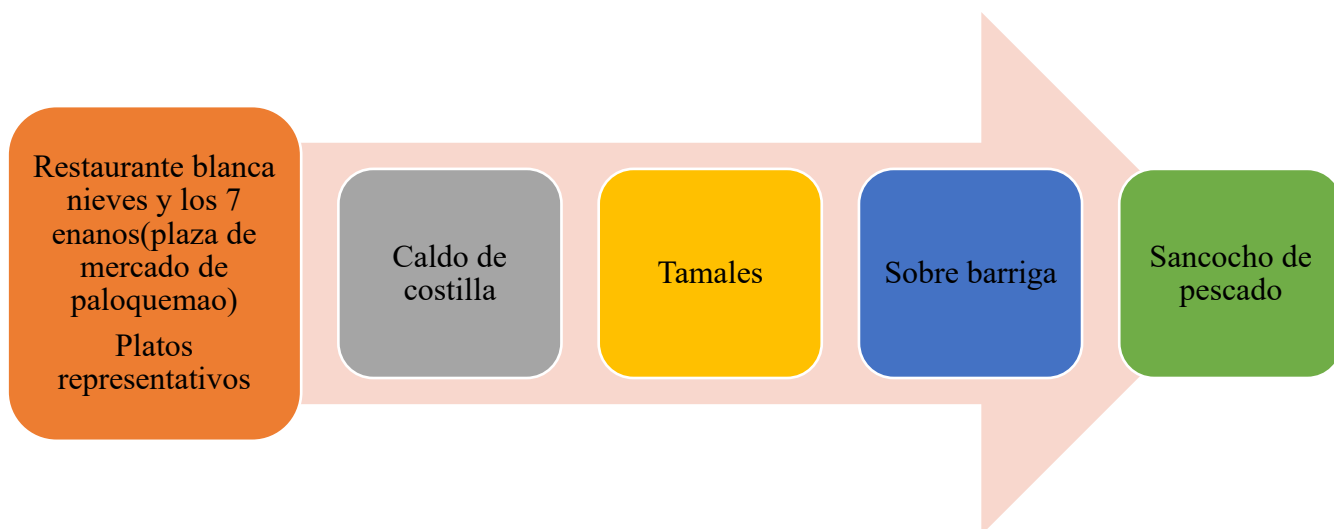


Figura 22. Platos representativos restaurante blanca nieves (fuente propia).



Figura 23. Representación almuerzo corriente (fuente propia).

Restaurante santandereano platos representativos.

A pesar de que el nombre del restaurante refleja que su oferta es netamente comida Santanderina evidenciamos que entre los platos más representativos de este restaurante encontramos la bandeja paisa como el plato más vendido ya que la manera en que preparan este plato en este restaurante es muy clásica y nos recuerda la típica comida de los antioqueños, también representa a este restaurante algunos platos de mar como el viudo de capaz y el Bocachico que sirven acompañado de sancocho de pescado de arroz blanco o con coco , petacón ,ensalada y una bebida (figura 24).

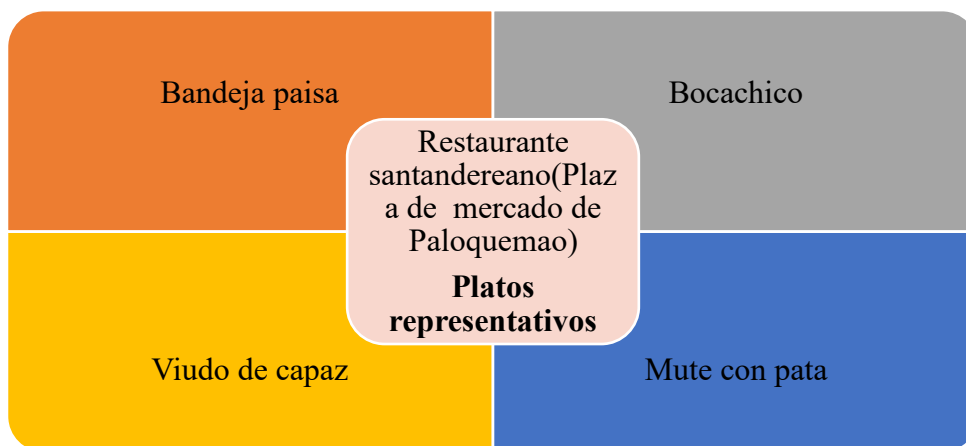


Figura 24. Platos representativos restaurante “El Santandereano” (fuente propia).

Restaurante “Donde Luz” platos representativos.

En este restaurante se encuentra la señora Luz, un restaurante pequeño con tradición el cual mantiene un constante flujo de clientes, los cuales la seleccionan por sus deliciosos platos, cuenta la señora Luz que los platos más representativos del restaurante son: bandeja paisa, bagre en salsa y la mojarra frita, la referencia que comparte para que las elaboraciones de sus platos tienen secreto el cual es el amor con el que desarrolla cada día. Sin contar con los largos años de experiencia y técnicas enseñadas por su madre y abuela la cuales ella conserva y sigue manteniéndolos para guardar a memoria de su madre (figura 25).



Figura 25. platos representativos restaurante donde luz (fuente propia).



Figura 26. Cocina restaurante donde luz (fuente propia).

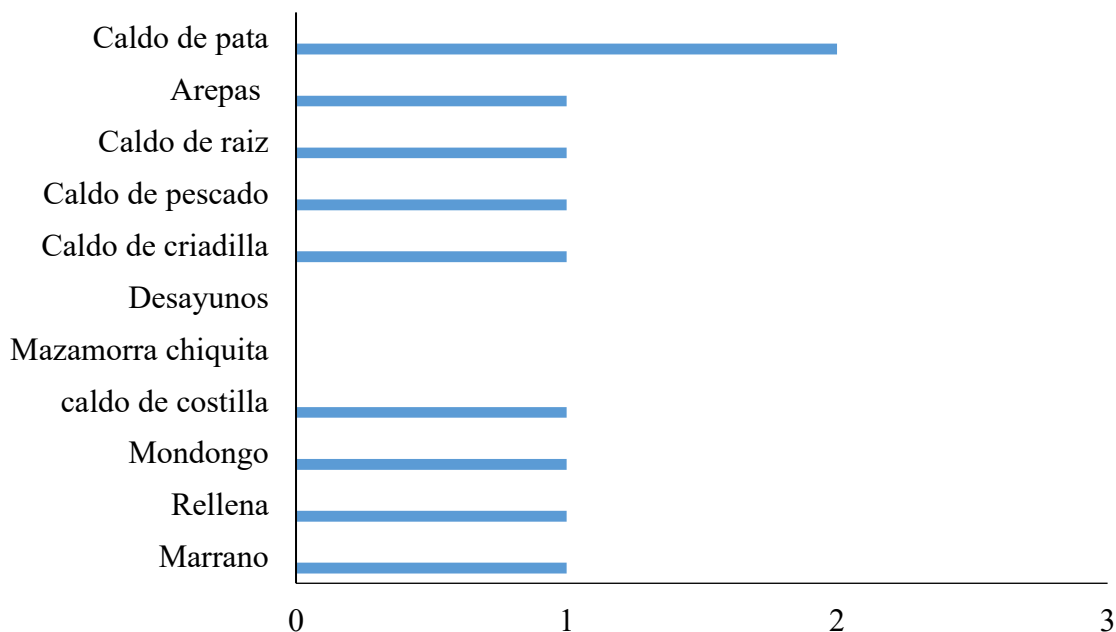


Figura 27. Balance general platos representativos plaza de mercado de Paloquemao (fuente propia).

El resultado de las encuestas permite determinar y conocer cuáles son los platos representativos de los restaurantes de la plaza de mercado de Paloquemao, para tener en cuenta la oferta gastronómica que ofrecen en este lugar y seguir conservando la tradición.

Plaza de mercado Restrepo.

Restaurante La mona maruja.

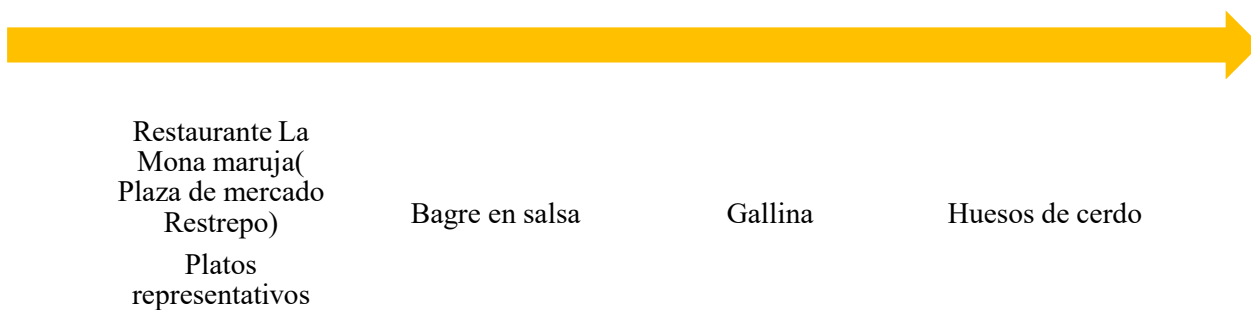


Figura 28. Platos representativos restaurante “La Mona Maruja” (fuente propia).

