



**UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BUCARAMANGA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES HUMANIDADES Y ARTES**

**GASTRONOMIA Y ALTA COCINA**

**Platos gourmet con productos provenientes del kilómetro cero en el municipio de  
Girón, Piedecuesta y el área de la Mesa de los Santos**

Presentado por:

**LAURA COBOS AGUDELO**

**PAULA JULIETH MESA GUTIÉRREZ**

**JAIR ALONSO PEÑALOZA MEJÍA**

Docente proyecto integrador:

**MARGARETH JULYANA HOLGUIN MARINO**

Bucaramanga, Santander

2018

## RESUMEN

El presente proyecto consiste en explorar y resaltar los productos locales de los municipios de La Mesa de los Santos, Piedecuesta y Girón implementando dentro de la investigación el programa de Km0 perteneciente al movimiento de Slow Food el cual consiste en conseguir productos en un rango no mayor a cien kilómetros a la redonda del área de residencia o producción, generando un impacto económico en la comunidad agricultora local debido a que esto hará que la sociedad pueda darle un mayor uso a estos productos teniendo una mayor oferta y de este modo no se perderán los cultivos, de igual manera generara un impacto social en la comunidad Santandereana, creando un sentido de pertenencia mayor hacia los productos locales. Como resultado de la investigación de este proyecto se realizo un recetario en el cual se crearon diferentes recetas resaltando los productos encontrados en cada municipio utilizando los productos de Piedecuesta para realizar entradas, el área de la Mesa de los Santos para los platos fuertes y Girón para los postres.

This Project consists of exploring and highlighting local products from municipalities such as *La Mesa de los Santos*, *Piedecuesta* and *Girón*, by implementing within the research the *Km0* program. This program belongs to the Slow Food movement, which consists of getting products in no more than a hundred-kilometer range around the area of residence or production. With an increased market, society will be able to give these products a better use, which generates an economic impact on the local farming community. In this way, crops will not be wasted and a social impact will be generated on the community of Santander by creating a greater sense of belonging towards local products. As a result of the research carried out in this project, a recipe book was created with different recipes highlighting the

products found un each municipality. Products from *Piedecuesta* were used for appetizers, from *La Mesa de los Santos* for main courses, and from Girón for desserts.

## Tabla de Contenido

Lista De Figuras .....	5
Lista De Tablas.....	6
Lista De Anexos .....	7
Introducción .....	8
<b>1. Planteamiento Del Problema</b> .....	9
1.1 Descripción del problema.....	9
1.2 Objetivos .....	11
<b>General</b> .....	11
<b>Específicos</b> .....	11
1.3 Justificación .....	11
1.4 Delimitaciones y limitaciones .....	13
1.5 Definición de términos.....	13
2.1 Marco de Antecedentes.....	15
2.2 Marco Teórico.....	18
2.2.1 Orgánicos.....	20
2.2.2 Transgénicos.....	21
2.2.3 Slow Food.....	22
2.2.4 Agricultura sostenible.....	24
2.2.5 Las buenas prácticas de manufactura .....	25
3.1 Enfoque y método de investigación.....	26
3.2 Fases de la realización.....	27
3.3 Descripción de la población.....	28
3.4 Instrumentos de recolección de información.....	28
3.5 Validación de instrumentos .....	28
3.6 Procedimiento en la aplicación de instrumentos.....	29
3.7 Análisis de datos.....	29
3.8 Aspectos éticos .....	31
<b>4. Resultados</b> .....	32
4.1 Resultados.....	32
4.2 Análisis de datos .....	33
<b>5. Conclusiones y Recomendaciones</b> .....	36
5.1 Conclusiones.....	36
5.2 Recomendaciones .....	37
Anexos 1: Validación de instrumentos .....	44
Anexo 2: consentimiento informado .....	46
Anexo 3: productos agrícolas .....	49

## **Lista De Figuras**

**Figura1.** Marco teórico.

**Figura 2.** Fases de la realización.

## Lista De Tablas

**Tabla 1.** Categorías y subcategorías.

## **Lista De Anexos**

**Anexo 1.** Validación de instrumentos

**Anexo 2.** Consentimiento informado

**Anexo 3.** Productos agrícolas

## **Introducción**

El proyecto se centra en los productos cultivados en los municipios de Girón, Piedecuesta y el área de la Mesa de los santos, implementando dentro de la investigación el KM0, con el fin de dar a conocer a la comunidad santandereana todos los productos que podemos encontrar en nuestra región a través de un recetario didáctico para todos aquellos amantes de la cocina. En el primer capítulo se presenta la pregunta problema, objetivos, limitaciones y delimitaciones de la investigación realizada junto a los procesos que se deben tener en cuenta.

El segundo capítulo especifica las investigaciones que fueron realizadas para el respaldo del proyecto, seguidamente se encuentra el soporte del mismo, el marco conceptual que referencia los principales puntos de la investigación. Posteriormente en el tercer capítulo se muestra como se produjo el proyecto, su enfoque, métodos y su forma de aplicarlos.

En el cuarto capítulo se evidencian los resultados mediante los trabajos de campo realizados junto al análisis de estos. Por último, el quinto capítulo lleva a cabo las conclusiones de todo el proceso de la investigación realizada a lo largo del proyecto, asimismo una serie de recomendaciones para el proceso de recolección de información al momento de realizar un trabajo en la industria agricultora.



# 1. Planteamiento Del Problema

## 1.1 Descripción del problema

El kilómetro cero posee tres grandes objetivos, ambiental, gastronómico y social. El objetivo ambiental consiste en generar el consumo de productos orgánicos, dejando a un lado el consumo de transgénicos y de igual manera el consumo de peces en vía de extinción tales como el atún rojo o el salmón de piscifactoría. En el contexto gastronómico tiene como fin fundamental la recuperación de la comida local basado en la autenticidad de los alimentos en temporada. Como objetivo social se encuentra la realización de recetario de los productos que se pueden encontrar en las áreas de Girón, Piedecuesta y La mesa de los santos, con el fin de dar a conocer la variedad de productos y las distintas maneras de utilizarlos.

Los productos que más poseen estas zonas son el tomate, la cebolla, la zanahoria, habichuelas, papa, yuca y leguminosas como frijoles, arvejas o garbanzos. La mayoría de estos alimentos son usados de una forma gourmet en los restaurantes de alta categoría haciendo de esta gran variedad de preparaciones e incluso texturas agradables al paladar para el cliente.

Pero ¿Cómo obtener platos de calidad gourmet con productos obtenidos a partir del km 0? Las comunidades de los Santos, Girón, Piedecuesta serán participe de esta gran experiencia dando a conocer sus productos más representativos y siendo estos de gran ejemplo para lograr lo deseado con este proyecto de platos gourmet.

La Mesa de los Santos, con el pasar del tiempo fue creciendo poco a poco formando parte de la provincia de soto siendo habitada por 12.185 habitantes. Los santos cuentan con un gran

reconocimiento en la parte agrícola en cuanto a que también hay gran reconocimiento en la parte de cultivos de tomate, pimentón, tabaco, frijol y la patilla. La época de verano genera sequías pues las diferentes quebradas que abastecen a los habitantes se secan, aunque no es impedimento para que estos sigan con sus cultivos contando con algunas reservas en pozos cercanos que guardan el agua de las lluvias para seguir generando productos para el servicio de la comunidad.

San Juan Girón "Monumento Nacional" de Colombia está ubicado en el Departamento de Santander a 7 kilómetros de su capital Bucaramanga y hace parte del Área Metropolitana. Pertenece a la Provincia de Soto y cuenta con una población aproximada de 102.000 habitantes. Entre sus productos básicos de cultivos se encuentran plantaciones en 11.674 m<sup>2</sup> donde se puede encontrar: la piña, el tomate, el cacao, el maíz y cítricos como la maracuyá, naranjas, mandarinas y limón.

