

**Inventario gastronómico del municipio de Guayabetal y propuesta de guía gastronómica
para el municipio**

Carime Alejandra Ardila Pérez
Geraldine Vannesa Quintero Moreno

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

**Inventario gastronómico del municipio de Guayabetal y propuesta de guía gastronómica
para el municipio**

Carime Alejandra Ardila Pérez
Geraldine Vannesa Quintero Moreno

Directores
Jenny Zorayda Najas Garavito
Carlos López Garzón

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

Dedicatoria

Este proyecto va dedicado principalmente a Dios y a mi familia, pues gracias a ellos soy la persona que soy; me han inculcado valores y principios morales ejemplares, me han enseñado a seguir adelante y a no desfallecer en el intento, a ser fuerte y emprendedora. Agradezco a mis padres por el apoyo constante, por la paciencia y todo el amor que me han brindado.

Geraldine Vannesa Quintero Moreno

Esta tesis se la dedico a Dios quien supo guiarme por el buen camino, darme fuerzas para seguir adelante y no desfallecer en los problemas que se presentaban. A mi familia a causa de quienes soy lo que soy. A mis padres por su apoyo, consejos, comprensión, amor y ayuda en los momentos difíciles. Ellos me han dado todo lo que soy como persona, mis valores, mis principios y mi coraje para conseguir mis objetivos.

Carime Alejandra Ardila Perez

Agradecimientos

Gracias a Dios por brindarnos sabiduría y fortaleza en todo momento, gracias a nuestro grupo de docentes de gastronomía que constantemente nos llenaron de conocimiento y apoyo en el transcurso de nuestra carrera y por guiarnos en este proyecto. También agradecemos a la Srta. María Camila Díaz egresada de la Universitaria Agustiniense en Tecnología en Gastronomía quien nos colaboró y orientó a lo largo de este proyecto. Agradecemos al Municipio de Guayabetal por abrirnos sus puertas y brindarnos toda la información posible para realizar esta investigación.

Resumen

Con esta investigación se da a conocer la variedad y características de sitios turísticos y gastronómicos del municipio de Guayabetal (Cundinamarca), a través de una guía gastronómica que pueda indicar, promocionar, incentivar y dar una opinión acertada a los visitantes que el municipio acoge a menudo. Lo anterior debido a que es un punto principal donde pasan los turistas para degustar amasijos típicos de la región. Para ello, se llevó a cabo una investigación aplicada, tomando como referencias investigaciones desarrolladas anteriormente y brindándole una aplicación gastronómica en la actualidad, la cual le sea útil a la comunidad y que de cierta manera pueda suplir alguna necesidad. Es así como se da a conocer una guía gastronómica con fines de implementar el turismo con más enfoque a las preparaciones típicas que se elaboran en esta región. Para ello, se realizó un estudio de campo donde se encuestaron alrededor de 60 habitantes del municipio con edades entre los 20 y 60 años, con el fin de poder reconocer la historia, cultura y culinaria del mismo. Por tanto, se desarrolló un estudio de campo acerca de los principales platos típicos que se consumen y comercializan. Se concluyó que los atractivos culturales más importantes son la Virgen de Chirajara y productos elaborados a base de sagú. Los turistas visitan el municipio por su fascinación de amasijos expuestos a la venta de este municipio. Finalmente, se plantea un recetario como una prueba que puede ofrecer al municipio una guía gastronómica de este lugar. Siendo útil para sus propios habitantes y demás interesados en este aspecto.

Palabras clave: Inventario gastronómico, patrimonio gastronómico, insumo, municipio, materia prima.

Tabla de contenidos

Introducción	11
Objetivos	12
Objetivo general	12
Objetivos específicos	12
Justificación.....	13
Marcos de referencia	14
Marco conceptual	14
Inventario gastronómico.	14
Patrimonio gastronómico.	14
Insumo.....	14
Municipio.....	14
Materia prima.....	14
Alimento.	14
Autoridad sanitaria competente.	14
Buenas prácticas de Manufactura (BPM).	14
Desinfección – descontaminación.....	15
Higiene de alimentos.....	15
Ingredientes primarios.	15
Ingredientes secundarios.....	15
Materia prima.....	15
Análisis de peligros.....	15
Controlado.....	15
Controlar.	15
Diagrama de flujo.	15
Fase.	16
Límite crítico.....	16
Medida correctiva.	16
Medida de control.	16
Peligro.....	16
Marco histórico/geográfico.....	16

Nombre Del Municipio	17
Nit	17
Código DANE.....	17
Gentilicio.....	17
Extensión Total	17
Altitud De La Cabecera Municipal (Metros Sobre El Nivel Del Mar).....	17
1270.....	17
Temperatura Media.....	17
Distancia De Referencia	17
Otros nombres que ha recibido el municipio.....	17
Himno.	18
Historia.....	18
Geografía.....	18
Descripción física.....	19
Reseña histórica.	19
Economía.	19
Marco legal	20
Ley 9 de 1979.....	20
Decreto 3075 de 1997.	20
Decreto 1575 de 2007.	21
Resolución 765 de 2010. Deroga la Res.1090 de 1998 y 127 del 2001.	21
Antecedentes	22
Ecoturismo en el municipio de Choachí – Cundinamarca	22
Metodología	23
Tipo de investigación.....	23
Universo, Población, Muestra	23
Universo.....	23
Población.....	23
Muestra.	23
Fases de la investigación	23
Fase 1.	23

Fase 2.....	24
Diseño de la encuesta	25
Resultados y discusión.....	25
Resultado de las encuestas.....	32
Recetarios	38
Conclusiones	48
Recomendaciones.....	49
Referencias	50
Anexos.....	52

Lista de figuras

Figura 1. Escudo de Guayabetal.....	17
Figura 2. Bandera de Guayabetal.. ..	18
Figura 3. Ubicación Guayabetal.....	18
Figura 4. Representación esquemática de la fase 1.....	24
Figura 5. Representación esquemática de la fase 2.....	25
Figura 6. Visita Plaza de Guayabetal.	26
Figura 7. Parroquia Nuestra Señora del Carmen Guayabetal.....	26
Figura 8. Visita Parroquia Nuestra Señora del Carmen Guayabetal.	27
Figura 9. Visita Parque Centro Guayabetal.....	27
Figura 10. Unidad Deportiva.....	27
Figura 11. Visita Puente Rio Negro.	28
Figura 12. Centro de Salud Guayabetal.....	28
Figura 13. División Barrio Flandes con Barrio Centro.	29
Figura 14. Barrio Flandes.....	29
Figura 15. Rio Negro.....	29
Figura 16. Alcaldía Guayabetal.....	30
Figura 17. Quebrada las perdices.	30
Figura 18. Rio blanco.....	30
Figura 19. Quebrada el cañón.	31
Figura 20. Santuario Virgen de Chirajara.	31
Figura 21. Santuario virgen de Chirajara.	32
Figura 22. Diagrama circular pregunta N°1 ¿Cuál es la comida típica del municipio?	33
Figura 23. Diagrama circular pregunta N° 2 ¿Cuál es el amasijo típico del municipio	33
Figura 24. Diagrama circular pregunta N° 3 ¿Cuál es la bebida típica del municipio?	34
Figura 25. Diagrama circular pregunta N° 4 ¿Qué cultivos se cosechan en el municipio?.....	34
Figura 26. Diagrama circular pregunta N° 5 ¿Cuáles alimentos son los que más consumen las personas que visitan el municipio?.....	35
Figura 27. Diagrama circular pregunta N° 7 ¿Cuáles son los sitios turísticos del municipio?	35
Figura 28. Diagrama circular pregunta N° 8 ¿Cuáles son las actividades culturales que realizan en el municipio?.....	36
Figura 29. Diagrama circular pregunta N° 9 ¿En su cocina de que material están hechos los utensilios usa habitualmente?	36

Figura 30. Diagrama circular pregunta N° 10 ¿Qué opina usted acerca de la elaboración de una guía gastronómica en el municipio de Guayabetal..... 37

Introducción

La presente investigación hace referencia a una guía gastronómica del municipio de Guayabetal, teniendo en cuenta su ubicación y tipos de cosecha como el café, frijol, plátano, lulo, habichuela, ahuyama; tomando así el sagú como ingrediente principal para muchos de sus amasijos. Entre los amasijos se encuentran las galletas, las tortas y su principal producto; el pan. Todo es elaborado, con harina de sagú, lo cual le da un toque especial, crocante y suave, esto llama la atención de los turistas ya que la vía donde está ubicado conduce de Bogotá a Villavicencio. Este municipio es bastante concurrido porque además cuenta con varios sitios turísticos como el Rio Blanco, el santuario de la Virgen de Chirajara, la iglesia Señora del Carmen, los caminos reales, el limonar, la quebrada las perdices, cerro el pulpito, y la meseta. Guayabetal se ha convertido en un lugar importante en el país porque tiene una gran variedad de orquídeas y diversidad de especies que fomentan el estudio entomológico y orquideológico para crear conciencia sobre el medio ambiente (Alcaldía de Guayabetal, 2018).