Restaurante tradicional, que muestra lo esencial de la tradición y sabor en un plato para demostrar que las costumbres continúan vigentes en la actualidad elaborados con paciencia y amor, concordando que para que los platillos sean bien elaborados llevan tiempo y esmero pasión por lo que prepara, tradiciones que vienen de poblaciones cercanas donde los productos eran elaborados artesanalmente con instrumentos de piedras y hornos de leña principales actores de la cocina tradicional colombiana.

Restaurante donde Alcira platos representativos.

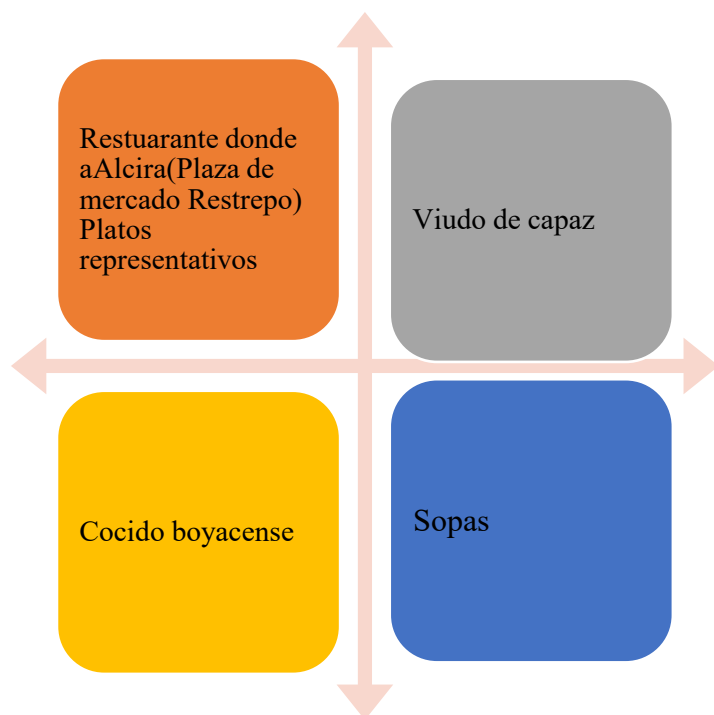


Figura 29. Platos representativos restaurante donde Alcira (fuente propia).

En la plaza del Restrepo se encuentra la señora Alcira con su restaurante llamado donde Alcira en este restaurante solo trabajan personas de color de piel negra, esto evidencia que la gastronomía por ellos ofrecida trae tradición y cultura del pacífico colombiano y les permite hacer unos deliciosos platillos, entre los más vendidos encontramos el viudo de capaz, sin embargo también encontramos menús tradicionales de otros lugares de Colombia como el cocido boyacense y diferentes tipos de sopas



Figura 30. Elaboración sobre barriga por la señora Alcira (fuente propia).

Restaurante “frutería y cevichera para ti” platos representativos.

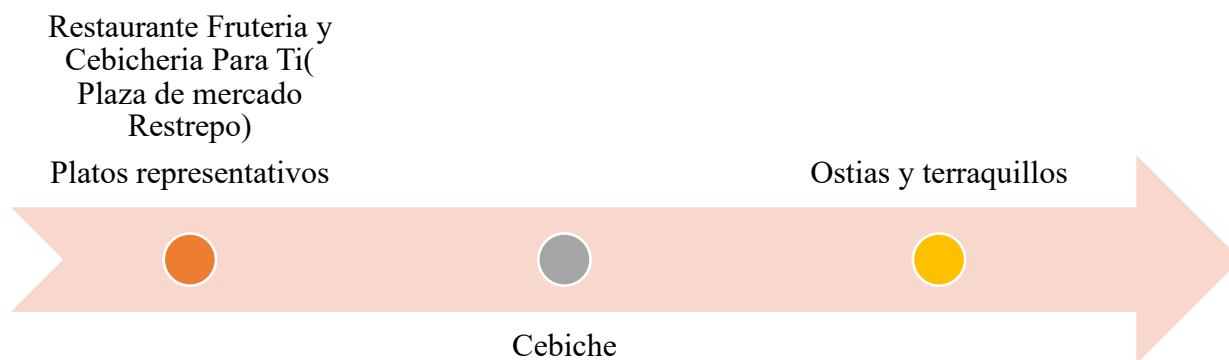


Figura 31. Platos representativos restaurante y cevichería para ti (fuente propia).

La plaza de mercado del Restrepo tiene una amplia plazoleta de cubicherías y fruterías, encuestamos una de estas para dar representación a esta parte importante de la gastronomía ofrecida en esta plaza, la frutería y cubichería para ti, nos ofrece amplia variedad de ensalada de frutas, cebiches de camarones y diferentes mariscos como ostias y terraquillos, también de pequeñas langostas las cuales son exhibidas vivas en los están de la frutería.

Restaurante “Colombo peruano”.

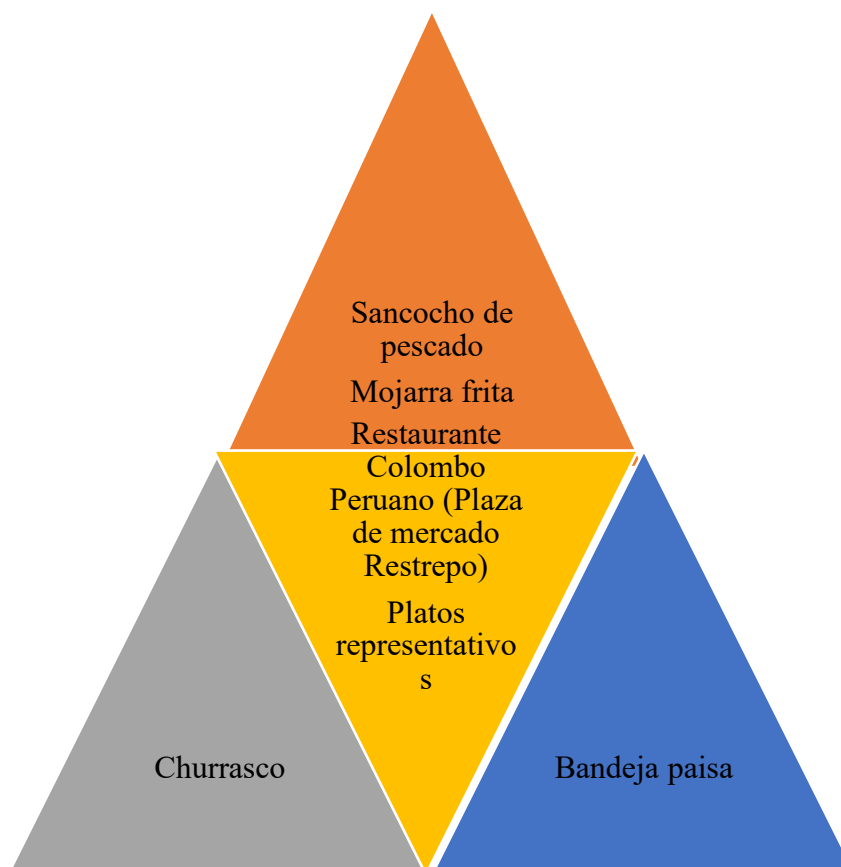


Figura 32. Platos representativos colombo peruano (fuente propia).

En el restaurante colombo peruano un restaurante pequeño, pero con una amplia evidencia de exquisitos sabores en sus platos representativos como son: la bandeja paisa, el churrasco, el sancocho de pescado, mojarra frita, el dueño del establecimiento recurre al nombre por su influencia de madre colombiana y un padre peruano, haciendo que sea llamativo para los clientes. La mayor gratificación son los resultados que ha obtenido gracias a las enseñanzas de su madre y sus tíos le trasmitían sus conocimientos desde casa.

