

**Identificación de platos típicos del municipio de Anapoima (Cundinamarca) como  
parte de una estrategia que impulse la cultura gastronómica**

*Mónica Alejandra Cely Ortiz  
Freily Alejandro Palacios Quiñonez  
José Alejandro Rueda Pulido*

*Director de Tesis: Sandra Patricia Cote Daza*

*Fundación Universitaria Los Libertadores*

*Facultad de Ciencias Administrativas*

*Administración Turística y Hotelera*

*Bogotá, Colombia*

*2019*

## TABLA DE CONTENIDO

<i>TÍTULO</i> .....	5
<i>INTRODUCCIÓN</i> .....	6
<i>1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</i> .....	7
<i>1.1 FORMULACIÓN DEL INTERROGANTE DE INVESTIGACIÓN</i> .....	10
<i>2 JUSTIFICACIÓN</i> .....	11
<i>3. OBJETIVOS</i> .....	14
<i>3.1 OBJETIVO GENERAL</i> .....	14
<i>3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS</i> .....	14
<i>4. MARCO TEORICO</i> .....	15
<i>5. METODOLOGÍA</i> .....	41
<i>6. RESULTADOS</i> .....	43
<i>7. CONCLUSIONES</i> .....	43
<i>ANEXOS</i> .....	66

### **Lista de figuras**

<i>Figura No. 1. Ubicación Anapoima Cundinamarca.....</i>	<i>20</i>
<i>Figura No. 2. Recopilación Bibliográfica de los platos típicos.....</i>	<i>30</i>
<i>Figura No. 3. Recopilación Entrevista Anapoimunos.....</i>	<i>31</i>
<i>Figura No. 4. Recopilación Entrevista Turistas.....</i>	<i>32</i>
<i>Figura No. 5 .Recopilación Entrevista Portadores del saber .....</i>	<i>34</i>

### **Lista de anexos**

<i>Anexo 1. Entrevistas a Anapoimunos.....</i>	<i>42</i>
<i>Anexo 2. Entrevistas a turistas.....</i>	<i>52</i>
<i>Anexo 3. Entrevista Portadores del saber .....</i>	<i>60</i>
<i>Anexo 4. Formatos Inventario patrimonio inmaterial Anapoima.....</i>	<i>66</i>
<i>Anexo 5. Recetario</i>	

## **TÍTULO**

*Identificación de platos típicos del municipio de Anapoima (Cundinamarca) como parte de una estrategia que impulse la cultura gastronómica.*

## INTRODUCCIÓN

En el presente trabajo se realiza la identificación de los platos típicos del municipio de Anapoima con el objetivo de determinar una estrategia que impulse el desarrollo de la cultura gastronómica. A su vez, se hace una revisión teórica de la gastronomía y la evolución que ha tenido en el tiempo en cuanto a técnicas y prácticas desarrolladas, con las que a partir de estas se ve la gastronomía como un atractivo turístico.

A partir de la realización de un trabajo de campo en el festival gastronómico denominado “Anapoima Clima Turístico”, tercera edición, se desarrolla un inventario gastronómico con la participación de las personas oriundas del municipio, turistas y portadores del saber de Anapoima.

Además, de esto se efectúa una investigación de enfoque descriptivo y de tipo cualitativo, en la que se llevaron a cabo entrevistas las cuales permitieron identificar los platos típicos con los que crecieron los habitantes del municipio y cuales aún prevalecen.

Con la obtención y la consolidación de la información, da como resultado una estrategia que se construye mediante un documento legal entregado a la alcaldía municipal, recopilando 16 platos típicos plasmados en un recetario gastronómico con el fin que este a la mano de toda la comunidad para que sea de apoyo en el desarrollo de posibles productos que generen desarrollo al turismo gastronómico, por medio de mantener tradición de la cocina local y autóctona del municipio.

**Comentado [p1]:** Considero que la introducción carece de elementos, sugiero que revisen la siguiente página.  
[http://www.unap.cl/prontus\\_unap/site/artic/20150505/asocfile/20150505105202/como\\_elaborar\\_una\\_introduccion\\_1.pdf](http://www.unap.cl/prontus_unap/site/artic/20150505/asocfile/20150505105202/como_elaborar_una_introduccion_1.pdf)

**Comentado [D2]:** Se realiza ajuste a la introducción haciéndola más estructurada y descriptiva del trabajo.

## 1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

*El municipio de Anapoima ha venido trabajando en el reconocimiento de su gastronomía típica y autóctona, ya que grandes cadenas como Mac pollo, PPC, Cali Mío, han llegado a este territorio con preparaciones comerciales y económicas, como lo es la venta de productos con pollo y se ha desplazado a un segundo plano toda la cocina tradicional. Esto basado en una visita de reconocimiento que se realizó a Anapoima, en la cual se dictó un taller de turismo gastronómico a los portadores del saber de los restaurantes del municipio. Por medio esta visita se identificó la escasez del reconocimiento de su cultura gastronómica y la colonización de empresas mencionadas.*

*Se ha evidenciado en distintos trabajos de campo, tales como el Plan de Desarrollo Turístico del Municipio de Anapoima que este territorio no tiene un trabajo en conjunto que conlleve a que las personas residentes, que prestan servicios de alimentos y bebidas potencialicen sus productos y sus servicios (Anapoima, 2018), es así como se ha venido olvidando la tradición culinaria.*

*Por tal motivo, se decide crear el Festival Gastronómico de Anapoima Clima turística, en conjunto con la Alcaldía del Municipio y FEGAT (Federación Gastronómica y de Turismo), en donde se promociona y se incentiva a la comunidad a que dé a conocer sus productos y sus preparaciones, para que los turistas se lleven ese valor inmaterial de lo que es Anapoima gastronómicamente.*

*Por lo tanto, al pasar los 4 días que dura el festival de Anapoima, los platos y las bebidas que se dan a conocer, no vuelven a aparecer en el transcurso del año, lo que impide que los turistas se acerquen al municipio y reconozcan la gastronomía tradicional.*

**Comentado [D3]:** Se incluye la fuente de información de la afirmación del inicio

*Se debe destacar que Anapoima es uno de los municipios que están creciendo económicamente, y si a este factor se le suma que en Colombia la llegada de turistas internacionales ha crecido en altas proporciones durante los últimos cinco años, convirtiendo al país en un lugar predilecto para más de 3 millones de viajeros internacionales en 2017, situándose Bogotá como la ciudad que mayor número de visitantes recibe, de acuerdo con el Banco de la República.*

*Así pues, el Centro de Información Turística de Colombia - CITUR revela que los principales motivos de viaje expresados por los visitantes extranjeros son, en orden de prioridad: vacaciones, recreo y ocio con el 78,97%; negocios y motivos profesionales con el 12,84%; educación y formación con el 1,79%, y eventos y otros 6,4%, a su vez el municipio con la alcaldía actual tiene una apuesta por el Agroturismo.*

*Sin embargo, aún se desconoce por parte de la comunidad el potencial que tiene y la relación de este turismo del agro con la gastronomía, ya que no existe una diferenciación de los alimentos de acuerdo con la cultura, es decir no se reconocen los platos típicos y tradicionales del lugar, pero se tiene un trabajo de cosecha y procesamiento de alimentos, que lleva a que los platos tradicionales tengan un valor inmaterial más fuerte.*

*Por ende, se desarrollan diferentes tipos de cosechas como: mango, café, caña de azúcar, sagú, entre otras, de las que se derivan bebidas y preparaciones, pero, cuando se indaga frente a la representatividad de estos es escasa la información que se obtiene y se debe recurrir a personas especializadas que elaboran alimentos a partir de estas materias primas como es el caso del propietario de Sagú, Amasijos y Postres, quién conoce el proceso, y en que se tienen dos platos típicos plenamente identificados, el piquete de gallina acompañado de arroz campesino y la fritanga, aunque, los pobladores refieren que*



*existen muchos más los cuales se han ido perdiendo por la cultura del consumo de otros alimentos como el pollo frito, comidas rápidas, entre otros.*

*Adicional a lo anterior, se observa que aunque existe un interés por parte de los oriundos, no hay una cultura en donde las personas nativas del municipio de Anapoima retoman su historia y la escriban para continuar preservando y ampliando el patrimonio gastronómico del territorio.*

## 1.1 FORMULACIÓN DEL INTERROGANTE DE INVESTIGACIÓN

*¿Cómo identificar los platos típicos del municipio de Anapoima, que permita desarrollar una estrategia que impulse la cultura gastronómica?*

**Comentado [D4]:** Se modifica la pregunta problema.

## 2 JUSTIFICACIÓN

En primer lugar, es importante reconocer el crecimiento del turismo mundial el cual cerró el año anterior con un balance positivo como lo afirma la Organización Mundial de Turismo (OMT, 2019) “2018 cerró con 1.400 millones de llegadas de turistas internacionales (+6%), consolidando los fuertes resultados de 2017 y demostrando ser el segundo año más fuerte desde 2010” por lo anterior se hace preciso reconocer que el turismo es un sector de crecimiento para las diferentes regiones del mundo y que se ha consolidado a lo largo de estos años y cada vez se fortalece como factor de desarrollo.

De igual manera, las Américas obtuvieron balances positivos en cuanto al número de visitantes del año anterior el cual se recibieron 217 millones de llegadas internacionales en 2018, teniendo un incremento en +3% de América del sur, superado por América del norte con un incremento de +4%. Lo cual son cifras positivas para la región y para sector turístico (OMT, 2019).

Con relación al impacto del turismo en Colombia el 2018 fue histórico para el país obteniendo cifras de visitantes no residentes con un número de 4.279.146, la ocupación hotelera alcanzó el 55.46%, esto se hace de suma importancia para el sector y de igual manera para el desarrollo y la sostenibilidad de esta práctica, para poder generar propuestas de valor para el aprovechamiento de la actividad turística (Mincit, 2019).

Por otro lado, en relación con el turismo gastronómico la OMT por medio de foros, reconocen la importancia de que la gastronomía sea un componente esencial de la historia, tradición y la identidad de una región, que permita crear una motivación para visitar un destino, de igual manera esta tipología de turismo busca fortalecer economías locales y nacionales y promover la sostenibilidad y la inclusión. (OMT, 2017)

De igual manera, Colombia ha identificado este potencial como eje que permita generar crecimiento al sector turístico del país, por esto el Ministerio de Comercio Industria y Turismo ha desarrollado un Plan Estratégico de Gastronomía, el cual pretende construir un producto turístico nacional, por medio del trabajo de programas de capacitación, fortalecimiento de brindar experiencias de calidad por medio del capital humano de los establecimientos gastronómicos, así mismo, el estado brinda apoyo a la innovación y diversificación de la oferta gastronómica, todo esto por medio de foros de empresas involucradas en el sector, también en temas de promoción a nivel internacional y al reconocimiento del valor sociocultural que da la gastronomía al país y así lograr ser llamativo por los turistas. (Mincit, 2016)

Por otra parte, es importante destacar como en el mundo tenemos problemas para producir alimentos y como tenemos un desperdicio de este recurso incontenible. Lo menciona la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2019) “Un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o se desperdicia a nivel mundial, lo que equivale a aproximadamente 1300 millones de toneladas por año”, esto nos hace pensar que nuestro país cuenta con una diversidad de alimentos que lo hacen único y que de ser bien utilizados podría ser uno de los países líderes en turismo gastronómico siempre y cuando se haga de manera responsable y sostenible.

Dicho todo lo anterior, el Municipio de Anapoima, identifica por medio de su plan de desarrollo turístico 2018-2028, que tiene un potencial el cual se concentra en el progreso del turismo de bienestar como elemento que proporcione crecimiento para el Municipio, generando una apuesta turística a esta tipología mencionada. Pero no se hace un

*reconocimiento a querer resaltar el turismo gastronómico como fuente de crecimiento para la actividad turística. (Anapoima, 2018).*

*De esta forma, este proyecto busca establecer un inventario gastronómico para dar a conocer los platos típicos del municipio de Anapoima y hacer un recetario que permita impulsar la cultura gastronómica con base de los sabores autóctonos y comunes del municipio, que sean llamativos a turistas nacionales e internacionales.*

**Comentado [D5]:** Se realiza un revisión general del turismo en el mundo pasando por las américas, finalizando a nivel local, de igual manera la identificación de la importancia de la gastronomía en Colombia y en Anapoima.

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1 OBJETIVO GENERAL**

*Identificar los platos típicos del municipio de Anapoima (Cundinamarca) como parte de una estrategia que impulse la **cultura gastronomía***

#### **3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- *Establecer la historia y el desarrollo de la gastronomía del municipio de Anapoima, con base a una revisión bibliográfica.*
- *Realizar el inventario gastronómico por medio de un trabajo de campo en el festival gastronómico denominado “Anapoima clima Turístico”, tercera edición.*
- *Elaborar un recetario que permita a las entidades locales la difusión de la gastronomía del lugar.*

#### 4. MARCO TEORICO

*Es importante mencionar la representación de los platos típicos de Colombia para luego hablar de las diferentes regiones con las que cuenta y sus platos más representativos.*

*Donde Según (Bernal, Diaz, & Muñoz, 2017) Se ve representada principalmente por el rondón, la arepa de huevo, el cuy y las hormigas culonas, son algunos de los platos simbólicos. La diversidad geográfica y cultural refleja la riqueza de las cocinas tradicionales. Cada año en el mes de septiembre en la ciudad de Popayán se realiza el congreso nacional gastronómico, espacio donde se da a conocer nuevos sabores fruto de investigaciones. Su amplia variedad de platos le valió a Popayán ser nombrada Ciudad de la gastronomía por la UNESCO. (Travel, 2017)*

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

*Uno de los platos típicos del municipio de Anapoima más representativos es el Sagú también llamado achira en Colombia es una planta originara de los Andes y forma parte*

*de las veinticinco raíces y tubérculos andinos de consumo regional y mundial, es una herencia de nuestros aborígenes y ha servido de alimento a muchas familias durante siglos. Tiene el nombre científico de Maranta arundinacea L. Florece por espacio de 3-6 semanas entre los meses de agosto y septiembre. La harina de Sagú es un producto natural rico en proteínas, fácil de preparar, y sin contraindicaciones conocidas. Posee hierro, fósforo, proteínas y carbohidratos, y tiene propiedades energéticas, antiinflamatorias y depurativas. (Granados, guzman, & Acevedo, 2014).*

*Otros de sus platos representativos es el sancocho que es considerado un plato nacional por excelencia, como lo afirma. (Acevedo, 2012) El sancocho probablemente el plato nacional por excelencia es una magnífica muestra del arte culinario de la región del Caribecolombiano: las carnes de gallina, de cerdo y de res se cocinan en succulenta combinación con porciones de yuca, ñame, batata, mazorca de maíz tierno, auyama y plátanos verdes maduros, todo esto, debidamente adobado con repollo, cebollines, sal, pimienta, cominos y cilantro al gusto, y ligeramente coloreado con achiote hasta obtener un tinte dorado; se acompaña con una buena porción de arroz con coco y plátano frito, para redondear una de las más deliciosas viandas.*

*Por su versatilidad en su preparación hace del sancocho uno de los platos más autóctonos que la cocina colombiana y unos de los platos representativos del municipio de Anapoima.*

*De acuerdo a lo anterior según Leno (2011) la identificación de los Atractivos Gastronómicos es una tarea esencial de la fase de planificación porque consiste en la elaboración de un inventario gastronómico, en un destino que tiene potencial para la explotación turística durante los años de vigencia del inventario, esto significa que no hay*



una metodología para la elaboración del inventario y que a su vez cuando se elabore la clasificación será válida en el área de análisis dificultando la comparación con otras zonas, siendo así la clasificación de los recursos gastronómicos en agrupaciones con base a la naturaleza del recurso, su funcionalidad o a su vez los dos recursos. Dentro de las técnicas de inventario se constituyó la metodología propuesta por la del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

### **Inventario turístico**

De acuerdo al Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (2010) hace una metodología para la elaboración del inventario turístico “Con el propósito de fortalecer y dar a conocer las herramientas para que las regiones fortalezcan su capacidad técnica en función del desarrollo turístico, el Viceministerio de Turismo ha elaborado esta versión de la “Guía para la elaboración de inventarios turísticos”. La elaboración de los inventarios es una prioridad para el país en tanto que la ley 300 de 1996 y la ley 1101 de 2006 establecen la obligación de actualizar dicha información. Es importante recalcar que los inventarios de atractivos junto con otros insumos de información producidos en los procesos de planificación turística constituyen elementos de trascendencia para la toma de decisiones tanto para el sector público como para el privado en los niveles regional y nacional” por tanto esta es una guía a partir de una herramienta compartida en todo el país el cual facilita el trabajo a los diferentes actores regionales y municipales del turismo con el fin de lograr la diversificación y consolidación de productos competitivos.

Dentro de la metodología existen diferentes conceptos básicos como son Inventario, Recurso y Atractivo discriminado así, INVENTARIO “Es el proceso por el cual se registran ordenadamente los factores físicos y culturales como un conjunto de atractivos,

**Comentado [p6]:** Tiene diferente interlineado el documento

**Comentado [A7]:** Interlineado modificado

que sirven para elaborar productos turísticos de una región” por lo cual es necesario establecer diferencia entre RECURSO “Factores físicos y culturales potencialmente explotables por el turismo” y ATRACTIVO que “son Factores físicos y culturales que reúnen las condiciones para ser integrados de inmediato a los productos turísticos (Mincit, 2010).

Es por eso que el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (2010) realizó una evaluación objetiva (cualitativa y cuantitativa) de sus atractivos seleccionando aquellos atractivos de uso turístico que tengan la viabilidad en el diseño de productos turísticos. Es por eso que importante determinar los atractivos turísticos porque son parte fundamental de un destino logrando dar reconocimiento a nivel local, regional, nacional e internacional a un lugar, El significado de un atractivo turístico está determinado por el conocimiento que de él se tenga fuera del entorno local; cuando se identifica y se evidencia este reconocimiento en uno o más departamentos (se le asigna el puntaje correspondiente al significado regional); en el país (se le asigna el puntaje correspondiente al significado nacional); en dos o más países (se le asigna el puntaje correspondiente al significado internacional).

Otro punto importante que hace referencia el ministerio es la clasificación de los atractivos turísticos en una región es importante para evaluar objetivamente los recursos y atractivos de uso turístico. (MinCIT, 2010) clasificó los bienes y atractivos en dos grupos: patrimonio cultural y sitios naturales. “Patrimonio Cultural: Se define como el conjunto de bienes y manifestaciones culturales materiales e inmateriales, que se encuentra en permanente construcción sobre el territorio transformado por las comunidades.

Para nuestra investigación fue importante conocer la información anterior de MINTIC para saber que el PATRIMONIO INMATERIAL “Comprende las tradiciones y expresiones orales, prácticas sociales, rituales y actos festivos, el conocimiento y prácticas sobre la naturaleza y el universo; y expresiones artísticas, entre otras, que continuamente se están recreando en la sociedad y reproduciendo generacionalmente.”<sup>3</sup> Estas manifestaciones pueden agruparse bajo la denominación de folklore (entendido como la sabiduría del pueblo) y deben ajustarse a ciertas características, como lo son: la colectividad, tradición, anonimato, espontaneidad y popularidad” con el fin de reconocer y proteger la diversidad de la región porque nos ayuda a conocer la importancia de los platos típicos del municipio de Anapoima como un patrimonio inmaterial del lugar.