Esta guía gastronómica se realiza con el fin de mostrar, apoyar y fomentar interés entre los habitantes y turistas que visitan continuamente este municipio, para que en caso de los habitantes se sientan más empoderados con todos los recursos naturales con los cuales cuenta Guayabetal; para poderlos utilizar al máximo y así llamar la atención de más turistas para que conozcan este magnífico lugar. Por otro lado, se busca generar interés e información acerca de Guayabetal y todos los municipios que tiene nuestro país los cuales albergan cosas increíbles en cuanto a fauna y flora, sitios turísticos, gastronomía y todas las costumbres que nos definen como colombianos. Para esta investigación nos basamos en distintos recetarios y en investigaciones previas sobre la comida en el municipio y en Cundinamarca. (Caicedo, 2012)

Objetivos

Objetivo general

Generar una guía gastronómica que permita el reconocimiento culinario del municipio de Guayabetal (Cundinamarca).

Objetivos específicos

Identificar los principales productos típicos del municipio de Guayabetal para implementarlos en una guía gastronómica.

Investigar las técnicas culinarias que son usadas en el municipio y sus principales establecimientos gastronómicos.

Examinar las recetas más importantes de los productos ancestrales de Guayabetal para hacer un estudio más detallado de la gastronomía del municipio.

Justificación

Esta investigación busca aprovechar los recursos propios del municipio de Guayabetal, y dar a conocer reconstrucciones novedosas de recetas, es por esto que el objetivo principal es buscar, incentivar y brindar a los habitantes y turistas una guía gastronómica que les permita ubicar los establecimientos, productos y platos típicos más llamativos de la región. Además, mostrar los atractivos turísticos más importantes del municipio con el fin de hacerlo más interesante y asequible para los visitantes que la región recibe con frecuencia.

Para realizar la guía gastronómica, se llevó a cabo un estudio de campo en el municipio. En las visitas de campo se consultó con los habitantes los principales platos, productos, restaurantes y sitios turísticos del mismo. Adicionalmente, se realizó un estudio detallado de cada uno de ellos para dar una opinión acertada en la guía y así tener la certeza de que aquello que los visitantes encontrarán en la región es una realidad y lo que verán en la guía es un paso a paso para conocer detalladamente cada aspecto de este interesante municipio, lleno de buena gastronomía y lugares asombrosos.

Marcos de referencia

Marco conceptual

Inventario gastronómico.

Son los recursos gastronómicos que permite determinar los elementos que se cuentan en una definida zona sobre los recursos alimenticios. (Vera, 2009)

Patrimonio gastronómico.

Es el valor cultural establecido y añadido por el ser humano a los platos típicos de la cultura gastronómica de un lugar el cual produce diferentes emociones al ser consumidos (Galeon, 2019)

Insumo.

Se considera un bien económico que se usa para la elaboración de otros bienes y generar un producto final. (Pérez & Gardey, 2013)

Municipio.

Fraccionamiento territorial, gobernado por un estado. (Porto y Gardey, 2013)

Materia prima.

Son alimentos utilizados para la elaboración de un producto final para el consumo humano. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013)

Alimento.

Puede ser un producto artificial o natural, que aporta al cuerpo humano variedad de nutrientes y energía para así poder realizar actividades diarias y procesos biológicos que el cuerpo necesita. (Gomez, 1992)

Autoridad sanitaria competente.

El Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y alimentos. Invima y las direcciones territoriales de salud, conforme con la ley desempeñan oficios de registro, observaciones, verificaciones y aplican seguimiento y prevención para asegurar el cumplimiento del decreto. (INVIMA, 2019)

Buenas prácticas de Manufactura (BPM).

Son las normas básicas de higiene para poder realizar actividades como manipular, elaborar, preparar, envasar, reservar, enviar y distribuir insumos alimenticios para el consumo humano. El objetivo es garantizar mediante la fabricación de estos alimentos que están en respectivas condiciones sanitarias para poder ingerir. (Calidad Microbiana)

Desinfección – descontaminación.

Es el tratamiento físico químico o biológico que se emplea en alimentos y superficies para poder garantizar el proceso de elaboración del alimento es inocuo, eliminando en sí microorganismos que puedan dañar al ser humano, ocasionando un riesgo para la salud. (Gomez, 1992)

Higiene de alimentos.

Son acciones precavidas que se toman al momento de la producción de alimentos garantizando las normas sanitarias (Vargas, 2019).

Ingredientes primarios.

Son componentes de un alimento, que al remplazar uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro (Glosario de definiciones de legislación alimentaria, s.f.).

Ingredientes secundarios.

Son componentes de un alimento que de ser reemplazados pueden modificar el alimento, aunque este continúe siendo el mismo (Gomez, 1992).

Materia prima.

Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Análisis de peligros.

Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema de HACCP (INVIMA, 2019).

Controlado.

Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados (Gomez, 1992).

Controlar.

Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP (Gomez, 1992).

Diagrama de flujo.

Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio (Pérez y Gardey, 2013).

Fase.

Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final (Sistema de análisis de peligros, s.f.)

Límite crítico.

Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase (Sistema de análisis de peligros, s.f.)

Medida correctiva.

Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso (Sistema de análisis de peligros, s.f.)

Medida de control.

Acción sanitaria que previene y elimina los microorganismos que pueda poseer un alimento para no afectar la salud pública (Sistema de análisis de peligros, s.f.)

Peligro.

Componente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud (Sistema de análisis de peligros, s.f.)

Marco histórico/geográfico

Guayabetal es un municipio de Cundinamarca (Colombia), ubicado en la Provincia de Oriente, se encuentra a 65 km de Bogotá. Por la autopista Bogotá-Villavicencio. Este, limita por el norte con el municipio de Quetame, por el sur y por el oriente con el departamento del Meta, por el occidente con los municipios de Gutiérrez y Fosca. Esta ubicación ha tenido influencia en las relaciones de tipo comercial con el departamento del Meta. Además de la cabecera municipal de Guayabetal, se cuenta con la inspección de Tunque del Naranjal y 26 veredas (Alcaldía de Guayabetal, 2018).

Este por mucho poblado debe su nombre a los árboles de guayabete que allí abundan. El guayabete, de flores rosadas o lilas, se parece al guayabo, pero no da fruto. Sin embargo, cuando se construyó la carretera de Bogotá al Llano, pasando por Guayabetal, el pueblo creció rápidamente y en poco tiempo fue declarado municipio autónomo. (Godoy, Provincia de Oriente, 2011)

Tabla 1

Especificaciones del municipio de Guayabetal

Nombre Del Municipio	Guayabetal
Nit	800094701-1
Código DANE	25335
Gentilicio	Guayabetaluno
Extensión Total	141911.949 Km ²
Altitud De La Cabecera Municipal (Metros Sobre El Nivel Del Mar)	1270
Temperatura Media	22° C
Distancia De Referencia	58

Nota: fuente: adaptada a partir de la información de la Alcaldía de Guayabetal (2012)

Otros nombres que ha recibido el municipio

El municipio de Guayabetal en sus inicios se conoció con el nombre de Tengavita, jurisdicción del Municipio de Quetame Cundinamarca, unidos por un camino de herradura, con una distancia de 4 horas de recorrido, donde los campesinos de la época iban a vender sus productos y cosechas (Alcaldía de Guayabetal, 2012).



Figura 1. Escudo de Guayabetal. Alcaldía de Guayabetal (2013).

Enmarcado dentro de un óvalo color guayaba y a su vez dentro de un cuadrado blanco, su cuerpo cuadrilongo se divide en tres partes de los mismos colores y dimensiones de la bandera. En la parte superior descansa la corona de la Virgen de Chirajara, patrona de los habitantes. Se encuentra en la primera faja de color guayaba, un sol. En la segunda faja de color blanco, el árbol de Sagú, base de la economía de Guayabetal. En la tercera franja de color azul, extensos cultivos de Sagú, un río y afluentes, simbolizando la riqueza hídrica y un vacuno, aspecto también importante en la economía del lugar. En la parte inferior, rematando en una cinta dorada, con el nombre y eslogan

del municipio: ‘Guayabetal, Paraíso Hídrico del oriente de Cundinamarca’. (Alcaldía de Guayabetal, 2018)



Figura 2. Bandera de Guayabetal. Alcaldía de Guayabeta (2013).

Compuesta por dos franjas iguales en colores guayaba, y azul, en el centro un rombo blanco y sobre este el escudo municipal. El color guayaba, hace alusión a la fruta del árbol de guayabo, se dice que este concepto es una de las razones por las cuales el municipio lleva este nombre, o también por el árbol de Guayabeto. La segunda franja de color azul simboliza la riqueza hídrica del municipio. El color blanco del rombo que enmarca el centro, representa, la raíz de la planta de Sagú de donde se extrae un almidón que sus habitantes comercializan, siendo esto base de la economía del lugar. (Alcaldía de Guayabetal , 2012)

Himno.

Autor: Israel Velásquez C. - Salustiano Rey.

Historia.

Fecha de fundación: 12 de octubre de 1941

Nombre del fundador: Maximino Segura

Geografía.

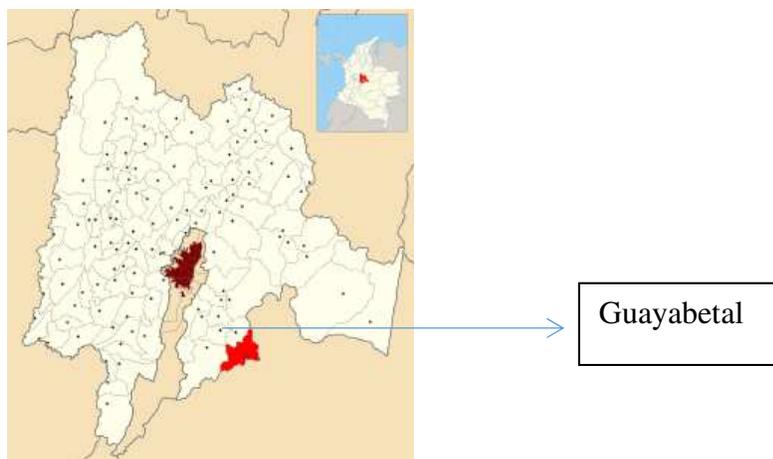


Figura 3. Ubicación Guayabetal. Anónimo (2012)

Descripción física.