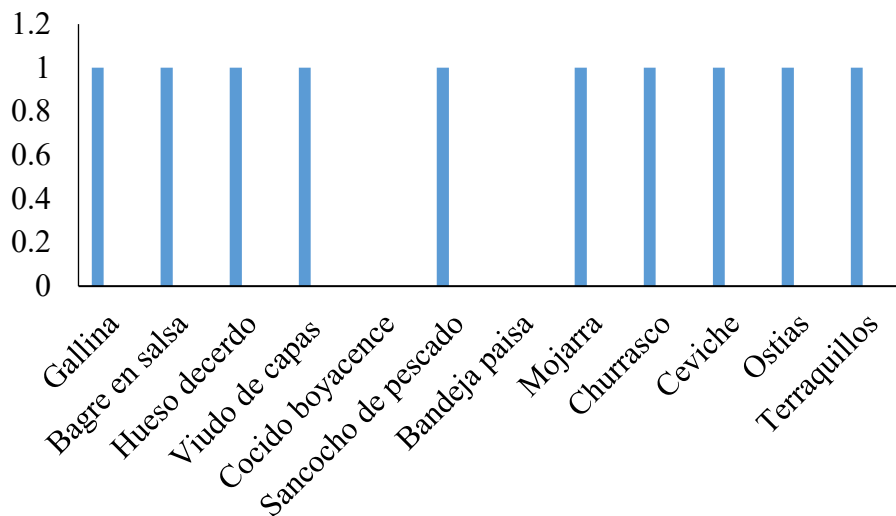


Figura 33. General de los platos representativos de la plaza de mercado Restrepo (fuente propia).

Los resultados de las encuestas permite determinar y conocer los platos con mayor representación gastronómica en la plaza de mercado del 12 de octubre, los cuales son llevados a cabo por dignas representantes con un amplio conocimiento de la cocina tradicional colombiana, con años de experiencia han aportado a la gastronomía una influencia tradicional importante de la cocina clásica compuesta de sabores y texturas que se pueden evidenciar en la actualidad intentando conservar la tradición de sus raíces.



Figura 34. Plazoleta de comida Plaza Restrepo (fuente propia).

Representación gastronómica comparación de platos en las plazas de mercado seleccionadas

Cocido Boyacense.



Figura 35. Cocidos boyacenses, a) Plazas de mercado Restrepo y b) 20 de julio (fuente propia).

Especificaciones platos representativos encontrados en las plazas de mercado seleccionada.

Tabla 5.

Especificaciones platos representativos encontrados en las plazas de mercado seleccionada.

Características	Plaza de mercado el Restrepo	Plaza de mercado 12 de octubre
Ingredientes percibidos	-Ibias -Habas -Cubios -Alverja verde con cascara -Mazorca -Espinazo de cerdo	-Ibias -habas -Cubios -Alverja verde con cascara -Mazorca -Espinazo de cerdo magro -Adición de estofado propio de la

	con aproximadamente un 20 % de grasa	preparación
	-no viene acompañado con guarniciones	-Acompañado de arroz blanco y aguacate -Guiso (tomate, ajo, cebolla) en gran cantidad adicionado sobre la preparación
Sabor y textura	-Los cubios son suaves, con un leve sabor a tierra. -La ibias tienen textura dura y poco agradables al masticar -Las alverjas son suaves -La carne un poco grasosa, los trozos contienen huesos grandes dejando poca cantidad de carne, la textura es suave -El guiso se basa en una salsa criolla tradicional, preparada por aparte y adicionada al final.	-Los cubios eran muy suaves al masticar y no tenían sabor a tierra lo que demuestra una correcta elaboración de estos. -Las ibias tienen un sabor similar al de la papa sabanera, un poco arenosas y suaves -La cascarilla de la alverja se puede masticar y comer. -La carne es magra, consistente en el plato, pero a la hora de comerla es muy fácil masticar ya que era muy suave. -el estofado tiene una combinación de los sabores que aportan los ingredientes, tiene una textura cremosa

Fuente propia

Plato con origen español el cual es conocido como olla podrida, por la colonización que realizaron en Villa de Leyva con productos extraídos de la región cundiboyacense principalmente las ibias, cubios, chuguas, habas complementando con mazorca, alverja, papa sabanera y

espinazo de cerdo llevado a una cocción lenta dejando que todos los ingredientes se mezclen, para aportar un sabor característico (Cookpad, s.f.).

En la búsqueda de platos tradicionales de las plazas de mercado de Bogotá se puede evidenciar que uno de los platos con mayor representación es el cocido boyacense, un plato lleno de sabor elaborado con los mejores ingredientes, este plato se puede encontrar con mayor frecuencia en la plaza de mercado del 20 de Julio donde todos los expositores hacen la mejor representación del cocido boyacense a criterio personal es del restaurante la Mona sabor villetano un plato el cual ella lo refleja con la calidad de los ingredientes que encuentra en la plaza de mercado donde también se encuentra su restaurante ubicado. Efectuando la comparación con la plaza del Restrepo la diferencia se ve reflejada en la calidad del sabor y elaboración, aunque los 2 intervienen con la elaboración de los platillos, la calidad y el sabor es mucho en el 20 de Julio, casualmente en esta plaza se encuentran sus cocineros con descendencia la región cundiboyacense.

Caldo de raíz.



Figura 36. Sopas de mondongo de las plazas de mercado del 12 de octubre y Paloquemao (fuente propia).

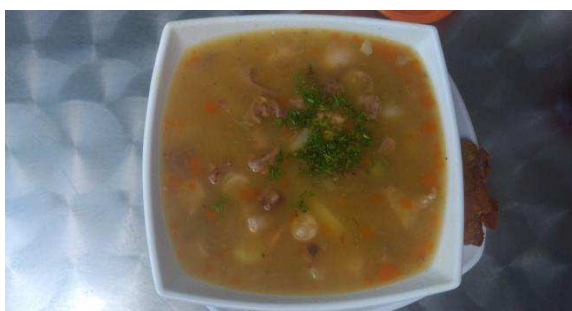


Figura 37. Caldo de raíz de la plaza de mercado 20 de julio (fuente propia).

Tabla 6.

17 especificaciones plazas representativos encontrados en las plazas de mercado seleccionadas/fuente autor

Características	Plaza de mercado 12 de octubre	Plaza de mercado Paloquemao	Plaza de mercado 20 de julio
Ingredientes percibidos	-Proteína Pene del toro -Alverja verde -Papa sabanera -Papa criolla en mitades -Zanahoria -Condimentos	-Proteína pene del toro bastante grasosa -Alverja verde -papa sabanera en trozos de aproximadamente 1 cm -Papa criolla desatada -Ajo -Pimentón rallado -Zanahoria rallada	- Proteína pene del toro -Zanahoria -Alverja verde -Papa criolla en mitades -Papa sabanera -Cilantro
Sabores y textura	-Su textura es bastante liquida -La carne es bastante consistente, en trozos de más o menos 2 cm y no	-Su textura es espesa -Sabor muy marcado a la carne -La carne está muy cocinada lo que	-Su textura es espesa -Sabores muy marcados (combinación de todos los jugos que

muy suave al lo cual permite que expulsan los
masticar se deshilache y se ingredientes).
-Sabor a mezcle con los -La carne casi
condimentos demás ingredientes. desecha (no
bastante marcado consistente) muy
suave al masticar

Fuente propia.

El caldo de raíz es un platillo elaborado con el miembro del toro se debe tener cuidado a en la elaboración de este plato ya que por ser parte de un órgano reproductor puede guardar bacterias que pueden afectar la salud, por lo cual en la plazas de mercado que se encuentran seleccionadas hallamos este plato el cual hacemos un análisis comparativo para concluir, que los cocineros que elaboraran este succulento platillo están al tanto de los riesgos que se pueden ocasionar, ellos explican las técnicas de elaboración de una manera fácil y sencilla la cual consisten en la limpieza del miembro con limón sal y en algunos casos vinagre para eliminar cualquier microorganismo patógeno. Después de realizada la limpieza se procede a cocinarlo en una pitadora aproximadamente por una hora después de esto se debe cortar en tibio para evitar que la proteína se endurezca y sea complicada manipularla.

Las representaciones de las tres plazas de mercado asemejan la calidad del producto, donde se identifica el sabor cada plaza aporta una representación única e irrepetible donde los ingredientes utilizados son semejantes con sabores diferentes, el sabor característico de este platillo es difícil de identificar ya que no se podría asemejar con algún otro ingrediente de proteína animal, ya que el complemento de su textura es suave en algunos casos. Al consumir este caldo se puede notar la capacidad que tiene para su cuerpo las sensaciones de llenura, sueño, calor a lo cual las abuelas denominan “falta de vitaminas”.

El caldo de raíz en Ibagué está enlatando el afrodisiaco caldo para ser exportado En la actualidad este platillo se ha convertido para algunos dueños de restaurantes en dolor de cabeza ya que no consiguen su materia prima ya que en la actualidad no es comercializado de la misma manera que hace algunos años (Tiempo, 2008).

Mazamorra chiquita.



