Capítulo 7

Propuesta para diseñar una ruta turística enfocada en la gastronomía vegetariana en la localidad de Chapinero Bogotá

Proposal to Design a Tourist Route Focused on Vegetarian Gastronomy in the Town of Chapinero Bogotá

Sebastián David Bernal Vargas
sebernal2@poligran.edu.co

Resumen

En el presente documento se dan a conocer los resultados de la investigación realizada en torno al diseño de una ruta turística gastronómica vegetariana en la localidad de Chapinero (Bogotá). El objetivo principal se centró en generar una ruta turística enfocada a la gastronomía vegetariana que aporte al desarrollo de productos turísticos sostenibles, así como un estilo de vida saludable para el consumidor. Con los anterior se quiere fortalecer la oferta turística de la localidad, como destino fuerte que le apuesta a una gastronomía consiente, orgánica, saludable y sostenible. La metodología que se implementó durante el desarrollo del proyecto fue mixta, es decir, integró investigación de fuentes secundarias y la realización de encuestas como instrumento de recolección de información. Gracias a lo anterior se obtuvieron datos reales y confiables acerca de la perspectiva que tiene el turista que visita la localidad de Chapinero en relación con la gastronomía vegetariana. El resultado demuestra que es viable implementar una ruta gastronómica vegetariana en el sector de Chapinero al articular diferentes restaurantes que ofrecen productos nativos, orgánicos, amigables con el medio ambiente de origen no animal y los atractivos turísticos que representan la localidad.

Palabras clave: gastronomía, ruta turística, sostenibilidad, vegetariano.

Abstract

This document presents the results of the research conducted on the design of a vegetarian gastronomic tourist route in the town of Chapinero Bogota, where the main objective focused on generating a tourist route focused on vegetarian cuisine that contributes to the development of sustainable tourism products that contribute to a healthy lifestyle for the consumer and strengthen the tourist offer of the town as a strong destination that bets on a conscious, organic, healthy and sustainable gastronomy. The methodology implemented during the development of the project was a mixed one that integrated research

of secondary sources and the realization of surveys as an instrument for the collection of information that allowed obtaining real and reliable data about the perspective of the tourist who visits the town of Chapinero in relation to vegetarian gastronomy. The result shows that it is feasible to implement a vegetarian gastronomic route in the Chapinero sector by articulating different restaurants that offer native, organic, environmentally friendly products of non-animal origin and tourist attractions that represent the locality.

Keywords: gastronomy, tourist route, sustainability, vegetarian.

Introducción

La gastronomía desempeña un papel fundamental en toda la historia del hombre, ya que, aparte de cumplir con la necesidad de alimentar, permite experimentar detalladamente la diversidad de sabores naturales que hacen parte de la industria alimentaria, la cual, a la vez, ha sido influenciada por la herencia y la tradición de alimentos autóctonos representativos a nivel multicultural.

Hoy en día, los restaurantes de alta cocina vienen generando propuestas de valor diferentes de gastronomía con productos más orgánicos y amigables, aprovechando productos como los hongos comestibles que, actualmente, cumplen una función importante en la gastronomía, debido a que pueden desempeñar la misma función de un producto de origen animal y llegar a reemplazarlo; lo anterior genera una gastronomía más consciente y sostenible dentro de la industria gastronómica. La localidad de Chapinero, en Bogotá, se caracteriza por poseer una variada oferta de alojamientos, además de diferentes sitios turísticos y servicios complementarios, como centros bancarios y financieros; variadas áreas comerciales, universidades, establecimientos gastronómicos, clubes nocturnos y establecimientos especializados. Todo lo anterior hace que sea un sector muy llamativo e importante para los turistas que visitan Bogotá.

Es necesario tener en cuenta que la gastronomía juega un papel importante para la actividad turística, por ello, el objetivo de esta investigación fue generar

una propuesta para el diseño de una ruta turística gastronómica vegetariana como aporte al desarrollo de productos turísticos sostenibles en Chapinero, en Bogotá, y así lograr identificar su oferta gastronómica, determinar el perfil de consumidor en relación con el turismo gastronómico vegetariano, para, finalmente, estructurar una ruta gastronómica vegetariana que articula y potencializa los atractivos turísticos de la localidad y, por lo tanto, generar una nueva propuesta de valor que favorezca el desarrollo sostenible del sector.