El municipio se encuentra ubicado sobre la cordillera oriental a 1.500 m.s.n.m. con una temperatura promedio de 22° C. y con una extensión de 22.173,742 Hectáreas está ubicado en la región oriental del departamento de Cundinamarca, sobre la vía que conduce de Bogotá a Villavicencio, y forma parte de los diez (10) municipios que conforman esta región, cuya cabecera regional es Cáqueza. Las coordenadas geográficas de sus puntos extremos son: latitud entre 4 ° 12 ‘y 4 ° 19 ‘norte y longitud entre 73 ° 45 ‘ y 73 ° 55 ‘ al oeste de Greenwich. (Alcaldía de Guayabetal, 2018)

Límites del municipio. El municipio de Guayabetal limita por el norte con el municipio de Quetame, por el sur y por el oriente con el departamento del Meta, por el occidente con los municipios de Gutiérrez y Fosca. Esta ubicación ha tenido influencia en las relaciones de tipo comercial con el departamento del Meta. Además de la cabecera municipal de Guayabetal, se cuenta con la inspección de Tunque del Naranjal y 26 veredas (Alcaldía de Guayabetal, 2016).

Reseña histórica.

Vino a formarse en el lugar que hoy ocupa durante la década de 1920-1930 dentro de la jurisdicción de Quetame y se consolidó con la carretera a Villavicencio. La ordenanza No. 29 de junio 30 de 1944 la erige como inspección. La ordenanza No. 28 de enero 14 de 1980 crea el municipio de Guayabetal segregado de Quetame y parte de Fosca: su primer alcalde fue Manuel Gilberto González, fue erigido en parroquia de la arquidiócesis de Bogotá por decreto Arzobispal de marzo 29 de 1949 (Alcaldía de Guayabetal , 2012).

La población tiene numerosos atractivos naturales, entre ellos los ríos Blanco y Negro que irrigan sus campos cultivados, por ende, Guayabetal es reconocido como el paraíso hídrico de Cundinamarca. Tanto que, hasta hace unos años, sus habitantes no pagaban el agua como servicio público. En la actualidad pagan un monto simbólico como contribución a su mantenimiento. (Godoy, Cundinamarca Corazón de Colombia, 2011, pág. 192)

El hecho más importante es el derrumbe de Quebrada blanca ocurrido el 27 de junio de 1974 que destruyó parte de la carretera y causó más de 500 muertos. (Alcaldía de Guayabetal , 2012)

Economía.

El municipio presenta una gran deficiencia en cuanto al sector de empleo debido a su gran extensión en terrenos quebrados que evitan su mayor aprovechamiento de los suelos cultivables por otra parte la gran atracción del centro como lo es Villavicencio, la economía es generalmente

la que se genera en torno a la vía del llano (Restaurantes, Cafeterías, Talleres, Hospedajes, etc.) (Alcaldía de Guayabetal , 2012).

Siendo esta la principal fuente de ingresos para los habitantes de la cabecera municipal solamente los pequeños productores que tienen alguna forma de comercializar sus productos lo hacen en Villavicencio, los demás se ven afectados Por la compra de intermediarios que adquieren sus productos a bajos precios. La población rural se dedica a la explotación agrícola principalmente al cultivo de sagú que conforma la base económica del campesino (Alcaldía de Guayabetal , 2012).

Las provincias de Cundinamarca son las subdivisiones administrativas que conforman el departamento colombiano de Cundinamarca. En total son 15 provincias en las que se agrupan los 117 municipios, incluyendo al Distrito Capital de Bogotá. Las provincias son: Almeidas, Alto Magdalena, Bajo Magdalena, Gualiva, Guavio, Magdalena centro, Medina, Oriente, Río negro, Sabana centro, Sabana occidente, Soacha, Sumapaz, Tequendama y Ubaté. La provincia de oriente (Guayabetal) tiene 10 municipios, los cuales son: Caqueza, Chipaque, Choachi, Fomeque, Fosca, Guayabetal, Gutiérrez, Quetame, Ubaque, Une. Provincia de Oriente: Capital: Caqueza, Ciudad más poblada: Caqueza, Departamento: Cundinamarca, Población (2005): 82.251 habitantes.

Marco legal

Ley 9 de 1979.

Código Sanitario Nacional por cuanto dicta medidas sobre las condiciones sanitarias básicas para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, saneamiento de edificaciones, alimentos, droga, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológico, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud (Ministerio de Salud, 1979, p.1)

Decreto 3075 de 1997.

Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Las disposiciones contenidas en este decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, las cuales aplican a lugares, industrias y almacenes donde se fabrican los alimentos; los equipos y utensilios y los trabajadores que manipulan alimentos. b. A todas las labores de preparación, transformación, elaboración, envase, reservación, traslado, expedición y venta de insumos alimenticios en el país. c. A los insumos y materias primas para alimentos que se elaboren, envasen, envíen y vendan para el consumo humano. d. A las labores de cuidado y verificación que desempeñen las autoridades

sanitarias sobre la preparación, transformación, elaboración, envase, reservación, expedición, repartición, importación, exportación y venta de alimentos y materias primas para alimentos (Ministerio de Salud, 1979, p.1)

Decreto 1575 de 2007.

El objeto del presente decreto es establecer el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada. Aplica a todas las personas prestadoras que suministren o distribuyan agua para consumo humano, ya sea cruda o tratada, en todo el territorio nacional, independientemente del uso que de ella se haga para otras actividades económicas, a las direcciones territoriales de salud, autoridades ambientales y sanitarias y a los usuarios (Ministerio de Salud, 1979, p.1).

Resolución 765 de 2010. Deroga la Res.1090 de 1998 y 127 del 2001.

Las personas Naturales y Jurídicas – establecimientos destinados al almacenamiento, distribución, preparación y/o expendio de alimentos y de transporte de éstos, en los que se deberá ofrecer al personal manipulador el curso de manejo higiénico de alimentos con intensidad mínima de seis (6) horas, desde el momento de su contratación. Parágrafo: Las fábricas de Alimentos deberán registrarse a lo estipulado en la Ley 1122 de 2007 en la que se establecen las competencias del INVIMA. Las personas Naturales y Jurídicas – establecimientos donde se, almacenen, distribuyen, transporten, expendan y manipulen alimentos que no estén considerados en el numeral anterior y que deberán obtener constancia de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis (6) horas. Parágrafo. En los establecimientos antes señalados, donde la capacitación se ofrezca por capacitador particular, deberá reposar como soporte junto a la certificación en manejo higiénico de alimentos, copia de la autorización vigente de los capacitadores particulares, solicitud de la supervisión la cual debe tener evidencia de radicación ante la autoridad competente y la lista de personas capacitadas (Ministerio de Salud, 1979, p.1).

Antecedentes

Ecoturismo en el municipio de Choachí – Cundinamarca

Castro (2012), identificó los potenciales lugares ecoturísticos del municipio de Choachí, concluyendo que el municipio de Choachí cuenta con atractivos ecoturísticos para explotar, siempre y cuando las autoridades de la región tomen acciones para trabajar en conjunto.

En su investigación se evidencia la necesidad de capacitar personas como orientadores y guías turísticos, apoyar a los dueños de los termales Los Volcanes para el mejoramiento de sus instalaciones. Para construir una cultura turística, formalizar, fortalecer y mejorar la competitividad, incluyendo la calidad, seguridad y sostenibilidad de los prestadores o empresarios del sector. La clave es informar al turista sobre cada uno de los atractivos, sitios de esparcimiento, sitios religiosos, gastronómicos y de salud con que cuenta el municipio y la región. El municipio de Choachí sí es un lugar con potencial para el desarrollo del ecoturismo, cuenta con diversidad de lugares para recorrer, paisajes, flora y fauna en los cuales se puede desarrollar caminatas ecológicas, cabalgatas, paseos al río entre otros y disfrutar del aire puro.

Metodología

Tipo de investigación

Para este proyecto se empleó la investigación aplicada, tomando como referencias investigaciones desarrolladas anteriormente, con lo que además se brindando una aplicación gastronómica de actualidad, que sea útil a la comunidad objetivo. Lo anterior con el fin de suplir la necesidad de la comunidad de dar a conocer una guía gastronómica con fines de implementar el turismo con más enfoque a las preparaciones típicas que se elaboran en esta región.

A su vez la técnica de investigación utilizada es la descriptiva y mixta. La descriptiva, se toma con el fin de explicar las características de este municipio, para llegar al conocimiento del mismo; la investigación mixta, se toma con la finalidad de exponer procesos empíricos y críticos con base en la recolección y análisis de datos obtenidos.

Universo, Población, Muestra

Universo.

Población de habitantes del municipio de Guayabetal.

Población.

Personas habitantes en Guayabetal cuya edad oscilen entre los 20 a 60 años.

