

## Formulación de proyectos

# INVESTIGACIÓN-CREACIÓN

## Información General

### 1. Título del proyecto

Propongan un título del proyecto que formularon. El título debe ser sinóptico, sintético y debe llamar la atención del evaluador. No sobrepasen las 15 palabras.

-

Frugívoros: salvando a las frutas olvidadas de Colombia a través de laboratorios de experimentación gastronómica.

-

-

### 2. Title

*Write your project's title in English.*

-

Frugívoros: saving the forgotten fruits of Colombia through gastronomic experimentation laboratories.

### 3. Lugar de ejecución

Describa el lugar geográfico e institucional donde se va a llevar a cabo el proyecto

Departamento ciudad: Bogotá
Institución: Universidad el Bosque

#### 4. Autores

Escriban los nombres de los participantes en el proyecto, programa de formación, filiación institucional (Universidad El Bosque), correo electrónico institucional y un pequeño perfil, que incluya fortalezas e intereses académicos de máximo 50 palabras.

Rol: Investigadora principal
Nombre Apellidos: Michelle Añez Plata
Programa: Maestría en Industrias Creativas y Culturales
Filiación institucional: Universidad el Bosque
Correo Institucional: manezp@unbosque.edu.co
Tiempo de dedicación: 4 horas x semana
Perfil: Soy una persona espontánea, mantengo buenas relaciones interpersonales. Soy buena creando narrativas, contando historias, me interesa el food design, la publicidad y el mercadeo.

## 5. Resumen

Elabore un resumen de máximo 150 palabras, sin citas. Mencionen el objetivo del proyecto, el problema que van a resolver y los resultados y productos esperados.

Colombia es un país diverso que cuenta con diferentes regiones y climas perfectos para que se den diferentes recursos naturales, de hecho, solo en el territorio de este país se cuenta con el 10% de la biodiversidad sobre todo el planeta. Se cuenta con una gran variedad de frutos nativos y endémicos que lamentablemente cada día desaparecen y quedan en el olvido ya que se han reemplazado estos alimentos por monocultivos, deforestación y falta de logística. Con esta iniciativa nace “Frugívoros”, cuyo objetivo es emprender un laboratorio de alimentos dulces a partir de frutas no convencionales como estrategia de protección al patrimonio natural y cultural de Colombia mediante la definición de las variables de mercadotecnia. Este proyecto busca promover el uso de frutos colombianos generando empleos y oportunidades en el mercado gastronómico mientras cuidamos de nuestro territorio.

## 6. Palabras clave

Propongan de 5 a 6 palabras clave que sean descriptoras de su proyecto. No olviden incluir los conceptos del objetivo general.

Frutas, alimentos, conservación, patrimonio, natural, fomentar.

## 7. Abstract

*Prepare a 150 words length abstract, without citations. It should include the project's objective, the problem to be resolved and the expected outcome and products.*

Colombia is known for its diversity, in fact, only in the territory of this country there is a 10% of the biodiversity on the entire planet. We have a great variety of native and endemic fruits that unfortunately disappear every day and are forgotten since these foods have been replaced by monocultures, deforestation and lack of logistics. With this initiative, “Frugívoros” was born, whose objective is to start a laboratory of desserts made from unconventional fruits as a strategy to protect Colombia's natural and cultural heritage by defining marketing variables. This project seeks to promote the use of Colombian fruits by generating jobs and opportunities in the gastronomic market while we take care of our territory.

## 8. KeyWords

*Propose 5 or 6 keywords that describe the overall project. Do not forget to include the objective key concepts.*

Fruits, food, conservation, heritage, nature, foment.

## Propuesta

### 9. Contextualización

a. Describan el contexto en el cuál van a trabajar, partiendo de lo general a lo particular, haga énfasis en la relevancia política, social, económica, cultural, estética y académica del proyecto.

- b. Especifiquen el problema o fenómeno a resolver.
- c. Describan la situación determinada que sea inquietante y que sea susceptible de ser solucionada, resuelta, mitigada o explorada desde las disciplinas creativas.
- d. Describan los eventos que dieron lugar a la situación identificada.
- e. Describan en qué consiste su propuesta y justifiquen como esta trae beneficios

300 palabras máximo.

