

GUÍA GASTRONÓMICA DE SANTIAGO DE TOLÚ

KATIA PAOLA CARPIO MERCADO

CÓDIGO: 1005387746

DIRECTOR

CARLOS GUERRA ARANGO

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

FACULTAD DE INGENIERIAS Y ARQUITECTURA

PROGRAMA DE DISEÑO INDUSTRIAL

PAMPLONA - NORTE DE SANTANDER

2022 – 2

AGRADECIMIENTOS

A Dios por darme la fortaleza, entereza y dedicación para hoy estar en este último peldaño de mi carrera universitaria. A mi familia por iniciar esto conmigo, en especial a mi madre, por solventarme a lo largo de estos años, y darte todo de ella.

A mi pareja, por no permitir que me rinda. Por acompañarme, e impulsarme a lo largo de este camino que no ha sido fácil. Por entregarme y hacer todo lo que esté a su alcance por verme conseguir este logro, del que hoy es participe y le pertenece también.

RESUMEN Y ABSTRACT

La investigación objeto de este proyecto, parte de la realización de un análisis de toda la información sobre la gastronomía de Santiago de Tolú. Con el objeto de proponer la creación de una cartilla digital sobre la cultura gastronómica de Santiago de Tolú, realizando un estudio previo que permitió la identificación de su patrimonio cultural gastronómico. Se tuvo como punto de partida uno de los conceptos de patrimonio de la UNESCO como referente mundial en el patrimonio cultural; además de las consideraciones de la normatividad legal vigente acerca de Turismo y cultura. Se obtiene que el municipio de Santiago de Tolú tiene una importancia a nivel gastronómico, al destacarse como un importante centro de gastronomía, sumado a su principal rol como uno de los principales puertos marítimos de la época, característica que conserva hasta el día de hoy, por su posición estratégica en la gran cuenca del Caribe Colombiano. Se espera que La cartilla digital sea un instrumento para rescatar la memoria histórica de la cultura gastronómica del municipio de Santiago de Tolú, así como aumentar la oferta turística del mismo.

PALABRAS CLAVE: turismo, cultura, patrimonio, cartilla digital, gastronómico, historia.

The research object of this project, starts from the realization of an analysis of all the information on the gastronomy of Santiago de Tolú. In order to propose the creation of a digital primer on the gastronomic culture of Santiago de Tolú, carrying out a previous study that allowed the identification of its gastronomic cultural heritage.

The starting point was one of UNESCO's heritage concepts as a world reference in cultural heritage; in addition to the considerations of the legal regulations in force about

Tourism and culture. It is obtained that the municipality of Santiago de Tolú has a gastronomic importance, standing out as an important center of gastronomy, added to its main role as one of the main seaports of the time, a characteristic that it retains to this day. Due to its strategic position in the great basin of the Colombian Caribbean. The digital booklet is expected to be an instrument to rescue the historical memory of the gastronomic culture of the municipality of Santiago de Tolú, as well as increase its tourist offer.

KEYWORDS: tourism, culture, heritage, digital primer, gastronomy, history.

Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN.....	7
JUSTIFICACIÓN.....	8
CONTEXTUALIZACIÓN Y PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	9
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	10
OBJETIVO GENERAL	10
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	10
METODOLOGÍA DE DISEÑO.....	11
DESARROLLO.....	11
1. FASE ANALITICA.....	11
EVALUACIÓN	13
ESTRUCTURACIÓN Y JERARQUIZACIÓN.....	13
Platos típicos de Santiago de Tolú, Sucre (Comida, postres).....	13
TIPOLOGÍAS.....	17
DIRECCION DEL ARTE	17
Paleta de colores:	18
GAMIFICACIÓN.....	18
• INSIGHT (VERDAD, CAUSA DE LA PROBLEMÁTICA).....	18
• CONCEPTO CREATIVO AL QUE LLEGASTE.	18
• NOMBRE CAMPAÑA	18
• DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA DE GAMIFICATION.....	19
Paso 1: Momento experiencia y comportamiento	19
Paso 2: Arquetipo Jugador, Buyer Persona, Insight	20
Paso 3: Mecánica y funcionamiento de la experiencia.....	20
Paso 4: Recompensa	21
2. FASE CREATIVA	21
Estética a trabajar.....	21
FASE EJECUTIVA: Valoración crítica y ajustes de ideas.	23
Diagrama de flujo de la cartilla digital.	23
Mínimo viable para estrategia de marketing	23
RESULTADOS	24
CONCLUSIONES Y DISCUSIONES.....	24
ANEXOS.....	25