FESTIVIDADES Y EVENTOS “Son atractivos que se generan en la realización de eventos con contenido actual o tradicional, en los cuales la población es actora o espectadora. GRUPOS DE ESPECIAL INTERÉS “Constituidos por comunidades indígenas, comunidades negras y comunidades raizales, en las cuales se valora el respeto por sus costumbres como una forma de conservación auténtica de su legado cultural”. El segundo grupo son los Sitios naturales que “Contemplan las áreas geográficas (conjunto de atractivos con sus componentes) y los recursos naturales (que por sus características no permiten estar agrupados) de importancia e interés para el turismo” (MinCit, 2019)

**Comentado [A8]:** Apartado arreglado con las citas pertinentes

El objetivo de hacer un inventario turístico en un municipio es realizar una evaluación objetiva (cualitativa y cuantitativa) de sus atractivos seleccionando aquellos atractivos de uso turístico que tengan la viabilidad en el diseño de productos turísticos.

Es importante determinar los atractivos turísticos porque son parte importante de un destino logrando dar reconocimiento a nivel local, regional, nacional E internacional a un destino. El significado de un atractivo turístico está determinado por el conocimiento que de él se tenga fuera del entorno local; cuando se identifica y se evidencia este reconocimiento en uno o más departamentos (se le asigna el puntaje correspondiente al significado regional); en el país (se le asigna el puntaje correspondiente al significado nacional); en dos o más países (se le asigna el puntaje correspondiente al significado internacional). La clasificación de los atractivos turísticos en una región es importante para evaluar objetivamente los recursos y atractivos de uso turístico.

De igual manera, MinCIT clasifica los bienes y atractivos en dos grupos: patrimonio cultural y sitios naturales. “Patrimonio Cultural: Se define como el conjunto de bienes y manifestaciones culturales materiales e inmateriales, que se encuentra en permanente construcción sobre el territorio transformado por las comunidades. Es importante para nuestra investigación platos típicos de Anapoima saber que el **PATRIMONIO INMATERIAL** “Comprende las tradiciones y expresiones orales, prácticas sociales, rituales y actos festivos, el conocimiento y prácticas sobre la naturaleza y el universo; y expresiones artísticas, entre otras, que continuamente se están recreando en la sociedad y reproduciendo generacionalmente.<sup>3</sup> Estas manifestaciones pueden agruparse bajo la denominación de folklore (entendido como la sabiduría del pueblo) y deben ajustarse a ciertas características, como lo son: la colectividad, tradición, anonimato, espontaneidad y popularidad” con el fin de reconocer y proteger la diversidad de la región

**FESTIVIDADES Y EVENTOS** “Son atractivos que se generan en la realización de eventos con contenido actual o tradicional, en los cuales la población es actora o

Comentado [p9]: Todo este apartado no tiene citas.

espectadora. GRUPOS DE ESPECIAL INTERÉS “Constituidos por comunidades indígenas, comunidades negras y comunidades raizales, en las cuales se valora el respeto por sus costumbres como una forma de conservación auténtica de su legado cultural”. El segundo grupo son los Sitios naturales que “Contemplan las áreas geográficas (conjunto de atractivos con sus componentes) y los recursos naturales (que por sus características no permiten estar agrupados) de importancia e interés para el turismo” (MinCIT, 2010, p.5)

En relación con la valoración de los atractivos Turísticos se realiza teniendo en cuenta dos temas. Calidad y Significado. Dentro del tema Calidad, existen diversos criterios para la Valoración del Patrimonio Cultural. Para calificar la calidad de estos bienes es importante tener en cuenta la categorización: “clasificación de los bienes y atractivos” y los criterios que se enuncian a continuación para el Patrimonio Inmaterial que es la manifestación agrupada bajo la denominación de folklore, se verifica que sea:

\* Colectiva: Común a un grupo humano que se siente representado en este hecho, que lo usufructúa y lo transmite.

\* Tradicional: Se transmite de generación en generación y sus orígenes se pierden en el tiempo.

\* Anónima: No tiene autor conocido y su origen se remonta a tiempos muy antiguos. \* Espontánea: Responde al modo natural, sencillo e ingenuo con que se transmite una expresión.

\* Popular: Representa la cotidianidad de las masas populares.

Los criterios para el patrimonio inmaterial son Colectiva, tradicional, anónima, espontánea y popular. Siguiendo con las festividades y eventos los cuales los criterios se

*dividen en organización del evento, beneficios socioculturales y beneficios económicos locales y como ultimo los grupos de especial interés que se mide su calidad por el respeto por las costumbres.*

*El criterio de Significado tiene como objetivo determinar varios aspectos como son: reconocimiento del recurso frente a mercados turísticos locales, regionales, nacionales o internacionales, determinando los recursos para promover acciones de promoción que motiven a desplazamientos hacia el destino. (MinCit, 2019)*

*La Asignación de Puntajes son las Herramientas técnicas basada en criterios seleccionados y adaptados para la toma de decisiones en materia de gestión turística. Su puntaje se deriva del nivel de importancia para cada criterio. Donde entre la calidad con un total de 70 y significado con 30 dan un 100 en el puntaje.*

*De acuerdo a la metodología del Ministerio la calidad de los sitios naturales tiene en cuenta el estado de conservación del atractivo a nivel ambiental este puede ser ocasionado por “contaminantes primarios como residuos de petróleo, detergentes, plásticos, latas, restos orgánicos, residuos industriales, agrícolas; contaminantes secundarios como ruido, olores desagradables, obstrucción visual, mala disposición de basuras; acción depredadora del hombre ocasionada por un uso irracional de los recursos” donde los criterios para evaluar la calidad son: Sin contaminación del aire, sin contaminación del agua, sin contaminación visual, sin contaminación visual, estado de conservación, diversidad y singularidad. Para el Significado lo de los sitios naturales se discrimina por local, regional, nacional e internacional el cual se mide por el atractivo dentro de un área y así determinar el grado al que pertenece. (MinCit, 2019)*

### **La gastronomía como atractivo turístico**

*Cuando se trata de una demanda mixta (población local – población turística) se hace difícil atender adecuadamente a ambos segmentos de la demanda lo cual puede producir desajustes que finalmente inciden en el grado de satisfacción de los turistas y, como consecuencia directa, en la imagen del destino (Bernier, 2003)*

*También es importante mencionar, que durante los viajes los turistas manifiestan falta de interés por degustar los platos locales debido al temor de que los alimentos tengan descompensación que pueda arruinar el viaje. Es por eso que dentro de la gastronomía local se requiere manejar unos estándares de calidad para la conservación de los alimentos.*

*En la gastronomía se identifica un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio. Una región puede contar con una gastronomía variada, con productos de calidad elaborados con técnicas tradicionales. Todo ello, unido a la creciente sensibilidad de los turistas modernos hacia los patrimonios alimentarios, justifica la necesidad de reconocer una mayor importancia a este recurso “siendo así se considera que actualmente es importante el patrimonio culinario local ya que cada vez se está ofertando más platos autóctonos de la región que dejen reconocimiento en el lugar para el turista. (Navarro, 2008)*

*De acuerdo a lo anterior, en el marco del proyecto Turismo Cultural en América Latina lanzado por la UNESCO en la Habana en Noviembre de 1996, donde nace con urgencia el desarrollo del Patrimonio Gastronómico regional considerado como un pilar indispensable para el desarrollo del turismo cultural con el fin de diseñar políticas eficaces*

**Comentado [p10]:** Falta mostrar las citas

**Comentado [A11]:** Citado permitente

*siendo visibles ante un mercado internacional. Convirtiendo el patrimonio Gastronómico en una verdadera experiencia cultural para locales y extranjeros generando una fuente importante de recursos.*

*Por tanto es necesario realizar un estudio de mercado que permita identificar la necesidad del mercado local y extranjero teniendo conocimiento del patrimonio Gastronómico de una región, dando a conocer sus puntos fuertes y sus principales debilidades, así como las amenazas que podría encontrar el posible desarrollo de una propuesta turística asentada en el patrimonio gastronómico local optando por diferentes herramientas de diagnóstico que permita identificar el potencial gastronómico de una Región (Clemente, 2013)*

*Para analizar al turismo gastronómico hay que entender el comportamiento de quien lo practica, y de aquellas personas que están influenciadas directamente por la gastronomía.*

*De acuerdo a (Bernier, 2003) señala que existen turistas que 'se Alimentan' y 'otros que viajan para comer' por lo tanto los turistas gastronómicos son los que buscan comida como principal atractivo afectando directamente su viaje porque está influenciada por probar la comida del destino.*

*Siendo así según el gastrónomo Alfredo Saramago dice que en los últimos años se vio el 'surgimiento de un turismo que busca restaurantes y lugares públicos, donde se pueda comer bien, con el mismo entusiasmo de visitar un lugar' a este segmento se le llama turismo gastronómico y cada vez es más importante para el desarrollo de un lugar.*

*Sobre las motivaciones gastronómicas se dice que, más allá de que existan turistas que viajen solos, una gran parte viaja en grupo y el acto de comer se reviste de gran*



*importancia para la interacción entre ellos. La mayoría de personas asocia una buena comida con amigos, de relax que sin duda alguna desean recibir placer (fields, 2002)*

**Comentado [A12]:** Citado pertinente

*Algunas personas han tratado de comprender el concepto de gastronomía como parte fundamental de un destino.*

*Como se muestra en el municipio de Nemocón y el reconocimiento de su gastronomía por medio de sus atractivos asociada a la cultura de la gastronomía andina.*

*“Esta aceptación del patrimonio culinario de un lugar como Nemocón, sirve como referente para la construcción de la ruta de la sal a partir de las bases del turismo alimentario. Desde el marco conceptual de la geografía humana, el estudio utilizó un enfoque metodológico que involucró como estrategia de investigación la historia oral, privilegiando la narración en el rescate de elementos culturales” (Llano, 2015)*

*Es por eso que quiso difundir la gastronomía de Colombia por medio de los patrimonios gastronómicos locales, como un marco de unas potencialidades geográficas y culturales que pueden hacer de un destino una experiencia autentica y memorable (Vilar, 2013). De este modo el turismo gastronómico es una actividad que se constituye alrededor del reconocimiento y la experiencia a través del territorio.*

#### **Ferias gastronómicas regionales como promoción de un destino turístico**

*Fontur (2016) tiene como compromiso promover la organización de ferias gastronómicas donde se dé a conocer la oferta de los productos turísticos de una región y al mismo tiempo el fortalecimiento de los ya existentes. “De igual manera, crear la Red de Eventos Gastronómicos de Colombia”, con el fin de determinar un hilo conductor que propicie la coherencia temática de estos, generando de esta manera sinergias que tengan como resultado un mayor impacto en la creación y consolidación del producto turístico*

*gastronómico colombiano”, para esto contará de diferentes entes y federaciones que promocionan la gastronomía y las actividades afines a la cadena productiva , este es el caso de FEGAT- Federación de Gastronomía y Turismo que tiene como objetivo principal “La Federación de Gastronomía y Turismo, tendrá la representación del sector gastronómico, hotelero y turístico y actividades afines a la cadena productiva a través de la unión, promoción, fortalecimiento, difusión, apoyo, innovación, rescate, guarda documental de la gastronomía de Colombia, de igual manera dirigir, apoyar, promover planes, programas y proyectos para beneficio de los colombianos y los ciudadanos en general, asumiendo el liderazgo en asuntos económicos, sociales laborales donde se desarrolle el ser humano a nivel nacional e internacional” FEGAT tiene eventos durante todas las épocas del año. (FEGAT, 2016)*

### **Importancia de la gastronomía colombiana para el turismo, incluyendo el municipio de Anapoima**

*El Plan Sectorial de Turismo (2016) tiene como objetivo Fortalecer los productos turísticos de un destino para el desarrollo de la cocina colombiana impulsando a su vez el turismo cultural, gastronómico, etoturismo y turismo religioso. Considerando la necesidad de reconocer la gastronomía colombiana como elemento fundamental para potencializar el turismo a nivel Mundial. Por lo cual estos elementos son importantes para el desarrollo de un municipio como Anapoima ya que la Secretaría de Turismo tiene como meta reconocer la gastronomía local como un elemento esencial para el turismo en el municipio.*

*Teniendo en cuenta lo descrito anteriormente y la importancia de la cocina colombiana en el turismo, se puede identificar la definición de (Vasquez, 2016) Todo alimento tiene significado social, emocional y simbólico; es una compleja mezcla de calidad, herencia y naturaleza, es un producto de la historia. Su valor se incrementa con la autenticidad y la singularidad que representa.*

*Por lo anterior, se puede interpretar que la cocina forma parte del patrimonio de los pueblos y, cuando se integra con la oferta turística, favorece la calidad del destino y promueve la identidad y la diferenciación en un mundo globalizado” para esto es necesario integrar la oferta gastronómica del municipio de Anapoima con el fin de aumentar su autenticidad y singularidad que la representa.*

*Siendo así, las empresas turísticas y los destinos se han dado cuenta de la importancia de la gastronomía para la diversificación del turismo y la promoción del desarrollo económico local, regional y nacional.*

*De igual manera, ante la necesidad de promover el turismo gastronómico el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo propone tres estrategias con el fin de abordar programas y proyectos para el desarrollo y fortalecimiento de la gastronomía como producto turístico donde se desarrollara como primera medida la Formación y capacitación por medio del programa de gastronomía del SENA, donde el (Ministerio de comercio, 2016),” debe fortalecer los programas de gastronomía, cocina, mesa y bar que actualmente dictan y, en consecuencia, diseñar áreas multidisciplinarias que le permitan al aprendiz visualizar diversos enfoques para su ejercicio profesional, así como la oportunidad de promover procesos de innovación, visión mundial del turismo y la gastronomía. Todo ello, en aras de fortalecer la gastronomía Colombiana. Es importante*

*resaltar la labor del SENA que ha tenido la necesidad de revisar y actualizar los planes de estudios para su fortalecimiento. Como segunda medida estará el programa de desarrollo empresarial que tiene como objetivo apoyar a los prestadores de servicios turísticos en el área de la gastronomía para la formación de proyectos de negocios como empresas competitivas, vinculando al subsector de la industria gastronómica a los programas de turismo comunitario coordinado por el ministerio de comercio, industria y turismo y como última estrategia está la calidad donde se requiere desarrollar procesos de certificación en las normas voluntarias y obligatorias de los restaurantes turísticos colombianos donde se encuentran 12 Normas Técnicas Sectoriales donde se han certificado en calidad 25 restaurantes.*

*El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (2016), “promoverá los procesos de certificación en competencias laborales del talento humano, adscritos al sector de la gastronomía”. Donde la Vinculación a los procesos de certificación de destinos donde Las tendencias actuales del turismo buscan tener relación más directa con las comunidades que se visitan y sus costumbres. Indudablemente, al hacer un viaje, uno de los factores que más se recordará será la buena o la mala comida, aun cuando se haya disfrutado de paisajes espectaculares o monumentos históricos memorables. Donde finalmente se quiere Promover la realización de ferias gastronómicas regionales donde se dé a conocer la oferta vinculada al producto turístico. Así mismo, fortalecer las ya existentes con el fin de determinar un hilo conductor que propicie la coherencia temática de estos, generando de esta manera sinergias que tengan como resultado un mayor impacto en la creación y consolidación del producto turístico gastronómico colombiano.*

### **Patrimonio gastronómico Cundinamarca**

*El patrimonio de esta región está marcado por los muiscas, quienes habitaban en el altiplano que es hoy Boyacá y Cundinamarca. Los muiscas eran algo nómadas, no se podían quedar en un mismo lugar, pero gracias a ello hicieron intercambios con olmecas y así se dio la incorporación de maíz a nuestra dieta. La comida de esta región también tiene mucha influencia de la cocina del Viejo Mundo, ya que los muiscas no dudaron en incluir a los platos ingredientes como arvejas, garbanzos, habichuelas, trigo y cebada. Gracias a las temperaturas de esta región permitió cultivos de manzanas, peras, duraznos y ciruelas que abrieron paso a preparaciones dulces. (Restrepo, 2012)*

*La Gastronomía se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico de un destino. Así lo dice (Clemente, Hernandez, & Mogollon, 2013) quienes han investigado sobre la importancia de la gastronomía en una Región.*

*Es importante mencionar que la recuperación del patrimonio gastronómico de una provincia es de vital interés, diversificando la oferta turística ofrecida por los municipios.*

*Así como nos cita (Nieva, 2008) “Recurrieron a la compilación histórica y de recetas, que permitan entender el desarrollo de la gastronomía en la provincia, desde el habitante originario hasta los inmigrantes, incluyendo la época colonial y aquella gastronomía relacionada con la figura gauchesca.”*

*Con base en lo anterior, lo que busca la provincia es importante establecer pautas que permitan la recuperación del Patrimonio Gastronómico de la Provincia, diversificando la oferta turística ofrecida por los municipios que la integran y por eso se recurre a la compilación histórica y de recetas. Igualmente, el patrimonio también tiene riesgos, pues según (Hernández, 2014) primero se debe dar a conocer el patrimonio y consecuencias de*

*los riesgos que éste corre y su destrucción de la historia y la humanidad, sólo así pueden valorar los habitantes la importancia del patrimonio y lo esencial de su protección.*

*Con relación a la anterior información la gastronomía va cambiando con el tiempo pero también cambia su valor así como dice (Rebeca & Vicdalia, 2006) en la gastronomía Típica es de gran valor pero no ha sido resaltada como elemento del folklore que es ofrecida como una opción más en el menú no como plato principal, los restaurantes que ofrecen gastronomía Típica no utilizan ningún tipo de promoción para la misma.*

*Es por eso que la gastronomía y su importancia como patrimonio es un tema principal en conferencias e investigaciones porque aporta un gran conocimiento a las nuevas generaciones.*

### **Gastronomía Andina**

*Como ha sido ya nombrada anteriormente la gastronomía, es un recurso fundamental para el turismo en Colombia, en especial la gastronomía andina expresada en todas las manifestaciones del patrimonio la cual está siendo conservada y preservada a largo plazo, sin ninguna imposición.*

*Según Lacayo (2015) dice que gracias al turismo “la gastronomía andina está siendo muy valorada por las comunidades, que han empezado a tomar conciencia del potencial considerable que encierra su patrimonio gastronómico, y además gracias a esto se está formando un escudo para enfrentar eficazmente las presiones de un mundo globalizado”. Es importante para una región conocer, identificar y preservar la gastronomía que tienen una gran importancia a nivel cultural.*

*Dentro de los platos más representativos de la región andina están ajiaco de pollo, lechona tolimense, guatita, loro de cuy, patasca, sajta, papa a la huancaína y sancocho. (Lacayo, 2015)*

*De los platos mencionados anteriormente es importante decir que el sancocho también hace parte de uno de los platos representativo del municipio de Anapoima.*