Para lo anterior se implementó una metodología con enfoque mixto al obtener información de fuentes secundarias y de fuentes primarias con el uso de instrumentos de investigación como encuestas que ayudaron a determinar gustos y preferencias gastronómicas de turistas y visitantes que frecuentan Chapinero (Bogotá). Los resultados evidencian que la implementación de una ruta gastronómica vegetariana en la localidad aportaría a un producto turístico diferencial, de gran valor en la cadena de valor de la gastronomía de la localidad y, a la vez, concientizar al consumidor que se puede disfrutar de alimentos orgánicos y vegetarianos que son más saludables y amigables con el medio ambiente.

Revisión de la literatura

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas, la demarcación "Gastronomía sostenible" fue dada con la finalidad de relacionar la variedad e infinidad de recursos naturales que brinda la tierra, sin implementar impactos negativos que afecten al medio ambiente; por ello, se ha destinado el 18 de junio para la celebrar la gastronomía sostenible con el propósito de fomentar la concientización que implica participar y ser actor de la industria gastronómica (Naciones Unidas, 2016). La inclusión de productos en la industria gastronómica desarrollados a base de plantas, cada vez más se han vuelto necesarios con el fin de buscar productos naturales, sostenibles y saludables que puedan reemplazar algunas proteínas animales, por productos más sostenibles y saludables que eviten ciertas enfermedades y problemas de salud en las poblaciones (Núñez y Romero, 2019).

Productos como los hongos se han vuelto alternativas para sustituir productos provenientes de origen animal y aunque se han cultivado desde hace muchos años, hasta ahora han empezado a coger gran fuerza en la industria gastronómica a nivel mundial; aunque las culturas orientales principalmente en China y Japón han cultivado y consumido los hongos tradicionalmente por sus propiedades medicinales, su agradable sabor y valor nutricional. Japón se ha puesto a la vanguardia en la investigación sobre los beneficios de los hongos para la salud y han encontrado que ciertos hongos refuerzan el sistema

inmunitario y ayudan a combatir ciertas enfermedades, por lo cual, mediante técnicas modernas, han identificado numerosos componentes bioactivos, los cuales tienen ciertos efectos benéficos para la salud (Gómez, 2007).

Cada vez son más los consumidores conscientes y exigentes en materia social y medioambiental que valoran el que el restaurante que visitan sea respetuoso con el entorno natural, cuide el origen de los alimentos, recicle, separe los residuos, ahorre energía y valore a sus trabajadores, promoviendo políticas de reconocimiento y formación para mejorar sus conocimientos técnicos y promover valores, como la igualdad o la diversidad llegando a crear una cultura de consumo consciente y sostenible (Namén, 2022).

En la actualidad, grandes cadenas de restaurantes vienen ejerciendo nuevas propuestas de sostenibilidad, con el fin de incentivar, apoyar e impulsar en gran medida la economía y los productores locales y, asimismo, llevar a cabo una mejor gestión de procesos en la industria gastronómica, los cuales sean más amigables con el medio ambiente y tengan un impacto efecto importante dentro de la sociedad (Binz y Conto, 2019). Es así como los restaurantes vienen aplicando procesos sostenibles como: separación de residuos, reciclaje de vidrios, implementación de un contenedor en el cual realizan un proceso de abono con los residuos orgánicos, llegando a crear huertas donde plantan sus propios productos como cilantro, perejil, los cuales vuelven al restaurante en forma de vegetales (Granada, 2016).

Las prácticas sostenibles de los restaurantes y el uso de alimentos orgánicos y naturales de origen no animal se convierten en una oportunidad de negocio para el diseño de rutas turísticas gastronómicas. Estas se pueden enfocar en una especialidad alimentaria, una tradición, un proceso, una receta.

