

- GLOBAL REPORTING INITIATIVE. Protocolos de los Indicadores G3. Derechos Humanos (DH). (2006). www.globalreporting.org. Recuperado el 09 de Junio de 2011, de http://www.globalreporting.org/NR/rdonlyres/54851C1D-A980-4910-82F1-0BDE4BFA6608/5435/G3_SP_IP_HR_Final_with_cover1.pdf
- GLOBAL REPORTING INITIATIVE. Protocolos de los Indicadores G3. Economía (EC). (2006). www.globalreporting.org. Recuperado el 09 de Junio de 2011, de http://www.globalreporting.org/NR/rdonlyres/54851C1D-A980-4910-82F1-0BDE4BFA6608/5433/G3_SP_IP_EC_Final_wit
- GLOBAL REPORTING INITIATIVE. Protocolos de los Indicadores G3. Medio Ambiente. (2006). www.globalreporting.org. Recuperado el 09 de Junio de 2011, de http://www.globalreporting.org/NR/rdonlyres/54851C1D-A980-4910-82F1-0BDE4BFA6608/5415/G3_SP_IP_EN_Final_with_cover1.pdf
- GLOBAL REPORTING INITIATIVE. Protocolos de los Indicadores G3. Prácticas Laborales y Trabajo Digno (LA). (2006). www.globalreporting.org. Recuperado el 09 de Junio de 2011, de http://www.globalreporting.org/NR/rdonlyres/54851C1D-A980-4910-82F1-0BDE4BFA6608/5419/G3_SP_IP_LA_Final_with_cover1.pdf
- GLOBAL REPORTING INITIATIVE. Protocolos de los Indicadores G3. Sociedad (SO). (2006). www.globalreporting.org. Recuperado el 09 de Junio de 2011, de http://www.globalreporting.org/NR/rdonlyres/54851C1D-A980-4910-82F1-0BDE4BFA6608/5410/G3_SP_IP_SO_Final_with_cover1.pdf
- GLOBAL REPORTING INITIATIVE. The G4 Guidelines have been superseded by the GRI Sustainability Reporting Standards (GRI Standards). (9 de Diciembre de 2016). www.globalreporting.org. Obtenido de www.globalreporting.org: <https://www2.globalreporting.org/standards/g4/Pages/default.aspx>
- GRUPO ÉXITO. 28.650 niños fueron beneficiados por la Fundación Éxito. (30 de Noviembre de 2016). www.grupoexito.com.co. Obtenido de www.grupoexito.com.co: <https://www.grupoexito.com.co/es/sostenibilidad/noticias/1031-28-650-ninos-fueron-beneficiados-por-la-fundacion-exito-en-el-2015>
- LA REPUBLICA. Grupo Éxito alcanzó ingresos de \$7.5 billones durante el 2010. (s.f.). www.larepublica.com.co. Recuperado el 01 de Abril de 2011, de http://www.larepublica.com.co/archivos/EMPRESAS/2011-02-24/grupo-Exito-alcanzo-ingresos-de-75-billones-durante-2010_122506.php
- ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO – OIT. ¿Qué se entiende por trabajo infantil? (2006). www.ilo.org. Recuperado el 09 de Junio de 2011, de <http://www.ilo.org/ippec/facts/lang-es/index.htm>
- PORTAFOLIO. Economía Colombiana creció 4.3% en el 2010. (s.f.). www.portafolio.co. Recuperado el 21 de Abril de 2011, de <http://www.portafolio.co/economia/economia-colombiana-crecio-43-el-2010>
- PORTAFOLIO. Los resultados de comercio no fueron buenos para el sector: Fenalco. (8 de Enero de 2017). www.portafolio.co. Obtenido de www.portafolio.co: <https://www.portafolio.co/economia/comercio-y-ventas-minoristas-en-colombia-2016-503381>
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA–Vigésima segunda edición. (2010). http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=cultura. Recuperado el 09 de Junio de 2011, de http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=cultura
- REVISTA ALIMENTOS. Responsabilidad Social Certificada. (s.f.). www.revistaalimentos.com.co. Recuperado el 02 de Enero de 2011, de <http://www.revistaalimentos.com.co/ediciones/edicion6/calidad-4/responsabilidad-social-certificada.htm>
- REVISTA DINERO. Grupo Éxito invertirá \$200.000 millones en 2011. (s.f.). www.dinero.com. Recuperado el 01 de Marzo de 2011, de http://www.dinero.com/negocios/grupo-exito-invertira-200000-millones-2011_81043.aspx

