



**Análisis del patrimonio gastronómico de la ciudad de Bogotá como expresión de identidad cultural y sus procesos de innovación en la localidad de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero**

**Diego Fabián Lara Ríos**

**ID. 932963**

**Corporación universitaria Minuto de Dios – UNIMINUTO**

**Rectoría Bogotá, Cundinamarca, Boyacá**

**Maestría en gerencia de la innovación de proyectos**

**Liderazgo, comunicación y emprendimiento con sentido social.**

**Bogotá D.C. noviembre 2025**

**Análisis del patrimonio gastronómico de la ciudad de Bogotá como expresión de identidad cultural y sus procesos de innovación en la localidad de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero**

**Diego Fabián Lara Ríos**

**Trabajo de Grado presentado como requisito para optar al título de Magíster en Gerencia de la Innovación en Proyectos**

**Asesor**

**Jorge Alexander Mora Forero**

**Magister en educación**

**Corporación Universitaria Minuto de Dios**

**Rectoría Bogotá, Cundinamarca, Boyacá**

**Maestría en Gerencia de la Innovación en Proyectos**

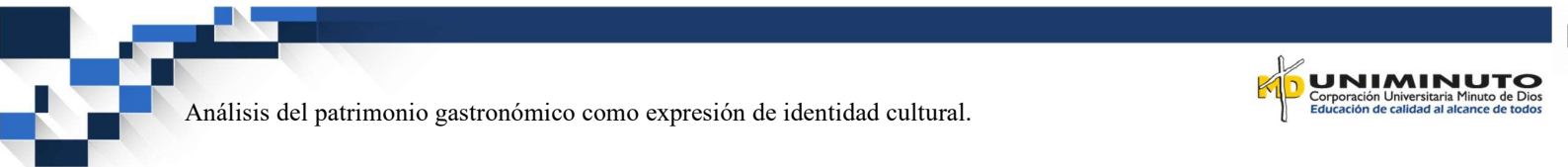
**noviembre de 2025**

## DEDICATORIA

Este trabajo se lo dedico a mi familia, mi soporte, mi inspiración, mi mayor motivación e impulso para culminar este proceso académico. A mis docentes y mentores quienes despertaron en mí el gusto y compromiso en la investigación y la excelencia profesional y a todas las personas que de manera directa e indirecta hicieron posible este logro. Mi más sincero agradecimiento.

## Contenido

<b>Listado de tablas</b> .....	<b>- 6 -</b>
<b>Listado de ilustraciones</b> .....	<b>- 7 -</b>
<b>Anexos</b> .....	<b>- 8 -</b>
<b>Resumen</b> .....	<b>- 9 -</b>
<b>Palabras clave</b> .....	<b>- 9 -</b>
<b>Abstract</b> .....	<b>- 10 -</b>
<b>Keywords</b> .....	<b>- 10 -</b>
<b>Introducción</b> .....	<b>- 11 -</b>
<b>Planteamiento del problema y pregunta de investigación</b> .....	<b>- 13 -</b>
<b>Contexto global</b> .....	<b>- 13 -</b>
<b>Contexto local</b> .....	<b>- 14 -</b>
<b>Preguntas de investigación</b> .....	<b>- 15 -</b>
<b>Objetivo general</b> .....	<b>- 15 -</b>
<b>Objetivos específicos</b> .....	<b>- 15 -</b>
<b>Justificación</b> .....	<b>- 16 -</b>
<b>Estado del arte</b> .....	<b>- 16 -</b>
<b>Marco teórico</b> .....	<b>- 18 -</b>
<b>Patrimonio gastronómico</b> .....	<b>- 18 -</b>
<b>Identidad Cultural</b> .....	<b>- 20 -</b>
<b>Innovación gastronómica</b> .....	<b>- 21 -</b>
<b>Paradigma investigativo</b> .....	<b>- 22 -</b>
<b>Enfoque de investigación</b> .....	<b>- 23 -</b>
<b>Alcance de la investigación</b> .....	<b>- 24 -</b>
<b>Tipo de investigación</b> .....	<b>- 25 -</b>
<b>Categorización de variables</b> .....	<b>- 26 -</b>
<b>Validación de instrumentos</b> .....	<b>- 28 -</b>
<b>Proceso de recolección de la información</b> .....	<b>- 33 -</b>
<b>Resultados del proceso de recolección de información</b> .....	<b>- 34 -</b>
<b>Codificación de los datos</b> .....	<b>- 34 -</b>
<b>Presentación de resultados</b> .....	<b>- 36 -</b>
<b>Caracterización de recetas</b> .....	<b>- 44 -</b>
<b>Proceso de innovación gastronómica en la ciudad de Bogotá</b> .....	<b>- 45 -</b>



**Patrimonio gastronómico como identidad cultural. ....- 46 -**

**Propuesta de acción para el fortalecimiento de procesos de innovación gastronómica.....- 47 -**

**Conclusiones.....- 48 -**

**Bibliografía.....- 49 -**



## Listado de tablas

Tabla 1 Categorías de investigación.....	- 26 -
Tabla 2 Definición de categorías de investigación .....	- 27 -
Tabla 3 Ajuste 1 de preguntas instrumentos 1, entrevistas .....	- 29 -
Tabla 4 Ajuste 2 de preguntas y respuestas de instrumento 2, encuestas.....	- 30 -
Tabla 5 Ajuste 3 de preguntas y respuesta instrumento 2, encuestas .....	- 31 -
Tabla 6 Libro de códigos para el análisis cuantitativo y cualitativo.....	- 35 -
<b>Tabla 7 Datos instrumento 1, entrevistas actores gastronómicos.....</b>	<b>- 42 -</b>
Tabla 8 Caracterización de recetas.....	- 44 -

### Listado de ilustraciones.

Ilustración 1 Fórmula para el cálculo de la muestra poblacional Tomada de Spiegel & Stephens (2009).....	- 33 -
Ilustración 2 Con que genero se identifica? .....	- 36 -
Ilustración 3 Edad, respuestas encuesta.....	- 36 -
Ilustración 4 ¿Con que frecuencia consume comida típica tradicional bogotana? ....	- 37 -
Ilustración 6 ¿Cree que la cocina típica – tradicional bogotana está bien representada en los restaurantes de la ciudad? .....	- 37 -
Ilustración 5 ¿Dónde suele consumir comida típica tradicional bogotana? .....	- 37 -
Ilustración 7 ¿Qué tan importante considera la innovación gastronómica en la cocina tradicional?.....	- 38 -
Ilustración 8 ¿Considera que la innovación gastronómica ayuda a fortalecer la identidad gastronómica local? .....	- 39 -
Ilustración 9 ¿Qué tipo de innovación gastronómica es más atractiva para usted? ..	- 39 -
Ilustración 10 ¿Qué factor es el que más influye en la decisión de consumir comida típica, tradicional bogotana? .....	- 40 -
Ilustración 11 Describa en una palabra el significado de gastronomía bogotana.....	- 40 -
Ilustración 12 ¿Le gustaría ver más espacios dedicados a la cocina típica, tradicional bogotana? .	- 41 -
Ilustración 13 ¿Se identifica culturalmente con la gastronomía Bogotana? .....	- 41 -

## **Anexos**

1. Validación de Instrumentos a través de Juicio de Expertos 1
2. Validación de Instrumentos a través de Juicio de Expertos 2
3. Instrumento 1 Entrevista para los Chef y administradores de establecimientos gastronómicos. Consentimiento informado.

## Resumen

La cocina bogotana es el resultado de una tradición histórica con varias influencias desde la parte indígena y las diversas dinámicas urbanas contemporáneas, Bogotá se ha convertido en un escenario de análisis de innovación y de diversos procesos que forjan la identidad cultural gastronómica, en la presente investigación se da a conocer la gastronomía bogotana como expresión de identidad cultural y los diversos procesos de innovación que se pueden encontrar en la oferta gastronómica de la ciudad, específicamente en las localidades de chapinero, Santa Fé y la candelaria, pues se debe tener en cuenta que el patrimonio gastronómico está en constante cambio, además, se muestra la importancia de los procesos de innovación dentro del sector gastronómico, iniciando desde una caracterización de recetas representativas del sector, el análisis de los procesos de innovación gastronómica para concluir con unas propuestas de acción aplicadas al sector.

Esta investigación parte de una metodología mixta, donde el enfoque cuantitativo tiene un alcance descriptivo dado que se busca esa caracterización y desde el enfoque cualitativo con un alcance interpretativo, llegando a las diferentes percepciones de los actores gastronómicos de la ciudad; en los resultados principales se puede identificar que el consumo de recetas tradicionales también hace parte de la construcción de la identidad cultural local además de los diversos retos que se presentan en la comunidad como la educación cultural de las futuras generaciones.

## Palabras clave

Patrimonio gastronómico, Identidad cultural, innovación gastronómica.

## **Abstrack**

Bogotá's cuisine is the result of a historical tradition influenced by Indigenous cultures and the different contemporary urban dynamics. The city has become a space for analyzing innovation and the various processes that shape gastronomic cultural identity. This research presents Bogotá's gastronomy as an expression of cultural identity and explores the different innovation processes found in the city's gastronomic offer, specifically in the districts of Chapinero, Santa Fé, and La Candelaria. It also highlights that gastronomic heritage is constantly changing and shows the importance of innovation processes within the gastronomic sector, starting with a description of representative recipes, followed by an analysis of gastronomic innovation processes, and concluding with action proposals for the sector.

This study is based on a mixed methodology. The quantitative approach has a descriptive scope, as it focuses on the characterization of recipes, while the qualitative approach has an interpretative scope, allowing the researchers to understand the different perceptions of gastronomic actors in the city. The main results show that the consumption of traditional recipes also contributes to the construction of local cultural identity, in addition to the challenges faced by the community, such as the cultural education of future generations.

## **Keywords**

Gastronomic heritage, Cultural identity, Gastronomic innovation.

## Introducción

La gastronomía en general está llena de tradición, modernidad y diversidad cultural, Bogotá siendo la capital del país es un territorio donde se encuentran múltiples migraciones, tanto internas como externas; gracias a ello la ciudad ha desarrollado una identidad gastronómica local la cual se nutre de diversos ingredientes, técnicas heredadas y diferentes aportes de los actores gastronómicos, desde la innovación sin dejar atrás la tradición, puesto que es una línea muy delgada para indagar en la investigación, se debe tener en cuenta las variaciones que se presentan en las recetas por las diversas influencias que aportan a la construcción de la identidad gastronómica.

Al explorar los diversos aspectos que enriquecen la cultura gastronómica local, se busca comprender como los procesos de innovación fortalecen la escena gastronómica de las localidades en Bogotá, puesto que la innovación gastronómica no se limita al uso de nuevas técnicas, sino también, al respeto por lo tradicional, la educación cultural de las generaciones. La sostenibilidad, el diseño de experiencias gastronómicas, las narrativas culinarias en cada uno de los platos ofertados, la recuperación de tradiciones y el trabajo colaborativo entre organizaciones.

Durante los últimos años, Bogotá, especialmente las localidades estudiadas como lo son Santa Fé, la Candelaria y Chapinero, han experimentado un crecimiento notable en la oferta gastronómica, y las diferentes entidades, tanto públicas como privadas han estado aportando a dicho crecimiento, con diferentes eventos para promocionar la cultura local; eventos que ayudan al fortalecimiento de la identidad gastronómica, donde la tradición es el pilar fundamental de la cocina bogotana.

La investigación adopta una metodología mixta, donde se une lo mejor de los enfoques cualitativos y cuantitativos, llegando a un alcance exploratorio – descriptivo – explicativo, pues gracias a esta combinación y los instrumentos de recolección de información como lo fueron encuestas y entrevistas aplicadas a los diferentes actores gastronómicos como consumidores, propietarios de establecimientos gastronómicos, chefs y profesionales del sector, siendo así, llegando a resultados más cercanos para la propuesta de acciones de mejora para el fortalecimiento de la identidad cultural gastronómica.

No obstante, el desafío principal radica en la educación a los consumidores y a las nuevas generaciones, arraigando una identificación cultural gastronómica local, adicional, el comprender los diferentes procesos de innovación y su contribución a la construcción de la identidad cultural, entendiendo así, que la identidad culinaria es híbrida y cambiante, puesto que gracias a todas las influencias los “rolos” han construido su propia identidad.

Dentro de dicha identidad se logra identificar las recetas más representativas de dicha cultura gastronómica, donde se resaltan preparaciones líquidas, como sopas y el famoso ajiaco, la changua y el mondongo, amasijos como la almohabana y algunas arepas, el uso de ingredientes primordiales como los tubérculos y el maíz, y se tienen presente los procesos innovadores, como el uso de otras técnicas, la presentación de los platos, la forma de venderlos como las narrativas y la creación de experiencias gastronómicas que hacen que la oferta se diversifique, los establecimientos gastronómicos que tienen ese sentido de pertenencia a la ciudad y su localidad con la venta de productos tradicionales.

En la investigación se proponen diversas acciones de mejora frente a los procesos de innovación y apropiación cultural gastronómica como la colaboración entre cocineros y actores del sector gastronómico para llegar a una sincronía con el fomento de la identidad gastronómica local, la educación temprana de las generaciones, el uso de los ingredientes locales en la oferta gastronómica, demostrando así el patrimonio gastronómico de la ciudad como eje central de identidad.

En sí, la innovación culinaria en la ciudad de Bogotá constituye un fenómeno complejo enmarcado en las dinámicas culturales, sociales, económicas y creativas del territorio, a partir de esta visión el trabajo de investigación, busca analizar cuáles son los elementos tradicionales que permanecen vigentes en la oferta gastronómica, además, de resaltar la tradición y lograr recuperarla y mantenerla con diferentes acciones para la construcción de dicha identidad cultural, esta investigación aporta a la comprensión del valor cultural de la gastronomía y la conexión entre la gastronomía, la cultura y la identidad.

## **Planteamiento del problema y pregunta de investigación**

La gastronomía bogotana es una expresión fundamental de la identidad cultural de la ciudad, sin embargo, este patrimonio cultural inmaterial se encuentra en un proceso de transformación gracias a diversos factores. Los restaurantes de la ciudad han asumido un papel fundamental en esta dinámica, reinventando recetas tradicionales y fusionándolas con ingredientes y técnicas contemporáneas. Esta innovación no solo revitaliza la herencia culinaria, sino que posiciona a Bogotá como un destino gastronómico de vanguardia.

Al explorar nuevas combinaciones de sabores y presentaciones, los chefs locales enriquecen la experiencia culinaria y contribuyen a la construcción de una identidad gastronómica más diversa y dinámica. Esta investigación busca comprender cómo estos procesos de innovación están fortaleciendo la escena gastronómica de Bogotá en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero, resaltando los aspectos positivos de esta transformación, evolución y explorando las estrategias que permiten preservar la esencia de la tradición culinaria mientras se incorporan procesos de innovación gastronómica.

## **Contexto global**

La globalización ha generado una homogeneización de la oferta alimentaria a nivel mundial, poniendo en riesgo la diversidad culinaria y la identidad cultural de muchos lugares. Como lo afirma Nevot (2023), la conexión entre un producto y su origen, arraigada en la historia y la cultura de un lugar, es fundamental para preservar esta diversidad. La pérdida de platos tradicionales en diversas ciudades del mundo refleja esta problemática, donde la influencia de la comida rápida y la estandarización de los sabores amenazan las cocinas tradicionales.

Los estudios sobre el impacto del turismo en ciudades patrimoniales, como el de Gómez & Llamas (2021) en San Miguel de Allende, evidencian que la búsqueda de mayores ingresos turísticos puede generar tensiones socioeconómicas y culturales. En Bogotá, esta dinámica se manifiesta en la pérdida de espacios gastronómicos tradicionales y en la homogeneización de la oferta culinaria. Así mismo, la gastronomía, como expresión tangible e intangible de la cultura, ha emergido como un recurso estratégico para el desarrollo local y regional a nivel mundial (Olazabal Arrabal et al., 2021).

Los alimentos, las técnicas culinarias y las tradiciones gastronómicas no solo satisfacen necesidades básicas, sino que también actúan como portadores de identidad, historia y valores compartidos. Esta mirada permite aprovechar la gastronomía como un recurso para fortalecer el sentido de pertenencia, promover la identidad cultural y fomentar el desarrollo económico local. Siendo así, la gestión del patrimonio gastronómico se convierte en una herramienta clave para preservar la diversidad cultural y construir identidades locales más sólidas.

## Contexto local

Bogotá, la capital colombiana se encuentra en un proceso de constante transformación, como todas las capitales del mundo, debido a factores como la migración interna y a la globalización, dinámica que puede enriquecer la ciudad culturalmente pero también plantea desafíos para la preservación de sus tradiciones culinarias. De esta forma, las plazas de mercado son espacios que han sido tradicionalmente un bastión de la gastronomía local (Rubio Huerta et al., 2022) es uno de los escenarios en los que se preparan las recetas típicas bogotana.

