



Informe Ejecutivo Gestión Museo Campesino año 2023

Agroturística La Cabaña Nit 901043933

1. Sostenibilidad

Acciones Ejecutadas en mejora durante el año 2023

- 1.1 Continuidad como Negocio Verde programa CAR mejorando el puntaje frente al año anterior.
- 1.2 Ingreso a **ACOTUR Asociación Colombiana de Turismo Responsable** como miembro activo pagando afiliación anual y buscando generar alianzas con otros emprendimientos sostenibles para generar beneficios comerciales para el Museo Campesino actualmente tenemos tres clientes de esta Asociación ECOGLOBAL, Y ECOEXPERIENCIAS Agencias de turismo especializadas en Caminatas con enfoque cultural visita guiada a la Casa Museo Campesina experiencia de Semillas Nativas y **con La Agencia Andares Travel** estamos en la Ruta de Pueblos Dorados del IDECUT Instituto de Cultura Y Turismo de Cundinamarca.
- 1.3 Implementación del sistema de sensor de movimiento para las luces de las baterías de baños de los clientes, adquisición de una batería de Panel Solar para recargar los teléfonos celulares de diferentes marcas para uso de los funcionarios del Museo y Clientes junto adquisición de tres lámparas solares para el área de la zona verde y aula viva para las actividades nocturnas.
- 1.4 Implementación de sistema de canal y dos tanques de reserva cada uno con capacidad de 2000 litros de agua lluvia por el área trasera del Museo para mayor recolección y aprovechamiento de la lluvia.
- 1.5 Se estableció una huerta de 50 metros cuadrados en la parte plana al lado del área de actividades al aire libre donde se tienen sembrados 20 productos de nuestras semillas nativas que nos permiten interacción con los niños y visitantes adulto mayor que no pueden subir a la casa Museo.

2. Producto

- 2.1 Formamos parte de la **Guía de turismo de Cundinamarca en la Sección de Museos** emitida por el Instituto de Cultura y Turismo de Cundinamarca IDECUT en diciembre del 2023. Anexo fotografía.
- 2.2 Formamos parte de la **Guía Ruta Gastronómica de Cundinamarca** con la experiencia de Gastronomía como patrimonio con la sopa de indios y el Arequipe de cubios. **Anexo Fotografía**
- 2.3 Diseñamos y colocamos en práctica la experiencia gastronómica de la preparación de una torta artesanal de naranja para los visitantes que cumplen años y como una actividad dentro de las Salidas Pedagógicas para los colegios que visitan el Museo en patrimonio Gastronomico.
- 2.3 Presentación a Convocatoria CORAZONARTE 2023 del IDECUT ganamos dentro de los 4 emprendimientos en la línea de Turismo Cultural Gastronomico donde se ejecutó mejoras en el mobiliario y se trabajó el rescate de 5 recetas que se encuentran en archivo PDF en la web del Museo. **Anexo archivo en PDF**
- 2.4 Formamos parte del programa de Cámara de Comercio de Oferta Turística sostenible de Sabana Centro con el producto específico **GASTROFEST 2023.**
- 2.5 venimos haciendo memoria histórica con registro escrito de recetas campesinas en sopas, postres, amasijos, fiambres, bebidas fermentadas con doña María Lilia nuestra socia del Museo Campesino quien es portadora de Tradición Gastronómica programa BEPS Y Ministerio de Cultura.

3 Comercialización

- 3.1 Participamos con el apoyo y por selección del IDECUT en la feria de ANATO 2023 en Corferias.
- 3.2 Participamos en la Feria VITRITUR 2023 de la Cámara de Comercio en el Parque Jaime Duque.

Finca la Cabaña Sector Gusapan, Vereda San José - Gachancipá • Celular:
+(57) 310 306 5762 hola@elmuseocampesino.org •
www.elmuseocampesino.org