APLICACIÓN DISFRUTA CALDAS

Cristian Guillermo Carmona Herrera , Cristian Camilo Cardona Zuluaga

Resumen

La APP Disfruta Caldas, nace como producto del proyecto: “DESARROLLO DE HERRAMIENTA TICS PARA LA DIVULGACIÓN DEL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA DE CALDAS”, de la estrategia SENNOVA del Centro de Comercio y Servicios del SENA regional Caldas, es una recopilación de los resultados de diferentes proyectos de investigación que se vienen desarrollando desde el año 2015, proyectos desarrollados desde las líneas de Turismo, gastronomía y la propuesta económica del gobierno actual “Economía Naranja”, esto como apuesta a la solución de problemas reales del sector productivo y la sociedad en general, así como de estar en línea, con las políticas del gobierno nacional, promoviendo en los aprendices

el pensamiento creativo, crítico e innovador, teniendo a disposición herramientas y conocimientos para su buen desempeño en la vida laboral y personal.

La apuesta metodológica para el desarrollo de la investigación, estará encaminada a retomar investigaciones que SENNOVA del Centro de Comercio y Servicios ha desarrollado desde tanto el turismo como la gastronomía y, bajo la lógica de generar una articulación constante, se recogerá los elementos más característicos y representativos desde estos dos temas, para condensarlos en un todo que permita no solo difundirlos sino visibilizarlos.

Palabras clave: Turismo – Gastronomía – Divulgación – Tecnología – Aplicación Móvil.

Abstract

The APP “Enjoy Caldas” (Disfruta Caldas) is a product of the project called “Development of ICT tools to spread gastronomy and tourism of Caldas”, this as SENNOVA strategy of “Commerce and Service Center” of SENA regional Caldas. This APP is a set of results of investigative projects which have been focused on tourism, on gastronomy and on the economic proposal of the current government: “Orange Economy”. This APP is driven to solve productive and social problems, to be in the same vision of national government policy and to promote creative, critical and innovative thoughts in learners, using tools and knowledge to improve their labour and personal performance.

The methodological commitment to the development of research will be aimed at restart investigations that SENNOVA of the Center for Trade and Services has developed from tourism to gastronomy and, under the logic of generating a constant articulation, it will be gathered the main elements from those two themes, to condense them into a whole that allows not only to disseminate them but also to make them visible.

Keywords: Tourism–Gastronomy–Disclosure–Technology–Mobile Application.

1. Introducción

La APP nace como resultado del trabajo conjunto que se viene desarrollando desde el año 2015, donde instructores y aprendices de las áreas de gastronomía y turismo, desarrollaron proyectos de investigación e innovación financiados por SENNOVA del Centro de Comercio y Servicios, con la participación activa de los Semilleros de Investigación.

Las iniciativas de investigar e innovar sobre el turismo y la gastronomía tienen varios fines el primero es contribuir a superar la problemática en términos de conservación, pues, elementos como lo autóctono, lo tradicional, lo ancestral tienden a desaparecer, ya que la memoria colectiva que sustenta queda en manos de unos pocos. La memoria colectiva en los tiempos actuales no es propia únicamente, sino que es producto de un intercambio cultural global.

Lo anterior es un factor detonante para que desde SENNOVA se realice la APP, esto como estrategia innovadora no solo para condensar en un mismo producto las investigaciones sobre turismo y gastronomía realizadas desde el año 2015, sino como aporte a la movilización de estos dos temas en la sociedad del trabajo.