Piedecuesta, se encuentra a 17 km de Bucaramanga con 116.914 habitantes. Forma parte del área metropolitana, limita por el norte con Toná y Floridablanca. Piedecuesta es uno de los pilares en la agricultura gracias a la variedad de sus relieves y pisos térmicos los cuales a su parte topográfica cuenta con zonas altas, medias y bajas. En la zona alta podemos encontrar cultivos de maíz, arveja, trigo, cebolla, hortalizas, arracacha, pastos en su variedad, verduras y algunas frutas. En la parte media yuca, tomate, caña y tabaco los cuales son los más representativos de Piedecuesta. Mientras que en la parte baja se da el plátano y la mora de castilla la cual ha sido un auge en la región pues es comercializada para realizar varios jugos de empresas reconocidas en la región.

Los productores que viven del cultivo de estos productos poseen un gran conocimiento en cuanto a cómo cultivar un mejor producto y cómo conservarlo, aunque ellos poseen un gran

conocimiento al respecto, a la hora de compartirlos son muy reservados ¿Cómo lograr obtener toda la información por parte de ellos?

## **1.2 Objetivos**

### **General.**

Proponer platos de calidad gourmet utilizando los productos de las áreas de Girón, Piedecuesta y la Mesa de los Santos implementando dentro del proceso el programa de Km0 para resaltar la variedad de productos en estas zonas y los distintos platos que se pueden realizar con estos.

### **Específicos.**

- Identificar que productos alimenticios son cultivados y dados en temporada en cada zona. (verduras, frutas, granos, tubérculos.)
- Elaborar platos gourmet basados en los productos del km 0, junto a técnicas básicas.
- Crear un recetario que brinde información a la comunidad adoptando el km 0 y utilizando los productos encontrados a lo largo del proyecto.

## **1.3 Justificación**

Santander es un departamento que cuenta con muchas zonas rurales y diferentes pisos térmicos, también se puede obtener diferentes tipos de vegetales, frutas y una gran variedad de productos. Productos que están realmente frescos y cultivados por las manos de los campesinos locales, a los que no se les otorga el valor que estos realmente merecen. Con esta

investigación se busca a apoyar a los campesinos, otorgándoles diferentes maneras en las que puedan aprovechar sus productos.

La elección de este tema radica en el crecimiento exponencial de la cultura gastronómica Santandereana, reflejando en la gran variedad de propuestas gastronómicas que se pueden encontrar en diferentes sectores de la ciudad, siendo este un gran atractivo turístico y empresarial para las personas que visitan la ciudad de Bucaramanga provenientes de otras ciudades e incluso países.

A esta idea se le añadió el Km 0 el cual tiene como fin fundamental la recuperación de la comida local basado en la autenticidad del producto local y de temporada. También apoya la compra directa al pequeño productor en un radio no mayor a 100 km y de esta forma ayudar a una economía sostenible en la comunidad. Al incorporar el Km0 el plato final tendría mayor calidad por el simple hecho de que los productos son frescos y la trazabilidad es visible.

El fin es aumentar el conocimiento de los agricultores con el uso de los productos que cultivan, lo cual les ayuda a disminuir la pérdida de alimentos enseñando recetas con los productos que se produzcan en mayor cantidad durante los distintos meses.

Teniendo en cuenta el crecimiento gastronómico de la ciudad, la enseñanza de platos gourmet hacia la comunidad por medio del recetario el cual ayudaría a valorar más la riqueza de los productos en la región.

## 1.4 Delimitaciones y limitaciones

Los agricultores migrando y la desconfianza por parte de ellos son factores que harán un poco más difícil la investigación dado que la fuente de información directa de este proyecto son ellos mismos.

Muchos de los agricultores del área de la mesa de los santos venden sus tierras con el concepto de que el campo no tiene futuro imaginando que la ciudad podrá brindarles mejores oportunidades para sus familias. La desconfianza propia de la inocencia de los campesinos hace que para ellos sea inhabitual que las personas se preocupen por las labores que ellos realizan.

Las zonas a trabajar serán la Mesa de los Santos, Piedecuesta y Girón, son los tres municipios productores más cercanos al Km0. El producto final será enfocado a la elaboración de platos gourmet incluyendo entradas, platos fuertes, postres y bebidas excluyendo encurtidos, embutidos etc.

## 1.5 Definición de términos

Haciendo referencia al blog [asaja-amfar.com](http://asaja-amfar.com)

**Km0:** Es la agricultura cercana y ecológica no a un rango mayor de 100 km, evitando el uso de transgénicos con el fin de recuperar los productos en su máxima naturalidad.

Referenciando a [significados.com](http://significados.com)

**Platos gourmet:** Son platos que se rigen por técnicas culinarias y se rigen bajo estrictas normas de BPM.

Referenciando Conceptos Universidad Internacional de Valencia:

**Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Haciendo referencia al diccionario de La Real Academia Española:

**Trazabilidad:** Posibilidad de identificar el origen y las diferentes etapas de un proceso de producción y distribución de bienes de consumo.

## **2. Marco Contextual**

Mediante este capítulo se dará a conocer los diferentes temas de investigación que fueron usados para el proceso de información en el proyecto.

### **2.1 Marco de Antecedentes**

Santander es un departamento que produce una gran variedad de productos agrícolas, gracias a que su geografía presenta diferentes pisos térmicos que lo convierten en un lugar apto para el cultivo de diferentes tipos de hortalizas, frutas cítricas, tubérculos, entre otros. Todos estos productos cultivados por las manos de humildes campesinos que día a día buscan reflejar lo mejor del KM0 sin la necesidad de abusar del uso de químicos para acelerar su crecimiento y mejorar su calidad. Por el contrario, buscan cultivar productos de calidad e inocuidad para garantizar a sus comensales y compradores una gran variedad de alimentos que permitan una muy buena alimentación para una vida sana.

En la actualidad la tendencia global en cuanto a la alimentación se direcciona hacia el consumo de alimentos orgánicos libres de pesticidas y sustancias químicas, es por ello que en el mundo existen asociaciones y grupos que se han preocupado por este tema. Álvaro Castro escribe en EL PAÍS SEMANAL en España el caso de Slow Food, una organización fundada en 1986 por Carlo Petrini, el impulsor del KM0, que permite mejorar la calidad de los alimentos y crear condiciones para los agricultores y la diversidad de productos que se cultivan para ser disfrutados de la mejor manera. “Más allá del kilómetro 0” están todos aquellos chefs consumidores que buscan ir más a fondo con la cocina de una manera saludable, pero sobre todo resaltando la importancia de no dejar perder productos autóctonos y la calidad del agricultor en la cocina.

Igualmente, Martínez (2106), ha realizado estudios en el país como: Consumo de alimentos orgánicos en Colombia: una cultura incipiente. La alimentación a lo largo del tiempo ha ido cambiando, puesto que muchas de las personas hoy en día están más pendientes de su salud teniendo en cuenta los productos que consumen. No cabe la menor duda de que Colombia es uno de los países en los cuales se presentan diferentes pisos térmicos que son de gran beneficio para los campesinos que realizan sus cultivos, esto hace que estos no necesiten de agroquímicos para acelerar su crecimiento haciendo que los productos sean de totalmente orgánicos y de gran beneficio para la salud de sus consumidores.