Muestra.

45 personas residentes en Guayabetal, primera muestra. 15 personas establecidas en restaurantes de Guayabetal, segunda muestra.

Fases de la investigación

Fase 1.

El municipio de Guayabetal está ubicado en ubicado en la provincia de oriente; al llegar allí el recorrido realizado fue a la plaza del pueblo, el parque, sus sitios turísticos, sus establecimientos gastronómicos, la iglesia, la alcaldía. Ya que es un municipio bastantes pequeñas se facilita su recorrido en corto tiempo. Al estar empapados del tema y conocer Guayabetal realizamos las debidas encuentras a los habitantes que viven y trabajan en Guayabetal. La gente es muy amable y esto nos facilitó más establecer una buena conversación con ellos, para conocer más a fondo sus costumbres.

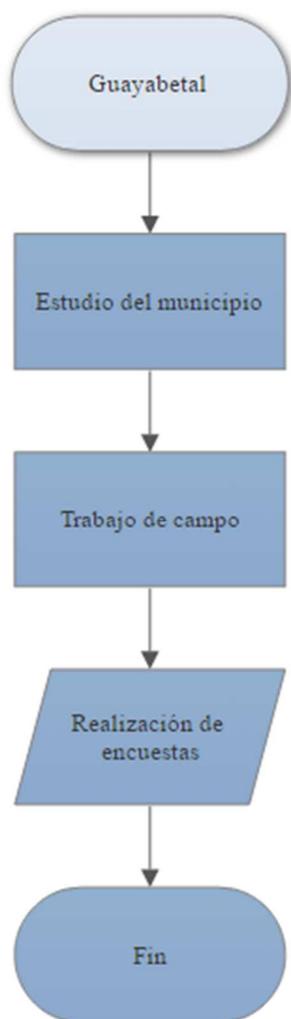


Figura 4. Representación esquemática de la fase 1. (Quintero G. V., 2017)

Fase 2.

Al realizar todas las encuestas a cada uno de los habitantes y turistas, se realizó la tabulación de los resultados hallando cual es la preferencia de sus platos típicos, sitios turísticos. Ya teniendo la recolección de todos estos datos se realizó la guía turística del Municipio de Guayabetal. Al tener la guía y todos los datos recolectados se realizaron las recetas estándares de cada uno de los platos típicos del Municipio.

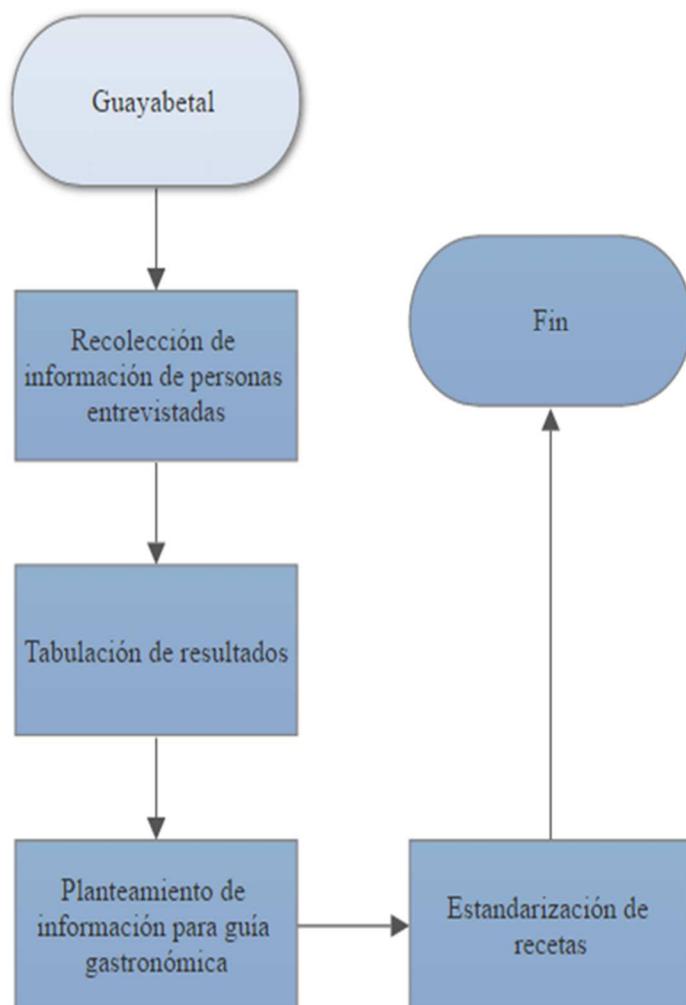


Figura 5. Representación esquemática de la fase 2. (Quintero G. V., 2017)

Diseño de la encuesta

La encuesta se realizó con el fin de reconocer la historia, cultura y culinaria del municipio de Guayabetal. Para ello se desarrolló un estudio de campo acerca de los principales platos típicos que se consumen y comercializan, con el fin de concluir un estudio para la implementación de una guía gastronómica del municipio. Para que así habitantes y turistas conozcan más acerca de esto y se genere un acercamiento a esta cultura (ver Anexo 1. Ficha técnica de la encuesta y Anexo 2. Encuesta).

Resultados y discusión

La comercialización de los productos agrícolas es mínima, por cuanto los productos obtenidos en la producción del agro son en su mayoría para la subsistencia familiar, y por tanto el impacto

ambiental resultante de dicha actividad es mínimo. La plaza de mercado se encuentra localizada al margen de la vía Bogotá Villavicencio, frente al centro de salud municipal (Guayabetal, 2005) (figura 7 y 8).



Figura 6. Visita Plaza de Guayabetal. Ardila y Quintero (2017)



Figura 7. Parroquia Nuestra Señora del Carmen Guayabetal. Ardila y Quintero (2017)

En las figuras 10 y 11 se observa el parque central del casco urbano, que se constituye como el único sitio para la práctica de actividades deportivas, ya que las otras áreas con que se cuenta en el municipio para estas actividades se destinan a la población escolar casi exclusivamente. (Guayabetal, 2005)



Figura 8. Visita Parroquia Nuestra Señora del Carmen Guayabetal. Ardila y Quintero (2017)



Figura 9. Visita Parque Centro Guayabetal. Ardila y Quintero (2017)



Figura 10. Unidad Deportiva. Ardila y Quintero (2017).

En el Barrio Centro quedaba ubicada la iglesia y al lado el puesto de salud de Guayabetal.



Figura 11. Visita Puente Rio Negro. (Ardila y Quintero, 2017)



Figura 12. Centro de Salud Guayabetal. (Ardila y Quintero, 2017)

En la figura 14 se puede ver la estructura que sostiene el puente colgante, la cual se encuentra en buenas condiciones técnica (Guayabetal, 2005).



Figura 13. División Barrio Flandes con Barrio Centro. Fuente propia.



Figura 14. Barrio Flandes. Fuente propia.



Figura 15. Rio Negro. Fuente propia.

Como se observa en la Figura 15 las altas pendientes predominan en el barrio Flandes, siendo una de las principales características del paisaje



Figura 16. Alcaldía Guayabetal. Fuente propia.



Figura 17. Quebrada las perdices. Fuente propia.



Figura 18. Rio blanco. Fuente propia.



Figura 19. Quebrada el cañón. Fuente propia.



Figura 20. Santuario Virgen de Chirajara. Fuente propia.



Figura 21. Santuario virgen de Chirajara. Fuente propia.

Resultado de las encuestas

En la figura 22, en el diagrama circular, se puede notar que el plato típico de este municipio es el ajiaco de gallina, considerada una preparación ancestral que hasta estos días se sigue consumiendo.

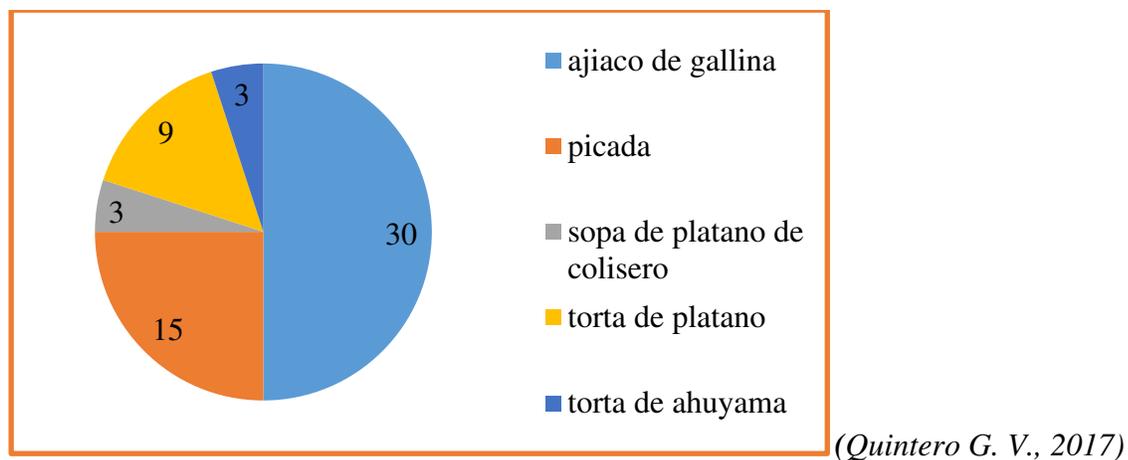


Figura 22. Diagrama circular pregunta N°1 ¿Cuál es la comida típica del municipio?