-

Colombia es un país diverso que cuenta con diferentes regiones y climas perfectos para que se den diferentes recursos naturales, los cuales están en peligro por diferentes como el narcotráfico, los monocultivos, la deforestación a lo largo de los años, también la falta de logística en el manejo de nuestros frutos (Procolombia, 2014), “la agricultura representaba en 1990 el 22,30% del PIB, en ese mismo año se presentó un Conpes con el ánimo de incentivar el crecimiento de la industria nacional lo que se convirtió en una de las causas de la considerable disminución en la producción -y hasta desaparición- de muchos cultivos tradicionales, por ejemplo el último análisis del 2017 la agricultura pasó a representar solo el 6,3%”. (Espinosa, Álvarez, Urieles 2019)

Según el ingeniero ambiental Gian Paolo Daguer, Gerente de sostenibilidad en Codensa, la forma de recuperar nuestro patrimonio natural (frutas) es cultivando, consumiendo, hablando y experimentando (Daguer, 28 de noviembre de 2021. *Frutas sorprendentemente colombianas* [Sesión de conferencia]. Frutiversidad.) Con esta iniciativa nace Frigívoros, proyecto cuyo objetivo es experimentar con frutas no convencionales que crecen en el territorio colombiano diferentes alimentos dulces con el fin de divulgar el patrimonio natural.

El reto en este proyecto es conocer los diferentes tratos de las frutas, ya que algunas de ellas como el Copoazú o la Chamba deben ser congeladas puesto que su tiempo de vida es muy corto, o la papayuela de monte debe ser cocinada antes de ser ingerida (Hernandez, Barrera 2004). Sin embargo, el gobierno colombiano este año se encuentra realizando nuevos proyectos políticos, como: “la ley 2144 del 10 de agosto del 2021. La presente ley tiene por objeto salvaguardar, fomentar, reconocer e impulsar la gastronomía tradicional colombiana como integrante del patrimonio cultural...”

## 10. Referentes

- a. Relacionen referentes claves, teóricos o prácticos describiendo de manera crítica cada uno de ellos.
- b. Para cada referente, mencionen las razones de su selección en función de cómo se relaciona con el objetivo general de su proyecto.

c. No olviden dar los créditos a los autores de los referentes citados mediante el uso consistente de las normas APA.

500 palabras máximo.

En el territorio colombiano encontramos algunos restaurantes que trabajan con alimentos nativos, MiniMal es un restaurante que quiere llevar los sabores colombianos a la mesa de todo el país de una forma innovadora y siempre cuidando el medio ambiente, entre sus proyectos se encuentra la pesca responsable y el trabajo con comunidades. De igual forma encontramos al restaurante La Vereda Verde Cocina de origen, esta cocina ubicada en Pasto se diferencia por sus valores de alimentación consciente y sostenible a través de diferentes preparaciones.

En el área de alimentos dulces nos encontramos con Selva Nevada, de los mismos creadores de MiniMal, Selva Nevada es una heladería que vende en cada uno de sus conos sabores de las amazonas, con esto genera conexiones con comunidades de la amazonía.

En diferentes áreas podemos contar con proyectos que se caracterizan por promover el orgullo de ser colombiano, como el programa de televisión Los Puros Criollos donde los televidentes pueden apreciar y conocer diferentes costumbres colombianas. O el reality infantil Asquerosamente Rico, un espacio para que niños experimenten con diferentes recetas divertidas y arriesgadas.

En los algunos departamentos podemos encontrar ferias y fiestas con el nombre de frutas, las cuales quieren recuperar y promover el consumo, como el Festival de la Champa en Miraflores o el Festival del Marararay en Moniquirá.

Estos diferentes referentes han tenido una fuerte acogida por el público y cada día más personas quieren consumir productos que promuevan el rescate y aprovechamiento de nuestros recursos.

Si la pregunta se responde, el problema se soluciona. De igual forma, la pregunta es el objetivo general en forma interrogativa, que debe ser coherente con el problema planteado y no puede responderse por sí o no.

¿Qué características debería tener un laboratorio gastronómico que promueva el consumo de frutas colombianas de manera sostenible?

## 12. Objetivo general

Recuerden que:

- a. Comienza con un solo verbo en infinitivo que denota el tipo de pensamiento que se utiliza para alcanzar el resultado.
- b. Responde a un qué que denota el resultado (producto) que se quiere alcanzar.
- c. Responde a un cómo que denota el proceso de diseño que llevarán a cabo para alcanzar el resultado
- d. Responde a un para qué que denota el conflicto ético, propio del diseño especulativo, que se quiere discutir.
- e. Es medible u observable y alcanzable.