Óscar Andrés Olarte, Huerta Biológica, una granja autosuficiente en la Mesa de los Santos, Bucaramanga, mayo 6 del 2012. El objetivo de este documento es dar a conocer una granja autosuficiente ubicada en la Mesa de los santos, este sitio no solo se abastece y vende los 57 productos cultivados sino también ofrece al público por un valor de \$3.000 la experiencia de conocer las 9 hectáreas, alimentar a los distintos animales que en esta se encuentran y mostrarle al visitante que es posible abastecerse saludablemente con productos de auto cultivo, es decir que aparte de tener una conexión con la naturaleza la persona sale con una perspectiva más amplia y clara.

En la revista Diners, Verónica Arboleda, Cocina kilómetro cero, agosto 9 del 2013, comenta cómo nació la famosa “cocina kilómetro 0”, quien fue su creador y a partir de eso ir más allá de la definición dando a conocer que esta cocina quiere promover el consumo de productos frescos, quiere reducir la contaminación derivada del transporte y apoyar al agricultor.



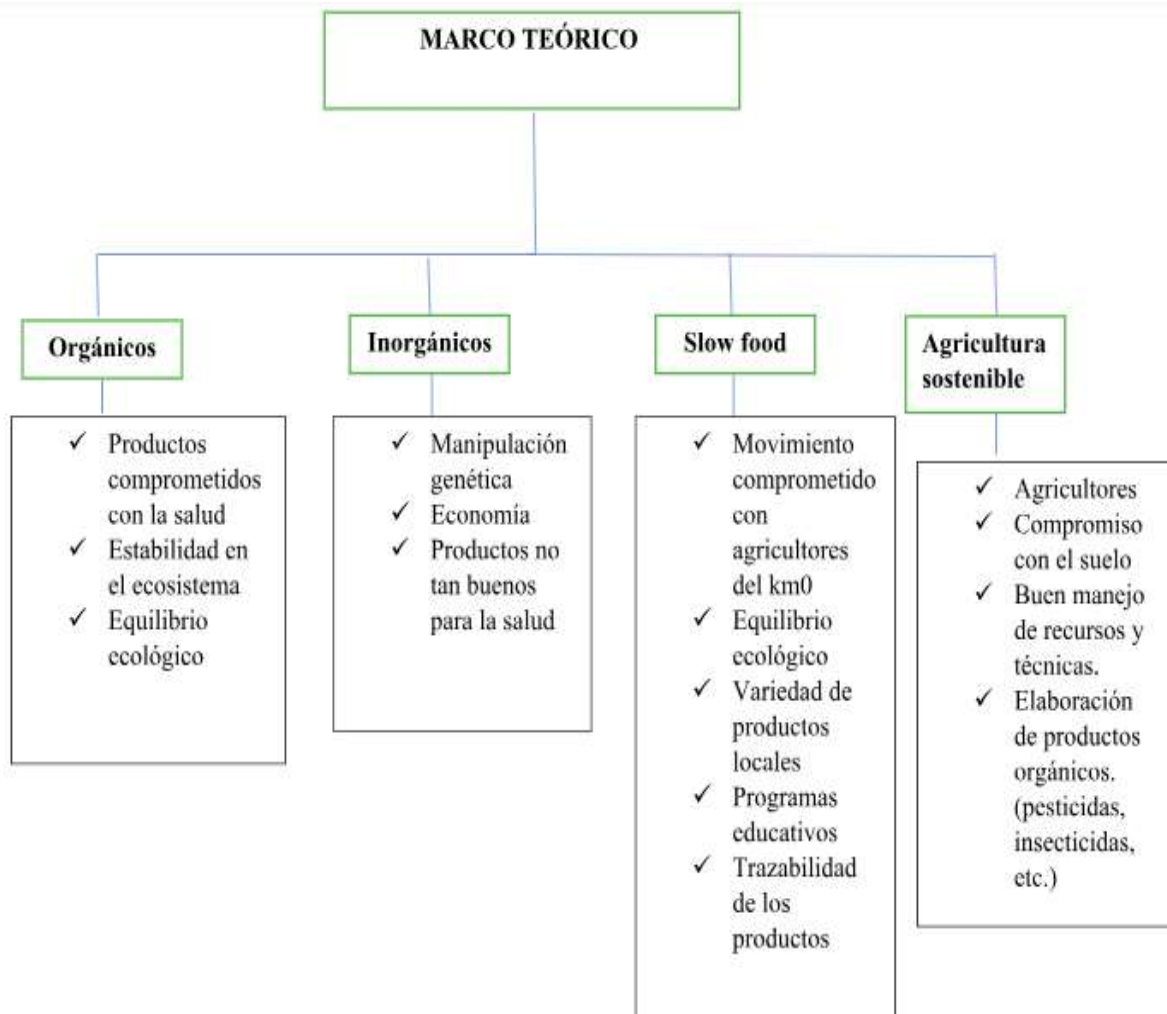
Slow Food es un movimiento el cual quiere ponerle fin a la comida agitada y generar comida con consciencia generando un cambio visible en nuestro medio ambiente y en la salud de la comunidad al poder producir productos dejando poca huella ambiental, como resultado hay más de 80.000 cocineros asociados al movimiento a nivel mundial. En países como España se ha logrado generar gran consciencia en el consumidor del producto puesto que este conoce más acerca de los procesos que están llevando ciertos restaurantes para poderle llevar un plato saludable al comensal.

Productos km0, El proyecto Km0 hecho al lado de la casa favorecer los productos de proximidad: una iniciativa en apoyo del medio ambiente y la empresa, BLOG ASAJA BARCELONA, en el blog expresan que este plan consiste en promover el consumo y compra de productos de proximidad en relación con el lugar de consumo. Este proyecto se basa en 3 grandes ejes, el primero en generar conciencia de que la agricultura y la ganadería de pequeños productores es más saludable que la de empresas masivas que usan productos químicos para perfeccionar y no tener pérdidas en la producción masiva, también contribuye al no deterioro del medio ambiente mediante la poca emisión de gases invernaderos al no necesitar de medios de transporte para la entrega del producto. El segundo gran eje es el apoyo a los productores locales para así de esta manera apoyar con la economía de la ciudad y generando para ellos un mayor ingreso. El tercer gran eje es el que los consumidores son más conscientes de que existe una comida saludable con base a la nutrición y sin generar daño al medio ambiente.

Marco Bozzer, en su blog de gastronomía dice que: Comer productos de proximidad, apostar por la cocina de calidad, crear platos a partir de ingredientes del entorno más cercano.

En estos tres conceptos se basa una de las tendencias gastronómica que más éxito está cosechando en el mundo, la filosofía del KM0.

## 2.2 Marco Teórico



**FIGURA 1:** Marco teórico elaborado por: Jair Alonso Peñaloza mejía, Laura Cobos

Agudelo, Paula Julieth Mesa Gutiérrez

Alimentarse es una necesidad del ser humano, así como muchas otras, tal como lo dicen los autores y esta evidenciado en el Atlas cultural de México:

“Alimentarse es una necesidad fisiológica común e imprescindible de todos los seres vivos; sin embargo, el hombre se distingue porque aprendió a cocinar sus alimentos. En un principio debió ingerirlos crudos, secos o podridos, pero acicateado por el hambre y ya con la ayuda fundamental del fuego y con un mínimo esfuerzo, debió haber experimentado y llegado a transformarlos, descubriendo otras formas de preparación. No es posible determinar con precisión cuándo pasó el hombre de la alimentación por sobrevivencia a la alimentación elaborada, pero es muy probable que desde los primeros tiempos seleccionara los productos que le resultaban más agradables al paladar, y después, siempre por experimentación e inventiva, aprendiera a aderezarlos, a guisarlos, iniciando así el arte culinario”

Desde los primeros tiempos el hombre ha buscado su propio alimento, utilizando lo que ahora conocemos como km 0 (alimentos que se consiguen en un rango menor a 100 km de donde uno reside), pues la finalidad ha sido siempre obtener productos frescos y cercanos para la elaboración de sus comidas, son productos que obtenidos en nuestras tierras, a este respecto Soluciones Integrales, en su blog de medio ambiente (2016), el sabor de la proximidad: km 0 en la gastronomía, dice: (...) nos vamos a encontrar con alimentos que reducen su impacto en el medio ambiente y que, además, respetan los ritmos y ciclos naturales del entorno de donde proceden.