Figura 38. Mazamorra chiquita de las plazas de mercado del 20 de julio y Restrepo (fuente propia).

Especificación platos representativos encontrados en las plazas de mercado seleccionadas.

Tabla 7.

Especificación platos representativos encontrados en las plazas de mercado seleccionadas/fuente: autor

Características	Plaza del 20 d julio	Plaza del Restrepo
Ingredientes percibidos	-Papa sabanera -Habas -Mazorca -Zanahoria -Cilantro -Carne (hueso de res) -Maíz	-Menudo de res picado -Maíz -Cilantro -Papa sabanera -Papa criolla -Frijol -Zanahoria
Sabor y textura	-Sabor insípido -Textura bastante espesa -Todos los ingredientes	-Sabor característico al maíz -Textura muy espesa

desatados en una sola crema	-sabor marcado a la
excepto la mazorca	proteína
	-las papas totalmente
	desechas en la sopa

Fuente propia

La mazamorra chiquita es un plato típico de la región cundiboyacense; consiste en una sopa espesa compuesta por varios productos regionales, como el maíz, las habas, cubios, papas, cilantro y ajo. En Colombia existen varios referentes en torno a este nombre, varían dependiendo de la región y los productos de esta, pero todos tienen como base el maíz. (dos con sentidos, 2016)

Este plato característico refleja la complejidad de este platillo una sopa muy espesa y llena de sabor es deliciosa la mejor Mazamorra que encontramos fue en el restaurante. El sazón tolimense una sopa que ella elabora con amor ya que lleva tu tradición campesina, donde lo demuestra después de 32 años de experiencia en la plaza de mercado del 20 de Julio elabora su sopa con los mismo ingredientes que se enseñó su mamá y lo cual ella sigue elaborando este frondoso alimento.

Viudo de capaz.

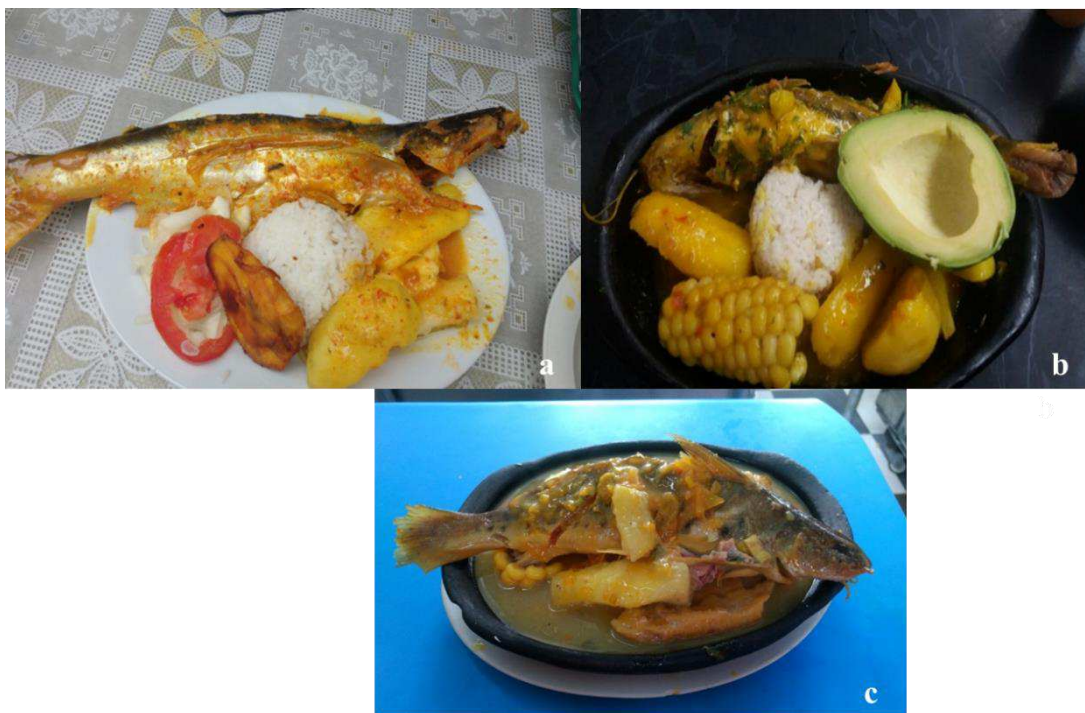


Figura 39. Viudo Capaz, a) Plaza de mercado de Paloquemao, b) Plaza de mercado Restrepo y c) Plaza de mercado 20 de Julio (fuente propia).

Especificaciones platos representativos encontrados en las plazas de mercado seleccionadas.

Tabla 8.

Especificaciones platos representativos encontrados en las plazas de mercado seleccionadas.

Características	Plaza del 20 de Julio	Plaza de Paloquemao	de Restrepo	del
Ingredientes percibidos	-papa sabanera -yuca -pescado capaz entero -plátano verde -caldo -guiso	-pescado de 35 cm -arroz blanco -papa -yuca -ajo -guiso bastante pimentón -ensalada de cebolla y tomate -tajada de plátano maduro	capaz con	-arroz blanco -pescado capaz entero -yuca -guiso -papa -mazorca -aguacate
Sabor y textura	-el plato lo sirven estilo sancocho -la papa y la yuca blanditos -el pescado muy bien cocinado y condimentado, el	-el pescado es consistente y entero, a la hora de comerlo muy suave, se despega la carne totalmente de las espinas, esto nos		-el pescado bien cocinado, con guiso por encima. -el pescado es fresco -la yuca y la papa bien cocinada fácil

pescado es entero, su carne era muy suave se despegaba de las espinas fácilmente. -se considera que los ingredientes eran muy frescos	evidencia cocción perfecta -en el plato al comer se mezcla la salsa del pescado con el arroz y la ensalada lo que nos da una presentación y unos sabores muy caseros	una de partir y masticar, tenía abundante guiso con sabor característico al pescado -los acompañamientos como el arroz y el aguacate ayudan a nivelar los sabores tan marcados del pescado
---	--	--

Fuente propia.

Esta es una de las más deliciosas recetas típicas de la cocina colombiana. Corresponde a departamentos bañados por el río Magdalena, principal arteria fluvial de Colombia. El cual mide más de 1500 km, y atraviesa todo el territorio colombiano, pasa por los departamentos de Cauca, Huila, Tolima, Cundinamarca, Caldas, Boyacá, Santander, Antioquia, Bolívar, Cesar, Magdalena, Sucre y Atlántico, también es elaborado esta comida colombiana en las riveras del mar Caribe. (cocina colombiana , 2016)

En la plaza de Paloquemao podremos encontrar el mejor viudo de capaz de las plazas de mercado, puesto que en la plaza del Restrepo el viudo de capaz no llama tanto la atención, mientras tanto en la plaza de mercado del 20 de Julio está representado en forma de sancocho de igual manera de recomienda probar los de la plaza de mercado de Paloquemao y 20 de Julio.

Caldo pajarilla.



Figura 40. Caldo de pajarilla de las plazas de mercado a) del 12 de octubre y b) Paloquemao (fuente propia).

Especificaciones platos representativos encontrados en las plazas de mercado seleccionadas.

Tabla 9.

Especificaciones platos representativos encontrados en las plazas de mercado seleccionadas

Características	Plaza de 12 de octubre	Plaza de Paloquemao
Ingredientes percibidos	-Pajarilla -papa pastusa -alverja verde -zanahoria en cuadritos -cilantro -carne de res -papa criolla	-Pajarilla -alverja -papa -ajo -pimentón rallado - zanahoria rallada -condimentos
Sabor y textura	-El caldo es espeso. -El color es bastante rojo lo que le da una	-el caldo es espeso -el color es café oscuro, le da una presentación muy

presentación un poco agradable.
 desagradable -sabor muy marcado a la
 Sabor muy marcado a la proteína y a condimentos.
 proteína -la pajarilla es blandita y
 -pajarilla picad en trozos bien cocinada.
 pequeños -se le siente un leve sabor
 -textura de la pajarilla un a ajo
 poco calchuda -muy agradable al
 - papa en cuadritos paladar.
 pequeños en su mayoría ya
 estaba desatada y es lo que
 le da el espesor a la sopa

Fuente propia

El caldo de pajarilla es una representación única, un caldo que comprende una cantidad de sabores tradicionales la importancia de este plato y sabor que se caracteriza en cada plaza de mercado se puede afirmar el que encontramos en la plaza de mercado de Paloquemao contiene mucho más sabor que la plaza del 12 de octubre, aunque los dos caldos fueron muy buenos nuestra selección es por la plaza de Paloquemao con una mejor consistencia y sabor.

Indagación del origen e influencia de las tradiciones gastronómicas ofrecidas en las plazas de mercado en Bogotá.