En las siguientes páginas se presenta por un lado los resultados más representativos de las investigaciones sobre turismo y gastronomía, y por el otro los aportes teóricos que guían estos trabajos, ambos como insumos claves para el diseño de la APP Disfruta Caldas.

2. DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN

Ante de explicar de manera general en que consistió y como aportó las investigaciones en turismo y gastronomía se expondrán unos aspectos teóricos que no solo fundamentan la investigación, sino que permite comprender conceptualmente las dinámicas de estos dos temas, para que, en la práctica, las soluciones sean reales y pertinentes.

Con la intención de superar la experiencia y la cotidianidad de la cocina, las actividades que regirán la metodología en la investigación estarán guiadas por unos elementos teóricos que permiten trascender la cocina desde los sentidos a la razón. Y es que el carácter científico (teoría y práctica) debe estar presente en las reflexiones de la cocina, es por ello que se expone toda una serie de aspectos teóricos y empíricos que fortalecen no solo los proyectos desarrollados en el SENA regional Caldas, sino que brinda elementos los cuales pueden fortalecer y/o aportar a otras investigaciones.

2.1. Algunos elementos teóricos sobre la gastronomía

Para el desarrollo del concepto de Patrimonio Gastronómico se recurrió a los aportes teóricos de la Administradora Turística y Docente, Rosa Helena Macía Mejía, ella implícitamente manifiesta que el Patrimonio Gastronómico no es un término, es un concepto el cual es necesario construirlo a la luz de una serie de patrimonios que están directamente involucrados, y no es preciso reducirlo a: un plato, preparación, determinado territorio, producto,

fiesta, etc.; es absolutamente pertinente construir un engranaje teórico para que el concepto construido, soporte todas las esferas que este concepto amerita, osea que es necesario hablar de diversos tipos de patrimonio (Patrimonio Oral e Inmaterial, Patrimonio arquitectónico o inmueble, Patrimonio mueble, Patrimonio Artístico, Patrimonio tangible, Patrimonio intangible, Pequeño patrimonio, Folclor Demosófico, Disciplinas relacionadas) para comprender este concepto y así por contemplar en perspectivas las dinámicas culturales, gastronómica y turísticas, aquí cabe resaltar que fue un concepto construido a la luz de otros aportes teóricos como el de patrimonio material e inmaterial de autores como: Arquitecta española Mireia Viladevall y la UNESCO.

2.2. Algunos elementos teóricos sobre el turismo

Sobre este tema uno de los elementos que más de destaca es aquel que tiene que ver con la experiencia y es que si se habla de cualquier experiencia gastronómica y turística, esta infiere directamente en el goce completo del turista cuando participa de una actividad, la experiencia es la posibilidad que tiene en este caso el turista, de validar o rechazar la actividad en la cual participa, este elemento es clave porque da la posibilidad de explorar por medio de los sentidos una serie de información que quedará marcada de manera positiva o negativa en la persona, Pine & Gilmore (1998) nombra que:

Las experiencias son comprendidas como eventos capaces de involucrar individuos de manera personal, pasan a ser buscadas en las diferentes esferas de consumo, sea cotidiano o no y por lo tanto, el consumidor comienza a buscar experiencias significativas en todos sus actos de consumo privilegiando aspectos subjetivos en vez de apoyarse en aspectos objetivos asociados a productos y servicios (Pine & Gilmore 1998 citado en Yang, C. 2009).

Pero hablar solo de experiencia no es acertado si se quiere argumentar que la APP proyectada satisface necesidades, es así como en segundo lugar, se recurrió a los aportes de Manfred Max Neff, que las necesidades son ontológicas y finitas a diferencias de otros estudios de la economía que plantean que las necesidades son infinitas, esto puede ser discutible, pero en aras de acercar y definir la oferta turística como satisfacer es preciso delimitarlas y desde allí poder diseñar diversas estrategias:

Las necesidades humanas fundamentales son las mismas en todas las culturas y en todos los períodos históricos. Lo que cambia a través del tiempo y de las culturas es la manera o los medios utilizados para la satisfacción de las necesidades. Lo que está culturalmente determinado no son las necesidades humanas fundamentales, sino los satisfactores de esas necesidades (Neef, 1993)

2.3. Investigación sobre Turismo y Gastronomía

en este apartado se presentará en términos generales en qué consistió las investigaciones en turismo y gastronomía que se convirtieron en insumos para la realización de la app.