El desarrollo de la ruta está aportando al mantenimiento de la seguridad alimentaria, puesto que promueve la conservación y la preservación de las tradiciones culinarias y de los alimentos que las contienen. La ruta gastronómica se convierte en un producto turístico que, como atractivo principal, resalta los platos tradicionales de una localidad, municipio y región, promoviendo principios de sostenibilidad, al gestionar la articulación con otros atractivos turísticos naturales y culturales, así como la participación de la comunidad anfitriona, al resaltar su cultura y tradición (Carrera *et al.*, 2018).

En Colombia, actualmente Marca País (s.f.) cuenta con una iniciativa que inició a mediados del 2005 con el fin de impulsar, posicionar y cambiar la perspectiva del país en el exterior, generando una ruta turística gastronómica, con el fin de resaltar los sabores, las tradiciones y las culturas de cada una de las regiones del país. Esta empieza en Bogotá resaltando sabores típicos

como el ajiaco santafereño, el cual contiene una gran variedad de tubérculos y hortalizas propias de la región; la ruta se traslada hacia Boyacá, donde se podrá degustar de una infinidad de sopas, las cuales contienen productos tradicionales y únicos como el famoso plato típico llamado el cocido boyacense, que integra diferentes tipos de carnes el cual se puede acompañar con una bebida muy tradicional como el agua de panela; el recorrido sigue su trayectoria, desplazándose al oriente de Colombia, específicamente, en los Santanderes, donde resaltan alimentos como las famosas hormigas culonas o el cabrito considerado patrimonio cultural de esa región; luego esta ruta gastronómica resalta los alimentos exóticos de la costa caribe continuando por Antioquia, donde se resalta la bandeja paisa, que contiene diferentes alimentos tradicionales típicos de la región antioqueña. Esta ruta gastronómica sigue su paso por el Eje Cafetero, Tolima grande y Huila, integrando la cocina gastronómica vallecaucana, conocida por sus deliciosos pandebonos y sus refrescantes bebidas, más conocidas como "champús". Sigue su trayecto por Nariño, donde podrán disfrutar de platos típicos propios de la región y finaliza esta ruta gastronómica por los Llanos orientales, la cual ofrece una gran variedad de carnes, con sabores únicos y propios de la región.

Aspectos metodológicos

La metodología que se implementó durante las diferentes etapas de la investigación fue de tipo mixto. Según Hernández *et al.* (2010, p. 31): "los métodos de investigación mixtos son la integración sistemática de los métodos cuantitativo y cualitativo en un solo estudio con el fin de obtener una fotografía más completa del fenómeno". Se revisaron fuentes secundarias para determinar la oferta turística, gastronómica y vegetariana de la localidad; asimismo, se realizaron encuestas con 10 preguntas para definir el perfil del turista vegetariano. Con base en la información obtenida se identificaron los restaurantes con servicios de alimentos vegetarianos en torno a la oferta turística de la localidad y se realizó la propuesta del diseño de la ruta gastronómica vegetariana.

Resultados

Oferta turística de Chapinero

Actualmente, Chapinero es una de las localidades más grandes de Bogotá; de igual forma, es conocida a nivel internacional por ser una de las zonas con mejor ubicación para alojarse en la ciudad y disfrutar de diferentes tipos de

gastronomía. A sus alrededores hay una infinidad de posibilidades en centros bancarios y financieros, junto con numerosas áreas comerciales, universidades, establecimientos gastronómicos, clubes nocturnos, lo cual hace que sea un sector muy llamativo e importante para los turistas. Según el Instituto Distrital de Turismo Alcaldía de Bogotá (2020), Chapinero cuenta con 41 atractivos turísticos, entre museos, parques y diferentes lugares culturales de interés para el turista; además, tiene 368 agencias de viajes distribuidas en todos los puntos principales de la localidad, 148 establecimientos gastronómicos, dedicados al servicio de alimentos y bebidas que ofrecen una gran variedad de gastronomía. Además, de ello cuenta con 135 establecimientos de alojamiento siendo un punto muy estratégico en relación con la hotelería. Por otro lado, esta localidad cuenta con 61 operadores profesionales de congresos, ferias y congresos, lo cual hace que sea una zona muy frecuentada e ideal para los extranjeros a la hora de hacer negocios.