- 3.3 Nos vinculamos con la Agencia Andares Travel como Experiencia gastronómica en la Ruta de Pueblos Dorados proyecto bandera de turismo del IDECUT.
- 3.4 PARTICIPAMOS EN EL Festival de Busongote en Cajica 2023.
- 3.5 Participamos en TEJILARTE 2023 en el Municipio de Sutatausa.
- 3.6 Formamos parte del Show gastronómico del Festival de Sal de Piquete organizado por la alcaldía del Municipio de Zipaquirá y la Red de Eventos Gastronómicos del Viceministerio de turismo realizando una demostración de la receta tortilla de papas nativas.
- 3.7 Tenemos convenio con la mina de Sal de Nemocon para descuentos a nuestros visitantes un 20% en boletas para ingreso a la Mina.
- 3.8 Participación en el Festival Gastronómico Los Sabores de la Gacha en el Marco del Cumpleaños del Municipio realizando una actividad académica con la degustación y presentación del proceso de preparación de 5 recetas campesinas crema de habas verdes con la participación de más de 30 asistentes dentro del Desarrollo de nuestro proyecto Ganador Corazonarte que lo Otorga en IDECUT Instituto de Cultura y Turismo de Cundinamarca.
- 3.9 Participamos en el Festival Gastronomico de Tocancipá en la Preparación del Rescate del Cuchucho de Maíz Blanco.
- 3.10 Implementamos en las Redes Sociales del Museo publicaciones de tipo educativo y promocional de las actividades del Museo como herramientas publicitarias ver en los siguientes links
- 3.11 <https://www.facebook.com/El-Museo-Campesino-118888085441039>
- 3.10 <https://www.instagram.com/museocampesino/?hl=es-la>

4 Capacitación

4.1 Diplomado en la Universidad Externado de Colombia Gestión de Destinos y Medios emergentes tomado por Yadira Jiménez Convenio IDECUT – UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA.

4.2 Diplomado en la Universidad Externado de Colombia La cocina regional y sus influencias, preparación de platos – Recetas básicas. Tomado por María Lilia Jiménez Ríos Convenio IDECUT – UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA. Programa de Posadas Turísticas.

4.3 Desarrollo de talleres pedagógicos para colegios desde grado prekínder hasta grado 11 de bachillerato con actividades experienciales de visita guiada en la Casa Museo de Vida campesina, semillas nativas conservación, interactividad en la huerta orgánica certificada en la ventanilla de negocios Verdes CAR. Taller interactivo con las razas de gallinas criollas Colombianas Experiencia de Patrimonio Gastronomico preparación de torta artesanal de naranja, Sopa de Indios entre otras preparaciones.

4.4 Talleres de Educación ambiental Semillas Nativas, Preparación de abonos orgánicos.

4.5 Talleres de Gastronomía sostenible aplicando la cadena de semillas sembrar, cultivar cosechar y cocinar.

4.6 Actividades de capacitación en flora nativa y especies de aves en la zona de influencia del Museo Campesino.

5. Evidencias fotográficas de las actividades ejecutadas por el Museo Campesino en el Año 2023. Los videos y las fotos las pueden encontrar en el siguiente link de las redes sociales:

5.1. <https://www.instagram.com/museocampesino/?hl=es>

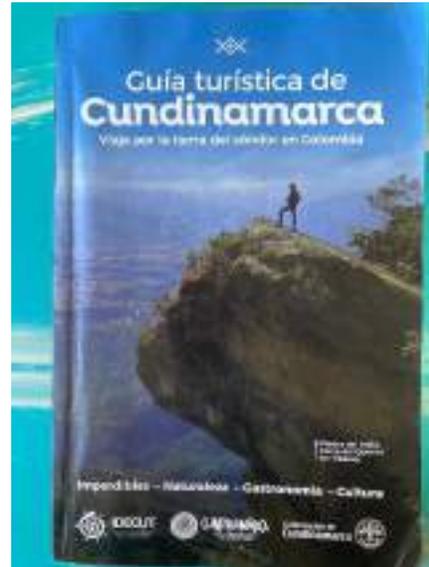
5.2. https://www.facebook.com/p/El-Museo-Campesino-100063633038169/?locale=es_LA

5.3. <https://elmuseocampesino.org/>

Finca la Cabaña Sector Gusapan, Vereda San José - Gachancipá • Celular:
+(57) 310 306 5762 hola@elmuseocampesino.org •
www.elmuseocampesino.org



Archivos Fotográficos de Evidencias de las Actividades realizadas



Finca la Cabaña Sector Gusapan, Vereda San José - Gachancipá • Celular:
+(57) 310 306 5762 hola@elmuseocampesino.org •
www.elmuseocampesino.org



MUSEO CAMPESINO
GACHANCIPÁ 1887

El Museo Campesino en el Desarrollo del Proyecto ganador **Canaviearte 2022** te invita a la Conferencia y degustación de recetas de Gastronomía ancestral con Doña María Lilia. Con la participación especial de la Chef María Fernanda Sánchez Rojas coordinadora Gastronómica IDECUT

FECHA
Domingo 3 de Septiembre

HORA
2:30 pm

LUGAR
Vía Olímpica frente la Aurora Centro de Vida Semanal.

