

A chef in a white uniform and hat, focused on a task in a kitchen. The chef is wearing a white toque with a logo on the left side. The uniform has dark buttons and a colorful patch on the left chest. The chef is looking down at a white cup or bowl in front of him.

# **LA ACADEMIA COMO APALANCADORA DE LA GASTRONOMIA COMO PRODUCTO TURISTICO**

**JUANITA PABON AYALA  
DIRECTORA ACADEMICA  
ACADEMIA DE COCINA  
VERDE OLIVA**

**Academia de Cocina Verde Oliva – Bogotá – Villa de Leyva  
III foro de Gastronomía – Viceministerio de Turismo – Cali – Junio 7 de 2013**



# EMPIRICOS Vs. ACADEMICOS

## ¿QUIEN NECESITA CAPACITARSE?





# NUESTRA EXPERIENCIA EN VILLA DE LEYVA





**“SI UN MARCIANO ATERRIZA EN VILLA DE LEYVA SE VA CREYENDO QUE EL PLATO TÍPICO ES LA PIZZA”**



**KENDON MACDONALD SMITH  
Q.E.P.D**



# MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA BOYACA - COLOMBIA

**POBLACIÓN: 15.000 (8.000 FLOTANTES)**

**HOTELES: 126 REGISTRADOS**

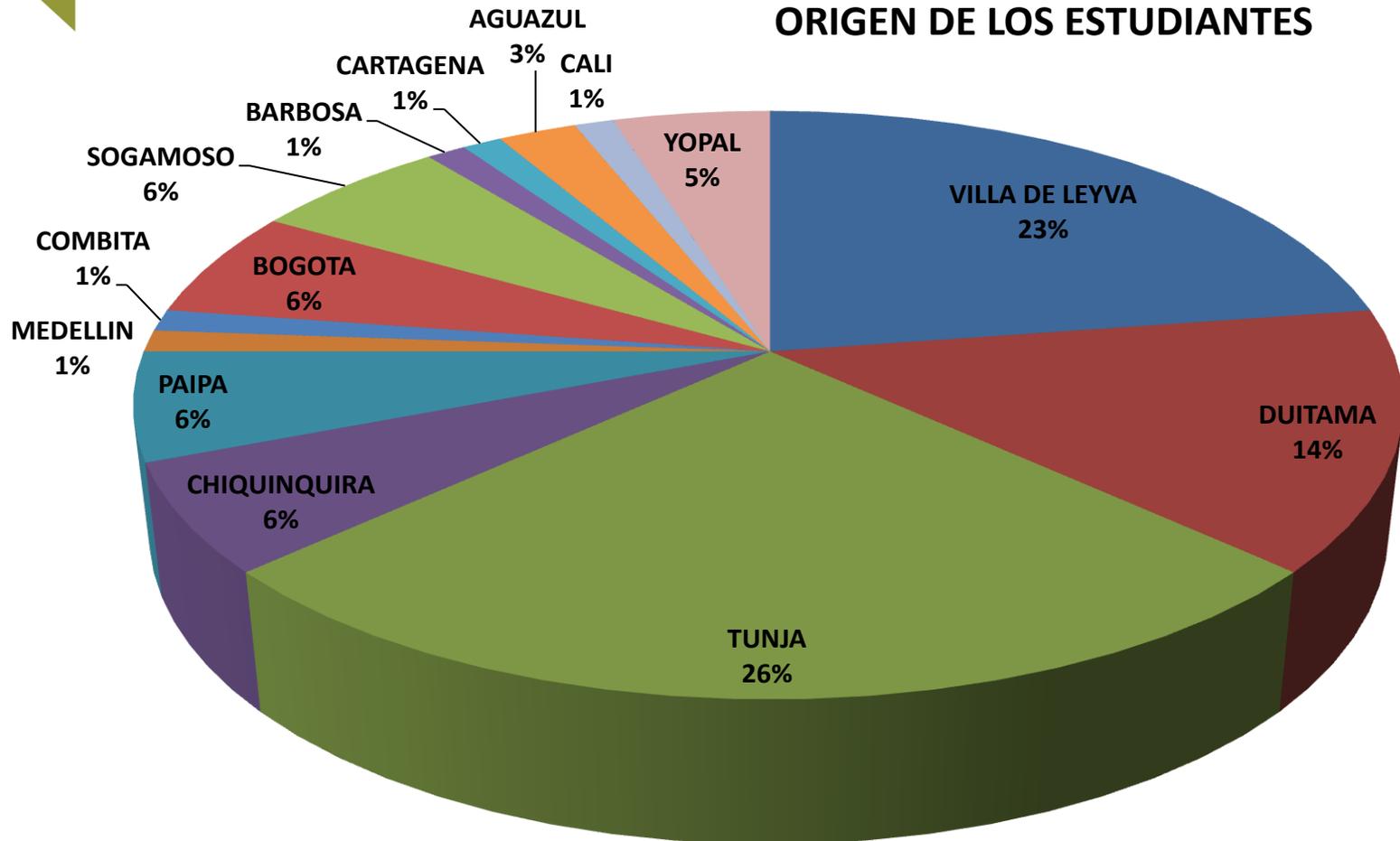
**RESTAURANTES: 90 REGISTRADOS**





# NUESTRA EXPERIENCIA EN VILLA DE LEYVA

## ORIGEN DE LOS ESTUDIANTES



Población: 84 estudiantes



# NUESTRA EXPERIENCIA EN VILLA DE LEYVA

<b>POBLACIÓN TOTAL:</b>	<b>84 ESTUDIANTES</b>
<b>EGRESADOS:</b>	<b>17 ESTUDIANTES</b>
<b>EGRESADOS EN INTERCAMBIO:</b>	<b>3 EN MEXICO</b>
<b>EGRESADOS TRABAJANDO:</b>	<b>13 TRABAJANDO</b>
<b>ESTUDIANTES ACTUALES:</b>	<b>67 ESTUDIANTES</b>
<b>ESTUDIANTES TRABAJANDO:</b> <b>(12 TRABAJABAN AL INGRESAR)</b>	<b>35 ESTUDIANTES</b>
<b>ESTUDIANTES EN PASANTIAS:</b>	<b>18 ESTUDIANTES</b>



**PRIMERA PROMOCIÓN  
VILLA DE LEYVA 2012**



# RESTAURANTE MI COCINA GASTRONOMÍA COLOMBIANA VILLA DE LEYVA - BOGOTÁ



## miCocina

GASTRONOMIA COLOMBIANA • VILLA DE LEYVA • BOGOTÁ



**¿QUE NOS MUESTRAN LOS PAÍSES  
QUE SON POTENCIAS  
GASTRONÓMICAS?**



# MEXICO





# ITALIA





# PERÚ





**ALEX ATALA**  
**D.O.M**



**VIRGILIO MARTINEZ**  
**CENTRAL**



**JUAN MARI ARZAK**  
**ARZAK**



**DIANA GARCIA**  
**CHEF EN MOVIMIENTO**



**ENRIQUE OLVERA**  
**PUJOL - MEXICO**



**¿QUE DEBEMOS ENSEÑAR EN LAS  
ESCUELAS DE COCINA PARA  
HACER DE LA GASTRONOMIA UN  
PRODUCTO TURISTICO?**



# “HAY QUE SER LOCAL PARA VER EL MUNDO” FERRAN ADRIA EN SU VISITA A COLOMBIA





# CULTIVAR LA PASIÓN POR NUESTRAS COCINAS COLOMBIANAS



**Clase de Cocina del Pacifico  
Con la Negra Maura**