En la Figura 23, se puede observar que el amasijo típico de este municipio es el pan de sagú. El sagú, actualmente se cultiva a gran escala y se extrae de esta palmera cuyo tronco tiene forma de tubérculo del cual se extrae un almidón.

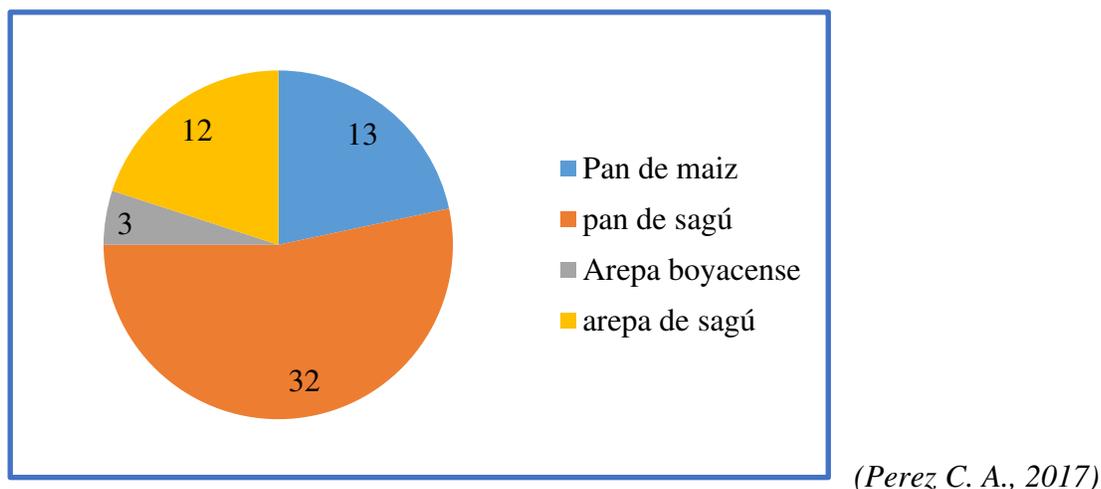


Figura 22. Diagrama circular pregunta N° 2 ¿Cuál es el amasijo típico del municipio

En la Figura 24, se demuestra que la bebida típica de este municipio es el guarapo de mana, ya que actualmente en esta zona se encuentran cultivos de café.

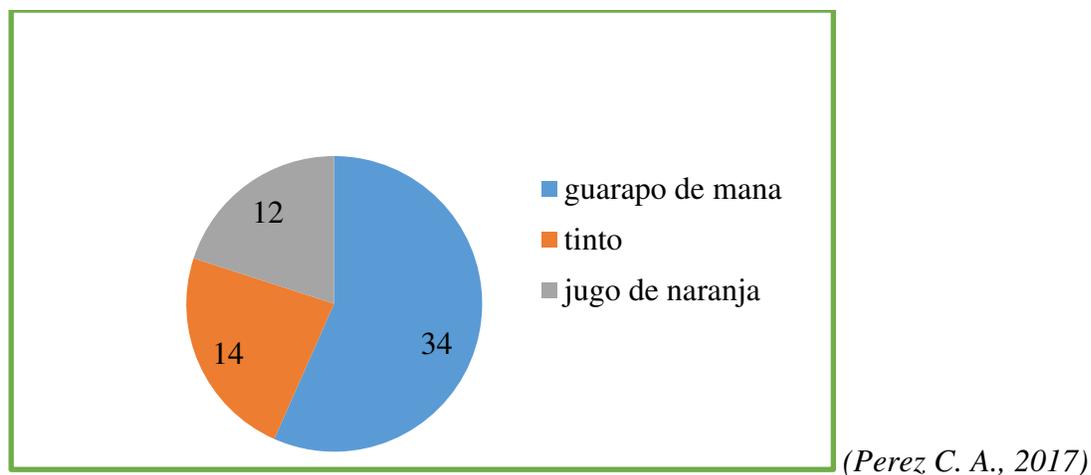


Figura 23. Diagrama circular pregunta N° 3 ¿Cuál es la bebida típica del municipio?

En la Figura 25, en el diagrama circular, queda demostrado que lo que más se cultiva en este municipio es sagú. Ya que ancestralmente hasta estos días la mayor parte de insumos elaborados en Guayabetal son fabricados con harina de sagú.

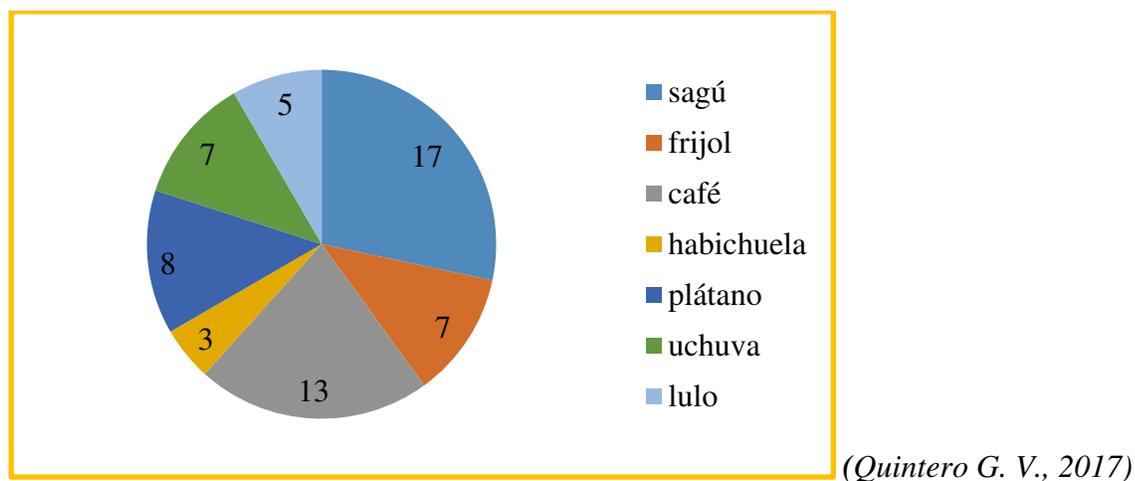
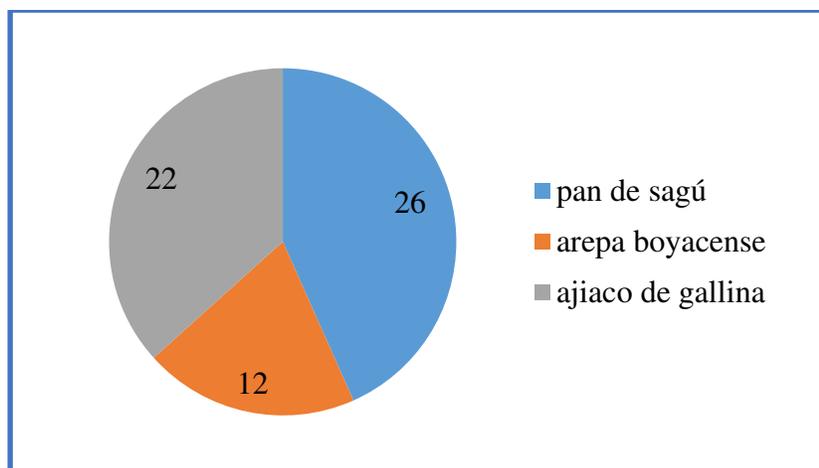


Figura 24. Diagrama circular pregunta N° 4 ¿Qué cultivos se cosechan en el municipio?

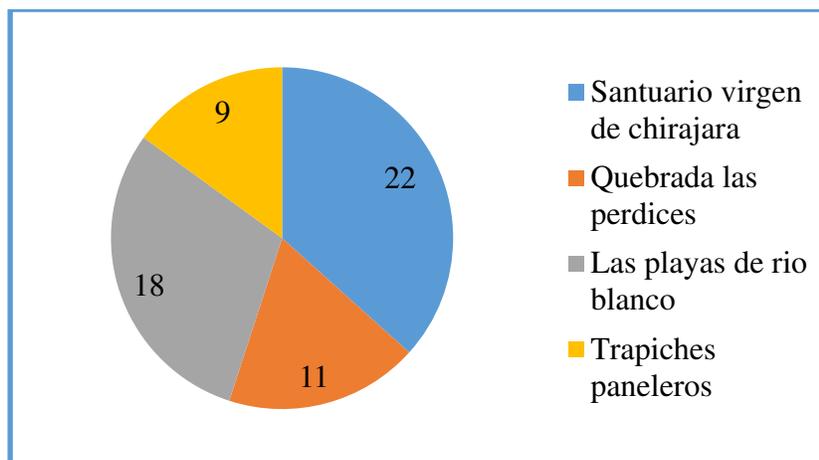
En la Figura 26, se evidencia que las personas (turistas) que visitan el municipio de Guayabetal, ya sea solo por una parada, el amasijo que mas consumen es el pan de sagù, aunque la arepa boyacense es tambièn preferida.



(Quintero G. V., 2017)

Figura 25. Diagrama circular pregunta N° 5 ¿Cuáles alimentos son los que más consumen las personas que visitan el municipio?