Perfil del consumidor

Para poder determinar esos rasgos importantes o características que tienen los vegetarianos se realizó una encuesta con diez preguntas a veinticinco turistas, tanto locales como internacionales, que frecuentemente visitan con el propósito de identificar el interés por realizar el recorrido gastronómico vegetariano por la localidad (ver tabla 1).

Tabla 1. Preguntas de encuesta realizada a turistas

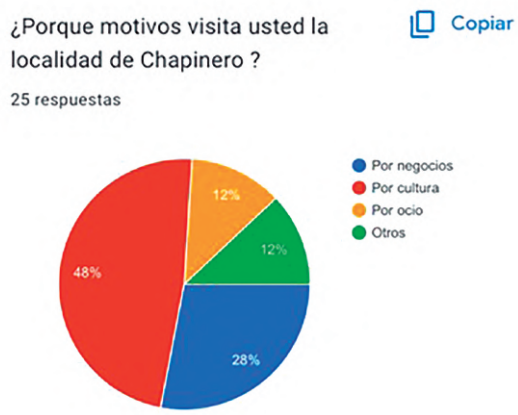
1. ¿En qué rango de edad se encuentra usted? • De 18 a 25 • De 25 a 50 • De 50 en adelante
2. ¿Conoce usted algún restaurante vegetariano en la localidad de chapinero? • Sí • No
3. ¿Usted ha consumido algún plato vegetariano en un restaurante en Chapinero? • Sí • No
4. ¿Ha participado de algún recorrido gastronómico? • Sí • No

5. ¿Ha escuchado hablar sobre algún recorrido turístico gastronómico en Chapinero? • Sí • No
6. ¿Si usted ingresa a un establecimiento gastronómico donde ofrecen gastronomía vegetariana y gastronomía tradicional, cuál prefiere usted? • Gastronomía vegetariana • Gastronomía tradicional
7. ¿Le gustaría participar en un recorrido turístico gastronómico vegetariano en Chapinero? • Sí • No
8. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un recorrido turístico gastronómico vegetariano? • Entre 40 000 a 50 000 pesos colombianos • Entre 50 000 a 70 000 pesos colombianos • De 70 000 pesos colombianos en adelante
9. ¿Qué le llama la atención de Chapinero? • Historia • Gastronomía • Cultura • Otros
10. ¿Porque motivos visita usted de Chapinero? • Por negocios • Por cultura • Por ocio • Otros

Fuente: elaboración propia.

En el instante de tener contacto con el turista, se pudo evidenciar que el 60 % de las 25 personas encuestadas visitan este sector por cuestiones de negocios, debido a que encuentran en esta localidad, una gran oferta en establecimientos tanto de hospedaje y gastronómico como se observa en la figura 1.

Figura 1. Motivos de visita a Chapinero



Fuente: elaboración propia

El 72 % de los encuestados no conoce alguna ruta gastronómica frente al 28 % que responden conocer alguna ruta gastronómica como se observa en la figura 2.

Figura 2. Conocimiento de alguna ruta gastronómica vegetariana

Fuente: elaboración propia.

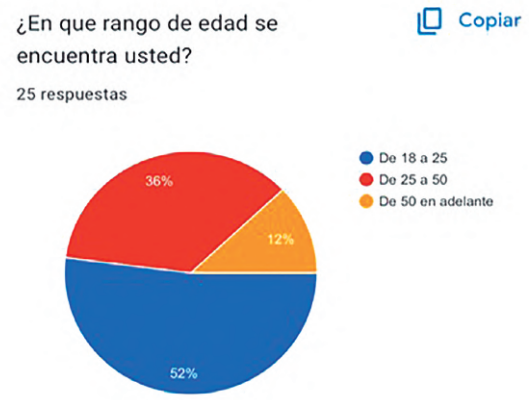
El 68 % de los encuestados les llama la atención la oferta de gastronomía que encuentran en Chapinero, seguidos del 20 % que les llama la atención la oferta cultural y el 12 % les llama la atención la historia del lugar como se observa en la figura 3.