Plaza de mercado 12 de octubre.

En la plaza de mercado del 12 de octubre se puede evidenciar fácilmente que sus tradiciones gastronómicas fueron aprendidas y desarrolladas de manera autóctona, que las representantes de las plazas de mercado muy pocas han podido conocer una institución para afianzar sus conocimientos por lo tanto continúan con sus tradiciones sin cambiar sus técnicas ya que de esa manera representan su herencia cultural (figura 41).

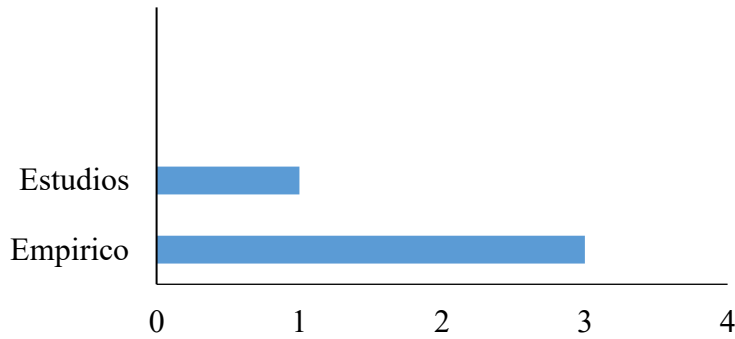


Figura 41. Descripción escolaridad (fuente propia).

Descripción escolaridad.

Plaza de mercado Paloquemado y Restrepo.

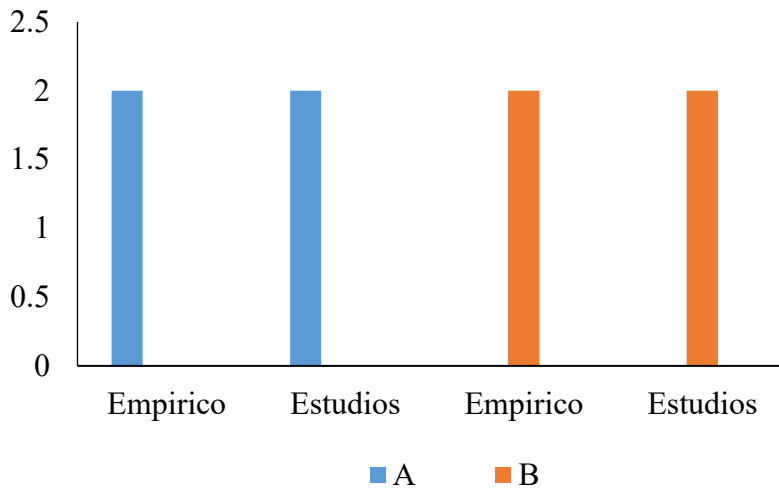


Figura 42. Descripción escolaridad, A) Plaza de Paloquemao y B) Plaza Restrepo (fuente propia).

En estas graficas podemos evidenciar que las personas que realizan los platos en la plaza de mercado de Paloquemao y Restrepo están divididas en un 50% empírico y 50% con algún grado de conocimiento en estudios superiores, donde se puede concluir que las preparaciones platos tiene procedencias tradicionales y que pueden ser complementadas con técnicas profesionales.

Plaza de mercado 20 de julio.

A diferencia de las anteriores graficas en esta plaza de mercado se evidencia su cultura gastronómica sus preparaciones están influenciadas 100% por sus tradiciones donde ellas con sus palabras demuestran que la cocina es amor y pasión, por lo tanto, la administración de la plaza les ofrece pequeños cursos de BPM (Buenas prácticas de manufactura) para mantener un control y desarrollo (figura 43).

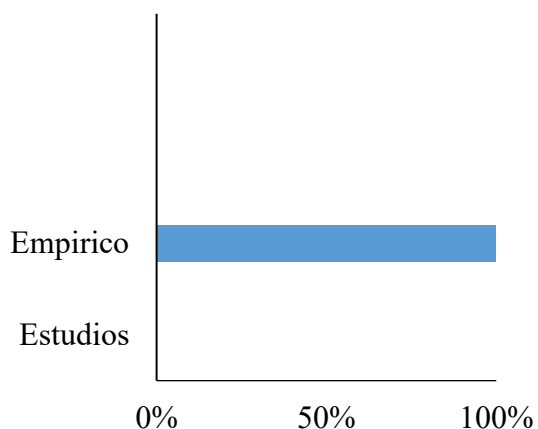


Figura 43. Descripción escolaridad, encuesta # 2 del 20 de julio pregunta 2. (fuente propia).

De dónde provienen las recetas que ofrecen.

En las plazas de mercado tomadas para nuestra investigación, se observa que la mayoría tienen como dominante la elaboración de sus platos como tradición familiar, seguida por investigación y una sola de las plazas con recetas propias; para poder concluir que la cocina de tradicional es conservada para continuar vigente y ser presentada al público (figura 44).

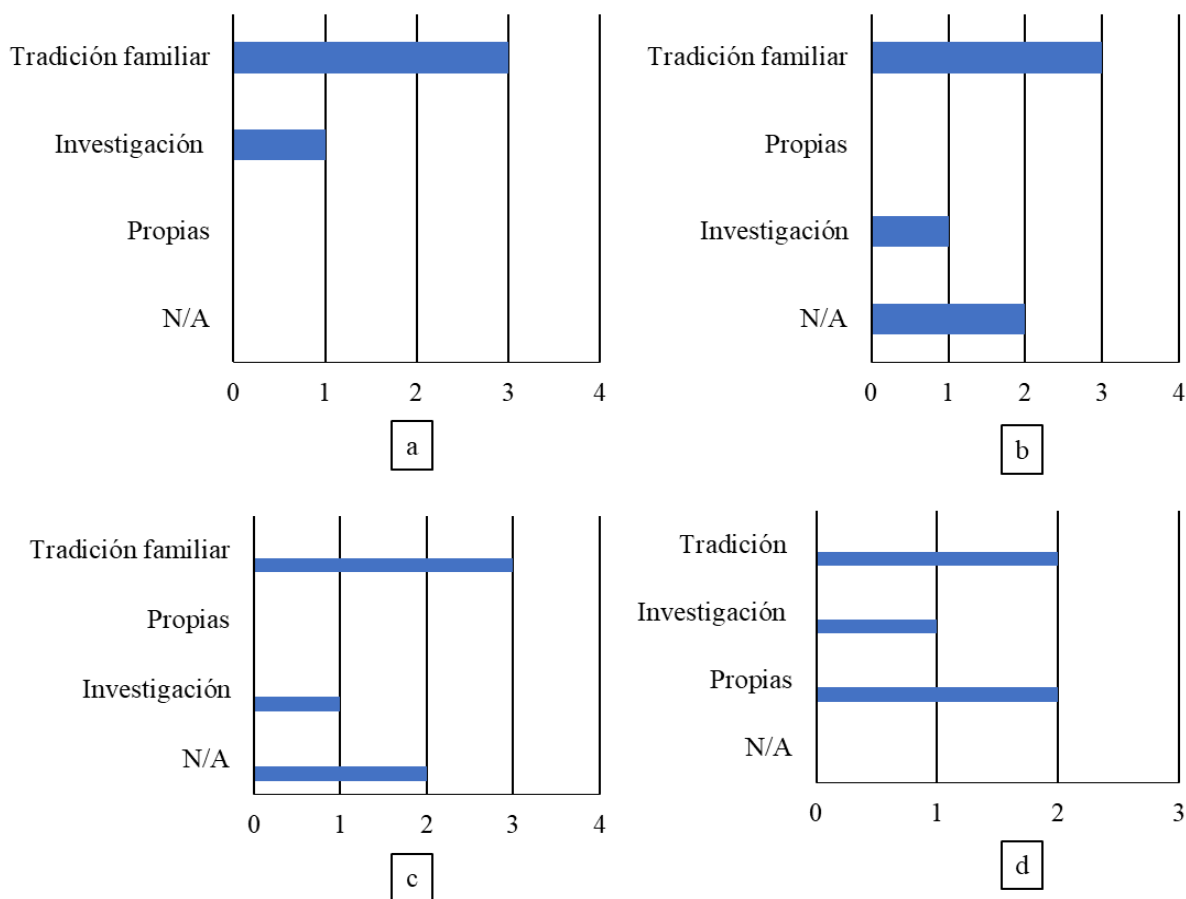


Figura 44. Origen de sus recetas. a) Plaza de mercado 12 de octubre, b) Plaza de mercado Paloquemao, c) Plaza de mercado Restrepo y d) Plaza de mercado de 20 de Julio. (fuente propia).

Tiempo de funcionamiento del restaurante.