La comida fresca aporta más nutrientes, sabor a las preparaciones y respeto por el medio ambiente, al respecto Marco Bozzer en su blog comenta: (...), la comida lenta y de proximidad aporta placeres a nuestro paladar, coherencia con el entorno y beneficios para el medio ambiente, (...), y si hablamos de salud, nos ofrece una comida sin conservantes.

### 2.2.1 Alimentos orgánicos

Según comenta Luis Gadea (2016), en el libro Salud y Bienestar Para Nuestros Niños: “los productores conocidos como orgánicos son resultado de procesos agrícolas y ganaderos comprometidos con la salud de los consumidores y son respetuosos con el medio ambiente”.

Con el pasar de los años los productos orgánicos han tenido un gran impacto en las personas alrededor del mundo, por tanto, son productos comprometidos con la salud como lo dice Gadea anteriormente. Estos productos conllevan a un positivo impacto ambiental, por que incentiva a un gran aprovechamiento de todos los recursos que brinda la madre naturaleza, es así como Food and Agriculture Organization of the United Nations (2003) menciona:

“La agricultura orgánica define estrategias que combinan estos elementos en un enfoque único. El manejo orgánico se concentra en las relaciones en la cadena alimentaria y en los ciclos de los elementos y busca maximizar la estabilidad y la homeostasis del ecosistema. Con un enfoque sistémico y sin el uso de agroquímicos la agricultura orgánica impide que le degraden los recursos naturales y se pierdan tierras y potencial productivo para ella, la naturaleza es a la vez un instrumento y un objetivo. Allí no utiliza sustancias sintéticas por ejemplo fertilizantes, plaguicidas, productos farmacéuticos, los agricultores orgánicos se ven obligados a restaurar el equilibrio ecológico natural por que las funciones del ecosistema con su primer “insumo” productivo...”

De la misma manera la agricultura siempre ha buscado ir más allá junto a las grandes producciones de alimentos, algunos agricultores se han puesto en la tarea de ayudar a sus comensales y el medio ambiente dejando a un lado las máximas producciones con pesticidas,

insecticidas, etc. ya que la contaminación de estos hacia la tierra y el personal que la cultiva puede ser de gran impacto para la salud de estos. Sin embargo, existen los cultivos transgénicos.

### **2.2.2 Alimentos transgénicos**

En el avance de la ciencia, la biotecnología agropecuaria ha creado alimentos, animales y cultivos genéticamente alterados, al respecto Antón Novas (2005) nos cuenta lo que para él en verdad significan los alimentos transgénicos y cómo estos afectan, pero también benefician a la comunidad.

“Independientemente de los beneficios que supone la investigación y el desarrollo tecnológico en el área de la biotecnología y la manipulación genética en el campo de la salud y la alimentación, que con las debidas precauciones deben ir incorporándose al acervo científico y técnico, la extensión universal de este modelo al sistema agroalimentario mundial ha de ser contemplado con el máximo cuidado a la vez que se ponen sus ventajas e inconvenientes en la misma balanza sin engaños”  
(Pág. 39)

Novas como muchos otros profesionales en el tema aseguran que los productos transgénicos son la solución para el hambre del mundo, citando lo siguiente:

“La biotecnología agrícola asumirá un papel importante para llenar nuestras esperanzas. La aceptación de esta técnica científica puede dar lugar a un cambio drástico en las vidas de millones de personas. Las semillas del futuro ya están sembradas. Déjalas crecer y luego la cosecha comenzará. Porque la producción segura de alimentos, asegura una vida y un futuro mejor para todo. Un mensaje de

las voces más respetadas del mundo, hecho posible por las compañías más respetadas del mundo, incluyendo Monsanto, la compañía que tiene el compromiso más de encontrar soluciones para el problema del hambre en el mundo (...)” (Extracto del documento pasado a la firma por Monsanto a los líderes africanos. Pág. 57)

Aunque existen muy buenas ventajas para la economía mundial por la utilización de estos productos, porque son más económicos para producir y más fácil de sembrar, la salud siempre ha sido un factor importante en cuanto al uso de transgénicos tal y como lo dice el mismo Novas

“Los alimentos transgénicos pueden, por lo tanto, contener toxinas inesperadas o moléculas alergénicas que pueden afectar a nuestra salud o la de nuestra descendencia. Es el caso del triptófano que mató en estados unidos a 27 personas y afectó la salud de otras 1.500 en 1998”

### **2.2.3 Slow Food**

Con el fin de poder brindar un mejor apoyo a los consumidores y a los productores nació Slow Food como una unión en gastronomía ( fusión entre el vino y la gastronomía) y fue fundada por Carlo Petrini en 1986 , el objetivo inicial de Carlo era defender la buena alimentación con un ritmo de vida lento, “Más adelante, Slow Food amplió sus miras y se interesó por la calidad de vida en general y, lógicamente, por la supervivencia del amenazado planeta tierra” (página 2) con esta nueva perspectiva Carlo fue mostrando que se puede cocinar proporcionando un equilibrio tanto al planeta como al comensal. Slow Food

resguarda los alimentos y métodos de cultivo entre otros, y considera que “el único tipo de agricultura que ofrece perspectivas válidas de desarrollo, sobre todo en las regiones más pobres del planeta” (página 3) dando a entender de manera clara su compromiso con el ecosistema y la comunidad. Slow Food le muestra al mundo que la educación al gusto es la mejor manera de luchar en contra de la comida rápida y productos de mala calidad, todo esto con el fin de salvaguardar lo tradicional y la variedad de productos locales, los encargados de educar el gusto son los “Convivía”, un grupo que trabaja a escala local con “laboratorios del gusto” los cuales son espacios dedicado a enseñarles a las personas como alimentarse de una mejor manera. Explicar laboratorios del gusto.

“Slow Food organiza programas educativos adaptados a todos los participantes y niveles: de niños a profesores, desde los socios hasta el público en general. Los programas de Educación del Gusto Slow Food son innovadores porque se basan en la idea de que la alimentación es sinónimo de placer, cultura y convivialidad y que el acto de comer influye en nuestros valores, actitudes y emociones” (Página 19)

Eso quiere decir que Slow Food no solo es un movimiento preocupado por ayudar al comprador a obtener un producto fresco y de buena calidad, si no también se preocupa por despertar los sentidos de las personas, ellos organizan programas educativos para niños y adultos.

En conclusión, Slow Food es un movimiento tan completo que integra la parte humana, sensorial, escolar mostrando también la trazabilidad de los alimentos que se distribuyen y comercializan. Ahora bien,

“La Trazabilidad se puede definir como la posibilidad de seguir el rastro de un alimento desde su origen hasta que llega a manos del consumidor, es decir, desde que se produce o nace hasta que se consume. Por lo tanto, supone la capacidad de conocer en cada momento el origen, la transformación y la distribución de cualquier alimento”

(Página 5)

Es decir que se tiene la certeza que el producto es de buena calidad y que ha cumplido con todas las regulaciones para ser transformado en un plato. La trazabilidad le aporta confianza al cliente por lo tanto éste tendrá la facilidad de rastrear su producto antes, durante y cercano a la entrega, también ayuda en la reducción de costos. Ante cualquier problema con un producto será fácil rastrear su procedencia.