Figura 1: Portada proyectos Turismo y gastronomía

En el área de gastronomía, se ha trabajado con la recuperación de la riqueza gastronómica del departamento de Caldas, donde en un primer año, se desarrolló el proyecto: “Caldas un Amasijo de Sabores”, donde instructores y aprendices del gastronomía, visitaron cada uno de los 27 municipios del departamentos, buscando los cocineros más tradicionales de cada región (portadores del saber), conociendo sus vivencias, tradiciones, manejo de utensilios, métodos de preparación y haciendo un pequeño relato de cada una de sus historias de vida, como producto de este proyecto, se obtuvo el Libro: “Relatos de la Cocina Caldense”.

Recurriendo a los cocineros y gestores culturales de los 27 municipios del departamento de Caldas, se logró vincular como fuente de información principal a cocineros que cuentan con el saber culinario tradicional construyendo a través de imágenes y relatos su devenir histórico culinario, socializando y enseñando sus: técnicas, utensilios, prácticas, términos y métodos de cocción, utilizados para dar vida a las cocinas que hoy conocemos como propias del Departamento de Caldas; este ejercicio permitió tanto recuperar una serie de tradiciones y socializarlas al público en general, como realizar un merecido reconocimiento a los cocineros por su rol protagónico en la tarea de recuperar la cocina tradicional.

Para el año 2016 el SENA regional Caldas desde SENNOVA con su grupo de Investigación GRICS del Centro de Comercio y Servicios, desarrolla una segunda fase del proyecto descrito atrás, este pretende ir más allá en el sentido de contribuir a fortalecer el Patrimonio Gastronómico

Caldense a través del diseño e implementación de una Herramienta Multimedia la cual estará alimentada de los platos y preparaciones más representativas en cada uno de los municipios, esta vez no solo recurriendo a los cocineros portadores del saber, sino tomando los referentes identitarios de los habitantes de los 27 municipios del departamento de Caldas y así contribuir a fortalecer el Patrimonio Gastronómico del departamento.

El contenido de este Producto Multimedia está sustentado por: base de datos, específicamente “Relatos de las Cocina Caldense, aportes teóricos acerca del Patrimonio Gastronómico y la utilización, diseño e implementación de una serie de estrategias cuantitativas y cualitativas, las cuales apuntan a la recolección, digitación y análisis de información, buscando de esta manera, develar el Patrimonio Gastronómico Caldense.

Para el 2017 se diseñó e implementó una investigación de las parvas, dulces y bebidas tradicionales del departamento de Caldas, donde creamos un recetario de los principales postres y dulces tradicionales, libro publicado que lleva por nombre: “Dulces Sabores de Caldas”.

Por el lado del desarrollo de proyectos en el área de turismo, durante el año 2015 se ejecutó el proyecto llamado: “Diseño de rutas turísticas para los municipios del occidente de Caldas que pertenecen al Paisaje Cultural Cafetero”, en cual se desarrollaron actividades con operadores turísticos del Occidente de Caldas, se tomó como referencia esta zona del departamento, ya que la documentación del PCC solo apuntaba al norte de Caldas, este proyecto tuvo como producto la cartilla: “Occidente de Caldas, Naturaleza y Emociones”, este proyecto motivo no solo al conocimiento sino a la investigación sobre el turismo de naturaleza y su componente experiencial.