La llegada de nuevos actores y la diversificación de la oferta culinaria han obligado a estos platos a adaptarse a un entorno cada vez más competitivo, lo que ha impactado su visibilidad y consumo. Por otro lado, los restaurantes que ofrecen comida típica bogotana son más que simples guardianes de la tradición y cultura, son también laboratorios de experimentación y reinvención culinaria. Además, de mantener la esencia de las recetas típicas, estos establecimientos incorporan procesos de innovación, ingredientes de temporada y técnicas culinarias, demostrando que la tradición y la modernidad pueden coexistir en armonía.

La presente investigación busca analizar cómo los procesos de innovación gastronómica en establecimientos que ofrecen comida típica bogotana contribuyen a la vez a preservar la identidad culinaria de la ciudad y a construir una nueva imagen gastronómica, describiendo e identificando cómo la reinvención de recetas tradicionales, la adaptación a los cambios y la incorporación de diferentes elementos de la innovación gastronómica garantizan la sostenibilidad de estas tradiciones en un mercado culinario cada vez más competitivo.

## Preguntas de investigación

- ¿Cuáles son las recetas y preparaciones que conforman el patrimonio gastronómico de la ciudad de Bogotá?
- ¿Cuáles son los tipos de establecimientos que sirven comida típica bogotana en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero en la ciudad de Bogotá?
- ¿Cómo se generan los procesos de innovación en el sector gastronómico en la ciudad de Bogotá?
- ¿Qué acciones son las más pertinentes para el proceso de innovación gastronómica en la ciudad de Bogotá?

## Objetivo general

Proponer acciones para el desarrollo de procesos de innovación gastronómica en la ciudad de Bogotá en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero.

## Objetivos específicos

1. Caracterizar las principales recetas y preparaciones culinarias que conforman el patrimonio gastronómico de la ciudad de Bogotá y los establecimientos que sirven comida típica bogotana en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero.
2. Describir como se están generando los procesos de innovación gastronómica en la ciudad de Bogotá en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero.
3. Analizar el patrimonio gastronómico de Bogotá como expresión de identidad cultural, identificando sus principales características y procesos de innovación gastronómica en los restaurantes de comida típica bogotana en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero.

## **Justificación**

La gastronomía es un recurso de desarrollo local considerándose, así como expresión viva de la identidad cultural de la ciudad, la cual se encuentra en una constante evolución, si bien es crucial preservar las recetas tradicionales y los saberes ancestrales, también es importante reconocer el valor de la innovación gastronómica como un motor de dinamización cultural y económica, así como lo menciona Cankül et al. (2024) el sector gastronómico se vuelve totalmente innovador cuando se incluyen las iniciativas culturales que ayudan a avanzar la gastronomía colombiana.

Esta investigación busca comprender los procesos de innovación de las recetas tradicionales en las últimas décadas, identificando las dinámicas que han llevado a la creación de nuevas propuestas culinarias que, sin perder su esencia, se adaptan a los gustos y tendencias contemporáneas, según López & Rueda (2020) la innovación gastronómica es un mar sin profundidad desde el servicio, la transformación de productos locales, el uso de diferentes técnicas, la presentación de platos de alta cocina y el uso de herramientas tecnológicas que posicionen la gastronomía colombiana a nivel internacional.

Por ende, se busca comprender cómo la gastronomía bogotana ha evolucionado a través del tiempo, valorando tanto la preservación de las tradiciones como la importancia de los procesos de innovación en la preparación de las recetas típicas. Al analizar los procesos de innovación gastronómica y partiendo de la reinención de las recetas, se busca contribuir a la construcción y expresión de una identidad cultural culinaria a partir del patrimonio gastronómico de la ciudad de Bogotá, capaz de adaptarse a los desafíos del presente y de proyectarse hacia el futuro.

## **Estado del arte**

Cuando se habla de patrimonio gastronómico, se hace referencia a esa identidad cultural, a la herencia relacionada con la gastronomía, tal como lo define La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO por sus siglas en inglés) en la Convención sobre la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (UNESCO, 2003) el patrimonio cultural inmaterial es la representación, expresiones y técnicas que se transmiten por generaciones, creando así un sentimiento de identidad dando continuidad y promoviendo el respeto

de la diversidad cultural, según Beltrán & Mora (2022) el oficio culinario es la muestra tradicional de una cultura.

Como lo menciona Mora (2020), la gastronomía es un atractivo turístico, desde el punto de vista patrimonial específicamente en el patrimonio inmaterial de las comunidades, en Bogotá, las cocineras tradicionales desempeñan un papel fundamental en la promoción y conservación de este patrimonio, transmitiendo de generación en generación los conocimientos y técnicas culinarias que conforman la identidad gastronómica de la ciudad (Beltrán & Mora, 2022; Modood et al., 2024), este proceso de enseñanza no solo garantiza la supervivencia de platos tradicionales, sino que también fortalece los lazos comunitarios y promueve la identidad cultural.

Por tal razón es importante que el interés del legado gastronómico se mantenga, como lo afirma Moreno (2024), no se debe dejar en el olvido a la gastronomía nacional, sino investigarla, estudiarla y promoverla, para conocer la riqueza culinaria, un punto clave de partida son las cocineras en las plazas de mercado, mujeres luchadoras, con un aprendizaje empírico, que mantienen el patrimonio cultural de la gastronomía en Bogotá, enseñando sus técnicas y recetas a las generaciones futuras, y compartiendo sus platos con los turistas que las visitan (Beltrán & Mora, 2022), y así lograr la trascendencia de la cultura gastronómica local (Xiao, 2024).

Tomando como referencia “la plaza de mercado”, el cual se considera un escenario de práctica cultural gastronómica, donde se encuentran alternativas culinarias que reflejan costumbres, cotidianidad y características del territorio (Rubio Huerta et al., 2022), las cuales pueden llegar a ser “patrimonializable”, donde la cocina, se muestra como un elemento intrínseco de la cultura marcando la enseñanza tradicional basadas en conocimientos y técnicas cohesionadas a formas de vida, historias y memorias (Amadasi & Ballestri, 2024; Rodríguez García & García, 2020), las cuales pueden ser divulgadas, promoviendo una identidad, sin perder la esencia de lo que es el patrimonio cultural inmaterial.

En cuanto, al hablar de los procesos de innovación gastronómica en la ciudad de Bogotá, es el resultado de una combinación de factores como la diversidad cultural, la valorización de las tradiciones, el emprendimiento, la sostenibilidad y la influencia de las tendencias globales, como lo menciona Kuhn et al. (2024), la presentación también juega un papel crucial en la innovación gastronómica, influyendo en la percepción del consumidor sobre su calidad y valor culinario. La innovación es un signo de movimiento (Duque, 2020), donde la gastronomía es un espejo de la

cultura, y al igual que esta, está en constante transformación. La innovación culinaria es una forma de expresar la identidad y de adaptarnos a los cambios de la sociedad. Cada plato es una historia que se cuenta a través de los sabores (Galarraga & Martínez de Albeniz, 2025).

La innovación ha sido un elemento fundamental para la supervivencia de los restaurantes en la era contemporánea (Arévalo Izaciga & Rodríguez Smetek, 2020). Sin embargo, en el caso de los establecimientos que representan la tradición culinaria bogotana, la innovación no solo ha sido un medio de adaptación al cambio y a las nuevas demandas del mercado, sino también una herramienta para revitalizar y preservar las costumbres y tradiciones gastronómicas (Espino-Rodríguez & Berdejo-Fariña, 2025). Así mismo, como lo señala Bautista (2020), estos restaurantes actúan como guardianes de la identidad cultural, transmitiendo de generación en generación los sabores y aromas que han definido a Bogotá a lo largo de su historia.

## **Marco teórico**

### **Patrimonio gastronómico**

Según la UNESCO (2003) en la Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural, define el patrimonio cultural inmaterial como aquellas prácticas, conocimientos y expresiones que se transmiten de generación en generación dentro de una comunidad. Este patrimonio vivo, que incluye desde tradiciones orales hasta artes del espectáculo, es recreado constantemente y adaptado a los cambios sociales, fortaleciendo así el sentido de identidad y continuidad de un grupo (Paunić et al., 2024).

El patrimonio gastronómico es una parte fundamental de la identidad cultural de un pueblo o nación. A través de sus platos tradicionales, ingredientes autóctonos y técnicas culinarias transmitidas de generación en generación, se preserva la historia y la diversidad cultural de una región. Este tipo de patrimonio no solo refleja los gustos y costumbres alimentarias, sino que también cuenta historias sobre el clima, la geografía, la economía y las influencias externas que han moldeado una sociedad.

La gastronomía tradicional fomenta el sentido de pertenencia y comunidad. Las celebraciones, rituales y reuniones familiares a menudo giran en torno a la comida, convirtiéndola en un elemento central de la vida social (Paunić et al., 2024). Según Kalenjuk Pivarski et al. (2023)

la preservación del patrimonio gastronómico también impulsa el uso sostenible de recursos locales y apoya a pequeños productores y agricultores, lo cual tiene un impacto positivo tanto en el medio ambiente como en la economía local.

El patrimonio gastronómico tiene un gran valor turístico y educativo. Muchos viajeros buscan experiencias culinarias auténticas al visitar nuevos destinos, lo que convierte a la cocina tradicional en un recurso clave para el turismo cultural (Bolborici et al., 2022; Lin et al., 2021). Asimismo, enseñar a las nuevas generaciones sobre sus raíces gastronómicas ayuda a fortalecer la identidad cultural y a mantener vivas las tradiciones frente a la globalización y la estandarización de la alimentación (Hernández-Rojas et al., 2022; Parasecoli & Rodriguez-Garcia, 2023).

Al partir del término gastronomía, se inicia un viaje sensorial a través de los sabores autóctonos de Colombia. Comer va más allá de la nutrición; es una experiencia multisensorial que busca despertar emociones y crear recuerdos inolvidables (Oliveros et al., 2020). Según Cartay (2019) la gastronomía investiga el papel central que desempeña la comida en la vida humana, desde lo social hasta lo simbólico, por ende, considerar el término patrimonio gastronómico es necesario para fortalecer la identidad local (Quezada et al., 2022).

El patrimonio culinario es un elemento de comunicación cultural, y en ello se manifiestan tanto las tradiciones propiamente culturales como las idiosincrasias naturales de un lugar (Baratero et al., 2020), donde se entiende como patrimonio cultural inmaterial, los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural (UNESCO, 2003), este patrimonio es un elemento de comunicación cultural, contiene saberes heredados de nuestros ancestros que han sido atesorados en los hogares, pasando de madres a hijas; da cuenta de la identidad y de la diversidad afirma Baratero et al. (2020).

La gastronomía según Lara et al. (2024) se establece como una representación cultural de los pueblos, entendiendo la importancia de un alimento para una comunidad, demostrando así que tan identificados se sienten con estos elementos que hoy adquieren un valor cultural (Cassani, 2013), la profunda conexión que establecemos con ciertos platos revela el grado de identificación que sentimos con la comunidad y la cultura, afirmando lo que dice Mora et al. (2023), la gastronomía es un componente cultural muy importante en la historia de un pueblo.

El patrimonio gastronómico hace referencia a la herencia cultural relacionada con la gastronomía, incluyendo platos tradicionales, técnicas de preparación y costumbres de consumo, además de todos los factores que hacen que la gastronomía evolucione. No solo es un reflejo de la identidad cultural de una región, sino que también tiene un potencial significativo para el desarrollo del turismo, la economía local y el fortalecimiento cultural (García-Henche et al., 2024; Pérez et al., 2024).

## **Identidad Cultural**

Para poder iniciar con la descripción de que es identidad cultural, se debe comprender que es identidad, según Restrepo (2012) la identidad es un concepto elusivo y omnipresente que se entrelaza con múltiples dimensiones de la existencia humana, es decir, una construcción social y personal, moldeada por factores culturales, históricos, sociales y psicológicos. La identidad no es estática, sino dinámica y en constante evolución, adaptándose a los cambios del entorno y las experiencias individuales.

Según Brisset (2021) la identidad cultural es un recurso comunitario que se construye a través de prácticas compartidas, otorgando un sentido de pertenencia y singularidad a un territorio, tal como lo menciona Sea (2020) se entiende como identidad cultural a todo aquello que representan los pueblos, es decir, su cultura, costumbres, tradiciones y demás elementos, que fortalecen el arraigo patrimonial y cultural dentro de las sociedades modernas.

Se entiende como identidad cultural a aquellas tradiciones, costumbres, hábitos y formas de vida que una persona tiene como individuo y de manera colectiva dentro de una sociedad Sea (2020), afirmando así que la familia representa un papel importante como célula fundamental de la sociedad, el cual ha sido principal agente de transmisión de la identidad cultural a través de la tradición oral.

La identidad cultural, como señala Mejía et al. (2021), es un concepto en constante transformación, moldeado por las experiencias de sus habitantes y por los flujos migratorios. Siendo así, mediante la identidad cultural las personas construyen su sentido de pertenencia, este sentido es fundamental para preservar las peculiaridades de cada lugar (Sea, 2020). La identidad cultural es importante para el país en Colombia según la Constitución del 91, artículo 7 ya que el

Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural como lo afirma Gómez & Llamas (2021) en su investigación “Factores de riesgo que inciden en la pérdida de identidad cultural”.

### **Innovación gastronómica**

Para poder comprender e identificar los procesos de la innovación en la gastronomía es importante definir que es innovación, según el Ministerio de Ciencias, Tecnologías e Innovación es:

*“Producto o proceso nuevo o mejorado (o una combinación de ellos) que difiere significativamente de los productos o procesos anteriores de la unidad y que ha sido puesto a disposición de los usuarios potenciales (producto) o usado por la unidad (proceso)”. Esta definición utiliza el término genérico "unidad" para describir al actor responsable de las innovaciones. Se refiere a cualquier unidad institucional en cualquier sector, incluidos los hogares y sus miembros individuales”. Una innovación empresarial es un producto o proceso empresarial nuevo o mejorado (o combinación de los mismos) que difiere significativamente de los productos anteriores de la empresa o procesos de negocio y que se haya introducido en el mercado o puesto en uso por la empresa. “Las innovaciones derivan de actividades basadas en el conocimiento que involucran la práctica aplicación de información y conocimientos existentes o recientemente desarrollados”. La obtención de nuevo conocimiento se realiza mediante una o varias de las actividades”*

Se puede inferir que la innovación es la introducción de nuevas ideas, productos, procesos o servicios que generan valor. No se trata solo de inventar algo nuevo, sino de encontrar soluciones creativas a problemas existentes o de mejorar lo que ya existe, resaltando las siguientes actividades:

*Innovación de Producto o servicio: “Un bien o servicio nuevo o mejorado, que se diferencia significativamente de los anteriores bienes o servicios de la empresa, y que ya ha sido introducido al mercado” Para considerarlo innovador un producto debe presentar características y rendimientos diferenciados de los productos existentes en la empresa.*

*Tipos de Productos: Los bienes incluyen objetos tangibles y algunos productos que capturan conocimiento, sobre los cuales se pueden establecer derechos de propiedad y cuya propiedad se puede transferir a través de transacciones de mercado.*

*Los servicios son actividades intangibles que se producen y consumen simultáneamente y que cambian las condiciones (por ejemplo, físicas, psicológicas, etc.) de los usuarios (Ministerio de Ciencias, Tecnologías e Innovación, 2025).*

Según Mejía & Bravo (2014) es importante mantenerse informado de las tendencias las cuales permite crear platillos originales, propiciando la satisfacción de los consumidores, demostrando así la innovación de productos gastronómicos, aunque, no solo en los productos si no en los servicios, como lo menciona Cruz-Estrada et al. (2020) en los servicios innovadores de los food trucks “gastronomía sobre ruedas”. La innovación en la gastronomía no solo se limita a la creación de nuevos platos, sino que abarca también la experiencia del cliente, desde la presentación de los alimentos hasta la ambientación del lugar donde se preste el servicio.

La creatividad e innovación, no son una moda pasajera, sino que son una necesidad para dar respuestas y soluciones a nuevas problemáticas en escenarios globales y locales García-Segovia & Martínez-Monzó (2022), en la gastronomía los consumidores son cada vez más exigentes y buscan experiencias únicas y personalizadas, lo que obliga a los chefs y restaurantes a adaptarse constantemente a las nuevas tendencias y demandas del mercado.

### **Paradigma investigativo**

El paradigma de investigación seleccionado para esta propuesta es el paradigma interpretativo. Para Walker Janzen (2022) este paradigma se fundamenta en la comprensión de los fenómenos sociales y culturales desde la perspectiva de los actores involucrados, lo cual resulta pertinente para una investigación que busca analizar la innovación gastronómica como expresión de identidad cultural en contextos específicos de Bogotá.