BIBLIOGRAFÍA.....	26
-------------------	----

Tabla de figuras

Figura 1. Google Maps (2022), Tolú.....	9
Figura 2. Costa Caribeña en Tolú - Shutterstock.....	9
Figura 3. Autor: Franco Cesar, 2018.	13
Figura 4. Autor: «Cazuela de mariscos colombiana». Nutrición y recetas. 2010.	14
Figura 5. Autor: Saltín Noel, 2022.	14
Figura 6. Autor: La prensa, 2022.....	14
Figura 7. Autor: Recetecum, 2022.	15
Figura 8. Autor: Vanguardia, 2019.....	15
Figura 9. Autor: Viva, 2019.	15
Figura 10. Autor: Jair Castrillon, 2022.....	16
Figura 11. Autor: Viva, 2019.	16
Figura 12. Tolú Cocina Caribe y Fusión 2020.	16
Figura 13. INCDUSTRY, 2022.....	17
Figura 14. GASTROMARKETING, 2022.....	17
Figura 15. Colores cálidos.	18
Figura 16. Colores fríos.....	18
Figura 17. Carpio, K. Paola (2022) Boceto Don José.	19
Figura 18. HuarongTang, Artstation, 2018	21
Figura 19. HuarongTang, Artstation, 2019	22
Figura 20. Carpio, K. Paola (2022), Bocetos Don José.....	22
Figura 21. Carpio, K. Paola (2022), Diagrama de flujo cartilla digital, Guía gastronómica	23
Figura 22. Carpio, K. Paola (2022), Mínimo viable estrategia de marketing	23

Tabla de tablas

Tabla 1. ESTRUCTURACIÓN Y JERARQUIZACIÓN.....	13
Tabla 2. TIPOLOGÍAS	16

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo se basa en la investigación de la cultura gastronómica de Santiago de Tolú. La subregión Golfo de Morrosquillo en el departamento de Sucre a orillas del mar caribe cuenta con un inmejorable escenario para el desarrollo turístico por sus bellas playas y su cercanía al Archipiélago de San Bernardo, el cual pertenece al parque nacional natural Islas del Rosario y Corales de San Bernardo. Posee una rica historia, en muchos casos desconocida por sus pobladores, aun mas por los turistas; siendo factible aprovechar este acervo cultural como una narrativa estratégica definida para construir valor alrededor de un producto que nos diferencie de otros destinos, a la vez que se crea una excelente oferta, complementaria a los servicios existentes y ofrezca a las raizales opciones de desarrollo sociocultural. Partiendo de esta realidad es que nace la idea de hacer una cartilla digital para el adecuado conocimiento de los platos típicos de Santiago de Tolú.

En primer lugar, se elaborará una propuesta didáctica a Santiago de Tolú, con la finalidad de brindar un servicio para mejorar las condiciones del saber gastronómico y conseguir un mayor alcance de reconocimiento, por lo tanto, propiciaría oportunidades de enriquecer las experiencias de los visitantes, así mismo de los residentes de la región que su vivir es a partir del medio gastronómico, se representará la importancia y el proceso que se debe realizar en cada plato típico instruyendo así mismo al público dirigido las habilidades y destrezas que se encontraran durante el desarrollo de cada platillo elaborado muchas veces de manera tradicional.

JUSTIFICACIÓN

La presente investigación se realiza con la finalidad de generar conocimiento en la cultura gastronómica caribe, centrado en Santiago de Tolú, cuya gastronomía es considerada patrimonio de dicho lugar debido a que ha perdurado a través de los años, siendo este el medio por el cual la gran mayoría de sus habitantes adquieren un sustento económico. Convirtiéndose en un medio de vida.

Este trabajo pretende dar a conocer, reforzar y tener un acercamiento hacia la gastronomía de Santiago de Tolú teniendo en cuenta cada preparación, origen de los platos típicos, los cuales tienen una connotación geográfica debido a que sus ingredientes son propios de dicha región, no obstante, se conoce como el patrimonio gastronómico dirigente a la pesca y su variedad. Además de la preparación realizada por tradición, y manera de presentación particular de los nativos, estos tienen una historia de la cual procede su preparación.