### **Gastronomía en Cundinamarca**

*La gastronomía en Cundinamarca de destaca por su altiplano central de la cordillera Oriental ven variar su clima con la altitud. Generalmente fría, algunas veces templada. Esta enorme gama climática favorece una cocina variada, apetitosa y original, en el marco inimitable de los pueblos más pintorescos de la dilatada geografía colombiana. Cada pueblito, cada caserío, cada valle tienen un plato típico que atesoran con cariño y nutren con el toque original de cada familia. Su amplia variedad gastronómica ofrece cuchuco de espinazo de cerdo, plato talentoso, magníficos bizcochos, truchas, ajiaco, chocolate santafereño, tamales, pericos, almojábanas, colaciones, tortas, viudo de pescado y mil exquisiteces más hacen de esta región un punto excepcional para el turismo gastronómico. (Ordóñez, 2014)*

*Contreras, Jurado & Riveros (2017) identificaron los platos típicos dentro de la gastronomía de Cundinamarca más específicamente en el municipio de Une, donde realizaron una encuesta en la plaza, restaurantes y alrededores, dando como resultado que los platos típicos de Une (Cundinamarca) son: envuelto de calabaza con un 45%, piquete 25%, sopa Mondongo 15% y lechona 15%. De los platos mencionados se puede relacionar que los platos típicos del municipio de Une que tienen parentesco con los platos de Anapoima son la Sopa de Mondongo y Piquete.*

*Según la anterior información de los platos típicos los envueltos de cabeza con un 45% de preferencia frente a otros platos hace parte de uno de los platos más representativos de esta región, ya que la receta ha pasado de generación en generación desde hace aproximadamente 30 años, dentro de sus principales ingredientes se encuentra calabaza, zanahoria, costilla de cerdo, harina de maíz blanco, arveja, manteca y hojas de chisgua para envolverlo. Es importante concluir que en el municipio de Une, la Gastronomía se basa en el conocimiento tradicional y ancestral de sus habitantes usando ingredientes netamente oriundos de Une como son sus productos Agrícolas y productos artesanales.*

*Se realiza un inventario Gastronómico en la Región del Oriente Cundinamarca más exactamente en el municipio de Fómeque, donde se realizaron una serie de encuestas con el fin de identificar cual es el plato típico del municipio. Teniendo como resultado 31% Fritanga, 35% Pan de Sagú, 15% Sancocho y 15 % mazamorra chiquita. Se encontraron algunos elementos como la torta de arroz, torta de auyama, torta de queso cuyas preparaciones se hacen con harina de sagú, cuajada, mantequilla, huevos, Sal, azúcar, polvo de hornear. Teniendo también el pan de Sagú como un plato típico del municipio de Anapoima.*

*Es importante resaltar la importancia de la Gastronomía para la región de Cundinamarca donde se puede decir que al pasar de los años no se pierden las tradiciones ancestrales. (Bernal, Díaz y Muñoz, 2017)*

*En el municipio de Agua de Dios en Cundinamarca se hizo un libro de identidad Gastronómica recuperación de la cocina tradicional, dónde Bernal y Rueda (2016) destacan como platos típicos chupe, viuda del Magdalena, gallina Mangostina, cocido Panche, gallina tocaimuna, astillado de carne Salada, almuerzo de jornalero.*



*Con lo anterior, la cocina en el Municipio de Agua de Dios tiene como referencia la marca de sus ancestros, los indígenas Paches donde se quiere ampliar y conocer los platos típicos por medio de sus antecedentes y orígenes ancestrales, siguiendo con una línea de reconocimiento a la Gastronomía de Cundinamarca se encuentra un libro basado en la reconciliación, cocina y mesa que tiene como nombre “Lo que no se Narra no se olvida” dónde Carrillo y Llano (2013) destaca las recetas de Cundinamarca explorando municipios como la Provincia del Guavio donde es importante mencionar los platos típicos: la chicha, los postres, sopas, tamales de auyama o calabaza, empanadas, arepas, pasteles, panes, mantecadas, donde es clave mostrar el esfuerzo de la comunidad por portar la tradición de sus platos a nuevas generaciones como un Patrimonio Gastronómico importante para Cundinamarca.*

*De igual manera realizó la elaboración y aplicación de productos culinarios a base conejo del criadero en el municipio de Sesquile Cundinamarca*

*Pulido & Sánchez, (2017) se presentó la elaboración de un recetario donde predomino las diferentes recetas del plato típico de Sesquile, Conejo en presentación como estofada, asada, horneado y demás recetas típicas ancestrales las cuales se toman para mostrar las diferentes presentaciones que trae consigo esta rica y majestuosa carne, además de lo mencionado anteriormente se recolectarán las recetas autóctonas sin modificaciones tal cual fueron escritas para eso se mostrar un recetario.*

*De acuerdo a la información anterior es importante plasmar por medio de un recetario los principales platos típicos con los que cuenta un destino.*

### **Municipio de Anapoima**

## Aspectos físicos Anapoima



Figura No. 1. Ubicación Anapoima Cundinamarca

Fuente: [www.anapoima-cundinamarca.gov.co/turismo.shtml](http://www.anapoima-cundinamarca.gov.co/turismo.shtml)

El plan de desarrollo del Turismo “Anapoima, Destino Turístico de Bienestar 2018-2028” indica que el Municipio de Anapoima “está ubicado al suroccidente del departamento de Cundinamarca según se observa en la figura No. 1, en la zona cálida de la provincia del Tequendama, en las estribaciones bajas del costado occidental de la cordillera Oriental, a mitad de camino entre los altiplanos interandinos del centro - oriente del país (como el cundiboyacense) y más concretamente entre las frías y fértiles tierras de la Sabana de Bogotá y el valle cálido interandino del río Magdalena (y por implicación con algunos puertos fluviales como Guataquí y Girardot) en un territorio que hoy puede ser considerado como uno de los corredores o de los conglomerados turísticos más importantes del centro del país.

Anapoima cuenta con un micro-clima cálido seco y con una temperatura promedio entre 24°C y 28°C. Durante la mayor parte del año las lluvias son escasas o nulas salvo para los meses de marzo, abril, mayo, septiembre, octubre y noviembre.

*Cifras tomadas del diagnóstico territorial Anapoima 2018 menciona que según clasificación Holdridge, el municipio corresponde a una zona de bosque seco tropical y presenta especies de bosque seco tropical, en recursos hídricos el municipio se encuentra ubicado sobre las cuencas hidrográficas de los ríos Apulo, Calandaima y Bogotá y de las quebradas Sókota (que nace en el Alto de Flores en límites con La Mesa), Campos (que nace en la “cuchilla” de Peñas Blancas) y la Yeguera (que nace en la vereda la Guásima). Además, cuenta con otras subcuencas como las de El Chilán y La Aguardientera y con espejos de agua como los de las lagunas de La Bomba y Santa Ana.*

*Dentro de la orografía del total del territorio aproximadamente el 60% presenta un relieve plano con pendientes del 3 al 7% en el valle del río Bogotá, en la mayoría del territorio presenta suelos ricos en bases, para la ganadería y la agricultura con riego, en su mayoría cubiertos de pastos. El área plana está enmarcada por terrenos de ladera de las cadenas de montañas dividida por aguas.*

*Los principales accidentes geográficos dentro del territorio son:*

*Piedras Negras y de la Mata*

*La cordillera Alonso Vera y Cordillera de Chicui*

*Cerro Guacana*

*Cerro de la Sierra y cerro de la mata*

*Loma de la Herradura*

*Alto de las cruces*

*Veredas como La Honda, Cativa, Rosario, Santa Bárbara, Catalamonte y Laguneta*

*Las alturas promedio de tierras de ladera son de 700 metros sobre el nivel del mar en la parte más baja.*

*De acuerdo a un Proyecto de Fomento a la actividad productiva artesanal del departamento de Cundinamarca determinó que en Anapoima existen diferentes artes manuales como la tela sobre, tela groche, porcelanicron, bordado (Hilo industrial) y pintura.*

#### **Aspectos socioeconómicos y demografía Anapoima**

*Respecto a las actividades económicas es importante mencionar las relacionadas con agricultura, ganadería, silvicultura, pesca y caza. De acuerdo con la información de la Unidad de Planificación Rural y Agropecuaria (UPRA), Anapoima tiene aptitud para el cultivo de plantaciones forestales, caucho, cacao, maíz, ají tabasco, cebolla, bulbo, mango, entre otros (Upra, 2017) Así mismo, esta vocación ha sido explotada en el municipio y la región, consolidándose como uno de los municipios más productores de mango del departamento y reconociendo en estas actividades un 11% del IEM. (1996, 1996)*

*En la última década Anapoima se ha desarrollado como un centro turístico, ampliando su infraestructura hotelera, clubes y fincas de recreo que reciben a miles de turistas durante los fines de semana, días festivos y temporadas de vacaciones, posicionándose el sector turismo como un jalonado de la economía local.*

*Con respecto a la demografía del municipio de Anapoima el total de la población que vive en el territorio donde se desarrolla el recorrido turístico es aproximadamente 13.000 personas según informes emitidos por la Gobernación de Cundinamarca en el año 2015 con base en estadísticas básicas del DANE (SPC, 2015), de los cuales 6.890 personas, es decir, el 47% de la población vive en la zona urbana y el 53% en las zonas rurales (conformadas en total por 148 veredas). De acuerdo a los informes ya referenciados, cerca del 78% de las viviendas se encuentran identificadas en los estratos 1 y 2.*

*En cuanto al factor educación, hasta el año 2014 (según información del sisben contenida en el informe ya mencionado) los años de educación básica con que cuenta esta población oscilan entre 5,3 y 6,2 años para quienes viven en la zona urbana y de 4,2 a 4,6 años para la población en la zona rural. Por otra parte, estiman que la tasa de analfabetismo en esta población varía entre 2,9 y 12,3 siendo este último porcentaje el correspondiente al municipio de Tena donde casi el 90% de la población vive en la zona rural.*

*En cuanto a salud, para 2014 cerca del 51% de la población se encuentra afiliada al régimen subsidiado de salud y los demás hacen parte del régimen contributivo.*

#### **Atractivos Turísticos de Anapoima**

*La elaboración del inventario Turístico del municipio se fundamenta en la ley 300 de 1991 y 1101 de 2006, normas que indican la obligación de elaborar el inventario Turístico y mantenerlo actualizado.*

*Actualmente se realizan en base a la metodología del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, mediante la cual se clasifican los atractivos en Patrimonio Cultural Material e Inmaterial, Festividades y Eventos y Sitios Naturales, en total se inventariaron 97 recursos y atractivos turísticos en el municipio de Anapoima, dentro de los cuales 74 hacen parte de la categoría de Patrimonio Cultural Material, 8 de la categoría de Sitios Naturales, 10 corresponden a Festividades y Eventos y 5 en la categoría de Patrimonio Cultural Inmaterial. Es importante destacar que la mayoría de los atractivos están ubicados en el centro urbano y veredas periféricas*

*El municipio de Anapoima cuenta con los siguientes atractivos turísticos son:*

*Aguas termales Baños de Santa Lucía*

*Aguas termales Baños de Santa Ana*

*Eco parque El Gaitero*

*Cerro Cristo Rey*

*Quebrada “La Campuna”*

*Mirador de San Judas*

*Mirador Las Abejas*

*Mirador los Tres Nevados*

*Camino Las Delicias*

*Camino del Río*

*Festival Gastronómico*

*Encuentro Nacional de Danzas Folclóricas*

### **Gastronomía en Anapoima**

*Un estudio realizado por (Díaz & rueda, 2016) sobre la caracterización del turista en el municipio de Anapoima Cundinamarca donde se realizó una serie de encuestas en el cual identificó las cosas que le atraen al turista de las cuales se destaca, el clima, 35 %, eventos deportivos 20 %, ubicación 15 %, cultura 15 %, oferta turística 10 % y gastronomía 5 % sin embargo, si tenemos en cuenta lo dicho por Mincit referente a que la gastronomía es un potencial para Colombia, este porcentaje puede ser mucho más alto del reportado en las encuestas.*

*Por otra parte, dentro del plan de Desarrollo Turístico “Anapoima, Destino Turístico de Bienestar 2018-2028” se menciona cuatro (4) atractivos de patrimonio cultural inmaterial donde se destaca el piquete de gallina criolla que es un plato típico local que se*

*ha transmitido de generación en generación el cual no tiene autor conocido, a su vez la producción de panela que es propio de algunas fincas rurales del municipio que aún conserva la tradición de esta industria representando a las comunidades que han hecho que se transmita de generación*

*En generación. La fritanga que representa un plato típico de la cocina colombiana acogido por habitantes del municipio y la producción de café que es un producto tradicional colombiano, cultivado y procesado en algunas de las fincas de Anapoima.*

*La gastronomía en Anapoima se distingue por tener platos típicos donde se encuentran la gallina criolla, huesos de marranos y sancocho. Se tiene una oferta de pequeños locales donde sirven sopa de arroz, se podrá encontrar en el municipio una cocina fresca con productos saludables (Martinez, 2014)*

*Dentro de las actividades económicas antes mencionadas en el municipio de Anapoima tiene aptitud para el cultivo de plantaciones forestales, caucho, cacao, maíz, ají tabasco, cebolla, bulbo y mango. Consolidándose como uno de los municipios más productores de mango con un 11% según el IEM.*

*Es importante mencionar que en el plan de desarrollo turístico de Anapoima se afirma que el turismo gastronómico está representado principalmente en la realización del Festival Gastronómico Anapoima Climaturística, mediante el cual se dan a conocer las principales comidas y productos típicos del municipio.*

*Donde como proyecto se realiza la promoción y el fortalecimiento de la gastronomía del municipio, es por eso que se propone seguir realizando anualmente el Festival Gastronómico “Anapoima Climaturística”, como evento institucionalizado que exalta la historia, cultura y tradición gastronómica (Anapoima, 2018) de Anapoima, garantizando*

*su permanencia en el largo plazo. Así mismo, este proyecto incluye la implementación de estrategias orientadas a rescatar y recuperar la identidad gastronómica y cultural de la Plaza de Mercado como atractivo turístico, mediante procesos de capacitación, organización, promoción y técnicas de marketing (Visual merchandising) de sus productos. Además de brindarles acompañamiento a los establecimientos gastronómicos para la implementación de normas de calidad en pro de mejorar la prestación de sus productos y servicios.*

*Es por eso que nace en el 2017 el Festival Gastronómico Anapoima climaturística el cual tuvo una respuesta positiva, dando como resultado que el Concejo Municipal de Anapoima (2018) confirma “que el festival gastronómico Anapoima climaturística deberá ser un medio de afirmación de la entidad Anapoimuna, cundinamarquesa y colombiana; además de un promotor del desarrollo económico que busque el mejoramiento continuo de nuestra oferta turística, fortaleciendo el sector Gastronómico” donde el objetivo del festival será promover la identidad y la nacionalidad colombiana resaltando los saberes ancestrales, tradicionales y típicos de la cocina nacional como actividad social y cultural del municipio.*

*En el municipio de Anapoima se consume la Gallina Mangostica referenciada anteriormente llamado en Anapoima Piquete, que es un plato elaborado con gallinas criollas de la región, acompañado de yuca, papa y una salsa de grasa y cebolla.*



## 5. METODOLOGÍA

*El enfoque que se utilizara para esta investigación será descriptivo, que, según Hernández, Fernández & Baptista (2006) “busca especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice, describe tendencias de un grupo o población” (p. 103). Teniendo en cuenta lo anterior, se analizará la información de las entrevistas para determinar los platos típicos del municipio.*

*El tipo de investigación que se utilizará es cualitativo, como lo afirma Hernández, Fernández & Baptista (2006) se refiere a “usar la recolección de datos sin medición numérica para descubrir o reafirmar preguntas de investigación en el proceso de interpretación” (p. 8). Por ende, se interpreta por medio de fases y de para cumplir los objetivos propuestos.*

*La primera fase es la revisión del estado del arte. En esta fase se recopiló información de fuentes secundarias, de las cuales se tendrán en cuenta estudios realizados en la universidad por investigadores egresados de la carrera Administración Turística y Hotelera, también se tendrá en cuenta el plan estratégico para la construcción del producto Turístico Gastronómico Nacional y las páginas oficiales del municipio de Anapoima.*

*En la segunda fase se realizó un trabajo de campo para el levantamiento de la información y se desarrolló el inventario gastronómico del municipio de Anapoima, esta información se recopiló durante el 3er Festival Gastronómico de Anapoima que tiene lugar el 28 de junio al 01 de julio del presente año donde la Federación de Gastronomía y Turismo-FEGAT planificó y desarrolló, el cual tuvo como objetivo principal, resaltar la cultura gastronómica regional donde se mostrará la diversidad de los productos locales mediante expositores del municipio.*

*En esta segunda etapa se realizaron entrevistas a residentes de Anapoima, turistas que visitaron o han asistido al festival gastronómico obteniendo los siguientes 6. Conocer cuáles son los platos típicos ofrecidos en la tercera edición Anapoima climaturística.*

## **6. RESULTADOS**

### **FASE 1**

*Es importante revisar la historia y el desarrollo de la gastronomía de Anapoima basados en los diferentes estudios encontrados, como es el Diagnóstico del Turismo Senior como una alternativa turística para el Municipio de Anapoima (Cundinamarca) donde desde el plan de desarrollo se empieza a promover la gastronomía como unos de los pilares fuertes para promover el Turismo en el Municipio, este estudio está basado en un mercado de turistas Senior que “Siempre están en búsqueda no solo tener un beneficio en su salud, sino cultivar e incrementar sus conocimientos culturales, musicales y arquitectónicos que ciertos lugares conservan y por ende llaman la atención de ellos “Acevedo, Bello y Rojas (2017). Es aquí donde la Gastronomía forma una parte importante para este mercado porque gracias al Festival que se celebra en julio las personas pueden cultivar la cocina tradicional de la Región mostrando todos los saberes culturales del municipio transmitido de generación en generación.*

*Desde la página de la Alcaldía se encuentra el Festival Gastronómico Anapoima ClimaTurística del 07 al 10 de diciembre del 2017, con el apoyo de la dirección de Educación, cultura y juventud y la colaboración del Servicio Nacional De Aprendizaje-SENA quien expuso muestras gastronómicas con técnicas de cocina.*

*Dentro del festival en el 2017 se realizaron actividades como conversatorios en turismo y gastronomía, mercado campesino municipal, concurso comida tradicional familiar, muestras gastronómicas Sena, tours gastronómicos, reconocimiento a los portadores de los saberes tradicionales de la región.*

*En el mercado campesino se pudo encontrar alimentos frescos representativos como: mango tomy, mango Común, papaya, maracuyá, aguacate, Banano, Plátano hartón, plátano popocho, yuca, mandarina, naranja común y tangelo, limón, cacao, huevos criollos, gallinas criollas y café.*

*También se pudieron degustar platos como: masato de arroz, masato de maíz, chicha de maíz, piquete de gallina criolla, mantecada de maíz, torta de chocolate, pollo al horno, queso ahumado, dulce de maracuyá y estofado cocinado bajo tierra.*

*En conclusión, a la primera versión del festival Gastronómico Anapoima ClimaTurística “contó con la participación de 19 expositores en 14 stands, también 20 labriegos que hicieron parte del Mercado Campesino Municipal. La afluencia de público por día fue de mil (1000) personas aproximadamente, entre residentes, turistas, visitantes de la región y comunidad en general. 40 millones de pesos aproximados en ventas “y es a partir de la primera versión y la acogida y el buen desarrollo del festival que se proyecta como uno de los eventos principales del Municipio porque exalta la historia, cultura y tradición gastronómica de Anapoima y el valor agregado a los servicios turísticos en el municipio.*

*Anapoima junto al Gobierno Municipal institucionalizan el “Festival Gastronómico Anapoima ClimaTurística” en el año 2018 con el fin de promover el conocimiento ancestral impulsando de manera relevante la gastronomía del municipio, dado que antes de la fecha ya se han realizado dos versiones del festival donde han participado aproximadamente 24 expositores que se capacitaron durante 2 meses, 8 expositores en la muestra artesanal y más de 30 labriegos que participaron en el mercado campesino municipal, donde se recibió una aceptación positiva por parte de los asistentes que por día fue de mil (1500) personas y más de 90.000.000 Millones de ventas (Alcaldía Municipal, 2018)*

*Gracias a los resultados de la primera y la segunda versión del festival que por su calidad y proyección ha sido incluido dentro de la Red De eventos Gastronómicos de Colombia-REGCO programa del Ministerio de comercio, Industria y Turismo-MINCIT ayudando a la potencializarían de la riqueza que poseemos con enfoque de sostenibilidad e innovación en todos los campos de la Gastronomía fortaleciendo el sector y el desarrollo turístico del País.*

*Es por eso que del 29 de junio al 02 de julio del 2018 se realizó la segunda versión del festival gastronómico Anapoima climaturística desarrollado en el parque Simón Bolívar en el casco urbano de Anapoima con una agenda compuesta por: “clases demostrativas, mercado campesino, muestra artesanal, presentaciones artísticas, concurso de comida tradicional, tour turístico gastronómico, entre otros. El Festival también ayuda a fortalecer nuestros servicios gastronómicos y renueva la identidad de los Anapoimunos como creadores de una nueva alternativa para los turistas y residentes” Red de Eventos Gastronómicos de Colombia (2018)*

Se realizó un cuadro presentado en la **figura No. 2.**, con la Gastronomía de Anapoima basado en la bibliografía encontrada.