Emprender un laboratorio de alimentos dulces a partir de frutas no convencionales como estrategia de protección al patrimonio natural y cultural de Colombia mediante la definición de las variables de mercadotecnia

## 13. Objetivos específicos



Los objetivos específicos también empiezan por un verbo en infinitivo y corresponden a los pasos que se van a dar para alcanzar el objetivo general. Máximo 4 objetivos específicos.

1. ¿Cómo se identifican o seleccionan las frutas?
2. ¿Cómo se caracteriza el producto, el precio, la promoción, la plaza?
3. ¿Cómo se puede hacer sostenible el laboratorio?
4. ¿Cuál es el procedimiento del laboratorio?

#### **14. Marco Teórico/Conceptual**

- a. Identifique los conceptos claves y normalícelos utilizando un diccionario de conceptos (Tesaurus)
- b. Busque los principales conceptos claves utilizando diferentes fuentes de calidad.
- c. Elabore una síntesis de los diferentes conceptos en la que se aclare la manera como esto le va a permitir observar la realidad y como le va a permitir generar nuevo conocimiento.

500 palabras máximo.

Fruta: Producto vegetal

<http://vocabularies.unesco.org/thesaurus/concept11238>

Alimento: Producto agrícola

<http://vocabularies.unesco.org/thesaurus/concept1812>

Natural: la protección, preservación y restauración de todos los recursos del medio ambiente.

<http://decs2020.bvsalud.org/cgi-bin/wxis1660.exe/decsserver/>

Conservación: Conservación de la fauna y flora silvestres, Protección del paisaje, Protección forestal, Reserva natural.

<http://vocabularies.unesco.org/thesaurus/concept4016>

Patrimonio: Los sistemas de creencias, los valores, sistemas filosóficos, conocimiento, comportamientos, costumbres, artes, historia, experiencia, idiomas, relaciones sociales, instituciones, y materiales y sus creaciones que pertenecen a un grupo de gente y es transmitido a partir de una generación a otra. El grupo de gente o sociedad que puede ser limitado por la raza, edad, pertenencia étnica, lengua, origen nacional, religión, u otras categorías o agrupaciones sociales.

<https://www.aatespanol.cl/terminos/300265422>

Fomentar: Conservación de recursos, Evaluación de recursos, Exploración de recursos, Gestión de recursos

<http://vocabularies.unesco.org/thesaurus/concept200>

### 15. Consideraciones éticas

- a. Describa aquellos principios éticos que supone que se puedan llegar a vulnerar
- b. Describa el tipo de riesgo que se puede llegar a generar con su proyecto
- c. Aclare las maneras en que se manejará la propiedad intelectual en el transcurso del proyecto.

300 palabras máximo.

1. En el caso de que se omitan ingredientes en las tablas nutricionales se vulneraría el principio ético de la transparencia ya que al cliente se le debe garantizar la tranquilidad de que los ingredientes que dice en el empaque
  
2. Un riesgo posible es que las personas puedan llegar a ser alérgicas a los alimentos, por lo tanto, es importante visibilizar de manera apropiada todos y cada uno de los ingredientes presentes en todas las preparaciones
  
3. Se manejaría un consentimiento informado para mantener todos los puntos del proyecto claros y la propiedad intelectual de cada uno de los involucrados

## 16. Referencias

Listado de referencias citadas siguiendo la normativa APA.

Borrero, M. Á. E. (2019, julio 14). Desaparición de cultivos, una alerta en el campo de Colombia. *El Tiempo*. <https://www.eltiempo.com/colombia/otras-ciudades/situacion-del-campo-en-colombia-millones-de-hectareas-sin-cultivar-387276>

Vivas, J. (2019, julio 15). El campo agoniza: 22 cultivos están desapareciendo en todo el país. *El Tiempo*. <https://www.eltiempo.com/colombia/otras-ciudades/campo-colombiano-historias-de-cultivos-que-estan-desapareciendo-386222>

Procolombia (2014, diciembre). Logística de perecederos y cadena de frío en Colombia.

Recuperado el 10 de diciembre de 2021, de [https://procolombia.co/sites/all/modules/custom/mccann/mccann\\_ruta\\_exportadora/files/06-cartilla-cadena-frio.pdf](https://procolombia.co/sites/all/modules/custom/mccann/mccann_ruta_exportadora/files/06-cartilla-cadena-frio.pdf)

Hernández, M. Barrera, J. (2004, abril). Bases técnicas para el aprovechamiento agroindustrial de especies nativas de la Amazonia. Editorial Guadalupe Ltda.

Recuperado el 10 de diciembre de 2021, de <https://www.fao.org/fileadmin/templates/inpho/documents/ad418s00.pdf>