Ahora bien, el propósito de este proyecto investigativo nace por el desaprovechamiento del patrimonio gastronómico cultural, debido a que el presupuesto que se estipula al realizar u obtener el insumo para la preparación sobrepasa la cantidad que se puede efectuar en el proceso de compra.

Para finalizar lo ideal es reforzar el patrimonio gastronómico cultural de Santiago de Tolú, seguido de una experiencia de inmersión donde el usuario mediante una cartilla virtual interactúa por medio de audio, e ilustraciones permitiendo que este se convierta en parte del recorrido conociendo los platos que se encuentran en Santiago de Tolú.

CONTEXTUALIZACIÓN Y PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En la región Caribe se posee una serie de tradiciones y formas de vivir que hacen y marcan la diferencia frente a las demás regiones de Colombia, “representa aproximadamente un 20% del total, de la población de Colombia y posee geográficamente un 11% del espacio del país, con un crecimiento anual del 2%” (Pérez, 2013). El turismo es una de las principales.

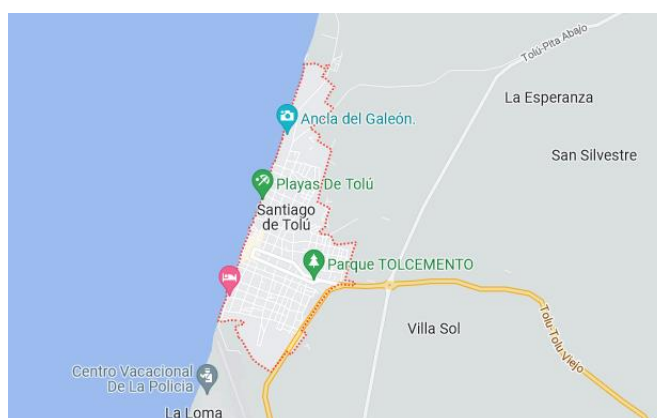


Figura 1. Google Maps (2022), Tolú.



Figura 2. Costa Caribeña en Tolú - Shutterstock

Fuentes de ingresos, el correcto aprovechamiento de los servicios prestados impulsará la economía en los diversos sectores como: transporte, hotelero, gastronomía, venta de artesanías, servicio de crucero, entre otros, generando empleos formal e informal. El carnaval es la primordial industria del departamento y de la ciudad que estimula dichos

sectores que representan, según la clasificación del DANE, es el 7,1% de la estructura empresarial (MINCIT, 2018).

Esta propuesta pretende el estudio de la gastronomía de Santiago de Tolú perteneciente a la región caribe, a fin de aumentar el conocimiento de los platos típicos de dicha región para los no residentes, ya que generan desconocimiento en los nombres o en la presentación, causando una reducción en la adquisición de un producto u otro. En ese sentido, se señala que la falta de una guía para conocer la gastronomía, lleva a la deficiencia en la planeación estratégica para dar a conocer la cultura gastronómica de Santiago de Tolú.

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo implementar una guía gastronómica para instruir culturalmente a los turistas en Santiago de Tolú?

OBJETIVO GENERAL

Implementar una guía sobre la cultura gastronómica de Santiago de Tolú por medio de una cartilla digital para el conocimiento y fortalecimiento en los turistas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Reconocer la cultura gastronómica de Santiago de Tolú por medio de la utilización de narrativas.
- Estructurar las características de la gastronomía de Santiago de Tolú por medio de un esquema y base de datos.
- Presentar y describir los platos típicos de Santiago de Tolú para la mejora del conocimiento de cada uno de ellos.

METODOLOGÍA DE DISEÑO

Bruce Archer

El método que se trabajará en este proyecto de investigación será el de Bruce Archer debido que es una metodología que proporciona la adecuada función estética para la elaboración de productos. Consta de 3 fases:

- **FASE ANALITICA:** recopilación de datos, ordenamiento, evaluación, definición de condicionales, estructuración y jerarquización.
- **FASE CREATIVA:** formulación de ideas rectoras, toma de partida, formalización de la idea, verificación.
- **FASE EJECUTIVA:** valoración crítica, ajustes de idea, desarrollo, proceso iterativo, materialización.