Gastronomía Anapoima		
Producto	que es el producto	como se consume
Pan de Sagu	Harina de Sagu es un almidon, viene de una especie de palmera grandes con frutos ovoides. Tiene alto contenido de Hierro.	El pan de sagu se puede acompañar en alimentos como sopas, perlas o bolitas de fecula
Sopa de Mondongo	es una sopa hecha con los siguientes ingredientes Yuca, Arracacha, Papa Criolla, Menudo, Alveja y Callo	Se puede consumir acompañado de Arroz blanco, aguacate y plátano
Piquete	Es una Picada hogarela que tiene papa pastusa, Morcilla, Hígado de res, Longaniza y pierna de cerdo	Se puede consumir acompañada de arroz
sancocho de Gallina	En un plato que se prepara con: Gallina, Cebolla, Plátano, Mazorca y cilantro	Se puede consumir con Agucate, plátano y Arroz blanco
Huesos de marranos	Es un plato que se prepara con: Huesos de marrano, Cebolla larga, pimenton, tomate y Tomillo	Se puede consumir con Agucate, plátano y Arroz blanco

**Figura No. 2.** Recopilación Bibliográfica de los platos típicos

**Fuente:** Elaboración propia

## FASE 2

El inventario gastronómico que se realizó en Anapoima fue un trabajo cuantitativo y cualitativo, esto debido a que se hizo todo un listado, y una descripción de los platos que fueron mostrados en el tercer festival gastronómico de Anapoima clima turístico.

Lo primero que se hizo fue un acercamiento con las personas del municipio de Anapoima para que ellas fueran las que contarán desde su experiencia de vida con qué

*platos crecieron, y que recetas son las que en la actualidad perduran en el tiempo, aquí toma una papel muy importante las personas de la tercera edad, que en el municipio de Anapoima son las personas encargadas de llevar esa tradición culinaria, a los jóvenes, y turistas que llegan queriendo conocer los sabores locales, entre estas personas están los dueños de SAGÚ AMASIJOS Y POSTRES, una pareja de esposos que viven en Anapoima, y tiene un negocio en donde cuentan historias alrededor de sus productos, las veces que se realizaron visitas al municipio para recopilación de información estas personas estuvieron dispuestas a entregar todo su conocimiento, contando lo que fue crecer con sus abuelos y que ellos mismos les enseñaran lo que saben ahora mismo de gastronomía.*

*El anterior acercamiento que se logró ayudo a enriquecer el concepto de lo que es para las personas mayores la tradición en la cocina, aparte se realizaron entrevistas a Anapoimunos, turistas y portadores del saber que participaron en el tercer festival Anapoima clima turístico, los cuales contaron detalladamente los ingredientes de cada plato que estaban exponiendo, con su forma de preparación, en el transcurso de las entrevista iban contando anécdotas de los platos y de cómo los aprendieron a hacer, muchos de ellos crecieron comiendo estos platos, ya que sus padres o abuelos eran los que los preparaban.. Basados en la información se realizará un recetario que se entregará a la alcaldía municipal como un documento formal.*

Nombre	¿Dónde vive?	¿Hace cuánto reside en anapoima?	¿Qué platos o bebidas típica conocía?	¿Qué plato o bebida considera que rescata la tradición gastronómica de Anapoima?	¿Qué plato o bebida típico de Anapoima ha conocido en este festival?	¿Cree usted que los platos típicos del festival se pueden encontrar a cualquier época del año?	¿Qué percepción tiene de el Festival gastronómico "Anapoima clima Turístico"?
Guillermo restre	En la mesa pero trabaja en anapoima	Hace 17 años trabajando en anapoima	Tapao, arroz que debajan debajo de la tierra	Sancocho de gallina con sus diversas formas de prepararlo	Las frutas y sus preparaciones como mermeladas con frutas maduras	Sancocho de gallina	Es uno de los eventos muy llamativos por la amabilidad de los participantes, también rescata que no se pueda consumir bebidas alcohólicas en el festival.
Andres Lopez	Anapoima	19 años	El sancocho de gallina y la picada criolla	La gillina criolla rescata	Chicharron de cuajada, masato.	Sancocho de gallina	Abre mucho las puertas a los campesinos que traen sus productos de sus fincas para ser comercializados en el festival.
Yuleima Perez	Anapoima	15 años	La gallina	El mango, pomarosa y	El dulce de meloc	Piquet e de gallina que es de consumo de cada fin de semana	Es el mejor festival de todos por la limpieza de las mesas y organización.
Leydi Johana Gr	Anapoima	10 meses	La gallina, el sudado de cola y chicharron de cuajada	El chicharron de cuajada	Las empanadas de diferentes preparaciones	La gallina.	Muy organizado y muy limpio
Martin Ramirez	Anapoima	35 años	El guarapo de miel	Sancocho de gallina o la cola de res	El sancocho con papa criolla, cola de res y cerdo.	Sancocho de gallina	Es bueno se ha rescatado la tradición y por el crecimiento del turismo y que se reconozca a anapoima por su gastronomía.
Diana Paola Leo	Anapoima	25 años	Los sudados y los caldos con costilla, tamales.	Sopa de dulce con canela, guarapo, harina de trigo y panela.	Todos ya los conocía	Huesos de marrano, carne a la llanera y los dulces de frutas	Muy turístico, me parece muy bueno probar diferentes productos que se ofrecen.
Danilo Ortega	Anapoima	31 años	Yo comía cholao o raspao	Considero que la picada con rellena, papa criolla, longaniza, chicharron	Me llamo la atención el jugo de caña	Veo mucho los domingos que la familia come la gallina criolla	Me gusta la organización
Carlos Ortega	Anapoima	48 años	Recuerdo que siempre mis papas preparaban el Guarapo para celebraciones especiales de la familia.	El guarapo	La mayoría los había escuchado	El mango, veo muchos stand que tienen productos con mango y aca siempre tenemos esta fruta.	Considero que es muy limpio lo que visto me a gustado.
Jorge Perez	Vereda el Pedregal	60 años	Yo conozco en fiambre envuelto en hojas de platano.	Pienso que todos tienen algo.	Hasta ahora estoy viendo.	La Gallina siempre la hacíamos en fogon de leña desde pequeños	Esta bueno, agradecerla al Señor alcalde por estos eventos.
Jessica Martinez	Anapoima	10 años	Mis papas comían mucha papas chorriadas	Pues anapoima es muy conocida por el mango y sus variedades de frutas	Me gusto mucho el chicharron de cuajada lo había escuchado por no lo había probado.	Se ven muchas frutas hasta se dañan en el campo	Creo que esto ayuda a que cada vez mas visitantes conozcan anapoima y vengan durante diferentes temporadas del año

Figura No. 3. Recopilación Entrevista Anapoimunos

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a la información anterior se observa en la **figura No. 3** las preguntas realizadas a los Anapoimunos, las cuales fueron ¿Dónde vive?, ¿Hace cuánto reside en Anapoima?, ¿Qué platos o bebidas típica conocía?, ¿Qué plato o bebida considera que rescata la tradición gastronómica de Anapoima?, ¿Qué plato o bebida típico de Anapoima ha conocido en este festival?, ¿Cree usted que los platos típicos del festival se pueden encontrar a cualquier época del año? y ¿Qué percepción tiene del Festival gastronómico "Anapoima clima Turístico"? Teniendo en total 8 entrevistas dando como resultados que



*Los Anapoimunos reconocen que el plato que los identifica en su mayoría contiene Gallina en preparaciones de sancocho o piquete. De igual manera se destaca el mango como fruta conocida y consumida en Anapoima. En cuanto al aporte que ha dado el festival gastronómico al reconocimiento de platos típicos de Anapoima es muy variada. La postura de los habitantes se basa en que ya se reconocían los platos presentados y en el que se destacan productos como el jugo de caña o el chicharrón de cuajada.*

*Por otra parte, se destaca en la organización del evento la limpieza del lugar en donde se desarrolló el festival. Se reconoce la importancia de hacer partícipes a campesinos del municipio y el reconocimiento que puede tener Anapoima como destino turístico.*

Nombre	¿Dónde vive?	¿Hace cuánto llegó a Anapoima?	¿Conocía del Festival gastronómico "Anapoima clima Turístico"?	¿Cómo se enteró del Festival?	¿Que platos y bebidas típicas de Anapoima conocía?	¿Qué plato o bebida típico de Anapoima ha conocido en este festival?	¿Cuales fueron los platos o bebidas típicas que más le impactaron en este festival?	¿Que percepción tiene del Festival gastronómico "Anapoima clima Turístico"?
Ana Castellanos	Bogotá	3 días en el festival	Si, la familia vive en Anapoima	Por la familia	Dulces y frutas	La lasagna	Caldo de picado y dulces de la region	La logística es buena y muy organizado
Jessica Alejandra Quijano	Zipaquirá	3 días en el festival	No lo conocen	Solo visitaban el municipio y se enteraron del festival	Identifica platos a la carta, no tienen referenciado platos típicos del municipio	La Caña de azucar y los jugos de la region	El jugo de caña	Buena amabilidad y calidad de los integrantes del festival, lo atienden muy bien.
Francisco Jimenez	Tolima	3 días de festival	Si, es la segunda visita que realiza al festival gastronomico	Por medios publicitarios, amigos de anapoima y se reunen para visitar el festival gastronomico	Cuando visitaba anapoima comia gallina y almuerzo corrientazo	La preparacion de los sancochos y la gallina anapoimuna	Las diferentes formas de preparar el sancocho	Muy buena organización del evento y rescata el continuar con esta clase de eventos y es importante el apoyo al campesino que se da con el rescate de productos de la region
Flor Angela Castro Rojas	Bogotá	5 días en el festival	No lo conocia	Una amiga la invito	No conocia	La picada criolla	Hasta el momento de la visitano ha logrado identificar alguno	Bien organizado y ha escuchado buenos comentarios de los demas visitantes
Carolina Serrato	Bogotá	3 días de festival	Segunda visita al festival y este año coincidió con la visita a anapoima	Por casualidad en la primera visita	No conocia	Guarapo de caña	Guarapo de caña	Las carpas son iguales y el espacio es amplio para compartir y las exposiciones de los chefs invitados
Sonia Villarreal	Bogotá	3 días en el festival	No lo conocia	Tengo familia en Anapoima y quise venir al festival	No conocia	Conoci el dulce de melocoton que una frutas que no sabia como era y me gusto mucho	El dulce de melocoton	Me gusta la organización y que venga chefs de otros países a conocer nuestra riqueza gastronomico.
Camila Villarraga	Bogotá	2 días	No lo conocia	Vine a visitar a una amiga que vive aca y pasamos por el parque y pensamos que estaban en ferias y fiestas.	Pues se que se come Gallina	Probe el guarapo de bebidas anita y me conto una historia de su preparacion.	El chicharron de cuajada me impacto solo por el nombre.	Resalto la amabilidad de las personas de Anapoima y la organización del festival.
Camilo Rojas	Bogotá	1 día de festival	No tenia idea de este festival	Solo pasabamos con mi familia por que estabamos en La mesa y quisimos venir a Anapoima	En la carretera vi muchos piqueaderos.	He visto muchos postres y dulces de frutas	El dulce de melocoton me gusto por que no sabia como era la fruta.	Lo que he visto me ha gustado, veo mucha gente y familias unidas.

Figura No. 4. Recopilación Entrevista Turistas

Fuente: Elaboración propia

Como se observa en la figura No. 4 las preguntas realizadas a los turistas fueron las siguientes ¿Dónde vive?, ¿Hace cuánto llegó a Anapoima?, ¿Conocía del Festival gastronómico "Anapoima clima Turístico"?, ¿Cómo se enteró del Festival?, ¿Que platos y bebidas típicas de Anapoima conocía?, ¿Qué plato o bebida típico de Anapoima ha conocido en este festival?, ¿Cuales fueron los platos o bebidas típicas que más le impactaron en este festival? y ¿Qué percepción tiene del Festival gastronómico "Anapoima clima Turístico"?

*Dando como resultado 8 entrevistas a turistas donde el 90% de los visitantes son procedentes de la capital de Colombia lo que permite afianzar a Anapoima como destino turístico para los residentes de Bogotá, en un 80% las personas encuestadas asistieron al festival tres días de los cuatro días que dura el evento. Lo que permite analizar que logra ser llamativo para permitir que sea frecuentado más de un día, logrando que se prueben o repitan algunas de las propuestas ofrecidas por los portadores del saber.*

*En un 50% de los turistas entrevistados no conocían el festival y era su primer visita a Anapoima para esta fecha, en su mayoría los visitantes al festival asistieron por elementos externos como visita a familiares o su tránsito por Anapoima, estos turistas asisten por un interés en conocer el festival y en una menor proporción porque conocían el festival y quisieron ser partícipes del evento nuevamente.*

*El municipio de Anapoima no tiene un plato o bebida típica que lo represente, esto lo demuestra las respuestas de los turistas quienes no conocen en su mayoría, mientras que otros encuestados dividen las respuestas entre la gallina o frutas y dulces, para los platos y bebidas conocidas en el festival contestaron que el reconocimiento de los platos o bebidas típicas de Anapoima por parte de los turistas es muy variada y no genera una tendencia hacia alguno en particular se destacan las frutas, el guarapo como bebida y la gallina.*

	Nombre	¿Productos que ofrecen?	¿Con que plato típico quieren rescatar la tradición?	Ingredientes del plato que quieren rescatar	Preparación del plato típico	Costos Curules
	Sandra patillo	Postres, dulces Típicos de la región como moose de maracuga, postre de mando, dulce amor de guanabana.	Huesos de cerdo	Huesos de cerdo, ajo, cebolla, tomate, yuca, papa	Se pimen a sefret los huesos de cerdo, luego se hace un sofrito con el tomate, cebolla y ajo. Luego se mezcla con los huesos de cerdo ya cocidos, aparte se cocina la papa y la yuca. Se sirve en plato de barro.	
Mocuel	María fernanda cespedas	Anejipe de macadamia, anejipe natural, bocadillo de apureño, crema de whiskey con producción artesanal.	Bocadillo de guayaba y el anejipe	Bocadillo: guayaba, anacer.	Bocadillo: se procesa la guayaba solo sin otro producto y se pone a fuego, luego se coloca azúcar y se mezcla hasta que tome consistencia y se pone en un tarro puchas donde se le da la forma de la tortita.	
El mielero	Martha Isabel Peña	El miel como producto principal, miel, masamora chiquita	La sepe de mule	Miel, fíjo, enveja, habas, papa, hueso de res o pato de res	Sopa de mule: se pela el maíz con ceniza y luego se pone a cocinar en olla toda la noche, después se prepara la sopa con fíjo, anveja, papa y la proteína. Se sirve en plato hondo con <b>aradillo de cilantro</b> .	
Sabores de mi tierra	Juan Diego Marín	Cocción bocaneras y huesos tomaches	Huesos tomaches	Huesos de cerdo, carne, tambo, laurel, pimienta, tambo, cebolla.	Se pimen los huesos a marinar con cerveza por dos días, se pone tambo, laurel, tambo y pimienta. Luego se lavan y se macan con un guiso y se cocina en sus mismos jugos, se sirve en una charmba con una hoja de platano con papa, yuca sañada y se decora con <b>cilantro cimarrón</b> .	
Encasate	Wilma Cesquen	Panela Orgánica, quesoillo de hoja	Panela orgánica con caña de anapalma	Panela: caña de azúcar.	Se realiza el proceso de recolección de la caña, luego se realiza el lavado, después se hace la molida donde se hace la extracción de los jugos de caña, pasa a un proceso de cocción en recipientes grandes en cocción lenta y se tiene que <b>bate constantemente hasta que adquiere el punto ideal para poder moldearlo, duración 42 horas</b> .	
Alimentos sano	Fernando Monroy Cardenas	Café tostado, molido o en papa	Café orgánico, friegias con cultivos de abajá que ayudan a la polifloración	Café orgánico de la finca el pedregal	Se recolecta por temporadas del año se recolecta, se seca, se trilla, pasa al molino y se le da el punto que puede ser alto, medio, bajo. Se empaqa y se comercializa en la región.	
Chicharrón de cuajada	Dolly Testiva	Chicharrón de cuajada, las oblas con dulces artesanales, anejipes de guanabana.	Chicharrón de cuajada	Cuajada(Queso fresco), panela	Se hace la cuajada con leche del ordeño, se escume todo el suero, se pondona y se pone en el horno a 350° en recipientes de acero hasta que se da el punto.	se utilizaba el horno de leña, se cuajaba la leche en piedras de lija.
Sago amaños y pestres	Jeneth Perez Sanchez	Pan de sago, pan de maíz pelado, arepas de maíz pelado, torta de yuca	Pan de sago, arepa de maíz pelado y envueltos de maíz de pelado.	Arepa de maíz pelado: maíz perla o chícala, queso o cuajada, panela, azúcar, levadura.	Selección del maíz con un maíz de porba e chícala se mezcla en ceniza y agua, en esa misma agua se cocina el maíz de una a dos horas, hasta que suelta el hollejo, se deja dos días en agua hasta que quede bien limpio cambiando el agua cotantemente, luego se muele el maíz se hace la harina, luego se mezcla con cuajada o queso, se mezcla con panela, azúcar y levadura, se pone en el horno de leña.	plique o ablo de trabajadores de la región, con crema conada por su escasez de sistemas de refrigeración, acompañado con batata que se cambia por la papa, envuelto en hoja de platano, para que le de sabor.
Café Don Nike	Claudia Suarez	café tipo exportación y una línea nacional	Café de la región, recolectado por campesinos de Anapalma	Café	Preparación por método, máquina de filtrado a tipo campesino con panela, café y azúcar.	
La flor de los jugos	Flor Cucalita	Mango, Melocoton, Chirimoya, Anon.	Masato de mango	Mango verde, hojas de canajo o mandarina, panela	Se pela el mango verde se lisa con agua para hacer un masato y se cocina, luego se deja fermentar por dos o tres días.	
La flor de los jugos	Flor Cucalita	Mango, Maracuga, Melocoton, Chirimoya, Anon.	dulce de melocoton	Melocoton, azúcar o panela, agua.	El melocoton se pela, se cocina por 4 o 5 minutos y se hace un melao de panela o azúcar, se mezcla y se deja <b>sofritar</b> .	
Bebidas Ania	Ana Idalid Triana		Humore de Cerre Ahumada	Cerre ahumada, anoa, platano, yuca, arepa de maíz pelado y anoa.	Se envuelca en hoja de platano, con yuca, platano, arepa de maíz pelado y anoa.	Se conservaba los alimentos secos con sal y ponerle humo.
Bebidas Ania	Ana Idalid Triana		Guapepo	Maíz, miel o panela, agua.	En una vasija de barro se pimen los molidos y se dejan fermentar y se le pone la miel y panela.	Era la bebida para todos los visitantes a la casa

Figura No. 5. Recopilación Entrevista Portadores del saber

Fuente: Elaboración propia

Como se observa en la **figura No. 5** las preguntas realizadas a las personas portadores del saber que tuvieron participación en la feria fueron ¿Productos que ofrecen?, ¿Con qué plato típico quieren rescatar la tradición?, ¿Ingredientes del plato que quieren representar?, ¿Preparación del plato típico?, ¿Datos Curiosos?; dando como resultado del total de 16 stand entrevistados donde todos ofrecieron diferentes productos durante la feria como son Postres, cocido boyacense, huesos borrachos, Pan de sagú, pan de maíz pelado, arepas de maíz pelados, torta de yuca y diferentes frutas como Mango, Maracuyá, Melocotón, Chirimoya, Anón.