Figura 3. Gusto por la localidad de Chapinero

Fuente: elaboración propia.

El 52 % de los encuestados tienen un rango de edad entre los 18 a 25 años, frente al 36 % que se encuentran en un rango de 25 a 50 años y el 12 % con más de 50 años como se observa en la figura 4.

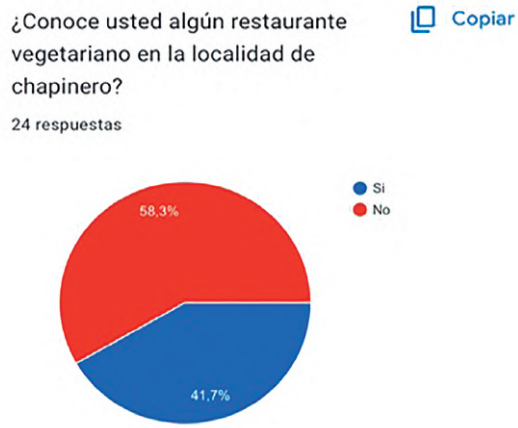
Figura 4. Rango de edad



Fuente: elaboración propia.

El 58,3 % de los encuestados no conoce algún restaurante vegetariano de Chapinero, frente al 41,7 % que manifiestan conocer algún restaurante vegetariano, como se observa en la figura 5.

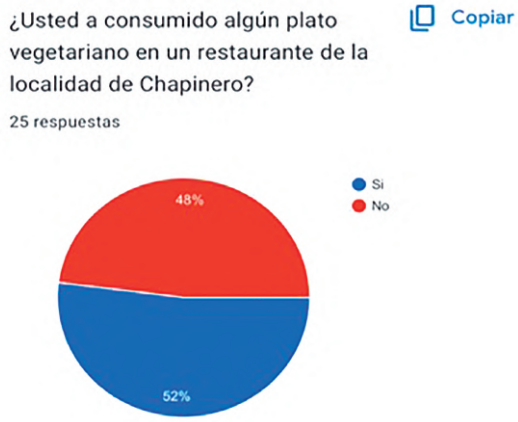
Figura 5. Conoce restaurante vegetariano en Chapinero



Fuente: elaboración propia.

El 52 % de los encuestados manifiesta haber consumido comida vegetariana en la localidad, frente al 48 % que manifiesta no haber consumido comida vegetariana, como se observa en la figura 6.

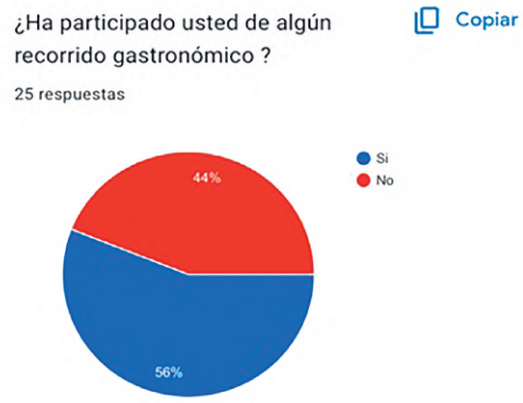
Figura 6 Consumo de comida vegetariana en Chapinero



Fuente: elaboración propia.

El 56 % de los encuestados ha participado de algún recorrido gastronómico, frente al 44 % que no lo ha realizado como se observa en la figura 7.

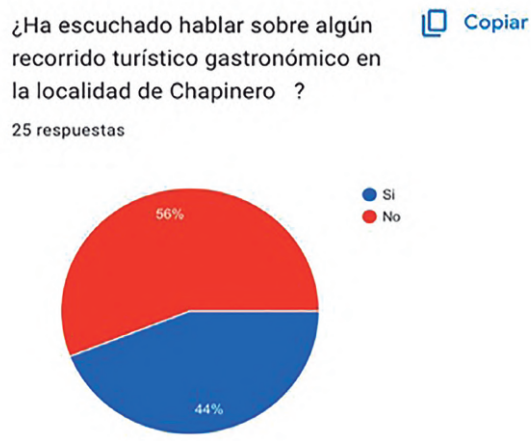
Figura 7. Participación en algún recorrido gastronómico



Fuente: elaboración propia.