Desde la ontología, el paradigma interpretativo parte de una realidad construida socialmente, dinámica y múltiple, en la que los significados varían según las experiencias de los sujetos. En el caso de esta investigación, se entiende que el patrimonio gastronómico y los procesos de innovación no son realidades fijas, sino construcciones culturales influenciadas por la tradición, la creatividad y el entorno local. Por otro lado, desde la epistemología, se asume que el conocimiento se genera a través de la interacción entre el investigador y los actores sociales. Por ello, el enfoque de esta investigación se basa en comprender las percepciones, prácticas y

significados que los cocineros, empresarios gastronómicos y comensales otorgan a las recetas tradicionales y a sus procesos de innovación.

Desde la metodología, se privilegian métodos cualitativos como entrevistas semiestructuradas, observación participante y análisis de contenido, que permiten caracterizar las preparaciones culinarias tradicionales, describir los procesos de innovación y analizar el patrimonio gastronómico como expresión de identidad cultural. Así mismo, la elección del paradigma interpretativo se justifica porque permite cumplir con el objetivo general de proponer acciones para el desarrollo de procesos de innovación gastronómica, al partir de una comprensión profunda del contexto sociocultural de las localidades de La Candelaria, Santa Fé y Chapinero. Asimismo, responde adecuadamente a los objetivos específicos, pues facilita una mirada detallada y contextualizada al significado cultural del patrimonio gastronómico bogotano.

Cuando se trata de investigación del patrimonio gastronómico, la realidad es compleja y multifacética, ya que abarca elementos tangibles tales como ingredientes, recetas documentadas y productos locales como intangible como lo llegan a ser los conocimientos ancestrales, prácticas culturales o significados de cada uno de los platos que se realizan. El conocimiento sobre dicho patrimonio se construye a través de diferentes estrategias de investigación que mejor respondan a las preguntas planteadas. Se valora tanto la identificación y descripción de las recetas para llegar a la comprensión profunda de los significados como la identificación de patrones y tendencias a través de datos, también, Se integran métodos cualitativos y cuantitativos de manera secuencial o concurrente para obtener una comprensión holística del patrimonio gastronómico.

### **Enfoque de investigación**

Se combinan activamente la recopilación y el análisis de datos cualitativos y cuantitativos desarrollando un enfoque mixto obteniendo como resultado una mejor comprensión sobre el tema estudiado (Alizadeh et al., 2023), al combinar métodos como las encuestas y las entrevistas se amplía la perspectiva lo que permite analizar a profundidad el tema abordado, el enfoque mixto facilita la triangulación de datos, lo que se representa en mayor validez y credibilidad de los resultados (Neves et al., 2021). En el caso específico del Análisis del patrimonio gastronómico de la ciudad de Bogotá como expresión de identidad cultural y sus procesos de innovación en la

localidad de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero, el enfoque mixto proporciona una visión más amplia de la identidad cultural y los procesos de innovación en la ciudad.

### **Alcance de la investigación**

Partiendo del enfoque mixto de la presente investigación el alcance se identifica como exploratorio – descriptivo – explicativo. Se inicia desde una fase exploratoria donde se caracterizan los platos y recetas típicas consideradas patrimoniales en los diferentes establecimientos de las localidades estudiadas, en consecuencia, se describen como en estos lugares se ejecutan diferentes procesos de innovación gastronómica, luego se explica las causas y consecuencias de los cambios en la tradición gastronómica.

Desde el enfoque cuantitativo, el alcance de la investigación es descriptivo, dado que se busca caracterizar y describir las principales recetas y preparaciones culinarias que conforman el patrimonio gastronómico de la ciudad de Bogotá, así como los establecimientos que ofrecen comida típica en las localidades de La Candelaria, Santa Fé y Chapinero. De acuerdo con Quick & Hall (2015) una investigación de alcance descriptivo busca especificar las propiedades, características y perfiles de personas, grupos, comunidades o fenómenos que se analizan, sin explicar sus causas. En este caso, el componente cuantitativo se utilizará para sistematizar y presentar información concreta sobre los tipos de preparaciones, ingredientes más usados, formas de presentación y oferta gastronómica local.

Desde el enfoque cualitativo, el alcance de la investigación es interpretativo o comprensivo, ya que se pretende analizar el patrimonio gastronómico como una expresión de identidad cultural y comprender los procesos de innovación gastronómica a partir de las experiencias, percepciones y discursos de los actores del sector (cocineros, empresarios, comensales). Según Kathleen & Macdonald (2012) este tipo de estudios busca entender los significados que las personas atribuyen a sus prácticas, interacciones y contextos culturales, lo cual es fundamental para interpretar la relación entre tradición e innovación en el contexto gastronómico local.

La combinación de estos dos alcances permite abordar integralmente el objetivo general de la investigación: proponer acciones para el desarrollo de procesos de innovación gastronómica, partiendo tanto de un conocimiento detallado de la oferta actual (componente descriptivo-

cuantitativo) como de una comprensión profunda de los significados y dinámicas culturales (componente interpretativo-cualitativo). Además, permite responder de manera coherente a los tres objetivos específicos, facilitando un análisis multidimensional de la gastronomía típica bogotana en las localidades seleccionadas.

### **Tipo de investigación**

La presente investigación adopta un enfoque mixto, el cual permite integrar las fortalezas de los métodos cualitativos y cuantitativos para comprender de manera integral el patrimonio gastronómico de Bogotá y los procesos de innovación presentes en las localidades de La Candelaria, Santa Fé y Chapinero. Este enfoque responde al objetivo general de proponer acciones para el desarrollo de la innovación gastronómica, y permite abordar el fenómeno desde una perspectiva amplia que contempla tanto los significados culturales como los comportamientos y percepciones sociales.

Desde el componente cualitativo, se adopta un enfoque etnográfico, ya que se pretende explorar y comprender las prácticas, conocimientos y discursos de los actores gastronómicos en torno a recetas tradicionales y su transformación en contextos urbanos. Se realizarán entrevistas semiestructuradas a cocineros, propietarios de restaurantes, trabajadores del sector y gestores culturales en las tres localidades seleccionadas, con el fin de identificar las recetas representativas del patrimonio bogotano, su valor simbólico y cultural, así como las formas en que se han adaptado o innovado en función de las dinámicas contemporáneas del consumo.

En el componente cuantitativo, se aplicará un diseño prospectivo y transversal, basado en encuestas dirigidas a distintos segmentos de la población residente y visitante de las zonas de estudio. Las encuestas estarán estructuradas a partir de los hallazgos obtenidos en las entrevistas y permitirán medir variables como el nivel de conocimiento sobre las recetas típicas, la frecuencia de consumo o preparación, el interés por la cocina local y el sentido de pertenencia cultural hacia la gastronomía bogotana. Esto permitirá generar datos estadísticos que apoyen la toma de decisiones y la formulación de propuestas orientadas a fortalecer la identidad culinaria de la ciudad.

La investigación se clasifica como aplicada, ya que busca resolver una problemática concreta del contexto social y cultural mediante la formulación de acciones estratégicas y viables

que contribuyan al desarrollo de la innovación gastronómica local. Asimismo, se trata de una investigación de campo, ya que tanto la recolección de datos cualitativos como cuantitativos se realizará directamente en los espacios sociales donde ocurre el fenómeno de estudio, garantizando la validez contextual y la pertinencia de los hallazgos.

En cuanto a la temporalidad, el estudio se desarrollará bajo un diseño transversal, recolectando información en un único momento del tiempo, lo que permite caracterizar la situación actual del patrimonio gastronómico y sus procesos de innovación en las localidades seleccionadas, sin realizar un seguimiento a lo largo del tiempo.

Esta combinación metodológica permitirá no solo identificar elementos clave del patrimonio gastronómico de Bogotá y las formas en que se está innovando, sino también comprender cómo estas dinámicas son percibidas, valoradas y vividas por la comunidad, ofreciendo así una base sólida para la formulación de propuestas que articulen tradición, identidad cultural y creatividad gastronómica.

### **Categorización de variables**

La categorización de variables es un proceso fundamental en la investigación ya que permite organizar y clasificar los datos de una forma coherente, es decir, Pérez Peña et al. (2023) destacan lo significativo que es el análisis mixto para abordar fenómenos complejos mediante una integración sistemática de datos; por otro lado, Cejas et al. (2022) y Mocha-Román (2024) resaltan cómo los métodos con enfoque mixto, apoyados en una buena categorización de variables, enriquecen la comprensión de los fenómenos sociales; conociendo que la investigación tiene un enfoque mixto, y un alcance identificado como exploratorio – descriptivo – explicativo, se describe la categorización de variables, partiendo que su enfoque predominante es el cualitativo, ya que se pretende analizar el patrimonio gastronómico de la ciudad de Bogotá como expresión de identidad cultural.

*Tabla 1 Categorías de investigación*

<b>CATEGORÍA</b>	<b>PATRIMONIO CULTURAL</b>
<b>SUB CATEGORÍA</b>	Patrimonio Gastronómico

<b>CATEGORÍA</b>	Platos tradicionales
<b>SUB CATEGORÍA</b>	<b>Identidad cultural</b>
	Tradiciones, costumbres y hábitos
	Preferencias de consumo
	Sentido de pertenencia
<b>CATEGORÍA</b>	<b>Innovación</b>
<b>SUB CATEGORÍA</b>	Innovación gastronómica
	Tendencias gastronómicas
	Creatividad gastronómica

Tabla 2 Definición de categorías de investigación

UNIDAD DE ESTUDIO	CATEGORÍA	ENUNCIADO	SUB CATEGORÍA	ENUNCIADO
<b>REVISIÓN DOCUMENTAL, OPINIÓN DE EXPERTOS, COMUNIDAD EN GENERAL.</b>	Patrimonio cultural	Conjunto de tradiciones, expresiones y manifestaciones materiales e inmateriales que hacen parte de una comunidad o grupo en particular.	Patrimonio gastronómico	Conjunto de saberes, practicas o recetas que forman parte de la identidad cultural de una comunidad.
	Identidad cultural	Conjunto de valores, creencias, costumbres, lenguas, símbolos, tradiciones y formas de vida que comparten los miembros de una comunidad, y que les permite reconocerse como parte de un mismo grupo.	Platos tradicionales	Son preparaciones que forman parte de un legado cultural y gastronómico de una comunidad.
			Tradiciones, costumbres y hábitos	En conjunto estos tres elementos construyen una expresión de vida social que contribuyen a la identidad de un pueblo o comunidad.
			Preferencias de consumo	Son elecciones y tendencias que tienen las personas al elegir o usar un producto o servicio.
			Sentido de pertenencia	El sentimiento de pertenecer o formar parte de un grupo o comunidad, con el que la persona se identifica.
	Innovación	Es el proceso de crear o mejorar productos, servicios o procesos, para	Innovación gastronómica	Es la creación o adaptación de técnicas, recetas, presentaciones o

generar valor, resolver problemas o responder a nuevas necesidades.

ingredientes en la cocina, buscando ofrecer experiencias nuevas, mejorar la calidad, sabor o sostenibilidad de los alimentos, y responder a las tendencias y gustos actuales.

**Tendencias gastronómicas** Son nuevas preferencias que ganan popularidad en la cocina y en el consumo de alimentos en un periodo de tiempo.

**Creatividad gastronómica** Es la capacidad de innovar y combinar ingredientes, técnicas y presentaciones en la cocina para crear platos únicos, atractivos y sorprendentes que despierten el interés al consumidor.

### Validación de instrumentos.

Para garantizar la calidad de los instrumentos y de la metodología de los instrumentos de recolección de datos en la investigación del análisis del patrimonio gastronómico de la ciudad de Bogotá como expresión de identidad cultural y sus procesos de innovación en la localidad de la Candelaria, Santa Fé y chapinero, se implementó un proceso de dos fases las cuales fueron la validación por expertos y una prueba piloto.

En la primera fase los instrumentos fueron enviados para someterlos a una evaluación de pertinencia por expertos investigadores, docentes de programas a fines a la gastronomía, de dos instituciones diferentes, estos docentes cuentan con una amplia experiencia en gastronomía, turismo y metodologías de la investigación. (Anexo 1 y 2). Cada uno de ellos analizo la pertinencia, claridad y relevancia de cada uno de los ítems propuestos, validando la categoría y las variables de las preguntas, además de realizar sugerencias para la calidad del instrumento.

En la validación de los expertos se recibieron sugerencias lo cual llevo al ajuste de los instrumentos de recolección de datos; en la entrevista gracias a nuestros expertos se dejaron las categorías de patrimonio cultural y gastronómico dirigiendo las variables al propósito de las preguntas, la pregunta cinco (5) de la entrevista se direcciono más a los cambios significativos en las preferencias del consumo, priorizando los ingredientes en la cocina bogotana y no en la cadena de abastecimiento como se había mencionado con anterioridad.

En la pregunta ocho (8) se evidencio que la pregunta estaba dirigida por tal razón se realiza la modificación dando más pertinencia y entendimiento al entrevistado y por último, teniendo en cuenta la valoración de los expertos se modifica la pregunta once (11) puesto que estaba orientada al uso de la tecnología, donde se recalca que “La innovación no se asocia únicamente a el uso de tecnología, pues innovar es hacer las cosas de manera distinta a la tradicional” menciona uno de nuestros expertos.

*Tabla 3 Ajuste 1 de preguntas instrumentos 1, entrevistas*

<b>NUMERO DE PREGUNTA</b>	<b>ENUNCIADO ANTERIOR</b>	<b>ENUNCIADO AJUSTADO</b>
<b>5</b>	¿Cuáles han sido los cambios más significativos en la cadena de abastecimiento de los ingredientes en la cocina bogotana?	¿Cuáles han sido los cambios más significativos en las preferencias de consumo de los ingredientes en la cocina bogotana o en las recetas tradicionales?
<b>8</b>	¿Cómo considera usted que se ha posicionado la gastronomía tradicional bogotana en los últimos años?	¿Cómo la gastronomía tradicional bogotana se ha posicionado en los últimos años?
<b>11</b>	¿Ha evidenciado el uso de tecnologías en la preparación o presentación de gastronomía típica bogotana?	¿Ha evidenciado diferentes formas, métodos o maneras de preparar o presentar recetas típicas bogotanas?

En la validación del instrumento 2, formato de Encuesta para La comunidad en general, interesada en la gastronomía local, se realizan ajustes según los comentarios de los expertos, donde señalan principalmente cambiar las opciones de respuestas del sí y no, puesto que estas opciones son dicotómicas, además de agregar en algunos ítems la opción de otras y dejar que los encuestados den mas opciones de respuesta para profundizar en la investigación.

*Tabla 4 Ajuste 2 de preguntas y respuestas de instrumento 2, encuestas*

NUMERO DE PREGUNTA	ENUNCIADO ANTERIOR	ENUNCIADO AJUSTADO
7	¿Considera que la gastronomía local bogotana tiene una identidad cultural definida? 1. Si 2. No 3. No estoy seguro	¿Considera que la gastronomía local bogotana tiene una identidad cultural definida? 1. De acuerdo 2. Ni de acuerdo ni en desacuerdo 3. En desacuerdo
8	¿Cree que la cocina típica – tradicional bogotana está bien representada en los restaurantes de la ciudad? 1. Si. 2. No. 3. Parcialmente.	¿Cree que la cocina típica – tradicional bogotana está bien representada en los restaurantes de la ciudad? 1. De acuerdo 2. Ni de acuerdo ni en desacuerdo 3. En desacuerdo
9	¿Ha probado reinterpretaciones modernas de recetas o platos bogotanos en restaurantes? 1. Si. 2. No.	¿Ha probado reinterpretaciones modernas de recetas o platos bogotanos en restaurantes? 1. Siempre 2. En algunas ocasiones 3. Nunca.
11	¿Qué tipo de innovación gastronómica es más atractiva para usted? 1. Uso de ingredientes alternativos. 2. Fusión entre cocinas. 3. Presentaciones creativas. 4. Técnicas culinarias modernas.	¿Qué tipo de innovación gastronómica es más atractiva para usted? 1. Uso de ingredientes alternativos. 2. Fusión entre cocinas. 3. Presentaciones creativas. 4. Técnicas culinarias modernas. 5. Otras
13	¿Qué factor es el que más influye en la decisión de consumir comida típica, tradicional bogotana? 1. Precio. 2. Calidad de los ingredientes. 3. Experiencia Gastronómica. 4. Tradición y cultura.	¿Qué factor es el que más influye en la decisión de consumir comida típica, tradicional bogotana? 1. Precio. 2. Calidad de los ingredientes. 3. Experiencia Gastronómica. 4. Tradición y cultura. 5. Otro.

<b>15</b>	<p>¿Considera que en los últimos años el interés por las tradiciones gastronómicas ha crecido?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si</li> <li>2. No</li> <li>3. No estoy seguro</li> </ol>	<p>¿Considera que en los últimos años el interés por las tradiciones gastronómicas ha crecido?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Totalmente</li> <li>2. Parcialmente</li> <li>3. De ninguna manera</li> </ol>
<b>17</b>	<p>¿Se identifica culturalmente con la gastronomía Bogotana?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si</li> <li>2. No</li> <li>3. No estoy seguro</li> </ol>	<p>¿Se identifica culturalmente con la gastronomía Bogotana?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Totalmente</li> <li>2. Parcialmente</li> <li>3. De ninguna manera</li> </ol>

A partir de las observaciones realizados por los expertos se ajustaron los instrumentos con el propósito de orientarlos con mejor precisión conceptual tanto en los enunciados como en las respuestas asegurando la correspondencia entre cada una de los ítems y las variables; se realizaron correcciones de ambigüedades lingüísticas para optimizar la secuencia del instrumento, por ende, se fortaleció la validez del contenido y se aseguró la pertinencia de los instrumentos orientados a los objetivos de la investigación.