#### **2.2.4 Agricultura sostenible**

“Agricultura sostenible es imitar a la naturaleza. Sostenible indica que el agricultor se sostiene en lo económico. Sin agotar el suelo. Deja la tierra a sus hijos con igual o mejor fertilidad y lograr una vida digna, preservando el medio ambiente”

Esta agricultura ha contribuido con un impacto positivo para el medio ambiente, por brindar a la tierra de una forma más rentable para no ser maltratada por el hombre, brindando un beneficio para los agricultores al momento de llevar a cabo sus cultivos. El buen manejo de todos los recursos agrícolas y técnicas propuestas por los agricultores genera productos totalmente orgánicos y aptos para el consumo, sin necesidad de usar pesticidas y plaguicidas



en excesos, beneficiando al campesino para la compra y venta de estos. A medida del tiempo se ha reflejado el cuidado de la salud por parte de los consumidores así que buscan productos 100% libres de cualquier interacción con químicos que puedan afectar su salud. Un ejemplo que nos muestra el libro es acerca del algodón, el cual se llevó a un proyecto que se realizó llamado: “cesar95 mostró que la mecanización adecuada, recuperó en 5 meses suelos improductivos dando cosechas excelentes y competitividad al cultivo algodónero”

### **2.2.5 Las buenas prácticas de manufactura**

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son la forma de conseguir la preparación de productos sanos para el uso humano, implantando estándares que certifiquen la higiene y su excelente manipulación, están reglamentadas en el país con la Resolución 2674 de 2013.

De esta manera se certifica que los productos que se comercializan están en perfectas condiciones para el consumo humano, tal como dicen Mary Luz Díaz Agudelo y Sandra Lorena Saavedra Flórez (2012), (...), son el soporte que demuestra la inocuidad y calidad de los productos que se procesan en una empresa, mediante el cual se confirma o asegura que los productos están consistentemente controlados y producidos con estándares de calidad, apropiados para su uso planeado y como es requerido para su comercialización.

### **3. Metodología**

En este capítulo se especificará el tipo de metodología que se empleará para obtener toda la información necesaria para la realización de este proyecto. Se especificarán los enfoques y los diferentes pasos para la realización final de este.

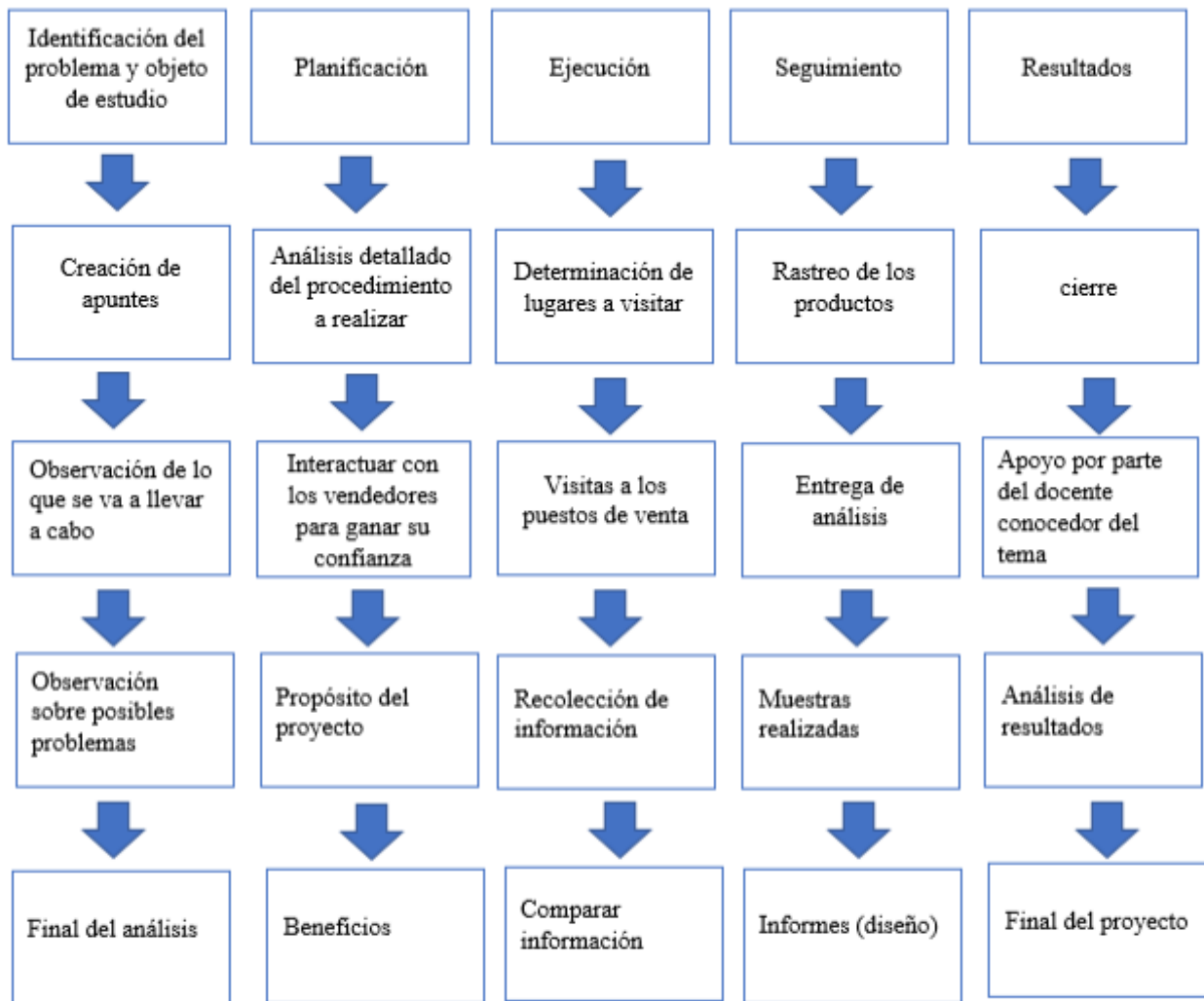
#### **3.1 Enfoque y método de investigación.**

El enfoque que se le dará al proyecto será cualitativo pues constituye la recolección y los análisis de datos. Estos llevarán a la obtención de valiosa información como: producción, ventas y temporada de las diferentes cosechas que se dan en el sector a trabajar. Según Sampieri (2014) en metodología de la investigación el enfoque cualitativo: “Utiliza la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación”

Adicionalmente junto al método exploratorio descriptivo como bien lo dice se buscará ir más allá de lo que solo nos puede brindar el entorno, buscando más de lo que nos pueden ofrecer y con teorías que se podrían llegar a obtener después de realizar el estudio adecuadamente como Sampieri (2014) lo menciona “Investigan problemas poco estudiados, indagan desde una perspectiva innovadora, ayudan a identificar conceptos promisorios, preparan el terreno para nuevos estudios”.

La recolección de todos estos datos dará la facilidad de ver con que se trabajará y más que eso obtener de una forma precisa todas aquellas partes cruciales y de este modo poder informar y enseñar al agricultor técnicas y demás para la elaboración de platos gourmet con productos sacados de sus cultivos.

### 3.2 Fases de la realización.



**FIGURA 2:** Fases de la realización. Elaborada por Jair Alonso Peñaloza Mejía, Laura Cobos Agudelo y Paula Julieth Mesa Gutiérrez.

Para las fases de realización del proyecto se tendrán una serie de puntos a seguir: identificación de problema y objeto de estudio, planificación, ejecución, seguimiento y resultados, que están detallados paso por paso para seguir una secuencia detallada, con la cual vamos a conseguir la información que se quiere obtener sin la necesidad de saturar a los agricultores a trabajar. Esto es una mejor forma de organización para el momento en el cual

se va a generar la creación y ejecución de todas las muestras y trabajos que se quieren lograr con los agricultores y vendedores.