Al final de cada día del festival se sacaba un consolidado con los platos obtenidos, esto con el fin de dejar a un lado las recetas que no eran autóctonas del municipio de Anapoima, estos filtros se lograron con la asesoría de los Anapoimunos, y de los chef nacionales invitados al festival, los cuales tienen experiencia en cocina tradicional colombiana.

Al final del festival se obtuvo un listado de 30 platos presentados por los participantes, de los cuales se seleccionaron 16 recetas, se realizó este filtro debido a que habían platos tradicionales pero de otras regiones, como del choco, Santander, valle del cauca, y no ayudaban al reconocimiento del municipio de Anapoima y mucho menos a representar la gastronomía de Anapoima, se llegó a ver que cada receta cuenta una historia diferente, y también en gran parte son elaboradas con productos locales.

Con las entrevistas realizadas tanto a portadores de saberes culinarios, como a personas Anapoimunas, se realiza el inventario gastronómico, el cual lleva información contundente para lo que al final sería el recetario, cada receta fue tomada de las personas

que en el festival gastronómico expusieron sus platos, dieron en detalle cada ingrediente y su forma de preparación, muchas de las personas que brindaron esta información tenían restaurantes, otras personas solamente crecieron comiendo las preparaciones que presentaron en el festival, y querían dar a conocer su tradición.

### **FASE 3**

Basándonos en la recopilación de la información anterior se dieron a conocer los platos típicos, anécdotas y las diferentes preparaciones de las recetas ofrecidas durante la realización del festival gastronómico climaturística en su tercera edición.

Se realiza como Anexo No.5 (Recetario Platos autóctonos y de tradición del municipio de Anapoima) el cual fue realizado de la siguiente manera:

Se tomaron 16 platos los cuales tienen su propia receta según los cocineros del festival gastronómico en su tercera edición estas recetas fueron:

#### **El caldo de bolas**

Poner a calentar el agua con los huesos de res y sal, cuando los huesos lleven una hora en el agua hirviendo se retira. Agregar las verduras previamente lavadas y cortadas en cuadros de medio centímetro, luego se dejan cocinar por 15 minutos.

Tomar la masa de maíz pelao y hacer bolitas del tamaño de una canica, y se rellenan con cuajada preferiblemente fresca, Cuando las verduras estén blanditas se agregan las bolas de maíz pelao rellenas de cuajada, y dejar por dos minutos, servir al instante.

#### **Arepa de maíz pelao**

Seleccionar el maíz pelao, cocinar con agua y ceniza durante una hora hasta que suelte la cáscara (hollejo), luego se deja este maíz por dos días en agua, en el transcurso de estos días cambiar el agua hasta que esta quede limpia, luego se muele el maíz hasta crear una

**Comentado [p13]:** Se recomienda realizar un cuadro con una compilación del recetario.

*textura homogénea, el resultado es una masa la cual se mezcla con cuajada, levadura, panela, al tener todos estos ingredientes, se prosigue a armar las arepas, asar preferiblemente en parrilla al carbón.*

#### **Envuelto de maíz pelao**

*Seleccionar el maíz pelao, cocinar con agua y ceniza durante una hora hasta que suelte la cáscara (hollejo), luego se deja este maíz por dos días en agua, en el transcurso de estos días se cambia el agua hasta que esta quede limpia, luego se muele el maíz hasta crear una textura homogénea, el resultado es una masa la cual se mezcla con cuajada, levadura, panela, al tener todos estos ingredientes, se toma una hoja de plátano previamente pasada por fuego para que suelte su aroma característico, se pone la mezcla en la mitad de la hoja y se prosigue a doblarla en forma de triángulo, se amarra con cuerda o cabuya, y se meten en una olla con agua, la cual se pone al fuego durante una hora.*

#### **Arepas carisecas**

*Seleccionar el maíz pelao, Cocinar con agua y ceniza durante una hora hasta que suelte la cáscara (hollejo), luego se deja este maíz por dos días en agua, en el transcurso de estos días se cambia el agua hasta que este quede limpio, luego se muele el maíz hasta crear una textura homogénea. por otro lado se mezcla la mantequilla con el azúcar, al tener esta mezcla bien incorporada, se van agregando los huevos, primero se agrega uno y se mezcla al estar homogénea la preparación se agrega el otro huevo y se vuelve a mezclar, luego de esto se agrega la harina de maíz pelao, y se mezcla hasta crear una masa fácil de manejar, se arman galletas de aproximadamente 50 g, y se ponen en una bandeja, al tener la bandeja con la cantidad de galletas deseada, se ponen al horno durante 20 minutos a 180°C.*

### **Dulce de melocotón**

*Pelar el melocotón y cortar en pedazos pequeños aproximadamente de 2cm en forma de cuadrado, luego cocinar en agua con azúcar durante una hora hasta que este tome una textura de almíbar, enfriar y disfrutar.*

### **Guarapo**

*Cocinar el maíz en agua durante dos horas, luego enfriar y agregar miel y agua hasta que este quede cubierto se deja durante una semana, para que se realice el proceso de fermentación.*

### **Chicharrón de cuajada**

*Tomar la leche recién salida de la vaca, y se pone a fuego con el cuajo líquido durante 5 minutos a 32°C, hasta que los componentes de la leche se separen, luego escurrir, la parte que queda en el escurridor es la cuajada, ésta se mete en moldes y enfría, aparte se pone la panela en un sartén hasta que esta se derrita creando un melado, en este momento se agrega la cuajada hasta que estos ingredientes se incorporen, dejar enfriar.*

### **Sancocho piquete de gallina**

*Cocinar cada una de las partes de la gallina en agua, con sal al gusto, y verduras picadas en trozos grandes, como la cebolla cabezona y la zanahoria, todo esto para darle sabor a la preparación, aparte se pelan las papas, la yuca, el plátano, y se reserva previamente lavadas, al pasar una hora de cocinada la gallina en el agua con las verduras, se agrega la papa, la yuca, y el plátano, todo cortado en trozos grandes, se deja cocinar*



*durante 30 minutos, se retiran las porciones de la gallina y se pasan por una parrilla de leña, esto con el fin de darle un tono dorado a la gallina. Por otra parte preparar un hogao con la cebolla larga finamente picada y el tomate rallado, pasar por un sartén caliente y un poco de aceite, durante 15 minutos hasta crear una salsa espesa.*

*Finalmente servir preferiblemente la gallina, la yuca, el plátano y la papa en hoja de plátano con el hogao por encima con el cilantro finamente picado, el caldo preferiblemente se sirve en una totuma de barro.*

### **Poteca de ahuyama**

*Pelar la ahuyama, retirar las semillas y lavar con la zanahoria, la cebolla cabezona, luego cortar en trozos grandes.*

*Poner a cocinar todo lo anterior en agua con sal al gusto, dejar durante 45 minutos hasta que la ahuyama esté suave, retirar el agua y procesar en una licuadora hasta crear una textura espesa.*

*Aparte cocinar los huevos en agua durante 8 minutos, sacar del agua, retirar la cáscara y picar finamente. Poner encima de la poteca de ahuyama.*

### **Pan de sagú**

*Agregar en un bole la harina, mantequilla, huevos y sal, amasar todos los ingredientes hasta que quede una mezcla homogénea, después porcionar la masa en el tamaño que se desee el pan, aparte tomar una bandeja para esparcir un poco de aceite, luego distribuir los panes en toda la bandeja, a estos panes se les unta un poco de huevo por la parte superior con una brocha, hornear (preferiblemente con leña) durante 30 minutos.*

*Limonada de maíz negro, Hervir el maíz en agua con azúcar, durante 30 minutos hasta que este quede blandito, luego pasar por un colador con el fin de que quede solamente el*

*líquido y reservar en una vasija de barro, aparte exprimir los limones y el jugo de estos se agregan a la infusión del maíz, después de que esta haya enfriado, reservar en refrigeración antes de servir.*

### **Huesos de marrano**

*Lavar los huesos de marrano y agregar a una olla con agua, sal, tomillo, laurel, y cebolla cabezona cortada en trozos grandes, poner a fuego alto durante una hora, pasado el tiempo retirar los huesos y reservar en un sartén, aparte se hace un guiso con tomate y cebolla finamente picada y se le agrega este guiso a los huesos los cuales se dejan durante media hora más con la mezcla anterior a fuego bajo, con el fin de que los huesos de marrano tomen sabor y color.*

*Servir en hoja de plátano preferiblemente.*

### **Jugo de caña**

*Seleccionar la caña de azúcar la cual se pasa por un trapiche (artesanal o industrial), esta caña de azúcar se puede pasar varias veces por el trapiche con el fin de aprovechar toda sus sustancia y en el proceso en el cual se pasa la caña por el trapiche se ponen limones cortados por la mitad entre los palos de caña de azúcar, al final todo el jugo extraído se sirve con un poco de hielo.*

### **Fritanga**

*Lavar previamente la papa criolla y cocinar en agua durante 30 minutos hasta que esta quede blandita.*

*Pelar la yuca y cocinar por 30 minutos hasta que quede blandita. Pelar el plátano lavar y cortar en trozos pequeños, y luego freír hasta que este quede crocante por fuera y suave por dentro. Por otra parte poner abundante aceite en un sartén profundo al fuego y ya cuando esté caliente, agregar la morcilla, la longaniza, y el chorizo de cerdo, freír hasta que estos productos estén dorados en su parte exterior, sacar y cortar en trozos pequeños. En ese mismo aceite freír la papa criolla y la yuca durante 3 minutos. Servir preferiblemente en hoja de plátano. Cuchuco de trigo con espinazo, Poner en una olla pitadora el espinazo de cerdo con 5 litros de agua, sal al gusto, la cebolla larga previamente lavada y picada, y se pone al fuego durante 50 minutos hasta que el espinazo quede suave, por otro lado se lava la zanahoria y se pica en cuadros pequeños, se lava la habichuela y se pica en trozos pequeños de medio centímetro, se lava la alverja y se reservan estas verduras, la papa sabanera se lava y se pela, después de esto se corta en cubos de 1cm por 1cm.*

*Al pasar los 50 minutos de cocción agregar el cuchuco de trigo, la zanahoria, habichuela, alverja y la papa, se deja cocinar todo junto durante 20 minutos y servir. Dulce de mango. Lavar los mangos y pelarlos, sacar toda la pulpa posible y procesarla en una licuadora hasta crear una textura espesa. Aparte batir la crema de leche hasta punto de nieve, mezclar en forma envolvente la pulpa de mango, la crema de leche batida a punto de nieve, la leche condensada, y la gelatina sin sabor previamente hidratada en agua, toda la mezcla anterior se agrega en moldes y refrigerar durante dos horas Servir.*

*Por otra parte, plasmados en el inventario gastronómico según la metodología del MINCIT, se explicó la preparación, los ingredientes de cada receta, y se le otorgó un puntaje según su ubicación geográfica, también su importancia a nivel nacional, tal y*

*como lo pide el formato de inventario gastronómico para la modalidad de saberes culinarios, y se anexan fotos de los platos autóctonos que fueron presentados en los stand del festival gastronómico. Teniendo lo anterior se diseña el recetario gastronómico con los elementos de la investigación, y de lo que se quiere plasmar por parte de la alcaldía del municipio de Anapoima, que es gastronomía como medio de desarrollo turístico, aparte se quiere que este recetario llegue a servir como guía para los restaurantes que deseen llevar la tradición de cocina local y autóctona del municipio, por otro lado se quiere llevar el recetario como medio de promoción turística del territorio de Anapoima.*

## 7. CONCLUSIONES

*En relación con nuestra investigación en la identificación de platos típicos del municipio de Anapoima como parte de una estrategia que impulse la cultura gastronómica. Se identificaron las siguientes conclusiones que permiten sintetizar el trabajo de campo y proceso investigativo realizado.*

- *Se reconoce la importancia del inventario gastronómico en el municipio de Anapoima, para tener bases y conocer los platos, bebidas y postres típicos, con el objetivo de implementar estrategias que aporten al reconocimiento de Anapoima como destino gastronómico del país.*
- *Por medio de eventos como el festival gastronómico Anapoima climaturística, se afianza el trabajo en conjunto de la comunidad y los entes gubernamentales con propuestas de impulsen el crecimiento del turismo y que sea de beneficio para todos, por lo cual se recomienda que se continúe desarrollando anualmente y se incentive a los establecimientos gastronómicos a participar y a incluir dentro de sus cartas platos y bebidas típicos del municipio.*
- *La participación de la comunidad como principales portadores del saber en el desarrollo del festival gastronómico se hace esencial ya que ellos son los promotores del turismo gastronómico para el municipio y por medio de este trabajo se logre un crecimiento para todos.*

- *Con el recetario propuesto y a disposición de todos los habitantes del municipio servirá para incentivar el turismo gastronómico de la región creando productos llamativos para turistas locales, regionales, nacionales e internacionales, de igual manera se destaca que sean los portadores del saber, los principales actores en estos productos que desarrolle Anapoima.*
- *El festival gastronómico Anapoima climaturística, se fortalece en su tercera edición con la participación de FEGAT y apoyo de la alcaldía. Lo que hace valioso la participación de la comunidad en el crecimiento del festival y cada edición ha tomado mayor aceptación por los habitantes y de turistas.*
- *La aceptación del festival gastronómico por parte de los turistas y habitantes del municipio es positivo y diferente a las habituales festividades que se llevan a cabo en Anapoima, lo que permite generar identidad y diferenciación con otros municipios que no cuentan con este tipo de eventos que quieren rescatar la cultura gastronómica de sus comunidades.*

## REFERENCIAS

- Acevedo, Bello y Rojas (2017) DIAGNOSTICO DEL TURISMO SÉNIOR COMO NUEVA ALTERNATIVA TURISTICA PARA EL MUNICIPIO DE ANAPOIMA (CUNDINAMARCA) Recuperado de:*  
<http://repositorio.uniagustiniana.edu.co/bitstream/123456789/311/9/AcevedoAlarcón-IngridLorena-1-2018.pdf>
- 1996, l. 3. (1996). ley 300 de 1996 . bogota: anato.
- acevedo. (2012). platos autoctonos colombia. bogota: cocina colombiana .
- Anapoima. (2018, Septiembre). Plan de Desarrollo Turístico Anapoima Destino Turístico de Bienestar 2018 - 2028. Retrieved Agosto, 2019 from <http://www.anapoima-cundinamarca.gov.co>
- Anapoima. (2018). plan de desarrollo turístico de Anapoima. bogota: destino .
- Bernal, Diaz, & Muñoz. (2017). inventario gastronomico oriente cundinamarca. bogota: tecnologia.
- Bernier, T. (2003). LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO Y FACTOR DE DESARROLLO. Buenos Aires.
- clemente, D. (2013). potencial gastronomico de una region . españa: turismo gastronomico

*clemente, d., hernandez, & mogollon. (2013). desarrollo turistico de un destino . bogota: importancia turistica.*

*Diaz, & rueda. (2016). Caracterizacion del turista y la oferta turistica. bogota: repositorio cundinamarca .*

*FEGAT. (2016). Federacion de gastronomia y turismo . federacion gastronomica.*

*fields. (2002). Fields, K. (2002) "Demand for the gastronomy tourism product: motivational gactors". In Hjalager, A. M, Richards, G. (edits.) Tourism and Gastronomy, Routledge, London, pp. 36-50 . portugal : Fields, K. (2002) "Demand for the gastronomy tourism product: motivational gactors". In Hjalager, A. M, Richards, G. (edits.) Tourism and Gastronomy, Routledge, London, pp. 36-50 .*

*granados, guzman, & acevedo . (2014). historia sagu . colombia: unigutiana.*

*Hernández. (2014). patrimonio gastronomico . bogota: riesgo .*

*Hernandez, R., Fernandez, & Baptista. (2006). Metodología de la Investigación. 4a ed. Mexico. Retrieved Septiembre 20, 20119 from [https://competenciashg.files.wordpress.com/2012/10/sampieri-et-al-metodologia-de-la-investigacion-4ta-edicion-sampieri-2006\\_ocr.pdf](https://competenciashg.files.wordpress.com/2012/10/sampieri-et-al-metodologia-de-la-investigacion-4ta-edicion-sampieri-2006_ocr.pdf)*

*Llano, F. A. (2015). Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón\*. , Bogotá - Colombia: Corporación Unificada Nacional de Educación Superior,.*