En un análisis rápido se delimitará el tiempo de funcionamiento de los restaurantes, ya que en la actualidad en algunos restaurantes los dueños cambiaron, demostrando que las personas que continúan en las plazas de mercado conservan sus tradiciones gastronómicas (figura 45).

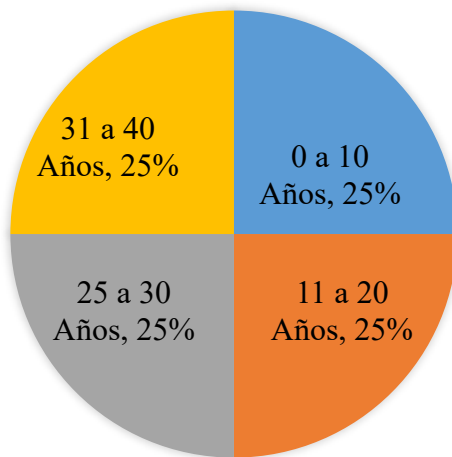


Figura 45. Funcionamiento del establecimiento plaza de mercado 12 de octubre (fuente propia).

Funcionamiento del establecimiento plaza de mercado de Paloquemao.

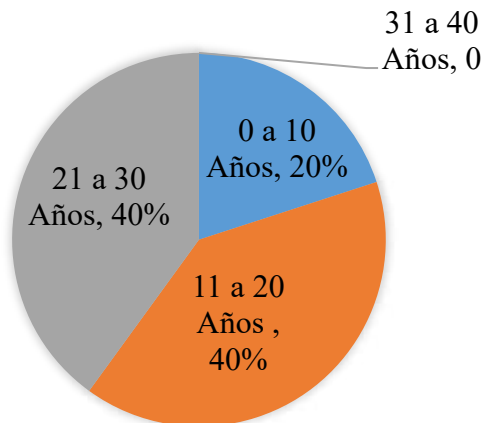


Figura 46. Funcionamiento del establecimiento plaza de mercado de Paloquemao (fuente propia).

Funcionamiento del establecimiento plaza de mercado Restrepo.

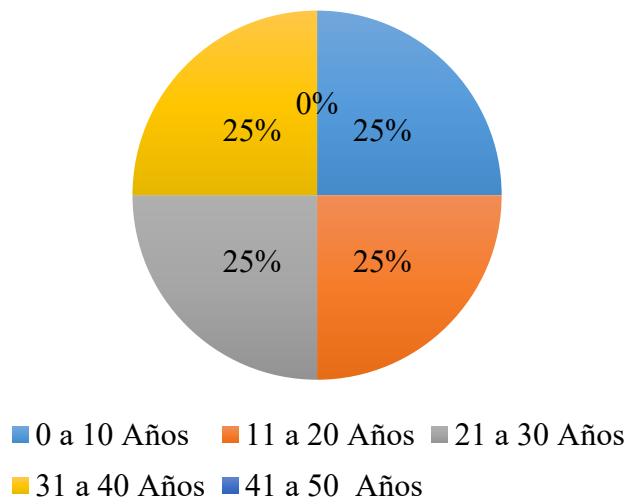


Figura 47. Funcionamiento del establecimiento plaza de mercado Restrepo (fuente propia).

Funcionamiento del establecimiento plaza de mercado 12 de octubre.

Con los resultados de esta pregunta se puede evidenciar la gran tradición y experiencia que contienen los restaurantes ubicados en las plazas de mercado de Bogotá, ya que muchos de los establecimientos llegan a tener hasta 50 años de antigüedad, por otro lado continúan de 40 a 30 años, en general se logra evidenciar que los restaurantes están arraigados de tradiciones, culturas, sabores, servicios que han venido funcionando atreves de los años y que aún continua siendo importantes, en lo aportes que hacen a la comunidad al identificar la gastronomía (figura 48).

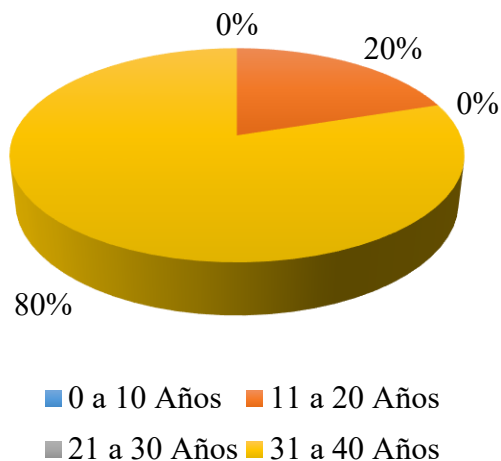


Figura 48. Funcionamiento del establecimiento plaza de mercado 12 de octubre (fuente propia).

Análisis de manera cultural, social y económica el estado actual de la oferta gastronómica de los restaurantes ubicados en las principales plazas de mercado de Bogotá

Rango de precios de los menús ofrecidos.

Los precios de los platos colocados en comparación en las cuatro plazas de mercado de Bogotá encuestadas comprenden una similitud, de precios asequibles desde platillos muy elaborados y el tan bien conocido como el menú del almuerzo corriente, la variaciones de los precios que van desde 5000 hasta 10000 pesos y los especiales se pueden encontrar desde 15000 a 20000 pesos, por la calidad de la comida los valores que podemos encontrar se considera valores bastante económicos haciéndolos asequibles al público (figura 49).

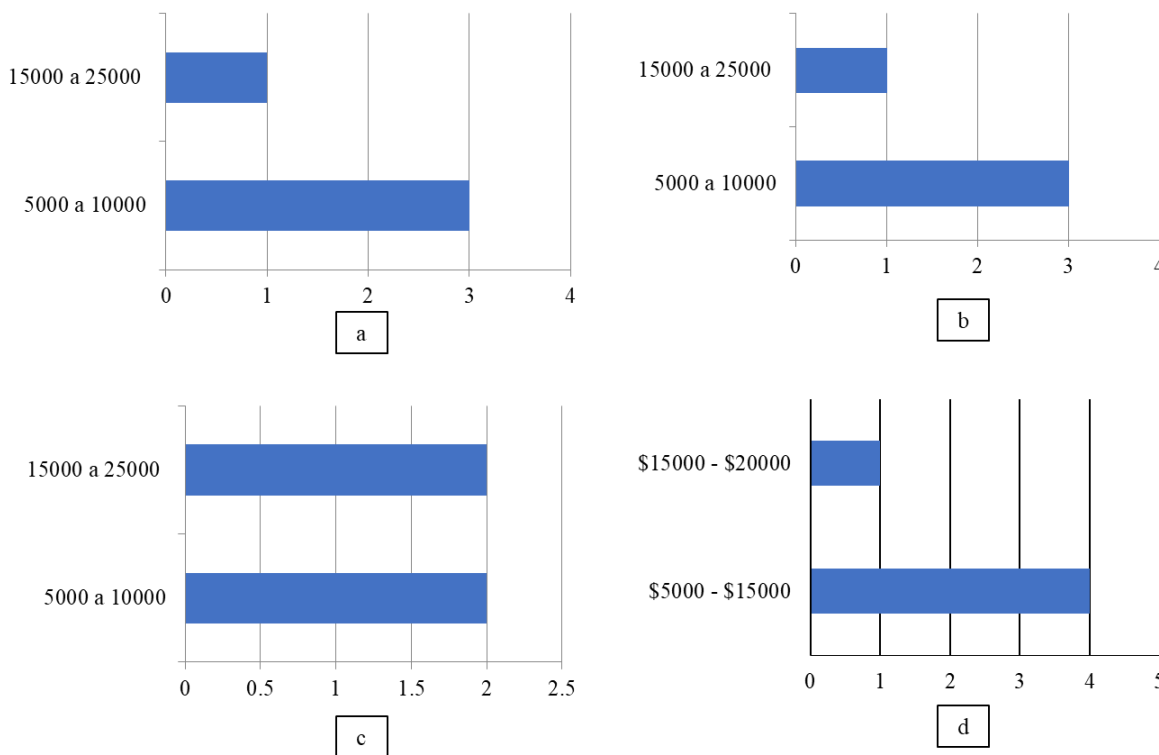


Figura 49. Rango de precios de las plazas seleccionadas a) Plaza de mercado del 12 de octubre, b) Plaza de mercado de Paloquemao, c) Plaza de mercado Restrepo y d) Plaza de mercado 20 de Julio (fuente propia).

En qué estado socio económico.

En la gráfica se demuestra que los visitantes de las plazas de mercado comprenden un estado económico de una sostenibilidad y de fácil adquisición a los productos que son ofrecidos en estos lugares, los precios económicos se adaptan al estilo de vida de cada uno de los comensales, las plazas de mercado comprenden una gran cantidad de visitantes no solo son empleados o compradores, muchos que visitan los lugares es por su aporte gastronómico y representación de los platos tradicionales ancestrales, llevando a muchos comensales a recordar parte de su infancia (figura 50).