DESARROLLO

1. FASE ANALITICA

Recopilación de datos y ordenamiento

Conceptos:

- **Cultura:** “La cultura significa el conjunto complejo de comportamientos tradicionales que ha sido desarrollado por la raza humana y que sucesivamente son aprendidos por cada generación. Una cultura es menos exacta. Puede significar las formas de comportamiento tradicional que son características de una sociedad dada, o de un grupo de sociedades, o de cierta raza, o de cierta área, o de cierto período del tiempo”. LÉVI-STRAUSS, Claude (1949)

- **Guía:** Tratado en que se dan preceptos para encaminar o dirigir en cosas, ya espirituales o abstractas, ya puramente mecánicas. (RAE)
- **Gastronomía:** Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, goce, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad.
Montecinos, Antonio. (2012)
- **Patrimonio:** “El término de patrimonio suele definirse como nuestro legado del pasado, nuestro equipaje en el presente y la herencia que les dejaremos a las futuras generaciones para que ellas puedan aprender, maravillarse y disfrutar de él” (UNESCO, 1998).
- **Turismo gastronómico:** Es aquel en el cual la motivación principal de desplazamiento del turista es la alimentación y las prácticas gastronómicas de una determinada localidad, brindándole una experiencia del lugar visitado a través de un platillo (Ruschmann, 1997).
- **Típico:** Del lat. tardío *typicus*, y este del gr. *τυπικός typikós*. Característico o representativo de un tipo. (RAE)
- **Tradición:** Las tradiciones son costumbres, ritos, usos sociales, ideas, valores, normas de conducta, históricamente formados y que se transmiten de generación a generación; elementos del legado sociocultural que durante largo tiempo se mantienen en la sociedad o en distintos grupos sociales. (Aristos de la *Lengua Española*, 1647 - Investigaciones socio ambientales, educativas y humanísticas para el medio rural)

- **Costumbre:** Norma, habitualmente no expresada por escrito, que resulta de prácticas reiteradas y generalmente asumidas por la mayoría de los que están en un lugar o participan en una determinada situación. Es requisito necesario la reiteración de la práctica y su permanencia en el tiempo. (RAE)
- **El Storytelling:** Es una forma de comunicación que se define como el arte de contar historias. Es un método en el que se explican una serie de acontecimientos a través de la narración de un discurso, ya sea escrito, audiovisual o de cualquier forma de expresión. (Lucas Sánchez Corral).

EVALUACIÓN

ESTRUCTURACIÓN Y JERARQUIZACIÓN

Platos típicos de Santiago de Tolú, Sucre (Comida, postres)

Tabla 1. ESTRUCTURACIÓN Y JERARQUIZACIÓN

Gastronomía	Información
 <i>Figura 3. Autor: Franco Cesar, 2018.</i> ITINERARIO DE VIAJE.	Bandeja Toludeña, la cual se compone de arroz con coco, pescado frito, patacones y ensalada.
 <i>Figura 4. Autor: «Cazuela de mariscos colombiana». Nutrición y recetas. 2010.</i>	Cazuela de mariscos, que puede incluir mariscos como langosta, langostinos, camarones, almejas, calamares y pescado.
 <i>Figura 5. Autor: Saltín Noel, 2022.</i>	Cóctel de "chipi chipi": En esta porción de maravillosa playa encontrarás el famoso coctel de camarón, el cual es una preparación de frutos del mar tales como camarón, caracol, el popular "chipi chipi" y pulpo, bañado en ricas salsas (salsa de tomate y mayonesa), todo esto acompañado con un toque picante, trocitos de cebolla, agua de ajo, un toque de vinagre y limón al gusto.



Figura 6. Autor: La prensa, 2022.

Carimañolas, tipo empanada elaborada con una masa de yuca, relleno de carne molida, queso, pollo u otro guisado.



Figura 7. Autor: Recetecum, 2022.

Arroz con cangrejo azul (caldoso o en paella), El cangrejo azul, también llamado jaiba. De sabor dulce, tiene muchas posibilidades gastronómicas y es perfecto para hacer fumets y caldos o comerlo simplemente cocido.



Figura 8. Autor: Vanguardia, 2019.