*Martinez. (2014). gastronomia anapoima. anapoima: metodologia.*

*MinCit. (2016). Plan Estrategico de Gastronomía. Retrieved Agosto, 2019 from [https://www.academia.edu/28205073/Plan\\_Estrategico\\_de\\_Gastronom%C3%ADa\\_versi%C3%B3n](https://www.academia.edu/28205073/Plan_Estrategico_de_Gastronom%C3%ADa_versi%C3%B3n)*



- MinCit. (2019). MinCit. From <http://www.mincit.gov.co>*
- Ministerio de comercio, i. y. (2016). plan estrategico de gastronomia . bogota: elaboracion del inventario .*
- Navarro, D. (2008). ReCuRsos TuRísTiCos y aTRaCTivos TuRísTiCos: CoNCePTuaLiZaCiÓN, CLasifiCaCiÓN y vaLoRaCiÓN. argentina: Cuadernos de Turismo, 35, (2015), 335-357Cuadernos de Turismo.,.*
- Nieva. (2008). Patrimonio Gastronómico. bogota: integracion .*
- OMT. (2017, Junio 12). UNTWO. Retrieved Agosto, 2019 from [www2.unwto.org](http://www2.unwto.org)*
- OMT. (2019, Enero 21). UNTWO. Retrieved Agosto, 2019 from <http://www2.unwto.org>*
- Rebeca, & Vicdalia. (2006). gastronomia tipica. bogota: especial gastronomia.*
- sanchez, & sanchez. (2012). gastronomia andina. bogota: literal .*
- travel, C. (2017). gastronomia colombia. bogota: region andina.*
- Vasquez. (2016). plan estrategico para la construccion del producto gastronomico nacional . bogota: plan estrategico de gastronomia version pp 15.*
- Vasquez. (n.d.). Plan estrategico para la construccion del producto turistico gastronomico nacional 2018- 2028. Retrieved Julio, 2019 from [https://www.academia.edu/28205073/Plan\\_Estrategico\\_de\\_Gastronom%C3%ADa\\_versi%C3%B3n\\_corregida\\_](https://www.academia.edu/28205073/Plan_Estrategico_de_Gastronom%C3%ADa_versi%C3%B3n_corregida_)*
- Vilar, G. (2013). marco de unas potencialidades geográficas y culturales. bogota: gastronomía colombiana.*

## ANEXOS

### Anexo 1. Entrevistas a Anapoimunos

**Entrevista a:** *Guillermo Restrepo*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Guillermo:** *En la mesa pero trabaja en Anapoima*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Guillermo:** *Hace 17 años trabajando en Anapoima*
- **Alejandro:** *¿Qué platos o bebidas típicas conocía?*
- **Guillermo:** *Tapado, arroz que debajo de la tierra*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida considera que rescata la tradición gastronómica de Anapoima?*
- **Guillermo:** *Sancocho de gallina con sus diversas formas de prepararlo*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típica de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Guillermo:** *Las frutas y sus preparaciones como mermeladas con frutas maduras*
- **Alejandro:** *¿Cree usted que los platos típicos del festival se pueden encontrar a cualquier época del año?*
- **Guillermo:** *Sancocho de gallina*
- **Alejandro:** *¿Que percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*

- **Guillermo:** *Es uno de los eventos muy llamativos por la amabilidad de los participantes, también rescata que no se pueda consumir bebidas alcohólicas en el festival.*

**Entrevista a:** *Andrés López.*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios.*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Andrés:** *Anapoima.*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Andrés:** *19 años.*
- **Alejandro:** *¿Qué platos o bebidas típicas conocía?*
- **Andrés:** *El sancocho de gallina y la picada criolla.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típica de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Andrés:** *La gallina criolla rescata la tradición.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida considera que rescata la tradición gastronómica de Anapoima?*
- **Andrés:** *Chicharrón de cuajada, masato.*
- **Alejandro:** *¿Cree usted que los platos típicos del festival se pueden encontrar a cualquier época del año?*
- **Andrés:** *Sancocho de gallina.*
- **Alejandro:** *¿Que percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Andrés:** *Abre mucho las puertas a los campesinos que traen sus productos de sus fincas para ser comercializados en el festival.*

**Entrevista a:** *Yuleima Pérez.*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios.*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Yuleima:** *Anapoima.*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Yuleima:** *15 años.*
- **Alejandro:** *¿Qué platos o bebidas típicas conocía?*
- **Yuleima:** *La gallina.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típico de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Yuleima:** *El mango, pomarosa y la gallina.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida considera que rescata la tradición gastronómica de Anapoima?*
- **Yuleima:** *El dulce de melocotón.*
- **Alejandro:** *¿Cree usted que los platos típicos del festival se pueden encontrar a cualquier época del año?*
- **Yuleima:** *Piquete de gallina que es de consumo de cada fin de semana.*
- **Alejandro:** *¿Que percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Yuleima:** *Es el mejor festival de todos por la limpieza de las mesas y organización.*

**Entrevista a:** *Leydi Johana Granados.*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios.*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Leydi Johana:** *Anapoima.*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Leydi Johana:** *10 meses.*
- **Alejandro:** *¿Qué platos o bebidas típica conocía?*
- **Leydi Johana:** *La gallina, el sudado de cola y chicarrón de cuajada.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típico de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Leydi Johana:** *El chicharrón de cuajada.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida considera que rescata la tradición gastronómica de Anapoima?*
- **Leydi Johana:** *Las empanadas de diferentes preparaciones.*
- **Alejandro:** *¿Cree usted que los platos típicos del festival se pueden encontrar a cualquier época del año?*
- **Leydi Johana:** *La gallina.*
- **Alejandro:** *¿Que percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Leydi Johana:** *Muy organizado y muy limpio.*

**Entrevista a:** *Martin Ramírez.*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios.*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Martin:** *Anapoima.*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Martin:** *35 años.*
- **Alejandro:** *¿Qué platos o bebidas típica conocía?*
- **Martin:** *El guarapo de miel.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típica de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Martin:** *Sancocho de gallina o la cola de res.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida considera que rescata la tradición gastronómica de Anapoima?*
- **Martin:** *El sancocho con papa criolla, cola de res y cerdo.*
- **Alejandro:** *¿Cree usted que los platos típicos del festival se pueden encontrar a cualquier época del año?*
- **Martin:** *Sancocho de gallina.*
- **Alejandro:** *¿Que percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Martin:** *Es bueno se ha rescatado la tradición y por el crecimiento del turismo y que se reconozca a Anapoima por su gastronomía.*

**Entrevista a:** *Diana Paola León.*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios.*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Diana:** *Anapoima*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Diana:** *25 años.*
- **Alejandro:** *¿Qué platos o bebidas típica conocía?*
- **Diana:** *Los sudados y los caldos con costilla, tamales.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típica de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Diana:** *Sopa de dulce con canela, guarapo, harina de trigo y panela.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida considera que rescata la tradición gastronómica de Anapoima?*
- **Diana:** *Todos ya los conocía.*
- **Alejandro:** *¿Cree usted que los platos típicos del festival se pueden encontrar a cualquier época del año?*
- **Diana:** *Huesos de marrano, carne a la llanera y los dulces de frutas.*
- **Alejandro:** *¿Que percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Diana:** *Muy turístico, me parece muy bueno probar diferentes productos que se ofrecen.*

**Entrevista a:** *Danilo Ortega.*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios.*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Danilo:** *Anapoima*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Danilo:** *31 años.*
- **Alejandro:** *¿Qué platos o bebidas típica conocía?*
- **Danilo:** *Yo comía cholao o raspado.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típica de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Danilo:** *Considero que la picada con rellena, papa criolla, longaniza, chicharrón.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida considera que rescata la tradición gastronómica de Anapoima?*
- **Danilo:** *Me llamo la atención el jugo de caña.*
- **Alejandro:** *¿Cree usted que los platos típicos del festival se pueden encontrar a cualquier época del año?*
- **Danilo:** *Veo mucho los domingos que la familia come la gallina criolla.*
- **Alejandro:** *¿Que percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Danilo:** *Me gusta la organización.*





**Entrevista a:** *Carlos Ortega.*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios.*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Carlos:** *Anapoima*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Carlos:** *48 años.*
- **Alejandro:** *¿Qué platos o bebidas típica conocía|?*
- **Carlos:** *Recuerdo que siempre mis papas preparaban el Guarapo para celebraciones especiales de la familia.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típico de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Carlos:** *El guarapo.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida considera que rescata la tradición gastronómica de Anapoima?*
- **Carlos:** *La mayoría los había escuchado.*
- **Alejandro:** *¿Cree usted que los platos típicos del festival se pueden encontrar a cualquier época del año?*
- **Carlos:** *El mango, veo muchos stand que tienen productos con mango y acá siempre tenemos esta fruta.*
- **Alejandro:** *¿Que percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Carlos:** *Considero que es muy limpio lo que visto me ha gustado.*

**Entrevista a:** *Jorge Pérez.*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios.*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Jorge:** *Vereda del pedregal.*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Jorge:** *60 años.*
- **Alejandro:** *¿Qué platos o bebidas típica conocía?*
- **Jorge:** *Yo conozco en fiambre envuelto en hojas de plátano.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típico de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Carlos:** *Pienso que todos tienen algo.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida considera que rescata la tradición gastronómica de Anapoima?*
- **Jorge:** *Hasta ahora estoy viendo.*
- **Alejandro:** *¿Cree usted que los platos típicos del festival se pueden encontrar a cualquier época del año?*
- **Jorge:** *La Gallina siempre la hacíamos en fogón de leña desde pequeños.*
- **Alejandro:** *¿Que percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Jorge:** *Esta bueno, agradecerla al Señor alcalde por estos eventos.*

**Entrevista a:** *Jessica Martínez.*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios.*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Jessica:** *Anapoima.*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Jessica:** *10 años.*
- **Alejandro:** *¿Qué platos o bebidas típica conocía?*
- **Jessica:** *Mis papas comían muchas papas chorreadas.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típico de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Jessica:** *Pues Anapoima es muy conocida por el mango y sus variedades de frutas.*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida considera que rescata la tradición gastronómica de Anapoima?*
- **Jessica:** *Me gustó mucho el chicharrón de cuajada lo había escuchado por no lo había probado.*
- **Alejandro:** *¿Cree usted que los platos típicos del festival se pueden encontrar a cualquier época del año?*
- **Jessica:** *Se ven muchas frutas hasta se dañan en el campo.*
- **Alejandro:** *¿Que percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Jessica:** *Creo que esto ayuda a que cada vez más visitantes conozcan Anapoima y vengan durante diferentes temporadas del año.*



## **Anexo 2. Entrevistas a turistas**

**Entrevista a:** *Ana Castellanos*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Ana:** *Bogotá*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Ana:** *3 días en el festival*
- **Alejandro:** *¿Conocía del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Ana:** *Si, mi familia vive en Anapoima*
- **Alejandro:** *¿Cómo se enteró del Festival?*
- **Ana:** *por mi familia*
- **Alejandro:** *¿Qué platos y bebidas típicas de Anapoima conocía?*
- **Ana:** *Dulces y frutas*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típico de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Ana:** *La lasagna*
- **Alejandro:** *¿Cuáles fueron los platos o bebidas típicas que más le impactaron en este festival?*
- **Ana:** *Caldo de picado y dulces de la región*
- **Alejandro:** *¿Qué percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Ana:** *La logística es buena y muy organizado*

**Entrevista a:** *Jessica Alejandra Quijano*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Jessica:** *Zipaquirá*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Jessica:** *3 días en el festival*
- **Alejandro:** *¿Conocía del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Jessica:** *No lo conoce*
- **Alejandro:** *¿Cómo se enteró del Festival?*
- **Jessica:** *Solo visitaban el municipio y se enteraron del festival*
- **Alejandro:** *¿Qué platos y bebidas típicas de Anapoima conocía?*
- **Jessica:** *Identifica platos a la carta, no tienen referenciado platos típicos del municipio*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típica de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Jessica:** *La Caña de azúcar y los jugos de la región*
- **Alejandro:** *¿Cuáles fueron los platos o bebidas típicas que más le impactaron en este festival?*
- **Jessica:** *El jugo de caña*
- **Alejandro:** *¿Qué percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Jessica:** *Buena amabilidad y calidad de los integrantes del festival, lo atienden muy bien.*

**Entrevista a:** *Francisco Jiménez*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Francisco:** *Tolima*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Francisco:** *3 días de festival*
- **Alejandro:** *¿Conocía del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Francisco:** *Si, es la segunda visita que realiza al festival gastronómico*
- **Alejandro:** *¿Cómo se enteró del Festival?*
- **Francisco:** *Por medios publicitarios, amigos de Anapoima y se reúnen para visitar el festival gastronómico*
- **Alejandro:** *¿Qué platos y bebidas típicas de Anapoima conocía?*
- **Francisco:** *Cuando visitaba Anapoima comía gallina y almuerzo corrientoso*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típica de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Francisco:** *La preparación de los sancochos y la gallina Anapoimunos*
- **Alejandro:** *¿Cuáles fueron los platos o bebidas típicas que más le impactaron en este festival?*
- **Francisco:** *Las diferentes formas de preparar el sancocho*
- **Alejandro:** *¿Qué percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*



- **Francisco:** *Muy buena organización del evento y rescata el continuar con esta clase de eventos y es importante el apoyo al campesino que se da con el rescate de productos de la región*

**Entrevista a:** *Flor Ángela Castro Rojas*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Flor:** *Bogotá*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Flor:**
- **Alejandro:** *¿Conocía del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Flor:** *5 días en el festival*
- **Alejandro:** *¿Cómo se enteró del Festival?*
- **Flor:** *No lo conocía*
- **Alejandro:** *¿Qué platos y bebidas típicas de Anapoima conocía?*
- **Flor:** *Una amiga la invito*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típica de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Flor:** *La picada criolla*
- **Alejandro:** *¿Cuáles fueron los platos o bebidas típicas que más le impactaron en este festival?*
- **Flor:** *Hasta el momento de la visitado ha logrado identificar alguno*

- **Alejandro:** *¿Qué percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Flor:** *Bien organizado y ha escuchado buenos comentarios de los demás visitantes*

**Entrevista a:** *Carolina Serrato*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Carolina:** *Bogotá*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Carolina:** *3 días en el festival*
- **Alejandro:** *¿Conocía del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Carolina:** *Tengo familia en Anapoima y quise venir al festival*
- **Alejandro:** *¿Cómo se enteró del Festival?*
- **Carolina:** *No conocía*
- **Alejandro:** *¿Qué platos y bebidas típicas de Anapoima conocía?*
- **Carolina:** *Conocí el dulce de melocotón que una frutas que no sabía cómo era y me gustó mucho*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típica de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Carolina:** *Guarapo de caña*
- **Alejandro:** *¿Cuáles fueron los platos o bebidas típicas que más le impactaron en este festival?*
- **Carolina:** *Guarapo de caña*
- **Alejandro:** *¿Qué percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Carolina:** *Las carpas son iguales y el espacio es amplio para compartir y las exposiciones de los chefs invitados*

**Entrevista a:** *Sonia Villarreal*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Sonia:** *Bogotá*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Sonia:** *3 días en el festival*
- **Alejandro:** *¿Conocía del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Sonia:** *No lo conocía*
- **Alejandro:** *¿Cómo se enteró del Festival?*
- **Sonia:** *Tengo familia en Anapoima y quise venir al festival*
- **Alejandro:** *¿Qué platos y bebidas típicas de Anapoima conocía?*
- **Sonia:** *No conocía*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típica de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Sonia:** *Conocí el dulce de melocotón que una frutas que no sabía cómo era y me gustó mucho*
- **Alejandro:** *¿Cuáles fueron los platos o bebidas típicas que más le impactaron en este festival?*
- **Sonia:** *El dulce de melocotón*
- **Alejandro:** *¿Qué percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Sonia:** *Me gusta la organización y que venga chef de otros países a conocer nuestra riqueza gastronómica.*

**Entrevista a:** *Camila Villarraga*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Camila:** *Bogotá*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Camila:** *2 días*
- **Alejandro:** *¿Conocía del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Camila:** *No lo conocía*
- **Alejandro:** *¿Cómo se enteró del Festival?*
- **Camila:** *Vine a visitar a una amiga que vive acá y pasamos por el parque y pensamos que estaban en ferias y fiestas.*
- **Alejandro:** *¿Qué platos y bebidas típicas de Anapoima conocía?*
- **Camila:** *Pues sé que se come Gallina*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típica de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Camila:** *Probé el guarapo de bebidas Anita y me conto una historia de su preparación.*
- **Alejandro:** *¿Cuáles fueron los platos o bebidas típicas que más le impactaron en este festival?*
- **Camila:** *El chicharrón de cuajada me impacto solo por el nombre.*
- **Alejandro:** *¿Qué percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Camila:** *Resalto la amabilidad de las personas de Anapoima y la organización del festival.*

**Entrevista a:** *Camilo Rojas*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿Dónde vive?*
- **Camilo:** *Bogotá*
- **Alejandro:** *¿hace cuánto reside en Anapoima?*
- **Camilo:** *1 día de festival*
- **Alejandro:** *¿Conocía del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Camilo:** *No tenía idea de este festival*
- **Alejandro:** *¿Cómo se enteró del Festival?*
- **Camilo:** *Solo pasábamos con mi familia porque estábamos en La mesa y quisimos venir a Anapoima*
- **Alejandro:** *¿Qué platos y bebidas típicas de Anapoima conocía?*
- **Camilo:** *En la carretera vi muchos piqueteaderos*
- **Alejandro:** *¿Qué plato o bebida típica de Anapoima ha conocido en este festival?*
- **Camilo:** *He visto muchos postres y dulces de frutas*
- **Alejandro:** *¿Cuáles fueron los platos o bebidas típicas que más le impactaron en este festival?*
- **Camilo:** *El dulce de melocotón me gustó porque no sabía cómo era la fruta.*
- **Alejandro:** *¿Qué percepción tiene del Festival gastronómico “Anapoima clima Turístico”?*
- **Camilo:** *Lo que he visto me ha gustado, veo mucha gente y familias unidas*

### **Anexo 3. Entrevista Portadores del saber**

**Entrevista a:** *Sandra Patiño*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿productos que ofrecen?*
- **Sandra:** *Postres, dulces típicos de la región como mouse de maracuyá, postre de mando, dulce amor de guanábana*
- **Alejandro:** *¿con que plato típico quieren rescatar la tradición?*
- **Sandra:** *huesos de cerdo con yuca, papa y ají con limonada de panela*
- **Alejandro:** *¿Ingredientes del plato que quieren representar?*
- **Sandra:** *Huesos de cerdo, ajo, cebolla, tomate, yuca, papa*
- **Alejandro:** *¿Preparación del plato típico?*
- **Sandra:** *Se ponen a sofreír los huesos de cerdo, luego se hace un sofrito con el tomate, cebolla y ajo. Luego se mezcla con los huesos de cerdo ya cocidos, aparte se cocina la papa y la yuca. Se sirve en plato de barro.*