Posteriormente, se llevó a cabo una prueba piloto con un grupo reducido de participantes que cumplieron con los requisitos y características similares a la población objetivo, este pilotaje busco posibles dificultades de comprensión, tiempo de aplicación, redacción y continuidad del instrumento 2. Gracias a este proceso se identificó que el tiempo promedio de aplicación estaba de cuatro (4) a cinco (5) minutos en la aplicación del instrumento, además se lograron identificar algunas falencias como los conceptos previos de algunas preguntas modificándolas de tal manera que fuera más entendible para toda la población objetiva.

*Tabla 5 Ajuste 3 de preguntas y respuesta instrumento 2, encuestas*

<b>NUMERO DE PREGUNTA</b>	<b>ENUNCIADO ANTERIOR</b>	<b>ENUNCIADO AJUSTADO</b>
<b>5</b>	<p>¿Con que frecuencia consume comida típica o tradicional bogotana?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diario.</li> <li>2. Semanalmente.</li> <li>3. Mensualmente.</li> <li>4. En ocasiones especiales.</li> <li>5. Rara vez.</li> </ol>	<p>Teniendo presente que la comida típica es la que caracteriza una zona, por sus costumbres y técnicas culinarias. ¿Con que frecuencia consume comida típica o tradicional bogotana?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diario.</li> </ol>

		<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Semanalmente.</li> <li>3. Mensualmente.</li> <li>4. En ocasiones especiales.</li> <li>5. Rara vez.</li> </ol>
<p style="text-align: center;"><b>9</b></p>	<p>¿Ha probado reinterpretaciones modernas de recetas o platos bogotanos en restaurantes?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siempre</li> <li>2. En algunas ocasiones</li> <li>3. Nunca.</li> </ol>	<p>La reinterpretación de recetas o platos es servirlos de una manera diferente, generando un "plus" en la presentación del plato. ¿Ha probado reinterpretaciones modernas de recetas o platos bogotanos en restaurantes?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siempre</li> <li>2. En algunas ocasiones</li> <li>3. Nunca.</li> </ol>
<p style="text-align: center;"><b>10</b></p>	<p>¿Qué tan importante considera la innovación gastronómica en la cocina tradicional?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muy importante.</li> <li>2. Algo importante.</li> <li>3. Poco importante.</li> <li>4. Nada importante.</li> </ol>	<p>La innovación gastronómica es la introducción de cambios significativos en la concepción, preparación, presentación o comercialización de alimentos y experiencias culinarias, buscando crear valor a través de sabores, texturas, sostenibilidad o narrativa. Siendo así. ¿Qué tan importante considera la innovación gastronómica en la cocina tradicional?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muy importante.</li> <li>2. Algo importante.</li> <li>3. Poco importante.</li> <li>4. Nada importante.</li> </ol>

Los resultados del pilotaje aplicado a 26 personas permitieron realizar justes finales tales como; la extensión y el orden de las preguntas abriendo paso a las opciones escritas con otras posibilidades de respuesta, además, de la claridad semántica y la adecuación del nivel de lenguaje utilizado, sin dejar a tras la funcionalidad de la escala de respuestas. Con este proceso se garantizó la confiabilidad y operatividad del instrumento de recolección de datos antes de su aplicación, lo cual es esencial para la investigación gastronómica.

### Proceso de recolección de la información.

Una vez con el proceso de validación finalizado por los expertos y por la prueba piloto, se procedió a la recolección de la información empleando los instrumentos, previo al trabajo de campo se definió la población objetivo, donde los actores gastronómicos tienen la mayor participación, actores como comensales, colaboradores, propietarios de establecimientos, cocineros, chefs o personas que tengan una cercanía en el sector.

Se aplicaron cuatro (4) entrevistas a diferentes actores, entre ellos el presidente de la federación de gastronomía y turismo de Colombia (FEGAT), las otras tres (3) fueron aplicadas en restaurantes de la localidad de Chapinero, Santa Fé y Chapinero cada una. Para la aplicación del segundo instrumento se calculó el tamaño de la muestra aplicando la siguiente fórmula.

$$n = \frac{NZ_{\alpha}^2 pq}{d^2 (N - 1) + Z_{\alpha}^2 pq}$$

$n$  = Tamaño de muestra  
 $N$  = Total de la población a investigar  
 $Z_{\alpha}^2 = 1.96^2$  (Confiabilidad de 95%)  
 $p$  = proporción esperada de respuesta (50% = 0.5)  
 $q$  = (1 - p) proporción no esperada (1 - 0.5 = 0.5)  
 $d$  = Error estadístico (5% = 0.05)

*Ilustración 1 Fórmula para el cálculo de la muestra poblacional Tomada de Spiegel & Stephens (2009).*

La fórmula dio como resultado de muestra un total de 384,16 acercándolo a 384 personas, con una confiabilidad del 95% y un margen de error del 5%, sin embargo, el total de la aplicación del instrumento fue a 469 personas lo que demuestra una mayor confiabilidad en la información obtenida.

La recolección de datos con las encuestas (instrumento dos (2)) se realizó en el mes de octubre y noviembre del año 2025, como se mencionó anteriormente, llegando a 469 encuestados con un tiempo promedio de cinco (5) a seis (6) minutos, instrumento aplicado a la comunidad generalmente consumidores e interesados en la gastronomía, adicional, el primer instrumento se llevó a cabo en el mes de noviembre del año 2025, aplicando las entrevistas logrando pactar los encuentros con los actores gastronómicos.

## **Resultados del proceso de recolección de información.**

El proceso de recolección de datos ejecutada a través de entrevistas semiestructuradas y de encuestas permitió obtener información relevante para comprender la identidad gastronómica de las localidades y sus consumidores, sin embargo, se presentaron varias limitaciones operativas, como la disponibilidad de tiempo de los actores gastronómicos de las localidades, aun así, el levantamiento de la información fue satisfactorio, superando el total del muestreo obtenido a través de la fórmula y el aporte de insumos suficientes para el análisis correspondiente.

Gracias a la encuesta se logró obtener un número representativo de participantes, para realizar un análisis de percepción y prácticas de los comensales y comida en general, donde se definen preferencias gastronómicas, valoración de platos y recetas patrimoniales, frecuencias de consumo y elementos culturales relacionados con la gastronomía y la identidad cultural, cabe recalcar que el uso de encuestas presenciales y virtuales facilitó el alcance del instrumento. Por otro lado, con las entrevistas semiestructuradas aplicadas a actores claves permitieron identificar las prácticas actuales, la caracterización de algunas de las recetas tradicionales bogotanas, procesos de innovación en los establecimientos, la percepción de la identidad gastronómica y local, entre otros factores.

En el proceso se evidenció la disposición del público en general al responder la encuesta en espacios gastronómicos activos, a diferencia de la participación cualitativa, la cual fue más compleja debido a la carga laboral o la disponibilidad de tiempo de los actores gastronómicos lo que implicó reprogramación de citas y ajustes de horarios para la aplicación del instrumento. En la recolección de datos se garantizó la confidencialidad de la información y la protección de datos según la ley 1581 del 2012.

## **Codificación de los datos.**

En la investigación se genera un libro de códigos utilizados para el análisis de la información obtenida mediante encuestas y entrevistas en el análisis del patrimonio gastronómico de la ciudad de Bogotá como expresión de identidad cultural y sus procesos de innovación en la localidad de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero; incluyendo códigos a priori, derivados de las categorías establecidas, a posteriori, que surgen del análisis de la información, in vivo, que nacen

de la expresiones directas y textuales de los participantes y códigos interpretativos los cuales son generados a partir de la comprensión analítica del investigador.

*Tabla 6 Libro de códigos para el análisis cuantitativo y cualitativo*

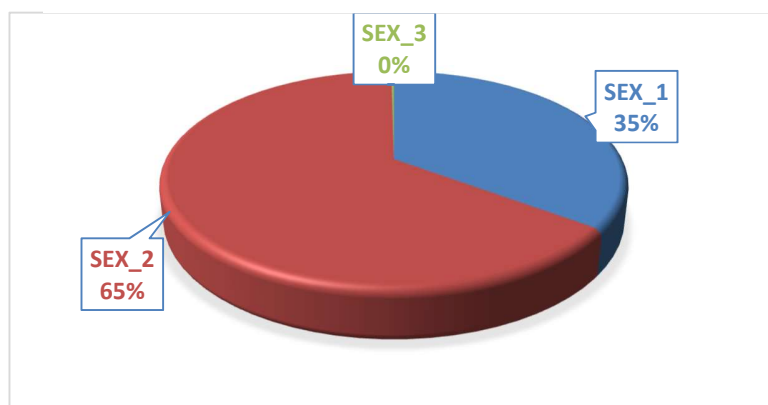
<b>CODIGO</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>SIGNIFICADO</b>
<b>ENCUESTAS</b>		
<b>SEX_1</b>	Hombre	Identificación de participantes hombres
<b>SEX_2</b>	Mujer	Identificación de participantes mujeres
<b>SEX_3</b>	Otro	Otra identidad de genero
<b>EDAD_1</b>	18 a 25 años	Rango de edad
<b>EDAD_2</b>	26 a 40 años	Rango de edad
<b>EDAD_3</b>	41 a 60 años	Rango de edad
<b>EDAD_4</b>	Más de 60 años	Rango de edad
<b>FREC_1</b>	Diario	Frecuencia de consumo
<b>FREC_2</b>	Semanal	Frecuencia de consumo
<b>FREC_3</b>	Mensual	Frecuencia de consumo
<b>FREC_4</b>	En ocasiones especiales	Frecuencia de consumo
<b>FREC_5</b>	Rara vez	Frecuencia de consumo
<b>LCONS_1</b>	En ferias y fiestas tradicionales	Lugar de consumo
<b>LCONS_2</b>	En restaurantes	Lugar de consumo
<b>LCONS_3</b>	En plazas de mercado	Lugar de consumo
<b>LCONS_4</b>	Domicilio (App)	Lugar de consumo
<b>LCONS_5</b>	Otro	Lugar de consumo
<b>INNG_1</b>	Uso de ingredientes alternativos	Tipo de innovación gastronómica
<b>INNG_2</b>	Fusión entre cocinas	Tipo de innovación gastronómica
<b>INNG_3</b>	Presentaciones creativas	Tipo de innovación gastronómica
<b>INNG_4</b>	Técnicas culinarias modernas	Tipo de innovación gastronómica
<b>INNG_5</b>	Otras	Tipo de innovación gastronómica
<b>FDC_1</b>	Precio	Factor en la decisión de consumo
<b>FDC_2</b>	Calidad de los ingredientes	Factor en la decisión de consumo
<b>FDC_3</b>	Experiencia gastronómica	Factor en la decisión de consumo
<b>FDC_4</b>	Tradición y cultura	Factor en la decisión de consumo
<b>FDC_5</b>	Otro	Factor en la decisión de consumo
<b>ENTREVISTAS</b>		
<b>PLAT_1</b>	Platos representativos	
<b>IDENT_1</b>	Identidad gastronómica	

TRCL_1	Tradición y cultura	Estos códigos se construyen combinando categorías a priori, a posteriori, in vivo e interpretativas.
INGS_1	Innovación gastronómica	
APRO_1	Apropiación cultural	
CCBG_1	Cocina bogotana	
CCTT_1	Cocina tradicional y típica	

### Presentación de resultados

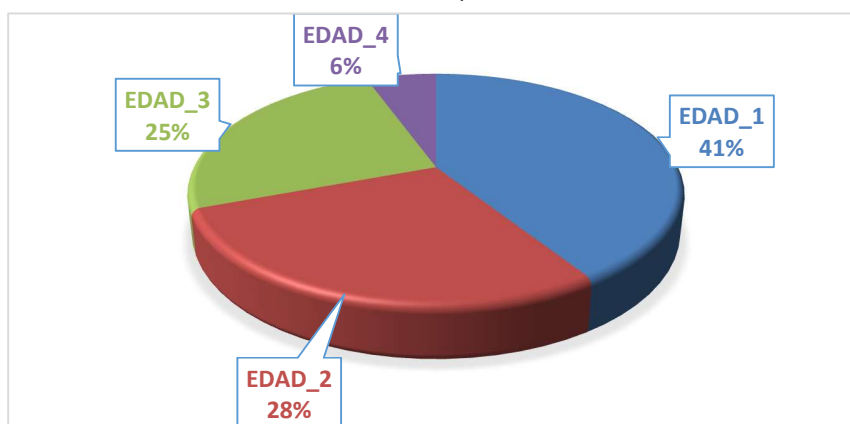
En las encuestas realizadas se identifica una mayor participación de mujeres con un 64 %, a diferencia del género masculino con una participación del 35%.

Ilustración 2 Con que genero se identifica?



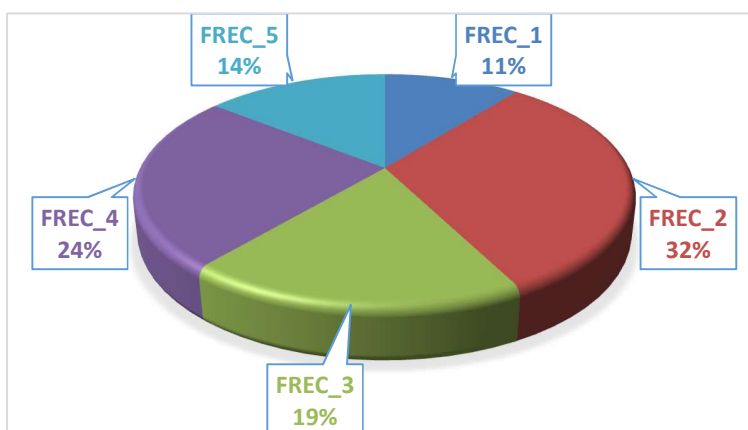
La edad más repetitiva es la de los jóvenes entre 18 a 25 años, con una participación del 41%; sin embargo 133 adultos entre los 26 a 40 años de edad participaron en la recolección de datos con una participación del 28%; los participantes de los rangos de edad de 41 a 60 años y mayor a 60 años representados en un 25 % y 6 % respectivamente.

Ilustración 3 Edad, respuestas encuesta



En la pregunta, teniendo presente que la comida típica es la que caracteriza una zona, por sus costumbres y técnicas culinarias. ¿Con que frecuencia consume comida típica tradicional bogotana?

Ilustración 4 ¿Con que frecuencia consume comida típica tradicional bogotana?



bogotana?, se obtiene una participación del 32%, con un total de 149 personas que prefieren consumir estos alimentos con una frecuencia semanal, seguido de la preferencia de consumo en ocasiones especiales con una participación del 25% de los encuestados.

En las encuestas cuando se habló de lugares de consumo, específicamente donde suelen consumir comida típica y tradicional bogotana, se obtuvo que el 62% de los encuestados lo hacen

Ilustración 6 ¿Dónde suele consumir comida típica tradicional bogotana?