Sancocho, es el plato más popular de esta región y los hay de muchos tipos. El sancocho no es más que sopa y es muy típico a la hora del almuerzo. Se puede hacer de mondongo, de costilla, de mariscos, de guandú (un tipo de grano), de tortuga, de gallina, entre otros. Y se suele acompañar con arroz blanco, patacones, banano maduro o aguacate.



Figura 9. Autor: Viva, 2019.

Caballitos, que consiste en servir en una especie de copas un dulce de papaya cocida con azúcar, clavos de olor y canela.



Figura 10. Autor: Jair Castrillón, 2022.

COCADAS, Las cocadas es un postre típico de Colombia, aunque es representativo de la gastronomía de las regiones costeras. Su ingrediente principal es el coco rallado, acompañado de panela, canela y clavo de olor.



Figura 11. Autor: Viva, 2019.

Alegrías, la principal materia prima de las alegrías es el sorgo que es un cereal que tiene muchos beneficios tales como sus propiedades, astringentes y homeostáticas. Es una fuente de energía por su composición alta en carbohidratos.

TIPOLOGÍAS

Tabla 2. TIPOLOGÍAS

 <i>Figura 13. INCDUSTRY, 2022</i>	Folletos impresos
 <i>Figura 14. GASTROMARKETING, 2022</i>	Menús
 <i>Figura 12. Tolú Cocina Caribe y Fusión 2020.</i>	Página web/blog

DIRECCION DEL ARTE

Los colores elegidos, son los representativos de la cultura de Santiago de Tolú, golfo de Morrosquillo, por su estado cálido, gente alegre, y ambiente tropical.

Paleta de colores:

Colores cálidos: representativos a la región de Santiago de Tolú.

Psicología del color: **Rojo**, energía y vitalidad. **Naranja**, divertido, sensual y muy lúdico. **Amarrillo**, inquisitivo, estimulante.



Figura 15. Colores cálidos.

Colores fríos: azul, estabilidad, profundidad, transparencia, calma y serenidad.



Figura 16. Colores fríos

GAMIFICACIÓN

- **INSIGHT (VERDAD, CAUSA DE LA PROBLEMÁTICA)**

Desconocimiento de la cultura gastronómica de Santiago de Tolú.

- **CONCEPTO CREATIVO AL QUE LLEGASTE.**

(GUÍA GASTRONÓMICA) Página web que suministre información sobre la cultura gastronómica.

- **NOMBRE CAMPAÑA**

Guía gastronómica por Santiago de Tolú

La interacción será llevada por un personaje con vestimenta típica de la región.



Figura 17. Carpio, K. Paola (2022) Boceto Don José.

- **EXPLICACIÓN DE LA CAMPAÑA**

Por medio de una página web se busca suministrar información sobre la cultura gastronómica de Santiago de Tolú a los no residentes/o habitantes. Donde encontrarán un personaje llamado Don Luis, con la vestimenta típica del baile más reconocido de la región (cumbia), que por medio de ilustraciones, audios, textos, colores y sonidos tradicionales. Buscará pistas sobre la cultura gastronómica, para poder acceder a nuestra receta.

- **DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA DE GAMIFICATION**

Paso 1: Momento experiencia y comportamiento

El momento de la experiencia a Gamificar, va a ser la interacción con el personaje que ayudará a generar el reconocimiento sobre la cultura gastronómica.

El comportamiento que me gustaría lograr es:

- ✓ Causar interés sobre la cultura gastronómica de Santiago de Tolú
- ✓ Generar aprendizaje sobre la cultura
- ✓ Podría aumentar el turismo en las zonas
- ✓ Incrementar la visita a la página

Paso 2: Arquetipo Jugador, Buyer Persona, Insight

Mi arquetipo va a ser: Turistas/residentes interesados en conocer sobre la cultura gastronómica de Santiago de Tolú.

Mi buyer/persona sería:

Diana
26 años
Graduado
Vive en Cali
Nivel socioeconómico: estrato 2
Papa: español
Mama: Caleña

Vive en Cali

Nivel socioeconómico: estrato

2

Papa: español

Mama: Caleña

Insight: “Desconocimiento de la cultura gastronómica de Santiago de Tolú, en las personas turistas/residentes”.

Paso 3: Mecánica y funcionamiento de la experiencia

Siguiendo con el esquema típico de un blog, esta página web combina diferentes entradas interactivas, ilustraciones, sonidos, textos y un personaje.