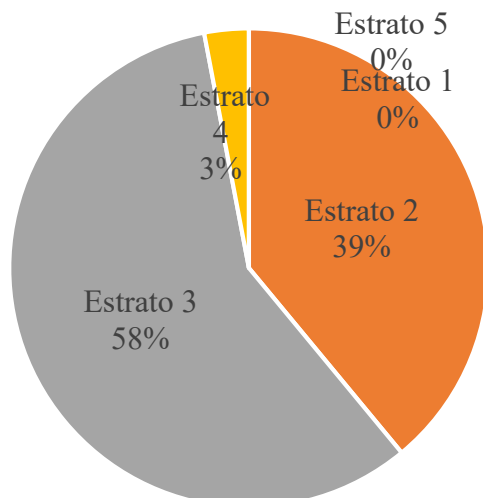


Figura 50. Estratos clientes plazas de mercado Bogotá (fuente propia).

Estudios realizados.

Evidenciando los resultados de la anterior grafica se puede evidenciar y demostrar que la mayoría de los cocineros de los restaurantes ubicados en las plazas de mercado de Bogotá, sus conocimientos son empíricos que nacen gracias a las tradiciones familiares. Ya que sus recetas son provenientes principalmente del campo los cocineros dan el lugar importante a la tradición gastronómica, los cursos que han realizado son cortos que le ayudan ampliar un poco más las técnicas de elaboración sobre todo la seguridad alimentaria (figura 51).

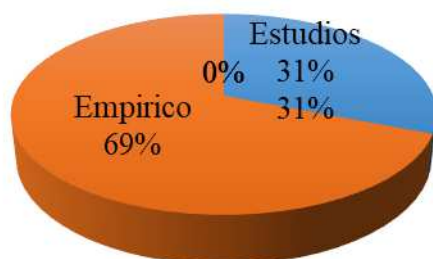


Figura 51. Estudios realizados (fuente propia).

Origen de las recetas.

Los resultados de esta pregunta permiten evidenciar el origen de las recetas ofertadas en estos restaurantes. Se evidencia que más del 50% de los cocineros o dueños de establecimientos encuestados consideran que sus recetas provienen de una tradición familiar que intervienen desde

muy pequeños, permitiéndole continuar con la tradición, observándose que se intenta mantener viva las recetas de generación en generación y por esto logran conservar los sabores tradicionales ancestrales (figura 52).

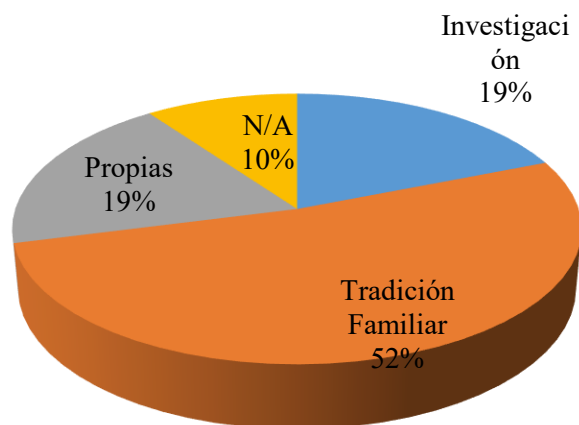


Figura 52. Origen de sus recetas (fuente propia).

Calificación según su sabor.

En la encuesta de satisfacción, el porcentaje más alto en la aceptación y aprobación de las cualidades organolépticas fueron dadas por las visitas que realizan los comensales. El resto de las calificaciones no son desfavorables, la cocina tradicional colombiana es muy importante. La figura 53 demuestra que las costumbres que aún se conservan son elegidas y conservadas para la continuación de la cultura, dando lugar a importantes plazas de mercado de Bogotá donde se demuestra que se debe investigar y armonizar las costumbres para no dejar perder lo más importante que son la raíces de nuestros antepasados.

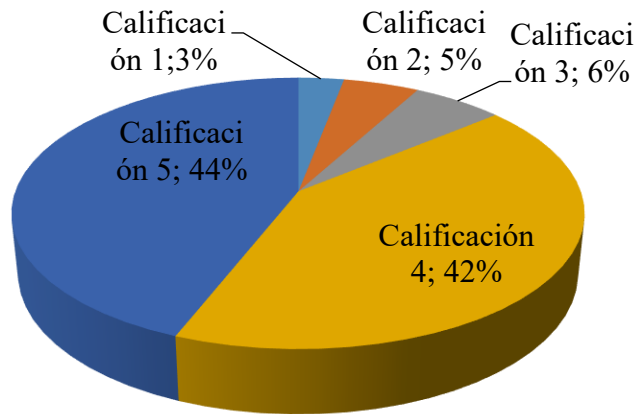


Figura 53. Encuesta de satisfacción clientes plazas de mercado (fuente propia).

Conclusiones

Las cuatro plazas de mercado fueron seleccionadas gracias a la colaboración de los estudiantes de la Uniagustiniana de gastronomía, que da como resultado que las plazas con mayor representación son 12 de octubre, Paloquemao, Restrepo y 20 de julio.

En la selección de estas plazas de mercado incluyen varios factores tales como: Lugar de vivienda del estudiante (ya que al vivir cerca de estas plazas son las que más visitan por facilidad)

La plaza de Paloquemao es una de las más grandes y más nombradas de Bogotá, por esto muchas personas la escogen como una de las opciones más claras a la hora de visitar una plaza de mercado.

La plaza de mercado del 12 de octubre tiene una famosa zona donde es muy concurrido para el consumo de comida de piqueteadero, uno de estos restaurantes muy conocido por los bogotanos como lo es el piqueteadero de doña segunda

La oferta gastronómica que se encontró en las plazas de mercado seleccionadas muestra una amplia variedad de platos típicos colombianos donde los más representativos fueron: Cocido boyacense, viudo de capaz, mazamorra chiquita, caldo de raíz y caldo de pajarilla. Siendo estos los platos que se ven con mayor frecuencia en la oferta gastronómica de las plazas.

Se evidenciaron un sin número de ingredientes típicos de la cocina colombiana como hortalizas, verduras, carnes, pescados y granos provenientes de la misma plaza de mercado resaltando así el alto valor orgánico que tienen estas preparaciones ya que se hacen con productos bastante frescos que llegan casi directamente de la tierra al plato.

En cada restaurante de las plazas se puede encontrar un plato con mayor representación, de esta manera en la comparación de los platos típicos que estos lugares ofrecen nos muestra que existe una relación de similitud entre las plazas. encontramos platos similares, muy conocidos y aceptados por los paladares colombianos. a pesar de estas similitudes cada plaza de mercado tiene una particularidad que la hace única ante las demás, en los restaurantes de la plaza de mercado del 12 de Octubre se evidencio que su principal característica gastronómica es la fritanga y sopas, es allí donde encontramos el famoso piqueteadero de doña segunda, en los restaurantes de la plaza de mercado de Paloquemao podemos caracterizar que rompe el esquema de la comida a diario que pueden conseguir los habitantes o trabajadores del sector ya que contrasta con la comida ofrecida en el centro comercial calima que queda contiguo a la plaza de mercado , en los restaurantes de la plaza de mercado el Restrepo además de encontrar los platos de sal típicos

colombianos se pueden encontrar un amplio y muy famoso mercado de ensaladas de frutas y cebiche ría, continuando con los restaurantes de la plaza de mercado del 20 de Julio el famoso el cocido boyacense sin contar que esta plaza de mercado es importante para los cientos de feligreses que cada domingo visitan la iglesia del 20 de Julio que queda próxima a la plaza

El análisis que se consigue gracias a las encuestas realizadas a los clientes arroja que estos platos gozan de una aceptación muy alta dentro de un público variado que va desde personas que van a hacer mercado a las plazas, trabajadores de la plaza, turistas, hasta personas que van a visitar directamente los restaurantes. Se encontraron además clientes que visitan con bastante frecuencia estos restaurantes que expresan que la comida que les venden es estos establecimientos es bastante fresca, muy económica, la consideran una comida limpia, y deliciosa y que es preparada por personas con bastante experiencia en comida típica colombiana resaltando que se encontraron cocineros y cocineras con más de 40 años trabajando este arte.

Varios factores influyen en esta alta aceptación que tienen estos restaurantes como el hecho de que muchos de estos restaurantes tienen décadas de tradición ya que abrieron sus puertas hace muchos años o porque las recetas que provienen en su mayoría de saberes familiares y ancestrales que hacen parte de un legado cultural de la gastronomía típica colombiana, algunos han tomado cursos cortos que les ofrecen entidades como el SENA y algunos otros por parte de la alcaldía.

