

BIBLIOGRAFÍA

- (FAO), o. r. (03 de diciembre de 2017). *reflexiones sobre el sistema alimentario y perspectivas para alcanzar su sostenibilidad en America Latina y el Caribe*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/402429036/seguridad-alimentaria-mundial>
- Bella vista restaurant . (s.f.). *Retsaurant gourmet, comida nacional e internacional.(fotografía)*. Obtenido de Bella vista restaurant : <https://www.boliviaentusmanos.com/amarillas/businesscard/bella-vista-restaurant.html>
- Berger, P. L., & Luckmann, T. (1968). *La construccion social de la realidad*. Obtenido de <https://zoonpolitikonmx.files.wordpress.com/2014/09/la-construccion-social-de-la-realidad-berger-luckmann.pdf>
- BID. (2000). (I. L. Zamora, Ed.) Obtenido de Educación técnica y producción en Bolivia: <https://docplayer.es/13843304-Educacion-tecnica-y-produccion-en-bolivia.html>
- BioEconomía. (05 de 2019). *Los eco-chefs europeos que llevan la sostenibilidad a la mesa*. Obtenido de <https://www.bioeconomia.info/2019/05/17/los-eco-chefs-europeos-que-llevan-la-sostenibilidad-a-la-mesa/>
- Bolivia Emprende. (2016). *Manq'a, entre las 100 soluciones innovadoras(fotografía)*. Obtenido de Bolivia Emprende: <https://boliviaemprende.com/noticias/manqa-entre-las-100-soluciones-innovadoras>
- cateringriasbaixas. (2014). *cateringriasbaixas(Fotografía)*. Obtenido de Show Cooking: <https://www.cateringriasbaixas.es/blog/show-cooking>
- Cuche, D. (2002). *nocion de la cultura en las ciencias sociales*. Buenos Aires: Nueva Vision.
- cultivarsalud.com. (s.f.). *Principios Fundamentales de la Dieta Mediterranea*. Obtenido de [cultivarsalud.com: https://www.cultivarsalud.com/alimentacion/dieta-mediterranea/](https://www.cultivarsalud.com/alimentacion/dieta-mediterranea/)
- eabolivia.com. (s.f.). *eabolivia,com (imagen)*. Obtenido de Platos típicos de Bolivia, gastronomía de los 9 departamentos del país: <https://www.eabolivia.com/platos-tipicos-de-bolivia.html>
- eabolivia.com. (s.f.). *Platos típicos de Cochabamba(imagen)*. Obtenido de eabolivia.com: <https://www.eabolivia.com/blogs/23093-platos-tipicos-de-cochabamba.html>
- El Español. (2017). *Las mejores escuelas de cocina del mundo para convertirse en chef (fotografía)*. Obtenido de El Español: <https://www.lespanol.com/cocinillas/reportajes->

gastronomicos/20170320/mejores-escuelas-cocina-mundo-convertirse-
chef/202230441_0.html

EL PAÍS. (2013). *La cocina japonesa, patrimonio de la humanidad(Imagen)*. Obtenido de EL PAÍS: https://elpais.com/cultura/2013/12/05/actualidad/1386259515_067361.html

Fagor industrial. (2016). Obtenido de HISTORIA DE LAS ESCUELAS DE COCINA: INSTITUCIONES PIONERAS EN LA FORMACIÓN DE PROFESIONALES: <http://blog.fagorindustrial.com/?p=4286>

Ferry. (2008). *Sobre el concepto de formación*. (A. T. HERNÁNDEZ, Ed.) Obtenido de <https://www.milenio.com/opinion/alfonso-torres-hernandez/apuntes-pedagogicos/sobre-el-concepto-de-formacion>

Fusté-Forné, F. (junio de 2016). *Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio*. Obtenido de http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001

Google Earth. (s.f.).

hola.com. (2020). *Recorremos la cocina peruana a través de 5 platos, 1 postre y 1 cóctel(imagen)*. Obtenido de hola.com: <https://www.hola.com/cocina/noticiaslibros/20200602169149/apuntes-recetas-gastronomia-peruana/>

INE. (s.f.). Obtenido de <https://www.ine.gob.bo/index.php/censos-y-proyecciones-de-poblacion-sociales/>

Italia Agenzia Nazionale Turismo. (s.f.). *Italia Agenzia Nazionale Turismo(Imagen)*. Obtenido de Slow Food: <http://www.italia.it/es/ideas-de-viaje/gastronomia/slow-food.html>

La Tarija de antaño, la gente y los oficios de la antigua Tarija. (2020). *El País* .