Cómo funciona la mecánica en la experiencia sería:

1) Funcionará deslizándose de esa manera interactúan con la página web, por ejemplo, tendrán que tocar los platos, para que de estos salga la información.

2) Tendrás un tiempo límite (5 minutos), para ir desplazándose.

3) Los usuarios irán ganando puntos por cada día que ingresen a la web.

Recibirán motivación por parte del personaje esto les ayudará a mantenerse motivados e interesados.

Paso 4: Recompensa

Por usuario: Quien gane, recibirá puntos y felicitaciones.

Tipo recompensa: Nuestra receta.

2. FASE CREATIVA

Estética a trabajar

Para la creación de escenarios, y personaje (Don José) de la cartilla digital, se trabajará bajo la estética de Huarong Tang ilustrador chino, creador de ilustraciones de diversos personajes 3D, caracterizados por formas suaves, rasgos animes, ojos grandes, bordes sin filos. La estética en los escenarios exterior se caracteriza por ser todo lo contrario, sus formas son más geométricas, con bordes más lineales, marcando los vértices.



Figura 18. HuarongTang, Artstation, 2018



Figura 19. HuarongTang, Artstation, 2019



Figura 20. Carpio, K. Paola (2022), Bocetos Don José

FASE EJECUTIVA: Valoración crítica y ajustes de ideas.

Diagrama de flujo de la cartilla digital.

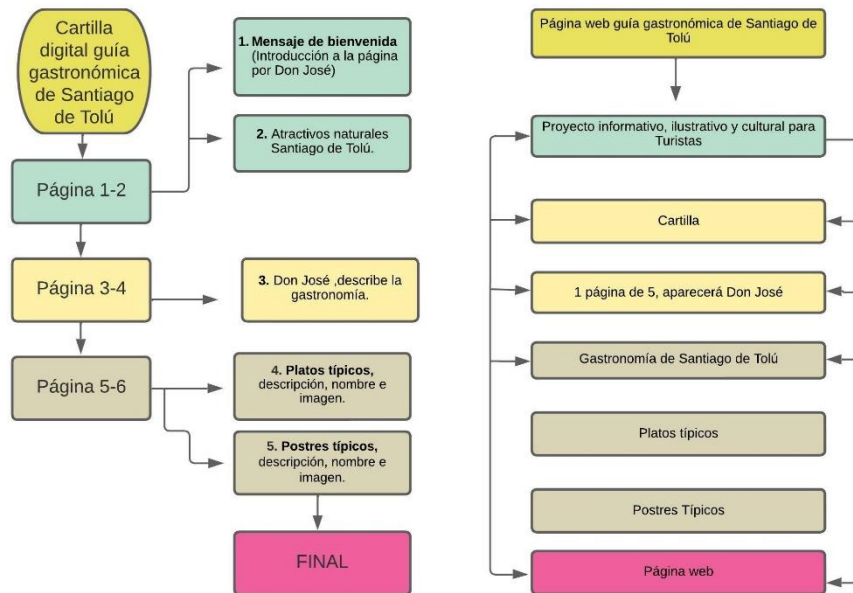


Figura 21. Carpio, K. Paola (2022), Diagrama de flujo cartilla digital, Guía gastronómica