### **3.3 Descripción de la población**

El kilómetro 0 es la agricultura cercana y ecológica no a un rango mayor de 100 km, que evita el uso de transgénicos con el fin de recuperar los productos en su máxima naturalidad. Es el caso de los sectores de Girón, Piedecuesta y área de la Mesa de los Santos, los cuales serán participes de este proyecto, pues poseen ricos y beneficiosos pisos térmicos en donde se generan diferentes tipos de cultivos orgánicos como: frutas, verduras, hortalizas y demás. Para llevar a cabo todo esto, se contará con la participación de agricultores de cada municipio, que abrirán las puertas de su conocimiento para enseñar y dar a conocer sus productos.

### **3.4 Instrumentos de recolección de información**

En este proyecto se iniciará con unas visitas a las plazas de mercado insignia de cada zona para la aplicación del proyecto, luego de algunas visitas para entrar en confianza con los agricultores se dará inicio a la recolección de datos tales como: productos que cultivan, existencia de productos de temporadas en el cultivo y cantidad de producto existente. Luego de tener los datos, estos serán analizados para tener los datos concretos y poder comenzar a realizar el recetario.

### **3.5 Validación de instrumentos**

Esta validación se realizó con el fin de saber si se podría llegar a trabajar de una manera que se pueda obtener gran información que nos lleve a conocer totalmente la agricultura de los cultivadores a trabajar. El docente Carlos Andrés Martínez de la Universidad Autónoma de Bucaramanga fue el encargado de revisar la prueba y verificar que el planteamiento de las preguntas a realizar estuviese de la mejor manera posible para que el agricultor logre entender al momento de realizar la entrevista y de este modo obtener los resultados que se buscan. Aunque la entrevista esté completa cabe resaltar que para poder realizarla hay que saber ganarse la confianza de los agricultores, evidenciando que muchos de estos son un poco reservados con la información de sus cultivos.

(Ver anexo 1)

### **3.6 Procedimiento en la aplicación de instrumentos**

La aplicación de instrumentos se llevará a cabo en las visitas a los sitios de estudio, allí se realizarán las debidas observaciones del entorno y se entablará una conversación con los partícipes para identificar y contextualizar los diferentes productos. De manera que la información obtenida tenga como objetivo la realización del recetario.

### **3.7 Análisis de datos**

Con el fin de clasificar la información obtenida durante el trabajo de campo dio como resultado tres categorías: km0, Platos gourmet y productos. Km0 siendo el área de estudio a evaluar, platos gourmet y productos como objeto para el resultado de nuestro proyecto.

Problema de investigación	Pregunta de investigación	Objetivos generales	Objetivos específicos	Categorías	Subcategorías
La realización de recetario de los productos que se pueden encontrar en las áreas de Girón, Piedecuesta y La mesa de los santos, con el fin de dar a conocer la variedad de productos y las distintas maneras de utilizarlos.	¿Cómo obtener platos de calidad gourmet con productos obtenidos a partir del km 0?	Proponer platos de calidad gourmet implementando el programa de km 0 aplicados en las áreas de Girón, Piedecuesta y la Mesa de los Santos resaltando la variedad de productos en estas zonas y los distintos platos que se pueden realizar con estos.	Identificar que productos alimenticios son cultivados y dados en temporada en cada zona. (verduras, frutas, granos, tuberculos)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos</li> </ul>	Orgánicos Tránsgenico Productos de temporada
			Elaborar platos gourmet basados en los productos del km 0, junto a técnicas básicas para una elaboración fácil hacia el público	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Km0- slow food</li> <li>• Platos gourmet</li> </ul>	Mesa de los santos Piedecuesta Girón  Técnicas básicas
			Crear un recetario con base en el proyecto el cual brinde información a la comunidad adoptando el km 0 y utilizando los productos encontrados a lo largo del proyecto.		

**Tabla 1.** Categorías y subcategorías. Elaborada por Jair Alonso Peñaloza mejía, Laura Cobos Agudelo y Paula Julieth Mesa Gutiérrez.

### **3.8 Aspectos éticos**

Los vendedores agricultores que ayudaron con la información necesaria para seguir este proyecto, tomaron con gran asombro la propuesta que se estaba haciendo, pues siempre estuvieron dispuestos a colaborar con todas las preguntas que les realizaran acerca de los productos ya que era muy importante para ellos ver que jóvenes estuvieran tan pendientes del campo de los procesos que allí se llevan y la variedad de cosas que pueden llevarse a cabo con estas. A pesar de esto los vendedores agricultores no estuvieron de acuerdo con firmar el consentimiento informado el cual se tenía preparado para la recolección de la información, pero nos felicitaron por dejar en alto los productos y variedad de preparaciones que podríamos llegar a realizar con estos. (Ver anexo 2)

## **4. Resultados**

Mediante la recolección de información se evidenció la gran riqueza de productos que se encuentran en las diferentes zonas trabajadas, siendo hortalizas y frutas las más representativas.

### **4.1 Resultados**

#### **Girón**

En el municipio de Girón se encontraron tres vendedores- agricultores que brindaron información acerca de cuáles son los productos más cultivados en este sector. Cuentan con cosechas de naranja, mandarina, piña, mango, papaya, bore, berenjena, calabacín, yota y guascas, uva isabelina y el lulo como uno de sus productos de temporada dándose cada 3 meses. Dentro del trabajo de campo se pudo observar una gran cantidad de cítricos, por tal motivo se categorizó este municipio dentro del recetario con postres.

#### **Piedecuesta**

El municipio de Piedecuesta se recolectó información de tres vendedores agricultores provenientes del sector donde se comentó que un representante importante es la mora junto a la mandarina y la naranja, pero no solamente lo componen estos productos. La gallina, los huevos criollos, la papa amarilla, la arveja, el frijol, el maíz, la arracacha, la yuca, y la caña de azúcar también se resaltan en este lugar. El café es uno de los productos con temporada en los meses de junio y diciembre. Dentro del recetario el municipio de Piedecuesta estará a cargo de las entradas ya que cuenta con un balance perfecto entre cítricos, vegetales y proteínas.



### **Mesa de los santos**

El área de la Mesa de los santos fue la más rica en cuanto a que posee más variedad de productos: banano, yuca, zanahoria, mazorca, espinacas, papa amarilla, plátano, badeas, apio, cilantro, amapola, uchucas, cebollas puerro, cebolla junca, pitahaya, cebolla cabezona blanca y roja, tomate, lulo, naranja, naranja tangelo, rama de apio, yota, papaya, guanábana, arveja, habas, tomate de árbol, lechuga Batavia, ajos, limonaria, brócoli, coliflor, pimentón, habichuela, badea, frijol verde, nopal, aguacate, zapote y hierbabuena. La variedad que se presenta en este sector es tan extensa que permitió la elaboración de platos fuertes dentro del recetario.

### **Productos de temporada**

Los productos de temporada como el zapote en los meses de agosto, septiembre y octubre, en cambio el aguacate está presente en los meses de semana santa y diciembre, en algunos sectores de allí la naranja tangelo también está en la temporada de junio. La cerveza artesanal también hace parte de este escenario resaltando diferentes variedades. Cabe resaltar que Santander cuenta con todos los climas y esto hace que las cosechas sean prosperas la mayoría del año.

## **4.2 Análisis de datos**

Para el análisis de recolección de datos se tomó en cuenta los diferentes puntos de estudio a analizar de nuestro marco teórico los cuales son los productos orgánicos, transgénicos, el movimiento Slow Food y la agricultura sostenible. Mediante el trabajo de campo dio como resultado los siguientes puntos.