**Entrevista a María Fernanda céspedes**

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿productos que ofrecen?*
- **María:** *Arequipe de macadamia, arequipe natural, bocadillo de guayaba, crema de whiskey con producción artesanal.*
- **Alejandro:** *¿con que plato típico quieren rescatar la tradición?*
- **María:** **Bocadillo de guayaba y el arequipe**
- **Alejandro:** *¿Ingredientes del plato que quieren representar?*
- **María:** **Bocadillo:** *guayaba, azúcar.*
- **Alejandro:** *¿Preparación del plato típico?*
- **María:** *Bocadillo se procesa la guayaba solo sin otro producto y se pone a fuego, luego se coloca azúcar y se mezcla hasta que tome consistencia y se pone en unas panchas donde se le da la forma de la lonja.*

## **Entrevista a Martha Isabel Peña**

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿productos que ofrecen?*
- **Martha:** *El maíz como producto principal, mute, mazamorra chiquita*
- **Alejandro:** *¿con que plato típico quieren rescatar la tradición?*
- **Martha:** *La sopa de mute*
- **Alejandro:** *¿Ingredientes del plato que quieren representar?*
- **Martha:** *Maíz, frijol, arveja, habas, papa, hueso de res o pata de res*
- **Alejandro:** *¿Preparación del plato típico?*
- **Martha:** *Sopa de mute: se pela el maíz con ceniza y luego se pone a cocinar en leña toda la noche, después se prepara la sopa con frijol, arveja, papa y la proteína. Se sirve en plato hondo con picadillo de cilantro.*



## **Entrevista a Juan Diego Marín**

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿productos que ofrecen?*
- **Juan:** *Cocido boyacense y huesos borrachos*
- **Alejandro:** *¿con que plato típico quieren rescatar la tradición?*
- **Juan:** *Huesos borrachos*
- **Alejandro:** *¿Ingredientes del plato que quieren representar?*
- **Juan:** *Huesos de cerdo, cerveza, tomillo, laurel, pimienta, tomate, cebolla.*
- **Alejandro:** *¿Preparación del plato típico?*
- **Juan:** *Se ponen los huesos a marinar con cerveza por dos días, se pone tomillo, laurel, tomillo y pimienta. Luego se retiran y se mezclan con un guiso y se cocina en sus mismos jugos, se sirve en una chamba con una hoja de plátano con papa, yuca sudada y se decora con cilantro cimarrón.*

## **Entrevista a Liliana Cusquen**

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿productos que ofrecen?*
- **Liliana:** *Panela Orgánica, quesillo de hoja*
- **Alejandro:** *¿con que plato típico quieren rescatar la tradición?*
- **Liliana:** *Panela orgánica con caña de Anapoima*
- **Alejandro:** *¿Ingredientes del plato que quieren representar?*
- **Liliana:** *Panela: caña de azúcar.*
- **Alejandro:** *¿Preparación del plato típico?*
- **Liliana:** *Se realiza el proceso de recolección de la caña, luego se realiza el lavado, después se hace la molienda donde se hace la extracción de los jugos de caña, pasa a un procesos de cocción en recipientes grandes en cocción lenta y se tiene que batir constantemente hasta que adquiera el punto ideal para poder moldearlo. duración 12 horas.*

## **Entrevista a Fernando Monroy Cárdenas**

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿productos que ofrecen?*
- **Fernando:** *Café tostado, molido o en pepa*
- **Alejandro:** *¿con que plato típico quieren rescatar la tradición?*
- **Fernando:** *Café orgánicos, limpios con cultivos de abejas que ayudan a la purificación*
- **Alejandro:** *¿Ingredientes del plato que quieren representar?*
- **Fernando:** *Café orgánico de la finca el pedregal*
- **Alejandro:** *¿Preparación del plato típico?*
- **Fernando:** *Se recolecta por temporadas del año se recolecta, se seca, se trilla, pasa al tostion y se le da el punto que puede ser alto, medio, bajo. Se empaca y se comercializa en la región.*

## **Entrevista a Dolly Tautiva**

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿productos que ofrecen?*
- **Dolly:** *Chicharrón de cuajada, las obleas con dulces artesanales, arequipes de guanábana.*
- **Alejandro:** *¿con que plato típico quieren rescatar la tradición?*
- **Dolly:** *Chicharrón de cuajada*
- **Alejandro:** *¿Ingredientes del plato que quieren representar?*
- **Dolly:** *Cuajada(Queso fresco), panela*
- **Alejandro:** *¿Preparación del plato típico?*
- **Dolly:** *Se hace la cuajada con leche del ordeña, se escurre todo el suero, se porción y se pone en el horno a 350° en recipientes de acero hasta que se dé el punto.*

**Entrevista a** *Janeth Pérez Sánchez*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿productos que ofrecen?*
- **Janeth:** *Pan de sagú, pan de maíz pelado, arepas de maíz pelados, torta de yuca*
- **Alejandro:** *¿con que plato típico quieren rescatar la tradición?*
- **Janeth:** *Pan de sagú, arepa de maíz pelado y envueltos de maíz de pelado.*
- **Alejandro:** *¿Ingredientes del plato que quieren representar?*
- **Janeth:** *Arepa de maíz pelado: maíz porba o chicala, queso o cuajada, panela, azúcar, levadura.*
- **Alejandro:** *¿Preparación del plato típico?*
- **Janeth:** *Selección del maíz con un maíz de porba o chicala se mezcla en ceniza y agua, en esa misma agua se cocina el maíz de una a dos horas, hasta que suelte el hollejo, se deja dos días en agua hasta que quede bien limpio cambiándole el agua constantemente, luego se muele el maíz se hace la harina, luego se mezcla con cuajada o queso, se mezcla con panela, azúcar y levadura. se pone en el horno de leña*

**Entrevista a** *Claudia Suarez*

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿productos que ofrecen?*
- **Claudia:** *café tipo exportación y una línea nacional*
- **Alejandro:** *¿con que plato típico quieren rescatar la tradición?*
- **Claudia:** *Café de la región, recolectado por campesinos de Anapoima*
- **Alejandro:** *¿Ingredientes del plato que quieren representar?*
- **Claudia:** *Café*
- **Alejandro:** *¿Preparación del plato típico?*
- **Claudia:** *Preparación por método, máquina de filtrado y tipo campesino con panela, café y anís.*

## **Entrevista a Flor Cucaita**

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*

- **Alejandro:** *¿productos que ofrecen?*
- **Flor:** *Mango, Maracuyá, Melocotón, Chirimoya, Anón.*
- **Alejandro:** *¿con que plato típico quieren rescatar la tradición?*
- **Flor:** *Masato de mango*
- **Alejandro:** *¿Ingredientes del plato que quieren representar?*
- **Flor:** *Mango verde, hojas de naranjo o mandarino, panela*
- **Alejandro:** *¿Preparación del plato típico?*
- **Flor:** *Se pela el mango verde se licua con agua para hacer un masato y se cocina, luego se deja fermentar por dos o tres días.*

**Entrevista a Ana Idalid Triana**

**Por:** *Alejandro Rueda y Alejandro Palacios*


- **Alejandro:** *¿productos que ofrecen?*
- **Ana:** *Mango, Maracuyá, Melocotón, Chirimoya, Anón.*
- **Alejandro:** *¿con que plato típico quieren rescatar la tradición?*
- **Ana:** *Fiambre de Carne Ahumada*
- **Alejandro:** *¿Ingredientes del plato que quieren representar?*
- **Ana:** *Carne ahumada, arroz, plátano, yuca, arepa de maíz pelao.*
- **Alejandro:** *¿Preparación del plato típico?*
- **Ana:** *Se envolvía en hoja de plátano, con yuca, plátano, arepa de maíz pelado y arroz.*







#### Anexo 4. Formatos Inventario patrimonio inmaterial Anapoima



FORMATO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS - PATRIMONIO INMATERIAL				
<b>1. GENERALIDADES</b>				
1.1. Nombre	Caldo de bolas			
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Anapoima	
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Anapoima			
1.5. Administrador o Propietario	SAGÚ AMASIJOS Y POSTRES		Correo	
1.6. Dirección/ubicación	CARRERA 2 # 6-218			
1.7. Telefono	3127504843	1.8. Pagina WEB		
1.9 Tipo de Acceso				
Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuático	<input type="checkbox"/>	Férreo <input type="checkbox"/> Aéreo <input type="checkbox"/>
1.10 Indicaciones para el acceso				
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>				
2.1. Código Asignado	1.6.2.	Saberes culinarios		
2.2 Descripción				
Es una preparacion caliente a base de un caldo de carne con verduras picadas en cuadros pequeños, y bolas de maíz pelao rellenas de cuajada.				
2.3. Ingredientes				
Masa de maíz pelao 200 g , cuajada 200g, agua 5L, zanahoria 200g, huesos de res 1kg, habichuela 200g, alverja 200g, sal al gusto				
2.4. Modo de preparación				
Se pone a calentar el agua con los huesos de res y sal, cuando los hueso lleven una hora en el agua hirviendo se retiran, y se agregan las verduras previamente lavadas, y cortadas en cuadros de medio cm, luego se dejan cocinar por 15 minutos, por otro lado se toma la masa de maíz pelao y se hacen bolitas del tamaño de una canica, y se rellenan con				
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>				
CALIDAD				
Colectivo (14)		14		
Tradicional (14)		14		
Anónimo (14)				
Espontáneo (14)				
Popular (14)		14		
Subtotal		42		
SIGNIFICADO				
Local (6), Nacional (18), Regional (12), Internacional (30)		6		
Subtotal		6		
TOTAL		48		
DILIGENCIADO POR	ALEJANDRO PALACIOS		FECHA	28/06/19 a 01/07/19

FORMATO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS - PATRIMONIO INMATERIAL			
<b>1. GENERALIDADES</b>			
1.1. Nombre	Arepa de maíz pelao		
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Anapoima
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Anapoima		
1.5. Administrador o Propietario	SAGÚ AMASIJOS Y POSTRES	Correo	
1.6. Dirección/ubicación	CARRERA 2 # 6-218		
1.7. Telefono	3127504843	1.8. Pagina WEB	
<b>1.9 Tipo de Acceso</b>			
Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuático	<input type="checkbox"/>
		Férreo	<input type="checkbox"/>
			Aéreo
<b>1.10 Indicaciones para el acceso</b>			
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>			
2.1. Código Asignado	1.6.2.	Saberes culinarios	
2.2 Descripción	FOTOS		
<p>Es una preparacion a base de maíz de pelao, a la cual se le da forma de arepa para ser asada en una parrilla.</p>			
2.3. Ingredientes			
2.4. Modo de preparación	<p>Se selecciona el maíz pelao, se cocina con agua y ceniza durante una hora hasta que suelte la cascara ( oyejo), luego se deja este maíz por dos días en agua, en el trascurso de estos días se cambia el agua hasta que esta quede limpia, luego se muele el maíz hasta crear una textura homogénea, el resultado es una masa la cual se mezcla con cuajada, levadura, panela, al tener todos estos ingredientes, se prosigue a armar las arepas, asar preferiblemente en parrilla al carbón.</p>		
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>			
<b>CALIDAD</b>			
Colectivo (14)			14
Tradicional (14)			14
Anónimo (14)			
Espontáneo (14)			
Popular (14)			14
Subtotal			42



SIGNIFICADO	
Local (6), Nacional (18), Regional (12), Internacional (30)	12,6
Subtotal	18
TOTAL	60
DILIGENCIADO POR	ALEJANDRO PALACIOS
FECHA	28/06/19 a 01/07/19

FORMATO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS - PATRIMONIO INMATERIAL			
<b>1. GENERALIDADES</b>			
1.1. Nombre	Envuelto de maíz pelao		
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Anapoima
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Anapoima		
1.5. Administrador o Propietario	SAGU AMASIJOS Y POSTRES	Correo	
1.6. Dirección/ubicación	CARRERA 2 # 6-218		
1.7. Telefono	3127504843	1.8. Pagina WEB	
1.9 Tipo de Acceso			
Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/> Acuático	<input type="checkbox"/> Férreo	<input type="checkbox"/> Aéreo
1.10 Indicaciones para el acceso			
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>			
2.1. Código Asignado	1.6.2.	Saberes culinarios	
2.2 Descripción	FOTOS		
Es una preparación a base de maíz pelao la cual va envuelta en las propias hojas de la mazorca, y esto se cocina al vapor en ollas de barro preferiblemente.	 		
2.3. Ingredientes			
Maíz pelao porva o chicala 1kg, agua, cuajada 1L, levadura 1g, panela rallada 50 g, hoja de mazorca.			
2.4. Modo de preparación			
Se selecciona el maíz pelao, se cocina con agua y ceniza durante una hora hasta que suelte la cascara ( oyejo), luego se deja este maíz por dos días en agua, en el transcurso de estos días se cambia el agua hasta que esta quede limpia, luego se muele el maíz hasta crear una textura homogénea, el resultado es una masa la cual se mezcla con cuajada, levadura, panela, al tener todos estos ingredientes, se toma una hoja de plátano previamente pasada por fuego para que suelte mucho mas su aroma característico, se pone la mezcla en la mitad de la hoja y se prosigue a doblarla en forma de triangulo, se amarra con cuerda o cabuya, y se meten en una olla con agua, la cual se pone al fuego durante una hora.			
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>			
CALIDAD			
Colectivo (14)	14		
Tradicional (14)	14		
Anónimo (14)			


Espontáneo (14)		
Popular (14)		14
Subtotal		42
<b>SIGNIFICADO</b>		
Local (6), Nacional (18), Regional (12), Internacional (30)		12,6
Subtotal		18
<b>TOTAL</b>		<b>60</b>
<b>DILIGENCIADO POR</b>	<b>ALEJANDRO PALACIOS</b>	<b>FECHA</b> 28/06/19 a 01/07/19

FORMATO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS - PATRIMONIO INMATERIAL				
<b>1. GENERALIDADES</b>				
1.1. Nombre	Arepas cariseças			
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Anapoima	
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Anapoima			
1.5. Administrador o Propietario		Correo		
1.6. Dirección/ubicación				
1.7. Telefono		1.8. Pagina WEB		
1.9 Tipo de Acceso				
Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuático	<input type="checkbox"/>	Férreo <input type="checkbox"/> Aéreo <input type="checkbox"/>
1.10 Indicaciones para el acceso				
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>				
2.1. Código Asignado		1.6.2.	Saberes culinarios	
2.2 Descripción		FOTOS		
Es una preparacion a base de maíz pelao, de forma redonda con textu				
2.3. Ingredientes				
2.4. Modo de preparación				
Se selecciona el maíz pelao, se cocina con agua y ceniza durante una hora hasta que suelte la cascara ( oyejo), luego se deja este maíz por dos días en agua, en el trascurso de estos días se cambia el agua hasta que este quede limpio, luego se muele el maíz hasta crear una textura homogénea. por otro lado se mezcla la mantequilla con el azucar, al tener esta mezcla bien incorpora, se van agregando los huevos, primero se agrega uno y se mezcla al estar homogénea la preparación se agrega el otro huevo y se vuelve a mezclar, luego de esto se agrega la harina de maíz pelao, y se mezcla hasta crear una masa facil de manejar, se arman galletas de aproximadamente 50 gr, y se ponen en una bandeja, al tener la bandeja con la cantidad de galletas deseada, se meten al horno durante 20 minutos a 180 grados centigrados.				
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>				
CALIDAD				
Colectivo (14)				
Tradicional (14)		14		
Anónimo (14)		14		
Espontáneo (14)				
Popular (14)				
Subtotal		28		

SIGNIFICADO		
Local (6), Nacional (18), Regional (12), Internacional (30)		6
Subtotal		
TOTAL		34
DILIGENCIADO POR	ALEJANDRO PALACIOS	FECHA 28/06/19 a 01/07/19


FORMATO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS - PATRIMONIO INMATERIAL			
<b>1. GENERALIDADES</b>			
1.1. Nombre	Dulce de melocotón		
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Anapoima
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Anapoima		
1.5. Administrador o Propietario	LA FLOR DE LOS JUGOS	Correo	
1.6. Dirección/ubicación	vereda luchica		
1.7. Telefono	3141936062	1.8. Pagina WEB	
1.9 Tipo de Acceso			
Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/> Acuático	Férreo	<input type="checkbox"/> Aéreo
1.10 Indicaciones para el acceso			
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>			
2.1. Código Asignado	1.6.2.	Saberes culinarios	
2.2 Descripción	FOTOS		
Es una preparacion a base de una fruta llamada melocotón, la cual es cocinada en un almibar de azucar.			
2.3. Ingredientes			
Melocoton 1kg, azucar 500 g, agua 5L			
2.4. Modo de preparación			
Primero que todo se pela el melocoton y se corta en pedazos pequeños aproximadamente de 2cm en forma de cuadrado, y se pone a cocinar en agua con azucar durante una hora hasta que este tome una textura de almibar, se deja enfriar y esta listo para disfrutar.			



