**UNIVERSIDAD SAN MATEO**



**GASTRONOMÍA**

**PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA**

**INVESTIGACIÓN DE RESATURANTE SABOR COLOMBIA**

**PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN**

**MELISSA OSPINA MAYA**

**Tecnóloga en Gastronomía**

**MEDELLIN**

**2018**

1. **TÍTULO**

Restaurante sabor Colombia

1. **INTRODUCCIÓN:**

La globalización ha influenciado enormemente nuestra manera de alimentarnos, teniendo relación con otras culturas y por ende otros sabores propios de algunos Países y sus especies endémicas o propias. Esto sumado a la falta de orgullo patrio y admiración del colombiano por lo propio, ha hecho que cada día se de apertura a más restaurantes en Medellín con influencia, peruana, japonesa, árabe entre otros, desconociendo nuestros productos, nuestras recetas y nuestra tradición, lo cual es patrimonio de nuestras generaciones anteriores.

El tema propuesto es una investigación del os sabores colombianos, que permita recopilar y reconstruir información, métodos, recetas, personajes, herramientas, utensilios y variaciones; sobre los platos de las regiones de Colombia, los cuales son difíciles de encontrar por la sobre oferta de restaurantes extranjeros, solo hay algunos restaurantes de carretera que ofertan estas delicias, en la ciudad pocos tienen este tipo de oferta. Además de resaltar las artesanía y platos en los cuales eran consumidos.

Este trabajo de investigación se trabaja en áreas del conocimiento cómo:

La gastronomía, antropología de los alimentos, sociología, mercadeo.

1. **PROBLEMA:**

Este trabajo de investigación nace de una preocupación personal en relación a la pérdida del patrimonio material e inmaterial relacionado a la Gastronomía, recetas y producto tradicional colombiano.

Las desapariciones paulatinas de oferta de estos Restaurantes podrían ser causados por:

1. La manera en que nos venden lo extranjero como bueno y novedoso. Siendo caro.
2. Debido a este poco interés comercial de éstas delicias, ha ido disminuyendo dramáticamente el número de personas dedicados a elaborar estos platos, además como consecuencia de ello, las recetas, métodos han ido desapareciendo y no hay documentos que las respalden por lo tanto son trasmitidas oralmente entre familias, generando así un gran riesgo en que desaparezcan para siempre estos tesoros culinarios Antioqueños.
3. A las nuevas generaciones por el estilo de vida tan agitado se le enseña a comer comida rápida, empacada, congelada, herencia de los gringos y así se pierden las recetas tradicionales que llevan horas de preparación, todo es muy artesanal nada de empacado y hasta el ejemplo de las arepas donde se molía y se amasaba todo por las abuelas en tempranas horas de la madrugada.
4. **PREGUNTAS:**

* ¿Por qué las nuevas generaciones desconocen en su gran mayoría sus cocinas tradicionales?
* ¿Habrá algún documento en el cual se recopilen estas recetas y técnicas tradicionales?
* ¿Será que la venta de este tipo de platos no es rentable en el mercado actual?

1. **OBJETIVO GENERAL**

Desarrollar un documento escrito y audiovisual donde se recopilen e identifiquen las recetas tradicionales de nuestra Gastronomía por regiones, que permitan que esta tradición tenga un respaldo en el tiempo y no desaparezca.

1. **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

* Indagar cuales son los platos regionales más representativos, cómo, con y quién, elaboran éste tipo de recetas tradicionales.
* Evaluar desde el costeo, la viabilidad económica a de este tipo de platos s en el mercado Antioqueño.
* Generar un plan de mercadeo que permita la visibilidad de estos productos y que puedan mejorar su competitividad.

1. **MARCO TEÓRICO**

La Gastronomía como eje cultural, social y económico, la cual respalda las tradiciones y es la identidad de un pueblo. Salvaguardar los tesoros gastronómicos como herencias de nuestras influencias, técnicas y sabores que están enmarcadas en Españoles, africanos e indígenas; debemos velar por que tal riqueza no pierda su origen y esté viva en las nuevas generaciones no solo como cocineros sino como seres de sociedad.

Precisamente como seres sociales debemos velar por la investigación del ser como eje fundamental en formación de ésta y parte vital de este proceso reside en la culinaria, la cual acerca culturas, pueblos, familias.

Esta investigación se soporta desde la Antropología pues la tradición y el estudio de la relación de la historia y el hombre con los alimentos es Ancestral, como se conciben, preparan, consumen estos manjares es un comportamiento habitual, conociendo que en palabras del Antropólogo Carlos Illera Montoya “el hombre es el único ser que cocina”

Desde la perspectiva del mercadeo que se basa en el conjunto de operaciones por las cuales una mercancía pasa del productor al consumidor. Es importante establecer desde ésta mirada el por qué estos productos han salido de la escena comercial actual y han ido paulatinamente perdiendo espacios y gusto del consumidor, llegando a niveles alarmantes en los cuales solo pocos restaurantes de tradición y donde seguramente hay una abuela los ofertan, haciendo difícil su consecución y haciendo una aceleración de su extinción como patrimonio inmaterial de la sociedad Antioqueña, siendo reemplazados por platos foráneos, al punto de saturar la cuidad.

1. **DISEÑO METODOLÓGICO**



**CRONOGRAMA**