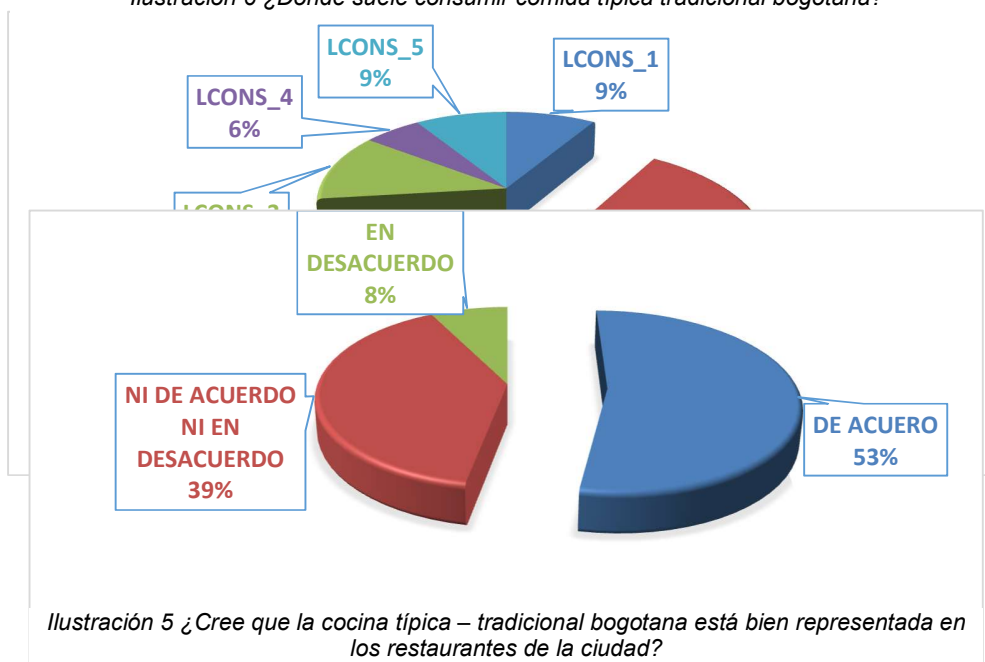
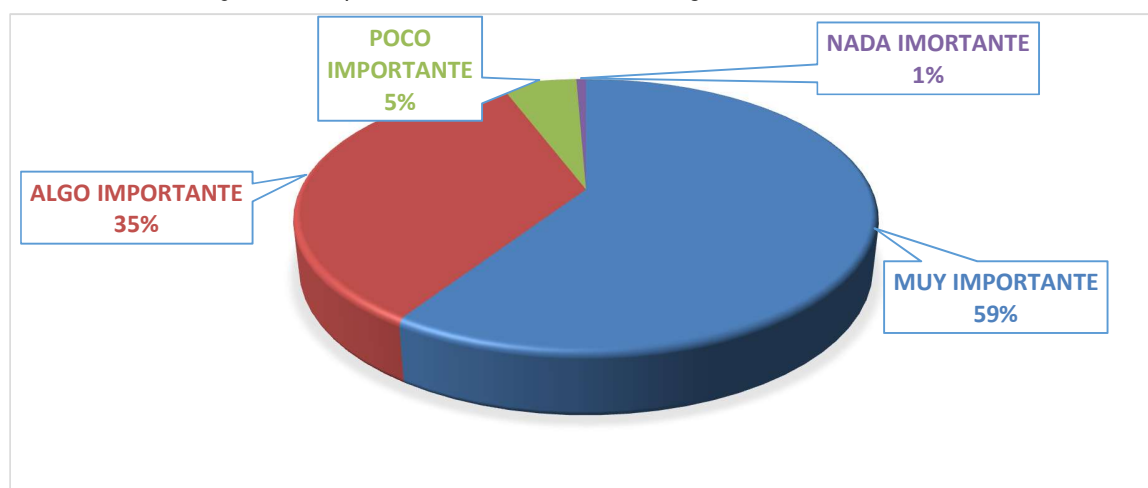


Ilustración 5 ¿Cree que la cocina típica – tradicional bogotana está bien representada en los restaurantes de la ciudad?

en restaurantes; sin embargo, el 9% de los encuestados con un total de 42 participantes mencionan en otros lugares; pero los 42 al responder este otro ítem mencionan que en la casa o en el hogar. Pero en la percepción de los consumidores si la cocina bogotana está bien representada en los restaurantes de la ciudad, únicamente el 53% está de acuerdo.

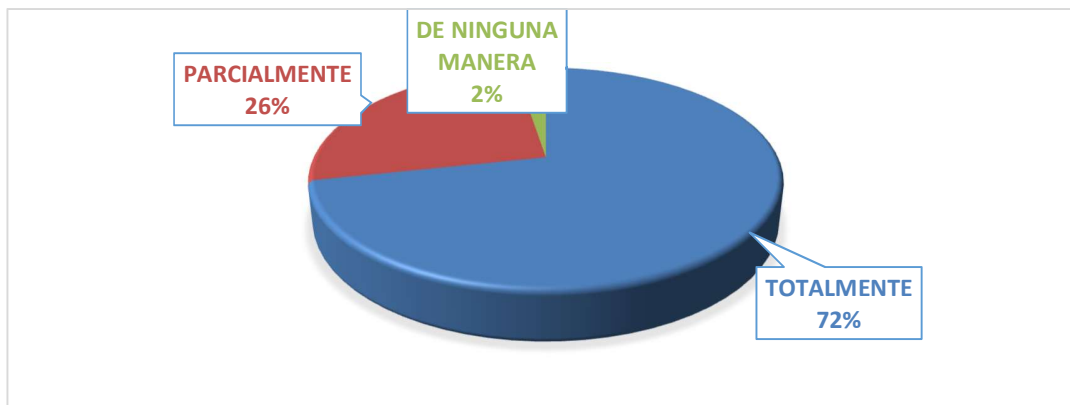
Tomando los datos sobre la innovación gastronómica, en las encuestas realizadas se menciona que la innovación gastronómica es la introducción de cambios significativos en la

*Ilustración 7 ¿Qué tan importante considera la innovación gastronómica en la cocina tradicional?*



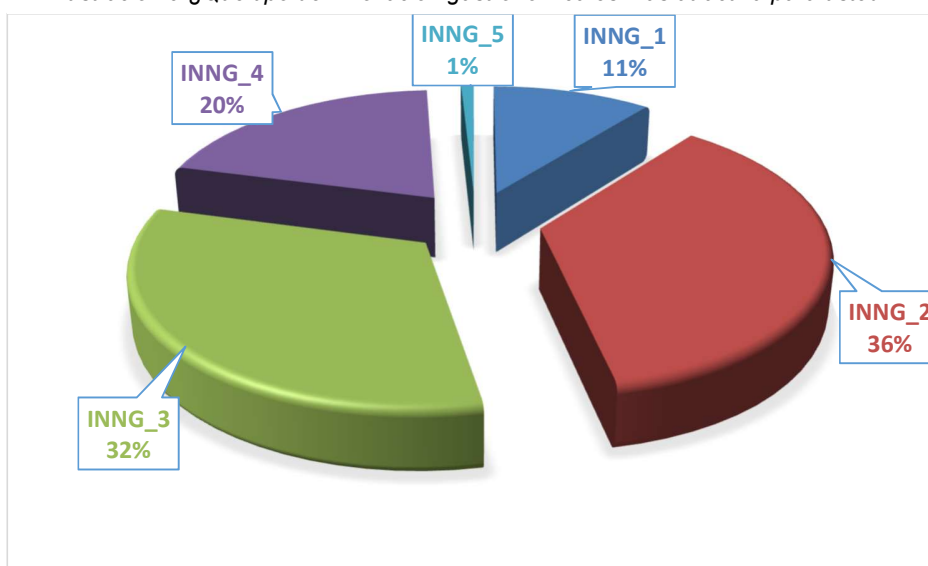
concepción, preparación, presentación o comercialización de alimentos y experiencias culinarias, buscando crear valor a través de sabores, texturas, sostenibilidad o narrativa, se evidencia que el 59% de los encuestados consideran este factor muy importante; además, de que el 72% de los encuestados consideran que la innovación gastronómica ayuda a fortalecer la identidad cultural local, y un 26% ven este fortalecimiento de la innovación de una manera parcial.

Ilustración 8 ¿Considera que la innovación gastronómica ayuda a fortalecer la identidad gastronómica local?



El tipo de innovación de percepción atractiva para los encuestados, es la fusión entre cocinas, lo que representa la mezcla entre dos o más tipos de cocina, lo que quiere decir, que el 36% de los encuestados se sienten atraídos por este tipo de gastronomía con una fusión cultural importante, seguida de 151 encuestados, representando el 32%, los cuales mencionan que las

Ilustración 9 ¿Qué tipo de innovación gastronómica es más atractiva para usted?

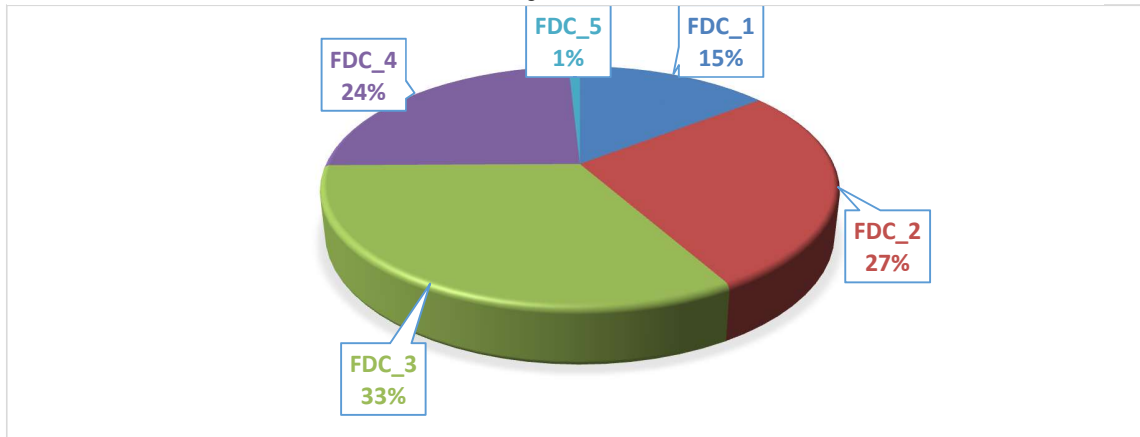


presentaciones creativas son más llamativas.

No se pueden dejar de lado los factores que influye en la decisión de consumo de las personas, y más aún en la presente investigación con la preferencia o elección de los comensales,

por ello, al preguntar por este factor, se evidencio que el 33% de los encuestados se inclinan por la experiencia gastronómica, seguido de un 27%, consumidores que eligieron en primera instancia

*Ilustración 10 ¿Qué factor es el que más influye en la decisión de consumir comida típica, tradicional bogotana?*



la calidad de los ingredientes, sin embargo, la tradición y la cultura también es influyente en la decisión de consumo, pues este factor está representado por un 24% de la población encuestada, y por ultimo pero no menos importante es el precio factor seleccionado por el 14% de los encuestados.

La nube de palabras muestra que los conceptos más asociados a la gastronomía bogotana son tradición y cultura, dos términos que aparecen en mayor tamaño y que reflejan la relevancia

*Ilustración 11 Describa en una palabra el significado de gastronomía bogotana.*



de las raíces culinarias y de la experiencia dentro de la identidad gastronómica local, asimismo, la aparición de términos específicos como ajiaco muestra que los platos emblemáticos son reconocidos como símbolos representativos de la identidad gastronómica. También, es importante mencionar que el 98% de los encuestados les gustaría ver más espacios dedicados a la cocina típica y tradicional de Bogotá.

*Ilustración 12 ¿Le gustaría ver más espacios dedicados a la cocina típica, tradicional bogotana?*



En las encuestas se evidencio que el 56% de la población se identifica culturalmente con la gastronomía bogotana, el 40% parcialmente y solo el 4% de los encuestados respondieron que

*Ilustración 13 ¿Se identifica culturalmente con la gastronomía Bogotana?*



de ninguna manera se identifican con la gastronomía local bogotana.

Los datos obtenidos a través de las entrevistas ejecutadas permitieron comprender con mayor profundidad las percepciones, experiencias y valoraciones de los participantes respecto a la cultura gastronómica local. A partir de sus respuestas, fue posible identificar patrones comunes, opiniones destacadas y elementos clave que enriquecen el análisis cualitativo, aportando una visión más humana y contextualizada del fenómeno. Estas entrevistas complementan la información

cuantitativa y permiten interpretar con mayor precisión las motivaciones, expectativas y significados que los participantes atribuyen a la gastronomía bogotana.

**Tabla 7 Datos instrumento 1, entrevistas actores gastronómicos**

PREGUNTA	RESPUESTAS ENTREVISTADOS
<p><b>¿CÓMO DEFINIRÍA LA COCINA BOGOTANA EN TÉRMINOS DE LOS SABORES, LOS INGREDIENTES Y LAS DIFERENTES TÉCNICAS CULINARIAS?</b></p>	<p>En las respuestas de los encuestados se evidencia que la cocina local se caracteriza por el “frio de la ciudad” donde específicamente la gastronomía se identifica con preparaciones líquidas sustanciosas como las sopas, los pucheros y los caldos. Se define como una cocina llena de sabores, los ingredientes son los que se cultivan cerca de la ciudad y que en algún momento también se cultivaban en ella, puesto que Bogotá ha crecido abarcando pequeños pueblos.</p>
<p><b>¿CONSIDERA QUE LA COCINA BOGOTANA TIENE IDENTIDAD PROPIA O ESTÁ INFLUENCIADA POR OTRAS REGIONES?</b></p>	<p>Si, Bogotá a través del tiempo a forjado una identidad propia, se debe de tener presente como lo mencionan los entrevistados, la cocina bogotana y la de los territorios es influenciada por el tema de las migraciones, hasta de algunos visitantes que dejan su aporte gastronómico, en realidad se puede llegar a hablar de cocina cundiboyacense, que es el más fuerte arraigo que tiene la ciudad.</p>
<p><b>¿CUÁLES RECETAS O QUE PLATOS SON LOS MÁS REPRESENTATIVOS DE LOS BOGOTANOS?</b></p>	<p>Como se mencionó anteriormente la ubicación geográfica de la ciudad hace que su gastronomía este influenciada por preparaciones líquidas como el ajíaco santafereño, diferenciándolo del cundiboyacense por el uso de la arracha ya que el santafereño únicamente lleva variedad de papas, la changua caballuna, el chocolate con queso, el caldo de costilla, el puchero santafereño, y algunas recetas adoptadas culturalmente y modificadas como el tamal y los amasijos dándole ese toque “rolo” que lo diferencia de los otros territorios.</p>
<p><b>¿CUÁLES SON LOS INGREDIENTES QUE CONSIDERA ESENCIALES EN LA COCINA LOCAL BOGOTANA?</b></p>	<p>Tomando como referencia la pregunta anterior, el uso de tubérculos es esencial, un territorio o región influenciada por el maíz, diferentes tipos de papas y la adquisición de proteínas gracias a la historia, los vegetales principales como tomate, diferentes cebollas,</p>

	<p>aguacate sin dejar de lado el huevo y el cereal como lo es el arroz en los platos bogotanos.</p>
<p><b>¿CUÁLES HAN SIDO LOS CAMBIOS MÁS SIGNIFICATIVOS EN LAS PREFERENCIAS DE CONSUNO DE LOS INGREDIENTES EN LA COCINA BOGOTANA O EN LAS RECETAS TRADICIONALES?</b></p>	<p>Según nuestros entrevistados, mencionan que los cambios más significativos están en el “afán” del día a día, adicional que algunas preparaciones se convirtieron en la creación de recetas hábiles donde el uso del agua caliente en alimentos secos los transforma, el uso de aditivos, se puede considerar que la cocina tradicional pierde fuerza por la falta de interés de los mismos consumidores.</p>
<p><b>¿CUÁLES RECETAS TIENEN REINTERPRETACIONES MODERNAS BASADAS EN LA COCINA BOGOTANA TRADICIONAL?</b></p>	<p>En algunas ocasiones los mismos establecimientos por generar un valor diferenciador en la oferta gastronómica, realizan reinterpretaciones de recetas, sin embargo, los entrevistados mencionan que no se puede dejar de lado lo tradicional, lo típico, llevarlo a otro nivel si irrespetar la tradición.</p>
<p><b>¿CÓMO LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL BOGOTANA SE HA POSICIONADO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS?</b></p>	<p>En los últimos años, se evidencia el trabajo realizado por las diferentes entidades y organizaciones que promueven la tradición y la cultural, el IDT (Instituto distrital de turismo) el Viceministerio de turismo, con diferentes estrategias para promover la identidad gastronómica, y la autenticidad logra posicionar a Bogotá en un centro gastronómico.</p>
<p><b>¿CUÁLES CONSIDERA USTED QUE SON LOS RETOS PARA FORTALECER LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ?</b></p>	<p>La sincronía entre las entidades públicas y privadas para que vayan en la misma dirección, fomentar la creatividad, el respeto a la tradición, también, educar a las futuras y nuevas generaciones, inculcando la cultura gastronómica local, y el uso de ingredientes poco usados.</p>
<p><b>¿HA EVIDENCIADO DIFERENTES FORMAS, MÉTODOS O MANERAS DE PREPARAR O PRESENTAR RECETAS TÍPICAS BOGOTANAS?</b></p>	<p>Las diferentes formas de presentar los platos son consideradas “nuevas” aunque está en peligro la delgada línea del respeto por la tradición, métodos ancestrales como el uso de leña y hornos artesanales, el uso de tecnologías como el nitrógeno y la presentación post moderna de algunas de las recetas.</p>

### Caracterización de recetas.

La caracterización de las recetas analizadas se fundamentó en la triangulación de la información obtenida mediante las entrevistas semiestructuradas, las encuestas a comensales y la observación directa realizada en los establecimientos participantes, esto con el fin de corroborar resultados y efectuar validación cruzada entre datos cuantitativos y cualitativos, así como aprovechar las ventajas de cada método y minimizar sus debilidades tal como lo menciona Hernández & Mendoza (2018). Gracias a estos instrumentos fue posible identificar los elementos principales de cada receta, incluyendo ingredientes, técnicas, variaciones y criterios asociados a la autenticidad e identidad gastronómica.

Gracias a esa observación y los resultados se lograron caracterizar algunas de las siguientes recetas como se muestra en la siguiente tabla.

