

1. DATOS GENERALES				
FACULTAD	PROGRAMA(S)	SIGLA	GRUPO DE INVESTIGACIÓN AL CUAL ESTÁ ADSCRITO	NOMBRE DEL SEMILLERO
Ciencias Sociales y Económicas	Administración Turística y Hotelera	SIGAPC	REDES	Semillero de Investigación en Gastronomía y Patrimonio Cultural
2. IDENTIDAD CIENTÍFICA				
<b>JUSTIFICACIÓN</b>				
<p>"La gastronomía entendida como la relación del hombre con su entorno, tomando como fundamento la alimentación"(Brillat-Savarin, 2014, p. 51) es un campo que ha estado en constante auge de investigación desde la perspectiva de varias disciplinas. Se ha buscado constantemente el entendimiento de la relación entre los seres humanos y la comida, no solo como necesidad vital de los seres vivos, sino también en ambientes de comensalidad, el origen de la vida y la evolución de las personas, las respuestas que los alimentos despiertan a nivel psicológico, anímico, orgánico, sensorial y social entre los seres.</p> <p>Una de las nuevas tendencias de prácticas turísticas es el turismo gastronómico sostenible; se ha convertido en una de las principales motivaciones para los turistas, gracias a la curiosidad de conocer la culinaria de los destinos y las prácticas alrededor de la preparación de los platos típicos de las regiones. La cultura culinaria encierra las prácticas, saberes y relaciones que se generan alrededor de la preparación de un alimento; se ha contemplado como uno de los ámbitos del patrimonio cultural. En el mundo existen cuatro cocinas que hacen parte del patrimonio inmaterial de la humanidad, declaradas por la Unesco. En países como México y Perú se ha estudiado el arte culinario como un importante aporte a la cultura, siendo esta una estrategia que refuerza la identidad cultural de los habitantes, generando un interés común de querer mostrarse al mundo, de tal manera que se beneficie a las comunidades y se fortalezca la economía local. Es así como el patrimonio cultural se convierte en una de las competencias con las que los estudiantes deben contar, no solo por las tradiciones culinarias, sino también por todo lo relacionado con el patrimonio cultural material e inmaterial, ya que los bienes considerados patrimonio son de los principales insumos para la práctica del turismo cultural e histórico. Boyacá es uno de los departamentos más atractivos para conocer, por su cultura, su riqueza arquitectónica colonial, su importancia histórica como cuna de la libertad, sus llamativas iglesias y capillas doctrineras, y su riqueza por el legado ancestral indígena. Al ser centro del lugar de estudio de los futuros profesionales en Administración Turística y Hotelera de la FUJDC, obliga a que los mismos proyecten estudios que aporten a la conservación, protección y salvaguardia de estos atractivos turísticos, ya que en la práctica turística debe primar la protección de los atractivos y el beneficio de la comunidad, asegurando que la actividad turística se desarrolle de manera sostenible y en pro del beneficio de todos los actores inmersos en la actividad.</p> <p>Teniendo en cuenta que dentro de la formación de los futuros administradores turísticos y hoteleros, una de las líneas de formación y campos de acción en los que podrán desempeñarse es en las áreas de alimentos y bebidas de establecimientos hoteleros, empresas gastronómicas o actividades relacionadas con el turismo gastronómico, es necesario promover en los estudiantes la investigación, aprovechando las oportunidades que puede ofrecer la gastronomía. Este tema es tan versátil de manejar desde diferentes disciplinas como la historia, la cultura, la nutrición, la antropología, el arte, entre otras, que permiten mejorar las competencias laborales y ampliar los conocimientos que fortalezcan el perfil profesional de los estudiantes.</p>				
<b>MISIÓN</b>	El Semillero de Investigación en Gastronomía y Patrimonio Cultural (SIGAPC) tiene como misión promover espacios de reflexión donde se permita que los estudiantes desarrollen sus ideas y propongan proyectos afines a la gastronomía y el patrimonio cultural, comprometidos con la creación de conocimiento, el impacto positivo a las comunidades, la innovación y la integración de las TICs a los procesos.			
<b>VISIÓN</b>	El Semillero de Investigación en Gastronomía y Patrimonio Cultural (SIGAPC) será reconocido en 2030 por sus aportes investigativos a la solución de problemas y necesidades del ámbito gastronómico, patrimonial y afines. Se consolidará un equipo de trabajo comprometido con la formación de investigadores éticos, autónomos y profesionales aptos para el desarrollo de la actividad investigativa.			
<b>OBJETIVOS</b>	<p><b>General:</b> Generar procesos investigativos donde se propicie la reflexión y solución de problemáticas del ámbito gastronómico, patrimonial y afines.</p> <p><b>Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fomentar la investigación en los estudiantes, brindando medios para el desarrollo de propuestas de investigación.</li> <li>- Promover la continua capacitación que permita la formación de investigadores aptos para el desarrollo de las propuestas de investigación.</li> </ul>			
<b>CAMPOS DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN</b> (Acuerdo 418 de 2017).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Territorio y desarrollo regional.</li> <li>- Salud y bienestar.</li> </ul>			
<b>SUBCAMPOS DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Territorios, cultura y desarrollo.</li> </ul>			
<b>EJES TEMÁTICOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Turismo desarrollo y sostenibilidad.</li> <li>- Turismo, patrimonio cultural y el posconflicto.</li> <li>- Servicios turísticos, innovación y nuevas tecnologías.</li> </ul>			
<b>LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN</b>	Territorialidad, patrimonio y sostenibilidad.			
<b>SUBLÍNEAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Territorio.</li> <li>- En organizaciones públicas y privadas de la Región.</li> </ul>			
<b>DATOS DOCENTE ROL DE TUTOR</b>			<b>DATOS ESTUDIANTE ROL DE COORDINADOR</b>	
Nombre:	Hugo Hernán Sánchez Báez	Nombre:	Erica Johana Salamanca Tovar	

Correo electrónico:	hhsanchez@jdc.edu.co	Correo electrónico:	ejsalamanca@jdc.edu.co
---------------------	----------------------	---------------------	------------------------