Mínimo viable para estrategia de marketing

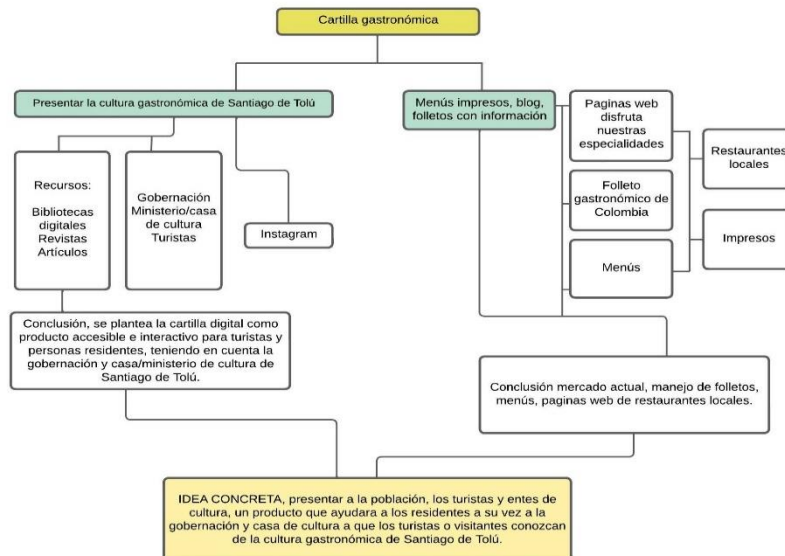


Figura 22. Carpio, K. Paola (2022), Mínimo viable estrategia de marketing

En el Mínimo viable para la estrategia de marketing, se tuvo en cuenta la competencia actual que en este caso es el los restaurantes locales lo cual respalda a las cartillas como medio de información sobre la gastronomía en los turistas y visitantes.

RESULTADOS

Considerando que se recopiló y analizó la información recolectada sobre la cultura, patrimonio y forma de turismo gastronómico de Santiago de Tolú. Razón por la cual se llega al cumplimiento del objetivo de suministrar una guía sobre la cultura gastronómica de Santiago de Tolú por medio de una cartilla digital para el conocimiento y fortalecimiento de la cultura gastronómica en los turistas mediante imágenes e información a la que pueden acceder con un código QR, necesitando únicamente internet. Generando de esta manera una herramienta accesible por medio digital, llamativa e interactiva, que incentiva a los visitantes a conocer e interactuar con ella informándose sobre la cultura gastronómica, platos típicos, postres únicos de esta cultura y ubicación. Por medio de un personaje que cubre los aspectos de la cultura, luciendo llamativo, colorido y alegre.

CONCLUSIONES Y DISCUSIONES

Finalmente, tras toda la investigación realizada, en definitiva, se llega a que la innovación en materia tecnológica es parte de la vida cotidiana aún más si esta se enfoca en algo tan específico como lo es captar la atención de visitantes o turistas, por lo cual es importante trabajar la tecnología en la cultura gastronómica de Santiago de Tolú.

La manera de fomentar conocimiento se ha venido modificando a lo largo de los años, a su vez las personas visitantes buscan la manera más accesible de aprender sobre un lugar en específico de manera más llamativa e interactiva.

Por ello es importante partir de la necesidad de establecer una nueva forma de dar a conocer la cultura gastronómica de Santiago de Tolú a través de una cartilla digital como guía de su cultura gastronómica, mostrando sus platos y postres típicos, describiéndolos e ilustrándolos de manera interactiva por un medio muy usado como lo es la virtualidad.

Como conclusión personal, la actividad turística de Santiago de Tolú se limita bastante a la playa, sin involucrar otros atractivos o actividades que también podrían interesar a los turistas si tuvieran un mayor conocimiento sobre la oferta gastronómica o cultural. Por ello la guía desarrollada en este proyecto resulta de una gran utilidad.

ANEXOS

Apartado de anexos <https://brash-tray-b8e.notion.site/MONOGRAF-A-55bfb262ca95463c9f8b43f9d80287a0>

Página Web <https://brash-tray-b8e.notion.site/GU-A-GASTRON-MICA-DE-SANTIAGO-DE-TOL-1da3c1c0f48d4466b73adb94b2617813>

BIBLIOGRAFÍA

“El método sistemático para diseñadores” de Bruce Archer. <https://juanam-acostag.medium.com/el-m%C3%A9todo-sistem%C3%A1tico-para-dise%C3%B1adores-de-bruce-archer-6a8568788007>

Lugares de interés de Santiago de Tolú.

<https://elgolfodemorrosquillo.com/turismo/sucre/tolu/atractivos-turisticos-de-santiago-de-tolu/>

Cazuela de marisco. <https://www.recetasgratis.net/receta-de-cazuela-de-mariscos-costena-10808.html>

Arroz con cangrejo azul (caldoso o en paella). (s. f.).

<http://recetecum.blogspot.com/2022/09/arroz-con-cangrejo-azul-caldoso-o-en.html>

Bracho, D. (2020, 24 febrero). 17 delicias que tienes que probar en la Costa Caribe

Colombiana. Matador Español. <https://matadornetwork.com/es/delicias-costa-caribe-colombiana/>

Castrillón, J. (2022, 23 enero). COCADAS PREPARACIÓN (Buenaventura). Soy valle

Ve. <https://www.soyvalle.com/cocadas/>

Chávez, J. (2022, 26 abril). ¿Qué es un Turista? Concepto, características y tipos. Ceupe.