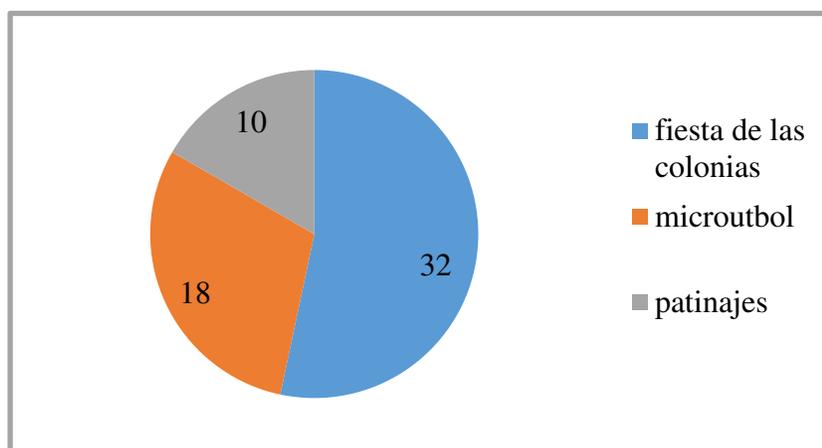
En la Figura 27, se evidencia que los sitios turísticos más concurridos del municipio es el Santuario de la virgen de Chirajara. Este es un lugar sagrado donde se puede tener una conexión con Dios.



(Perez C. A., 2017)

Figura 26. Diagrama circular pregunta N° 7 ¿Cuáles son los sitios turísticos del municipio?

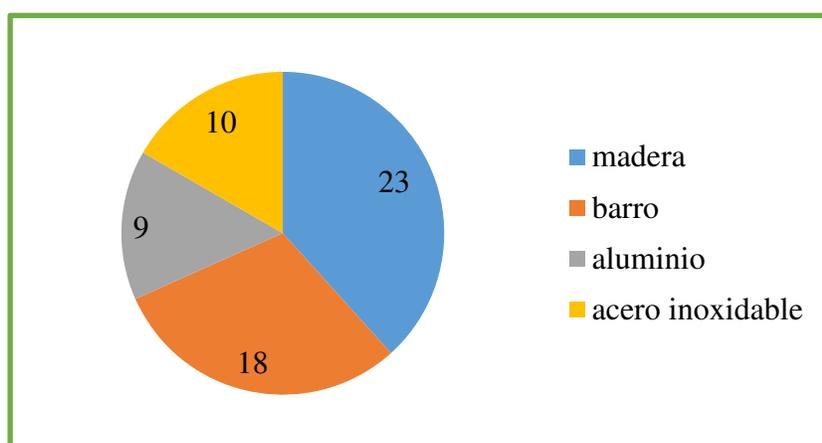
En la Figura 28, se observa que la actividad cultural más realizada es la fiesta de las colonias. Esta la realiza la alcaldía anualmente y son muy esperadas por los habitantes.



(Perez C. A., 2017)

Figura 27. Diagrama circular pregunta N° 8 ¿Cuáles son las actividades culturales que realizan en el municipio?

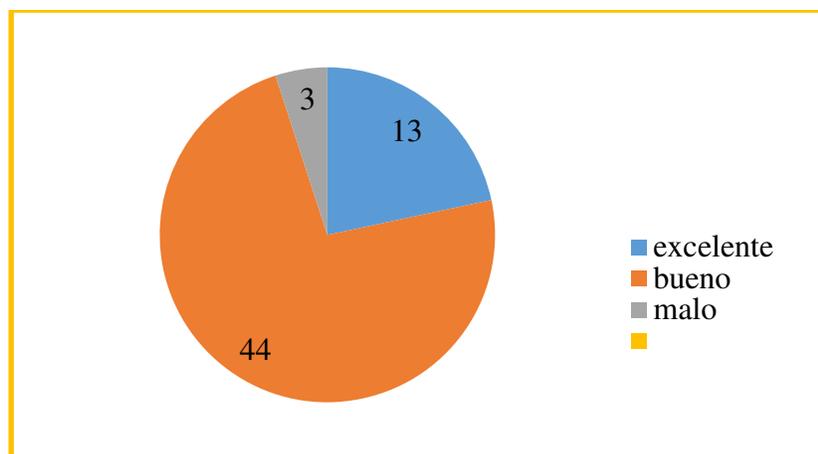
En la Figura 29, se puede analizar que los habitantes de Guayabetal según su cultura y sus herencias ancestrales, prefieren cocinar con ciertos utensilios ya que dan mejor sabor a los alimentos, tal como aquellos construidos en material de madera.



(Quintero G. V., 2017)

Figura 28. Diagrama circular pregunta N° 9 ¿En su cocina de que material están hechos los utensilios usa habitualmente?

En la Figura 30, se plasma el resultado obtenido con la socialización de este proyecto, el cual obtuvo una muy buena calificación. Esto se debe a que en dicho municipio no tienen en físico una guía gastronómica contando todo lo referente a su gastronomía, sitios turísticos, raíces, entre otros.



(Quintero G. V., 2017)

Figura 29. Diagrama circular pregunta N° 10 ¿Qué opina usted acerca de la elaboración de una guía gastronómica en el municipio de Guayabetal?

Recetarios

Nombre preparación: Pan de Sagú				No. Receta 1
Origen preparación:				
Tipología: Amasijo				
Fecha costeo: mayo 09 del 2017				
Porciones (PAX): 10				
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	VALOR/UNIDAD	VALOR
Harina de sagú	0,2	Kg	\$6.550	\$1.310
Mantequilla	0,16	Kg	\$25.400	\$159
Queso	0,2	Kg	\$33.700	\$169
Huevo	1	Unidad	\$300	\$300
Sal al gusto	0,06	Kg	\$1.200	\$72
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				\$2.010
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS (10 %)				\$201
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN				\$2.211
COSTO DE LA PORCIÓN				\$221.1
% MATERIA PRIMA ESTABLECIDA POR LA GERENCIA				%35
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				\$631,714
IMPOCONSUMO (8 %)				\$50,54
PRECIO REAL DE VENTA				\$682,254
PRECIO DE VENTA (DE CARTA)				\$700
MISE EN PLACE (TIEMPO: 5 MINUTOS): Minutos				
PREPARACIÓN (TIEMPO: 20 MINUTOS): minutos				

TÉCNICAS EMPLEADAS: Las técnicas empleadas en esta receta son las de amasado, la cual consiste en la dispersión de los ingredientes, para formar una masa homogénea, la cual a su vez permite desarrollar adecuadamente la estructura del gluten, adquiriendo así la masa, el máximo de hidratación y plasticidad.

El método de cocción que utilizamos es el horneado, este funciona por medio de calor seco que generalmente se efectúa en un horno.

OBSERVACIONES: PRECIO REAL DE VENTA En un recipiente amplio se pone la harina de sagú y se agregan todos los demás ingredientes. Luego se amasan hasta que la masa quede suave. Finalmente, se hace los panes de la forma que se desee se recomienda en forma de rosas. Se lleva al horno a una temperatura de 180° C por un tiempo de 15 minutos.

Elaborado por: Docentes Diana Carolina Herrera Barrios y Frederic Villa Restrepo.

Nombre preparación: Arepa Boyacense				No. Receta 2
Origen preparación:				
Tipología: Amasijo				
Fecha costeo: mayo 09 del 2017				
Porciones (PAX): 10				
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	VALOR/UNIDAD	VALOR
Harina de Maiz	0,3125	Kg	\$3.000	\$937,5
Cuajada	0,25	Kg	\$13.240	\$3.310
Queso campesino	0,25	Kg	\$26.100	\$6.525
Panela	0,15	Kg	\$4.800	\$720
Huevos	2	Unidad	\$300	\$600
Mantequilla	0,1	Kg	\$25.400	\$2.540

Leche	0,1	Lt	\$3.000	\$300
Sal	0.06	Kg	\$1.200	\$72
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				\$15.004
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS (10 %)				\$1.500
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN				\$16.504
COSTO DE LA PORCIÓN				\$1.650
% MATERIA PRIMA ESTABLECIDA POR LA GERENCIA				%35
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				\$4.715
IMPOCONSUMO (8 %)				\$377,2
PRECIO REAL DE VENTA				\$5.092,2
PRECIO DE VENTA (DE CARTA)				\$5.100
MISE EN PLACE (TIEMPO: 10 MINUTOS): Minutos				
PREPARACIÓN (TIEMPO: 25 MINUTOS): minutos				
<p>TÉCNICAS EMPLEADAS: Las técnicas empleadas en esta receta son las de amasado la cual consiste en la dispersión de los ingredientes, para formar una masa homogénea, la cual a su vez permite desarrollar adecuadamente la estructura del glúten, adquiriendo así la masa, el máximo de hidratación y plasticidad.</p> <p>El método de cocción que utilizamos es a la plancha la cual es una forma de cocinar los alimentos, sin agregar aceites (o muy poco). Se utiliza una placa especial bien caliente.</p>				
<p>OBSERVACIONES: Muela el queso y reserve. Mezcle todos los ingredientes hasta formar una masa uniforme. Haga bolas medianas con la masa, luego forme un pequeño agujero en su interior y rellene con el queso. Tape el agujero con un poco de masa y aplane las arepas. Llévelas a la plancha previamente pre calentada hasta que estén tostadas cambiándolas de lado cada dos minutos.</p>				