Agresiones coordinar en: atencion@elMuseo.310.306.5762

6º ENCUENTRO DEPARTAMENTAL ENTIDADES MUSEALES 2023

EL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE CULTURA Y TURISMO DE DOMINICANA DELEGÓ GESTIONAR:

EL Museo Campesino

PARTICIPÓ EN EL 6º ENCUENTRO DE ENTIDADES MUSEALES DE COLOMBIA REALIZADO LOS DÍAS 30 DE NOVIEMBRE Y 1º DE DICIEMBRE DE 2023 REALIZADO EN EL MUSEO NACIONAL DE COLOMBIA

[Signatures and logos of participating entities]



Universidad Autónoma de Colombia
Instituto Colombiano de Estudios Científicos y Tecnológicos

Doña Lilia Jiménez Ruiz
C. C. de Colombia

La Cocina Regional y sus Referencias, Patrimonio de la Humanidad

[Signatures]

Finca la Cabaña Sector Gusapan, Vereda San José - Gachancipá • Celular:
+(57) 310 306 5762 hola@elmuseocampesino.org •
www.elmuseocampesino.org



Doña Yadir Jiménez
Elaborado con Canva.com

MARIA YADIRA JIMENEZ
Directora Ejecutiva
Contacto 3103065762



Finca la Cabaña Sector Gusapan, Vereda San José - Gachancipá • Celular:
+(57) 310 306 5762 hola@elmuseocampesino.org •
www.elmuseocampesino.org



MUSEO CAMPESINO

GACHANCIPÁ 1887



Doña Lilia Fogones y Sabores Proyecto Ganador Corazonarte 2023 Línea de Turismo cultural Gastronomía Sabores de Cundinamarca

Con sus 76 años de edad, María Lilia Jiménez Ríos es cofundadora del Museo Campesino en Gachancipá, Portadora de Tradición Gastronómica certificada por el Ministerio de Cultura y el programa BEPS desde 2019. Guardiana de Semillas Nativas; así como ganadora del Concurso de Gastronomía en Gachancipá años 2017 y 2019, en el marco de la Semana Cultural Internacional. Ganadora de la Convocatoria Comparte Lo Que Somos del Ministerio de Cultura, Línea de Gastronomía años 2020 y 2021. Ganadora igualmente de la convocatoria Corazonarte 2021 Línea de Gastronomía. Con su receta Sopa de Indios fue seleccionada para formar parte del libro Sabores de Cundinamarca en 2021. Ganadora Mejor Proyecto de Museos convocatoria Corazonarte 2022 y, en 2023, ganadora en la Línea de Turismo Cultural Sabores de Cundinamarca.

En esta oportunidad, doña Lilia comparte una compilación de 6 recetas aprendidas de sus abuelas: Elvira Prieto y Tránsito Moscoso y de su mamá Emilia Ríos Moscoso, mujeres valiosas quienes desde que ella tenía 7 años de edad, comenzaron a enseñarle los secretos de estas preparaciones, propias de nuestra cultura campesina, en los fogones de tres piedras de la casa.

El Museo Campesino agradece a Nicolás García Bustos, Gobernador de Cundinamarca y a Luisa Fernanda Aguirre Herrera, Gerente del Instituto de Cultura y Turismo de la Gobernación de Cundinamarca, IDECUT, por las oportunidades que crearon con convocatorias como CORAZONARTE, en la Línea de Gastronomía Sabores de Cundinamarca, las que nos permitieron desarrollar estos proyectos de gran valor, como Patrimonio Gastronómico, para enriquecer la cultura de nuestros municipios, provincias y por ende de nuestro departamento. En la cadena del turismo y cultura, la gastronomía es un eslabón transversal esencial para el desarrollo de nuestro territorio. A quienes deseen conocer estos saberes, los invitamos cordialmente a vivir nuestra experiencia gastronómica y cultural, en la casa del Museo Campesino de la vereda San José en Gachancipá.

Con inmensa gratitud,
Lilia y Yadira.
Elmuseocampesino.org

**PROYECTO
GANADOR**



Portafolio
Departamental
de Estímulos

CORAZONARTE 2023
Arte y parte
del progreso



IDECUT

CUNDINAMARCA
REGION
que Progresa!



Recetas a Base de Nuestra Semillas Nativas y Cultivo Orgánico.

1

CREMA DE HABAS VERDES SIN LECHE

Ingredientes

*Habas Verdes, Ajo, Sal Cebolla, Cilantro.
Si lo desean papas nativas fritas.*

Preparación

Se cosechan las habas verdes, se desgranar se pelan.