Montecinos, D. A. (05 de 12 de 2016). *DEFINICIONES: turismo gastronomico, gastronomia, rutas, productos, destinos y otros*. Obtenido de <https://cegaho.wordpress.com/2018/05/23/definiciones-turismo-gastronomico-gastronomia-rutas-productos-destinos-y-otras/>

MULE, E. (Ed.). (2010). *UN POCO DE HISTORIA (BREVE INTRODUCCION A LA GASTRONOMIA)*. Obtenido de <https://www.mulecarajonero.com/recetas-de-cocina/item/2735-un-poco-de-historia-breve-introduccion-a-la-gastronomia>

Neufert. (s.f.).

Organicamente (Ed.). (2012). Obtenido de LA COMIDA ORGÁNICA Y SUS BENEFICIOS: <https://www.organicamente.com.ar/la-comida-organica-y-sus-beneficios/>

Orozco. (2014). *El Espacio Público como Medio de Expresión de Identidad*. (D. Tamayo, Ed.) Recuperado el 12 de 2020, de

<https://voluntariadoridei.wordpress.com/2014/10/08/el-espacio-publico-como-medio-de-expresion-de-identidad/>

PADILLA. (2006). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*. (J. M. Fuente*, Ed.) Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008

palacio de hasht behest(Imagen). (s.f.). Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/Cultura>

Peter L. Berger, T. L. (1968). *La construcción social de la realidad*. Bueno Aires : Amorrortu editores.

Petrini, C. (octubre de 2006). *La guía slow food*. (W. Yang, Ed.) Recuperado el 12 de 2020, de http://www.slowfood.com/about_us/img_sito/pdf/Companion_ESP.pdf

Plataforma Arquitectura. (2011). *Culinary Art School / graciastudio(Imagen)*. Obtenido de Plataforma Arquitectura: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-69113/culinary-art-school-graciastudio>

Plataforma Arquitectura. (s.f.). *Basque Culinary Center / VAUMM*. Obtenido de Plataforma Arquitectura: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-128016/basque-culinary-center-vaumm-2>

platillo de comida(imagen). (s.f.). Obtenido de https://es.wikipedia.org/wiki/Arte_culinario

platos tradicionales(fotografía). (s.f.). Obtenido de <https://conceptodefinicion.de/gastronomia/>

Reyes Uribe, A. C. (12 de 2017). *Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo*. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009

saborgourmet.com. (2012). *Comidas Típicas de Bolivia*. Obtenido de saborgourmet.com: <https://saborgourmet.com/comidas-tipicas-de-bolivia/>

soybolivia. (s.f.). *¿Dónde comer en Tarija? – Guía de restaurantes y bodegas (Imagen)*. Obtenido de soybolivia: <http://www.soybolivia.bo/tour/donde-comer-en-tarija-guia-de-restaurantes-y-bodegas/>

Técnica de preparación (imagen). (s.f.). Obtenido de <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/04/14/gastronomia-patrimonio-cultural-inmaterial-de-mexico-unesco-2010/>

TopHoy. (s.f.). *Comida mexicana(fotografía)*. Obtenido de TopHoy: <https://www.tophoy.com/comida-mexicana/>

- UDAPE. (s.f.). Obtenido de
https://www.udape.gob.bo/portales_html/boletinesODM/tarija.pdf
- UNESCO. (2003). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de El texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial:
<https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>
- UNESCO. (2013). *Patrimonio cultural inmaterial*. Recuperado el 2020, de
<https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>
- Venues Place. (s.f.). *Basque Culinary Center(Imagen)*. Obtenido de Venues Place:
<https://www.venuesplace.com/es/4863-basque-culinary-center#fndtn-informacion>
- veredes. (2012). *Basque Culinary Center | VAUMM arquitectura y urbanismo(Imagen)*. Obtenido de veredes: <https://veredes.es/blog/basque-culinary-center-vaumm-arquitectura-y-urbanismo/>
- viajesyestilo.com. (s.f.). *Comida francesa: 10 platos que debes probar(Imagen)*. Obtenido de viajesyestilo: <https://viajesyestilo.com/comida-francesa/>
- Zamora, I. L. (Ed.). (s.f.). *Educación técnica y producción en Bolivia*. Obtenido de <https://docplayer.es/13843304-Educacion-tecnica-y-produccion-en-bolivia.html>