Nombre preparación: Mantecada de sagú				No. Receta 3
Origen preparación:				
Tipología: Amasijo				
Fecha costeo: mayo 09 del 2017				
Porciones (PAX): 10				
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	VALOR/UNIDAD	VALOR
Mantequilla	0.5	Kg	\$25.400	\$12.700
Harina de sagú	0.5	Kg	\$6.550	\$3.275
Azúcar	0.15	Kg	\$3.200	\$480
Jugo de naranja	0.3	L	\$3.000	\$900
Esencia de vainilla	0.06	L	\$22.850	\$1.371
Huevos	8	Unidad	\$300	\$2.400
Polvo para hornear	0.012	Kg	\$10.360	\$124.32
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				\$21.250
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS (10 %)				\$2.125
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN				\$23.375
COSTO DE LA PORCIÓN				\$233.750
% MATERIA PRIMA ESTABLECIDA POR LA GERENCIA				35%
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				\$667,85
IMPOCONSUMO (8 %)				\$53,42
PRECIO REAL DE VENTA				\$721,27
PRECIO DE VENTA (DE CARTA)				\$800
MISE EN PLACE (TIEMPO: 10 MINUTOS): minutos				

PREPARACIÓN (TIEMPO: 25 MINUTOS): minutos
<p>TÉCNICAS EMPLEADAS: Las técnicas empleadas en esta receta son las de amasado la cual consiste en la dispersión de los ingredientes, para formar una masa homogénea, la cual a su vez permite desarrollar adecuadamente la estructura del gluten, adquiriendo así la masa, el máximo de hidratación y plasticidad.</p> <p>El método de cocción que utilizamos es el horneado este funciona por medio de calor seco que generalmente se efectúa en un horno.</p>
<p>OBSERVACIONES: Cremamos la mantequilla con el azúcar. Le vamos agregando los huevos uno a uno sin dejar de batir. Cuando esté bien cremoso le vamos agregando la harina de a poco. Continuamos con el jugo de naranja, la esencia de vainilla y por último el polvo de hornear.</p> <p>Vaciamos esta mezcla en un molde bien engrasado y llevamos al horno precalentado a 350°C. por una hora.</p>

Nombre preparación: Torta de plátano				No. Receta 4
Origen preparación:				
Tipología:				
Fecha costeo: mayo 09 del 2017				
Porciones (PAX): 10				
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	VALOR/UNIDAD	VALOR
Platano	1,5	Kg	\$1.600	\$2.400
Harina de trigo	0,3	Kg	\$2.500	\$750
Leche	0,3	L	\$2.700	\$810
Mantequilla	0,2	Kg	\$25.400	\$5.080
Sal	0,06	Kg	\$1.200	\$72

Huevos	2	Unidad	\$300	\$600
Polvo para hornear	0,015	Kg	\$10.350	\$155,25
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				\$9.867,25
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS (10 %)				\$986,725
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN				\$10,853,975
COSTO DE LA PORCIÓN				\$1085,40
% MATERIA PRIMA ESTABLECIDA POR LA GERENCIA				35%
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				\$3.101,14
IMPOCONSUMO (8 %)				\$248,090
PRECIO REAL DE VENTA				\$3.349,23
PRECIO DE VENTA (DE CARTA)				\$3.500
MISE EN PLACE (TIEMPO: 10 MINUTOS): minutos				
PREPARACIÓN (TIEMPO: 25 MINUTOS): minutos				
<p>TÉCNICAS EMPLEADAS: Las técnicas empleadas en esta receta son las de batido, la cual consiste en remover con rapidez y energía una sustancia o preparación para que adquiera cierta consistencia o se mezclen sus componentes; se puede hacer manualmente o con una máquina eléctrica.</p> <p>El método de cocción que utilizamos es el horneado este funciona por medio de calor seco que generalmente se efectúa en un horno.</p>				
<p>OBSERVACIONES: Bata las claras de los huevos hasta punto de nieve, luego agregue la harina, el azúcar, el polvo de hornear y sal, y siga batiendo hasta obtener una consistencia cremosa. Aparte triture los plátanos y mezclemos con la leche y la mantequilla previamente derretida y enfriada desde luego.</p>				

Engrase el recipiente donde va a hornear con mantequilla, coloque la mezcla y lleve al horno a 180° por 1 hora 15 minutos o hasta que al insertar un cuchillo en la torta y este salga limpio. Deje enfriar y Corte en cuadros.

4

Nombre preparación: Torta de ahuyama				No. Receta 5
Origen preparación:				
Tipología:				
Fecha costeo: mayo 09 del 2017				
Porciones (PAX): 10				
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	VALOR/UNIDAD	VALOR
Ahuyama	1	Kg	\$1.500	\$1.500
Harina de trigo	0,5	Kg	\$2.500	\$1.250
Aceite	0,2	L	\$25.500	\$5.100
Mantequilla	0,2	Kg	\$25.400	\$5.080
Sal	0,06	Kg	\$1.200	\$72
Huevos	3	Unidad	\$300	\$900
Polvo para hornear	0,015	Kg	\$10.350	\$155,5
Vainilla	0,06	L	\$9.600	\$576
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				\$14.633,5
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS (10 %)				\$1.463,35
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN				\$16.096,85
COSTO DE LA PORCIÓN				\$1.609,685
% MATERIA PRIMA ESTABLECIDA POR LA GERENCIA				35%
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				\$4.599,1
IMPOCONSUMO (8 %)				\$367,928

PRECIO REAL DE VENTA	\$4.967,028
PRECIO DE VENTA (DE CARTA)	\$5.000
MISE EN PLACE (TIEMPO: 10 MINUTOS): Minutos	
PREPARACIÓN (TIEMPO: 25 MINUTOS): minutos	
<p>TÉCNICAS EMPLEADAS: Las técnicas empleadas en esta receta son las de batido la cual consiste Remover con rapidez y energía una sustancia o preparación para que adquiera cierta consistencia o se mezclen sus componentes; se puede hacer manualmente o con una máquina eléctrica</p> <p>El método de cocción que utilizamos es el horneado este funciona por medio de calor seco que generalmente se efectúa en un horno.</p>	
<p>OBSERVACIONES: Bata las claras de los huevos hasta punto de nieve, luego agregue la harina, el polvo de hornear y sal, y siga batiendo hasta obtener una consistencia cremosa. Aparte cocine la ahuyama y mezclar con la vainilla y la mantequilla previamente derretida y enfriada desde luego.</p> <p>Engrase el recipiente donde va a Hornear con mantequilla, coloque la mezcla y lleve al horno a 180° por 1 hora 15 minutos o hasta que al insertar un cuchillo en la torta y este salga limpio. Deje enfriar y Corte en cuadros.</p>	

<p>Nombre preparación: Avena de Sagú</p> <p>Origen preparación:</p> <p>Tipología:</p> <p>Fecha costeo: mayo 09 del 2017</p> <p>Porciones (PAX): 10</p>	<p>No. Receta</p> <p>6</p>
---	--

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	VALOR/UNIDAD	VALOR
Leche	2	L	\$2.700	\$5.400
Avena	0.3	Kg	\$10.275	\$3.082,5
Sagú	0.2	L	\$3.400	\$680
Canela	0.02	Kg	\$15.300	\$306
Azúcar	0.6	Kg	\$2.400	\$1.440
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				\$10.908,5
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS (10 %)				1.090,85
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN				\$11.999,35
COSTO DE LA PORCIÓN				1.199,935
% MATERIA PRIMA ESTABLECIDA POR LA GERENCIA				35%
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				\$3.438,3
IMPOCONSUMO (8 %)				\$274,271
PRECIO REAL DE VENTA				\$3.712,57
PRECIO DE VENTA (DE CARTA)				\$4.000
MISE EN PLACE (TIEMPO: 10 MINUTOS): Minutos				
PREPARACIÓN (TIEMPO: 25 MINUTOS): Minutos				
TÉCNICAS EMPLEADAS: Dentro de los métodos de cocción en medio acuosa o de cocción húmeda, uno de los más utilizados y antiguos es el hervido. Hervir consiste en cocer un alimento mediante la inmersión en líquido (generalmente en agua o caldo) en ebullición durante un cierto tiempo, éste dependerá de los alimentos a cocinar				

OBSERVACIONES: En olla a fuego medio agregamos todos los ingredientes menos la canela en polvo, mezclamos bien para que el azúcar se disuelva, dejamos que vaya cociéndose todo removiendo de vez en cuando, pasados unos 10 minutos comprobamos que se haya espesado y que la hojuela y el sagú estén bien cocidos.

Retiramos y servimos caliente con canela espolvoreada.

Conclusiones

De los resultados obtenidos con las encuestas realizadas en el municipio de Guayabetal, se puede concluir que los atractivos culturales mas importantes son la Virgen de Chirajara y productos elaborados a base de sagú.

Evaluando el grado de reconocimiento de dichos atractivos, mencionados en el cuestionario por parte de los encuestados, los turistas visitan el municipio por su fascinacion de amasijos expuestos a la venta.

Se plantea en este proyecto, como una prueba que puede ofrecer al municipio una guia gastronomica de este lugar. Siendo útil para sus propios habitantes y demás interesados en este aspecto.

Explorando el Municipio de Guayabetal se lograron identificar diferentes productos, la mayoría elaborados a base de harina de sagu. Este territorio tiene extensos cultivos se sagù y por tanto es usado en la preparaciòn de amasijos los cuales son muy demandados por los turistas y aledaños de la zona que transitan por ahí. Estos llevan proviciones por el camino ya que la capital del Meta, Villavicencio; queda a unos cuantos minutos de allí.