El 56 % de los encuestados no ha oído mencionar algún recorrido turístico gastronómico en Chapinero y el 44 % sí ha oído mencionar sobre algún recorrido turístico gastronómico en la localidad como se observa en la figura 8.

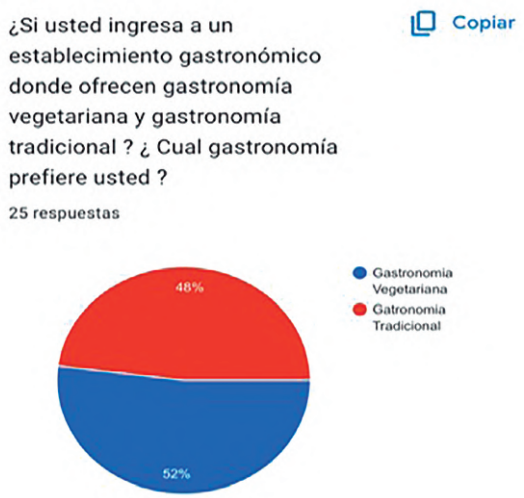
Figura 8. Escuchar acerca de un recorrido turístico gastronómico en Chapinero



Fuente: elaboración propia.

El 52 % de los encuestados prefiere gastronomía vegetariana, frente al 48% que prefiere gastronomía tradicional, si en el establecimiento gastronómico ofrecen las dos opciones (ver figura 9).

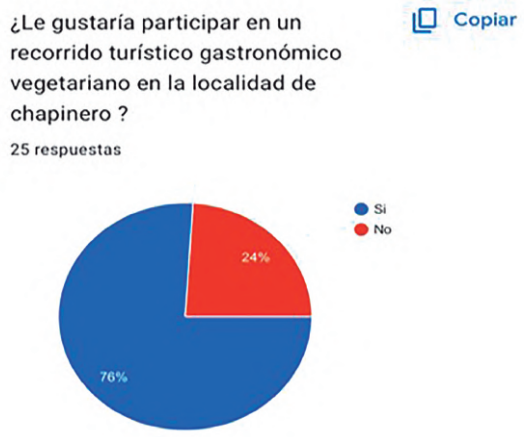
Figura 9. Preferencia de gastronomía vegetariana y tradicional



Fuente: elaboración propia.

El 76 % de los encuestados manifiesta que les gustaría participar en un recorrido turístico gastronómico vegetariano en Chapinero y el 24 % no les gustaría participar de una ruta gastronómica vegetariana, como se observa en la figura 10.

Figura 10. Interés en participar en recorrido turístico gastronómico vegetariano



Fuente: elaboración propia.

Con la información recolectada, se obtuvieron datos suficientes para tener una mejor visualización sobre el perfil del turista que hará parte de la ruta gastronómica; al tener contacto con el turista se evidenció en ellos una curiosidad por participar en un ruta gastronómica vegetariana, ya que el 52 % de los turistas extranjeros prefieren la comida vegetariana, lo cual permite entender que tienen hábitos gastronómicos saludables, pero, en muchos casos, por el desconocimiento de establecimientos gastronómicos que ofrecen este tipo de gastronomía tienden a escoger establecimientos de gastronomía tradicional. De igual manera, se puede concluir que es posible implementar la ruta vegetariana ante la confirmación de que el 76 % de los encuestados les gustaría participar en un recorrido gastronómico vegetariano.

Diseño de la ruta gastronómica vegetariana

Se contará con diez establecimientos que para la ruta gastronómica vegetariana en Chapinero. Estos ofrecen gastronomía vegetariana y diferentes productos orgánicos; estos, en orden, son: Café Bar Universal, Río restaurante, Malva, Mesa Salvaje, Mesa Franca, Salvo Patria, Contracorriente, Casa Lelyte y El Chato (tabla 2).