Por otra parte, se intentó detectar si el poder adquisitivo intervenía en la elección de ir o no a visitar un restaurante de plaza de mercado. Los resultados del análisis de las encuestas realizadas permitieron identificar que existe una heterogeneidad en el público, mostrando que acuden en proporciones muy parecidas clientes de estratos 1, 2, 3 y 4. En contraste, es importante señalar que la participación del estrato 5 y 6 es considerablemente menor. Esto nos lleva a deducir que, en términos generales, la comida tradicional de los restaurantes de las plazas de mercado es consumida mayoritariamente por los estratos medios y bajos.

Recomendaciones

Indagar la oferta gastronómica de otras plazas de mercado de la ciudad de Bogotá complementaría este trabajo, pues se tiene en cuenta que en éste se acotó el objeto de estudio y se analizaron únicamente las siguientes plazas de mercado: Plaza de Paloquemao, Plaza del Restrepo, Plaza del 20 de Julio, Plaza del 12 de octubre.

Se visibiliza la necesidad de ofrecer capacitaciones culinarias, sanitarias y de emprendimiento para: 1) fortalecer aún más los conocimientos de culinaria en los restaurantes de las plazas de mercado; 2) promover y normalizar las buenas prácticas de manufactura (BPM) en estos establecimientos comerciales; y, 3) dar herramientas para el crecimiento de estas MIPyME's.

La Administración Distrital y el sector privado pueden desempeñar un papel fundamental en la recuperación y visibilizarían de las tradiciones culinarias, además de generar empleo, a través de proyectos y estímulos que promuevan el patrimonio cultural gastronómico, especialmente en las plazas de mercado.

En lo pertinente a la metodología de la investigación se recomienda, para futuras averiguaciones, recurrir técnicas como encuestas abiertas o semi-abiertas y entrevistas no estructuradas pues éstas sirven para analizar la información más acertadamente desde lo cualitativo.

Finalmente, se sugiere realizar un mayor trabajo en campo, es decir en las plazas con los cocineros, para establecer una relación más cercana con las personas entrevistadas pues se logró encontrar cierta apatía al momento de compartir las recetas o información relacionada.

Referencias

Alcaldía de Bogotá. (1979). Ley 9 de 1979. *Secretaría Jurídica Distrital, Alcaldía Mayor de Bogotá*. Recuperado el 18 de septiembre de 2016, de <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=1177>

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. (2014). *Instituto Para la Economía Social. Reglamento plazas de mercado IPES*. Recuperado el mayo de 2016, de Instituto Para la Economía Social - IPES: http://www.ipes.gov.co/images/informes/RESOLUCION_290_DE_2014_REGLAMENTO_PLAZAS_DE_MERCADO_IPES.pdf

Avendaño, L., y Pérez, D. H. (julio de 2011). "*Corabastos: La ciudad del mercado*". *Escuela de Ciencias Humanas*. Recuperado el junio de 2016, de <http://repository.urosario.edu.co/bitstream/handle/10336/2677/80188472-2011.pdf?sequence=1>

Barrera, T., & Santos, M. (2007). *Entre góndolas y canastos*. *Javeriana.edu.co*. Obtenido de <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/5194>

Bogotá Plazas de Mercado. (s.f.). *Bogotá Plazas de Mercado. Plaza de mercado 20 de julio*. Recuperado el octubre de 2016, de <http://www.plazasdemercado.com/plaza-de-mercado-20-de-julio/>

Camachos, G. (16 de octubre de 2016). *Tradición gastronómica*. (Juan Pablo Arevalo, Entrevistador) (Comunicación personal)

Cámara de Comercio de Bogotá. (s.f.). *Cámara de comercio de Bogotá. Clúster gastronómico*. Recuperado el mayo de 2016, de <http://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-de-Gastronomia/Noticias/2016/Mayo/Al-rescate-de-las-Plazas-de-Mercado>

Cocina Colombiana. (16 de febrero de 2016). *Recetaviudo de capaz*. Recuperado de: http://www.cocina-colombiana.com/noticias/1_la-viuda-o-viudo-de-pescado.

Cookpad. (s.f.). *Cocido boyacense*. Cookpad. Recuperado el noviembre de 2016, de <https://cookpad.com/co/recetas/132657-cocido-boyacense>

Dos con sentidos. (noviembre de 2016). *Receta mazamorra chiquita*. Recuperado el 11 de noviembre de 2016, de <http://dosconsentidos.com/detalle-receta/mazamorra-chiquita/188/>

El Tiempo. (17 de octubre de 2008). *El tiempo*. Recuperado el junio de 2016, de www.eltiempo.com/archivo/documento/CMC-4609071

Google maps. (junio de 2017). *Plaza de mercado de paloquemado*. Google maps. Obtenido de <https://www.google.com/maps/place/Plaza+de+Mercado+Paloquemao/@4.6161368,-74.0860714,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x8e3f9970bb83e525:0x435d3ffed7588374!8m2!3d4.6161315!4d-74.0838827>

Google maps. (junio de 2017). *Plaza de mercado 12 de octubre*. Google maps. Obtenido de <https://www.google.com/maps/place/Plaza+De+Mercado+12+De+Octubre/@4.6691105,-74.0766558,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x8e3f9afe54ba2fa5:0xa5bc5198d3be7117!8m2!3d4.6691052!4d-74.0744671>

Google maps. (junio de 2017). *Plaza de mercado de Restrepo*. Google maps. Obtenido de <https://www.google.com/maps/place/Plaza+Mercado+Restrepo/@4.5851253,-74.1045687,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x8e3f98dfab1caac9:0xb999a9e45c6b412f!8m2!3d4.58512!4d-74.10238>

Google maps. (2017). *Plaza de mercado 20 de julio*. Google maps. Recuperado el junio de 2017, de <https://www.google.com/maps/place/Plaza+De+Mercado+20+De+Julio/@4.5702233,-74.0957665,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x8e3f98ec63f7f3ab:0xa39e668e1410291!8m2!3d4.570218!4d-74.0935778>

INVIMA. (1993). *Resolución 604 de 1993*. Recuperado el 18 de septiembre de 2016, de <https://www.invima.gov.co/resoluciones-en.../resolucion-604-1993.../download.html>

INVIMA. (1997). Decreto 3075-1997- resolución 2674- 2013. Recuperado el 18 de septiembre de 2016, de https://www.invima.gov.co/images/stories/aliamentos/decreto_3075_1997.pdf

Janna, S. (2016). *Las plazas de mercado: una tradición olvidada*. Universidad de los Andes. Recuperado de: <https://agronegocios.uniandes.edu.co/2016/09/15/las-plazas-de-mercado-una-tradicion-olvidada/>

LG Sound Bar. (29 de noviembre de 2016). *Patrimonio gastronómico*. Recuperado de: <http://rosahelenamaciamejia.galeon.com/>

Morales, A (4 de septiembre 2015). *Crónica del Restrepo*. Bogotá plazas de mercado. Recuperado de <http://www.plazasdemercado.com/plaza-de-mercado-restrepo/>

Morales, V. (2 de septiembre de 2015). *10 razones para visitar las plazas de mercado*. Obtenido de http://www.plazasdemercado.com/10-razones-para-ir-a-las-plazas-de-mercado_2/

Paloquemao. (junio de 2016). *Plaza de mercado paloquemao*. Obtenido de <https://www.plazadepaloquemao.com/qui%C3%A9nes-somos/nuestra-historia/>

Pinto, I y Rodríguez, M. (2017) *Valorización de la Plaza de mercado La Concordia de Bogotá a través del turismo*. Universidad Externado de Colombia. Recuperado de https://bdigital.uexternado.edu.co/bitstream/001/744/1/BAA-spa-2017-Valorizacion_de_la_plaza_de_mercado_La_Concordia_de_Bogota_a_traves_del_turismo.pdf

Plazas de mercado. (12 de octubre de 2016). *Plaza de mercado 12 de octubre*. Obtenido de <http://www.plazasdemercado.com/plaza-de-mercado-12-de-octubre/>

Rae. (2014). *Real Academia Española*. Recuperado el 19 de abril de 2017, de <http://dle.rae.es/?id=IzvvHNh>

Ramírez, C. E. (6 de agosto de 2012). *Blog del curso. Departamento de Arquitectura. Universidad de los Andes*. Recuperado el junio de 2016, de <https://historiadebogota.wordpress.com/2012/08/06/origen-y-transformacion-del-barrio-el-restrepo/>

Secretaria de Cultura, R.D. (2019). *Cultura, recreación. Las plazas de mercado D.C.* recuperado de:

Trinidad, D. A., & Vázquez, A. P. (enero de 2015). *Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria*. Obtenido de Sosiego revista mexicana de ciencias agrícolas : http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342015000400016