*Tabla 8 Caracterización de recetas*

<b>RECETA</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
<b>PUCHERO SANTA FERREÑO</b>	El uso de las proteínas es esencial, se debe tener presente que la tradición era hacerlo en una hoja de plátano, las tres proteínas como el pollo, el cerdo y la res, adicional, depende del gusto y del cocinero agregan longaniza o chorizo, se debe tener presente el uso de los tubérculos.
<b>ALMOHABANA</b>	El queso y la cuajada son elementales para la preparación del amasijo, la leche recién ordeñada y la mantequilla fresca, hacen que la tradición persista en las recetas.
<b>AJIACO</b>	La receta más representativa y conocida del territorio, con algunas variaciones depende de la influencia gastronómica, el uso de la arracacha, el pollo, y las diferentes papas, pero lo que no puede faltar son las guascas, pues se identifica por esta hierba, y depende del gusto el uso de la crema de leche y las alcaparras.
<b>MONDONGO</b>	A las preparaciones líquidas como las sopas y caldos tradicionales les agregan panza acompañada de pata de res además de la yuca y habas o arvejas.
<b>CHANGUA</b>	Un caldo de leche acompañado de almojábana o calado, cebolla larga y cilantro, infaltable la proteína del huevo, la variación que se encuentra

	en otros territorios es que le añaden papa, pero esto se hace en Santander.
<b>CHOCOLATE</b>	Un delicioso y espumoso chocolate es lo mejor que puede acompañar un buen amasijo con queso, la variación que se encuentra es si es con gua o leche.
<b>SOPAS</b>	Las preparaciones líquidas con tubérculos, diversas proteínas, algunos otros ingredientes tales como los frijoles verdes, las arvejas, habas, changuas y los picadillos de cilantro y cebollas.

### Proceso de innovación gastronómica en la ciudad de Bogotá.

La presentación de platos en los diferentes establecimientos constituye uno de los procesos de innovación más visibles en la gastronomía, este tipo de innovación busca transformar la experiencia del comensal mediante la perspectiva visual, las composiciones estéticas que realzan colores, texturas y formas, esto incluye el uso de vajillas diferentes, montajes post modernos o contemporáneos, la finalidad no es solo que “se vea bonito”, sino comunicar un concepto de identidad y fortalecimiento del plato, lo que contribuye a generar una experiencia más significativa para los comensales.

Otro proceso de innovación es la fusión entre cocinas, en donde se integran y mezclan diferentes ingredientes, modificando la receta, aplicando técnicas distintas, con las influencias migratorias y las diferentes identidades culturales que llegan a la ciudad, esta innovación logra la reinterpretación de recetas tradicionales, en el contexto de Bogotá la fusión favorece la inclusión de productos nativos y el aprovechamiento del territorio.

Las presentaciones creativas abarcan el uso de narrativas, llevando a los comensales a una experiencia diferenciadora, en algunos escenarios, gracias a la participación de organizaciones públicas y privadas, se realizan eventos como “sabor candelaria”, festival gastronómico que se lleva a cabo en el centro histórico de Bogotá, en el Distrito Creativo La Candelaria y Santa Fé, encuentro anual que reúne la mejor oferta del sector gastronómico, con invitados nacionales e internacionales que se reúnen en espacios académicos, culturales y de gastronomía, o el festival

gastronómico promocionado por la cámara de comercio “Gastrofest”, lleno de historias y gastronomía bogotana.

Las técnicas modernas constituyen un proceso esencial de innovación para su mejora en textura, sabor y precisión en la cocción. Las más comunes son: sous-vide, esferificación, gelificación, liofilización, espumas, uso de nitrógeno líquido, ahumados controlados y deshidrataciones a baja temperatura. Precisamente, estas técnicas pueden llegar a alterar la estructura de un alimento sin que este pierda sus propiedades fundamentales, producir nuevas sensaciones en boca o bien reinterpretar un ingrediente tradicional desde una perspectiva moderna. La interrelación entre estas técnicas y el uso de productos locales ha sido determinante en la evolución de la gastronomía y de la cocina colombiana.

### **Patrimonio gastronómico como identidad cultural.**

El legado gastronómico está constituido por una de las maneras más importantes de cultura de la identidad, dado que ya reúne conocimientos, costumbres, prácticas, técnicas, ingredientes y memorias comunes que se han llegado a transmitir de generación a generación. En las comunidades, la cocina no es únicamente una ocupación, sino un lenguaje simbólico capaz de contar procesos históricos y de explicar dinámicas sociales, narrativas y relaciones con el territorio. De esta manera, las recetas como el ajiaco, puchero santafereño, changua o almohábanas terminan por convertirse en elementos que estructuran el sentido de pertenencia y resultan determinantes para fortalecer la tradición y la identidad cultural gastronómica.

La apropiación cultural en los procesos gastronómicos es de vital importancia, la identificación de las personas con algunas recetas gastronómicas, en donde el “rolo” se identifica con el ajiaco, o con un amasijo, el arraigo a la cultura, a lo tradicional, a lo típico, el respeto por estos factores son los que identifican como identidad cultural, sin embargo, la innovación culinaria contribuye a reforzar el patrimonio gastronómico al visibilizar ingredientes autóctonos, recuperar técnicas ancestrales y resignificar la cocina popular desde un enfoque creativo.

Por tal razón, el patrimonio gastronómico como forma de expresión cultural se posiciona como un proceso vivo y dinámico, en constante construcción. La cocina se transforma en un vínculo entre generaciones, en un recurso para transmitir cultural; al tiempo que, mediante una innovación responsable, se puede mantener, difundir y posicionar este patrimonio para

diferenciarlo dentro de la oferta gastronómica local, la gastronomía no solo proporciona alimento, sino también memoria, sentido de pertenencia y continuidad cultural de un territorio.

### **Propuesta de acción para el fortalecimiento de procesos de innovación gastronómica**

Gracias a los resultados obtenidos y abarcando el objetivo general de la investigación se proponen unas acciones para el fortalecimiento de los procesos de innovación gastronómica en la ciudad de Bogotá, especialmente en la localidad de Chapinero, Santa Fé y la candelaria, con estas propuestas lo que se busca es crear el sentido de pertenencia y la identidad cultural del territorio, una de las propuestas es la creación de laboratorios de innovación gastronómica local; en donde se fomente la colaboración entre cocineros, chefs, sabedores gastronómicos, estudiantes de gastronomía, empresarios y todos los actores gastronómicos, con el objetivo de experimentar nuevas técnicas, reinterpretar recetas tradicionales y desarrollar productos con identidad territorial.

En los resultados se mencionó que la educación temprano con un propósito patrimonial, para que las futuras generaciones tengan ese sentido de pertenencia cultural, por tal razón, se proponen programas de formación, logrando la sincronía entre el sector público y privado, con el propósito de mejorar la competitividad sin perder la tradición, con ello llegar a promover proyectos que documenten, actualicen y reinterpreten recetas emblemáticas como el ajiaco, mondongo puchero santafereño, entre otras para lograr preservar dicha identidad mientras se impulsa la innovación con base cultural y patrimonial.

La identidad gastronómica nace desde el uso de ingredientes locales, por tal razón la articulación con mercados locales y productores campesinos para así fomentar el uso de ingredientes autóctonos provenientes de agricultores de la región y mercados como la perseverancia, Samper Mendoza o paloquemao, logrando la innovación en las recetas tradiciones, y el apoyo a las economías locales.

Darle un sentido propio a cada una de las ofertas locales, creando narrativas como estrategias de mercadeo y de impulso turístico y gastronómico, atraer visitantes, promover emprendimientos y fortalecer el sentido de pertenencia con la creación y divulgación de rutas gastronómicas, diversificando la oferta de los establecimientos tradicionales de Bogotá, y lograr promover innovación con impacto social.

Gracias a los hallazgos también desembocan en otras vías de investigación para seguir ahondando en la relación entre patrimonio gastronómico y el proceso de construcción de una identidad territorial; futuras investigaciones podrían centrarse en averiguar de qué manera se dan o se abordan los procesos de transmisión de saberes culinarios, en especial en lo que hace a recetas tradicionales como el ajiaco, la changua o el puchero santafereño tener un impacto y recordación en el fortalecimiento de la identidad cultural gastronómica, cambios generacionales o transformaciones socioculturales en La Candelaria, Santa Fé o Chapinero, entre otras; del mismo modo, podría ser interesante indagar mejor sobre el papel de los actores comunitarios frente a la transmisión, la puesta en valor y la renovación de las prácticas gastronómicas.

## **Conclusiones**

El patrimonio gastronómico de Bogotá es un eje central en la identidad cultural, pues este integra saberes, memorias, tradiciones e ingredientes que se han transmitido históricamente, las recetas analizadas como el ajiaco, el puchero santafereño, la changua, y otros platos tradicionales actúan como símbolo que fortalecen el sentido de pertenencia, permitiendo reconocer la diversidad cultural de las localidades estudiadas. Los resultados de los instrumentos aplicados evidencian que existe un alto interés por conservar la tradición en las cocinas bogotanas, pues la información recolectada permitió identificar percepciones claras sobre la importancia de las recetas locales, los hábitos de consumo y la valoración cultural de la gastronomía.

Los procesos de innovación gastronómica son esenciales para mantener vigente el patrimonio gastronómico, pues dichos procesos dan paso a las reinterpretaciones de recetas tradicionales mediante el uso de técnicas modernas, llegando a presentaciones creativas y propuestas de nuevas cocinas con la fusión entre ellas; estas prácticas con el propósito de conservar lo patrimonial también amplían las posibilidades de difusión y expectativas, además de la adaptación a las demandas actuales de los consumidores.

Las localidades de Santa Fé, la Candelaria y Chapinero, poseen un alto potencial como referentes gastronómicos, esto gracias a su riqueza cultural, su ubicación, y algunos de los establecimientos que representan la cocina tradicional, el contar con actores gastronómicos claves como chefs y eventos representativos favorecen a dichas localidades en el fortalecimiento de la

identidad cultural, un desarrollo de estrategias de innovación podría fortalecer su posicionamiento como destinos turísticos gastronómicos relevantes.

El vínculo entre tradición e innovación precisa de la formulación de actividades concretas como la creación de laboratorios culinarios, los programas de formación, la recuperación de recetas patrimoniales, el fortalecimiento de la cooperación con los productores locales, y el diseño de las rutas gastronómicas temáticas, además de actividades que permitan enlazar la creatividad actual con los saberes tradicionales, la sostenibilidad, la competitividad y la preservación cultural.

Las propuestas indicadas para potenciar los procesos de la innovación gastronómica en Bogotá permiten evidenciar la pertinencia de enlazar estrategias que integren la sostenibilidad, identidad territorial y tecnología, adicional a ello, la investigación junto con la práctica permite fortificar la innovación permitirá consolidar una oferta gastronómica que represente la identidad bogotana.

## Bibliografía

- Alizadeh, M., Charoen-amornkitt, P., Suzuki, T., & Tsushima, S. (2023). Mixed topology optimization: A self-guided boundary-independent approach for power sources. *Energy Conversion and Management*, 294, 117567. <https://doi.org/10.1016/J.ENCONMAN.2023.117567>
- Amadasi, S., & Ballestri, C. (2024). 'Keeping two cultures together': the binary construction of belonging in narratives of professionals on children's cultural identity. *Identities*. <https://doi.org/10.1080/1070289X.2024.2371719>; JOURNAL: JOURNAL: GIDE20; WGRO UP: STRING: PUBLICATION
- Arévalo Izaciga, M. P., & Rodríguez Smetek, D. (2020). La importancia del emprendimiento gastronómico para la identidad cultural de Bogotá. [https://Repository.Cesa.Edu.Co/Bitstream/Handle/10726/4063/ADM\\_1020823190\\_2020\\_2](https://Repository.Cesa.Edu.Co/Bitstream/Handle/10726/4063/ADM_1020823190_2020_2)

.Pdf?Sequence=4&isAllowed=y#:~:Text=El%20emprendimiento%20es%20un%20factor,C  
omo%20lo%20es%20la%20gastronom%C3%ADa.

Baratero, C., Martínez, S., Camarasa, E., & Molinari, A. (2020). *Título ponencia “El Patrimonio Culinario y la Herencia Cultural” Grupo conformado por investigadores de AProdeMus.* <https://diccionariodegastronomia.com/word/patrimonio-gastronomico/>

Bautista Cadena, L. T. (2020). *Análisis del nivel de competitividad de las pymes en el subsector de los restaurantes de la ciudad de Bogotá.* <https://repository.usta.edu.co/server/api/core/bitstreams/6d4a7585-aab6-4d90-b1db-f4661166d05a/content>

Beltrán, K., & Mora, J. (2022). Análisis de las cocineras tradicionales en las plazas de mercado de afluencia turística en Bogotá. *Sosquua*, 4(2), 9–24. <https://doi.org/10.52948/SOSQUUA.V4I2.784>

Bolborici, A. M., Lupu, M. I., Sorea, D., & Atudorei, I. A. (2022). Gastronomic Heritage of Făgăraș Land: A Worthwhile Sustainable Resource. *Sustainability* 2022, Vol. 14, Page 1199, 14(3), 1199. <https://doi.org/10.3390/SU14031199>

Brisset, A. (2021). The search for a native language: translation and cultural identity. *The Translation Studies Reader*, 289–319. <https://doi.org/10.4324/9780429280641-31>

Cankül, D., Kaya, S., & Kızıldaş, M. Ç. (2024). The effect of gastronomic experience on restaurant image, customer perceived value, customer satisfaction and customer loyalty. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 36, 100908. <https://doi.org/10.1016/J.IJGFS.2024.100908>

Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Revista Agroalimentaria*, 25, 21–44.

Cassani, J. M. J. (2013). Turismo y patrimonialización. ¿Proceso dinámico hacia el desarrollo? *X Jornadas de Sociología de La UBA*, 20, 1–23.

Cejas, M., Liccioni, L., Aldaz, M., Murillo, S., & Venegas, M. (2022). Enfoque cuantitativo y cualitativo: Una mirada de los métodos mixtos. *ResearchGate*. <https://www.researchgate.net/publication/374418696>

- Cruz-Estrada, I., Miranda-Zavala, A. M., & Icedo, O. L. V. (2020). Food trucks: Innovación gastronómica sobre ruedas. Food trucks: Gastronomic innovation on wheels. *Turísticas Del Mundo Contemporáneo*, 110–130.
- Duque, M. (2020). Tradición e innovación culinaria en Colombia: una tensión productiva. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, 54(98), 44–57. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7573141&info=resumen&idioma=SPA>
- Espino-Rodríguez, T. F., & Berdejo-Fariña, A. V. (2025). The barriers and enablers affecting innovation in hotel gastronomy and its impact on performance. *Journal of Foodservice Business Research*. <https://doi.org/10.1080/15378020.2023.2275513>
- Galarraga, A., & Martinez de Albeniz, I. (2025). Innovation and creativity in gastronomy beyond Haute Cuisine restaurants: Towards an innovation ecosystem in Gastronomytech in the Basque Country. *Creativity and Innovation Management*, 34(1), 3–29. <https://doi.org/10.1111/CAIM.12624>
- García-Henche, B., Cuesta-Valiño, P., Durán-Álamo, P., & Penelas-Leguía, A. (2024). The role of women in maintaining the heritage value of gastronomy in Castilla-La Mancha. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 37, 100987. <https://doi.org/10.1016/J.IJGFS.2024.100987>
- García-Segovia, P., & Martínez-Monzó, J. (2022). Innovación alimentaria y gastronómica: tecnología, salud y creatividad. *Monográfico Especial 25 Aniversario*.
- Gastrofest. (s.f.). Gastrofest. Recuperado el 20 de agosto de 2025, de <https://www.gastrofest.com.co/>
- Gómez, R. C. A., & Llamas, C. R. (2021). La transformación de la ciudad patrimonio por el impulso gastronómico. Análisis de casas/restaurante en el centro histórico de San Miguel de Allende. *Topofilia*, 23, 121–144. <https://topofilia.buap.mx/index.php/topofilia/article/view/212>
- Hernández-Rojas, R. D., Huete-Alcocer, N., & Hidalgo-Fernández, A. (2022). Analysis of the impact of traditional gastronomy on loyalty to a world heritage destination. *International*

*Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100585.  
<https://doi.org/10.1016/J.IJGFS.2022.100585>

Hernández Sampieri, R., & Mendoza Torres, C. P. (2018). Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta (Ed. McGraw-Hill Educación). Recuperado de <https://bellasartes.upn.edu.co/wp-content/uploads/2024/11/METODOLOGIA-DE-LA-INVESTIGACION-Sampieri-Mendoza-2018.pdf>

Kalenjuk Pivarski, B., Grubor, B., Banjac, M., Đerčan, B., Tešanović, D., Šmugović, S., Radivojević, G., Ivanović, V., Vujasinović, V., & Stošić, T. (2023). The Sustainability of Gastronomic Heritage and Its Significance for Regional Tourism Development. *Heritage* 2023, Vol. 6, Pages 3402-3417, 6(4), 3402–3417. <https://doi.org/10.3390/HERITAGE6040180>

Kathleen, A., & Macdonald, D. (2012). Research methods in physical education and youth sport. *Research Methods in Physical Education and Youth Sport*, 1–366. <https://doi.org/10.4324/9780203807170>

Kuhn, V. R., Gadotti dos Anjos, S. J., & Krause, R. W. (2024). Innovation and creativity in gastronomic tourism: A bibliometric analysis. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, 100813. <https://doi.org/10.1016/J.IJGFS.2023.100813>

Lara, R., Mora, F., Salgado, M., & Mejía, A. (2024). Análisis de los servicios de camiones de comida en Bogotá: A Tendencia Gastronómica. *Revista de Gestão Social e Ambiental*, 18(6), e06847. <https://doi.org/10.24857/rgsa.v18n6-155>

Lin, M. P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a Sign of the Identity and Cultural Heritage of Tourist Destinations: A Bibliometric Analysis 2001–2020. *Sustainability* 2021, Vol. 13, Page 12531, 13(22), 12531. <https://doi.org/10.3390/SU132212531>

López, T., & Rueda, E. (2020). La innovación en el sector gastronómico colombiano. *Fundación Universitaria Del Área Andina*.