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN	
<b>CALIDAD</b>	
Colectivo (14)	
Tradicional (14)	
Anónimo (14)	14
Espontáneo (14)	
Popular (14)	
Subtotal	14
<b>SIGNIFICADO</b>	
Local (6), Nacional (18), Regional (12), Internacional (30)	6
Subtotal	6
TOTAL	20
DILIGENCIADO POR	Alejandro y Alejandro
FECHA	28/06/19 a 01/07/19

FORMATO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS - PATRIMONIO INMATERIAL					
<b>1. GENERALIDADES</b>					
1.1. Nombre	GUARAPO				
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Anapoima		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Anapoima				
1.5. Administrador o Propietario	BEBIDAS ANITA		Correo		
1.6. Dirección/ubicación					
1.7. Telefono	3103143424	1.8. Pagina WEB			
1.9 Tipo de Acceso					
Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuático	<input type="checkbox"/>	Férreo	<input type="checkbox"/>
1.10 Indicaciones para el acceso					
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>					
2.1. Codigo Asignado	1.6.2.		Saberes culinarios		
2.2 Descripción			FOTOS		
Es una bebida a base de maíz, la cual se deja fermentar durante semanas.					
2.3. Ingredientes					
miel 500g, maíz 1Lb, agua, 10L					
2.4. Modo de preparación					
cocinar el maíz en agua durante dos horas, luego de esto se deja enfriar y se agrega miel, y agua hasta que este quede cubierto se deja durante una semana hasta que este empiece a fermentar.					
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>					
CALIDAD					
Colectivo (14)			14		
Tradicional (14)			14		
Anónimo (14)					
Espontáneo (14)					
Popular (14)			14		
Subtotal			42		
SIGNIFICADO					
Local (6), Nacional (18), Regional (12), Internacional (30)			12-6		
Subtotal			18		
TOTAL			60		
DILIGENCIADO POR	Alejandro y Alejandro		FECHA	28/06/19 a 01/07/19	








FORMATO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS - PATRIMONIO INMATERIAL				
<b>1. GENERALIDADES</b>				
1.1. Nombre	CHICHARRON DE CUAJADA			
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Anapoima	
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Anapoima			
1.5. Administrador o Propietario	Dolly Cautiva		Correo	
1.6. Dirección/ubicación				
1.7. Telefono	3133302604	1.8. Pagina WEB		
1.9 Tipo de Acceso				
Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuático	<input type="checkbox"/>	Férreo
			<input type="checkbox"/>	Aéreo
1.10 Indicaciones para el acceso				
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>				
2.1. Codigo Asignado	1.6.2.	Saberes culinarios		
2.2 Descripción		FOTOS		
Es una preparacion con cuajada y panela.				
2.3. Ingredientes				
Leche 5L, panela 1lb, cuajo liquido 50g				
2.4. Modo de preparación				
<p>Primero que todo se toma la leche recién salida de la vaca, y se pone a fuego con el cuajo liquido, y se deja durante 5 minutos a 32 grados, hasta que los componentes de la leche se separen, luego se pone a escurrir, la parte que queda en el escurridor es la cuajada, esta se mete en moldes y se deja enfriar, aparte se pone la panela en un sartén hasta que esta se derrita creando un melado, en este momento se agrega la cuajada hasta que estos ingredientes se incorporen, dejar enfriar.</p>				
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>				
CALIDAD				
Colectivo (14)				14
Tradicional (14)				14
Anónimo (14)				
Espontáneo (14)				
Popular (14)				14
Subtotal				42
SIGNIFICADO				
Local (6), Nacional (18), Regional (12), Internacional (30)				12-6
Subtotal				18
TOTAL				60
DILIGENCIADO POR	Alejandro y Alejandro		FECHA	28/06/19 a 01/07/19

FORMATO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS - PATRIMONIO INMATERIAL					
<b>1. GENERALIDADES</b>					
1.1. Nombre	Sancocho, piquete de gallina				
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Anapoima		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Anapoima				
1.5. Administrador o Propietario		Correo			
1.6. Dirección/ubicación					
1.7. Telefono		1.8. Pagina WEB			
1.9 Tipo de Acceso					
Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuático	<input type="checkbox"/>	Férreo	<input type="checkbox"/>
1.10 Indicaciones para el acceso					
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>					
2.1. Código Asignado	1.6.2.		Saberes culinarios		
2.2 Descripción	FOTOS				
Es un caldo a base de verduras, y gallina, la gallina despues de estar cocinada se saca y se pasa por la parrilla este es el factor característico del sancocho de anapoima.					
2.3. Ingredientes					
Gallina 1un, yuca 1lb, plátano verde 1lb, papa sabanera 1lb, hoja de plátano 1un, sal al gusto, cilantro 50 g, tomates milanos 1lb, cebolla larga 1lb, cebolla cabezona 1lb, zanahoria 1 lb.					
2.4. Modo de preparación					
Se pone a cocinar cada una de las partes de la gallina en agua, con sal al gusto, y verduras picadas en trozos grandes, como la cebolla cabezona y la zanahoria, todo esto para darle sabor a la preparación, aparte se pelan las papas, la yuca, el plátano, y se reservan previamente lavados, al pasar una hora de cocinada la gallina en el agua con las verduras, se agrega la papa, la yuca, y el plátano, todo cortado en trozos grandes, se deja cocinar durante 30 minutos más y se sacan las porciones de la gallina y se pasan por una parrilla de leña, esto con el fin de darle un tono dorado a la gallina, se prepara un hogao con la cebolla larga finamente picada y el tomate rallado, esto se pasa por un sartén caliente y un poco de aceite, durante 15 minutos, hasta crear una salsa espesa, se prosigue a servir preferiblemente la gallina y la yuca, plátano, y papa, en hoja de plátano, con el hogao por encima con el cilantro finamente picado, el caldo preferiblemnete se sirve en una totuma de barro.					
 					
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>					
CALIDAD					
Colectivo (14)					14
Tradicional (14)					14
Anónimo (14)					
Espontáneo (14)					
Popular (14)					14
Subtotal					42
SIGNIFICADO					
Local (6), Nacional (18), Regional (12), Internacional (30)					18-12- 6
Subtotal					36
TOTAL					78
DILIGENCIADO POR	Alejandro y Alejandro			FECHA	28/06/19 a 01/07/19

FORMATO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS - PATRIMONIO INMATERIAL							
<b>1. GENERALIDADES</b>							
1.1. Nombre	Poteca de ahuyama						
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Anapoima				
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Anapoima						
1.5. Administrador o Propietario		Correo					
1.6. Dirección/ubicación							
1.7. Telefono	1.8. Pagina WEB						
1.9 Tipo de Acceso							
Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuático	<input type="checkbox"/>	Férreo	<input type="checkbox"/>	Aéreo	<input type="checkbox"/>
1.10 Indicaciones para el acceso							
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>							
2.1. Código Asignado	1.6.2.	Saberes culinarios					
2.2 Descripción	FOTOS						
Es una preparacion a base de ahuyama, la cual se cocina y se preocesa y se decora con huevo cocido, y picado finamente.							
2.3. Ingredientes							
Ahuyama 1 kg, sal al gusto, cebolla cabezona 250 g, zanahoria 250 g, huevos 5un, agua.							
2.4. Modo de preparación							
Se pela la ahuyama, se le retiran las semillas, y se lava al igual que la zanahoria, la cebolla cabezona, luego se cortan en trozos grandes, se pone a cocinar todo lo anterior en agua con sal al gusto, se deja durante 45 minutos hasta que la ahuyama este suave, se le retira el agua y se procesa en una licuadora hasta crear una textura espesa, por otro lado se cocinan los huevos en agua durante 8 minutos se sacan del agua y se les retira la cascara se pican finamente, y se ponen encima de la poteca de ahuyama.							
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>							
<b>CALIDAD</b>							
Colectivo (14)					14		
Tradicional (14)					14		
Anónimo (14)							
Espontáneo (14)							
Popular (14)					14		
Subtotal					42		
<b>SIGNIFICADO</b>							
Local (6), Nacional (18), Regional (12), Internacional (30)					12-6		
Subtotal					18		
TOTAL					60		
DILIGENCIADO POR	Alejandro y Alejandro			FECHA	28/06/19 a 01/07/19		


FORMATO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS - PATRIMONIO INMATERIAL					
<b>1. GENERALIDADES</b>					
1.1. Nombre	Pan de sagú				
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Anapoima		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Anapoima				
1.5. Administrador o Propietario	luis bentancur		Correo		
1.6. Dirección/ubicación	carrera 2 # 6 -218				
1.7. Telefono	3127504843	1.8. Pagina WEB			
1.9 Tipo de Acceso					
Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuático	<input type="checkbox"/>	Férreo	<input type="checkbox"/>
				Aéreo	<input type="checkbox"/>
1.10 Indicaciones para el acceso					
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>					
2.1. Código Asignado	1.6.2.				
2.2 Descripción	Saberes culinarios				
Es una preparacion a base de harina de sagú, la cual es utilizada para elaborar pan totalmente artesanal.	FOTOS				
2.3. Ingredientes					
Sagu 1lb, huevos 2un, mantequilla 250 g, sal 5g					
2.4. Modo de preparación	<p>Se agrega la harina en un bowl, la mantequilla, los huevos, y la sal, se amasan todos los ingredientes hasta que quede una mezcla homogénea, despues de esto se porciona la masa en el tamaño que se desee el pan, aparte se toma una bandeja a la cual se le esparce un poco de aceite y se distribuyen los panes en toda la bandeja, a estos panes se les unta un poco de huevo por la parte superior con una brocha, luego meter al horno preferiblemente de leña durante 30 minutos.</p>				
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>					
<b>CALIDAD</b>					
Colectivo (14)					14
Tradicional (14)					14
Anónimo (14)					
Espontáneo (14)					
Popular (14)					14
Subtotal					42
<b>SIGNIFICADO</b>					
Local (6), Nacional (18), Regional (12), Internacional (30)					12-6
Subtotal					18
TOTAL					60
DILIGENCIADO POR	Alejandro y Alejandro			FECHA	28/06/19 a 01/07/19




FORMATO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS - PATRIMONIO INMATERIAL					
<b>1. GENERALIDADES</b>					
1.1. Nombre	Limonada de maíz negro				
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Anapoima		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Anapoima				
1.5. Administrador o Propietario	Ana triana		Correo		
1.6. Dirección/ubicación					
1.7. Telefono	3103143424	1.8. Pagina WEB			
1.9 Tipo de Acceso					
Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuático	<input type="checkbox"/>	Férreo	<input type="checkbox"/>
1.10 Indicaciones para el acceso					
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>					
2.1. Código Asignado	<input checked="" type="checkbox"/>	1.6.2.	Saberes culinarios		
2.2 Descripción		FOTOS			
Es una bebida refrescante a base de limón, y maíz morado.					
2.3. Ingredientes					
Maíz negro 1kg, azúcar 250g, jugo de limon 1L					
2.4. Modo de preparación					
Se pone a hervir el maíz en agua con azúcar, durante 30 minutos hasta que este quede blandito, luego se pasa por un colador con el fin de que quede solamente el liquido y se reserva en una vasija de barro, aparte se los limones y el jugo de estos se agrega a la infusión del maíz, despues de que esta haya enfriado, reservar en refrigeración antes de servir.					
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>					
CALIDAD					
Colectivo (14)			14		
Tradicional (14)			14		
Anónimo (14)					
Espontáneo (14)					
Popular (14)			14		
Subtotal			42		
SIGNIFICADO					
Local (6), Nacional (18), Regional (12), Internacional (30)			12-6		
Subtotal			18		
TOTAL			60		
DILIGENCIADO POR	Alejandro y Alejandro			FECHA	28/06/19 a 01/07/19


FORMATO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS - PATRIMONIO INMATERIAL				
<b>1. GENERALIDADES</b>				
1.1. Nombre	Huesos de marrano			
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Anapoima	
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Anapoima			
1.5. Administrador o Propietario	Diego marin		Correo	
1.6. Dirección/ubicación	calle 6 # 4 - 25			
1.7. Telefono	3102660960	1.8. Pagina WEB		
<b>1.9 Tipo de Acceso</b>				
Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuático	<input type="checkbox"/>	Férreo
			<input type="checkbox"/>	Aéreo
1.10 Indicaciones para el acceso				
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>				
2.1. Código Asignado	1.6.2.	Saberes culinarios		
2.2 Descripción	FOTOS			
ES una preparacion a base de huesos de cerdo, los cuales se guisan en una mezcla de tomates y cebollas.				
<b>2.3. Ingredientes</b>				
Huesos de marrano 1kg, cebolla larga 1lb, tomillo 10 g, laurel 2 hojas, tomate 1lb, sal al gusto, cebolla cabezona 1lb, hoja de platano 1un.				
<b>2.4. Modo de preparación</b>				
Se lavan los huesos de marrano, y se agregan a una olla con agua, sal, tomillo, laurel, y cebolla cabezona cortada en trozos grandes, todo esto se pone a fuego alto durante una hora, pasado el tiempo se retiran los huesos y se reservan en un sartén, aparte se hace un guiso con tomate y cebolla finamente picada y se le grega este guiso a los huesos los cuales se dejan durante media hora mas con la mezcla anterior a fuego bajo, con el fin de que los huesos de marrano tomen mas sabor y color, servir en hoja de platano preferiblemente.				
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>				
<b>CALIDAD</b>				
Colectivo (14)				14
Tradicional (14)				14
Anónimo (14)				
Espontáneo (14)				
Popular (14)				14
Subtotal				42
<b>SIGNIFICADO</b>				
Local (6), Nacional (18), Regional (12), Internacional (30)				18-12- 6
Subtotal				36
TOTAL				78
DILIGENCIADO POR	Alejandro y Alejandro		FECHA	28/06/19 a 01/07/19




FORMATO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS - PATRIMONIO INMATERIAL			
<b>1. GENERALIDADES</b>			
1.1. Nombre	Jugo de caña		
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Anapoima
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Anapoima		
1.5. Administrador o Propietario		Correo	
1.6. Dirección/ubicación			
1.7. Telefono		1.8. Pagina WEB	
1.9 Tipo de Acceso			
Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/> Acuático	<input type="checkbox"/> Férreo	<input type="checkbox"/> Aéreo
1.10 Indicaciones para el acceso			
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>			
2.1. Código Asignado	1.6.2.	Saberes culinarios	
2.2 Descripción		FOTOS	
Es una extracción del jugo de la caña de azúcar, el cual se mezcla con limón, para así resaltar su sabor.			
2.3. Ingredientes			
Caña de azúcar, limon 1kg			
2.4. Modo de preparación			
<p>se selecciona la caña de azúcar la cual se pasa por un trapiche, el cual puede ser artesanal o industrial, esta caña de azúcar se puede pasar varias veces por el trapiche con el fin de aprovechar toda sus sustancia, y en el proceso en el cual se pasa la caña por el trapiche se ponen limones cortados por la mitad entre los palos de caña de azúcar, al final todo el jugo extraído se sirve con un poco de hielo.</p>			
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>			
<b>CALIDAD</b>			
Colectivo (14)		14	
Tradicional (14)		14	
Ardnimo (14)			
Espontáneo (14)			
Popular (14)		14	
Subtotal		42	
<b>SIGNIFICADO</b>			
Local (6), Nacional (18), Regional (12), Internacional (30)		12-6	
Subtotal		18	
TOTAL		60	
DILIGENCIADO POR	Alejandro y Alejandro		FECHA
			28/06/19 a 01/07/19

FORMATO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS - PATRIMONIO INMATERIAL			
<b>1. GENERALIDADES</b>			
1.1. Nombre	Fritanga		
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Anapoima
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Anapoima		
1.5. Administrador o Propietario	Jose fernando castellano	Correo	
1.6. Dirección/ubicación	carrera 2 # 2 - 66		
1.7. Telefono	3144455144	1.8. Pagina WEB	
<b>1.9 Tipo de Acceso</b>			
Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuático	<input type="checkbox"/>
		Férreo	<input type="checkbox"/>
		Aéreo	<input type="checkbox"/>
<b>1.10 Indicaciones para el acceso</b>			
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>			
2.1. Código Asignado	1.6.2.	Saberes culinarios	
2.2 Descripción	FOTOS		
Es una combinación de embutidos, los cuales se fritan, y se acompañan con algunos tuberculos.			
2.3. Ingredientes			
2.4. Modo de preparación			
Lavar previamente la papa criolla, y cocinar en agua durante 30 minutos hasta que esta quede blandita, pelar la yuca y cocinar por 30 minutos hasta que quede blandita, pelar el platano lavar y cortar en trozos pequeños, y luego fritar hasta que este quede crocante por fuera y suave por dentro, por otra parte poner abundante aceite en un sartén profundo al fuego, y ya cuando este caliente, agregar la morcilla, la longaniza, y el chorizo de cerdo, fritar hasta que estos productos esten dorados en su parte exterior, sacar y cortar en trozos pequeños, en ese mismo aceite fritar la papa criolla y la yuca durante 3 minutos, servir preferiblemente en hoja de platano.			
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>			
<b>CALIDAD</b>			
Colectivo (14)			14
Tradicional (14)			14
Anónimo (14)			
Espontáneo (14)			
Popular (14)			14
Subtotal			42
<b>SIGNIFICADO</b>			
Local (6), Nacional (18), Regional (12), Internacional (30)			12-6
Subtotal			18
TOTAL			60
DILIGENCIADO POR	Alejandro y Alejandro	FECHA	28/06/19 a 01/07/19



FORMATO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS - PATRIMONIO INMATERIAL			
<b>1. GENERALIDADES</b>			
1.1. Nombre	Cuchuco de trigo con espinazo		
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Anapoima
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Anapoima		
1.5. Administrador o Propietario		Correo	
1.6. Dirección/ubicación			
1.7. Telefono	1.8. Pagina WEB		
1.9 Tipo de Acceso			
Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/> Acuático	<input type="checkbox"/> Férreo	<input type="checkbox"/> Aéreo
1.10 Indicaciones para el acceso			
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>			
2.1. Código Asignado	1.6.2.	Saberes culinarios	
2.2 Descripción		FOTOS	
Es una sopa la cual esta elaborada de cuchuco de trigo, verduras y espinazo de de cerdo.			
2.3. Ingredientes			
Cuchuco de trigo 1lb, espinazo de cerdo 2 lb, habichuela 250 g, zanahoria 250 g, sal al gusto, cebolla larga 1lb, alverja 1lb, papa sabanera 2lb, agua 10 L			
2.4. Modo de preparación			
Se pone en una olla pitadora el espinazo de cerdo con 5 litros de agua, sal al gusto, la cebolla larga previamente lavada y picada, y se pone al fuego durante 50 minutos hasta que el espinazo quede suave, por otro lado se lava la zanahoria y se pica en cuadros pequeños, se lava la habichuela y se pica en trozos pequeños de medio centimetro, se lava la alverja y se reservan estas verduras, la papa sabanera se lava y se pela, despues de esto se corta en cubos de 1cmx1cm. al pasar los 50 minutos de cocinado el espinazo de cerdo, se agrega el cuchuco de trigo, la zanahora, habichuela, alverja, y la papa, se deja cocinar todo junto durante 20 minutos, y servir.			
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>			
<b>CALIDAD</b>			
Colectivo (14)			14
Tradicional (14)			14
Anónimo (14)			
Espontáneo (14)			
Popular (14)			14
Subtotal			42
<b>SIGNIFICADO</b>			
Local (6), Nacional (18), Regional (12), Internacional (30)			12-6
Subtotal			18
TOTAL			60
DILIGENCIADO POR	Alejandro y Alejandro		FECHA 28/06/19 a 01/07/19

FORMATO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS - PATRIMONIO INMATERIAL			
<b>1. GENERALIDADES</b>			
1.1. Nombre	Dulce de mango		
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Anapoima
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Anapoima		
1.5. Administrador o Propietario	flor moreno	Correo	
1.6. Dirección/ubicación			
1.7. Telefono	1.8. Pagina WEB		
1.9 Tipo de Acceso			
Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/> Acuático	<input type="checkbox"/> Férreo	<input type="checkbox"/> Aéreo
1.10 Indicaciones para el acceso			
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>			
2.1. Código Asignado	1.6.2.	Saberes culinarios	
2.2 Descripción	FOTOS		
Es una preparación a base de una de las frutas que más se da en el municipio como lo es el mango, esta es mezclada con otros ingredientes para crear un postre suave y delicioso.			
2.3. Ingredientes	Mangos 3lb, crema de leche 2lb, leche condensada 250g, gelatina sin sabor 15g		
2.4. Modo de preparación			
Lavar los mangos y pelarlos, sacar toda la pulpa posible y procesarla en una licuadora, hasta crear una textura espesa, aparte batir la crema de leche hasta punto de nieve, mezclar en forma envolvente la pulpa de mango, la crema de leche batida a punto de nieve, la leche condensada, y la gelatina sin sabor previamente hidratada en agua, toda la mezcla anterior se agrega en moldes, y se refrigera durante dos horas, despues de este tiempo esta listos para servir.			
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>			
<b>CALIDAD</b>			
Colectivo (14)			14
Tradicional (14)			
Anónimo (14)			
Espontáneo (14)			
Popular (14)			14
Subtotal			28
<b>SIGNIFICADO</b>			
Local (6), Nacional (18), Regional (12), Internacional (30)			18-12-6
Subtotal			36
TOTAL			64
DILIGENCIADO POR	Alejandro y Alejandro		FECHA 28/06/19 a 01/07/19