Por otro lado, en el Municio de Guayabetal se identificaron diferentes tècnicas de cocciòn y uso de utensilios. Muchos de sus productos son horneados, usan leña para su preparaciòn. Tambièn aplican cocciòn en seco (cocen sus alimentos en agua herbida o en aceite). En cuanto a sus utensilios, usan bolinillos, cucharones y cucharas fabricadas en madera, asi como tambièn usan ollas de aluminio.

Respecto a los productos que mas demanda tienen en este lugar, ademàs de los derivados del sagù, se encontrò el café, la arepa boyacense y la torta de ahuyama. La elaboraciòn de estos alimentos se lleva a cabo de forma artesanal, muchos de ellos empleando hornos de leña.

Recomendaciones

Se recomienda seguir trabajando en este proyecto ya que puede ser de gran provecho gastronómico y cultural para este municipio. Se tiene la intención de promover e incentivar a los demás sobre la importancia de la gastronomía en el país y así mismo no dejar este proyecto en pausa, seguir trabajando más a fondo en cuanto a cultura e historia de este lugar y por ende resaltar más la propuesta que está realizando para seguir generando nuevas ideas frente al mismo, reconstruyendo patrimonio culinario, teniendo siempre en cuenta que estas recetas cambiarán a través de los años.

Referencias

- Alcaldía de Guayabetal*. (16 de agosto de 2012). Obtenido de Alcaldía de Guayabetal :
http://www.guayabetal-cundinamarca.gov.co/informacion_general.shtml
- Alcaldía de Guayabetal*. (16 de Agosto de 2012). Obtenido de Alcaldía de Guayabetal:
<http://www.guayabetal-cundinamarca.gov.co/municipio/informacion-general>
- Alcaldía de Guayabetal*. (12 de Agosto de 2016). Obtenido de http://www.guayabetal-cundinamarca.gov.co/informacion_general.shtml
- Alcaldía de Guayabetal*. (16 de febero de 2018). Obtenido de <http://www.guayabetal-cundinamarca.gov.co/municipio/geografia>
- Caicedo, C. O. (2012). *Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia*. Bogotá.
- Calidad Microbiana*. (s.f.). Obtenido de <http://www.calidadmicrobiologica.com.co/asesoria/asesoria-en-buenas-practicas-de-manufactura>
- Canal rcn*. (s.f.). Obtenido de <http://www.canalrcn.com/programas/muy-buenos-dias/videos/el-pan-de-sagu-atractivo-gastronomico-de-guayabetal-47885>
- Castro Veloza, W. H. (Mayo de 2012). Obtenido de <http://repository.ean.edu.co/bitstream/handle/10882/2523/CastroWilson2012.pdf?sequence=7&isAllowed=y>
- Conjunto, S. d. (s.f.). *Codex Alimentarius - Higiene de los Alimentos - Textos Básicos - Segunda Edición*. Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm>
- control, A. d. (s.f.). *ISOtools*. Obtenido de Análisis de peligros y puntos de control:
<https://www.isotools.org/2019/01/15/que-es-el-analisis-de-peligros-y-puntos-de-control/>
- Definición*. (s.f.). Obtenido de definicion.de: <http://definicion.de/municipio/>
- Diccionario free. (s.f.). *The free dictionary*. Obtenido de <https://es.thefreedictionary.com/controlar>
- Galeon, M. (17 de octubre de 2019). *Rosa Helena Macia Mejia Galeon*. Obtenido de <http://rosahelenamaciamejia.galeon.com/ger>. (s.f.).
- Glosario de definiciones de legislación alimentaria*. (s.f.). Obtenido de <https://www.icoval.org/definicion-211-ingrediente-primario>
- Godoy, C. (2011). *Cundinamarca Corazón de Colombia*. Villegas Editores.
- Godoy, C. (2011). Provincia de Oriente. En *Cundinamarca corazón de colombia*. Cundinamarca: Villegas Editores.
- Gomez, F. M. (1992). *Diccionario Planeta de la Lengua Española Usual*. Barcelona: Planeta.
- Grateron, J. (s.f.). *minube*. Obtenido de minube: <https://www.minube.com/rincon/monruta-caqueza-a3597251>

- Guayabetal. (2005). *Sistema de Documentación e Información Municipal* . Obtenido de <http://cdim.esap.edu.co/BancoMedios/Documentos%20PDF/diagurbano%20guayabetal%20def.pdf>
- INVIMA. (Septiembre de 2019). *INVIMA Glosario de términos*. Obtenido de <https://www.invima.gov.co/glosario-de-terminos>
- Lucidchart. (2019). Obtenido de <https://www.lucidchart.com/pages/es/que-es-un-diagrama-de-flujo>
- Ministerio de Salud. (1979). *Ley 09 Decreto 3075*. Obtenido de https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%203075%20DE%201997.pdf
- Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). *RESOLUCIÓN 2674 DE 2013*. Obtenido de Resolución 2674 de 2013 - Ministerio de Salud www.minsalud.gov.co › DIJ › [resolucion-2674-de-2013](http://www.minsalud.gov.co/resolucion-2674-de-2013)
- Norma Internacional ISO 9001:2000*. (s.f.). Obtenido de Norma Internacional ISO 9001:2000: <http://www.ccoo.us.es/uploads/descargas/documentacion/NormalInternacionalISO9001.pdf>
- Obreras, C. S. (s.f.). *Comisiones Obreras Universidad de Sevilla* . Obtenido de <http://www.ccoo.us.es/uploads/descargas/documentacion/NormalInternacionalISO9001.pdf>
- Pérez, & Gardey. (2013). *Definicion*. Obtenido de Definicion.de: <http://definicion.de/insumo/>
- Perez, C. A. (2017). Plaza central guayabetal.
- Perez, C. A. (2017). Parque de guayabetal.
- Quintero, G. (2017). *Plaza de mercado guayabetal*. Guayabetal.
- quintero, G. (2017). Plaza guayabetal.
- Sistema de análisis de peligros*. (s.f.). Obtenido de Fao: <http://www.fao.org/3/y1579s/y1579s03.htm>
- Vargas. (2019). *Alimentos primarios y secundarios*. Obtenido de http://www.montsantaleu.com/blog/alimentos-primarios-secundarios/#LOS_ALIMENTOS_SECUNDARIOS
- Vargas. (2019). *Economía Simple - Glosario*. Obtenido de <https://www.economiasimple.net/glosario/materia-prima>
- Vargas. (23 de Octubre de 2019). *Pfizer Salud*. Obtenido de https://www.pfizer.es/salud/prevencion_habitos_saludables/dietas_nutricion/higiene_alimentaria.html
- Vera, Z. N. (Marzo de 2009). *Researchgate*. Obtenido de Researchgate: https://www.researchgate.net/publication/28792848_Inventario_De_Recursos_Gastronomicos_Con_Potencial_Turistico_En_Jipijapa_-_Manabi

Anexos

Anexo 1. Ficha técnica de encuesta

Población	Habitantes de la provincia de oriente del municipio de Guayabetal Cundinamarca
Metodología	Cuantitativa
Número de entrevistados	60
Técnica	Encuesta con preguntas de selección múltiple
Fecha de trabajo de campo	31 de abril a 2 de mayo de 2017
Método de reclutamiento	Contacto directo con habitantes del municipio, especialmente con personas encargadas a la venta de alimentos
Documentos utilizados	Encuesta escrita con preguntas de selección múltiple
Objetivo	Obtener información de residentes de este municipio con el fin de conocer platos típicos, historia y costumbres, para la implementación de una guía gastronómica

Anexo 2. Encuesta sobre inventario gastronómico de la provincia de oriente del municipio de Guayabetal.

Nombre: _____

1. ¿Cuál es la comida típica del municipio?

- Ajiaco con gallina
- Picada
- Sopa de plátano colisero
- Torta de plátano

- Torta de ahuyama
2. ¿Cuál es el amasijo típico del municipio?
 - Pan de maíz
 - Pan de sagú
 - Arepa boyacense
 - Mantecada de sagú
 3. ¿Cuál es la bebida típica del municipio?
 - Guarapo de mana
 - Tinto
 - Jugo de naranja
 4. ¿Qué cultivos se cosechan en el municipio?
 - Sagú
 - Frijol
 - Café
 - Habichuela
 - Plátano
 - Uchuva
 - Lulo
 5. ¿Qué alimentos elaboran a base de sagú?
 - Pan
 - Almojábanas
 - Colada
 - Arepa
 - Mantecada
 - Achiras
 6. ¿Cuáles alimentos son los que más consumen las personas que visitan el municipio?
 - Pan de sagú
 - Arepa boyacense
 - Ajiaco de gallina
 7. ¿Cuáles son los sitios turísticos del municipio?
 - Santuario Virgen de Chirajara

- Quebrada las perdices
 - Las playas de rio blanco
 - Trapiches paneleros
8. ¿Cuáles son las actividades culturales que realizan en el municipio?
- Fiesta de colonia
 - Microfútbol
 - Patinaje
9. ¿En su cocina de que material están hechos los utensilios usa habitualmente?
- Madera
 - Barro
 - Aluminio
 - Acero inoxidable
10. ¿Qué opina usted acerca de la elaboración de una guía gastronómica en el municipio de Guayabetal?
- Excelente
 - Bueno
 - Malo
- ¿Por qué?

Gracias por su colaboración, es muy importante para el diseño final de nuestro producto