En una olla se coloca la cantidad de agua con sal, cebolla larga y ajos macerados luego de hervir se agregan las habas verdes hasta que cocinen 10 minutos.

Se sacan escurren se dejan enfriar y se licuan en un poquito de agua fría.

Vuelven a agregarse a la olla y se deja hervir hasta que vaya quedando como una crema consistente.

Se sirve caliente con cilantro finamente picado si hay la posibilidad de agregar papas nativas fritas para acompañarla.

Plato ideal para personas vegetarianas.



2

PIQUETE DE PAPAS NATIVAS Y CUERO DE CERDO

Ingredientes

Papas nativas cualquier variedad, Costilla y Pellejo o cuero de cerdo, habas verdes, Arvejas verdes con cáscara, mazorca tierna en tusa, cebolla larga, ajos, cilantro una pizca de aceite, sal un cuarto de taza de leche o suero de cuajada.

Preparación

Se lavan muy bien las arvejas verdes con cáscara, las papas nativas si son orgánicas se lavan y dejan con el hollejo o se hacen carpeadas o chalecas, se desgranar las habas verdes y se dejan sin pelar, las mazorcas se parten en mitades.

La costilla y el pellejo de cerdo se realizan porciones.

Aparte se coloca la olla con el guiso de la cebolla, ajos, sal, cilantro a sofreír y luego se adiciona la leche o el suero con un poquito de agua una vez haya hervido empezamos a adicionar en el siguiente orden primero las papas, luego las mazorcas verdes, la costilla de cerdo el pellejo las arvejas con cáscara dejar hervir 5 minutos y luego agregar las habas verdes con cáscara.

Dejar hervir a fuego medio durante 25 minutos.

Se sirve en un solo plato porciones de cada ingrediente.



3

MASATO DE MAÍZ

Ingredientes

Maíz porva, agua, canela en astilla, panela orgánica.

Preparación

Se desgrana el maíz porva se muele fino se cierne en el cedazo y vuelve a repasar en le molino. A parte se coloca la olla con agua a hervir con la canela en astilla una vez este hirviendo se desata la harina en agua fría y se agrega lentamente a la olla, se va batiendo con cuchara de madera o cucharón dejando cocinar a fuego lento durante 20 minutos.

Luego se retira de la estufa se deja enfriar y al día siguiente se coloca en la olla de barro a fermentar con panela partida pequeña.

A la olla o chorote de barro se le hace una cama de helecho macho o de monte para aumentar el proceso de fermentación.

*Se deja fermentar durante dos a tres días agrando panela en porciones pequeñas a mañana y tarde.
Se sirve al clima.*



4

LAS TRES HARINAS DULCES

Ingredientes

Maíz porva seco, tostado y molido fino, habas secas tostadas y molidas fino, trigo tostado y molido fino. Azúcar, o panela ó aguapanela, ó leche cocinada.

Preparación

Se selecciona el maíz desgranado, las habas secas. Y el trigo que este limpio, se coloca una olla o sartén en la estufa de carbón a fuego lento y se va tostando cada uno de los tres granos, después de tostados se dejan enfriar y se muelen cada uno por separado. Se ciernen también cada harina por separado.

z

Luego se mezclan las tres harinas con un poquito de azúcar se puede comer así seca.

También se puede consumir húmeda colocando aguapanela caliente o leche caliente.



5

AREQUIPE DE CUBIOS

Ingredientes

Cubios amarillos, leche, azúcar blanco, canela en astilla.

Preparación

Se lavan muy bien los cubios se arreglan de las puntas se cortan, se colocan a cocinar se escurren maceran y colocan en la leche con azúcar a cocinar hasta que de punto del arequipe.

Cocción a fuego lento.



6

POSTRE DE QUINUA CON FRESAS

Ingredientes

Quinoa en grano cocida, fresas maduras, crema de leche, azúcar blanco o morena.

Preparación

Se lava muy bien la quinoa dos o tres veces se cocina la quinoa en agua suficiente durante 10 minutos se escurre bien y dejamos en un recipiente.

A parte se lavan muy bien las fresas se arreglan y porcionan cada una en 4 partes.

Adicional en otro recipiente se coloca la crema de leche junto con el azúcar se bate la crema y se mezclan los tres ingredientes fresas porcionadas una capa de crema batida, una capa de quinoa cocinada y nuevamente una capa de fresas una capa de crema batida y una capa de quinoa cocida y crema. Se debe consumir muy pronto.





MUSEO CAMPESINO

G A C H A N C I P Á 1 8 8 7

elmuseocampesino.org
hola@elmuseocampesino.org
310 3065762