Tabla 2. Restaurantes de la ruta gastronómica vegetariana en Chapinero

Nombre del restaurante	Descripción	Ubicación
Café Bar universal	Es una alternativa gastronómica para el consumidor bogotano basada en las mejores tradiciones europeas. Toma productos locales y frescos, trabajando de la mano de pequeños productores orgánicos de la zona, para entregar una menú conciso, variado e innovador, en el cual la calidad y la frescura siempre son protagonistas.	Cl. 61 #5-20
Río restaurante	Su menú se inspira en la cocina del mundo usando productos locales. Les apasiona la biodiversidad de nuestro país y la riqueza de la tierra. Sus ríos, mares, bosques, selvas y páramos les permiten llevar a la mesa una variedad única de sabores y sensaciones con las que cuidan la calidad y trazabilidad de los ingredientes frescos y sostenibles.	Cl. 61 #5-20

Nombre del restaurante	Descripción	Ubicación
Malva	Es un llamado a respetar las plantas, sin duda cada plato que encuentra allí tiene algo que realce al sabor de los vegetales; incluso una de sus mejores creaciones en la carta es una muestra vegana, tomates en conserva que hacen pensar en que reemplazar proteínas animales es posible. Quieren eliminar la intermediación en el agro, o realzan el uso de ingredientes locales para destacar la gastronomía nacional	Carrera 4A# #66–78
Mesa salvaje	Colección de objetos inspirada en la selva; acá la naturaleza encuentra su paso de manera incontrolable, así como las raíces y las hojas de los árboles invaden las construcciones, permaneciendo en el tiempo.	Dg. 55 #4-14
Mesa Franca	Su cocina es franca y espontánea, fundamentada en sabores criollos y técnicas nativas, valoran y honran las raíces de la cocina, con producto colombiano.	Cl. 61 #5-56
Sauvage	Un restaurante literalmente hecho a mano. Está asociado con pescadores colombianos, con los ingredientes más frescos de Bahía Solano, que ahora reciben en esta cocina de Bogotá los recuerdos de la técnica francesa.	Cra. 10a #67-88
Salvo patria	Se inspiran en la inmensa diversidad de Colombia y tiene como finalidad tener un menú en constante cambio que refleje la disponibilidad y la abundancia del territorio. Su prioridad son las relaciones con las personas que producen ingredientes para garantizarles una compra justa y sostenible, lo que les permite ofrecer un producto fresco y de calidad. Su misión es acercar la diversidad del producto colombiano a los comensales con autenticidad y conocimiento.	Cra. 4 Bis #58-60
Contracorriente	Un restaurante nacido del caos y que recoge la esencia del Pacífico y la pesca responsable.	Calle 65#4a-96
Casa Lelyte	Un restaurante que sirve cocina mediterránea, local e internacional. También se pueden solicitar platos vegetarianos, veganos y sin lácteos.	Cl. 64 # 3a-29
El Chato	El Chato es un bistró contemporáneo colombiano que rinde homenaje a los productores con los que trabaja en una cocina dirigida por el chef Álvaro Clavijo que aplica técnicas globales para resaltar los ingredientes locales.	Calle 65 # 4-76 Antigua: Calle 65 # 3b–76, Bogotá

Fuente: elaboración propia.

El recorrido está pensado para que el turista tenga la oportunidad de disfrutar y degustar diferentes platos vegetarianos en los diferentes establecimientos gastronómicos con diferentes ambientes y experiencias únicas ofrecidas por cada uno de estos. Durante el recorrido se establecerán diferentes espacios en cada uno de los establecimientos gastronómicos donde el turista tendrá la oportunidad de conocer un poco más de la historia de cada uno de los lugares y, además, tendrá la facilidad de interactuar con el personal; conocerá un poco más de cada uno de los procesos que implementan en cada preparación y los alimentos que utilizan con la realización de talleres. Esta ruta gastronomía incluye un guía turístico, alimentación estipulada, transporte y una tarjeta de seguro médico; por otro lado, no incluye alojamiento, alimentos extras y otros servicios adicionales.