Mejía, L., & Bravo, M. (2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *Revista Virtual Especializada En Gastronomía*, 8, 27–40.

- Mejía, N., Mora, J., & Martínez, E. (2021). Perspectivas turísticas: una discusión entre lo social y lo cultural. *PALMA Express*, 54 (98). <https://doi.org/10.7476/9786289558265>
- Ministerio de Ciencias, T. e I. (2025). Innovación. *Gov.Co.* <https://minciencias.gov.co/glosario/innovacion>
- Ministerio de Cultura, Recreación y Deporte. (s.f.). Sabor Candelaria. Recuperado el 20 de agosto de 2025, de <https://www.culturarecreacionydeporte.gov.co/es/eventos/sabor-candelaria>
- Mocha-Román, V. J. (2024). Aproximaciones a una metodología mixta. *ResearchGate*. [https://www.researchgate.net/publication/353084328\\_Aproximaciones\\_a\\_una\\_metodologia\\_mixta](https://www.researchgate.net/publication/353084328_Aproximaciones_a_una_metodologia_mixta)
- Modood, T., Parekh, B., Tyler, C., Uberoi, V., & Connelly, J. (2024). Multicultural conversations: The nature and future of culture, identity and nationalism. *Ethnicities*. <https://doi.org/10.1177/14687968241264814;SUBPAGE:STRING:FULL>
- Mora, J. (2020). Gastronomía, patrimonio cultural inmaterial en la gestión del turismo local. *PALMA Express*, 28–49.
- Mora, J., Mejía, A., & aRAQUE, e. (2023). Informal gastronomy: food, territory and resistance in the plazoleta of San Victorino, Bogotá Colombia. *Ateliê Geográfico*, 17(2), 8–31. <https://doi.org/10.5216/AG.V17I2.75062>
- Moreno, D. A. Á. (2024). Las dueñas de los fogones colombianos: ¿ cómo las mujeres sostienen nuestra gastronomía? *Revista Neuronum*, 10(01), 75–78.
- Neves, J., Giger, J. C., Piçarra, N., Alves, V., & Almeida, J. (2021). Social representations of sharks, perceived communality, and attitudinal and behavioral tendencies towards their conservation: An exploratory sequential mixed approach. *Marine Policy*, 132, 104660. <https://doi.org/10.1016/J.MARPOL.2021.104660>
- Nevot, J. C. (2023). La gastronomía “popular” en la era del gusto “global.” *Archives on Food, Culture and Nutrition (AFOCUN-ICAF)*, 1(1), 25–42. <https://doi.org/10.17398/3020-3635.1.25>

- Olazabal Arrabal, M. A., Rodríguez Méndez, V., & González Fontes, R. (2021). La identidad cultural como recurso local y su integración a la gestión del desarrollo territorial. *Retos de La Dirección*, 15(1), 27–60.
- Oliveros Forero, M. R., Clavijo Jiménez, C. I., & Méndez Cañón, D. A. (2020). *Estrategia de enseñanza basada en modelo constructivista para la revalorización de frutas Cundiboyacenses, caso docentes de gastronomía en la ciudad de Bogotá D.C.* <https://repository.ucc.edu.co/entities/publication/991865db-f5e9-479f-a142-ee9b144230a3>
- Parasecoli, F., & Rodriguez-Garcia, G. (2023). Politics beyond the Plate: Embracing Transdisciplinarity in Addressing the Gastronomic Heritage of Spain. *Gastronomy 2023, Vol. 1, Pages 18-31*, 1(1), 18–31. <https://doi.org/10.3390/GASTRONOMY1010003>
- Paunić, M., Kalenjuk Pivarski, B., Tešanović, D., Novaković, D., Šmugović, S., Šarenac, N., Ivanović, V., Mlinarević, P., & Marjanović, J. (2024). Gastronomic Identity Factors in the Function of Sustainable Gastronomy: A Case Study of Tourist Destinations in the Republic of Serbia and Bosnia and Herzegovina. *Sustainability*, 16(19), 8493. <https://doi.org/10.3390/SU16198493>
- Pérez, A. F. F., Velasteguí, A. I. T., & Velasco, L. J. E. (2024). Estrategias para la producción sostenible de alimentos locales en el Cantón Cevallos de Ecuador. *Revista Científica Agroecosistemas*, 12(2), 6–11. <https://aes.ucf.edu.cu/index.php/aes/article/view/702>
- Pérez Peña, F., Cobaisse Ibáñez, M., Villagrán Pradena, S., & Alvarado, R. (2023). Aspectos generales del uso de métodos mixtos para investigación en salud. *Medwave*, 23(10), e2767. <https://doi.org/10.5867/medwave.2023.10.2767>
- Quezada Tobar, M., Luján Johnson, G. L., & Segovia Chiliquinga, G. J. (2022). Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador. *Siembra*, 9 (1)(1). <https://doi.org/10.29166/SIEMBRA.V9I1.3592>
- Quick, J., & Hall, S. (2015). Part Three: The Quantitative Approach. *Journal of Perioperative Practice*, 25(10), 192–196. <https://doi.org/10.1177/175045891502501002>
- Restrepo, E. (2012). Intervenciones en teoría cultural. *Editorial Universidad Del Cauca*. <https://www.academica.org/eduardo.restrepo/6>

- Rodríguez García, A. M., & García, R. (2020). *Lineamientos para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial representado por la gastronomía autóctona de Bogotá*. Universidad de La Salle. Escuela de Humanidades y Estudios Sociales. Sistemas de Información, Bibliotecología y Archivística. <https://hdl.handle.net/20.500.14625/26810>
- Rubio Huerta, L. M., Rodríguez Corredor, M. A., Cote Daza, S. P., & Barón Chivara, J. A. (2022). Las plazas de mercado como espacios territoriales de turismo gastronómico, valoración de la gastronomía típica bogotana. *Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía*, 31(1), 128–145. <https://doi.org/10.15446/RCDG.V31N1.88754>
- Sea, D. M. (2020). Pérdida de identidad cultural: un retroceso para las comunidades indígenas y, por ende, para el turismo. In V Congreso Virtual Internacional Desarrollo Económico, Social y Empresarial en Iberoamérica. *Universidad Autónoma de San Luis Potosí*.
- Spiegel, M. R. & Stephens, L. J. (2009). *Estadística Schaum* (4.a ed.). McGraw-Hill.
- UNESCO. (2003). Convención para la salvaguarda del Patrimonio Cultural. *UNES-CO*. [https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540\\_spa/PDF/132540spa.pdf.multi](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540_spa/PDF/132540spa.pdf.multi)
- Walker Janzen, W. (2022). Una síntesis crítica mínima de las portaciones de los paradigmas interpretativo y sociocrítico a la investigación educacional. *Enfoques*, 34(2), 13–33. [https://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1669-27212022000200013&lng=es&nrm=iso&tlng=es](https://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1669-27212022000200013&lng=es&nrm=iso&tlng=es)
- Xiao, M. (2024). Chinese international graduate students at Canadian universities: language barriers, cultural identities and perceived problems of engagement. *International Journal of Inclusive Education*, 28(5), 491–508. <https://doi.org/10.1080/13603116.2021.1941318>

## **Anexo 1.**

### **CARTA DE VALIDACIÓN**

**Respetado Sr. Alvelayis Nieto.**

**Asunto: Validación de Instrumentos a través de Juicio de Expertos**

Reciba un cordial saludo. Me dirijo a usted con el ánimo de mencionarle que, como parte del desarrollo de la tesis del Programa Académico de Maestría en Gerencia en la Innovación de Proyectos de la Corporación Universitaria Minuto de Dios, estoy avanzando en el proyecto titulado: *“Análisis del patrimonio gastronómico de la ciudad de Bogotá como expresión de identidad cultural y sus procesos de innovación en la localidad de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero”*.

En este contexto, he desarrollado dos instrumentos de recolección de datos los cuales están en una ficha de validación como parte de la metodología de investigación. Para garantizar el rigor científico del estudio, es fundamental someter estos instrumentos a un proceso de evaluación mediante Juicio de Expertos.

Por lo anterior, nos permitimos solicitar su amable colaboración como juez, considerando su amplia trayectoria y reconocida experticia en el área. Su participación será clave para asegurar la calidad y validez de los instrumentos diseñados.

Finalmente, destacamos que la consistencia de los resultados dependerá de la objetividad de las respuestas proporcionadas, por lo que agradecemos de antemano su imparcialidad al evaluar los ítems presentados.

El expediente de validación que le hacemos llega contiene:

- ✓ Planteamiento del problema.
- ✓ Preguntas de investigación
- ✓ Objetivos
- ✓ Ficha de validación de instrumentos (entrevista).
- ✓ Ficha de validación de instrumentos (encuesta).

## **Planteamiento del problema.**

La gastronomía bogotana es una expresión fundamental de la identidad cultural de la ciudad, sin embargo, este patrimonio cultural inmaterial se encuentra en un proceso de transformación gracias a diversos factores. Los restaurantes de la ciudad han asumido un papel fundamental en esta dinámica, reinventando recetas tradicionales y fusionándolas con ingredientes y técnicas contemporáneas. Esta innovación no solo revitaliza la herencia culinaria, sino que posiciona a Bogotá como un destino gastronómico de vanguardia. Al explorar nuevas combinaciones de sabores y presentaciones, los chefs locales enriquecen la experiencia culinaria y contribuyen a la construcción de una identidad gastronómica más diversa y dinámica. Esta investigación busca comprender cómo estos procesos de innovación están fortaleciendo la escena gastronómica de Bogotá en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero, resaltando los aspectos positivos de esta transformación, evolución y explorando las estrategias que permiten preservar la esencia de la tradición culinaria mientras se incorporan procesos de innovación gastronómica.

## **Preguntas de Investigación**

- ¿Cuáles son las recetas y preparaciones que conforman el patrimonio gastronómico de la ciudad de Bogotá?
- ¿Cuáles son los tipos de establecimientos que sirven comida típica bogotana en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero en la ciudad de Bogotá?
- ¿Cómo se generan los procesos de innovación en el sector gastronómico en la ciudad de Bogotá?
- ¿Qué acciones son las más pertinentes para el proceso de innovación gastronómica en la ciudad de Bogotá?

## **Objetivo**

### **General**

Proponer acciones para el desarrollo procesos de innovación gastronómica en la ciudad de Bogotá en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero.

### **Específicos**

- Caracterizar las principales recetas y preparaciones culinarias que conforman el patrimonio gastronómico de la ciudad de Bogotá y los establecimientos que sirven comida típica bogotana en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero.
- Describir como se están generando los procesos de innovación gastronómica en la ciudad de Bogotá en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero.
- Analizar el patrimonio gastronómico de Bogotá como expresión de identidad cultural, identificando sus principales características y procesos de innovación gastronómica en los restaurantes de comida típica bogotana en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero.

## **Instrumento**

## FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

### ENTREVISTA A PROFUNDIDAD

#### Formato para el juicio de expertos

Información Básica	
Nombre:	
Cargo:	
Nombre del establecimiento:	
Años de experiencia en gastronomía:	
Años de operación del establecimiento:	

N° Pregunta	Categoría	Variable	Afirmación	PERTINENCIA		CLARIDAD		SUGERENCIAS
				SI	NO	SI	NO	
1	Patrimonio Cultural	Patrimonio Gastronómico	¿Cómo definiría la cocina bogotana en términos de los sabores, los ingredientes y las diferentes técnicas culinarias?	X		X		Sugiero dejar como categoría el patrimonio cultural y gastronómico y que las variables estén orientadas al propósito de la pregunta.
2	Identidad Cultural	Tradiciones, costumbres y hábitos.	¿Considera que la cocina bogotana tiene identidad propia o está influenciada por otras regiones?	X		X		
3	Patrimonio Cultural	Platos Tradicionales	¿Cuáles recetas o que platos son los más representativos de los bogotanos?	X		X		
4	Patrimonio Cultural	Platos Tradicionales	¿Cuáles son los ingredientes que considera esenciales en la cocina local bogotana?	X		X		
5	Identidad Cultural	Preferencias de Consumo	¿Cuáles han sido los cambios más significativos en la cadena de abastecimiento de los ingredientes en la cocina bogotana?	X		X		
6	Innovación	Innovación gastronómica	¿Cuáles recetas tienen reinterpretaciones modernas basadas en la cocina bogotana tradicional?	X		X		
7	Innovación	Tendencias gastronómicas.	¿Cómo la cultura e identidad gastronómica bogotana atrae nuevos comensales?	X		X		

N° Pregunta	Categoría	Variable	Afirmación	PERTINENCIA		CLARIDAD		SUGERENCIAS
				SI	NO	SI	NO	
8	Identidad Cultural	Sentido de pertenencia.	¿Cómo considera usted que se ha posicionado la gastronomía tradicional bogotana en los últimos años?	X		X		
9	Innovación gastronómica	Creatividad Gastronómica	¿Cuáles considera usted que son los retos para fortalecer la identidad gastronómica en la ciudad de Bogotá?	X		X		
10	Identidad Cultural	Sentido de pertenencia.	¿Considera usted que se puede potenciar la gastronomía local como identidad cultural?	X		X		
11	Innovación	Innovación gastronómica	¿Ha evidenciado el uso de tecnologías en la preparación o presentación de gastronomía típica bogotana?	X			X	La innovación no se asocia a el uso de tecnología, pues innovar es hacer las cosas de manera distinta a la tradicional. Creo que es mejor por ahí.

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

A. baja ( )

B. Regular ( X )

C. Buena ( )

D. Muy buena ( )

## FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

### Encuestas

#### Formato para el juicio de expertos

Información Básica				
1. Nombre:				
2. Genero:	Masculino	Femenino	Otro	
3. Edad:	18 a 25	26 a 40	41 a 60	Mayor de 60
4. Indique cuál es su ciudad de Residencia:	Bogotá	Otra		


N° Pregunt a	Categoría	Variable	Afirmación	PERTINENCI A		CLARIDA D		SUGERENCIAS
				SI	NO	SI	NO	
5	Identidad Cultural	Preferencias de Consumo	¿Con que frecuencia consume comida típica o tradicional bogotana? 1. Diario. 2. Semanalmente. 3. Mensualmente. 4. En ocasiones especiales. 5. Rara vez.	X		X		Sugiero dejar como categoría el patrimonio cultural y gastronómico y que las variables estén orientadas al propósito de la pregunta.