En el año 2016, al ver las falencias en la prestación del servicio en la creación de un producto turístico y la medición de la experiencia pro parte del turista cuando participa de la actividad, se desarrolló el proyecto: “Fortalecimiento de la oferta turística de caldas a través del diseño de actividades turísticas experienciales”, en el cual a través de la investigación y la implementación de actividades con los operadores turísticos regionales, se diagnosticó los vacíos y /o necesidades de los prestadores turísticos en relación con el sector como con el diseño de sus productos turístico, obteniendo así el libro resultado de investigación: “Estado Situacional del Turismo Experiencial En Caldas Desde el operador local”, donde se permite ver las necesidades para la propuesta de oportunidades de mejora que tiene los operadores y prestadores turísticos de Caldas para fortalecer el turismo de naturaleza y de su componente experiencial, así es como se obtuvo la cartilla Caja de Herramientas Experienciales del Turismo de Naturaleza”, que propone una ruta para el diseño y oferta de productos experienciales de turismo de naturaleza.

Como era necesario conocer el grado de aceptabilidad de la cartilla, durante el año 2017 se desarrolló el proyecto: Implementación de la “Caja de Herramientas Experiencial de Turismo de Naturaleza” en la Red de conocimiento de Turismo del Sena y empresas Operadoras Turísticas Locales, donde en trabajo conjunto entre los instructores SENA, los aprendices del Semillero de Investigación “Semilla GRICS” y los operadores turísticos de los municipios, llevó a cabo la implementación de la cartilla en una actividad turística real con turistas reales.

2.4. APP “Disfruta Caldas”

A través de la participación en diferentes eventos a nivel nacional en los que se participó con los diferentes proyectos de I+D+I y viendo el desarrollo que venía teniendo con respecto a los productos resultados de investigación, se vio la necesidad de generar una herramienta en la cual se pudieran recopilar y divulgar de manera mas efectiva y masiva a nivel nacional los resultados de investigación en un mismo producto producto, así que se inició con el proyecto: “DESARROLLO DE HERRAMIENTA TICS PARA LA DIVULGACIÓN DEL TURISMO Y LA GASTRONOMIA DE CALDAS” , con el cuál se busca que las preparaciones tradicionales del departamento y los atractivos turísticos ofertados por nuestros operadores, tuvieran un visibilización mayor, así como dar a conocer las riquezas turísticas de nuestra región, enmarcada en la declaratoria de Paisaje Cultural Cafetero dado por la UNESCO, en donde el departamento de Caldas cuenta con 17 municipios dentro de esta declaratoria. A continuación, se presenta una serie de imágenes y su respectiva descripción para comprender en que consiste la APP y cómo funciona:

Al Ingresar a la APP, aparecerá la imagen que permitirá ingresar para empezar a navegar por la APP.



Figura 2: portada APP



Figura 3: App por subregiones

La Navegación por la APP iniciará con la distribución del departamento de Caldas en sus 5 subregiones, donde se podrá seleccionar la región la cual se quiere observar o explorar, es decir, se podrá acceder al territorio observar sus preparaciones y sitios turísticos



Figura 4: sesión gastronómica

Al ingresar en alguna de las subregiones se podrá escoger si se quiere ver las preparaciones o los sitios turísticos, en

esta imagen se presenta una muestra de las preparaciones tradicionales del municipio de Riosucio.



Figura 5: sesión de destinos turísticos

En la esta imagen a diferencia de la anterior se presenta los sitios y actividades turísticas que se pueden visitar el municipio escogido, presentando sus principales características para que el usuario pueda identificarse con ella permitiendo que acceda de la mejor manera.

3. OBJETIVOS

3.1. General

Divulgar la oferta Turística del departamento de Caldas a través de una aplicación móvil, que contenga elementos de actividad turística e información gastronómica.

3.2. Específicos

- Inventariar por municipio la oferta turística existente en el departamento de Caldas.
- Identificar la oferta gastronómica de Caldas que pueda articularse con la oferta turística existente.
- Diseñar una aplicación móvil que recopile la oferta turística e información gastronómica del departamento de Caldas.

4. RESULTADOS

- Se obtendrá un inventario de la oferta turística de todos los municipios del Departamento de Caldas.
- Se identificará que oferta gastronómica se puede articular con las dinámicas turísticas de Caldas.

- Se contará con una aplicación móvil que articule y divulgue la oferta del departamento de Caldas como un destino turístico-gastronómico importante.