Discusión y conclusiones

Durante el proceso de investigación y recolección de datos se pudo evidenciar que hay un alto interés de los encuestados que quieren participar de esta ruta gastronómica vegetariana, debido a que más del 50 % de los encuestados disfrutan la comida saludable y muchos de ellos no consumen productos cárnicos. Se pudieron identificar diez establecimientos gastronómicos que ofrecen gastronomía vegetariana y sostenible, lo cual hace que esta localidad tenga un gran potencial en la gastronomía vegetariana y cumpla con la cualidad principal de ofrecer una gastronomía totalmente diferente a la tradicional, es decir, más consiente, sostenible y amigable con el medio ambiente, ideal para los turistas que desean una gastronomía totalmente diferente a la tradicional.

Finalmente, hay que mencionar que este primer ejercicio se considera un piloto que permitió identificar el potencial que existe para el diseño de una ruta gastronómica en la Chapinero, articulada con otros servicios culturales a través de la cual se puede generar una nueva propuesta de valor diferente dentro del sector que aporte un mayor desarrollo sostenible para la localidad.

Referencias

Binz, P. y Conto, S. (2019). Gestión de la gastronomía sustentable. Prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes. *Estudios y perspectivas en turismo, 28*(2), 507-525. Consultado el 12 de abril del 2023. https://www.redalyc.org/journal/1807/180760431014/html/

Carrera, A., Jiménez, M. y Santana, N. (2018). *Propuesta para diseñar una ruta típica gastronómica colombiana en la localidad de la Candelaria-Bogotá* [trabajo de grado]. Universidad Agustiniana. Consultado el 14 de abril del 2023. https://repositorio.uniagustiniana.edu.co/bitstream/handle/123456789/909/CarreraRomero-AngieTatiana-2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Gómez, M. (2007). La comida en Japón. uoc. Consultado el 14 de abril 14 del 2023. https://openaccess.uoc.edu/bitstream/10609/111786/8/La%20comida%20en%20Jap%C3%B3n%20CAST.pdf

Granada, O. (2016). *Factibilidad de la creación de un restaurante de alimentos orgánicos en la ciudad de Pereira* [trabajo de grado]. Universidad Católica de Pereira. Consultado el 6 de abril del 2023. https://repositorio.ucp.edu.co/bitstream/10785/4907/3/DDMAE74.pdf

Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, M. (2010). *Metodología de la investigación* (5ª ed.). Mc Graw-Hill. Consultado el 2 de mayo del 2023. https://www.icmujeres.gob.mx/wp-content/uploads/2020/05/Sampieri.Met.Inv.pdf

Instituto Distrital de Turismo Alcaldía de Bogotá. (2020). Oferta Turística por localidades PST y atractivos 2020. Consultado el 7 de mayo del 2023. https://www.idt.gov.co/sites/default/files/OFERTA-TURISTICA-POR-LOCALIDADES-PST-DIC2020YATRACTIVOS-2020.pdf

Marca País. (s. f.). *Colombia CO*. Consultado el 25 de abril del 2023. https://www.colombia.co/cultura-colombiana/gastronomia/un-recorrido-por-la-ruta-gastronomica-de-colombia/

Naciones Unidas. (2016). Día de la Gastronomía Sostenible. Consultado el 10 de abril del 2023. https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N16/461/92/PDF/N1646192.pdf?OpenElement

Namén, F. (2022). *Percepción del consumidor bogotano de restaurantes sobre las cadenas de suministros sostenibles* [trabajo de grado]. Colegio de Estudios Superiores de Administración. Consultado el 15 de abril del 2023. https://repository.cesa.edu.co/bitstream/handle/10726/4501/ADM_1020827510_2022_1.pdf?sequence=6&isAllowed=y

Núñez, A. y Romero, J. (2019). *Factores determinantes en la adopción del veganismo en la población de Cali-Colombia* [trabajo de grado]. Universidad Autónoma de Occidente. Consultado el 13 de abril del 2023. https://red.uao.edu.co/bitstream/handle/10614/12262/T09072.pdf?sequence=5&isAllowed=y