Queda evidenciado que los agricultores de Girón VGG 1-2-3 ubicados a 777 m.s.n.m con temperaturas entre los 19°- 25° poseen la variedad más grande en cuanto a cítricos y pocas variedades de hortalizas y verduras. Los agricultores del sector de Piedecuesta VGP 1-2-3 situados a 1005 m.s.n.m junto a temperaturas entre 18°- 23° cuentan con un producto muy representativo como lo es la mora y otra diversidad como tubérculos, cítricos y café, mientras que el área de la Mesa de los santos VGM 1-2-3 estando a 1650 m.s.n.m junto a temperaturas de 12°-26° es prospera en frutas, verduras, hortalizas y tubérculos es asombrosa, siendo este el municipio con mayor productividad y diversidad entre los tres municipios.

En los municipios como Girón, Piedecuesta y el área de la Mesa de los santos se manejan diferentes pisos térmicos, que ayudan a mantener la agronomía de la mejor manera durante el año. La agricultura es una forma de sostenibilidad para las diferentes familias productoras de los puntos de estudio, siendo esta la principal fuente de ingreso familiar. Ninguno de los agricultores tenidos en cuenta para el estudio afirmó estar haciendo uso de semillas transgénicas para sus cultivos con el fin de tener una mejor productividad de estos, dejando en evidencia que todos sus productos son orgánicos y libres de químicos.

Erróneamente a lo pensado por muchas personas del país nuestros agricultores no están recibiendo ninguna ayuda por parte del gobierno para que tengan una economía estable así nos lo explicaba nuestros vendedores agricultores VGP2- VGM1.

El movimiento Slow Food que ha estado presente desde el año 1986 en el mundo, espera ayudar a muchos agricultores de nuestra región apoyando a que sus productos puedan ser utilizados en su totalidad al igual que generar un impacto en el consumo de productos locales en la comunidad.

### **4.3 Confiabilidad y validez**

La información obtenida a partir de la triangulación de encuestas realizadas a cada vendedor agricultor participante y los productos que anteriormente se habían investigado en las páginas de cada municipio permitió evidenciar de forma directa la gran riqueza y versatilidad de productos que hay en nuestros municipios. Teniendo en cuenta la idea anterior a partir de todos estos productos se pueden llegar a realizar muchas preparaciones utilizando en ellas distintas técnicas de ejecución, obteniendo platos de alta cocina con productos de excelente calidad para el recetario.

## 5. Conclusiones y Recomendaciones

Después de haber realizado el proceso de investigación, y de hacer el análisis de los resultados obtenidos, para finalizar se presentan las conclusiones del proyecto y posteriormente las recomendaciones.

### 5.1 Conclusiones

A partir del trabajo de campo se pudo identificar los productos alimenticios cultivados en cada zona escogida, asimismo catalogar que tipo productos se dan con mayor volumen en cada lugar, un ejemplo de esto es que los cítricos se dan más en el área de Girón puesto que su piso térmico oscila entre 19 y 25 °C siendo este un clima cálido, en el área de Piedecuesta se da en mayor cantidad las frutas como la mora ( la cual predomina), granos tales como el maíz, arveja y frijol, tubérculos como la arracacha, yuca y papa amarilla y en el área de los Santos se dan frutas como el banano, la badea , uchuva y pitahaya, verduras como cebolla junca, puerro y habichuela, granos tales como las habas y frijol.

La variedad de productos que se encontraron en las diferentes zonas serán plasmados en los diferentes platos a elaborar catalogando cada municipio con preparaciones de la siguiente manera: Piedecuesta: entradas, área Mesa de los santos: platos fuertes y Girón: postres, Para jugar con cada una de las texturas y sabores y obtener un resultado fácil para las personas que realicen las preparaciones.

Los diferentes platos elaborados con la gran variedad de productos del Km0 serán presentados a la comunidad por medio de un recetario en el cual demostraremos la facilidad para preparar y aprovechar los productos de la zona, esto generando un impacto en la

comunidad ayudando a la economía de nuestra región y destacando la ardua labor realizada por nuestros agricultores.

## **5.2 Recomendaciones**

Mediante la recolección de información se evidenció poca participación de algunos vendedores - agricultores al momento de dar a conocer los productos que se cultivaban en los diferentes municipios. Aunque ganarse su confianza no fue nada fácil, estos con el tiempo se fueron abriendo hacia sus conocimientos en la agricultura, logrando así llevar a cabo toda nuestra recolección para la elaboración de nuestros objetivos.

El proyecto comenzó partiendo con un simple pregunta ¿Cómo obtener platos de calidad gourmet con productos obtenidos a partir del km 0? Luego de plantearla, se comenzó un trabajo investigativo los cuales fueron utilizados a la hora del trabajo de campo. Los objetivos propuestos en el proyecto tales como la identificación de productos, creación de recetas y elaboración del recetario fueron alcanzados de manera efectiva gracias a la cooperación de los vendedores agricultores. Con la información que ellos brindaron se pudo sustentar lo extraído por las páginas de los municipios.

Teniendo en cuenta los resultados, el área de Girón tiene mayor producción de cítricos por ende en el recetario se hicieron postres aprovechando la riqueza de estos productos, en el área de Piedecuesta se realizaron entradas ya que cuenta con el balance perfecto entre vegetales, proteínas y cítricos siendo estos productos perfectos para estos platos. Con respecto al área de la Mesa de los Santos los platos fuertes fueron los que se tomaron esta área, esta elección se

realizo ya que cuenta con una extensa variedad de productos, dejando fluir la imaginación en la cocina.

### Referencias Bibliográficas.

*Agudelo, m. y Saavedra s. (2013). documentación de las buenas prácticas de manufactura (bpm) en la empresa derivados de fruta ltda según decreto 3075 de 1997. universidad tecnológica de Pereira facultad de tecnologías programa de química industrial Pereira. Recuperado de:*  
<http://repositorio.utp.edu.co/dspace/bitstream/handle/11059/3047/66407D542.pdf;sequence=1>

*Alcaldía de los Santos. [En línea]. Recuperado de:* <http://www.lossantos-santander.gov.co/MiMunicipio/Paginas/Informacion-del-Municipio.aspx>

*Alcaldía de Piedecuesta. [En línea]. Recuperado de:*  
<http://www.alcaldiadepiedecuesta.gov.co/MiMunicipio/Paginas/Informacion-del-Municipio.aspx>

*Alcaldía municipal de Girón. [En línea]. Recuperado de:* <http://www.giron-santander.gov.co/MiMunicipio/Paginas/Informacion-del-Municipio.aspx>

*Arboleda, v. (2013). cocina kilómetro cero. Revista Diners. [En línea]. Recuperado de:*  
[https://revistadiners.com.co/gastronomia/2762\\_cocina-kilometro-cero/](https://revistadiners.com.co/gastronomia/2762_cocina-kilometro-cero/)

*Asila, Dolores., Bastarrachea, Ramón., Díaz, Alberto., Flechsig, Katrin., Moedano, Gabriel., Norman, Olivia, Pérez, Guadalupe. (1988). Atlas cultural de México, gastronomía. Grupo Editorial Planeta. [En línea] Recuperado de:*  
<https://professionalchefenriquez.files.wordpress.com/2011/08/atlas-cultural-gastronomia.pdf>

*Bozzer, m. gastronomía km0. [En línea]. Recuperado de:*  
<https://marcoboizzer.files.wordpress.com/2012/07/actual-sc-1.pdf>