N° Pregunt a	Categoría	Variable	Afirmación	PERTINENCI A		CLARIDA D		SUGERENCIAS
				SI	NO	SI	NO	
6	Identidad Cultural	Preferencias de Consumo	¿Dónde suele consumir comida típica tradicional bogotana? 1. En ferias y fiestas tradicionales. 2. En restaurantes. 3. En plazas de mercado. 4.Domicilio (App) 5.Otro. ¿Cuál? _____					La primera opción no es muy común en la ciudad
7	Identidad Cultural	Sentido de pertenencia.	¿Considera que la gastronomía local bogotana tiene una identidad cultural definida? 1. Si 2. No 3. No estoy seguro		X	X		La tercera opción no luce muy pertinente. Sugiero buscar otras alternativas de respuesta que no sean dicotómicas.
8	Patrimonio Cultural	Platos Tradicionales	¿Cree que la cocina típica – tradicional bogotana está bien representada en los restaurantes de la ciudad? 1. Si. 2. No. 3. Parcialmente.		X	X		La tercera opción no luce muy pertinente. Sugiero buscar otras alternativas de respuesta que no sean dicotómicas.
9	Innovación	Creatividad Gastronómica	¿Ha probado reinterpretaciones modernas de recetas o platos bogotanos en restaurantes? 1. Si. 2. No.					Sugiero buscar otras alternativas de respuesta que no sean dicotómicas.
10	Innovación	Innovación gastronómica	¿Qué tan importante considera la innovación gastronómica en la cocina tradicional? 1. Muy importante. 2. Algo importante. 3. Poco importante. 4. Nada importante.	X		X		
11	Innovación	Tendencias gastronómicas	¿Qué tipo de innovación gastronómica es más atractiva para usted? 1. Uso de ingredientes alternativos. 2. Fusión entre cocinas. 3. Presentaciones creativas.	X		X		

N° Pregunta	Categoría	Variable	Afirmación	PERTINENCIA		CLARIDAD		SUGERENCIAS
				SI	NO	SI	NO	
			4. Técnicas culinarias modernas.					
12	Identidad Cultural	Tradiciones, costumbres y hábitos.	¿Considera que la innovación gastronómica ayuda a fortalecer la identidad gastronómica local? 1. Si 2. No 3. No estoy seguro	X		X		
13	Identidad Cultural	Tradiciones, costumbres y hábitos.	¿Qué factor es el que más influye en la decisión de consumir comida típica, tradicional bogotana? 1. Precio. 2. Calidad de los ingredientes. 3. Experiencia Gastronómica. 4. Tradición y cultura.	X		X		
14	Identidad Cultural	Tradiciones, costumbres y hábitos.	¿Le gustaría ver más espacios dedicados a la cocina típica, tradicional bogotana? 1. Si. 2. No.	X		X		
15	Identidad Cultural	Sentido de pertenencia.	¿Considera que en los últimos años el interés por las tradiciones gastronómicas ha crecido? 1. Si 2. No 3. No estoy seguro	X			X	Sugiero buscar otras alternativas de respuesta que no sean dicotómicas.
16	Patrimonio Cultural	Patrimonio Gastronómico	Describe en una palabra el significado de gastronomía bogotana.		X	X		No es pertinente colocar preguntas abiertas en un cuestionario estructurado cerrado como este
17	Identidad Cultural	Tradiciones, costumbres y hábitos.	¿Se identifica culturalmente con la gastronomía Bogotana? 1. Si 2. No 3. No estoy seguro					Sugiero buscar otras alternativas de respuesta que no sean dicotómicas.

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

- A. baja ( )
- B. Regular ( X )
- C. Buena ( )
- D. Muy buena ( )

Nombres y Apellidos	<b>Alvelayis Nieto Mejía</b>
Título profesional/especialidad	<b>Administrador de Empresas Turísticas</b>
Grado académico	<b>Ph.D en Ciencias Humanas del Patrimonio y de la Cultura</b>
Celular	<b>3115460288</b>
 <b>Firma.....</b>	
<b>Lugar y fecha Bogotá 24 de marzo de 2025</b>	

Nuevamente muchas gracias por su colaboración para con la investigación.

Diego Fabián Lara Ríos  
Profesional en Hotelería y Turismo  
[diego.lara.r@uniminuto.edu](mailto:diego.lara.r@uniminuto.edu)  
3214422880

## **Anexo 2.**

### **CARTA DE VALIDACIÓN**

**Respetado Sr. Andres Paredes.**

**Asunto: Validación de Instrumentos a través de Juicio de Expertos**

Reciba un cordial saludo. Me dirijo a usted con el ánimo de mencionarle que, como parte del desarrollo de la tesis del Programa Académico de Maestría en Gerencia en la Innovación de Proyectos de la Corporación Universitaria Minuto de Dios, estoy avanzando en el proyecto titulado: *“Análisis del patrimonio gastronómico de la ciudad de Bogotá como expresión de identidad cultural y sus procesos de innovación en la localidad de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero”*.

En este contexto, he desarrollado dos instrumentos de recolección de datos los cuales están en una ficha de validación como parte de la metodología de investigación. Para garantizar el rigor científico del estudio, es fundamental someter estos instrumentos a un proceso de evaluación mediante Juicio de Expertos.

Por lo anterior, nos permitimos solicitar su amable colaboración como juez, considerando su amplia trayectoria y reconocida experticia en el área. Su participación será clave para asegurar la calidad y validez de los instrumentos diseñados.

Finalmente, destacamos que la consistencia de los resultados dependerá de la objetividad de las respuestas proporcionadas, por lo que agradecemos de antemano su imparcialidad al evaluar los ítems presentados.

El expediente de validación que le hacemos llega contiene:

- ✓ Planteamiento del problema.
- ✓ Preguntas de investigación
- ✓ Objetivos
- ✓ Ficha de validación de instrumentos (entrevista).
- ✓ Ficha de validación de instrumentos (encuesta).

## **Planteamiento del problema.**

La gastronomía bogotana es una expresión fundamental de la identidad cultural de la ciudad, sin embargo, este patrimonio cultural inmaterial se encuentra en un proceso de transformación gracias a diversos factores. Los restaurantes de la ciudad han asumido un papel fundamental en esta dinámica, reinventando recetas tradicionales y fusionándolas con ingredientes y técnicas contemporáneas. Esta innovación no solo revitaliza la herencia culinaria, sino que posiciona a Bogotá como un destino gastronómico de vanguardia. Al explorar nuevas combinaciones de sabores y presentaciones, los chefs locales enriquecen la experiencia culinaria y contribuyen a la construcción de una identidad gastronómica más diversa y dinámica. Esta investigación busca comprender cómo estos procesos de innovación están fortaleciendo la escena gastronómica de Bogotá en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero, resaltando los aspectos positivos de esta transformación, evolución y explorando las estrategias que permiten preservar la esencia de la tradición culinaria mientras se incorporan procesos de innovación gastronómica.

## **Preguntas de Investigación**

- ¿Cuáles son las recetas y preparaciones que conforman el patrimonio gastronómico de la ciudad de Bogotá?
- ¿Cuáles son los tipos de establecimientos que sirven comida típica bogotana en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero en la ciudad de Bogotá?
- ¿Cómo se generan los procesos de innovación en el sector gastronómico en la ciudad de Bogotá?
- ¿Qué acciones son las más pertinentes para el proceso de innovación gastronómica en la ciudad de Bogotá?

## **Objetivo**

### **General**

Proponer acciones para el desarrollo procesos de innovación gastronómica en la ciudad de Bogotá en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero.

### **Específicos**

- Caracterizar las principales recetas y preparaciones culinarias que conforman el patrimonio gastronómico de la ciudad de Bogotá y los establecimientos que sirven comida típica bogotana en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero.
- Describir como se están generando los procesos de innovación gastronómica en la ciudad de Bogotá en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero.
- Analizar el patrimonio gastronómico de Bogotá como expresión de identidad cultural, identificando sus principales características y procesos de innovación gastronómica en los restaurantes de comida típica bogotana en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero.

## **Instrumento**

## FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

### ENTREVISTA A PROFUNDIDAD

#### Formato para el juicio de expertos

Información Básica
Nombre: Cargo: Nombre del establecimiento: Años de experiencia en gastronomía: Años de operación del establecimiento:

N° Pregunta	Categoría	Variable	Afirmación	PERTINENCIA		CLARIDAD		SUGERENCIAS
				SI	NO	SI	NO	
1	Patrimonio Cultural	Patrimonio Gastronómico	¿Cómo definiría la cocina bogotana en términos de los sabores, los ingredientes y las diferentes técnicas culinarias?	X		X		
2	Identidad Cultural	Tradiciones, costumbres y hábitos.	¿Considera que la cocina bogotana tiene identidad propia o está influenciada por otras regiones?	X		X		
3	Patrimonio Cultural	Platos Tradicionales	¿Cuáles recetas o que platos son los más representativos de los bogotanos?	X		X		
4	Patrimonio Cultural	Platos Tradicionales	¿Cuáles son los ingredientes que considera esenciales en la cocina local bogotana?	X		X		
5	Identidad Cultural	Preferencias de Consumo	¿Cuáles han sido los cambios más significativos en la cadena de abastecimiento de los ingredientes en la cocina bogotana?		X	X		No entiendo la pertinencia de esta pregunta, pues se puede interpretar desde lo comercial o desde la producción? por otra parte no

N° Pregunta	Categoría	Variable	Afirmación	PERTINENCIA		CLARIDAD		SUGERENCIAS
				SI	NO	SI	NO	
								tiene mucho que ver con la variable
6	Innovación	Innovación gastronómica	¿Cuáles recetas tienen reinterpretaciones modernas basadas en la cocina bogotana tradicional?	X		X		
7	Innovación	Tendencias gastronómicas.	¿Cómo la cultura e identidad gastronómica bogotana atrae nuevos comensales?	X		X		
8	Identidad Cultural	Sentido de pertenencia.	¿Cómo considera usted que se ha posicionado la gastronomía tradicional bogotana en los últimos años?		X		X	Se ha posicionado? Es una pregunta dirigida...
9	Innovación gastronómica	Creatividad Gastronómica	¿Cuáles considera usted que son los retos para fortalecer la identidad gastronómica en la ciudad de Bogotá?	X		X		
10	Identidad Cultural	Sentido de pertenencia.	¿Considera usted que se puede potenciar la gastronomía local como identidad cultural?	X		X		
11	Innovación	Innovación gastronómica	¿Ha evidenciado el uso de tecnologías en la preparación o presentación de gastronomía típica bogotana?	X		X		

**OPINIÓN DE APLICABILIDAD:**

**A.** baja ( )

**B.** Regular ( )

**C.** Buena ( X)

**D.** Muy buena ( )

## FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

### Encuestas

#### Formato para el juicio de expertos

Información Básica				
1. Nombre:				
2. Genero:	Masculino		Femenino	Otro
3. Edad:	18 a 25	26 a 40	41 a 60	Mayor de 60
4. Indique cuál es su ciudad de Residencia:	Bogotá	Otra		

N° Pregunta	Categoría	Variable	Afirmación	PERTINENCIA		CLARIDAD		SUGERENCIAS
				SI	NO	SI	NO	
5	Identidad Cultural	Preferencias de Consumo	¿Con que frecuencia consume comida típica o tradicional bogotana? 1. Diario. 2. Semanalmente. 3. Mensualmente. 4. En ocasiones especiales. 5. Rara vez.	X		X		
6	Identidad Cultural	Preferencias de Consumo	¿Dónde suele consumir comida típica tradicional bogotana?	X		X		

				PERTINENCIA		CLARIDAD		SUGERENCIAS
Nº Pregunta	Categoría	Variable	Afirmación	SI	NO	SI	NO	
			1. En ferias y fiestas tradicionales. 2. En restaurantes. 3. En plazas de mercado. 4.Domicilio (App) 5.Otro. ¿Cuál? _____					
7	Identidad Cultural	Sentido de pertenencia.	¿Considera que la gastronomía local bogotana tiene una identidad cultural definida? 1. Si 2. No 3. No estoy seguro	X		X		
8	Patrimonio Cultural	Platos Tradicionales	¿Cree que la cocina típica – tradicional bogotana está bien representada en los restaurantes de la ciudad? 1. Si. 2. No. 3. Parcialmente.	X		X		
9	Innovación	Creatividad Gastronómica	¿Ha probado reinterpretaciones modernas de recetas o platos bogotanos en restaurantes? 1. Si. 2. No.	X		X		
10	Innovación	Innovación gastronómica	¿Qué tan importante considera la innovación gastronómica en la cocina tradicional? 1. Muy importante. 2. Algo importante. 3. Poco importante. 4. Nada importante.	X		X		
11	Innovación	Tendencias gastronómicas.	¿Qué tipo de innovación gastronómica es más atractiva para usted? 1. Uso de ingredientes alternativos. 2. Fusión entre cocinas. 3. Presentaciones creativas. 4. Técnicas culinarias modernas.	X		X		Otras?
12	Identidad Cultural	Tradiciones, costumbres y hábitos.	¿Considera que la innovación gastronómica ayuda a fortalecer la identidad gastronómica local? 1. Si 2. No 3. No estoy seguro	X		X		

N° Pregunta	Categoría	Variable	Afirmación	PERTINENCIA		CLARIDAD		SUGERENCIAS
				SI	NO	SI	NO	
13	Identidad Cultural	Tradiciones, costumbres y hábitos.	¿Qué factor es el que más influye en la decisión de consumir comida típica, tradicional bogotana? 1. Precio. 2. Calidad de los ingredientes. 3. Experiencia Gastronómica. 4. Tradición y cultura.	X		X		Otro?
14	Identidad Cultural	Tradiciones, costumbres y hábitos.	¿Le gustaría ver más espacios dedicados a la cocina típica, tradicional bogotana? 1. Si. 2. No.	X		X		
15	Identidad Cultural	Sentido de pertenencia.	¿Considera que en los últimos años el interés por las tradiciones gastronómicas ha crecido? 1. Si 2. No 3. No estoy seguro	X		X		
16	Patrimonio Cultural	Patrimonio Gastronómico	Describe en una palabra el significado de gastronomía bogotana.	X		X		
17	Identidad Cultural	Tradiciones, costumbres y hábitos.	¿Se identifica culturalmente con la gastronomía Bogotana? 1. Si 2. No 3. No estoy seguro	X		X		

X

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

A. baja ( )

B. Regular ( )

C. Buena (X )

D. Muy buena ( )

Nombres y Apellidos	ANDRES PAREDES MURCIA
---------------------	-----------------------

Titulo profesional/especialidad	<b>Administrador Hotelero</b>
Grado académico	<b>Master</b>
Celular	<b>3174272931</b>
<p><b>Firma...ANDRES PAREDES MURCIA.....</b></p> <p><b>Lugar y fecha.....04 DE ABRIL DE 2025.....</b></p>	

Nuevamente muchas gracias por su colaboración para con la investigación.

Diego Fabián Lara Ríos  
Profesional en Hotelería y Turismo  
[diego.lara.r@uniminuto.edu](mailto:diego.lara.r@uniminuto.edu)  
3214422880



**UNIMINUTO**  
Corporación Universitaria Minuto de Dios

## **Instrumento 1 – Entrevista para los Chef y administradores de establecimientos gastronómicos.**

### **CONSENTIMIENTO INFORMADO**

La presente investigación es conducida por Diego Fabián Lara Rios de la Corporación universitaria minutos de Dios – UNIMINUTO. El objetivo de esta investigación es proponer acciones para el desarrollo de procesos de innovación gastronómica en la ciudad de Bogotá en las localidades de la Candelaria, Santa Fé y Chapinero.

Si usted acepta participar en este estudio se les pedirá responder preguntas por medio de una entrevista, que será grabada para su posterior transcripción. La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación (Académicos).

Gracias por su participación.

Acepto participar voluntariamente en esta investigación. He sido informado (a) de que la meta de este estudio Visibilizar las cocineras tradicionales de las plazas de mercado distritales de Bogotá para la difusión del patrimonio y la generación de recursos de aprovechamiento turístico.

Me han indicado también que tendré que responder cuestionarios y preguntas en una entrevista, lo cual tomará aproximadamente quince minutos.

Reconozco que la información que yo provea en el curso de esta investigación es estrictamente confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de los de este estudio sin mi consentimiento. He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio alguno para mi persona. De tener preguntas sobre mi participación en este estudio, puedo solicitar su aclaración. Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a la persona que me ha contactado en este estudio quien me entregara sus datos de contacto.

Nombre del Participante

Firma del Participante

Fecha



## FORMATO DE ENTREVISTA

Cordial saludo, los invitamos a participar en la investigación “Análisis del patrimonio gastronómico de la ciudad e Bogotá como expresión de identidad cultural y sus procesos de innovación en la localidad de la Candelaria, Santa Fe y Chapinero”, del programa Maestría en Gerencia en la Innovación de Proyectos de la Corporación UNIMINUTO. El objetivo de este instrumento es caracterizar las principales recetas y preparaciones culinarias, además de describir los procesos de innovación gastronómica en la ciudad de Bogotá. Es importante aclarar que la información y resultados que aquí recolectan son confidenciales y sólo tendrán acceso a ellos los integrantes del grupo de investigación.

- Nombre
  - Cargo
  - Nombre del establecimiento.
  - Años de experiencia en gastronomía.
  - Años de operación del restaurante.
1. ¿Cómo definiría la cocina bogotana en términos de los sabores, los ingredientes y las diferentes técnicas culinarias?
  2. ¿Considera que la cocina bogotana tiene identidad propia o está influenciada por otras regiones?
  3. ¿Cuáles recetas o que platos son los más representativos de los bogotanos?
  4. ¿Cuáles son los ingredientes que considera esenciales en la cocina local bogotana?
  5. ¿Cuáles han sido los cambios más significativos en las preferencias de consumo de los ingredientes en la cocina bogotana o en las recetas tradicionales?
  6. ¿Cuáles recetas tienen reinterpretaciones modernas basadas en la cocina bogotana tradicional?
  7. ¿Cómo la cultura e identidad gastronómica bogotana atrae nuevos comensales?
  8. ¿Cómo la gastronomía tradicional bogotana se ha posicionado en los últimos años?
  9. ¿Cuáles considera usted que son los retos para fortalecer la identidad gastronómica en la ciudad de Bogotá?
  10. ¿Considera usted que se puede potenciar la gastronomía local como identidad cultural?
  11. ¿Ha evidenciado diferentes formas, métodos o maneras de preparar o presentar recetas típicas bogotanas?