**Clase de Cocina Cartagenera  
Con el maestro Lacides Moreno**

# INVESTIGACION



**“ALMOJABANAS Y GARULLAS DE SOACHA  
CONGRESO DE POPAYAN 2012**



# DESARROLLAR PROYECTOS DE VIDA

**2009-1:**

**20 Proyectos**  
**4 Cocina Colombiana (20%)**

**2009-2:**

**25 Proyectos**  
**4 Cocina Colombiana (16%)**

**2010-1:**

**26 Proyectos**  
**9 Cocina Colombiana (35%)**

**2010-2:**

**32 Proyectos**  
**12 Cocina Colombiana (40%)**

**2011-1:**

**37 Proyectos**  
**7 en investigación**  
**11 Cocina Colombiana**  
**Total Colombianos: 18**  
**50% (18% investigación)**

**2011-2:**

**19 Proyectos**  
**3 Investigación**  
**6 Cocina Colombiana**  
**Total Colombianos: 9**  
**34% (16% Investigación)**

**2012-1:**

**38 Proyectos**  
**7 Investigación**  
**16 Cocina Colombiana**  
**Total Colombianos 23 (70% de los cuales el 18% investigación)**

**2012-2: Villa de Leyva: 1ra y 2da promoción:**

**18 proyectos**

**17 Colombianos**



# ALGUNOS PROYECTOS



**Importancia, usos y relación cultural del maíz en el Caribe Colombiano en la actualidad**

**Tucupí: La importancia del pasado hasta nuestros días: La yuca dorada del Amazonas**

**Embutidos, carnes secas y dulces de Santander**

**Estudio culinario del masato de maíz, las chorotas y angú en el municipio de Boavita**

**La longaniza, el sabajón Boyacenses y su influencia Española**

**Establecimiento de las causas por las cuales la masa de añejo esta perdiendo su tradición en Pasto**



**Proceso y uso actual de la yuca brava en la Amazonía Colombiana e influencia de éste producto en la gastronomía del país durante el siglo XXI**

**Razones por las cuales la gastronomía Wayuu no ha trascendido en Colombia.**

**Rescate de la cultura gastronómica de la comunidad Muisca ubicada en la localidad de Suba**

**Gastronomía Nariñense: Patrimonio olvidado**

**Plazas de mercado en Bogotá: Sus fortalezas y debilidades**





# RESULTADOS PROYECTOS



**ANDRES ALVAREZ**  
**CASA DE LA TRUCHA - SIBATE**



**JUAN MANUEL RESTREPO**  
**SALOU CARTAGENA DE INDIAS**



# RESULTADOS PROYECTOS



**CAMILO GONZALEZ**  
**MI GRAN PARRILLA SOFILEÑA**



**VICTOR MANUEL LOPEZ**  
**REINGENIERIA**  
**SABOR & SAZON**



# LABORATORIO DE COCINA COLOMBIANA



**INTERPRETACIÓN, CREACIÓN, INVESTIGACIÓN**