*Buenas prácticas de manufactura. BPM. Recuperado de:*  
<http://prevencionar.com.co/2016/10/10/buenas-practicas-manufactura-bpm/amp/>

*Castro, A. (29 de agosto de 2010). Más allá del kilómetro 0. El País Semanal. Extraído de:*  
[https://elpais.com/diario/2010/08/29/eps/1283063221\\_850215.html](https://elpais.com/diario/2010/08/29/eps/1283063221_850215.html)

*Comida gourmet. Extraído de:* <https://www.significados.com/gourmet/>

*KM0 Slow Food. (2013). Slow food: la eco-gastronomía que está cambiando el mundo.*  
Slow Food Cataluya Km 0. [En línea] Recuperado de:  
<https://www.km0slowfood.com/blog/slow-food-la-eco-gastronomia-que-esta-cambiando-el-mundo/>

*El-Hage, N. y Hattam, C. (2003). Agricultura orgánica, ambiente y seguridad alimentaria. Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la Alimentación. [En línea] Recuperado de:*



<https://books.google.com.co/books?id=HIQhvUKrhxMC&printsec=frontcover&dq=agricultura+org%C3%A1nica&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjWI4-jvrnZAhVFTJAKHcb-AHoQ6AEIKjAB#v=onepage&q=agricultura%20org%C3%A1nica&f=false>

Gadea, L. (2016). *Salud y bienestar para nuestros hijos. Siglo Veintiuno Editores*. [En línea] Recuperado de:

[https://books.google.com.co/books?id=EXVQDwAAQBAJ&pg=PT330&lpg=PT330&dq=libro+de+luis+gadea+salud+y+bienestar+para+nuestros+ni%C3%B1os&source=bl&ots=HBYYKmxBuz&sig=2rDYXECQOsyh4fJ3ta\\_\\_RyS4iNc&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjxhJiKyLveAhUJ61MKHSqVCq0Q6AEwDHoECAIQAQ#v=onepage&q=libro%20de%20luis%20gadea%20salud%20y%20bienestar%20para%20nuestros%20ni%C3%B1os&f=false](https://books.google.com.co/books?id=EXVQDwAAQBAJ&pg=PT330&lpg=PT330&dq=libro+de+luis+gadea+salud+y+bienestar+para+nuestros+ni%C3%B1os&source=bl&ots=HBYYKmxBuz&sig=2rDYXECQOsyh4fJ3ta__RyS4iNc&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjxhJiKyLveAhUJ61MKHSqVCq0Q6AEwDHoECAIQAQ#v=onepage&q=libro%20de%20luis%20gadea%20salud%20y%20bienestar%20para%20nuestros%20ni%C3%B1os&f=false)

Irving, J. (2008). *Bienvenidos a nuestro mundo. Slow Food*. [En línea] Recuperado de:

<http://www.slowfoodib.org/pdf/descargas/N%C2%BA1A-GUIA%20RAPIDA%20Bienvenidos%20a%20Slow%20Food.pdf>

Martínez, C. (2016). *Consumo de alimentos orgánicos en Colombia: una cultura incipiente*. Universidad Militar Nueva Granada. [En línea]. Recuperado de:

<https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/14424/Mart%EDnezCarridozC%E9sarAndr%E9s2016.pdf?sequence=3>

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (1996). *Agricultura sostenible, programa para demostrar cultivos sostenibles*. [En línea] Recuperado de:

[https://books.google.com.co/books?id=\\_0wqAAAAAYAAJ&printsec=frontcover&q=agricultura+sostenible&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjgtrei1tzZAhUCgJAKHSqgAsgQ6AEIPTAF#v=onepage&q=agricultura%20sostenible&f=false](https://books.google.com.co/books?id=_0wqAAAAAYAAJ&printsec=frontcover&q=agricultura+sostenible&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjgtrei1tzZAhUCgJAKHSqgAsgQ6AEIPTAF#v=onepage&q=agricultura%20sostenible&f=false)

Novas, A. (2005). *El hambre en el mundo y los alimentos transgénicos. Los Libros de la Catarata*. [En línea] Recuperado de:

<https://books.google.com.co/books?id=dyW5zfVLM3QC&printsec=frontcover&q=productos+transgenicos&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwi49faQ8afZAhXEHPAKHcxDDMUQ6AEIKTAB#v=onepage&q&f=false>

Olarte, O. (2012). *Huerta biológica, una granja autosuficiente en la Mesa de los Santos*.

El Tiempo. [En línea]. Recuperado de:

<https://m.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-11731508>

*Productos km0*. Asaja Barcelona. Producto KM0, Hecho en casa. [En línea]. Recuperado

de: [http://www.asaja-amfar.com/blog-asaja/?page\\_id=519](http://www.asaja-amfar.com/blog-asaja/?page_id=519)

*Real academia española*. (2017). *Trazabilidad* [En línea]. Recuperado de:

<http://dle.rae.es/?id=aY2C3FX>

*Resolución 2674 de 2013. Las BPM*. Extraído de:

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

*Sampieri, R. (2014). Metodología de la investigación. [En línea] Recuperado de:*

<http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>

*Universidad de valencia. Recuperado de:* <https://www.universidadviu.com>

## **Anexos 1: Validación de instrumentos**

### **PRESENTACION**

---

Esta encuesta forma parte de mi proyecto de grado el cual trata sobre la elaboración de un recetario con productos provenientes del kilómetro cero en el área de Girón, Piedecuesta y el municipio de la Mesa de los Santos

Esta encuesta será realizada con fines estrictamente informativos y educativos.

Agradezco su colaboración

### **INICIO**

**Persona entrevistada:** \_\_\_\_\_

**Función:** \_\_\_\_\_

**Experiencia en la agricultura (Años)** \_\_\_\_\_

### **PRODUCTOS**

1. ¿Qué variedad de productos se cultivan?

---

---

2. ¿Qué productos tienen temporada, cuáles?

---

---

3. ¿Qué productos se dan en todo el año?

---

---

## **Anexo 2: consentimiento informado**

### **Consentimiento Informado para Participantes de Investigación**

El propósito de este consentimiento es proveer a los participantes en esta investigación con una clara explicación de la misma, así como del rol que llevara en ella como participantes.

La presente investigación es conducida por los estudiantes Laura Cobos, Paula Mesa, Jair Peñaloza de la Universidad Autónoma de Bucaramanga. La meta de este estudio es recolectar información de los diferentes productos que se cultivan en los sectores de La Mesa de los Santos, Piedecuesta, Girón.

Si usted accede a participar en este estudio, se le pedirá responder preguntas en una entrevista. Esto tomará aproximadamente diez (10) minutos de su tiempo. Durante nuestra conversación se tomara notas de lo conversado, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado.

La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas a la entrevista serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Si alguna de las preguntas durante la entrevista le

parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

---

Acepto participar voluntariamente en esta investigación, conducida por los estudiantes Laura Cobos Agudelo, Paula Julieth Mesa Gutiérrez, Jair Alonso Peñaloza Mejía. He sido informado (a) de que la meta de este estudio es recolectar información de los diferentes productos que se cultivan en los municipios de La Mesa de los Santos, Piedecuesta, Girón.

Me han indicado también que tendré que responder cuestionarios y preguntas en una entrevista, lo cual tomará aproximadamente diez (10) minutos.

Reconozco que la información que yo provea en el curso de esta investigación es estrictamente confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de los de este estudio sin mi consentimiento. He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento. De tener preguntas sobre mi participación en este estudio, puedo contactar a Laura Cobos Agudelo al teléfono 3002857298.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Laura Cobos al teléfono anteriormente mencionado.

-----

-----

Nombre del Participante  
(en letras de imprenta)

Firma del Participante

Fecha



**Anexo 3: productos agrícolas**