5. CONCLUSIONES

► Si se quiere dinamizar el sector productivo en cualquier territorio es necesario recurrir a las nuevas tecnologías de la información, no solo por cuestiones de adaptación tecnológica sino por la viabilidad que tiene esta para poder en este caso de difundir.

► El departamento de Caldas en definitiva posee una riqueza cultural, gastronómica y turística que vale la pena visibilizar en diferentes contextos, promoviendo y fortaleciendo de esta manera la economía local con sus respectivas comunidades.

► Una vez más se evidencia que los proyectos de I-D-I bien diseñados en términos metodológicos, apuntan a la satisfacción de necesidades reales del mercado, donde no solo se involucra a investigadores SENNOVA sino también

a instructores y Aprendices integrantes de semilleros de investigación.

6. REFERENCIAS

MACÍA, Rosa Helena. (2003). El Patrimonio Gastronómico: Una Realidad Diaria e Irrenunciable. Tomado de: <http://docplayer.es/5104073-Rosahelena-macia-mejia-el-patrimonio-gastronomico-una-realidad-diaria-e-irrenunciable.html>. 1 de septiembre del 2016.

Ministerio de Cultura (2015). Patrimonio Cultural inmaterial. Tomado de: <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/patrimonio-cultural-nmaterial/Paginas/default.aspx>. 2 de septiembre del 2016.

MIREIA Viladevall I. Guasch, (2003). (coord.) Gestión del patrimonio cultural. Realidades y retos, México, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla-BUAP.

Moral, M., & Fernández Alles, M. (2012). Nuevas Tendencias del Marketing: El Marketing Experiencial. Entelequia, 242,243.

Neef, M. M. (1993). Desarrollo y Necesidades Humanas. Santiago de Chile: Nordan.

EVALUACIÓN DEL POTENCIAL USO DE RESIDUOS AGRÍCOLAS EN PROCESOS DE BIODIGESTIÓN ANAEROBIA PARA LA PRODUCCIÓN DE BIOGÁS

EVALUATION OF THE POTENTIAL USE OF AGRICULTURAL WASTE IN THE ANAEROBIC BIODIGESTION PROCESS FOR THE PRODUCTION OF BIOGAS

Cindy Carolina Gámez Ávila¹, Sandra Milena Lozano Triana²,
Javier Andrés Quintero Jaramillo^{3*}.

Resumen

Investigaciones sobre la obtención de energías renovables se han orientado a la búsqueda de nuevas fuentes de materia prima, que permitan obtener energía de manera segura, eficiente y económica. De acuerdo a lo anterior, el objetivo de este trabajo fue la evaluación de residuos agrícolas para procesos de Biodigestión anaerobia en la producción de biogás. Se caracterizaron sustratos mediante técnicas de laboratorio por medio de la determinación de pH, humedad, sólidos totales (ST), sólidos volátiles (SV), carbono orgánico (CO) nitrógeno total (NT) y relación carbono nitrógeno (C/N), como posibles insumos en el proceso de digestión y co- digestión. Los sustratos evaluados fueron: sustrato 1 estiércol porcino Sustrato 2 residuos de cocina y Sustrato 3: Mezcla de sustrato 1 y sustrato 2. Los resultados obtenidos demostraron que los sólidos totales para el estiércol se encuentran en el rango óptimo para procesos de Biodigestión (15% y 49%) con un valor de 33,22%, los residuos de cocina podrían presentar una mayor producción de metano y para sólidos volátiles se encontraron valores de 91,96%, 75,89% y 70.35%, en los sustratos de residuos de cocina, estiércol y mezcla respectivamente.

¹ Centro Agropecuario La Granja, SENA Regional Tolima. Grupo de investigación Senagrotic. (8)2709600 IP 84706.

² Centro Agropecuario La Granja, SENA Regional Tolima. Grupo de investigación Senagrotic. (8)2709600 IP 84855.

³ Centro Agropecuario La Granja, SENA Regional Tolima. Grupo de investigación Senagrotic. (8)2709600 IP 84706.

* Autor para correspondencia. Correo electrónico: jaquintero@sena.edu.co.