<https://www.ceupe.com/blog/turista.html>

Colombia.com. (s. f.). Tolú (Coveñas) - Sitios Turísticos en.

<https://www.colombia.com/turismo/sitios-turisticos/tolu/>

Definiciones de cultura. (2013, 27 octubre). Antropología, Transmisión Cultural, Educación (Social), Relato de vida.

<https://antropologies.wordpress.com/2013/10/13/definiciones-de-cultura/>

El sancocho, un plato con los sabores de cada región de Colombia. (s. f.).

www.vanguardia.com. <https://www.vanguardia.com/entretenimiento/cocinar/el-sancocho-un-plato-con-los-sabores-de-cada-region-de-colombia-YX990643>

Elgolfodemorrosquillo. (2022, 27 junio). Comida típica de Santiago de Tolú, Sucre. Golfo de Morrosquillo. <https://elgolfodemorrosquillo.com/turismo/sucre/tolu/comida-tipica-de-santiago-de-tolu-sucre/>

Endulza tus antojos - Wajiira. (2018, 2 abril). CC Viva.

<https://www.ccviva.com/wajiira/eventos/endulza-tus-antojos>

Franco, C. (2018, 15 noviembre). PASEO FAMILIAR. BlogSpot.

<http://cesarfranco772.blogspot.com/>

Gastronomía de Santiago de Tolú : ToluCaribe.com. (s. f.).

<https://www.tolucaribe.com/gastronomia.html>

Hotelero, C. C. E. G. (2016, 3 marzo). Definiciones Actuales: Gastronomía y Turismo Gastronómico. CEGAHO BLOG.

<https://cegaho.wordpress.com/2015/02/17/definiciones-actuales-gastronomia-y-turismo-gastronomico/>

Incdustry. (s. f.). La rompemos con nuestros proyectos. <https://incdustry.com/portafolio/>

IndustriaAnimacion.com. (s. f.). Lista de Dibujo / Ilustración.

<https://www.industriaanimacion.com/category/dibujo-ilustracion/>

Ingeniería de menús o como ser más rentables con el diseño de la carta. (2019, 8 noviembre). Gastromarketing. <https://gastromarketing.org/ingenieria-de-menus-o-como-ser-mas-rentables-con-el-diseno-de-la-carta/>

Las cocadas colombianas. (s. f.). Gastronomía.com.
<https://colombia.gastronomia.com/noticia/6972/las-cocadas-colombianas>

Patrimonio cultural. (2022, 21 julio). UNESCO.
<https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio>

Platos Típicos de Tolu. (2019, 25 febrero).
<https://www.localguidesconnect.com/t5/General-Discussion/Platos-T%C3%ADpicos-de-tolu/td-p/1297422?nobounce>

Prensa.com. (2016, 1 junio). Las delicias de la yuca. La Prensa Panamá.
https://www.prensa.com/impresa/vivir/populares-sabores-yuca_0_4496550407.html

Real Academia Española. (2022). Diccionario panhispánico del español jurídico.
<https://dpej.rae.es/lema/costumbre>

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.^a ed., [versión 23.5 en línea]. <https://dle.rae.es>

Saltín Noel. (2022, 22 noviembre). Prepara un delicioso coctel de camarones.
<https://saltinnoel.com.co/recetas/coctel-de-camarones-con-salsa-rosada-y-galletas-saltin-noel-tradicional/>

Santiago de Tolú | Sucre. (s. f.). <https://mapaculturaldesucre.com/municipios/santiago-de-tolu/>

SECTOR LA COQUERITA - COVENAS. (s. f.).
<http://hotelesgolfodemorrosquillo.blogspot.com/2015/12/sector-la-coquerita-covenas.html>

Tang, H. (2022). Artstation. <https://tanghuarong.artstation.com/>

Tolú - Cocina Caribe & Fusión. (s. f.). <https://www.tolucocina.com/menu.html>

Tolú, Sucre, Colombia, Colombia. (s. f.). <https://www.pricetravel.com/tolu>

TRADICIÓN. (s. f.). <https://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1171/tradicion.html>

Lugares de interés

Troncoso, Gloria & Barreto, Emérita. (2019). CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL PATRIMONIO DE SANTIAGO DE TOLÚ.